

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: V Mostra de Iniciação Científica Júnior

O COZINHEIRO ATRAVÉS DOS TEMPOS¹

Ellen Borin Busnello².

¹ Trabalho técnico-científico apresentado à disciplina de História - 1º ano do Ensino Médio do Centro de Educação Básica Francisco de Assis - EFA

² Estudante do 2º Ensino médio da escola Centro de Educação Básica Francisco de Assis - EFA.

Introdução:

A alimentação não é só aquilo que se leva à mesa, ou que comemos todos os dias. Pensar a alimentação é pensar em uma cultura, uma civilização e as relações políticas dessa determinada sociedade. O cozinheiro como profissão, reproduz essa realidade.

A história da profissão Cozinheiro através dos tempos, está relacionada aos aspectos, características básicas e a história da alimentação e da humanidade. Além destas observações, concluo que o homem descobriu o cozimento de uma forma inesperada, sendo cozida no fogo, algo sem querer. A partir deste ponto da história mundial é que os cozinheiros passam a ocupar lugares importantes na sociedade, mantendo a alimentação diária das famílias seja alimentando os Reis, Rainhas, ou mais tarde exercendo profissão nos restaurantes. A invenção de comidas menos saudáveis prejudica totalmente a sociedade. O retorno para a vida mais saudável significa que devemos todos voltar a cozinhar uma parte de nossa comida.

Assim, nas primeiras civilizações observamos o papel do fogo no cozimento dos alimentos. Mais tarde, já é possível identificar a divisão de tarefas nas populações sedentárias, em que se diferenciam os papéis dos homens e das mulheres como cozinheiras. Nas primeiras civilizações estruturadas, da Crescente Fértil, atual Oriente Médio, destacam-se a cozinheira no dia a dia da família. Nos grandes banquetes, também se observa a participação dos homens. Na idade média, o cozinheiro se destaca por um papel importante na produção dos banquetes da Nobreza, cabendo às mulheres a cozinha no cotidiano da sociedade. Na medida em que a sociedade evoluiu, observa-se a definição da profissão cozinheiro, como aquele que é responsável pela execução das atividades culinárias como, por exemplo, a formatação de pratos de residências, restaurantes, passando a ser uma profissão muito requisitada pela população. O objetivo desta pesquisa foi esclarecer sobre a profissão cozinheiro na história da humanidade, desde os primórdios até o mundo atual.

Metodologia:

Este trabalho foi produzido no componente curricular de História no Centro de Educação Básica Francisco de Assis, no ano de 2014 sob a orientação do professor Josei Pereira. A pesquisa pretendia esclarecer sobre uma determinada profissão durante toda a história da humanidade, para tanto foi realizada uma busca em fontes virtuais como o Google Acadêmico e sites que tratavam do assunto. Foram ainda consultados livros e revistas na base de dados da Biblioteca Mario Osorio Marques. Após a seleção das referências, os textos foram lidos para identificar o conteúdo relacionado ao tema, sendo iniciada a redação do trabalho.

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: V Mostra de Iniciação Científica Júnior

Resultados e Discussão:

Os primeiros cozinheiros foram os homens que descobriram as mudanças que ocorriam nos alimentos quando eles foram cozidos pelo fogo sem querer. Autores tem opiniões diferentes sobre o uso do fogo no cozimento. Alguns dizem que este uso foi acidental. Para Wrangham (2010), os registros do cozimento datam entre 500 mil a 200 mil anos atrás. Os crânios dos nossos ancestrais nesse período mostram as mudanças na dieta, pois os dentes estão adaptados a alimentos mais macios e suaves.

Mesmo não sendo ainda uma profissão no mundo primitivo, o cozimento trouxe muitas mudanças para os homens do período. Antes do cozimento, os homens consumiam de alimentos crus, como raízes, folhas, grãos, além de carnes cruas que foram caçadas pelos homens em animais de pequeno porte, que não forneciam energia suficiente para tudo o que necessitava diariamente. Como a comida não era preparada, a economia da aldeia era de subsistência, sendo buscada por mulheres. Os homens, por sua vez, eram caçadores, e gastavam assim como suas mulheres muito tempo de seu dia procurando alimento. O alimento cru produz pouca energia e precisava sempre ser coletado para poder satisfazer as necessidades dos indivíduos da aldeia. A descoberta da agricultura pode ter sido facilitada pelo uso do cozimento como uma forma de poupar energias para a caça e coleta no dia-a-dia. Ou seja, com o uso adaptado do fogo os homens poderiam usar mais o seu tempo livre observando e plantando espécies de cereais, ou até mesmo criando bois, carneiros, cabras e porcos. Com o desenvolvimento e evolução de inteligências para poder produzir, plantar e comer o homem passou cada vez mais dividir o trabalho. Assim, o cozinheiro passou a ocupar um lugar importante vida da população. Entretanto, apesar da melhoria das condições de vida das pessoas que passaram a ter uma melhor refeição e melhorando a saúde da população em geral, ainda há muitas pessoas que não conseguem se alimentar de forma adequada.

Neste período, mantinha-se o papel da mulher na organização das atividades domésticas como a cozinha e a produção dos artefatos necessários para essas atividades.

Um exemplo de civilização que adotou muito bem o papel do cozinheiro foi a Egípcia. Nesse caso, a comida foi muito especial, como diz Ornellas: “A concepção do paraíso, para os egípcios, era de ‘Um campo de farta Alimentação’. Aqueles que merecessem ir para o céu, teriam sempre alguma coisa para comer.” (ORNELLAS, 1978 p. 9). No Egito naquela época, a alimentação era toda produzida principalmente para a alimentação da nobreza e dos faraós.

Também havia, no Egito, uma crença que todo o humano levado para o Céu, precisava de uma vida após a morte, que como diz Ornellas: “Acreditavam precisar no ‘Além’ de habitação sólida, alimento, criadagem, escravos, objetos de uso cotidiano”. Conheciam também as especiarias que usavam para recheir os crânios, como também comenta Ornellas.

No Egito, enquanto os homens trabalhavam diariamente, as mulheres tinham um papel muito importante na vida de sua família, ela mulher executava tarefas de limpeza da casa, cuidado com os filhos mas principalmente de cozinheira. Com o domínio das refeições de sua cultura, ela preparava três refeições ao dia, a primeira era chamada de frugal, no almoço preparava carnes de aves, além de pão, vinho, cervejas e frutas, pois possuíam variadas frutas no campo, entre elas havia: tâmaras, figos, pomas, granadas, romãs, abricós, amêndoas, etc. À tarde, era “obtida” a principal refeição, que era ganso assado, o prato favorito.

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: V Mostra de Iniciação Científica Júnior

Segundo (POLLAN, 2014), parece ter sido no antigo Egito há aproximadamente seis mil anos atrás que o Pão como conhecemos hoje foi “descoberto”. A papa de sementes de cereais provavelmente foi esquecida em uma tigela por alguns dias e esta massa, após aquecida no forno cresceu, capturou bolhas de ar e se transformou numa massa semelhante a uma esponja. Este é o Pão! Os egípcios então passaram a dominar essa tecnologia mais complexa transformando água, sementes de cereais, ar e leveduras de bactérias nesse produto que conhecemos e gostamos tanto.

Apareceu também, antes de 2000 a.C., no Vale do Rio Amarelo a Civilização Chinesa. Lá também havia como na Mesopotâmia a cultura agrária, onde se cultivavam cereais e gado, mais depois porcos, carneiros, cabras, galinhas, etc. Outra civilização que foi muito importante para a “carreira” do cozinheiro, foi a civilização Fenícia. Eles eram inicialmente ocupados por povos semíticos, depois de se formar, construíram cidades-estados, no qual mantinham comércio com a Mesopotâmia, Egito, etc. Esta civilização herdou aspectos significativos para poder ser uma das maiores civilizações daquele tempo. Conforme informações incompletas de outros países que mencionavam a civilização Fenícia, havia cerimônias rituais ou banquetes reais. Estes banquetes podem ter sido uma cultura alimentar desta região

Nas primeiras civilizações, os banquetes eram uma reunião festiva de uma comunidade, uma importante “cerimônia” para a interação do povo, muitas vezes podendo ser religiosa. Havia os banquetes particulares, era uma festa em que reunia indivíduos e, sobretudo, grupos familiares. Esses banquetes produzidos pelos cozinheiros, conforme Flandrin e Montanari (1998, p.56): “ele simboliza o acordo, a partilha da bebida e da comida. A refeição une os participantes.”. Ainda de acordo com estes autores, havia um “ar” de disputa de direitos familiares de propriedade. Neste caso, importava sobretudo a partilha, mais do que o próprio espírito de diversão e composição da refeição.

Os banquetes reais, eram grandiosamente produzidos por aqueles que ficavam com o papel secundário da cena mas eram os mais importantes, esses cozinheiros podiam ser homens ou mulheres ou até mesmo sacerdotes do rei. O soberano convidava para a sua mesa, um grande número de pessoas para comemorar um grande acontecimento: uma vitória, a inauguração de um palácio ou de um templo, etc. Os camponeses trabalhavam para os reis, nas suas plantações que seriam destinadas para a alimentação da nobreza, além disso havia trabalhadores que “ajudavam” com tarefas dentro do castelo, os sacerdotes.

O cozinheiro nos reinos, tinha um status elevado, apresentava respeito geral, chegando mesmo a ter um tratamento quase real no andamento de grandes cerimônias. Na França por exemplo, o trabalho de cozinheiro era visto com tanta importância que estes recebiam um título militar, o de “officiel de bouche” (oficial da boca).

A alimentação decaiu totalmente nesse tempo de “crise” na Europa, se manteve só com ingredientes básicos resultados da caça nas florestas, pesca, etc. Nesse tempo, a alimentação como dita anteriormente ficou “pobre”, com poucos tipos de ingredientes diferentes.

Havia grandes conflitos entre grupos de diversos países e culturas um exemplo é de anglo-saxões e romano-germânico, a partir daí, a arte culinária foi tomando um colorido próprio, pois essa influência combinada com diversas culturas alimentares, provocava ainda mais uma inovação nos

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico

Evento: V Mostra de Iniciação Científica Júnior

gostos da população mas principalmente dos nobres, que foram melhorando a alimentação e passando isso para gerações futuras.

As grandes rotas comerciais possibilitaram uma inovação. Mas o que aconteceu de tão inovador? Os alimentos produzidos pelos cozinheiros eram “fáceis” e com o mesmo gosto. Quando ocorreu o achamento da América, em 1492, foram levadas novas fontes de alimento que só existiam na América, entre eles: açafrão, noz-moscada, pimenta-do-reino, mostarda, cravo, canela, etc. Essas rotas trouxeram contribuições comerciais e até mesmo alimentícias para vários países perto do Mar Mediterrâneo entre eles a Itália e a França, países localizados na Europa e que tem sua cozinha muito relacionada ao mar e de seus ancestrais.

A alimentação mundial melhorou muito durante todos os anos de nossa civilização. Hoje, há milhares de invenções relacionadas a produtos alimentícios, tecnologias, máquinas que facilitam o preparo de pratos e o trabalho do cozinheiro. Entretanto, estas inovações também contribuíram para que ocorra atualmente, uma alimentação muito menos saudável. Hoje temos um ambiente que favorece o consumo de alimentos industrializados como chips, salgadinhos, bolachas recheadas, em detrimento dos alimentos in natura ou pouco processados.

As mudanças nos hábitos alimentares parecem que vem em parte sendo estimuladas pela mídia. A sociedade com sua propaganda, o estímulo na oferta dos alimentos e produtos e na valorização da rapidez na vida e no trabalho, nos “provoca” comer aquilo que é rápido, prático, aceito por todos, mas que um dia poderá fazer mal a sua saúde. A população está acreditando cada vez mais nessas comidas prontas, baratas, “bonitas” e saborosas que estão vindos à mesa do consumidor.

O trabalho na cozinha sempre foi penoso e cansativo, pois antes de finalizar o prato é necessário prepara-lo e isso exige tempo, energia e esforço, inclusive físico. Segundo Carlo Petrini, fundador e presidente do Slow Food (2014), movimento mundial que prega alimentação boa, mais limpa e justa para todos no mundo, a gastronomia vai além do Chef de Cozinha, pois comer bem é um direito de todos e que a “verdadeira gastronomia sempre foi feita por milhões de mulheres em todo o mundo, de maneira humilde, sem nem receber um "obrigado"”.

Conclusões:

Neste trabalho busquei estudar a história da profissão o Cozinheiro através dos tempos, identificando aspectos, características básicas e como a profissão “acompanha” a história da alimentação e da humanidade.

Na pré-história os cozinheiros eram aqueles que descobriram mudanças que ocorriam nos alimentos quando foram cozidos pelo fogo sem querer. Este cozimento melhorou a alimentação da população, pois havia uma comida mais saborosa, o que contribuiu para mudanças no corpo dos homens do período. A partir da pré-história, foi onde o cozinheiro passou literalmente a ser uma atividade diária, ou seja, a mulher começou a observar melhor a natureza e de tal modo que recolhia estes alimentos comuns e passou cozinhá-los.

A familiarização da Cozinheira com seus ingredientes fez com que cada vez ocorressem mudanças e o aperfeiçoamento da alimentação e além da própria profissão. Descobertas grandiosas como a fermentação levaram ingredientes básicos como as papas de grãos ao formato do pão, etc. Além da mudança na profissão e na alimentação diária, mudaram também as casas e o lugar onde se faziam

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico

Evento: V Mostra de Iniciação Científica Júnior

estas receitas grandiosas. Estes locais continham panelas de diversas matérias-primas, fogões ou pedras quentes, etc.

Estas mudanças na alimentação da população geraram novas receitas e tecnologias para que a profissão começasse a melhorar ainda mais. Na Idade Média, os cozinheiros prestavam serviço para o Rei e a Nobreza, e faziam basicamente o preparo de receitas para os banquetes diários em castelos, etc. O cozinheiro sempre ocupou lugares importantes na sociedade, seja mantendo a alimentação diária das famílias seja alimentando os Reis, Rainhas e a Nobreza, ou mais tarde exercendo a profissão nos restaurantes. Isso representou as mudanças pelas quais passamos na sociedade.

Na atualidade, o cozinheiro continua tendo estas duas questões, o glamour da profissão, inclusive com escolas e faculdades de cozinha e gastronomia, mas ainda o cozinheiro (e as cozinheiras) exercem este papel fundamental que é alimentar a todos. Vivemos no mundo de hoje, enfrentando muitos problemas de saúde relacionados a alimentação, principalmente porque grande parte da humanidade cada vez mais consome alimentos e comidas prontas. Para muitos cientistas, profissionais da saúde, e aqueles que se preocupam com a vida das pessoas, o retorno a uma vida mais saudável significa que devemos todos voltar a cozinhar uma parte de nossa comida. Pois nesse caso iremos aproveitar melhor todas as substâncias nutritivas que os alimentos contêm e também o valor afetivo de preparar a alimentação, que é unir as pessoas e compartilhar valores.

Apesar da dificuldade de encontrar referências específicas sobre a profissão, pude concluir que a história da profissão cozinheiro e a história da alimentação estão totalmente interligadas. Pois sem a cozinha não há cozinheiro, ou seja, uma não vive sem a outra.

Referências Bibliográficas:

Alimentação como cerimônia indispensável do Convívio humano. Autor: SOUZA, M. P. de Elaine. Acessado em: www.usp.br/celacc/ojs/index.php/blacc/article/viewFile/399/340. Acesso em: 14 mar. 2014.

Alimentação Mundial - Uma Reflexão Sobre a História. Disponível em: www.scielo.br/pdf/sausoc/v10n2/02.pdf. Acessado em: 9 nov. 2014.

Entrevista com Carlo Petrini por Escrito por Daniela Castro - Jornal A Tarde disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/slow-food-na-midia/796-a-politica-mais-importante-passa-pela-comida-carlo-petrini>

Fogo, Cozinha, Civilização. Disponível em: <http://www.economia.esalq.usp.br/intranet/uploadfiles/3182.pdf>. Acesso em: 02 abril 2014.

História da Alimentação / sob direção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montari {tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira}- São Paulo: Estação Liberdade, 1998.