

# Garde Manger: uma breve revisão bibliográfica sobre canapés.

Fernando De Marchi<sup>1</sup>, Cássia Amaral<sup>1</sup>, Jarbas Silva<sup>1</sup>, Lucas Rodrigues<sup>1</sup>, Rafael Gurgel<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Estudante do Curso de Bacharelado em Gastronomia, Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará.

<sup>2</sup> Professor do Curso de Bacharelado em Gastronomia, Universidade Federal Rural de Pernambuco. transformar.fe@gmail.com

**Palavras chaves:** Gastronomia, Cozinha Fria, *Hors-d'-oeuvres*.

## INTRODUÇÃO

A gastronomia pode ser considerada um ramo de estudo e conhecimentos sobre alimentos e bebidas e dentre as várias ramificações desta, se encontra a Cozinha Fria, na qual o seu chef responsável leva o nome de Garde-Manger, podendo este ser também a mesma nomenclatura de brigada. A este chef são atribuídas as tarefas de preparar os alimentos frios, tais como saladas, patês, entre outros, incluindo os canapés, o objeto de estudo desta pesquisa. *Hors-d'-oeuvres* podem se diferenciar de canapés (ou tira-gostos) por uma característica simples: tamanho do alimento e momento de ser servido. Vale ser ressaltado que ambos são sempre oferecidos em pequenas porções de fácil manuseio para os comensais (CULINARY INSTITUTE OF AMERICA, 2009).

Assim, muito se ouve falar sobre canapés, porém, há uma carência em referências e aportes bibliográficos para um estudo mais aprofundado, pois é de essencial importância para as ciências gastronômicas pesquisas científicas específicas com foco em assuntos ditos triviais dentro da gastronomia.

Com base nisso, os objetivos deste trabalho acadêmico são: pesquisar sobre garde-manger, de forma a abranger seu conceito e contextualização histórica; fazer um levantamento bibliográfico acerca do canapé e estudar a morfologia do mesmo.

## MATERIAIS E MÉTODOS

A execução deste artigo está baseada no método da pesquisa bibliográfica, a qual enquadra o levantamento de conhecimentos, ideias e referências relacionadas a determinado assunto, que, no caso, foi definido como canapés e sua morfologia. Como

afirmado por Fonseca (2002), a pesquisa bibliográfica refere-se ao processo de investigação de teorias e hipóteses já publicadas em meios científicos, sejam escritos ou digitais, de modo a conhecer o que já se pesquisou sobre o tema.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 1. Contextualizando o Garde Manger.

O responsável pela cozinha fria, também conhecido como Garde Manger, está dentre os profissionais que fazem parte da composição da brigada de uma cozinha, citado nas escritas de Kövesi et al. (2007, p.560).

Segundo o Instituto Americano de Culinária (2014, p. 2), O termo *Garde Manger* originalmente era usado para identificar um local fresco de armazenamento de comida. Nele se estocavam alimentos processados, como presuntos, linguiças, picles, queijos, e se preparavam pratos frios para banquetes.

#### 1.1. Conceitos e história:

Para Rozin (1998), o ato alimentar, tomado em sentido restrito, é um comportamento biológico-nutricional, já que o ser humano necessita de uma alimentação que contenha os nutrientes necessários à manutenção dos seus processos vitais. Ainda segundo Rozin, pode-se dizer que a alimentação evoluiu de uma fonte de nutrição e prazer sensorial para um marcador social, uma experiência estética, uma fonte de significação e metáfora, e frequentemente, uma entidade moral.

É na pré-história que se iniciam as relações entre a transformação do alimento e os consequentes desdobramentos históricos do processo de evolução do ser humano. Neste período, o homem tinha seu hábito alimentar determinado por alimentos provenientes de

atividades predatórias como a caça, a pesca e a coleta. O consumo destes alimentos coletados e caçados era sempre em seu estado natural (crus) (FLANDRIN & MONTANARI, 1998).

É sabido que um dos diferenciais do *Garde Manger* é que este, em grande parte das situações, tem o desafio de lidar com preparos que não passam por métodos de cocção (como é o caso das saladas, por exemplo). O termo *Garde Manger*, segundo o Instituto Americano De Culinária (2014, p. 2), designado de despensa, foi ganhando amplitude até que se tornou o nome do profissional da cozinha responsável pelos pratos frios, além das conservas.

## 2. Canapé.

Para Gisslen (2012), canapé é definido como pequena porção de sanduíche aberto que tem como característica o consumo em apenas uma única mordida. De forma simples, esse é o tipo de hors d'oeuvre mais popular em eventos e coquetéis por ter um caráter mais moderno, ter uma grande variedade de sabor e ser versátil, além de ser servido tanto quente como frio.

Pequenos, são de prático manuseio e fácil ingestão, e são compostos por 3 elementos: uma base, sendo essa de pão ou outra massa, uma pasta e uma guarnição. “Quase todos os alimentos servidos em pequenas porções podem ser servidos sobre canapés. A variedade de combinações é quase ilimitada.” (GISSLEN, 2012)

No entanto, Kovesi et al (2007) afirma que o canapé é composto por 4 elementos: uma base, uma pasta, um recheio e uma decoração.

### 2.1. Base:

A base de um canapé pode ser feita partindo de diversos insumos e preparações. Essa, independente de como é feita, deve manter-se firme a fim de comportar os outros elementos. Segundo Kovesi et al (2007), é bastante comum o uso de pães cortados em diversos formatos, sendo esses frescos ou torrados; bases já industrializadas; bases feitas partindo de insumos vegetais, como rodela de cenoura; massa, como a choux e a brisée; tortilhas e até mesmo frutas frescas.

### 2.2. Pasta:

Como um elemento “aglutinante”, as pastas utilizadas em canapés tem como especificidade proteger e dar umidade à base, além de ser espessa suficiente a fim de se unir à base e para prender o recheio.

Essas podem ter características mais simples, sendo usado uma manteiga ou queijo, ou até mesmo usar uma pasta mais elaborada, como uma pasta com carne ou peixe ou mais condimentada. No entanto, uma pasta deve entrar em harmonia com todos os elementos que compõem um canapé.

### 2.3. Guarnição:

A guarnição de canapé pode ser produzida partindo de qualquer insumo, seja apenas um ou em uma combinação com mais elementos, dispostos sobre a pasta.

“Pode ser uma parte importante do canapé, com uma fatia de presunto ou queijo, ou pode ser um pequeno detalhe selecionado por causa de sua cor, desenho, textura ou sabor, como um pedacinho de pimentão, uma fatia de rabanete, uma alcaparra ou um pouquinho de caviar.” (GISSLEN, 2012)

### 2.4. Decoração:

“Pode ser ou não parte do recheio, mas serve basicamente para dar visual ao canapé montado (ervas picadas, pimentas, frutas secas etc.).” (KOVESI, 2007)

## CONCLUSÃO

Com base no exposto, afirma-se que o canapé pode ser enquadrado no conceito de *finger food*, o qual engloba comidas servidas em pequenas porções, de modo a serem consumidas em uma ou duas mordidas, mas proporcionando sabores intensos e marcantes. Além disso, esse tipo de hors d'oeuvre apresenta uma estrutura composta por 4 elementos: base, pasta, guarnição e decoração, que harmonizam entre si para entregar uma experiência rápida, mas única, aos comensais.

Ao longo da pesquisa, notou-se que há uma escassez de estudos na área de *Garde Manger*, principalmente quando procura-se por temas mais específicos deste ramo, como, neste caso, sobre canapés. A partir disso, tornou-se difícil o aprofundamento no assunto em questão, de modo que a tomada de conclusões e elaboração de hipóteses para discussão ficaram prejudicadas.

Por fim, seria interessante que, em futuros estudos focados na gastronomia, o ramo de *Garde Manger* e suas diversas preparações fossem prioridade, fazendo com que o compilado de conhecimentos científicos acerca dessa área torne-se mais abundante.

## **REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO**

- (1) CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Chef profissional. 3. ed. São Paulo, SP: SENAC Nacional, 2009.
- (2) FONSECA, J. J. S. Metodologia da pesquisa científica. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.
- (3, 10, 11, 14) KOVESI, Betty et al. 400 g: técnicas de cozinha. 1. ed. São Paulo, 2007.
- (4, 7) INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. A arte e o ofício da cozinha fria: garde manger. 4. ed. São Paulo: Senac, 2014.
- (5) ROZIN, P. Social and moral aspects of food and eating. In: \_\_\_\_\_. Towards a psychology of food choice. Bruxelas: Institut Danone, 1998. Cap. 8, p. 219-232.
- (6) FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (Org.); tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. História da Alimentação. – São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- (8, 9, 13) GISSLEN, Wayne; LE CORDON BLEU. Culinária Profissional. 6. ed. Barueri: Manole, 2012.