

HISTÓRIA DA GASTRONOMIA: A ascensão das especiarias e suas funcionalidades

Mariana Santos Barison¹, Jéssica Nascimento de Oliveira¹, Sabrina Macedo de Souza^{2*}

¹ Graduanda em Tecnologia em Gastronomia, Faculdades Integradas de Três Lagoas – FITL/AEMS; ² Nutricionista, Esp. em Nutrição Clínica Funcional – Faculdade de Medicina de Rio Preto; docente das Faculdades Integradas de Três Lagoas – FITL/AEMS

* autor correspondente: sabrinaedu.macedo@gmail.com

RESUMO

Sabe-se que especiarias são produtos de origem vegetal que possuem aromas e sabores acentuados. Embora cada país, região ou continente possua certas espécies em seu cultivo e cultura, as grandes navegações possibilitaram o avanço do comércio e do consumo de várias espécies por todo o mundo, o que gerou guerras, conflitos e parcerias de negócios. Pimenta-do-reino, gengibre, noz-moscada, canela e açafrão são alguns exemplos de especiarias muito populares, algumas são mais utilizadas na gastronomia, mas também são usadas em farmácia, na preparação de óleos, unguentos, cosméticos, incensos e medicamentos. Este artigo tem por finalidade adentrar na história de uma das grandes protagonistas do seu tempo, as especiarias. Se faz necessário mostrar a forma como elas eram vistas e utilizadas, tanto nos aspectos de funcionalidade para o corpo, quanto para a gastronomia. É objetivo desta pesquisa também, expor de onde eram trazidas, como foram descobertas e como chegaram até a Europa. Entender de forma breve sobre as grandes navegações, moeda de troca e os caminhos realizados para comercializar algo que era conhecido como ouro, é parte deste projeto por se tratar da história desses alimentos, assim como apontar sutilmente algumas mudanças de tempos, e evidenciar as diferenças que tratamos hoje as especiarias.

PALAVRAS-CHAVE: gastronomia; especiarias; história.

1 INTRODUÇÃO

Desde os primórdios, a humanidade vale-se da caça e exploração da flora para se alimentar e sobreviver. Segundo Cascudo (1967, p. 28) “de todos os atos naturais, o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade”.

O ato de cozinhar é exclusivo do ser humano, portanto, o ato de temperar também, já que os outros seres vivos se alimentam para sobreviver. Quando os humanos descobriram o fogo e começaram a cozinhar seu alimento, marcou uma divisão na história e em seu desenvolvimento.

Com a nossa evolução, resultamos em um paladar altamente desenvolvido

que nos permite perceber - através do principal órgão desse sentido: a língua - variados sabores e texturas, o doce, amargo, azedo e salgado, em diversas temperaturas. Sentimos sabores que nos agradam e outros que nos causam asco, sendo até mesmo uma técnica para evitarmos alimentos estragados e venenosos.

Pelos seus sabores, durabilidade e utilidades variadas, há séculos as especiarias são de grande valor; muito antes da descoberta do Brasil estes alimentos são motivo de grandes navegações rodarem o mundo. O alto valor delas se explica pelos limites das técnicas de conservação existentes na época, e pelos hábitos alimentares.

Sendo a alimentação um elemento de formação da cultura de um povo, este

trabalho tem por objetivo demonstrar um pouco da sua história em geral, com foco nas especiarias, como elas foram descobertas, e, como tomaram tanto espaço no mundo, sob o ponto de vista gastronômico, social e histórico.

Descobrir como tais itens chegavam até os europeus e de onde vinha essa riqueza comercializada durante aquela época é de grande importância para entendermos a construção da cultura alimentar dos povos. Vale ressaltar que o entendimento da forma com que esses alimentos foram considerados moedas de troca, e qual foi sua importância na descoberta e invasão de vários países, são alvos dessa pesquisa, que além disso, avisa promover o entendimento da ascensão das especiarias causada, inicialmente, pelas grandes navegações dos séculos passados, de modo que evidencie não só as transformações causadas na sociedade econômica, mas também a maneira como as pessoas se alimentam, utilizando vários temperos na alimentação diária.

Esta análise se baseia na pesquisa bibliográfica como principal método para captar e selecionar as informações e dados, artigos científicos e textos jornalísticos relacionados ao tema. Os estudos e obras dos autores citados no artigo foram, em maioria, retirados da internet em longas e profundas pesquisas realizadas em sites acadêmicos.

Serão apresentados os conceitos que definem a especiaria em si, voltando um olhar para sua grande variedade de aromas e sabores, baseando-se em uma fundamentação teórica sobre especiarias, de modo que se entenda brevemente sua evolução, história e matrizes, além da concepção e produção de produtos para venda. Por fim, serão apresentadas as análises da história desses alimentos baseando-se no século atual, com o intuito de identificar possíveis resultados das funcionalidades dos produtos.

2 ESPECIARIAS

Especiaria, do latim *species*, começou a ser conhecida assim em meados do século XIV e XV pelos europeus. Foi designado esse nome para várias espécies de vegetais pelo fato de apresentarem aromas e sabores desconhecidos e extremamente acentuados, isso acontecia porque as especiarias apresentam em sua fórmula os chamados óleos essenciais.

Nos dias atuais, as especiarias são muito conhecidas e utilizadas. Diferente de antigamente, hoje, as especiarias saem de todas as partes para todas as partes do mundo, pois com o tempo seus sabores e óleos foram se tornando populares e dominando a cozinha e casa de toda a humanidade.

Figura 1. Especiarias. Semente de cominho, de coentro, noz-moscada, pimenta preta, vermelha e branca, cravo, zimbros, javitre e folha de louro.



Fonte: Extraído de <https://campinasentresabores.com.br/2018/05/04/especiarias-o-tesouro-que-revolucionou-a-gastronomia-mundial/>.

Antigamente, as especiarias eram usadas de várias maneiras, mas sempre seu principal foco foi a culinária, seja dando aroma e sabor a comida ou para conservar por mais tempo as características físicas dos alimentos. Esses ingredientes foram tão relevantes que até os pintores do século XVII retrataram seus usos na preparação de vários pratos e no consumo social, como a hora em que a burguesia tomava chá (Figuras 2 e 3).

Figura 2. Refeição com ostras. Pieter Claesz, 1633. Os cidadãos abastados de Haarlem (na Holanda) estavam particularmente abertos ao gosto refinado exibido no café da manhã. Nessa pintura, notam-se, entre outras coisas, pão, avelãs, um limão cortado e descascado, ostras e um pequeno cone de papel com pimenta.



SBQ <http://qnint.sbq.org.br>

Fonte: Extraído de WGA, 2008.

Figura 3. Cozinheira. Obra de Frans Snyders, 1630. Museu Wallraf-Richartz, Colônia (Alemanha). Cozinheira moendo temperos em um almofariz. Nota-se sobre a mesa, entre outras coisas, cravos-da-índia e diferentes animais abatidos.



SBQ <http://qnint.sbq.org.br>

Fonte: Extraído de WGA, 2008.

O uso de especiarias ainda se deve à algumas tradições e culturas, e no mundo de hoje, algumas delas ainda são extremamente caras, como o Açafrão, e grande parte delas ainda é usada de forma abundante e tradicional nos seus países originários, como Índia e China.

2.1 Suas contribuições

Como dito anteriormente, as especiarias eram de grande importância para a

humanidade da época das navegações e movimentava a economia com suas diversas finalidades. Dentro da história, as especiarias foram e ainda são consideradas um dos mais importantes componentes culinários que já se ouviu falar. Nações inteiras nasceram e morreram por elas, travaram-se guerras e mudaram-se os hábitos gastronômicos e seus conceitos.

As especiarias, predominantemente, eram trazidas do Oriente, de países como China e Índia, para o ocidente, através de grandes navegações que atravessavam os oceanos Índico e Pacífico. Seus diversos usos justificavam-se por vários motivos, desde a curiosidade em aromas tão diferentes, até rituais religiosos.

Diferentemente do que se vivencia nos tempos de hoje, em que grande parte da população mundial tem acesso a essas delícias, nos séculos passados, até mesmo antes de cristo, os condimentos eram considerados ingredientes caríssimos e de acesso totalmente restrito aos que tinham dinheiro e predominantemente pela burguesia.

2.2 Métodos diversos

As especiarias além de muitos sabores e aromáticas também foram trazidas para o ocidente por vários outros motivos que não somente sabor, tais como conservação (antioxidante), rituais religiosos, perfumes e pela cura, onde era usada para ajudar a tratar várias complicações de saúde.

De acordo com Flandrin e Montanari (1998, apud Rodrigues e Silva, 2010), antigamente esses produtos realmente já tinham outras funções, como a função terapêutica:

[...] revelam que em um livro intitulado *Le thresor de santé* (O tesouro da saúde), publicado em 1607, está registrado que a pimentado-reino [...] mantém a saúde, conforta o estômago [...], dissipa os gases [...]. Cura os calafrios das febres intermitentes,

cura também picada de cobras. Quando bebida, serve para tosse [...] mastigada com uvas passas purga o catarro, abre o apetite. O cravo-da-índia, por sua vez, serve para os olhos, para o fígado, para o coração, para o estômago. Seu óleo é excelente contra dor de dentes. Serve [...] para as doenças frias do estômago [...]. Ele ajuda muito na digestão, se for cozido num bom vinho com semente de funcho (RODRIGUES; SILVA, 2010, p. 86).

Um dos usos mais visados das especiarias era como método de conservação de alimentos, já que eles não dispunham de muitas formas de preservação durante um longo período, e assim perdiam suas características naturais. De um modo geral, esses ingredientes “conservadores” possuem substâncias antioxidantes que impedem a formação de radicais livres, evitando que os alimentos oxidem e percam suas qualidades naturais, e possuem ação antimicrobiana que evita o apodrecimento rápido dos alimentos mais sensíveis.

Os antioxidantes são compostos aromáticos que possuem pelo menos uma hidroxila, podendo ser sintéticos, largamente utilizados pela indústria de alimentos, ou naturais, como organo-sulfurados, fenólicos e terpenos, que fazem parte da constituição de diversos alimentos. Del Ré e Jorge (2012) afirmam que os componentes provedores de sabores existentes nas especiarias “consistem em compostos como álcoois, ésteres, aldeídos, terpenos, fenóis, ácidos orgânicos e muitos outros elementos, que não têm sido totalmente identificados”. Ainda segundo o autor, o fato de as especiarias serem antioxidantes está relacionado à presença de compostos denominados fenólicos que também são responsáveis por várias ações, como: antialérgica, anti-inflamatória, antimicrobiana, antitrombótica, antiarteriogênica, cardioprotetora e vasodilatadora.

As especiarias também merecem destaque ao que se fala de processo

digestivo. Acredita-se que alguns extratos vegetais possam estimular a produção de saliva e dos sucos gástrico e pancreático, melhorando a digestibilidade dos nutrientes. Entretanto, para uma especiaria produzir tais efeitos desejados, não basta consumi-la de qualquer forma, é preciso entender sobre o preparo e a quantidade adequada. Observa-se um interesse crescente da população, de pesquisadores da área da saúde, e, conseqüentemente, da indústria capitalista, em buscar estratégias alimentares preventivas e conhecimentos sobre os efeitos funcionais dos antioxidantes naturais. As ervas e especiarias da família *Labiatae* são uma das principais fontes de antioxidantes naturais na dieta humana (DEL RÉ; JORGE, 2012).

O alecrim é o mais extensivamente estudado e seus extratos são os mais conhecidos como antioxidantes naturais e estão disponíveis comercialmente como um pó fino. Entre as ervas, o autor ainda cita o manjeriço, trazido por imigrantes italianos para o Brasil, como uma das espécies de maior importância, sendo a espécie mais intensamente cultivada, utilizada como folhas verdes em massas, condimento in natura e processada como folhas secas inteiras ou moídas e, ainda, como matéria-prima para a indústria de óleos essenciais. Essa erva é imune estimulante, assim como antioxidante. Além disso, possui propriedades associadas a prevenção do câncer, envelhecimento precoce, aterosclerose e diabetes (DEL RÉ; JORGE, 2012).

O orégano, que conta com 38 espécies deste gênero difundidas no mundo, é amplamente utilizado como erva culinária, em bebidas alcoólicas, tem ganhado o interesse de muitos grupos de pesquisa como um potente antioxidante, e segundo o autor citado anteriormente, também possui propriedades que funcionam como antidepressivos e antitumorais. Há pesquisas que têm demonstrado que o óleo essencial de Sálvia, outra erva de grande relevância, pode melhorar a memória e

tem se mostrado promissor no tratamento da doença de Alzheimer. O Tomilho, planta originária das regiões em torno do Mediterrâneo, é muito empregado como erva medicinal, mas tem sido comumente utilizado como uma especiaria culinária para adicionar sabor. Percebe-se que tais ervas, colocadas no grupo de especiarias, possuem grandes benefícios para a saúde e, assim como todas as especiarias, merecem pesquisas científicas mais profundas para serem utilizadas em nosso benefício.

Durante a época em que as especiarias estavam em ascensão, elas foram usadas também para comercializar perfumes com aromas exclusivos para a burguesia europeia. Acredita-se também, pelos relatos de historiadores, que em cerca de 999 a.C eram usadas especiarias para embalsamar antigos egípcios.

2.3 As grandes navegações e as especiarias como moeda de troca

O debate sobre a origem das especiarias e suas rotas não é nada recente. Por volta dos séculos XV e XVI aconteciam as chamadas “grandes navegações”, realizadas através de longos caminhos, que ocorriam por vários fatores como, falta de moeda de troca dentro da economia europeia, valor final das especiarias muito acima do que se podia pagar na época, e, não menos importante, a consolidação das Monarquias na Europa e ascensão da burguesia.

Motivados por tais descobertas e necessidades, os europeus faziam gigantescas viagens para explorar o desconhecido, sempre visando expandir a economia e tornar mais acessível a vinda de produtos importantes e considerados de luxo na época. Dentre esses produtos estavam os metais preciosos, especiarias, sal, frutas, legumes e diversos outros itens. Assim, durante tais séculos, como não havia uma definição para a moeda europeia de um modo geral, as especiarias foram equiparadas ao dinheiro, e era o que se chamava de moeda de troca.

Portanto, quem detinha especiarias, especialmente pimenta-do-reino, cravo, canela e noz-moscada, conseguia pagar suas dívidas, impostos, acordos e obrigações religiosas.

O processo de efetiva ocupação da América pelos europeus a partir do século XVI foi ocasionado, inicialmente, pela necessidade desses povos em traçar novas rotas para tornar mais acessível o comércio das especiarias, termo atribuído a mercadorias caras e difíceis de serem obtidas e usadas para temperar comida. Em 1453, o império turco-otomano tomou Constantinopla e colocou sob seu jugo todo o comércio dos principais condimentos utilizados na alimentação europeia bem como as rotas para alcançá-los. No velho continente, as especiarias eram imprescindíveis por comporem os conservantes de alimentos e por serem utilizadas como remédios, afrodisíacos, temperos, perfumes, incensos etc. Praticamente todos necessitavam dessas “dádivas” da natureza (RODRIGUES; SILVA. 2010, p. 84).

Diante de tais navegações, a Europa passou a se conectar com o outro lado do mundo, mais precisamente países do oriente, como China e Índia, de forma nunca vista, e assim, expandir pelo mundo esses sabores e valores que ainda permanecem atemporais.

3 O BRASIL E AS ESPECIARIAS

Como dito previamente, ocorreram as grandes navegações em que europeus se lançavam ao mar atrás de terras, tesouros e especiarias. Nessa busca por mais tesouros, os portugueses - que na época eram os únicos que tinham condições de navegar pelo desconhecido - encontraram o Brasil, resultando assim na história que conhecemos pelo olhar europeu, o descobrimento do Brasil em 1500, pelos portugueses.

Com a instalação dos portugueses em terras brasileiras vieram com eles as especiarias, e logo com a colonização

vieram também várias pessoas de todos os lugares do mundo, inclusive dos lugares originários de tais raridades. Assim, começava as plantações e instalações dessa cultura das especiarias aqui no Brasil.

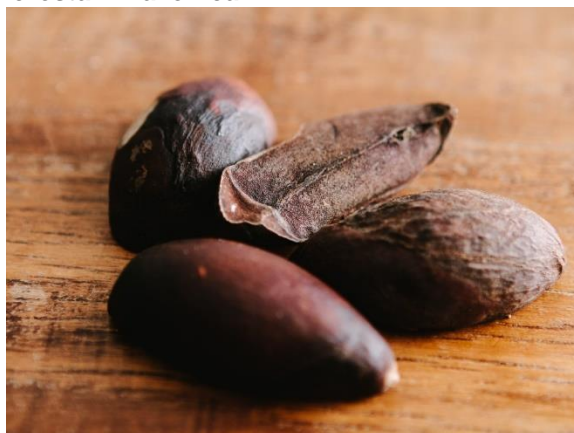
O Brasil, por ser um país tropical, extenso e com diversos climas considerados favoráveis para a plantação de vegetais, logo se destacou por sua diversidade em especiarias como: pimenta-do-reino, originária da Índia; gengibre, da China; e noz-moscada, da Indonésia. Nos dias hoje, o Brasil não só participa ativamente na importação e exportação de especiarias, como também possui as suas nativas, encontradas em várias regiões do país, como o Cumaru - ou *fava tonka* - originário da floresta Amazônica.

Figura 4. Semente de Cumaru.



Fonte: Extraído de <https://www.greenme.com.br/usos-beneficios/6617-cumaru-beneficios-como-usar/>.

Figura 5. Semente de Puxurin, árvore nativa da floresta Amazônica.



Fonte: Extraído de <http://www.fapeam.am.gov.br/estudo-analisa-processo-de-extracao-de-oleo-do-puxuri-com-potencial-para-industria/>.

Hoje, o Brasil é um grande consumidor e exportador das especiarias, como destaca o Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Nossa vasta extensão de território nos proporciona não só uma ampla diversidade de especiarias que conhecemos, mas também uma outra versão de especiarias, aquelas que acabaram sendo introduzidas popular e posteriormente neste grupo, como as ervas e os condimentos que usamos cotidianamente nos nossos pratos, os quais foram vinculados de uma forma figurativa, pois também ofereciam aromas e sabores incomparáveis.

Em vários pratos típicos do Brasil, há a utilização de especiarias e ervas, como coentro, canela, pimenta-do-reino, cravo-da-índia e gengibre, que estão entre os mais populares, facilmente encontrados em mercados e mercearias brasileiras. Tais produtos são utilizados em festas juninas (gengibre no quentão) e na tão rica culinária do norte e nordeste do país, que usam e abusam do coentro.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nota-se que as especiarias, desde os séculos XIV e XV, já eram levantadoras de grandes questões econômicas e sociais. A busca pelos chamados condimentos que davam alma às refeições fez com que se alargassem os horizontes geográficos e intelectuais das pessoas que viveram nesse período da expansão marítima.

As mais diversas formas de utilização desses alimentos na gastronomia, e podemos ousar dizer na medicina, agrega valor à produtos tão pequenos, mas tão ricos. Os antioxidantes presentes nesses alimentos merecem atenção e pesquisa para encontrarmos soluções naturais e evitar os danos no organismo causados pelos antioxidantes sintéticos.

Sua história e evolução caminha com a humanidade, nos inspirando a cozinhar e comer cada vez mais de forma consciente, pensando em sabor e

nutrição para o corpo. Cozinhar com especiarias se tornou um hábito natural e saudável nas casas brasileiras, seja utilizando o orégano nas pizzas, os cravos nos famosos “beijinhos” de aniversários, ou chás de variadas espécies.

Do *curry* ao coentro, do açafrão ao *estragão*. Os sabores fortes, marcantes, são como rimas ricas em poesias clássicas que trazem a tão desejada harmonização.

REFERÊNCIAS

DEL RÉ, P.V.; JORGE, N. Especiarias como antioxidantes naturais: aplicações em alimentos e implicação na saúde. *Rev. Bras. Pl. Med., Botucatu*, v.14, n.2, p.389-399, 2012. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/rbpm/v14n2/21.pdf>>. Acesso em: 02 maio 2020.

FAUSTO, B. História do Brasil cobre um período de mais de quinhentos anos, desde as raízes da colonização portuguesa até nossos dias. 1996. Disponível em: <[https://www.intaead.com.br/ebooks1/livros/hist%F3ria/12.Hist%F3ria%20do%20Brasil%20-%20Bo-ris%20Fausto%20\(Col%F4nia\).pdf](https://www.intaead.com.br/ebooks1/livros/hist%F3ria/12.Hist%F3ria%20do%20Brasil%20-%20Bo-ris%20Fausto%20(Col%F4nia).pdf)>. Acesso em 21 abr. 2020.

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR. A importância das especiarias na conservação de alimentos. 2019. Disponível em: <<http://higieneesegurancaalimentarunifal.blogspot.com/2019/08/a-importancia-das-especiarias-na.html>>. Acesso em 26 ago. 2020.

PELT, J.-M. Especiarias & ervas aromáticas: história, botânica e culinária. Tradução, André Telles. – Rio de Janeiro:

Zahar, 2003.

POSSAMAI, Ana Maria De Paris, PEC-CINI, Rosana (Orgs.). Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2011. Resenha de: BRANDÃO, Thadeu de Sousa. Turismo: Estudos & Práticas (RTEP/UERN), Mossoró/RN, vol. 2, n. 1, p. 111-117, jan./jun. 2013. Disponível em: <http://periodicos.uern.br/index.php/turismo/article/download/534/268>. Acesso em: 21 abr. 2020.

PRIORE, M. L. O império dos sonhos: Portugal e Sião na rota das especiarias. *Revista USP*, v. 31, p. 210-226, 1996. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/issn.2316-9036.v0i31p210-226>. Acesso em: 20 abr. 2020.

RODRIGUES, R. da S.; SILVA, R. R. A História sob o Olhar da Química: As Especiarias e sua Importância na Alimentação Humana. *Revista química nova na escola a História sob o Olhar da Química*. v. 32, n 2, maio 2010. Disponível em: <http://qnesc.sbq.org.br/online/qnesc32_2/05-HQ-5609.pdf>. Acesso em: 01 maio 2020.

SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: Os tempos da memória gustativa. *Revista História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR <http://dx.doi.org/10.5380/his.v42i0.4643> Acesso em: 02 maio 2020.

TEMPEROS DA TERRA. História das especiarias. 2020. Disponível em: <<http://temperodaterra.com.br/interna.php?cod=135731>>. Acesso em: 26 ago. 2020.