

O PORCO AO LONGO DA HISTÓRIA: evolução biológica e desenvolvimento gastronômico

CHEVITARESE, Eduarda Soares¹; CAIAFA, Thiago Brandão²; SOUZA, Marianna de Alencar³

RESUMO

O artigo tem como temática central a utilização do porco na alimentação humana em geral e na gastronomia contemporânea em particular. Faz parte da reflexão tanto a história do porco como animal quanto sua evolução nas formas de cozinhar – raças, cortes, influências gastronômicas etc. Também está incluída uma discussão sobre materiais e métodos que inspiraram a produção do prato contendo dois cortes suínos, a barriga de porco e o filét suíno, acompanhados de um purê de maçã e um molho de limão mexerica. Compõe ainda o trabalho uma discussão dos resultados alcançados no decorrer dos testes do prato. Todo este conjunto objetivou uma reflexão atualizada sobre o porco na gastronomia, mas tendo como resultado um prato concreto que traduza para a prática as reflexões teóricas.

Palavras-chave: raças, cortes suínos, gastronomia contemporânea, cultura.

1 INTRODUÇÃO

O porco é um alimento que acompanha a humanidade há milhares de anos, talvez mesmo desde a sua origem. A utilização do porco na alimentação estabelece sua importância na história e compõem a gastronomia contemporânea (BARBARA, 2007).

A compreensão das raças de porco elaborada pelo veterinário Frances Andre Sansón distingue o porte do animal e determina a finalidade de uso na culinária. O manuseio do porco na Idade Antiga, Idade Média e Idade Moderna determinou como transcendeu seu uso até a era contemporânea dentro das cozinhas (FLANDRIN e MONTANARI, 2003).

A contemporaneidade trouxe ao suíno uma maneira mais moderna no seu preparo e uma genética mais magra e saudável (IRGANG, 2001). O porco, com suas raças e

¹ Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Rua Sampaio, 429/401, Granbery – Juiz de Fora. Cel.: (32) 991243465, tel.: (32) 3251-3958. E-mail: dudychew@hotmail.com

² Thiago Brandão Caiafa

³ Marianna de Alencar e Souza

cortes cada vez mais desenvolvidos, sempre foi uma das principais proteínas do processo de mudanças alimentares. Portanto, tornou-se uma temática de alta relevância na gastronomia, o que justifica seu enfoque como centro deste trabalho.

O problema que orienta essa reflexão é: como combinar as formas tradicionais de utilização dessa proteína com inspirações e influências contemporâneas. Para tal, fez-se necessário uma discussão mais histórica combinada com reflexões técnicas.

O objetivo, certamente, tem igualmente duas faces, a primeira registrar o contexto geral da temática do porco na gastronomia e a segunda, a produção do prato que traduza para a prática concreta as reflexões anteriores.

A estrutura do artigo compõe-se desta breve introdução, uma seção mais longa sobre a evolução histórica do porco como animal e como insumo dentro das cozinhas, outra seção sobre materiais e métodos, uma seção sintetizando os resultados e discussão e por fim a conclusão geral.

2 O PORCO NA HISTÓRIA

O porco, animal descendente do javali selvagem, *Sus Scrofa* originário da Euroásia (OLIVEIRA, 2012), tem, ao longo da história grande importância para o homem em seu processo alimentar. Sua existência data de aproximadamente 40 milhões de anos e seu consumo como alimento vem desde pelo menos a Idade da Pedra Polida (18000 a 5000 a.C.), onde o *homo sapiens* já havia começado o processo de desenvolvimento das aldeias, do cultivo de vegetais e criações de animais domesticados (HARARI, 2015).

O porco desenvolveu, para o formato que hoje conhecemos: um mamífero de pequeno porte - quatro patas, cascos fendidos, focinho cartilaginoso, aproximadamente 44 dentes na boca etc. –, a partir da espécie do javali *Sus Scrofa* originário da Eurásia (RIBEIRO, 2017). Os primeiros fósseis encontrados do porco tipo doméstico foram na Grécia e Turquia, há 9000 anos a.C., esses animais, segundo relatos arqueológicos, foram domesticados pelo homem antes do gado. A domesticação do porco pode ser atribuída aos chineses e mesopotâmicos, povos que tiveram fundamental importância para a propagação da cultura de consumo do porco pelo mundo antigo (SOM, 2009).

A variação das raças de porco abrange características distintas que influenciam diretamente o produto final: a carne. No Renascimento (XIV – XVI), algumas pinturas representavam o porco ainda com características do seu antepassado, o javali. A evolução do suíno se deu com o aperfeiçoamento e intensificação das criações, tornando-o um animal com corpo, cérebro, dentes e focinho menores, em algumas raças as orelhas

ficaram caídas e, de acordo com o lugar e a genética, o tamanho do corpo, a densidade e coloração dos pelos também sofreram mudanças (SANSÓN, 1907).

O veterinário francês Andre Sansón classificou as raças de porco em três grupos étnicos (tronco asiático, tronco céltico e tronco ibérico), atribuindo todas as linhagens de porco conhecidas e caracterizando fisicamente cada uma delas (SANSÓN, 1907). Os animais atribuídos ao tipo 'tronco asiático' apresentam porte pequeno, orelhas curtas, facilidade de engorda e são perfeitos para produção de toucinho em larga escala. A tipologia do porco 'tronco céltico', descendente do javali europeu, nativo da Europa Central, apresenta um toucinho mais rígido. Já o 'tronco ibérico' é um porco da Europa Meridional ou Mediterrânea, tem uma coloração preta e deu origem ao famoso "pata negra" (SANSÓN, 1907; COSTA, 2011).

Há ainda uma divisão de destinação para cada tipologia anatômica do animal, sendo raças destinadas para consumo de carne - *Bacon type* - e raças destinadas à produção de banha - *Lard type*. As raças estrangeiras *Berkshire*, *Yorkshire* e *Landrance* se encaixam na tipologia *Bacon type*, pois o porte do porco é para produção de carne, com gordura distribuída por igual na carcaça. Já o *Duroc Jersey* tem uma produção de carne significativa, mas também pode ser destinado apenas para produção de banha (SEBRAE, 2008).

2.2 O PORCO COMO INGREDIENTE AO LONGO DA HISTÓRIA

A formação das civilizações está profundamente relacionada com a busca por alimentos. O paladar, elemento criterioso da alimentação humana, formou-se ao longo da história, passando pelo sabor da carcaça recém abatida e crua da pré-história até a cozinha 'gourmetizada' da idade contemporânea. Nesse contexto, o porco apresenta-se como um notável e recorrente insumo. Isso porque, a utilização desse animal, ao longo da história era uma ferramenta eficiente de nutrição humana. A criação desse animal era de baixo custo, sua banha servia como elemento de conservação e de preparação para diversas receitas, o que incorporava mais sabor a comida (HARARI, 2015; FRANCO, 2001).

Paralelamente, a idade antiga (4000 a.C. ao século V) conduziu hábitos e culturas que inauguraram um novo modelo de alimentação (APÍCIO apud ASFORA, 2009). Egípcios, gregos e romanos compuseram parte fundamental da mesa posta e o porco se fez indispensável nesse processo, mesmo que usado somente para sacrifícios religiosos.

Os Egípcios consideram o porco um animal impuro [...] quanto aos porqueiros, ainda que Egípcios de nascimento, são os únicos dentre todos que não entram em nenhum santuário no Egito [...] aos outros deuses, que não Selene e Dionísio, os Egípcios julgam lícito sacrificar o porco; a eles, na mesma época e no mesmo plenilúnio, sacrificam porcos e comem sua carne (HERÓDOTO apud MORAES, 1999, p. 149).

No entanto, mesmo os egípcios considerando o porco 'impuro', proibiram seu consumo e segregaram os 'porqueiros' da época, como diz Herodoto (1999), a civilização que vivia a margem do Nilo o respeitava como elemento de sacrifício (BARBARA, 2007). Semelhante à mentalidade dos egípcios, mas ainda mais radicais, os povos hebraicos proibiam o consumo do porco severamente. A bíblia, no Antigo Testamento, traz em suas fábulas critérios de consumo para alguns animais: "Considerem impuro o coelho [...] Considerem impura a lebre [...] Considerem impuro o porco, pois, apesar de ter o casco fendido, partido em duas unhas, não ruminam" (BIBLIA, Lev 11, 1990).

Não obstante, a Grécia - berço dos grandes pensadores e filósofos da Idade Antiga Clássica -, em contraposição, associou a figura do porco à sexualidade – via diversas histórias de sua mitologia, tal como, por exemplo, a que se refere a Odisseu/Ulisses, Circe, Zeus, Hércules etc. (BARBARA, 2007), ilustrou suas narrativas com ele e o utilizou na mesa e no campo, trazendo uma nova cultura de consumo para essa iguaria. Hipócrates um dos estudiosos mais importantes da medicina da época, já descrevia os teores de gordura existentes na carne suína e o recomendava para os adeptos de atividade física, alegando conservar o vigor físico e o tonus muscular (SOM, 2009). Na culinária grega a carne de porco é um dos insumos mais importantes para a confecção dos embutidos, um exemplo é o *Loukanikoe*, que consiste em uma salsicha de carne de porco seca. Os famosos leitões assados por inteiro, com maçã na boca também caracterizavam essas grandes refeições (FLANDRIN; MONTANARI, 2003).

Roma herdou uma cultura alimentar muito diversificada, com influências de vários povos, o que contribuiu para a fartura de receitas e ingredientes utilizados nos cardápios dos grandes banquetes oferecidos. No decorrer do Império Romano, a base alimentar eram as frutas e os vegetais, mas também a carne, que tornava cada festividade mais untuosa que a outra. O porco foi importante não só na alimentação dessa época, mas também para política e sacrifícios religiosos oferecido aos deuses. Na política, o porco teve influência na ordem pública, quando por volta do Século III, a ordem do Império Romano foi distribuir carne suína junto ao vinho, pão e azeite, tornando assim o consumo desse animal contínuo entre os camponeses (COSTA, 2014). Os nobres da Roma Antiga ofereciam diversos banquetes, com quantidades exorbitantes de comida e bebida. Um elemento característico dos exageros dessas comemorações era o javali, assado inteiro e

com todos os seus miúdos (órgãos) dentro e recheado de salsichas, linguiças, morcelas, chouriços e até pássaros vivos (BARBARA, 2007).

Para cortar o javali, não vimos o *carpus* (trinchador) que havia desmembrado as galinhas [...] Ele sacou sua faca de caçador e, desferindo um golpe violento no flanco do javali, fez ali uma abertura de onde saíram voando tordos [...] Depois, tendo mandado servir a cada um sua ave, Trimalcião acrescentou: "Vejam que delicadas bolotas de carvalho esse porco selvagem comeu!" (PETRONIO, 1996, p.82).

Na Idade Média (século V ao VX) as cozinhas eram regadas de sopas, pães, cozidos de carne, tortas doces e salgadas, frutas e legumes. Os principais sabores que fundamentavam essas preparações eram as especiarias (caracterizando o sabor forte das preparações), o açúcar (o doce) e o ácido (forma encontrada pelo homem medieval para equilibrar o sabor forte das especiarias). O porco também era base de algumas preparações, pois ainda nessa fase o toucinho (banha) era largamente utilizado como a gordura de refoga e de conservação de carnes (MILANI, 2010).

A dieta dessa época era restritiva, sobretudo, no que tange as imposições alimentares feitas pela igreja católica. A carne de porco, no entanto, tinha seu consumo elevado tanto pela nobreza, como durante grandes comemorações, com banquetes luxuosos, guarnecidos do famoso porco assado inteiro decorado com maçã na boca, tanto pela plebe, uma vez que tratava-se de um animal de fácil engorda, com aproveitamento total da carcaça e ainda, usado no arado da terra (FRANCO, 2001).

Com o advento do século XV, final da Idade Média, a busca da Europa por riquezas além-mar, foi fortemente difundida por Portugal e Espanha, dando início às grandes expedições marítimas europeias, que repaginaram os costumes e a cultura alimentar do velho mundo (FLANDRIN; MONTANARI, 2003).

Em suma, o principal produto comercializado durante as Grandes Navegações foram às especiarias trazidas do Oriente, que na cozinha moderna da Europa aristocrata se tornou um importante ingrediente para a adição de novos sabores à comida da era dos descobrimentos. A carne suína por ter muitas vezes um sabor mais rançoso, pela quantidade de gordura da proteína, era preparada com muitas especiarias (MILANI, 2010). Nesse período, o porco se mantém como um dos principais insumos. Presente nas embarcações para subsistência alimentar da tripulação, a carne, obviamente fornecia uma importante fonte protéica, a banha servia para conservar as carnes e preparar alimentos, os cortes da desossa eram divididos para a salga e para a preparação de embutidos (COSTA, 2011).

O navegador Fernão Magalhães, que fez a primeira viagem de circunavegação do mundo (1519 a 1522), por exemplo, em suas cartas descrevendo os suprimentos alimentares de sua embarcação cita o porco como um dos animais a bordo de seu navio.

Segundo suas cartas para Serrão, que as mostrou ao rei d. Carlos, tinha todas as indicações de grandes suprimentos de alimentos nas Ilhas das Especiarias. Quando a expedição finalmente lá chegou, obteve arroz, frutas, cocos, aves, cabras e porcos em grande quantidade (DAVIES, 1961, v. 22, n. 45, p.184).

Concomitantemente, o descobrimento do Brasil pelos portugueses, trouxe consigo a cultura europeia e junto a ela hábitos alimentares, e, por conseguinte, o porco. Martim Afonso de Souza foi o navegador português pioneiro em trazer os primeiros suínos para as “Terras de Vera Cruz”, em 1532, sendo introduzido na cultura alimentar regional do país (FÁVERO e FIGUEIREDO, 2009).

A ciência colonizadora do português atingiu o esplendor na transmissão do seu paladar aos aborígenes e sucessores. O que não era brasileiro e vinha de Portugal tornou-se brasileiro pela continuidade do uso normal; toucinho, lingüiça, presunto, vinho, hortaliças, saladas, azeite, vinagre (CASCUDO, 2004, p. 242).

2.2 O PORCO NA CONTEMPORANEIDADE

O processo de desenvolvimento e formação da gastronomia vem sendo desenvolvido desde sempre, a história mostrou como o alimento foi e é uma ferramenta simbólica de distinção social. O crescente gosto de modificar a cozinha e a alimentação tornou-se ainda mais intenso e recorrente na contemporaneidade. A vontade de se reinventar receitas, ingredientes e costumes é o que transforma a comida em um acervo cultural inestimável da civilização (ALMEIDA, 2006).

A partir da revolução francesa (1789 -1799), todo o conceito de alimentação foi repensado e isso começa com a necessidade do homem de alimentar não só o corpo, mas também a alma. A formatação dos *menus*, a valorização dos *chefs* e os restaurantes, legitimaram, de vez, o alimento como um signo.

Nesse processo de rápidas e enormes transformações – culturais, sociais e alimentares, além de econômicas e políticas –, o porco ganha uma roupagem contemporânea, a começar por sua genética, que a partir da segunda guerra mundial (1939- 1945) foi modificada, onde o foco estava na "redução da idade de abate, no aumento do rendimento de carne na carcaça, e na melhoria da conversão alimentar" (IRGANG, 2001). Posteriormente com o advento dos óleos vegetais e das geladeiras, a banha caiu em desuso, fazendo a comunidade suinocultura alterar mais uma vez a

genética do suíno, o transformando em um animal de carne magra, "por meio de cruzamentos e mudanças na dieta, perdeu cerca de 30% de sua gordura, 14% de calorias e 10% de colesterol" (BARBARA, 2007).

Por ser extremamente popular a carne suína ainda sofre certo preconceito dentro da alta gastronomia, são vários os tabus, todavia, por conta da difusão de informação, um número cada vez maior de cozinheiros e restaurantes têm utilizado a carne de porco em suas receitas. Nesse sentido, esses têm o poder de agirem como influenciadores, reorganizando a visão sobre a carne de porco. Ainda que com um atraso temporal alguns restaurantes já começaram a transformar o porco em um ícone de seus cardápios, como por exemplo o Angatu em Tiradentes - MG, A Casa do Porco em São Paulo – SP e St. John em Londres – GB (INFOOD, 2017).

3 MATERIAL E MÉTODOS

Para a realização deste trabalho, a metodologia escolhida, foi, segundo Vergara (1998) por meio de pesquisa bibliográfica entre livros, artigos e revista que possibilitou a fundamentação da relevância do porco através da história, com sua anatomia, sua funcionalidade e seu uso nas cozinhas até a Idade Contemporânea mutuamente experimental, que com os instrumentos analíticos possibilitou a elaboração de um prato com base na história, na cultura e nos hábitos alimentares de algumas civilizações.

Diante dos estudos apresentados no desenvolvimento textual foi possível criar um prato que sintetizasse todo o conteúdo referenciado. A escolha dos cortes suínos utilizados no prato faz alusão, na verdade, a uma combinação de referências. Em um primeiro momento ao corte mais emblemático do porco, a barriga. E o segundo o filé suíno, pouco difundido, mas que representa o porco geneticamente mais magro da Contemporaneidade. A maçã e o limão mexerica, foram as duas frutas escolhidas para compor o prato, em motivo da ótima harmonização e do uso das mesmas nas preparações históricas com porco. Abaixo o quadro 1 apresenta a ficha técnica do prato proposto para o presente trabalho.

QUADRO 1- Ficha técnica da barriga de porco prensada.

PRATO:	Barriga prensada		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE		QUANTIDADE	UNIDADE
Barriga de porco		1000	g
Alecrim		6	g
Azeite		50	ml
			OBSERVAÇÕES
			Fresco

Alho	50	g	Cortado ao meio
Gengibre	50	g	Em lâminas
Salsa	6	g	
Sal grosso	20	g	
Pimenta do reino	5	g	Moída na hora
Conhaque	100	ml	
MODO DE PREPARO:			
<ul style="list-style-type: none"> - Acertar a barriga de porco, deixando-a quadrada. - Temperar a barriga dos dois lados com sal grosso, pimenta do reino e azeite. - Cortar a cabeça de alho ao meio, colocar em um tabuleiro junto ao alecrim fresco, gengibre, salsa e conhaque. - Dispor a barriga de porco já temperada sobre o tabuleiro com os temperos e levar ao forno a 180°C, por aproximadamente 2 horas. - Retirar do forno e verificar a maciez da carne. Em seguida colocar a barriga assada em uma travessa reta, prensar com um peso (latas com água) e deixar do freezer por aproximadamente 6 horas. - Retirar a barriga do freezer, corta – la em retângulos de aproximadamente 4 x 3 e levar ao forno novamente a 180°C por 15 minutos. 			

Fonte: O autor.

Como citado acima, o filet suíno representa o porco geneticamente modificado e mais magro da contemporaneidade e será preparado nesse trabalho segundo o quadro 2.

QUADRO 2- Ficha técnica do filét suíno com crosta de ervas.

PRATO:	Filet suíno com crosta de ervas		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Filet suíno	500	g	
Sal	5	g	
Azeite	30	ml	
Pimenta do reino	5	g	Moída no hora
Folhas de Aipo	20	g	Triturada
Salsa	30	g	Triturada
Farinha panko	100	g	
MODO DE PREPARO:			
<ul style="list-style-type: none"> - Retirar as aparas do filet suíno, deixando-o uniforme e o envolver com barbante, mantendo-o uniformemente arredondado, em seguida temperá-lo com sal, pimenta do reino e azeite, reserve. - Para o preparo da crosta de ervas, triturar em um processador as folhas de aipo e salsa junto à farinha panko por 2 minutos, reserve. - Selar cada lado do filet suíno por aproximadamente 3 minutos, deixando a carne ao ponto pra bem e depois de selado, cortar o filét na espessura de 4 x 4, passar as extremidades de cada pedaço na crosta de ervas. 			

Fonte: O autor.

Para harmonizar com o prato, traçando uma linha entre a barriga de porco e o filet suíno magro da contemporaneidade, foi pensado um purê de maçã com textura e sabor delicados, segundo o quadro 3.

QUADRO 3- Ficha técnica do purê de maçã.

PRATO:	Purê de maçã		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Maçãs	600	g	Descascadas e sem sementes
Manteiga	50	g	Cortada em cubos
Alecrim	5	g	Fresco
Açúcar	10	g	
Pimenta do reino	5	g	Moída na hora
Creme de leite	300	g	
Água	50	ml	
MODO DE PREPARO:			
<ul style="list-style-type: none"> - Em uma frigideira colocar o açúcar, os cubos de manteiga, as maçãs cortadas em 4, o alecrim e a pimenta do reino. Deixar cozinhar em fogo baixo, pingando água aos poucos até que as maçãs fiquem macias. - Com as Maçãs já cozidas, adicionar em um mixer e acrescentar creme de leite aos poucos. Mixar até obter-se uma textura lisa e homogenia. 			

Fonte: O autor.

Para finalizar a harmonia do prato, foi pensado um molho de limão mexerica e uma salada de mix de folhas, como mostra a ficha técnica do quadro 4 abaixo.

QUADRO 4- Ficha técnica do molho de limão mexerica e do mix de folhas

PRATO:	Molho de limão mexerica e mix de folhas		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Limão mexerica	200	g	Sem sementes
Quiabo	150	g	Cortado em rodela
Alho	15	g	Dentes descascados
Pimenta dedo de moça	5	g	Sem sementes
Gengibre	20	g	
Aipo	100	g	Talos e folhas
Aparas de carne de barriga de porco	100	g	
Água	1000	ml	
Shoyo	50	ml	
Conhaque	50	ml	
MIX DE FOLHAS			
Radiccio	40	g	
Talo de aipo	20	g	Laminas
MODO DE PREPARO:			
<ul style="list-style-type: none"> - Em uma panela coloque a carne para tostar durante 20 minutos. - Depois da carne tostar, acrescentar todos os ingredientes, exceto a água. - Acrescente a água aos poucos e deixar ferver em fogo baixo para concentrar sabor e aroma por aproximadamente 2 horas. - Depois de ferver, desligar o fogo e coar o molho, aproveitando apenas o líquido. - Deixar o líquido reduzir, até obter uma textura mais encorpada. - Para finalizar a montagem do prato, rasgar as folhas do radiccio, retirar lascas do talo do aipo misturar tudo. 			

Fonte: O autor.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O prato apresentado neste trabalho foi elaborado utilizando técnicas contemporâneas dando ênfase à percepção de texturas e sabores das papilas gustativas do comensal, além da experiência sensorial vertente de aromas e cores de cada ingrediente.

A ideia inicial para a apresentação do prato contava com um ingrediente além dos usados no produto final, o fígado de porco, porém percebeu-se um acentuado sabor que não se encaixava com harmonia no prato, além do fato de que com a utilização deste insumo acarretaria um grande perigo biológico para o comensal, sendo assim, a opção foi retirar o miúdo para melhor sintonia dos ingredientes. Além disso, no teste inicial, algumas mudanças foram necessárias, adaptações quanto ao tempo de cocção e modo de preparo da barriga de porco prensada, já que visualmente não se alcançou o resultado esperado.

Dando continuidade, após as alterações necessárias percebidas durante o primeiro teste, alterou-se o tempo de cocção da barriga de 50 para 2 horas, em fogo médio, tendo em vista uma melhor apresentação. Foi alterado, também, o peso sobre a barriga e o tempo no congelador, aumentando o peso para melhor prensa e ampliando a permanência - de 3 horas para 6 horas.

No segundo teste foi alterada a técnica de preparo do purê de maçã, pelo fato de que no primeiro teste o sabor não foi o esperado. Caramelizou-se a maçã em uma *sauteuse*⁴, adicionando especiarias e, em seguida, ao levá-la ao mixer, foi utilizado creme de leite, sendo que antes foi preparado cozinhando a maçã no leite aromatizado e posteriormente adicionando *cream cheese* durante a mistura no mixer.

Em contrapartida, alcançou-se, ainda no primeiro teste, a exatidão pretendida para o molho de limão mexerica, em todos os quesitos, tanto na textura, quanto no aroma, na cor ou ainda no sabor, assim sendo, foi mantido o modo de preparo do primeiro teste.

Após os testes e ajustes realizados, o resultado obtido foi um prato completamente harmônico quanto às texturas, cores, aromas e sabores. A figura 1, abaixo, ilustra o prato definido com os cortes suínos apresentados de duas formas distintas: a barriga de porco prensada e o filet suíno com crosta de ervas, o purê de maçã, mix de folhas e o molho limão mexerica.

⁴ Sauteuse é uma nomenclatura para frigideira, serve para preparações mais rápidas na cozinha

FIGURA 1 – Segundo teste do prato, filé mignon suíno e barriga de porco ao molho de limão mexerica, purê de maçã e mix de folhas.



Fonte: Arquivo pessoal.

5 CONCLUSÃO

Nesse artigo, o objeto de estudo foi o porco, animal banalizado por algumas culturas, apreciado por muitas outras (quase todas, na verdade, abrangendo a grande maioria da humanidade) e que sempre trouxe ao homem uma infinidade de vantagens, como por exemplo o custo benefício e o aproveitamento total da carcaça. Reconhecer esse elemento tão simples e o transformar em um prato sofisticado contemporâneo, com ingredientes que muitas vezes são mais caros que a própria proteína suína, é um desafio.

A história do porco e da sua utilização culinária foi à base para se construir esse trabalho, traduzindo anos de cultura e costumes em um prato concreto - expressando uma linha tênue entre a carne barata e a sofisticação gastronômica. O resultado dessa experiência foi um prato delicado, de sabor suave ao paladar, mas tendo por base uma proteína extremamente barata. Afirmando mais uma vez que não importa o valor do ingrediente, mas sim como ele é preparado. Técnica, bom gosto e boas harmonizações são só algumas características necessárias para um bom prato.

ABSTRACT

In this article, the object of study was the pig, animal trivialized by some cultures, appreciated by many others (almost all, in fact, covering the vast majority of humanity) and who always brought to man a plenty of advantages, for example the cost-benefit analysis and total utilization of the housing. Recognizing this element as simple and convert it into a sophisticated contemporary dish, with ingredients that are often more expensive than the pork itself, is a challenge. The history of the pig and its culinary use was the basis to

produce this work, translating years of culture and habits into a genuine dish - expressing a fine line between cheap meat and gastronomic sophistication. The result of this experiment was a refined dish, of mellow taste to the palate, but based on an extremely cheap protein. Affirming once again that no matter the value of the ingredient, but rather how it is prepared. Technique, good taste and perfect harmonization are just a few features required for an appropriated dish.

Keywords: races, cuts pork, gastronomy contemporary, culture.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Renato Coelho Gonçalves de. **Mesa para dois: gastronomia e cultura**. Juiz de Fora: UFJF, FACOM, 1º Semestre de 2006. 71 páginas. Projeto Experimental do Curso de Comunicação Social.
- ASFORA, Wanessa. **Apício: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média**. São Paulo: USP, 2009. 272 páginas. Programa de pós-graduação em história social.
- BARBARA, Danusia. **Porco**. Rio de Janeiro, RJ: Editora SENAC Rio, 2007.
- BÍBLIA SAGRADA. São Paulo: Ave-Maria, 1998.
- CASCUDO, Luis Camara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo, SP: Editora Global, 2004.
- COSTA, Antero. **Alimentação Patrimônio Cultural Imperial**. São Paulo, SP: Chiado Editora, 2014.
- COSTA, Leopoldo. **Suínos: principais raças do mundo**. Brasil, 29 maio de 2011. Disponível em: <http://stravaganzastravaganza.blogspot.com.br/2011/05/principais-racas-de-suino-do-mundo.html?view=timeslide>. Acesso em: 03 abr. 2018.
- DAVIES, Arthur. **A navegação de Fernão de Magalhães**. Revista de História. USP. 196. Disponível em: <http://revista.usp.br/revhistoria/article/view/120198>. Acesso em: 01 maio 2018.
- FÁVERO, Jerônimo Antônio; FIGUEIREDO, Elísio Antônio Pereira de. **Evolução do melhoramento genético de suínos no Brasil**. Revista Ceres. Viçosa. 2009. Disponível em: <http://>Ceres.ufv.br>>. Acesso em: 23 mar. 2018.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo, SP: Editora Estação Liberdade, 2003.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo, SP: Editora SENAC São Paulo, 2001.

HARARI, Yuval Noah. **Uma breve história da humanidade sapiens**. Porto Alegre, PA: Editora L&PM, 2015.

HERÓDOTO. **Histórias livro II**. Trad. De Érica Siane Moraes. Belo Horizonte: UNICAMP, 1999.

INFOOD. **A carne de porco é super versátil**. Brasil, 07 nov. de 2017. Disponível em: <http://infood.com.br/jefferson-rueda-a-carne-de-porco-e-superversatil/>. Acesso em: 10 maio 2018.

IRGANG, Renato. Retrospectiva e Perspectiva da MELHORIA Genética da Qualidade da Carne Suína. IN: Conferencia Internacional Virtual sobre Qualidade de carne Suína, 2., 2001, Concórdia. **Anais...** Concórdia: Universidade Federal de Santa Catarina, 2001. P. 279.

MILANI, Lara Borreiro. **Para compreender Le Viandier**: do estudo do livro medieval de receitas à elaboração de um glossário verbal culinário. São Paulo, USP, 2010. 203 páginas. Programa de pós-graduação em estudos lingüísticos, literários e tradutológicos em francês.

PETRÔNIO, Caio. **Satiricon**. Trad. De Alex Marins. São Paulo: Martin Claret, 2002.

SANSÓN, André. **Traité de zootechnie**. Paris, França: Editora Librairie Agricole de La Maison Rustique, 1907.

SEBRAE. **Suinocultura**: carne in natura, embutidos e defumados. 2008. Disponível em: [http://www.biblioteca.sebrae.com.br/chonus/ARQUIVOS_CHONUS/bds/bds.nsf/E700C099069CC7A8832574DC004BECAE/\\$File/NT000390A6.pdf](http://www.biblioteca.sebrae.com.br/chonus/ARQUIVOS_CHONUS/bds/bds.nsf/E700C099069CC7A8832574DC004BECAE/$File/NT000390A6.pdf). Acesso em: 14 abril 2018.

SOM, Eliane Faganello. **História do porco**. 2009. Disponível em: <https://suinoculturaindustrial.com.br/imprensa/a-historia-do-porco/20091117-135856-t091>. Acesso: 19 mar. 2018.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. São Paulo, SP: Atlas, 1998.