

História da Alimentação no Brasil

LUÍSDA
Câmara
Cascudo

global
EDITORA



Resumo de História da Alimentação no Brasil

Um observador malicioso, por certo gourmet e gourmand, observou que o índice de civilização de um povo pode ser medido pelo requinte de sua cozinha. Tempos antes, o glutão Brillat-Savarin, já afirmara que o destino das nações depende da maneira como elas se alimentam.

Interessado na mistura do feijão com o arroz, no preparo dos temperos, no corte de legumes e verduras, nas delícias das sobremesas, nos rituais e superstições alimentares, Luís da Câmara Cascudo reuniu durante mais de vinte anos in formações (e provou comidas) para traçar a sua História da Alimentação no Brasil, espécie de história do brasileiro, através daquilo que entra pela sua boca.

Com uma abrangência enciclopédica, o mais completo e fascinante estudo sobre a cozinha brasileira, em seus múltiplos aspectos, a obra divide-se em duas partes. Na primeira, o autor analisa o tríplice legado que, misturado, refogado e temperado, iria formar a cozinha brasileira típica: a herança indígena, africana e portuguesa.

A segunda parte vai muito além do estudo da cozinha brasileira, com seus sabores e odores, pratos típicos e misturas, registrando e analisando, com gula, mas sem pressa, os múltiplos elementos sociais que giram próximo à cozinha: a sociologia da alimentação, o ritmo da refeição (dos bons tempos em que a família se reunia ao redor da mesa patriarcal à época do fast food), o folclore e as superstições ligadas à alimentação, as bebidas de preferência do brasileiro.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)