

DIA DOS MORTOS NO BRASIL E MÉXICO: fusão, cultura e tradições

DRUMOND, Thiago¹; VIEIRA, Ricardo²; ABRITTA, Camila do Carmo Almeida³.

RESUMO

A gastronomia de fusão torna-se do ponto de vista social um promotor de encontros gastronômicos culturais, se for considerado, a sua origem: a mistura de insumos regionais e técnicas aplicadas. Amplamente difundida nos dias de hoje, ganha cada vez mais ecleticidade já que, as cozinhas de todo o mundo, podem estar reunidas em um preparo de cozinhas sofisticadas ou até mesmo, em barraquinhas de rua. Visando expandir os conceitos e apresentar ao final um produto com nova identidade e representatividade dos dois países, este trabalho expõe a similaridade entre as identidades da culinária brasileira e mexicana, estas, repletas de sentidos, significados e tradições. O ponto de maior conexão neste artigo foi a celebração de Finados no Brasil em comparação ao dia de *Los Muertos*, no México, ambos, comemorados no dia 2 de novembro. Para tal intento, foi escolhido um prato típico mexicano o *mole poblano*⁴, criado em 1680 que, por meio dele se aplicou o conceito da cozinha de fusão. Para tanto foram realizadas pesquisas bibliográficas sobre o conceito de fusão e a diferença de hábitos da celebração do dia dos mortos entre os dois países, pesquisa experimental para criação do prato que representa as culturas diferentes, mas que tiveram seus hábitos culinários formados por meio da fusão.

Palavras-chave: Culinária típica. Cozinha Mexicana. *Mole Poblano*. Gastronomia.

1 INTRODUÇÃO

O nascimento da culinária brasileira e mexicana ocorreu em razão de povos estrangeiros que invadiram os respectivos territórios a fim de viver e tirar proveito do que a terra lhe fornecia. Com sua chegada foram trazidos ingredientes e técnicas de povos da

¹Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua Bernardo Mascarenhas, 1546/201, Fábrica - Juiz de Fora/MG. Telefone: (32) 99118-1717. E-mail: tigodesigner@gmail.com

²Coorientador.

³Orientadora.

⁴Um dos pratos mais famosos do México de sabor complexo e ingredientes variados como pimentas, frutas e chocolate (HAGHENBECK, 2011).

Europa e África que se fundiram aos ingredientes regionais e tradições dos povos indígenas que ali habitavam. Essa fusão deu origem a tradições e sabores amplamente diferentes nos dois países, que são conhecidos e apreciados hoje em todo o mundo.

A similaridade religiosa dos países representada pela fé católica também é celebrada no dia dois de novembro, dia em que ambos os países relembram seus mortos de forma totalmente distinta. Enquanto o povo mexicano faz uma grande festa com comidas e bebidas celebrando o dia de *Los Muertos* (FRUGOLI; REJOWSKI; COBUCI, 2016), o povo brasileiro guarda o dia de Finados para orações e reflexões (AZEVEDO et al., 2013).

Diante do intuito de representar duas culturas distintas por meio da gastronomia, como dar uma nova identidade a um prato tipicamente mexicano utilizando ingredientes facilmente encontrados no território brasileiro criando um prato que carregue as características dos dois países?

O estudo tem o objetivo de renovar um prato típico mexicano, o *mole poblano*, dando a ele uma nova apresentação, carregado de características do Brasil e México, utilizando a gastronomia de fusão como ferramenta para atingir o objetivo.

O artigo encontra-se dividido em sete partes. Após a introdução é apresentado um pouco da cultura mexicana expondo tradições do dia de *Los Muertos* complementado com sua data equivalente no Brasil, o dia de Finados. O tópico seguinte expõe o que é a gastronomia de fusão, a sua quinta parte discorre sobre a origem do prato escolhido e, posteriormente, as fichas técnicas para realização do prato, os testes efetuados e por último a conclusão.

2 DIA DOS MORTOS

Essa celebração tem origem em raízes antropológicas indígenas na cultura pré-hispânica da América Central. A celebração é, portanto, uma fusão de tradições religiosas e indígenas, que se conformam as outras culturas ocidentais imprimindo um novo modelo que, de forma imbricada, se molda e promove um novo olhar para a morte. Portanto, neste contexto, a tradição do luto e as orações se fundem e dão origem à data que é reservada para uma celebração de amor, respeito e lembrança (VILLASENOR; CONCONE, 2012).

2.1 MÈXICO

O México é um país situado na América Central, com uma cultura ancestral, repleta de tradições, mitos e lendas. Destaca-se neste contexto, de forma diferenciada e inusitada, uma de suas maiores celebrações: O dia de *Los Muertos*, um dia atípico, cujas celebrações se traduzem em um comportamento único reforçando traços identitários daquele povo (FRUGOLI; REJOWSKI; COBUCI, 2016). Comumente celebrado no mês de novembro, entre os dias 1 e 2, as celebrações contemplam comidas típicas, músicas, bebidas e são recheadas de muitas cores, refletindo o contraste entre a alegria e a tristeza reforçada pela lembrança saudosa dos que já não estão presentes fisicamente (AZEVEDO et al., 2013). Historicamente, o dia 2 de novembro é marcado como o dia em que os mortos voltam para casa a fim de ter um dia a mais de convívio com seus entes queridos. Para os mexicanos, é nesse dia que ocorre a ruptura entre a barreira que separa os mortos dos vivos e, por esse motivo, razão de grandes celebrações (LEMONS, 2009).

As etapas que antecedem as festividades são minuciosamente preparadas com bastante cuidado aos detalhes, pois, a cada preparativo e ritual praticado, emergem marcas que reforçam a cultura local e as conexões entre dois mundos. A exemplo se pode citar o ornamento de um arco de flores colocado nas entradas das casas simbolizando um gesto de boas vindas e também uma preparação típica da data, o *pan de muerto*, um pão doce e mole que é feito em formato de caveira servido aos convidados (FRUGOLI; REJOWSKI; COBUCI, 2016). Também é montado um altar repleto de elementos simbólicos, com fotos dos falecidos, copo com água, sal, velas, incenso e flores (AZEVEDO et al., 2013).

As comidas, preparadas com os mais diversos insumos, remetem aos sabores apreciados pelos parentes falecidos e podem variar dentre os pratos típicos do México como: *tortillas*⁵, *guacamole*⁶, *manchamanteles*⁷, *mole poblano* e outros, escolhidos geralmente pelo mesmo motivo: preferência do morto. Toda a comemoração em prol dos mortos acaba ao final, apreciadas pelos vivos, como em um banquete festivo (FRUGOLI; REJOWSKI; COBUCI, 2016).

A fim de exemplificar este traço cultural identitário, é citado o gesto de Frida Kahlo⁸ retratado na obra *O Segredo de Frida Kahlo*, a artista comemorava a data objeto de referência neste trabalho com a preparação de um prato de preferência de sua mãe, esta já falecida, uma variação do *mole poblano*, prato típico mexicano (HAGHENBECK, 2009).

⁵ “Tipo de pão que também serve de prato, feito de trigo ou milho” (MEDINA, 2006, p. 14-15).

⁶ “Prato popular do México a base de abacate, semelhante a um molho” (MEDINA, 2006, p. 20).

⁷ “Quer dizer “mancha-toalhas” cozido a base de carne suína, ervas, frutas, legumes e pimentas” (HAGHENBECK, 2011, p. 225-226).

⁸ Frida Kahlo, pintora mexicana do século XX (HERREA, 2011).

2.2 BRASIL

Reconhecido pela cultura que reforça a alegria e a musicalidade, o Brasil também tem seu dia em homenagem aos mortos. A data por aqui é marcada pela deferência aos mortos e celebrada em novembro, mais especificamente, no dia 2, como também ocorre no México; no entanto, ao contrário da celebração mexicana, no Brasil, é um momento para orações pelos que já faleceram. Ambos os países encontram-se situados nas Américas, porém, por aqui, no lugar das músicas, comidas e festividades, a consternação, tristeza e resignação dão um ar melancólico e dramático a este dia (AZEVEDO et al., 2013). Esta data foi estabelecida no calendário católico no século XI pelo Abade Odilon da cidade de Cluny na França em meados de 1030. A data foi designada para que a Igreja chamada Militante (igreja dos vivos) sentisse piedade e se lembrasse da Igreja Penitente (igreja dos mortos que não estão completamente salvos) (SCHMITT, 1994 apud REESINK, 2010).

Nos primórdios as igrejas cristãs rezavam pelos seus mortos, existiam gravações nas pedras dos túmulos, demonstrando recordação e fé, apontando para crença da vida eterna, por essa tradição relatada, os cristãos do primeiro século visitavam os túmulos de seus mártires para homenageá-los. Por volta do século IV, as celebrações de missas faziam referências aos mortos (ARAÚJO, 2009).

A partir do século XX a tradição de visitar os cemitérios para prestar homenagens aos entes queridos fica mais em evidência, pois torna-se um costume arrumar os túmulos para o dia dos Finados, antes mesmo da data comemorativa. O dia que antecede o dia de Finados é chamado dia de Todos os Santos e é nesta data que surge o costume dos mais fiéis às tradições visitarem o cemitério para pintar, lavar e ornamentar o túmulo para as visitas no dia seguinte. Ainda, como ritual dessa celebração, iniciou-se no século XX a tradição de dobrar os sinos das igrejas católicas durante a madrugada. Hoje, essa tradição se limita ao toque dos sinos por pouco mais de uma hora no dia 2 de novembro. Acompanhado de várias missas nas Paróquias locais ou missas campais no próprio cemitério. Em velórios é de costume os familiares do falecido prepararem um café com pães, biscoitos ou bolo para aqueles que estão velando o corpo junto a eles, mas não existe nenhum preparo típico ou tradicional que seja preparado no dia dois de novembro (TOMASI, 2011).

É apresentado a partir dos próximos tópicos as relações entre técnicas e suas possibilidades.

3 GASTRONOMIA DE FUSÃO: BRASIL E MÉXICO

A gastronomia brasileira surgiu da miscigenação cultural em razão da colonização portuguesa, da chegada dos africanos e suas associações aos habitantes locais, os índios. Trata-se, portanto, de um processo complexo e distintivo, porém, recheado com os hábitos, costumes e técnicas trazidas por cada um desses povos que colaboraram para o surgimento dessa cultura (FREIXA; CHAVES, 2009).

No Brasil, a gastronomia é diversa e está sempre associada à tipicidade de cada região em razão de suas condições geográficas variadas. Mesmo em um país de dimensões continentais, uma gastronomia pode ser marcada pela inventividade e tradição, como é o caso da identidade gastronômica brasileira, essa, que se traduz como uma culinária exuberante, farta de sabores e concentradas em histórias, tradições e conexões (CASCUDO, 1983).

As estruturas identitárias aqui relatadas se sustentam por meio das influências culturais, a exemplo para os portugueses a preferência por banquetes, conservas de sal como bacalhau e misturas de cozidos como o feijão e a carne seca, que deram origem a feijoada. Os povos indígenas contribuíram com uma influência dietética repleta de frutas e legumes frescos, carnes de caças assadas na brasa e subprodutos da mandioca. Já os africanos, em suas diversas denominações de origem, contribuíram com a utilização de especiarias e temperos fortes: azeite de dendê, leite de coco, coentro, pimentas, feijões, inhames (ZANETI, 2012).

A cozinha de fusão pode ser entendida como uma cozinha contemporânea, onde sua base foi formada em um momento histórico importante: a globalização. Trata-se de uma junção de técnicas diferenciadas em um só prato, com o objetivo de um produto final, que contemplasse, além dos sabores, uma apresentação inusitada e convidativa (FREIXA; CHAVES, 2009).

Zaneti (2012) explica que cozinha de fusão é uma arte que consiste em fusionar (juntar, misturar) alimentos regionais com técnicas internacionais, por meio de releituras e preparos tradicionais com alimentos regionais; ou seja, trata-se da utilização de elementos regionais em um mesmo preparo.

Nesse contexto é possível identificar, além da formação culinária brasileira, a cozinha mexicana, datada de setecentos anos antes de Cristo, seu povo era grande conhecedor da agricultura e produziam tubérculos, grãos e o cacau, que eram fontes de

alimento, poder e riqueza dos nativos; sua dieta era a base de frutas e faziam grandes banquetes em suas celebrações com muita comida e bebida (BELLUZO, 2004).

A cozinha mexicana é reconhecida como Patrimônio da Humanidade, devido a seu domínio e aperfeiçoamento agrícola, e sua combinação equilibrada de carnes, cereais legumes, verduras e frutas com as especiarias do Velho Mundo.

Em 1519 as áreas ocupadas pelas tribos indígenas do México foram invadidas pelos espanhóis, que ali ficaram por três séculos usufruindo do que o país lhes forneciam, e devido a permanência deste povo a cozinha local sofreu transformações, o que pode ser visto na culinária, que mistura ingredientes hispânicos ao conhecimento e ingredientes dos nativos, assim se iniciou a cozinha típica mexicana, resultado de uma fusão de tradições, técnicas e produtos estrangeiros (MÉXICO, 2010).

Para Kato (2016) essa cozinha traz referências que corroboram para o entendimento de que a cozinha de fusão é resultante da construção feita pelas influências do país que a recebe. É um processo de intercâmbio não apenas de receitas, mas também de culturas e tradições que refletem a identidade de um povo.

Além de criação e releituras que carregam identidade cultural de povos, a cozinha de fusão pode ser usada para promover o turismo gastronômico, por meio dela, pode-se expor hábitos, transformações culturais e peculiaridades de um local e/ou acontecimentos históricos, criando assim uma miscigenação de sabores (SAMPAIO, 2009).

Fischler (1990 apud KATO, 2016) complementa defendendo o impacto positivo do uso de ingredientes regionais do país receptor com técnicas estrangeiras, onde através da fusão se encontra o mínimo denominador comum proveniente das características da cozinha genuína, adaptadas com produtos globais.

No próximo tópico é apresentado o prato escolhido para representação desse trabalho.

4 MOLE POBLANO

O México é mundialmente conhecido por sua culinária, que por vezes, é considerada exótica e picante; no entanto, é sempre lembrada por ser uma das mais saborosas e aromáticas do mundo. Afinal, quem tem a possibilidade de conhecê-la carrega em sua memória o cheiro do milho, dos tacos e doces que exalam de suas ruas, seja na sua capital, a Cidade do México, ou no interior do país (LIMA, 2017).

O *mole* é um dos pratos mais tradicionais do México, geralmente pouco conhecido e trabalhado em restaurantes fora do país, sendo talvez mais difundido em restaurantes

de tipicidade, como são os de culinária típica mexicana. O *mole poblano* é um tipo de molho denso, de cor escura, aroma condimentado e um leve sabor de chocolate que pode ser servido como base ou acompanhamento para outros pratos, seu preparo antigamente se iniciava moendo todos os ingredientes em um pilão de pedra vulcânica, e depois de moído era refogado junto com chocolate e caldo de carne ou legumes e servido com pedaço de peru ou frango, hoje no entanto o pilão pode ser substituído por um liquidificador ou processador (PAVEZ, 2009).

A origem do *mole poblano* é relacionada a uma história ocorrida no convento da cidade de *Puebla* no México, onde frei Pascal era o principal cozinheiro. Ele estava preparando um peru ensopado para uma autoridade que iria jantar no convento naquela noite. Enquanto frei Pascal preparava o prato, começou a recolher os ingredientes da cozinha a fim de organizá-la, mas devido ao seu nervosismo dada à responsabilidade, acabou se atrapalhando e deixando cair os ingredientes que carregava sobre o ensopado, sem tempo de realizar outro preparo, serviu o prato dessa forma aos comensais, que para surpresa do cozinheiro adoraram o prato com aquela mistura inusitada, que dali em diante ganhou fama por todo o território até os dias de hoje (MÉXICO, 2010).

O relato do preparo original do *mole* cita vários ingredientes, mas com o tempo esse número foi diminuindo e o modo de preparo foi se aperfeiçoando (BELLUZO, 2004). Com o passar dos anos surgiram novos tipos de *mole*, preparados de acordo com cada região, mesclando ingredientes novos, ainda assim os mais conhecidos são os preparados na cidade *Puebla* onde nasceu o prato (MÉXICO, 2010).

5 MATERIAL E MÉTODOS

Para o presente estudo foi utilizada a metodologia, que segundo Vergara (1998), se classifica por meio de pesquisas bibliográficas, estudos científicos publicados em redes de informação, com o qual foi completado o conhecimento a cerca do assunto deste artigo. Ainda, foram realizados testes na cozinha experimental para alcançar o intento deste artigo, ou seja, um prato com nova identidade e características dos dois países.

Os utensílios usados para elaboração foram: uma panela e duas frigideiras médias, tigela, uma assadeira, liquidificador, *fouet*⁹ e colheres. Em seguida é exibido o modo de preparo do *mole* como demonstrado no quadro 1 a seguir.

⁹“Utensílio de cozinha utilizado para bater ou misturar ingredientes em cremes, suflês e mousses” (RULHLMAN, 2009 p. 167).

QUADRO 1- Ficha técnica do *Mole*.

PRATO:	Mole à brasileira		
Categoria:	Principal	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Castanha de caju	10	g	Inteira
Castanha do Brasil	10	g	Inteira
Pimentão amarelo sem pele	70	g	Cubos de 3 cm
Abóbora cabotiá ¹⁰	70	g	Em <i>brunoise</i> ¹¹
Tomate pelatti	70	g	
Banana da Terra	50	g	Cortado em fatias
Cebola	50	g	Em <i>brunoise</i>
Chocolate amargo orgânico 70%	10	g	Pedacinho inteiro
Pão francês	30	g	Cubos de 3 cm
Uvas passas brancas	10	g	
Pimenta dedo de moça	8	g	Em <i>brunoise</i>
Pimenta cumari Brasil	0.5	g	5 unidades inteiras
Pimenta cumari Pará	0.5	g	5 unidades inteiras
Pimenta cambuci	2	g	Em <i>brunoise</i>
Caldo de legumes	400	mL	
Cravo	0.2	g	1 unidade inteira
Canela em pó	0.3	g	Meia colher de sopa
Manteiga	40	g	
Pimenta do reino	1	g	Moída
sal	2	g	
MODO DE PREPARO:			
<p>1 - Levar o pimentão direto ao fogo com auxílio de um pegador até queimar toda pele de sua extremidade, depois de queimado lavar em água corrente para retirar a pele que foi tostada;</p> <p>2 - Em uma frigideira tostar em fogo médio as castanhas do Brasil e de caju por 4 minutos, mexer de vez em quando para não queimar, reservar;</p> <p>3 - Na mesma frigideira derreter 20g de manteiga e agregar o pimentão sem pele, abóbora, tomate, banana da terra, cebola, pão e pimentas, colocar também o cravo e a canela, deixar cozinhar cerca de 7 minutos sempre mexendo para não queimar e reservar;</p> <p>4 - Juntar em um liquidificador as castanhas e os demais ingredientes supracitados mais 200 mL do caldo de legumes e bater até atingir uma textura ligeiramente lisa;</p> <p>5 - Na mesma frigideira usada anteriormente derreter o restante da manteiga e o chocolate, agregar o molho batido, mexer em fogo baixo adicionar 100 mL do caldo de legumes deixar reduzir um pouco e servir quente.</p>			

Fonte: O autor.

Para acompanhar o *mole* foram feitos três preparos distintos apresentados nas fichas técnicas a seguir. No quadro 2 é apresentada a ficha técnica do medalhão e farofa.

QUADRO 2- Ficha técnica do medalhão e farofa amarela

PRATO:	Medalhão suíno e farofa amarela		
Categoria:	Entrada	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Filezinho suíno	400	g	
Bacon em fatias	200	g	

Continuação...

¹⁰ Espécie híbrida de abóbora desenvolvida no Japão de fácil adaptação ao solo brasileiro (DALCANTON, et al., 2015).

¹¹ "Corte de vegetais no formato de um pequeno cubo de 15 a 30 milímetros" (RUHLMAN, 2009).

Continuação...

Cebola	100	g	Em <i>brunoise</i>
Alho	20	g	Em <i>brunoise</i>
Óleo de pequi	50	mL	
Manteiga	100	g	
Farinha de mandioca flocada	200	g	
Palitos de dente	8	und	
Sal	10	g	
Pimenta do reino	8	g	
MODO DE PREPARO:			
<p>1 – Fazer a limpeza do filezinho suíno e cortar em medalhões de aproximadamente 3,5 centímetros, temperar cada medalhão com 2g de sal 1g de pimenta do reino;</p> <p>2 – Enrolar o medalhão com uma fatia de bacon e o prender com auxílio de um palito de mesa reservar;</p> <p>3 – Em uma frigideira com fogo médio derreter 50g da manteiga e selar os medalhões, 3 minutos de cada lado, retirar da frigideira e levar para uma assadeira, levar ao forno na função combinado vapor e calor por 10 minutos a 190°C para finalizar o preparo;</p> <p>4 – Na mesma frigideira que foi selado os medalhões derreter o restante da manteiga, adicionar o óleo de pequi a cebola e o alho, deixar fritar até adquirir uma cor amarelada, nesse ponto começar a agregar a farinha mexendo sempre, servir junto com o medalhão e os demais acompanhamentos.</p>			

Fonte: o autor

No quadro 3 é apresentado, a ficha técnica da salada de acompanhamento.

QUADRO 3- Ficha técnica da salada de ora-pro-nobis com vinagrete de pequi

PRATO:	Salada de ora-pro-nobis com vinagrete de pequi		
Categoria:	Entrada	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE		QUANTIDADE	UNIDADE
<i>Ora-pro-nobis</i>		200	g
Pequi em conserva		30	g
Cebola roxa		10	g
Pimentão vermelho		10	g
Azeite extra virgem		150	mL
Laranja Bahia		50	mL
Limão siciliano		20	mL
Sal		3	g
MODO DE PREPARO:			
<p>1 – Realizar a higienização dos legumes e vegetais acima citados, cortar conforme especificado, separar o ora-pro-nobis e misturar os demais;</p> <p>2 – Bater em um <i>bowl</i> com auxílio de um <i>fouet</i> o azeite e os sucos, até ficarem totalmente misturados;</p> <p>3 – Misturar o restante dos ingredientes exceto o ora-pro-nobis, e acertar o sal;</p> <p>4 – Servir o <i>ora-pro-nobis</i> regado com o molho.</p>			

Fonte: o autor

6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para elaboração do preparo do prato proposto, foi utilizada a base tradicional do *mole poblano*, que contém: chocolate, pimentas, amêndoas, cravo, canela e banana. Para construção do prato de fusão, foi substituído os ingredientes usados no México pelos seus paralelos encontrados no Brasil, as pimentas típicas mexicanas como *jalapeno*, *serrano* e *habanero* foram substituídas por pimentas nacionais como cumari, cambuci, dedo de moça, pimenta do reino e pimentão. As amêndoas foram substituídas por castanhas do

Brasil e castanhas de caju, típicas do território nacional. O chocolate orgânico nacional com 70% de cacau foi usado para substituir chocolates mexicanos, junto a isso foi introduzida a banana da terra e mantido o uso de pequenas quantidades de cravo, canela e anis estrelado. A partir deste ponto, foi incorporado ao preparo do *mole* a abóbora cabotiá que agregou mais doçura ao *mole*, e servido com um medalhão de filezinho suíno e bacon, selado e assado. A escolha desse insumo se deu em razão do alto consumo da carne suína no Brasil.

Como acompanhamento do prato foi feito uma farofa de cebola e alho com óleo de pequi e salada de ora-pro-nobis com molho vinagrete a base de pequi, cebola e pimentão vermelho.

A ideia inicial era unir sabores de ingredientes facilmente encontrados no Brasil à mistura do *mole*, nesse intuito foi colocado o pequi junto ao preparo do *mole*, além das castanhas nacionais, amêndoas, avelãs e amendoim, acompanhado de uma generosa fatia de lombo suíno. O resultado final não foi satisfatório já que o sabor marcante do pequi não harmonizou com o do chocolate. As castanhas, amêndoas e amendoins trouxeram sabor muito forte e as especiarias se destacaram mais do que desejado. O tamanho da porção do lombo deixou o empratamento grosseiro como pode ser visto na figura 1.

FIGURA 1: *Mole* com lombo suíno

Fonte: Arquivo Pessoal

No segundo teste o lombo foi substituído por filezinho suíno, e do *mole* foi retirado o anis estrelado e o pequi. O *mole* neste segundo teste foi preparado utilizando apenas duas castanhas, a do Brasil e a de caju, além disso, foi adicionada abóbora cabotiá no seu preparo, assim sendo, o sabor do *mole* ficou mais equilibrado, suave e adocicado, com as pimentas se destacando na medida certa, houve a necessidade de diminuir a intensidade das especiarias. Também se identificou a necessidade de introduzir algum acompanhamento para dar mais cor e sabor ao prato.

Nesse terceiro teste, o uso de especiarias foi reduzido pela metade no preparo do *mole*, dessa forma obtive o resultado almejado com equilíbrio, doçura e picância. O filezinho suíno foi enrolado com uma fatia de bacon, agregando mais sabor ao prato. Para acompanhamento do prato foi preparada uma salada de ora-pro-nobis que fora branqueada acompanhada de um vinagrete de pequi. Os sabores ficaram equilibrados, mas se viu necessário alguma crocância no preparo para complementar o prato.

O quarto teste do preparo se manteve como supracitado, para o *mole* e o medalhão de filezinho suíno. Neste teste as folhas da salada de ora-pro-nobis foram servidas cruas, o que adicionou mais crocância ao prato, foi introduzida uma farofa de cebola, alho e manteiga com óleo de pequi, que ajudou a compor o sabor e aromas do preparo.

Após as correções necessárias no decorrer de todos os testes, foi obtido o resultado esperado, foi apresentado um prato típico da história mexicana mesclado com ingredientes facilmente encontrados no Brasil realizado através da fusão.

FIGURA 2: Mole com medalhão de filezinho suíno, salada de ora-pro-nobis e farofa de cebola e alho

Fonte: Arquivo Pessoal

7 CONCLUSÃO

Por meio da gastronomia é possível aprender muito além de receitas e técnicas, ela abre portas para conhecimento de fatos históricos, culturas e tradições, junto a isso foi possível explorar duas culturas distintas que carregam similaridade na formação da sua culinária típica, mas são únicas em seus sabores e tradições, a brasileira e a mexicana.

Aplicando o conhecimento adquirido durante a construção do trabalho, foi possível criar um prato com uma nova identidade, mas que carrega características dos dois países, onde apresenta desde o sabor picante mesclado com adocicado do seu preparo centenário no México, a insumos e preparos tradicionais do cotidiano brasileiro, como a farofa, vinagrete e medalhão, que são acompanhamentos diferentes do seu preparo

tradicional que leva frango ou peru. Todos os preparos juntos criam uma nova experiência ao paladar.

Por fim, foi possível conectar mais que culturas, arte e saber; foi possível uni-los e concretizá-los por meio do prato que carrega além de sabores, a identidade de dois povos.

ABSTRACT

Fusion gastronomy becomes a promoter to cultural gastronomical meetings, in a social standpoint, if considered its origin: a mix of regional feedstocks and applied techniques. Widely diffused nowadays, it becomes more and more eclectic since cuisines from all over the world can be joined in a sophisticated cuisine process, or even food stands. Aiming at broadening concepts and presenting a product with new identity and representativeness of the two countries, this project presented the similarities between Brazilian and Mexican cuisine identities, full of senses, meanings and traditions. The highlight of this connection was the celebration of the Day of the Dead, in Brazil, and *Dia de Los Muertos*, in Mexico, both celebrated on November 2nd. In order to do so, a typical Mexican dish, *mole poblano*, created in 1680, was chosen, and through it, the concept of fusion gastronomy was applied. For such, bibliographical researches were made on the concept of fusion and the differences of celebrating habits during the Day of the Dead in both countries, an experimental research for the creation of dishes that represents the different cultures, but that had their culinary habits created through fusion.

Keyword: Typical Cuisine. Mexican Cuisine. *Mole Poblano*. Gastronomy.

REFERÊNCIAS

ABÓBORA CABOTIÁ: In: Avaliação do pré-tratamento osmótico com cloreto de sódio e diferentes tempos sobre a secagem da abóbora cabotiá. **Revista CSBEA**, Chapecó, 2015, Disponível em: <http://www.revistas.udesc.br/index.php/revistacsbea/article/view/6640/6565>. Acesso em: 15 maio. 2018.

ARAÚJO, Maria das Graças Ferreira. **Pequenas Romarias para pequenos Santos**: um estudo sociológico sobre o dia de finados. 2009. 124 f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Ciências da Religião)-Pontífica Universidade Católica de Minas Gerais,

Belo Horizonte, 2009, Disponível em: <http://livros01.livrosgratis.com.br/cp148793.pdf>. Acesso em: 15 maio. 2018.

AZEVEDO, Cinara Leal et al. **Alegria e festa colorida no “ día de muertos”**: a cultura mexicana na aula de língua espanhola. 2013. 16 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Letras-Espanhol)-Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2013, Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/LeC/article/view/22828/13487>. Acesso em: 15 maio. 2018.

BELLUZO, Rosa. **Os sabores da América**: Cuba, Jamaica, Martinica, México. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004, v. 1.

BRUNOISE: In: RUHLMAN, M. **Elementos da culinária de A a Z**: técnicas, ingredientes e utensílios. 1. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009, p. 101.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

FOUET: In: RUHLMAN, Michael. **Elementos da culinária de A a Z**: técnicas, ingredientes e utensílios. 1. ed. Rio de Janeiro: Zoar, 2009, p. 167.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.

FRIDA KAHLO. In: HERRERA, H. **Frida**: a biografia. 1. ed. São Paulo: Editora globo, 2011, p. 7-10.

FRUGOLI, Ricardo; REJOWSKI, Mirian; COBUCI, Leila. Dia dos mortos no México: comemoração, comensalidade e espetacularização. In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, 2016, Paraná. **Anais...** Paraná: Unidades USP ECA, 2016, Disponível em : <http://festivaldeturismodascataratas.com/wp-content/uploads/2017/04/6.-DIA-DOS-MORTOS-NO-M%C3%89XICO-COMEMORA%C3%87%C3%83O-COMENSALIDADE-E-ESPETACULARIZA%C3%87%C3%83O.pdf>. Acesso em: 15 abr. 2018.

GUACAMOLE: In: MEDINA, Ignácio. **Cozinha país a país**: México. 1. ed. São Paulo: Moderna Ltda, 2006, p. 20.

HAGHENBECK, Francisco. **O segredo de Frida Kahlo**. 1. ed. São Paulo: Planeta, 2011.

KATO, Hellen Christina de Almeida, et al. **Cozinha de fusão encontra o rio**: peixes nativos amazônicos como alternativa para a culinária japonesa. 2016. 18 f. Applied

Tourism (Turismo)-UNIVALI Balneário Camboriu, 2016, Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/166993/1/CNPASA-2016-at.pdf>. Acesso em: 15 abr. 2018.

LEMOS, Maria Teresa Toribio Brittes. Marcas Identitárias e resistência cultural: Festas e rituais no México. **Maracanan**. 2009. UERJ. Disponível em: <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/maracanan/article/view/13640/10438>. Acesso em: 09 abr. 2018.

LIMA, Melissa. **Mole**: O sabor da tradicional culinária. 2017. Disponível em: <http://viviendoenelmexicomagico.blogspot.com.br/2017/05/mole-o-sabor-da-tradicional-culinaria.html>. Acesso em: 27 abr. 2018.

MANCHAMANTELES: In: HAGHENBECK, F. G. **O segredo de Frida Kahlo**. 1. ed. São Paulo: Planeta, 2011, p. 225-226.

MÉXICO. São Paulo: Abril 2010. Abril Coleções, p. 7-15.

MOLE POBLANO: In: HAGHENBECK, F. G. **O segredo de Frida Kahlo**. 1. ed. São Paulo: Planeta, 2011, p. 81.

PAVEZ, Ana María; RECART, Constanza. **Sabores da América**. 1. ed. São Paulo: SM, 2009.

REESINK, Mísia Lins. Reflexividade Nativa: quando a crença dialoga com a dúvida no período de Finados. **Mana**. 2010. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/mana/v16n1/a07v16n1.pdf>. p. 151-177. Acesso em: 10 abr. 2018.

SAMPAIO, Francisco. A gastronomia como produto turístico. **Revista Científica Exdra**. Coimbra, 2009. Turismo e patrimônio. Disponível em: www.exedrajournal.com/docs/S-tur/06-sampaio-134.pdf. Acesso em: 11 abr. 2018.

TOMASI, Júlia Massucheti. Mortalha no baú, encomendação de morte e finados: os rituais funerários praticados pelos imigrantes italianos católicos Urussanguenses no decorrer do século XX. In: ENCONTRO NACIONAL DO GT HISTÓRIA DAS RELIGIÕES E DAS RELIGIOSIDADES. 2011, Maringá. **Anais...** Maringá: Universidade do Estado de Santa Catarina-UDESC, 2016. Disponível em: <http://www.dhi.uem.br/gtreligiao/pdf8/ST3/007%20-%20Julia%20Massucheti%20Tomasi.pdf>. p. 14. Acesso em: 03 abr. 2018.

TORTILLAS: In: MEDINA, Ignacio. **Cozinha país a país**: México. 1. ed. São Paulo: Moderna Ltda, 2006, p. 14-15.

VERGARA, Silvia Constant. **Projeto e relatórios de pesquisa em administração**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1998.

VILLASENOR, Rafael Lopez; CONCONE, Maria Helena Villas Bôas. A celebração da morte no imaginário popular mexicano. **Revista Temática Kairos Gerontologia**. São Paulo, v. 15, 2012. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/kairos/article/viewFile/17036/12642>. p. 37. Acesso em: 09 abr. 2018.

ZANETI, Tainá Bacellar. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia**: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais. 182 f. Dissertação (Mestrado em Agronomia e Medicina Veterinária)- Universidade de Brasília, Brasília, 2012. Disponível em: <http://www.propaga.unb.br/images/Dissertacoes/2010/Tain-Bacellar-Zaneti.pdf>. Acesso em: 15 abr. 2018.