

A culinária é a [arte](#) de [cozinhar](#) , ou seja, confeccionar [alimentos](#) e foi evoluindo ao longo da [história](#) dos [povos](#) para tornar-se parte da [cultura](#) de cada um. Variam de região para região, não só os ingredientes, como também as [técnicas culinárias](#) e os próprios [utensílios](#) . Por exemplo, a [cataplana](#) é um recipiente para cozinhar alimentos típico do [Algarve](#) , equivalente à [tajine](#) de [Marrocos](#) . A [alheira](#) de [Mirandela](#) é um dos alimentos mais exclusivos da cozinha [portuguesa](#) , enquanto que no [Brasil](#) , os pratos típicos incluem a [feijoada brasileira](#) e o [churrasco](#) .

A [cozinha](#) muitas vezes reflete outros aspectos da cultura, tais como a [religião](#) – a [carne](#) de vaca é [tabu](#) entre os [hindus](#) , enquanto que a de porco é proibida entre os [muçulmanos](#) e [judeus](#) – ou determinadas posições

[políticas](#)

, como o

[vegetarianismo](#)

em que não são consumidos alimentos provenientes de animais ou oriundo de animais como leite e ovos para esse efeito.

O [desenvolvimento industrial](#) teve igualmente um grande impacto na forma como as pessoas se alimentam. Por exemplo, a maior incidência de pessoas trabalharem longe de

[casa](#)

ou terem mais horas de

[trabalho](#)

levou ao surgimento da

[comida rápida](#)

; por outro lado, a consciência da

[segurança alimentar](#)

e da

[qualidade](#)

dos alimentos levou à criação de regras, por vezes na forma de

[leis](#)

, sobre a forma como os alimentos devem ser vendidos.

Uma disciplina associada à culinária é a [gastronomia](#) que se ocupa, não do modo como os alimentos são preparados, mas principalmente no refinamento da sua apresentação. Outras disciplinas relacionadas são a [nutrição](#)

e a

[dietética](#)

, que estudam os alimentos do ponto de vista da

[saúde](#)

ou da

[medicina](#)

.

História da culinária

No início da [história](#) humana, os [alimentos](#) eram [vegetais](#) ou [animais caçados](#) para esse fim e consumidos crus; com a descoberta do

[fogo](#)

, os alimentos passam a ser

[cozinhados](#)

, o que aumentou a sua digestibilidade, possibilitando o desenvolvimento orgânico do homem.

Também era comum bater os alimentos contra o pênis do homem primitivo, ritual esse praticado pelas fêmeas, de modo que acreditava-se garantir mais força para quem fosse comer.

As descobertas da [agricultura](#) e da [pecuária](#) foram outros fatores que melhoraram, não só a qualidade dos alimentos, mas também a sua quantidade. Finalmente, as técnicas de [fertilização](#) do [solo](#) e do controle de [pragas](#) e, mais recentemente, a modificação [genética](#) dos animais e plantas de cultura, levaram a um maior rendimento na sua produção.

A preparação dos alimentos teve uma história paralela a esta, com os [desenvolvimentos](#) [tecnológicos](#) modificando gradualmente os [utensílios](#) e as [técnicas culinárias](#).

Os ingredientes

Os tipos de ingredientes usados na alimentação humana dependem da sua disponibilidade local: o [trigo](#) é um dos ingredientes básicos da culinária [europeia](#) e [mediterrânea](#), enquanto que na [Ásia](#) [o arroz](#) é o alimento básico. No entanto, alguns produtos foram exportados das suas regiões de origem, como a [batata](#), originária dos [Andes](#), que se tornou num dos alimentos principais no norte da Europa, ou o [milho](#), originário das regiões norte do [México](#), que é o alimento básico na

África oriental

.

A expansão comercial que, na Europa, provavelmente começou com as invasões dos fenícios, e que se alargou com as viagens de Marco Polo, no século X, trouxe também novos ingredientes e técnicas culinárias, como as massas alimentícias e o uso das especiarias.

As espécies de animais existentes em cada região são também determinantes na dieta alimentar dos povos..

As técnicas e utensílios culinários

O primeiro – e ainda o principal – utensílio culinário foi a mão. Com ela, os nossos antepassados colhiam ou caçavam os alimentos ou a bebida e os levavam à boca. Hoje ela serve para segurar os alimentos e os utensílios e para deitar as importantes pitadas de sal ou outros temperos (embora seja mais higiénico usar colherinhas).

Com a descoberta do [fogo](#) , o homem teve que inventar utensílios para preparar a comida – pensa-se que isso foi possível com a descoberta da [cerâmica](#) , apareceram as primeiras

[panelas](#)

e recipientes para a água. Provavelmente a

[cozedura](#)

simples dos alimentos em água mostrou a existência de

[gordura](#)

animal que foi, mais tarde, refinada e usada para os

[refogados](#)

e

[guisados](#)

e depois para a

[fritura](#)

.

Entretanto, outros utensílios primitivos de cozinha foram pedras para cortar ou triturar os alimentos e paus para os mexer no fogo. Com a descoberta da [metalurgia](#) , devem ter aparecido as primeiras

[facas](#)

e

[garfos](#)

– as

[colheres](#)

devem ter continuado por muito tempo a ser feitas de

[madeira](#)

, como ainda se usam hoje.

A fogueira para assar a [caça](#) deve-se ter transformado gradualmente nos atuais [fogões](#) e [fornos](#)

. O forno permitiu a invenção dos

[assados](#)

, mas só depois da descoberta da agricultura deve ter sido descoberto o

[pão](#)

, os

[bolos](#)

e, depois da descoberta das

[massas alimentícias](#)

, os

[pastéis](#)

e outros alimentos preparados no forno cobertos de massa, como o famoso

[vol-au-vent](#)

da
[culinária de França](#)

.

Entretanto, a [Revolução Industrial](#) provocou a criação de cozinhas industriais, bem diferentes das cozinhas coletivas dos [mosteiros](#) da [Idade Média](#). E de alguns utensílios industriais, como as [fritadeiras](#) gigantes, devem ter sido inventadas as versões domésticas, menores; já o [fogão industrial](#) é uma versão moderna e ampliada do fogão doméstico. O [forno de microondas](#) só foi possível com a [revolução tecnológica](#)

...

A culinária industrial

A [indústria alimentar](#) passou por várias fases até ao presente, em que é possível comprar [refeições](#) já preparadas e prontas para comer, não só nos [supermercados](#), como nas várias cadeias de [comida rápida](#)

.

A preparação "industrial" de ingredientes para [cozinhar](#) deve remontar aos primeiros tempos da [agricultura](#), em que o [homem](#) decidiu conservar produtos frescos que eram produzidos em quantidades maiores do que podiam ser consumidos, numa época do ano, enquanto que noutra, os mesmos [alimentos](#) faltavam. Provavelmente a primeira técnica de conservação de alimentos foi a secagem, que ainda hoje é extremamente importante, não só nos países menos industrializados, mas principalmente naqueles em que a exportação de alimentos, como os

[cereais](#)

e o

[leite](#)

, tem grande importância na economia.

Os {mosteiros} deram uma grande contribuição à industrialização da [comida](#) durante a [Idade Média](#)

e

[Moderna](#)

, não só

[inventando](#)

e vendendo grandes quantidades de

[doces](#)

,

[licores](#)

e conservas, mas também descobrindo a forma de preparar grandes quantidades de comida.

Mas foi a [revolução industrial](#) que permitiu o desenvolvimento de novas formas de preparar e conservar os alimentos. Por outro lado, a industrialização foi igualmente o factor que levou grande número de pessoas a procurarem alimentos produzidos em série, primeiro por trabalharem muitas vezes longe de casa, depois por ter promovido o crescimento duma classe média que “inventou” o

[campismo](#) como forma de [entretenimen](#)

[to](#)

As culinárias regionais

Cada país e região tem a sua culinária própria que depende, não só da mistura de [culturas](#), mas principalmente dos ingredientes disponíveis. Além disso, a

[globalização](#)

fez com que as técnicas e tradições culinárias se mudassem de continente para continente, levando

[receitas](#)

, ingredientes e utensílios e fazendo com que os hábitos alimentares, e logo culinários, se fossem evoluindo até às culinárias regionais que existem no mundo.

Fonte: Wikipédia