



Nas ondas da
HISTÓRIA



As viagens dos alimentos

AS TROCAS ENTRE OS CONTINENTES

Janaina Amado

Luiz Carlos Figueiredo

Atual
Editora

As viagens dos alimentos

AS TROCAS ENTRE
OS CONTINENTES

Janaína Amado

Luiz Carlos Figueiredo

3ª edição – reformulada



Copyright© Janaína Amado e Luiz Carlos Figueiredo, 2013

SARAIVA Educação S.A.

Avenida das Nações Unidas, 7221 — Pinheiros

05425-902 — São Paulo — SP

Tel: 4003-3061

www.coletivoleitor.com.br

atendimento@aticascipione.com.br

Todos os direitos reservados.

**CIP-Brasil. Catalogação na publicação
Sindicato Nacional dos Editores de Livros, RJ**

A494v

3. ed.

Amado, Janaína, 1947-.

As viagens dos alimentos : as trocas entre os continentes / Janaína Amado, Luiz Carlos Figueiredo. - 3. ed. reformulada. - São Paulo : Atual, 2013.

32 p. : il. ; 23 cm. (Coleção Nas Ondas da História)

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-357-1859-1

1. Alimentos - História - Literatura infantojuvenil. I. Figueiredo, Luiz Carlos.

II. Título. III. Série.

13-03525

CDD: 028.5

CDU: 087.5

CL: 810621

CAE: 577369

Coleção Nas Ondas da História

Créditos da nova edição

Gerente editorial: Rogério Carlos Gastaldo de Oliveira

Editora-assistente: Solange Mingorance

Auxiliares editoriais: Flávia Zambon, Amanda Lassak e Laura Vecchioli

Estagiária: Gabriela Damico Zaranonello

Pesquisa iconográfica: Tempo Composto

Projeto gráfico: Conexão Editorial

Produção editorial; diagramação e capa: Todotipo Editorial

Suplemento de atividades: Janaína Amado e Luiz Carlos Figueiredo

Imagens da capa (da esquerda para a direita): © Galleria Collona, Roma / Museu Castro Maya, Rio de Janeiro / Palácio Nacional, Cidade do México / Bibliothèque Municipale de Rouen, França / Galeria Johnny van Haeften, Londres / Victoria Albert Museum, Londres

Vinheta das páginas 3 e 32: Detalhe de *Trabalhadores nos 12 meses do ano*, século XV. © Musée Condé, Chantilly, França / Detalhe de *A vendedora de frutas e vegetais*, 1630. Óleo sobre tela, 120 x 165 cm. © Musée du Louvre, Paris

3ª edição / 4ª tiragem – 2019

Todas as citações de textos contidas neste livro estão de acordo com a legislação, tendo por fim único e exclusivo o ensino. Caso exista algum texto a respeito do qual seja necessária a inclusão de informação adicional, ficamos à disposição para o contato pertinente. Do mesmo modo, fizemos todos os esforços para identificar e localizar os titulares dos direitos sobre as imagens publicadas e estamos à disposição para suprir eventual omissão de crédito em futuras edições.

Visite nosso site: www.atualeditora.com.br

Central de atendimento ao professor: 0800-0117875

Sumário

1. Alimentos para encher os olhos **5**

2. O rei dos alimentos: o pão **7**

3. O sopão da Idade Média **10**

4. A revolução do século XVI **13**

5. O que os europeus trouxeram **16**

Conhecendo as frutas americanas **20**

6. Os alimentos americanos **22**

7. Conclusão **28**



Dedicamos este livro à nossa amiga Margarida de Sousa Neves.

1. Alimentos para encher os olhos

Atualmente, as prateleiras dos supermercados, e principalmente as prateleiras dos hipermercados, são tão vistosas e tão ricas em variedade de produtos alimentícios que chegam a confundir os consumidores. Invadem, enchem e embaralham os olhos com uma multiplicidade de marcas, embalagens, formatos e cores. A escolha muitas vezes torna-se difícil. São frutas, verduras, legumes, massas, farinhas, sopas, doces, leite, queijos e outros laticínios, pães, óleos, cereais, peixes, carnes de boi e de porco, bebidas de todos os tipos. Muitas especiarias. Enlatados e não enlatados. Sabores naturais e artificiais. Produtos normais e dietéticos, congelados e não congelados. Enfim, uma quase infinita variedade de produtos, nacionais e importados, geralmente apresentados em embalagens bastante coloridas, oferecidos em diversas qualidades e quantidades, a preços que vão de populares a muito caros.

Fartura e variedade atual de alimentos

Além dos super e hipermercados, existem hoje restaurantes, lanchonetes, bares e outros locais especializados — como sorveterias e pastelarias — prontos a oferecer às pessoas os alimentos que escolhem comer — devagar, saboreando, ou depressa (a cha-

mada *fast-food*, “comida rápida”), conforme o apetite, a disponibilidade de tempo e de dinheiro e o gosto de cada um.

Vivemos numa época de produção em massa de alimentos, que se deve à urbanização, à industrialização e ao progresso da química e da genética. Além disso, geladeiras e *freezers* ajudam a conservar os

Thinkstock/Getty Images



Alimentos de hoje: a variedade muitas vezes dificulta a escolha.

alimentos e, ainda, existem os imensos veículos de transporte e os gigantescos postos de armazenamento e distribuição. E mais: encontram-se à disposição fornos de todos os tipos — dos antigos fornos a lenha aos supermodernos micro-ondas —, pratos congelados, semipreparados e prontos para o consumo, inúmeros livros de receitas, programas de rádio e de TV sobre culinária, *chefs* especializados, restaurantes de renome que servem pratos internacionais cujos nomes ainda soam estranhos para muitos de nós (*sashimi*, *paella*, *borsch*, *gnocchi alla puttanesca*...). Isso tudo aqui, lá, acolá, nas mais diversas cidades e nos mais variados países do mundo. Hoje, pode-se comer os mesmos pratos em São Paulo, Paris, Nova York ou Cingapura, dependendo do restaurante escolhido.

Antigamente era diferente

O mundo, porém, já foi muito diferente. No passado, a quantidade e a variedade de alimentos à disposição das pessoas, mesmo das mais ricas e poderosas, eram muito menores. Os imperadores do vasto Império Romano, por exemplo, jamais puderam sentir o gosto da batata frita, da macarronada ao molho de tomate ou de uma suculenta e doce fatia de abacaxi.

Comparando-se a mesa da ceia de Natal de uma família de classe média atual com a de um banquete de uma rica e nobre família da Idade Média, decerto a primeira conterà uma variedade muito maior de alimentos.

Os seres humanos levaram muito tempo para produzir novos alimentos e para trocá-los entre si. Desde a Pré-história ocorrem trocas de alimentos, mas o comér-

cio mundial, entre todas as regiões do globo, aconteceu só depois da Idade Média e da expansão marítima dos europeus, especialmente a partir do século XVI. Mesmo assim, a aceitação de determinados alimentos por alguns povos ainda demorou a ocorrer: a batata, por exemplo, originária da região dos Andes, na América do Sul, precisou de cerca de duzentos anos para ser aceita na Europa — por ironia, hoje é conhecida entre nós como batata-inglesa!

Victoria Albert Museum, Londres



Cena de banquete do livro *As riquíssimas horas do duque de Berry*, iluminura dos irmãos Limbourg, feita no século XV.