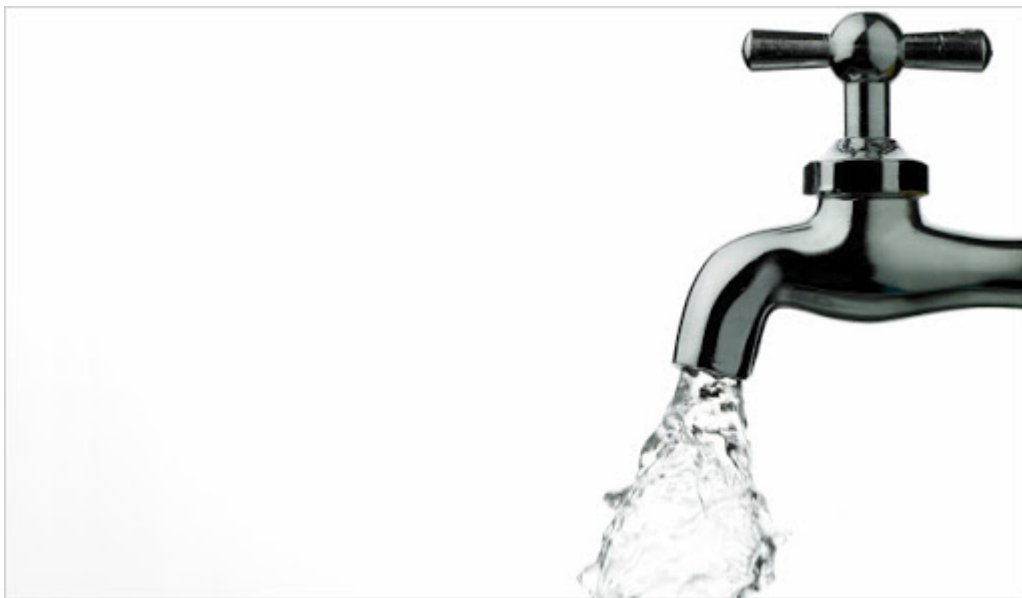


Tem hora que só bebendo...

Na impossibilidade de beber juntos por conta do Covid19 compartilho aqui uma parte da pesquisa que fiz preparando um novo projeto sobre o que se bebia no Brasil colonial e Imperial...



Água – nas casas mais ricas era apresentada com pompa em um grande copo comunitário sobre uma salva de prata. Em residências de “classe média” havia uma imensa talha colocada em um canto da sala com um preso ao cabo. Os moradores e/ou hóspedes serviam-se ali, conforme a necessidade. Entre o calor, os temperos apimentados e a doçaria mais carregada no açúcar, era natural que a preferência fosse por água – mais refrescante, saudável e acessível a todos.



Refresco Tropical – há relatos de um refresco feito com “água colhida das folhas de bromélias” técnica dominada pelos indígenas, que, acrescida de suco de limão, aguardente e açúcar resultava em um delicioso refresco. Sim, provavelmente esse foi o precursor da nossa Caipirinha..



Cachaça – usada apenas em dia de festas quando a ingestão em quantidades enormes, resultava em bebedeiras homéricas, gente “fora de si” etc. Os nativos a batizaram-na de “Bebida de fogo. Ou “*Cauim tatá.*” Acrescida de mel, era usada como remédio contra tremedeiras e febre.



Caldo de cana – era mais consumido pelos escravos. Extraída da cana, a garapa, doce e refrescante proporcionava energia extra, assim como o mel.

Vinho africano – os escravos tomavam essa bebida produzida a partir da palmeira de dendê assim como uma infusão de sementes, sorgo e milhetos.



Cerveja Brasileira – a adesão do milho brasileiro permitiu a criação das primeiras cervejas artesanais ainda no Brasil colonial – e o sucesso foi tamanho que seu consumo chegou do Senegal ao Índico, segundo Câmara Cascudo.



Red wine glasses and wine bottles on a counter of a wine cellar

Vinho Português – nas mesas ricas e nos conventos ele reinava absoluto. Chegava da terrinha em pipas e era mais servido em recepções. Vinham do Porto e da Madeira e eram muito degustados em festas como Natal, Páscoa e outras recepções oficiais.

Limonada – além do efeito refrescante tinha a vantagem de facilitar a digestão de comidas mais gordurosas.



Água de Coco – foi incorporada ao cardápio principalmente por seu sabor delicado e também por ser bebida “desalterante” rebatendo os efeitos de vinho e aguardente. Além de alimentar e hidratar consideravelmente.



Five O'Clock Tea, by the American painter Mary Cassatt: Pinkies down, ladies!

Chá – a partir do século XIX, era tomado regularmente a noite, sempre servido em xícaras entre 20 e 22 horas.



Café – surgiu por volta do século XIX e foi incorporado ao café da manhã justamente para rebater eventuais goles de cachaça da véspera.

Taí! Nosso rico país, nosso Brasil inzoneiro com todas as suas formas de compartilhar um bom copo! Escolha a sua e vamos em frente!

Fonte _ “Essa Gente Brasileira” Mary del Priore