
História da gastronomia no Brasil e como isso interfere na cultura e identidade dos brasileiros

Estudante(s): Pilar Menezes de Oliveira (67938779687@gabarito.pro), Cauã Cardoso Timoteo (125016240@gabarito.email)

Orientador(es): Tiago Resende Finzi (olimpiadas.udi@gabaritoeducacao.com)

Coorientador(es): Ediluce Batista Silveira (ediluce.silveira@gabarito.pro.br); Mariana Bisaio Quillici (coordenacao1.rondon@gabarito.g12.br); Priscilla Cardoso Pereira Barbosa priscilla (coordenacao7.rondon@gabarito.g12.br)

Escola: Gabarito Educação

Introdução e justificativa

Gastronomia pelo dicionário é dito da seguinte forma “Prática e conhecimentos relacionados com a arte culinária”, ao falar da gastronomia como pode ser notado também se fala da culinária que é definida pelo dicionário como “A arte e a técnica de cozinhar, esp. pratos requintados, sofisticados.” Com isso pode se entender que a gastronomia é algo extremamente rico, porém ela é muito esquecida. A gastronomia no Brasil é uma parte fundamental na cultura e identidade brasileira, tão quanto as revoluções que houveram no nosso país, porém não recebe a devida atenção. Por isso venho por meio desse TCG contextualizar a importância dela para nosso país e para nós como indivíduos. Para isso usarei 4 diferentes áreas da nossa história para mostrar isto.

Resultados e Discussão

1. Influências na formação da gastronomia brasileira

1.1. Povos indígenas

Por mais de ser influente em todo o país ela é principalmente vista no Norte e Nordeste do nosso país, por ter maior concentração desses povos. Por mais de muito importantes e serem os primeiros povos no Brasil são muitas vezes esquecidos por causa da visão eurocêntrica do mundo em que vivemos. Um exemplo de comida é a mandioca uma comida muito utilizada em varias áreas da gastronomia não só no Brasil, os próprios portugueses a usaram como farinha.

2.2 Povos Africanos

A Influência africana vai de temperos a modo de preparo. Na colônia portuguesa não havia certas coisas que no continente Africano, fazendo com que tivessem de substituir certos ingredientes, como, inhame por mandioca. Mesmo com isto é a opressão branca os negros tiveram muitas contribuições como acarajé e a farofa.

2.3 Portugueses

O sistema culinário do Brasil veio de Portugal. E tem uso tanto de produtos nacionais brasileiros, castanhas e mandioca, quanto portugueses, peixes salgados e vinhos.

2. Evolução da gastronomia ao longo dos séculos no Brasil

Antigamente as comidas costumavam ser mais nutritivas, pelo fato de não ter industrializados e agrotóxicos. Os alimentos mais consumidos eram trigos, suínos, grãos etc.

Hoje em dia as comidas são mais caras pois nos apenas compramos, antigamente eles caçavam e colhido que barateava, as comidas mais consumidas são industrializadas e fast food.

3. Comida a como um símbolo de resistência, fonte de orgulho e se manter conectados com as origens

A comida não é apenas um alimento, mas também história, identidade e memória coletiva. Povos como os indígenas e os africanos utilizaram da gastronomia para resistir a opressão e manter tradições vivas. O pensamento de que comidas como feijoada, acarajé, mandioca, etc. deixaram de ser vistas como ‘comida de escravo’ ou ‘comida de pobre’ e começaram a ser vistas com orgulho e viraram símbolos nacionais.

4.1 Africanos escravizados

A culinária africana e afrodescendente veio com o processo de escravização no Brasil onde trouxe não apenas mão de obra, mas sim saberes, valores e práticas culturais que moldam e tem

importantes impactos na sociedade brasileira, e com isso nasceu uma culinária afro-brasileira, que foi criada a partir de ingredientes africanos e o que já existia nas terras brasileiras.

O povo mesmo sob condições sub-humanas e constante pressão, tiveram muita criatividade e reorganização dos alimentos demonstrando forte e clara resistência cultural, por exemplo nós temos a “cozinha de santo” que é um exemplo de preservação e propagação de saberes e identidade.

4.2 indígenas escravizados

Os povos indígenas, os pioneiros do território brasileiro também sofreram muito com o processo de escravidão e além de tudo com a tentativa de apagamento cultural tanto da parte religiosa quanto até de práticas culinárias, mas resistiram a tudo isso mantendo tradições que perpetuam na nossa culinária até hoje como o uso da mandioca que era e é alimento base para diversos povos originários que inclusive se transformou no elemento principal da cozinha brasileira.

Práticas como a caça de peixes e a procura de frutas nativas continuaram presentes mesmo após o contato com os europeus, práticas como o famoso tacacá vem dos povos indígenas da Amazônia e temos o cauim, esses dois exemplos demonstram como os indígenas usavam a comida não apenas como fonte de alimento, mas também como parte de rituais, resistência cultural e como a própria identidade deles.

5.1 Questões éticas

A gastronomia no Brasil é resultado de encontros, trocas e também conflitos entre diferentes povos, muitos pratos nasceram de contextos de violência e exploração como a escravização de africanos e indígenas. A comida traz consigo memórias de dor, resistência e preservação cultural, porém outro ponto ético importante é a apropriação cultural, onde vários pratos de origem africana ou indígena, como o acarajé ou a tapioca são consumidos e muito famosos, porém muitas vezes a sociedade nem reconhece a origem da própria comida e nem valorizam suas raízes.

Portanto, refletir sobre as questões éticas da gastronomia brasileira significa reconhecer sua origem em contextos de exploração, combater a apropriação cultural, respeitar tradições religiosas e

culturais, e também enfrentar o paradoxo entre a riqueza gastronômica e a fome ainda presente no país. Mais do que sabor e identidade, a comida no Brasil é um espaço de resistência, justiça e memória coletiva

5.2 Questões econômica

A gastronomia brasileira sempre foi muito ligada a economia, desde o período colonial, produtos como o açúcar, café e a carne seca foram fortes bases na economia brasileira. Hoje em dia a gastronomia movimentou o chamado turismo gastronômico, que gera empregos e atrai visitantes do mundo todo com pratos típicos como a feijoada, moqueca, acarajé, tacaca.

Alguns ingredientes regionais como o açaí, guarana e castanha do Pará ganharam uma fama internacional e hoje movimentam a economia sua exportação. Um desafio atual muito grande é tornar a gastronomia mais inclusiva e sustentável pois ainda persiste muita desigualdade econômica com as comunidades tradicionais que produzem e não recebem um valor justo, ou seja, o maior desafio atual é contribuir para a valorização dos povos que mantêm a tradição viva.

5.3 Questões sociais

A comida fortalece laços familiares e comunitários como festas, celebrações, etc. A fome e a insegurança alimentar afetam milhões de pessoas, em contraste a valorização da culinária como símbolo do nosso país, a comida deveria ser vista como um direito humano básico e não um privilégio.

Além do fato da insegurança alimentar, também ocorre a falta de consciência social com a nossa própria identidade, causando diversos tipos de preconceito com comidas de origem indígena ou africana revelando discriminação cultural e racial que ocorre com nosso próprio povo por falta de consciência e noção histórica.

5.4 Os pratos típicos e receitas tradicionais passadas por gerações

Receitas transmitidas de pais para filhos preservam a memória cultural e fortalecem a identidade brasileira, a feijoada, pamonha, moqueca, acarajé, etc. São exemplos de pratos que vêm de tradições que se mantêm vivas até os dias de hoje. A preservação dessas receitas é uma forma de resistência cultural, garantindo que práticas antigas nunca sejam esquecidas assim mantendo o sentimento de pertencimento e orgulho desses povos mantendo e conectando diferentes gerações de uma mesma

raiz cultural

Conclusões

Sendo assim pode-se concluir que a gastronomia é de suma importância para nossa sociedade e Influência em todas as áreas da vida brasileira. Nossa história é uma miscigenação de culturas e pessoas, o que faz a comida também ser. Temos raízes nos indígenas, Africanos e Portugueses principalmente, sendo eles nosso povo originário, aqueles que foram trazidos a força para cá e os falsos descobridores. Nossa comida evoluiu, mas do que podemos ver até chegar aonde está de coisas naturais a artificiais. Ela é intimamente ligada a economia desde do período colonial e mesmo hoje em dia movimentam milhões na economia brasileira, gerando empregos e atraindo visitantes do mundo todo. A gastronomia não é só o ato de se alimentar, mas sim também um momento de trocas culturais e de fortalecimento de laços sociais.

Referências

ALIMENTAÇÃO e cultura. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. Disponível em:
https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura.pdf. Acesso em: 24 mar. 2025.

ANÁLISE sobre gastronomia. Revista Multidisciplinar Focus. Disponível em:
<https://periodicos.faculdefocus.com.br/revista-multidisciplinar-focus/article/view/35/29>. Acesso em: 12 jun. 2025.

FURG. Revista Eletrônica Interdisciplinar em Sociedade. Disponível em:
<https://periodicos.furg.br/reis/article/view/9805>. Acesso em: 2 set. 2025.

GASTRONOMIA: o que é gastronomia. UNIT – Universidade Tiradentes. Disponível em:
<https://www.unit.br/blog/o-que-e-gastronomia>. Acesso em: 12 jun. 2025.

REVISTA DE GASTRONOMIA. UniAcademia. Disponível em:
<https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/view/3573>. Acesso em: 27 mar. 2025.

REVISTA UNISO. Revista Eletrônica da Universidade de Sorocaba. Disponível em:
<https://periodicos.uniso.br/reu/article/view/2428>. Acesso em: 2 set. 2025.

SER NEGRA 2023. Anais do Congresso Ser Negra. Campina Grande: Editora Realize, 2023. Disponível em:

https://www.editorarealize.com.br/editora/anais/sernegra/2023/TRABALHO_COMPLETO_EV197_MD1_ID270_TB42_30112023150619.pdf. Acesso em: 2 set. 2025.

TURISMO e gastronomia sem fronteiras. Disponível em:

<https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net>. Acesso em: 27 mar. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Documento acadêmico. Disponível em: <https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/370/1/323%20PDF%20-%20OCR%20-%20RED.pdf>. Acesso em: 24 mar. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL. LUME Repositório Digital. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/13731>. Acesso em: 27 mar. 2025.

CORE. Documento acadêmico em PDF. Disponível em:

<https://core.ac.uk/download/pdf/228492169.pdf>. Acesso em: 24 mar. 2025.

CENTRO PAULA SOUZA. Repositório Institucional CPS. Disponível em: <https://ric-cps.eastus2.cloudapp.azure.com/handle/123456789/14864>. Acesso em: 27 mar. 2025.