

EDIÇÃO ESPECIAL

COMIDAS & CIDADES

Exibindo a alimentação sob óticas regionais diferentes



ÍNDICE

- 1 - Introdução
- 2 - Bolinho De Baião De Dois
- 3 - Cuca Gaúcha
- 4 - Tacacá
- 5 - Origem Do Baião De Dois
- 6 - Origem Da Cuca Gaúcha
- 7 - Origem Do Tacacá
- 8 - Curiosidades Culinárias

01

Introdução

A comida é profundamente vinculada às histórias pessoais e coletivas, chamada de tradições. A organização do cotidiano é marcante desde o modo como nos relacionamos com outras pessoas até como seguimos a vida.

A cultura e a comunicação são entrelaçadas pela comida. Comida é construção e desenho de comunidade e partilha. Quando vão para outro lugar, os indivíduos levam junto de si hábitos imaginários e práticas alimentícias.

Assim, os costumes adquiridos por uma pessoa em sua casa nova, podem ser construídos e passados adiante aqueles que foram mantidos.

Portanto, neste e-book iremos apresentar as dificuldades que a mudança de território podem causar.





BOLINHO DE BAIÃO DE DOIS

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de bacon em cubos
- 2 dentes de alho amassados
- 1 gomo de linguiça calabresa em cubos
- 3 xícaras (chá) de arroz branco cozido
- 1 cebola picada
- 2 xícaras (chá) de feijão-fradinho cozido com o caldo
- Sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- Óleo para untar e fritar
- 2 xícaras (chá) de queijo coalho em cubos para rechear
- Farinha de trigo para empanar

Modo de preparo

Em uma panela, em fogo médio, derreta a manteiga e frite o bacon até dourar. Adicione a calabresa, a cebola, o alho e frite por 3 minutos. Acrescente o arroz, o feijão e refogue por 2 minutos, mexendo. Tempere com sal, pimenta, salsa e misture. Junte os ovos batidos com o leite e mexa. Acrescente a farinha de trigo e cozinhe até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Desligue o fogo, transfira para um prato untado e deixe amornar. Retire porções da massa nas mãos e recheie com o queijo coalho. Feche em formato de bolinhas. Empane na farinha de trigo e frite, aos poucos, em óleo quente até dourar. Escorra sobre papel-toalha e sirva em seguida.

CUCA GAÚCHA

Massa

1 colher de sopa de fermento para pão

1 pitada de sal

$\frac{3}{4}$ xícara de açúcar

1 xícara de água morna

2 ovos

100 g de manteiga

Aproximadamente 3 xícaras de Farinha (até dar ponto de sovar)

Para a Cobertura açucarada

1 colher de manteiga

$\frac{1}{2}$ xícara de farinha

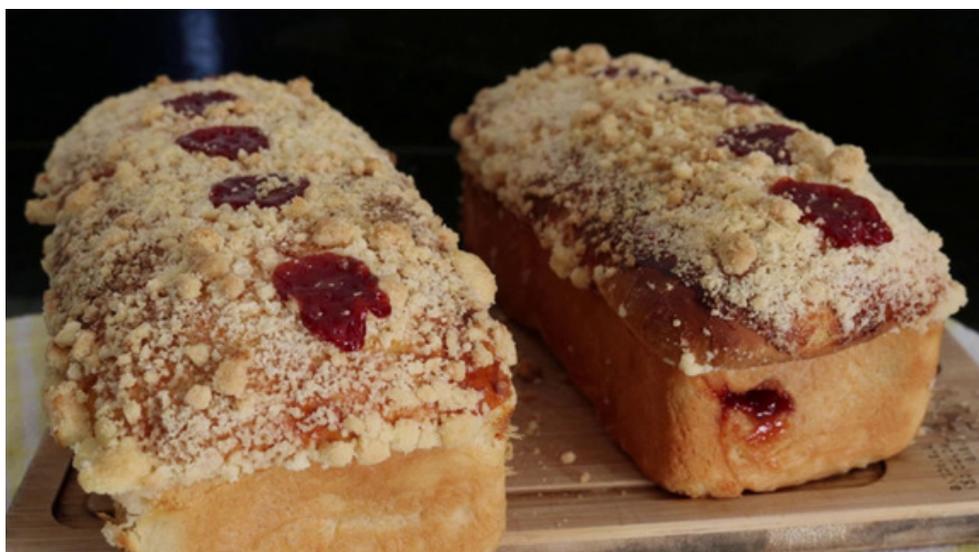
1 colher de fermento em pó para bolos

1 colher de chá de canela em pó

$\frac{1}{2}$ xícara de açúcar

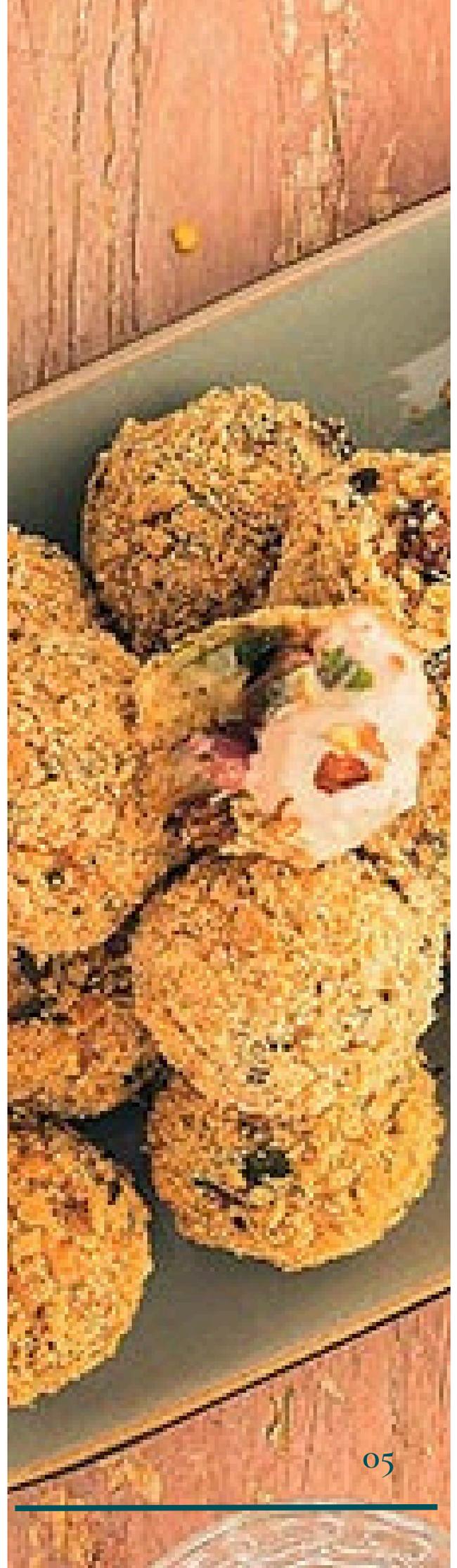
Modo de preparo

Em uma tigela coloque o fermento, sal, açúcar, água e ovo. Misture com uma colher e deixe parado por 10 minutos; Coloque manteiga e vá colocando a farinha aos poucos até a massa não grudar mais nas mãos; Deixe a massa descansar por 45 minutos ou até dobrar de tamanho; Abra a massa e coloque o recheio que lhe agradar; Enrole e acomode em uma forma untada com manteiga. Deixe descansar por mais 1 hora. Misture todos os ingredientes da farofa e acomode em cima da cuca; Asse em forno pré aquecido em 200º por 45 minutos; O recheio pode ser feito de vários sabores diferentes.



ORIGEM DO BAIÃO DE DOIS

A origem do Baião de dois se dá com base em dois alimentos mais consumidos no país, mas em um contexto de difícil acesso a alimentos no geral. Essa iguaria originou-se nas áreas rurais do Ceará, dessa forma, era bastante comum que misturassem arroz, feijão e carne seca que sobravam das refeições. A ascendência do nome vem do baião, uma dança típica dos estados nordestinos onde esse prato surgiu, e por ser uma junção de dois ingredientes muito conhecidos no país inteiro.





TACACÁ

Ingredientes

2 xícaras (chá) de tucupi

1 dente de alho

1 folha de chicória do pará

1 colher (café) de sal

1 pimenta de cheiro do pará cortada ao meio

1/4 de de maço de jambu (despreze os talos mais grossos)

4 camarões secos

30 g de goma

300 ml de água

Modo de preparo

Ferva o tucupi por 15 minutos.

Introduza o alho, a chicória, o sal, o jambu e a pimenta de cheiro e cozinhe por mais cinco minutos ou até os talos do jambu ficarem macios. Em outra panela, dissolva a goma na água e cozinhe até adquirir transparência.

Afervente os camarões secos separadamente.

Em cuias apropriadas, coloque a goma até preencher um terço e complete com o caldo temperado do tucupi e as folhas de jambu. Finalize com um camarão para cada tacacá.



ORIGEM DA CUCA GAÚCHA

A cuca é uma espécie de bolo doce de origem alemã que se tornou popular no sul do Brasil, principalmente no Rio Grande do Sul. É uma sobremesa tradicional servida em festas e encontros familiares. Os historiadores contam que a cuca nasceu na Silésia, uma região histórica localizada entre a Polônia e a Alemanha.

Posteriormente, foi se difundido entre os países, conquistando muitos paladares principalmente em solo alemão.

Originalmente, essa era uma iguaria apreciada somente em ocasiões especiais, como o Natal e a Páscoa, pois a farinha era bastante cara na época. Hoje em dia, o doce já se tornou tradicional e costuma ser servido do café da manhã ao lanche da tarde, agradando aos mais diversos paladares.

ORIGEM DO TACACÁ

O tacacá é muito popular na região Norte, ele é de origem indígena, e vem de um tipo de sopa indígena chamada mani poi. Entretanto, a região em que o tacacá se originou ainda é uma disputa, há quem diga que sua origem se deu na região do Pará, e outros que a origem do tacacá foi na região da Amazônia. Uma curiosidade deste prato é que a língua e os lábios formigam por causa das folhas de jambu, erva nativa da Amazônia. Além disso, por este prato ser tão famoso, o tacacá possui uma lenda indígena acerca desta iguaria envolvendo a Lua Jacy e a Caninana Tyiiba.





CURIOSIDADES CULINÁRIAS

A utilização de frutas típicas do Brasil com outros ingredientes, mesmo os salgados, é uma marca da culinária da Região Norte e um desafio prazeroso para chefs da gastronomia nacional e internacional. Ainda nos estados que fazem fronteira com outros países, muito se tem para estudar e explorar sobre o impacto na culinária. Por exemplo, analisar a influência da culinária peru e boliviana na culinária do Acre, da boliviana em Rondônia, da venezuelana e Guianas no Amapá e Roraima.

A região Sul é formada pelos estados do Rio Grande do sul, Santa Catarina e Paraná, possuindo variados pratos típicos. O encontro de diferentes colonizações resultou em um cardápio rico e variado. Nas regiões colonizadas por italianos, come-se galeto, polenta e toma-se o melhor vinho cultivado no Brasil. Na cidade de Pelotas, difundiu-se uma delicada arte doceira com tradições portuguesas e do resto da Europa mesclada com produtos da terra.

REFERÊNCIAS

COELHO NETO, Ernani; BOULHOSA, Rosana de Freitas. Comunicação, Comida e Território: a capacidade distintiva da gastronomia na reputação de cidades brasileiras. *Revista Famecos*, [S.L.], v. 20, n. 2, p. 521, 17 set. 2013. EDIPUCRS. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.15448/1980-3729.2013.2.12140>.

INSTITUTO COMIDA DO AMANHÃ em parceria com UNIRIO e Fundação Heinrich Böll Brasil. ISTO NÃO É (APENAS) UM LIVRO DE RECEITAS. [s.l: s.n.]. Disponível em: https://74ca6b36-53be-4db5-bb07-b19c950dec5e.filesusr.com/ugd/349c51_53b108352e37415bbaf5c05f52d93doo.pdf>. Acesso em: 23 maio. 2023.

STEFANUTTI, P., GREGORY, V., & KLAUCK, S. (s.d). Memórias gustativas: uma discussão de memória social e identidade. *Revista Memória em Rede, Pelotas*, v.10, n.18, Jan/Jul.2018. Disponível em: periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/Memoria <http://dx.doi.org/10.15210/rmr.v8i14.7485>

PIRES VIEIRA DA ROCHA, C. Comida e Comunicação: o papel dos blogs de culinária no estabelecimento e manutenção de conexões transnacionais de emigrantes brasileiros. *Rizoma*, v. 4, n. 1, p. 40-51, 5 ago. 2016.

DOS SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A ALIMENTAÇÃO E SEU LUGAR NA HISTÓRIA: OS TEMPOS DA MEMÓRIA GUSTATIVA. *História: Questões & Debates*, [S.L.], v. 42, n. 1, jun. 2005. ISSN 2447-8261. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643>. Acesso em: 05 jun. 2023. doi:<http://dx.doi.org/10.5380/his.v42i0.4643>.



Julia Carvalho Oliveira

Isadora Brito Jose

Maria Eduarda Marques Rodrigues

Mariana Nayah Gama de Souza

Obrigada por nos
acompanhar até aqui!

