



# Dia de Ação de Graças:

uma riqueza de tradições culinárias



Cores outonais e perus em papel decorativo adornam mesa de jantar arrumada para um Dia de Ação de Graças americano (©Nicole Lee/Flickr)

No outono de 1621, quase um ano depois que os peregrinos ingleses desembarcaram em Plymouth Rock, onde hoje chamamos de Massachusetts, eles se reuniram com os índios Wampanoag para uma festa de celebração da primeira colheita bem-sucedida entre os colonos. Com uma mistura dos costumes dos peregrinos ingleses e dos ameríndios, a celebração de três dias combinou culinária com expressões de gratidão e amizade.

Historiadores acreditam que os dois grupos provaram alimentos originários da América do Norte,

como peru, pato, veado, lagosta, caranguejo, frutos silvestres, abóbora e abobrinha. Atualmente, embora o menu do Dia de Ação de Graças americano seja um pouco diferente do original, a essência do feriado permanece a mesma: dar graças ao que se tem e compartilhar com os outros.

## Interpretação moderna

A refeição do Dia de Ação de Graças moderno ainda gira em torno de alimentos originários da América do Norte. O peru — seja temperado de um dia para o outro, banhado com manteiga

ao forno ou frito em óleo quente ao ar livre — é o prato principal. Na verdade, os americanos que comem peru no Dia de Ação de Graças são tão numerosos que o feriado normalmente é referido como o “Dia do Peru”. Os acompanhamentos são, geralmente, recheio de pão, molho de mirtilo vermelho e purê de batatas com fatias de torta de abóbora para a sobremesa.

## Variações regionais

Enquanto a típica refeição do Dia de Ação de Graças consiste de alimentos básicos, como peru

## Dia de Ação de Graças: uma riqueza de tradições culinárias

e molho de mirtilo vermelho, a forma como esses alimentos são interpretados depende amplamente de quem está cozinhando. Tradições familiares diferentes, origens étnicas e sabores regionais tornam a refeição do Dia de Ação de Graças única.

No nordeste dos EUA, por exemplo, uma refeição de Ação de Graças pode representar um peru dourado com xarope de bordo de Vermont e recheio de pão enfeitado com castanhas, alecrim e tomilho. E nenhum Dia de Ação de Graças em Baltimore estaria completo sem um acompanhamento de chucrute — testamento da herança alemã da cidade.

Chefs no Sudeste dos EUA são responsáveis por variações que se tornaram populares fora de suas regiões. Preparativos da região sudeste, como preparar recheio de bolo de milho com ostras e doce de batata-doce com marshmallows assados, estão surgindo nas mesas por toda a América. A sobremesa é questão de grande variação regional: os residentes da Flórida escolhem torta de limão, os da Geórgia preferem torta de noz-pecã e os da

A maioria dos americanos consideraria uma refeição de Ação de Graças incompleta sem o peru. De acordo com a Federação Nacional de Perus, os americanos consomem um quinto de todos os perus dos Estados Unidos durante o Dia de Ação de Graças (Foto ©AP)



Um voluntário oferece uma bandeja de jantar de Ação de Graças a convidados em uma missão de resgate na Califórnia. Cada prato contém alimentos básicos modernos, como peru, recheio, molho de mirtilo vermelho, purê de batatas, guisado de vagem e pãezinhos (Foto ©AP)

Carolina do Norte optam pela torta de batata-doce.

O menu no Meio-Oeste dos EUA homenageia a reputação da região como o centro da América. Os comensais podem devorar recheio de arroz selvagem em Minnesota, guisado de vagem em Illinois e molho de mirtilo vermelho com cerejas em Michigan. Os residentes de Indiana podem comer de sobremesa pudim de caqui, pudim cozido no vapor semelhante ao pudim de ameixa da Inglaterra, mas feito com caqui local.

Inspirado nas tradições culinárias dos espanhóis, mexicanos e ameríndios, o menu de Ação de Graças no Sudoeste dos EUA pode apresentar muitas especiarias e ervas. Os chefs do sudoeste podem servir peru após esfregá-lo em pasta de pimenta ancho e cominho, ao lado de recheio de pão de milho salpicado com pimentas verdes e batata-doce batida com infusão

de pimentas chipotle. O pudim de abóbora pode tomar o lugar da torta de abóbora como sobremesa preferida do Dia de Ação de Graças.

Região conhecida pela abundância de frutas e legumes, o Oeste dos EUA exhibe uma nova concepção de Ação de Graças. Cozinheiros na Califórnia podem temperar seus perus com alho, sálvia e tomilho e incorporar cogumelos selvagens a seu recheio de pão *sourdough* (pão tipo italiano). Em Washington, o purê de inhame pode substituir as batatas, e polvilham avelãs locais no recheio.

Do xarope de bordo e castanhas a alho e avelã, as variações regionais da refeição moderna de Ação de Graças refletem não somente a história única de cada cozinheiro, mas também a rica diversidade da América. Como reaproveitar as sobras de comida do feriado ainda é assunto de muito debate e muitas variações.

