

Questão 34

O consumo dos alimentos nas propriedades de monocultura de cana-de-açúcar estava [...] baseado no que se podia produzir nas brechas de um grande sistema subordinado ao mercado externo, resultando em uma grande quantidade de farinha de mandioca, feijões de diversos tipos, batata-doce, milho e cará comidos com pouco rigor, além de uma cultura do doce, cristalizada na mistura das frutas com açúcar refinado e simbolizada, popularmente, pela rapadura.

(Paula Pinto e Silva. "Sabores da colônia". In: Luciano Figueiredo (org). *História do Brasil para ocupados*, 2013.)

O texto caracteriza formas de alimentação no Brasil colonial e revela

- (A) o esforço metropolitano de diversificar a produção da colônia, com o intuito de ampliar as vendas de alimentos para outros países europeus.
- (B) a diferença entre a sofisticação da alimentação da população colonial e o restrito conjunto de alimentos disponíveis na metrópole.
- (C) a articulação entre um sistema de produção voltado ao atendimento das necessidades e interesses da metrópole e as estratégias de subsistência.
- (D) o interesse dos grandes proprietários de terras na colônia de produzir para o mercado interno, rejeitando a submissão ao domínio metropolitano.
- (E) a separação entre as lavouras voltadas ao fornecimento de alimentos para os países vizinhos e as plantações destinadas ao consumo interno.

ALTERNATIVA C

A América Portuguesa teve a sua economia voltada para o mercado europeu. O sistema de *plantation* caracterizou a relação entre metrópole e colônia. A produção em grande escala, o latifúndio e a monocultura de exportação foram os pilares das ações do Império Português no Brasil. A produção de açúcar e, posteriormente, o início do plantio de café, foram os maiores exemplos desta estrutura agrícola. No entanto, café e açúcar, embora consumidos internamente, eram destinados ao mercado externo. A alimentação da colônia, em seu dia a dia, tinha uma variedade muito maior de alimentos. Vilas e cidades produziam para o seu próprio sustento (subsistência), misturando tradições indígenas, como a mandioca, com as novidades vindas da Europa, como o trigo. Muitos outros alimentos viriam das Índias e da própria África, como a jaca, a manga, a banana, cocos, óleo de dendê e arroz. Além da mandioca, e de sua farinha, também eram nativos da América a batata, o tomate e o milho. A produção de carne seca, como o charque no Sul, também compunha uma parte do cardápio colonial.