

A Origem do que comemos

Cozinhar e falar de comidas e iguarias ficou chique. Nada contra – até porque sou uma pessoa que ama comer e cozinhar. Mas, se gostamos mesmo do assunto, é possível dar um show em uma roda mostrando que conhecemos os alimentos em sua origem – e não apenas porque viraram “moda.”

Compartilho aqui a origem de alguns alimentos super populares, que achei superinteressante e acredito, possa te surpreender:



Croissants – praticamente um símbolo da França, foram criados na Áustria e trazidos por Maria Antonieta quando se casou com o Rei Luis XVI – a mesma que ficou famosa por uma frase que jamais proferiu: “o povo não tem pão? Que comam brioques...”. Hoje sabemos que ela teria, no mínimo mencionado seus amados croissants...



Fish and Chips – do Reino Unido surgiu em 1400 em Portugal, quando judeus sefarditas lá se estabeleceram fugindo da perseguição religiosa.

As sextas-feiras, dia de *shabat*, eles compravam um prato pronto português, o “Peshkado frito”: peixe branco empanado em farinha de trigo. Por volta de 1800, as batatas tornaram-se populares e foram agregadas ao peixe das sextas-feiras

Em 1662 a infanta Catarina de Bragança, casou-se com o Rei da Inglaterra, Carlos II e levou, além do chá que os ingleses amaram, o prato que depois ficou conhecido como **Fish and Chips**



Sorvete ou Gelatto – hoje achamos que os melhores do mundo estão na Itália. Mas receita... é originária da Mongólia.

Os soldados mongóis cavalgavam com leite de búfalo ou iaque em recipientes, entre suas provisões. O líquido congelava depois de batido durante longas cavalgadas em temperaturas baixíssimas.

À medida que império Mongol se expandiu, a iguaria acabou sendo levada para a Itália por Marco Polo e, lá chegando, os italianos se apoderaram da técnica e aperfeiçoaram bastante..



Macarrão ou Massa – o Mesmo Marco Polo, diz a lenda corroborada por várias crônicas, trouxe da China o macarrão. Mas a verdade é que viajantes mouros já haviam levado para a Ásia e China o macarrão – e preparavam a massa com ovo e sem o trigo.

Os italianos amaram, acrescentaram trigo duro ao preparo e inventaram a “massa seca” muito mais durável do que a fresca usada no oriente.

“Pasta” acabou ganhando todos os formatos, tamanhos, texturas e sabores possíveis – a tal ponto que hoje, poucos se lembram da delicadeza do macarrão chinês que faz parte da dieta dessa povo desde o século 1 a.C!



Churros – achamos que é espanhol, afinal, vemos barraquinhas de churros na rua por toda a Espanha. Mas essa delicada massa tem origem na China onde a massa era ligeiramente salgada e sem recheio. Levada pelos portugueses para a Espanha, ganhou o acabamento açucarado e recheios deliciosos.

Pois é: o mundo já era globalizado há muitos séculos atrás e a comida sempre desempenhou esse papel agregador (além de comercial) entre os povos. Sem internet ou comunicação a jato, as coisas demoravam um pouco mais para ser conhecidas e aperfeiçoadas, mas nesses casos até que valeu a pena esperar, não acham?