



ANAIS DE HISTÓRIA DE ALÉM-MAR

Vol. VI (2005)

ISSN 0874-9671 (impresso/print)

ISSN 2795-4455 (electrónico/online)

Homepage: <https://revistas.rcaap.pt/aham>

Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa «brasileira» séculos XVII a XIX

Leila Mezan Algranti 

Como Citar | How to Cite

Algranti, Leila Mezan. 2005. «Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa «brasileira» séculos XVII a XIX». *Anais de História de Além-Mar* VI: 139-158.
<https://doi.org/10.57759/aham2005.37749>.

Editor | Publisher

CHAM – Centro de Humanidades | CHAM – Centre for the Humanities
Faculdade de Ciências Sociais e Humanas
Universidade NOVA de Lisboa | Universidade dos Açores
Av.ª de Berna, 26-C | 1069-061 Lisboa, Portugal
<http://www.cham.fcsh.unl.pt>

Copyright

© O(s) Autor(es), 2005. Esta é uma publicação de acesso aberto, distribuída nos termos da Licença Internacional Creative Commons Atribuição 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.pt>), que permite o uso, distribuição e reprodução sem restrições em qualquer meio, desde que o trabalho original seja devidamente citado.

© The Author(s), 2005. This is a work distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>), which permits unrestricted reuse, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.



As afirmações proferidas e os direitos de utilização das imagens são da inteira responsabilidade do(s) autor(es).
The statements made and the rights to use the images are the sole responsibility of the author(s).

OS DOCES NA CULINÁRIA LUSO-BRASILEIRA: DA COZINHA DOS CONVENTOS À COZINHA DA CASA «BRASILEIRA» SÉCULOS XVII A XIX

por

LEILA MEZAN ALGRANTI *

1. Introdução

No final do século XIX, mais precisamente entre 1882 e 1886, Herbert Smith visitou o Brasil, realizando uma viagem do Rio de Janeiro a Cuiabá. Ao referir-se a uma festa popular em Cuiabá, o viajante registrou o costume local de se ingerir grandes quantidades de doces:

*«Generalizada entre velhos e moços, machos e fêmeas, era a paixão pelos doces, que provavelmente porque tanto apreciam, sabem preparar muito bem. Em pouco tempo adquirimos o mesmo vício. Nas grande reuniões, apareciam às vezes com bandejas gigantescas de gostoso manjar, pessoas amigas da casa que assim procuravam tornar-se úteis... desapareciam aqueles montes em poucos minutos. Especialmente o bolo de coco e mandioca (...) era tão bom, que só por ele sou capaz de ainda voltar a Cuiabá.»*¹

Os comentários de Smith, embora datados do período do Império, permitem-nos perceber vários aspectos importantes relativos ao consumo de doces no Brasil, muitos deles adquiridos ao longo da colonização portuguesa e que persistiram após a independência. O primeiro deles é certamente a *paixão pelos doces* – estimulada pela tradição portuguesa de confecção de doces e pela abundância de açúcar, devido à proximidade dos habitantes com a lavoura açucareira desde o século XVI. Conseqüentemente, sua presença era obrigatória nas ocasiões festivas, mas também na mesa de todo dia, embora o doce possuía sempre o caráter de alimento supérfluo. Esse hábito de consumir alimentos adocicados foi observado tanto pelos cronistas, nos primeiros séculos da colonização, quanto pelos viajantes estrangeiros do século XIX, que registraram a presença constante de doces na alimentação

* Unicamp/Brasil.

¹ Herbert Smith, *Do Rio de Janeiro a Cuiabá (1881-1886)*, São Paulo, Companhia Melhoramentos, 1922, p. 348.

brasileira em todas as camadas da sociedade, inclusive na dos escravos. Estes, na ausência de um confeito, chupavam simplesmente um canudo de cana ou adicionavam um bocado de rapadura à comida salgada. Muito freqüentemente eles introduziam também um pouco de melaço nos mingaus e canjicas, pratos corriqueiros na sua dieta. Destaque-se o comentário de Smith sobre o *bolo de coco e mandioca* confeccionado com produtos considerados básicos na cozinha brasileira, mas inexistentes nas receitas portuguesas dos séculos XVII e XVIII. Ou seja, trata-se de algo *novo*, introduzido em uma receita de *bolo*, que por sua vez, é uma técnica culinária trazida pelos colonizadores. Também chama a atenção no documento o fato de os doces serem feitos pelos amigos, uma prática comentada por Câmara Cascudo, que destacou o caráter doméstico da doçaria colonial, ao observar que os doces deveriam ser feitos em casa, a fim de serem individualmente valorizados². Mais interessante se torna o depoimento do viajante ao constataremos, nas páginas seguintes, a convivência harmoniosa do *bolo de coco e mandioca* com os famosos *fios de ovos* originários das cozinhas conventuais portuguesas. «Na varanda – diz ele – reunia-se um aluvião de bolos e flores. Três altas pirâmides de **fios de ovos** com bandeirolas, dominavam todo aquele alarido de guloseimas»³.

As observações de Herbert Smith sintetizam três aspectos importantes relativos à doçaria que floresceu na América portuguesa, a qual continuou a se desenvolver até o século XIX, chegando aos dias atuais: 1) o hábito do consumo de doces; 2) a permanência de certos doces e de técnicas culinárias dos portugueses; 3) a utilização de produtos das colônias na confecção dos doces.

A proposta deste artigo é analisar tais aspectos, a fim de detectar a constituição de uma «doçaria brasileira» e o que essa revela sobre os hábitos alimentares, as sociabilidades e a circulação de produtos e saberes no mundo Atlântico lusitano. Comparando-se as receitas existentes nos antigos livros e cadernos de receitas portugueses com os registros de cronistas e viajantes sobre a arte de fazer doces na América portuguesa, pretende-se analisar o processo de transformação e de adaptação sofrido pelos doces na travessia de Portugal para o Brasil.

2. Doces do dia-a-dia, doces de festas: o consumo de doces

Todas as fontes encontradas nos reforçam uma evidência: a doçaria sempre foi um elemento participante e importante da alimentação luso-brasileira. Certos bolos e doces consagraram internacionalmente a culinária por-

² Cf. Luís da Câmara Cascudo, *História da Alimentação no Brasil*, São Paulo, Global, 2004, p. 596.

³ *Idem*, p. 349/350

tuguesa tendo, inclusive, acompanhado os navegadores da época moderna na exploração e colonização dos novos territórios ultramarinos. O costume português de consumo de doces propagou-se em suas colônias, notadamente no Brasil, onde adquiriram novos sabores e cores.

Mas, segundo Oliveira Marques, em Portugal, «só a partir do Renascimento e, mais particularmente, dos séculos XVII e XVIII, se desenvolverá a afamada indústria doceira nacional»⁴. Essa está associada ao aumento da produção açucareira no império ultramarino, já que o açúcar, introduzido pelos árabes na Península Ibérica era, ainda na Idade Média, um produto raro e caro, como nos demais países europeus.

A tradição doceira em Portugal, mencionada nos registros medievais e quinhentistas, está associada ao mel de abelhas com o qual se fabricavam biscoitos, «pastéis de leite» e «pães-de-ló», bem como os chamados «farteis» ou «fartes» (à base de farinha, especiarias e mel)⁵. Em meados do século XVI começava a predominar a fabricação de doces com o açúcar da Ilha da Madeira, embora o mel ainda fosse bastante utilizado. Com ambos fazia-se «arroz-doce», marmeladas, pastéis, frutas doces e confeitos de vários tipos.

A crescente indústria açucareira nas ilhas atlânticas e no Nordeste do Brasil vulgarizou o uso do açúcar em Portugal e nas suas colônias bem antes desse difundir-se no resto da Europa: enquanto na Itália e na França o açúcar faz sua aparição triunfante na segunda metade do século XVII, «quando as receitas se diversificam e a *patisserie* realmente desponta numa tendência de refinamento»⁶, em Portugal, por essa época, os doces de açúcar são já uma presença obrigatória na alimentação há quase um século.

Por outro lado, os cronistas da América portuguesa registraram o hábito do consumo de doces confeccionados com açúcar desde o século XVI. Gabriel Soares de Sousa, por exemplo, comentou em 1587:

*«Das abóboras... das quais se faz muita conserva, ... aos cajus... fazem-se destes cajus de conserva, que é muito suave. (...) as castanhas de caju... destas castanhas as mulheres fazem todas as conservas doces que costumam fazer com as amêndoas, o que tem graça na suavidade do sabor. As pacovas... dos quais se faz marmeladas sofríveis...; ao amendoim, promovido a fruta, fazem as mulheres portuguesas todas as cousas doces, que fazem das amêndoas, e cortados os fazem coberto de açúcar de mistura com os confeitos.»*⁷

⁴ Sobre a alimentação em Portugal na Idade Média ver A. A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval portuguesa*, especialmente o capítulo «À Mesa», Lisboa, Sá da Costa, 1964, p. 15.

⁵ Sobre a utilização do mel na doçaria portuguesa e sobre os confeitores e suas atividades no século XV, ver Henrique Gomes de Amorim Paneira, «História do Açúcar em Portugal, in *Anais da Junta de Investigações no Ultramar*. Vol. VII, Tomo I, Lisboa, 1952; Carlos Consiglieri e Marília Abel, *A tradição conventual na doçaria de Lisboa*, Sintra, Colares Editora, 1999, p. 21.

⁶ Cf. Anie Pierre Robert e Marie- Paule Bernardin, *Le Grand livre du sucre*, Paris, Solar, s/d, pp. 115-116.

⁷ Cf. Gabriel Soares de Sousa, *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*, São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1971, título 5: «das árvores e plantas indígenas que dão fruto que se come», pp. 190-202.

Nota-se no comentário do cronista a necessidade dos primeiros colonos de aproveitarem os produtos locais a fim de incrementar sua alimentação diária, procurando na diferença dos ingredientes elaborar pratos semelhantes aos que costumavam consumir em sua terra natal. Nessa cozinha transformada em laboratório de experiências, há uma intenção de busca de formas, consistências e sabores conhecidos, reveladora da permanência das estruturas alimentares e da forma de cozinhar lusitanas. O fato é confirmado por Pero de Magalhães Gandavo, ao observar que as castanhas eram tão boas ou melhores do que as de Portugal, as quais eram comidas assadas, ou «cruas e deitadas em água como amêndoas piladas com as quais se faz maçapães e bocados doces...»⁸

Mas também havia a preocupação em se identificar as características dos produtos disponíveis e desconhecidos, visando a continuidade das práticas de alimentação e do cuidado com o corpo. Nesse sentido, o depoimento de Frei João de São José, no século XVIII, sobre os costumes no Pará é bastante revelador. Referindo-se às bananas observou que eram «melhor assadas e passadas por açúcar em ponto com gemas de ovos e canela, excelente remédio para os enfermos do peito e lisonja para regalo de glutões»⁹. O registro permite-nos perceber, além de semelhanças na forma de preparar os doces de frutas (ponto do açúcar, ovos e canela), a presença de doces à mesa dos colonos, ou à cabeceira dos doentes, da mesma forma como eram consumidos no Reino.

O hábito e a necessidade de ingerir doces que se instaura desde o início da colonização, alastra-se pelos séculos seguintes e invade as casas dos indivíduos dos mais diferentes segmentos da sociedade. Já no início do século XIX, referindo-se a uma casa de família de pequenas posses, no Rio de Janeiro, Debret comentou que um moleque se apresentou prontamente com um copo d'água, «bebida freqüentemente solicitada durante o dia para acalmar a sede que o abuso dos alimentos apimentados ou das compotas açucaradas provoca»¹⁰.

Este abuso significava não apenas o excesso do açúcar como condimento, tão lamentado pelos estrangeiros que visitaram o Brasil no período – por camuflar o sabor dos frutos e demais alimentos da terra – mas também sua presença irrestrita em todas as horas. Consumiam-se doces à sobremesa das refeições mais consistentes (como no jantar servido ao meio-dia e, que seria o almoço de nossos dias), bem como nos lanches, nas ceias frugais e até nas merendas de viagens. Nestas últimas não podia faltar a famosa marmelada, presente na América desde o início da colonização, quando a abun-

⁸ Cf. Pero de Magalhães Gandavo, *Tratado descritivo do Brasil*, São Paulo, Obelisco, 1964, p. 51.

⁹ Cf. D. Frei João de São José, *Visitas Pastorais (1761-1763)*, Rio de Janeiro, Editora Melso, 1961, p. 206.

¹⁰ Jean Baptiste Debret *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil (1816-1831)*, São Paulo, Livraria Martins Editora, 1940, t. 1, vol. I, p. 129.

dância de marmelos, especialmente em São Paulo, servia para matar as saudades dos quitutes do Reino e era, inclusive, produto de exportação¹¹. Também a rapadura ou *raspadura* se tornou companheira fiel das jornadas: fácil de transportar, era usada para adoçar as bebidas, para recuperar da fadiga ou como simples acompanhamento de uma refeição em trânsito. Indispensável nas mesas singelas e opulentas, a rapadura feita com o melado da terceira tempera, como informou Antonil, tornou-se alimento indispensável para os habitantes da América portuguesa¹². Os confeitos, por sua vez, eram outros tipos de doces muito apreciados nas jornadas, por serem fáceis de acomodar nas sacolas transportadas no lombo das mulas, como mencionam Spix e Martius¹³.

Quanto às sobremesas compostas de doces, elas faziam a alegria de crianças e adultos e serviam de admiração aos convidados. Luccock, ao visitar Minas Gerais, ficou impressionadíssimo quando, em um jantar que lhe foi oferecido pelo governador, foram servidas «vinte e nove variedades de frutas nacionais feitas em compota, cultivadas e fabricadas nas vizinhanças do lugar»¹⁴.

Embora se observe que os doces do dia-a-dia eram geralmente fabricados à base de frutas locais, não faltam nas mesas mais exigentes pratos mais elaborados e tipicamente portugueses: Fernão Cardim, em um pouso na casa de Garcia d'Avila, no final do século XVI, foi recepcionado com «manjar branco», prato agre-doce de grande tradição em Portugal, mas também em outras partes da Europa, desde a Idade Média. Sua receita foi registrada no *Livro de cozinha da Infanta D. Maria (século XV)* e desde então foi reproduzida integralmente ou com variações («manjar-real», «manjar-branco amarelo», «manjar-branco assado») nos cadernos de receitas dos conventos e nos li⁷ os de cozinha de cozinheiros da nobreza nos séculos XVII e XVIII¹⁵. Não é difícil imaginar o deleite e a surpresa do visitante ao se deparar com tal iguaria em uma casa no interior da Bahia¹⁶, cujo nome – manjar – já indica um prato digno de exceção. De outra vez, Cardim

¹¹ Cf. Gabriel Soares de Sousa, *op. cit.*, p. 115.

¹² Cf. André João Antonil (João Antônio Andreoni), *Cultura e Opulência do Brasil por suas drogas e minas*. São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1923.

¹³ J. B. Spix e C. P. Martius, *Viagem pelo Brasil (1818-1819)*, Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1938, vol. II, p. 218. Referindo-se à alimentação em trânsito fornecida por amigos, John Luccock registrou: «enviaram-me grande abundância de quantas provisões pudessem ser-me necessárias e de fácil transporte na estrada, e com elas vieram, segundo o antigo costume do país, como mimos de despedida, grandes quantidades de doces, frutas em conserva e pastelaria. Cf. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil (1808-1818)*, SP/BH. Edusp/Itatiaia, 1975, p. 354.

¹⁴ Luccock, *op. cit.*, p. 305.

¹⁵ Cf. Domingos Rodrigues, *Arte de Cozinha* (1680), Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1987, pp. 147-148; Lucas Rigaud, *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* (1780), Sintra, Colares Editora, 1999, p. 272.

¹⁶ Fernão Cardim *Tratados da terra e gente do Brasil (1583-1593)*, 2.^a edição, São Paulo, Companhia Editora Brasileira, 1939, p. 276.

regalou-se com vinho de Portugal, «ovos reais e outros mimos que nesta terra se fazem muito bons», como registrou ao se referir à hospitalidade dos senhores de engenho da Bahia, sinal de que as práticas alimentares da metrópole também faziam parte da bagagem cultural dos colonos¹⁷. Tudo leva a crer, entretanto, que tais iguarias da metrópole eram reservadas para ocasiões especiais. Nas refeições diárias, quer dos indivíduos abastados, quer dos escravos, os «pratos da terra» eram mesmo os mais freqüentes¹⁸.

A *canjica ou angu de milho*, por exemplo, reinava como acepipe local: ela poderia compor a refeição vespertina dos escravos – como registraram Henry Koster para Pernambuco no início do século XIX, e Charles Ribeyrolles em 1850, no Rio de Janeiro – como ser ofertada a um hóspede repentino em uma casa mais abastada. De qualquer forma, de Norte a Sul do Brasil, ela deliciava a todos (naturais e estrangeiros), especialmente quando à mistura de leite e milho branco adicionava-se um pouco de mel ou melaço¹⁹.

Nos tabuleiros das negras quituteiras que perambulavam pelas ruas das principais vilas coloniais, a canjica não podia faltar, mas encontraremos, a partir do final do século XVIII, muitos outros doces vendidos nas ruas, o que constituía um costume bastante antigo em Portugal. Alguns desses quitutes eram conhecidos dos portugueses há séculos, como o «pão-de-ló», o «arroz-doce», as «alféolas» e os famosos «alfenis», os quais na América eram chamados de «puxa-puxa», por serem feitos com açúcar queimado²⁰. Outros, como o «pé-de-moleque» e as coloridas «cocadas», originaram-se das mãos das escravas quituteiras, conhecidas pelas suas habilidades na cozinha²¹.

¹⁷ Idem p. 282. «Ovos-reais», de acordo com uma receita existente no Livro de Domingos Rodrigues seria o mesmo que fios de ovos: Constava de uma dúzia de gemas bem batidas em uma calda de açúcar em ponto alto. Para escorrer a gema na calda, usava-se a casca de um ovo com «um buraquinho no fundo por onde corre o ovo em fio». Cf. Domingos Rodrigues, *op. cit.*, p. 157.

¹⁸ Sobre o valor simbólico dos doces e seu consumo em proporções desiguais, segundo as classes sociais e ocasiões, bem como sobre o lugar do doce na hierarquia dos alimentos em Portugal e na América portuguesa, ver o meu estudo «A hierarquia social e a doçaria luso-brasileira (séculos XVII ao XIX)», in *Revista da Sociedade Brasileira de Pesquisa Histórica*, Curitiba, 2002, número 22, pp. 32- 34.

¹⁹ Sobre as várias referências ao consumo da canjica ver, entre outros: Charles Rybeyrolles, *Brasil Pitoresco* (1858-1860), São Paulo, Livraria Martins, s/d, p. 34; Henry Koster, *Viagens ao Nordeste do Brasil* (1809-1815), São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1936, p. 462; Robert Ave-Lallemant, *Viagem ao sul do Brasil no ano de 1858*, Rio de Janeiro, INL, 1953, p. 231.

²⁰ Informa-nos Câmara Cascudo, que o arroz-doce era doce consumido em dias de festas, especialmente quando incrementado com gemas de ovos e flor de laranjeiras, «delícias das merendas ricas». Os modelos mais simples, complementa o autor, «certamente os mais antigos, figuravam nas mesas pobres nos momentos de alegria. Era uma constante em festa de pobre». Cf. *História da Alimentação no Brasil*, São Paulo, Global, 2004, p. 468. É possível que com a vulgarização do arroz, o doce tenha se tornado mais corriqueiro, o que explica sua presença nos tabuleiros das negras quituteiras, no século XIX.

²¹ Ver sobre a venda de doces nas ruas da Bahia Luiz dos Santos Vilhena, *Cartas de Vilhena. Notícias soteropolitanas e brasílicas* (1802), Salvador, Imprensa Oficial da Bahia, 1922, p. 131, J.B. Debret, *op. cit.*, Sobre tal costume em Portugal e à presença das alfeloeiras em

Os doces marcaram os festejos de rua, os casamentos e batizados e as comemorações de todo tipo. Nesse sentido seu caráter de alimento supérfluo e excepcional reafirma-se. Não havia festa sem bolo, já que o bolo possuía uma função social indispensável na vida dos portugueses, sendo visto sempre nos noivados e nascimentos, mas também nas visitas a doentes e enterros, como observou Câmara Cascudo²². Porém, não eram sempre os mesmos bolos e os mesmo doces que se encontravam à mesa dos colonos. Conforme a rusticidade dos primeiros séculos da colonização dava lugar a um conforto maior, e a sofisticação culinária e modos de vida iam conquistando o Velho Mundo, também estas influências eram sentidas no Novo continente.

É certo que entre os séculos XVI e XIX, a culinária na América portuguesa foi sendo constituída e transformada permanentemente, uma vez que se trata de uma arte combinatória e de inter-relações, mais do que de invenções, cujos processos se desencadeiam sob o signo da variação mais do que da criação pura. A história da alimentação, como observou Piero Camporesi, é fundamentalmente história da morfologia dos pratos e da comida, os quais apresentam elementos variáveis e constantes.²³ Assim, ao longo da colonização portuguesa na América, devido à chegada ininterrupta de reinóis, escravos e indivíduos de outras origens ao novo território, a doçaria – assim como a cozinha em geral – foi sendo enriquecida e transformada. Os recém-chegados introduziam sem cessar seus hábitos alimentares e seus pratos favoritos à mesa do dia-a-dia e àquela dos dias de festas (entre esses, o do consumo de doces), fossem simples escravos, lavradores e homens pobres ou capitães-mores, ouvidores e vice-reis. Dessa forma, o vínculo entre a doçaria portuguesa e aquela produzida em sua colônia americana foi sendo sempre renovado, permanecendo estreito durante vários séculos: uma consequência inevitável da circulação de indivíduos e de mercadorias no império luso-brasileiro.

Lisboa, ver Marques Cruz, *À Mesa com Luis Vaz de Camões ou o romance da cozinha no Portugal das Descobertas*, Sintra, Colares Editora, 1998, p. 84. Gilberto Freyre associou o costume de vender doces às ruas à uma tradição portuguesa já presente no século XVI, nas ruas de Lisboa. Cf. Gilberto Freyre, *Açúcar – uma sociologia do doce com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil* (1939), São Paulo, Companhia das Letras, 1997, p. 85.

²² Ver sobre o assunto, Ângelo Sabatino Perrella e Myriam Perrella, *História da confeitaria no mundo*. Campinas, Livro Pleno, 1999, p. 153. Há várias referências interessantes que permitem captar a existência de uma culinária comemorativa luso-brasileira como por exemplo, «os bolos e folares que se costumava dar na oitava da Páscoa em Portugal», ou os «bodos» da festa do Espírito Santo oferecidos aos pobres, em Tomar, no tempo de D. Manuel...» Cf. Manuel Guimarães, *À mesa com a história*, Sintra, Edições Colares, 2001, p. 41 e pp. 68-69; Câmara Cascudo também menciona doces específicos para o Natal brasileiro lembrando um dito popular: «filhoses no carnaval, doce seco no Natal». Segundo ele, os doces secos apareciam no Natal, nunca antes nem depois». *História da Alimentação no Brasil*, São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1968, vol. 2, p. 271.

²³ Piero Camporesi, Introdução e note ao livro de Pellegrino Artusi, *La Sienza in Cucina e l'Arte di mangiar bene* (1891), Torino, Einaudi, 1995, p. XXXIX.

È, portanto, dessa combinação de desejos e saudades, temperados com açúcar e produtos coloniais, mas realizados a partir de técnicas e saberes portugueses, que podemos entender a constituição da doçaria na América colonial e sua evolução ao longo da colonização.

3. Uma visita às cozinhas: a confecção dos doces

Para vislumbrarmos um pouco melhor essa arte doceira combinatória e seus diversos componentes, vale observar mais de perto as cozinhas dos conventos e das moradas, dos dois lados do Atlântico.

Tanto em Portugal, como na sua colônia americana, observa-se na fabricação dos doces dois campos de atividade: a confeitaria realizada por profissionais e a confeitaria feita por populares, consumida em casa ou vendida por ambulantes. Por volta do início do século XVII, as posturas da câmara de Lisboa indicam que a venda de doces passou a ser regulamentada mais rigidamente quando foi restringida aos confeitadores com tendas e proibida aos particulares que enviavam intermediários às ruas²⁴. Cabe destacar não apenas o crescimento do consumo de doces nessa época, mas sua popularização nas feiras, nos mercados, na indústria caseira e certamente na mesa dos portugueses. Se de certo modo o doce tende a se vulgarizar, em Portugal, durante a Idade Moderna, ocorreram também outras mudanças no processo de sua fabricação. Além dos doces vendidos nas ruas, desenvolveu-se uma doçaria palaciana associada aos banquetes reais. Como ocorre com outros alimentos, também na arte de fazer e consumir doces nota-se uma forte hierarquia, que se explicita na quantidade e qualidade dos produtos utilizados, na forma de apresentá-los, nas mãos que os confeccionam e na clientela à qual se destinam.

No século XVII, devido às poucas hospedarias, os conventos portugueses assumiram este papel no acolhimento às comitivas reais, estimulando o desenvolvimento da arte de cozinha e confeitaria em várias destas instituições. As receitas que as religiosas utilizavam, procediam das cozinhas das casas da nobreza, das quais muitas delas se originavam²⁵.

Embora distintos da doçaria popular, os doces conventuais foram influenciados pelas receitas tradicionais e por outras introduzidas pelas embaixadas estrangeiras²⁶. Nem todos os doces da doçaria portuguesa tem origem conventual, mas esses assumiram posição de destaque e passaram, inclusive, a significar símbolo de convivialidade, na expressão de Alfredo

²⁴ Cf. Carlos Consiglieri e Marília Abel, *op. cit.*, pp. 23-24.

²⁵ Sobre as origens das receitas ver Alfredo Saramago, *Doçaria Conventual do Alentejo – as receitas e seu enquadramento histórico*, Sintra, Colares Editora, 4.^a edição, 2000, pp. 25 e 53.

²⁶ Sobre essa interação social e cultural entre o palácio e o convento ver Carlos Consiglieri e Marília Abel, *op. cit.*, pp. 34-35.

Saramago, devido ao fato de serem ofertados como regalos. Poderíamos acrescentar que também eram importantes na sociabilidade interna dos conventos, já que as religiosas faziam de suas especialidades um atrativo para seus hóspedes ilustres²⁷. As especialidades das religiosas eram muitas vezes mantidas em segredo, pois desses doces dependiam não só a fama das cozinhas, mas também os proventos que proporcionavam aos estabelecimentos²⁸.

As famosas delícias conventuais acabaram trazendo notoriedade a certas casas e como destacaram Consiglieri e Abel, o palácio influenciou o convento²⁹. Dessa interação mútua resultou uma culinária sofisticada, a qual se expressa na doçaria conventual e atinge seu auge no século XVIII. Alfredo Saramago menciona cerca de 100 dias por ano, festejados com cerimônias religiosas e convocações gastronômicas importantes nesses estabelecimentos³⁰.

O que cabe assinalar é que tanto as habilidades doceiras das religiosas, quanto o costume delas presentear com doces foram práticas introduzidas nos conventos e recolhimentos da América portuguesa, no século XVIII, quando da fundação dos primeiros estabelecimentos de reclusão feminina.

Pode-se supor, por exemplo, que a receita dos famosos «pastéis de Santa Clara» e de outras delícias de ovos, típicas da doçaria conventual portuguesa – como os «fios de ovos», as «trouxas d’ovos» – tenham vindo na bagagem das clarissas enviadas de Lisboa para fundar o Convento do Desterro, na Bahia, no final do século XVII. Talvez, quem sabe, tenham sido depois transmitidas ao Convento da Ajuda, no Rio de Janeiro, quando as freiras do Desterro se deslocaram para fundar esse convento carioca. Adaptadas e modificadas com produtos locais, tais receitas podem estar na base de alguns doces fabricados nos conventos da América portuguesa. Afinal, como dizia um ditado popular no Rio de Janeiro, do início do século XIX, «no convento da Ajuda só os doces são bons».

O que é certo, contudo, é que as religiosas e reclusas da América eram também exímias doceiras, e como as da metrópole, produziam doces à base de frutas, como as conservas e os frutos cristalizados. A abundância e a diversidade das frutas tropicais estimulou tanto a doçaria conventual, como a doméstica e popular. Os viajantes estrangeiros, do início do século XIX,

²⁷ Cf. Alfredo Saramago, *op. cit.*, p. 26

²⁸ Em um caderno de receitas do Convento de Santa Clara de Évora pode-se ler no último parágrafo: «Este livro se não entregará a outrem que não seja pessoa desta casa nem por cedência, nem por empréstimo por afetar os proveitos da feitura dos doces que neta casa são feitos.» Cf. *Livro das Receitas de Doces e Cozinhados vários deste Convento de Santa Clara de Évora*, Sôror Maria Leocádia do Monte do Carmo, Biblioteca Nacional de Lisboa, códice 10763. Transcrito e comentado por Leila Mezan Algranti, in *Cadernos Pagu*, Campinas, Núcleo de Estudos de Gênero-Unicamp, 2001, n. 17/18, pp. 397-408.

²⁹ Cf. Carlos Consiglieri e Marília Abel, *op. cit.*, p. 42.

³⁰ Alfredo Saramago, *op. cit.*, p. 52.

registraram essa habilidade das freiras americanas. Maria Graham, por exemplo, referindo-se às compotas de frutas e ao mercado dos arredores de Olinda comentou em seu *Diário de Viagem*: «os conventos são em geral, os lugares onde se fazem as conservas mais delicadas... são chamadas pelo nome genérico de doce»³¹. Mais de dez anos depois, George Gardner, percorrendo a mesma região e visitando um convento de freiras, comentou que as mesmas «preparavam frutas em conserva para vender (...)»³².

Em seu estudo sobre as enclausuradas do Desterro da Bahia, Ana Amélia Nascimento menciona as habilidades doceiras das religiosas baianas, enfatizando que «nos conventos, as freiras e recolhidas eram exímias floristas e confeitadeiras»³³. Assim, é possível perceber que a exemplo do que sucedeu em Portugal, também no Brasil se desenvolveu uma doçaria conventual que se encontra inclusive presente ainda hoje em algumas instituições femininas. Gilberto Freyre destacou a perícia das freiras brasileiras de meados do século XIX como «inventoras de doces e bolos – inventoras ou inovadoras nesse setor e não conservadoras puras e simples de preciosas heranças que foram principalmente elas que trouxeram da Europa»³⁴.

Mas se as antigas receitas de «doces de freiras» – notadamente as de doces de ovos com amêndoas – atingiram notoriedade em Portugal e conservaram-se até hoje na tradição culinária regional portuguesa, na América colonial, talvez devido à exigüidade das cozinhas das instituições religiosas femininas e à dificuldade de se conseguir certos produtos (farinha de trigo e amêndoas, por exemplo), desenvolveu-se uma doçaria doméstica com contornos menos elaborados e à base de produtos regionais, a qual marcou de forma mais intensa a doçaria «brasileira» do que os chamados no Brasil de hoje *doces portugueses* ou de ovos («doces de freiras», em Portugal). Câmara Cascudo, sensível observador dessas combinações portuguesas e americanas observou que os doces com nomes sugestivos de convento – «suspiro de freira», «bolo-de-frade», «papo de anjo», «celestes», «baba-de-moça», «bolo-da-abadessa» e muitos outros – «todos passaram para o Brasil», mas não resistiram ao contágio da mandioca e dos polvilhos, do leite de coco³⁵.

É esse «contágio», melhor dizendo, a relação entre a doçaria portuguesa (fortemente marcada pela doçaria conventual) e a cozinha das casas-grandes

³¹ Maria Graham, *Diário de uma viagem ao Brasil e de uma estada nesse país durante parte dos anos de 1821-1822*, São Paulo, Editora Nacional, 1946, p. 138.

³² George Gardner, *Viagem ao interior do Brasil*, São Paulo, EDUSP, Belo Horizonte/Itatiaia, 1975, p. 53.

³³ Ana Amélia Vieira Nascimento, *Patriarcado e Religião – as enclausuradas clarissas do Convento do Desterro da Bahia 1677-189*, Salvador, Secretaria de Educação e Cultura, 1994, p. 157 e p. 242.

³⁴ Cf. Gilberto Freyre, *Açúcar uma sociologia do doce com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil* (1939), São Paulo, Companhia das Letras, 1997, p. 161.

³⁵ Cf. Câmara Cascudo, *História da Alimentação no Brasil*, São Paulo, Companhia Editora Nacional, vol. 2, 1968, p. 348.

que gostaríamos de destacar, a fim de refletir sobre a fabricação dos doces na América portuguesa³⁶. Esta relação evidencia-se tanto na adaptação de certos doces, quanto na criação de novos pratos elaborados com açúcar. Contudo, a ausência de preservação de cadernos de cozinha escritos no Brasil, notadamente entre os séculos XVI e XIX, levou-nos a buscar em outras fontes, elementos que permitam observar como os doces eram produzidos. Para tanto, selecionamos nos registros de cronistas e viajantes referências a alguns doces, os quais foram reunidos em três grupos, de forma a proporcionar uma análise comparativa com as antigas receitas portuguesas. O primeiro grupo compõe-se de doces cuja diferença em relação ao doce de origem portuguesa é, simplesmente, a substituição do produto básico (fruto, geralmente); no segundo grupo, reunimos novos tipos de doces, mas que evocam certas características da doçaria portuguesa. No terceiro e último conjunto de doces, as variações entre as receitas parecem não ter grande significado.

Cabe observar que estes exemplos não esgotam a multiplicidade e a variedade do inventário de doces portugueses ou brasileiros, mas permitem avaliar a doçaria enquanto prática cultural e levam-nos ao movediço terreno das identidades culturais, bem como ao instigante campo da história da alimentação.

Geléias, compotas e frutos cristalizados

A culinária portuguesa, assim como a de outros povos, mantinha, ainda na Idade Moderna, uma estreita relação com a agricultura e, conseqüentemente, com as estações do ano. A doçaria não fugiu a esta regra e os doces mais comuns eram aqueles confeccionados à base de frutas. Limpos e cozidos em calda de açúcar (cujo ponto podia variar), os frutos eram preparados para serem consumidos frios em forma de compota (com calda), mas também desmanchados como uma pasta ou secos, depois de espremidos em uma grade e expostos ao sol. Estes doces eram oferecidos no último serviço das refeições. Podiam ser guardados por muito tempo, daí o termo «conserva», já que o excesso de açúcar funcionava como conservante³⁷.

³⁶ O termo cozinha conventual e cozinha da casa-grande são aqui utilizados de forma ampla e simbólica. Entendendo-se ambas como espaços de transmissão de saberes e técnicas culinárias, mas fundamentalmente locais nos quais produtos regionais são processados e combinados a tradições múltiplas, que deram origem a produtos considerados como marcos de identidades portuguesas e brasileiras.

³⁷ No receituário de Domingos Rodrigues o número de receitas atribuído a cada tipo de doce varia pouco, geralmente entre 7 e 9 receitas, com leve maioria dos doces de frutas (12 receitas), *op. cit.*, pp. 151-155, 157-158, 159-162. As geléias e caldas de fruta, por sua vez, são variadas no livro de Lucas Rigaud, (século XVIII), no qual as receitas de conservas de frutas se ampliam em relação àquelas existentes na Arte de Cozinha, de Domingos Rodrigues. Cf. Lucas Rigaud, *op. cit.*, pp. 286-302.

No Novo Mundo, com a abundância dos frutos tropicais, além daqueles aclimatados e trazidos pelos colonizadores, faziam-se compotas e conservas das mais variadas em todas as localidades, desde o século XVI. Por outro lado, os viajantes estrangeiros que tanto consumiram os doces de frutas na América, não cansaram de mencionar seus aromas e diversidades. Walter Bates, por exemplo, referindo-se ao fruto do cacau, registrou que era «oblongo, de seis e oito polegadas de comprimento; as sementes – diz ele – estão envoltas em uma polpa branca que dá delicioso refresco, diluído em água, ou produz excelente geléia, quando cozida»³⁸. Também Vilhena referiu-se às geléias, especialmente, à de manga: «saborosíssima e preciosa»³⁹. No século XVII, Claude Abeville, ao descrever os frutos do país, informa que «há também uma espécie de arbusto que cresce junto às árvores e que os índios chamam goiaba (...) é muito bom paladar, principalmente cozido como doce»⁴⁰. O mesmo sucedia com outras frutas como o ananás, o caju, as mangabas, as pitangas e as bananas: de todas elas faziam-se compotas e geléias, mas podiam ser todas consumidas também assadas e cobertas com açúcar e canela.

Esses doces possuíam sabores, cores e odores diferentes daqueles consumidos no Reino, mas lembravam de perto as conservas preparadas na metrópole e podem ser considerados os descendentes diretos dos doces portugueses feitos à base de frutas e açúcar, preparados em tachos ou panelas levados ao fogo, para serem servidos em covilhetas ou pratos, com a ajuda de colheres. Eram armazenados em «joeiras» ou potes bem fechados⁴¹.

Nessas receitas percebe-se, portanto, que o princípio básico para a obtenção do doce foi o da substituição do fruto utilizado em Portugal. Os colonos e conquistadores cozinhavam basicamente para o dia-a-dia e não podiam ficar restritos a certos ingredientes específicos. Eles dispunham da abundância do açúcar, dos produtos existentes no pomar e na natureza, e de um «modo conhecido» de aproveitar os frutos. Dessa combinação despontaram na América, uma grande variedade de conservas, geléias e frutos cristalizados.

³⁸ Henry Walter Bates, *O naturalista no rio Amazonas (1848-1859)*, vol. 1, São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1944, p. 192.

³⁹ Cf. Luiz dos Santos Vilhena, *op. cit.*, p. 754

⁴⁰ Claude Abeville, *História da missão dos padres capuchinhos na Ilha do Marnhão e terras circunvizinhas (1612)*, SP/BH, EDUSP/Itatiaia, 1975, p. 170.

⁴¹ Sobre os utensílios de mesa e cozinha utilizados no período, ver meu estudo «Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII–XIX)», apresentado no *Colóquio Da América portuguesa ao Império do Brasil: História, Política e Cultura – Seminário em Homenagem a Fernando Novais*, Instituto de Estudos Brasileiros, USP, 14 e 15 de Outubro de 2003, a ser publicado nos *Anais do Colóquio (especialmente o item «técnicas culinárias e bateria de cozinha»)*.

Cocada, rapadura e canjica

A combinação de produtos novos às técnicas culinárias portuguesas, no entanto, deu origem a muitos doces *diferentes* daqueles que encontramos nos registros portugueses antigos. A *canjica* ou a *rapadura* são exemplos interessantes de *novos doces*, enquanto a *cocada*, embora semelhante a outros doces feitos com frutos, ganhou tantas variantes e impregnou de tal forma o acervo culinário brasileiro que, praticamente, não lembramos que sua origem não deixa de ser a mesma dos demais doces de frutas. Mencionadas por Debret e tantos outros viajantes do século XIX, as cocadas eram consumidas em festas, vendidas nos tabuleiros de rua e produzidas, segundo Spix e Martius da seguinte maneira:

*Com a polpa do coco, ralada, cozida e adicionada de açúcar, prepara-se a cocada, **que é uma das habilidades da dona de casa brasileira**. Este doce saboroso, especialidade das religiosas ursulinas e de outros conventos de freiras da Bahia é ali preparado com particular excelência e com outros doces de frutas de ananás, manga, genipapo, pitanga, etc ...) constantemente mandados para a Europa como presentes*⁴².

No comentário do viajante, a *cocada*, feita com um fruto asiático, e a partir de uma técnica «portuguesa», desponta como uma especialidade «brasileira» (conventual e doméstica) a ponto de ser exportada. As cocadas podiam ser servidas a colheradas, isto é com um pouco de calda ou secas ao sol para serem servidas em pedaços ou bocados. Com a adição de gemas ficavam amarelas, mas podiam ser escuras, dependendo do ponto do açúcar (açúcar queimado). Multiplicavam-se, assim, os formatos e sabores deste doce.

Já a *canjica* e a *rapadura*, aparentemente, não encontram similares na doçaria portuguesa. Eram doces muito populares na América – assim como as cocadas – por serem consumidos por indivíduos de todos os segmentos da sociedade, mas também pela quantidade e frequência com que eram ingeridos, ou seja, em qualquer oportunidade. Segundo John Luccock, no início do século XIX, a *canjica* podia ser considerada um «prato nacional»⁴³.

De acordo com Saint-Hilaire que visitou o Sudeste do país no mesmo período, «*canjica* era o nome do milho cozido descascado e cozido em água»⁴⁴. Mas também podia ser feito com leite. «O acepipe – diz um outro viajante – lembra uma espessa sopa de ervilhas, e é longe de ser desagradável quando adicionam açúcar ou melão»⁴⁵. Este prato, embora considerado típico da terra pelos viajantes do século XIX, apresenta uma consistência

⁴² Cf. Spix e Martius, *op. cit.*, vol. II, pp. 276-277.

⁴³ Cf. John Luccock, *op. cit.*, p. 278.

⁴⁴ Cf. *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais, op. cit.*, pp. 96-97.

⁴⁵ Cf. Henry Koster (1809-1815), *op. cit.*

semelhante às famosas sopas e papas, muito próprias da cozinha européia medieval⁴⁶. Cabe lembrar que os pratos à base de leite (líquidos ou cremosos) ocupavam um bom espaço nos livros de receitas portugueses dos séculos XVII e XVIII, como por exemplo, as «tigeladas de leite» ou o «arroz-doce». Este último, muito parecido com a canjica, quer na forma de preparar, quer na de consumir.

O gosto pelas comidas úmidas e pastosas manifestava-se também nos famosos doces portugueses conventuais, já que a maior parte deles consistia em uma massa feita com ovos e açúcar que podia ser consumida diretamente da panela ou usada para recheio de tortas e pastéis⁴⁷.

A rapadura, por sua vez, embora pareça ser um doce bem original no repertório alimentar luso-brasileiro, foi confeccionado em outras zonas produtoras de açúcar, como por exemplo, nas Antilhas. Talvez pudéssemos argumentar que mais do que um doce, a rapadura era, antes de tudo, uma espécie de adoçante, tendo sido utilizada muitas vezes, em substituição ao açúcar, embora não deixasse de ser consumida de outras formas sendo, praticamente, eleita a companheira de todas as horas e de todas as refeições por indivíduos dos mais diferentes grupos sociais na América portuguesa.

Os doces comentados nesse grupo apresentam, portanto, características de pratos doces ou salgados consumidos no Reino, quer fosse na forma de prepará-los, quer na consistência (cremosa ou seca). Isto nos leva a perceber que a técnica de confecção não seria o único elemento responsável pela identidade de um doce, como tampouco o seria o produto específico utilizado (os frutos tropicais, por exemplo). O que se pode pensar é que havia um conjunto de pratos pouco numerosos que os membros de uma família ou comunidade sabiam fazer os quais, preservados na memória, eram transmitidos de geração a geração. Isto é, havia algumas «receitas de base», como definiu Jack Goody, as quais adaptadas, podiam resultar em novas comidas (doces e salgadas)⁴⁸. Em outras palavras, nota-se que havia estruturas fundamentais de cozinha, reproduzidas há muito tempo no Velho continente,

⁴⁶ Referindo-se ao advento dos cereais cultivados desde o neolítico, Braudel observa que desde então «...passam a opor-se duas humanidades: os raros comedores de carne e os inúmeros comedores de pão, de papas, de raízes, de tubérculos cozidos»: Fernand Braudel, *op. cit.*, p. 84. Essa tendência das papas e sopas, presente nos pratos de sal, prolonga-se nos pratos adoçados com mel e açúcar. Câmara Cascudo, por sua vez, comentando o «mingau» informa que era uma «papa rala de goma de mandioca, ou carimã, milho, cevada, leite de gado, gema de ovo e açúcar, destinado aos convalescentes e crianças»: *op. cit.*, p. 102. Também o pirão (caldo no qual foi cozido o peixe, engrossado com farinha de mandioca) é uma papa, a qual Cascudo referiu-se como «uma técnica portuguesa com material brasileiro, uma obra-prima nacional» (p. 104).

⁴⁷ «Ovos-moles» é uma receita desse tipo, utilizada também como recheio, cf. Domingos Rodrigues, *op. cit.*, p. 158. Cabe mencionar também, que os afro-descendentes consumiam, na América, papas feitas de farinha de mandioca e água ou de farinha e feijão, comidas estas, consideradas fundamentais em sua dieta.

⁴⁸ Cf. Jack Goody, «Receita, prescrição, experimentação», in *Domesticação do Pensamento Selvagem*, Lisboa, Editorial Presença, 1988, p. 157.

que foram sendo aplicadas, integralmente ou modificadas, conforme as necessidades dos habitantes da América.

Pão de ló, marmelada e arroz-doce

As receitas de «pão-de-ló», «marmelada» e «arroz-doce», por sua vez, são freqüentes nos receituários portugueses (antigos e modernos). Entretanto, também esses tradicionais doces portugueses apresentam algumas variações nos ingredientes e no modo de preparo ao longo do tempo. O «pão-de-ló», por exemplo, podia levar as claras em neve ou não; conter mais ou menos ovos e amêndoas, e até prescindir da farinha de trigo. Porém, mesmo que o resultado e a forma de preparar fossem diferentes, o nome não era alterado⁴⁹. Segundo Câmara Cascudo, o pão-de-ló é o «mais histórico dos bolos caseiros» e um dos primeiros trazidos pelo português para a doçaria do Brasil⁵⁰. É sinônimo de bolo fofo e espalhou-se pela América portuguesa, sendo vendido nas ruas, oferecido em visita de pêsames, mas também nas festas, lanches e sobremesas. Era geralmente um doce de forno, ao estilo dos que se expandiram no século XVIII, quando a confeitaria se sofisticou e diversificaram-se as receitas de tortas, doces, bolos, e pastéis de forno. Enfim, uma persistência na doçaria luso-brasileira: um doce até hoje consumido dos dois lados do Atlântico.

Com relação às marmeladas, observa-se a mesma permanência. Não faltam registros de receitas de marmelada nos livros e cadernos de receitas portugueses dos séculos XVII e XVIII. Com marmelada ou marmelos em calda recheavam-se tortas e pastéis. A geléia confeccionada com esse fruto também era bastante apreciada⁵¹. Contudo, a julgar pelos documentos de São Paulo seiscentista, poder-se-ia supor tratar-se de um doce típico paulista, tal a fama das marmeladas produzidas nessa capitania e exportadas, desde a época dos bandeirantes. Gabriel Soares de Sousa é um dos primeiros cronistas a registrar esta abundância ao comentar que «... os marmelos são tantos que os fazem de conserva, e tanta marmelada que a levam a vender por as outras capitanias»⁵².

⁴⁹ O pão de ló de amêndoas de Domingos Rodrigues era um doce feito apenas com amêndoas e açúcar em calda e não levava farinha. Tampouco ia ao forno. Cf. Domingos Rodrigues, *op. cit.*, p. 321. Já o pão-de-ló de Lucas Rigaud, no século XVIII, contém farinha de trigo, claras em neve e era assado ao forno. Cf. *op. cit.*, p. 226.; o pão de ló do Convento do Paraíso, em Évora, levava 12 ovos inteiros (logo, não se separavam as gemas das claras), farinha e açúcar. Cf. Alfredo Saramago, *op. cit.*, p. 68.

⁵⁰ Câmara Cascudo oferece-nos cinco receitas diferentes de pão de ló. Cf. *História da Alimentação no Brasil*, *op. cit.*, São Paulo, Global, 2004, p. 316.

⁵¹ Cf. Domingos Rodrigues, *op. cit.*, p. 159; Lucas Rigaud, *op. cit.*, p. 291. Marmelada era um termo usado também para se referir a um modo de confecção de doce, como por exemplo, «marmelada» de pêra, de cinja.

⁵² Cf. Gabriel Soares de Sousa, *op. cit.*, p. 115.

Quanto ao «arroz-doce» ou «arroz-de-leite», tão tradicional nas mesas portuguesas e brasileiras, recebeu aditivos locais, ao se transportar para a América, tais como o leite de coco. Talvez isso se deva ao hábito dos africanos de misturar o leite de coco a muitos pratos que consumiam, fosse nas senzalas, fosse na cozinha dos senhores⁵³. Enquanto doce, o açúcar é indispensável na feitura do arroz, que sem ele servia de acompanhamento aos pratos de carne e peixe (o arroz-de-leite). No entanto, a receita tradicional é permanente; registrada no livro de cozinha de Domingos Rodrigues, no final do século XVII, consistia em: arroz, (leite de vaca ou cabra), açúcar e canela polvilhada para o acabamento.

Os doces pertencentes a este conjunto (e outros) perpetuaram-se na América com os mesmos nomes (mesmo contendo diferenças nas receitas) e foram registrados nos livros e cadernos de receitas, a partir de meados do século XIX. Observa-se nesse sentido, um certo tradicionalismo na forma de nomear os doces que passa de geração em geração⁵⁴. Os livros e cadernos de receitas, certamente, alargam o âmbito da cozinha própria de uma sociedade, como enfatizou Jack Goody, mas o aprendizado oral e participativo (mais típico da sociedade colonial) contribuiu fortemente na transmissão das receitas⁵⁵. As mudanças que ocorreram em muitas delas devem estar ligadas à transmissão oral e à liberdade de executar as receitas (dependentes, geralmente, aos ingredientes disponíveis na dispensa e à improvisação)⁵⁶.

4. «De lá pra cá e de cá pra lá»: a doçaria brasileira

Segundo Fernand Braudel, a Europa realizou, no século XVIII, uma verdadeira revolução alimentar, embora tenha levado dois séculos para a conseguir. A revolução mencionada consiste no movimento das plantas que, de acordo com o mesmo historiador, não pararam de viajar após a descoberta da América⁵⁷. «As plantas do Velho Mundo chegaram ao Novo; inversamente as do Novo Mundo chegaram ao Velho: de um lado o arroz, o trigo, a cana-de-açúcar, o café..., de outro, o milho, a batata, o feijão, o tomate,

⁵³ Adicionava-se por exemplo, leite de coco ao feijão e aos pratos de peixe, mas também em outros doces feitos em Portugal com leite de vaca. Sobre a utilização do leite de coco na cozinha brasileira, ver: Câmara Cascudo, *op. cit.*, pp. 191-182 e 467-468.

⁵⁴ A riqueza de interpretação que os nomes dos doces proporciona é um assunto muito amplo que foge ao objetivo desse estudo.

⁵⁵ Sobre a transmissão oral e escrita das receitas de cozinha ver Jack Goody, *op. cit.*, pp. 156-160.

⁵⁶ *Idem*, p. 157. Sobre a transmissão escrita da arte de fazer doce e as transformações que eles sofreram ao longo do tempo, em termos de técnicas e gosto, a partir de múltiplas influências culturais apresentei um estudo – «Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX)» – no Seminário em Homenagem a Fernando Novais: Da América portuguesa ao Império do Brasil: História, Política e Cultura, Instituto de Estudos Brasileiros (IEB), outubro de 2003, a ser publicado nos Anais deste Colóquio.

⁵⁷ Cf. Fernand Braudel, *op. cit.*, p. 143.

a mandioca...» Tudo leva a crer que essas culturas estabeleceram-se em países estranhos à sua origem, mas «todas elas acabaram por se impor»⁵⁸. Os portugueses levaram para a África e a Ásia, vários dos nossos produtos, mas em troca recebemos muitos outros, inclusive, vários dos frutos envolvidos na nossa doçaria⁵⁹.

É difícil pensar em uma cozinha nacional ou brasileira para os séculos XVI, XVII e XVIII, quanto mais uma doçaria. Primeiramente porque não existia uma unidade territorial, nem mesmo um país chamado Brasil. Segundo, porque os hábitos alimentares dos índios (os naturais da terra) não foram totalmente absorvidos pelos conquistadores; mas, fundamentalmente, porque as comidas produzidas e consumidas na Colônia resultaram de conhecimentos acumulados pelos exploradores tanto na Europa, como na América e certas práticas alimentares não se identificavam ainda com o conjunto do território⁶⁰.

No movimento das caravelas que trafegaram «de lá para cá», os conquistadores portugueses trouxeram seus costumes, gostos e certos produtos que não podiam prescindir, tais como os ovos, a farinha de trigo, o vinho e as carnes. Conforme lembrou Braudel, as fronteiras alimentares são difíceis de transpor, e basta lembrar a resistência dos portugueses para aceitarem a mandioca como substituto do pão de trigo, nos primeiros tempos da colonização, para termos uma idéia de quanto devem ter procurado preservar suas formas de alimentação e modos de vida.

De qualquer forma, as trocas e intercâmbios culturais de todo tipo, entre índios e portugueses estiveram presentes desde o século XVI. Com o avanço da colonização e o fluxo contínuo do tráfico negreiro, outros produtos e novas técnicas culinárias foram introduzidas. Isto está longe de nos levar a concluir que a culinária brasileira é fruto do mito das três raças, ou da sua interação pura e simples, como tantas vezes foi afirmado. Ou seja, que os índios, os africanos e os portugueses tivessem contribuído de forma equivalente na constituição de uma cultura ou de uma cozinha brasileira. Como bem esclareceu Maria Eunice Maciel «... ao se afirmar que a cozinha brasileira é marcada pelos diferentes povos que viveram e vivem em seu território, reafirma-se o papel de participação desses povos, rompendo com uma visão

⁵⁸ Idem, p. 136.

⁵⁹ De acordo com Márcia Moisés, «o coqueiro chegou aqui (Brasil) por volta de 1553 a bordo de embarcações vindas de Cabo Verde, mas procedentes do Leste Asiático. Hoje a árvore tornou-se um dos símbolos do país». Cf. «Em se plantando, dinheiro dá», comentário de Joana Monteleone sobre o projeto Jovem Pesquisador, apoiado pela FAPESP, da historiadora Márcia Moisés do Instituto de Estudos Brasileiros-USP, IN *Pesquisa-ciência e tecnologia no Brasil, Revista da FAPESP*, SP, agosto, 2004, n. 102, p. 90.

⁶⁰ Se o cardápio dos tupiniquins era parco e frugal, como o definiu Câmara Cascudo, ou se «não lavravam, nem criavam», como escreveu Caminha, eles utilizavam amplamente o inhame (mandioca), cujo processo para transformá-lo em alimento era complexo e demorado, necessitando de conhecimentos técnicos especiais. Sobre a mandioca e o processo de fabricação da farinha ver Câmara Cascudo, *op. cit.*, pp. 94-97.

de harmonia que implica o «mito» da democracia racial. Colocando o fenômeno num quadro de desigualdades e conflitos, não dá para ignorar que o português branco colonizador foi instaurador de uma hierarquia(...). Não é possível, assim, colocar as «três raças» em um plano horizontal.»⁶¹

Cozinhar, como observou Piero Camporesi, é a mais antiga forma de cultura popular – por excelência oral – e tradições culinárias diversas tiveram um peso que se manifestou na cozinha. O mesmo pode ser dito em relação à confeitaria e à doçaria. Nesse processo de constantes transformações e múltiplas influências, o fator climático teve um papel importante; não se pode deixar de lembrar os particularismos regionais em um território tão vasto como o da América portuguesa, assim como o isolamento e as longas distâncias que separavam os indivíduos, em uma sociedade de vida marcadamente rural, própria dos primeiros séculos da colonização. Nesse sentido, as compotas de frutas e outros doces típicos da região Nordeste, por exemplo, permaneceram durante muito tempo desconhecidos dos habitantes de outras partes da América portuguesa.

Uma coisa é comer para viver e outra comer além do necessário. Há uma grande diferença entre as necessidades dos habitantes da Colônia no século XVI e no século XIX, ou entre as dos bandeirantes e as dos senhores de engenho, e mesmo no ato de comer para os indivíduos mais pobres e para àqueles da elite colonial. Certamente a alimentação representa uma das necessidades primárias que condicionam a existência humana. Porém, «ela representa também um sistema simbólico através do qual se exprimem aspectos e situações sócio- culturais, além de formas de uma identidade histórico-cultural»⁶².

No caso dos doces, eles possuíam um significado distinto para quem os consumia. Para os escravos podia ser a satisfação de uma necessidade fisiológica (comer alimentos adocicados), mas também simbólica, no sentido de cuidado de si, de equiparação social (comer como os senhores). Para os indivíduos de outros segmentos da sociedade, consumir doces talvez fosse um traço de refinamento, de distinção de classe, inclusive pelo caráter supérfluo desses alimentos. Afinal, eram oferecidos no último serviço de uma refeição e possuíam também um significado comemorativo, como indicam suas formas de consumo.

Assim, é realmente difícil falar em uma doçaria nacional, ou doçaria brasileira, no sentido «essencialista», de algo profundamente específico ou original para o vasto território colonizado pelos portugueses. Mas pode-se pensar em um conjunto de doces próprios dessa sociedade, em termos do que era produzido, consumido e apreciado na América portuguesa, com

⁶¹ Cf. Maria Eunice Maciel, «Uma cozinha à brasileira», in *Estudos Históricos*, Fundação Getúlio Vargas, Rio de Janeiro, n.º 33, Janeiro-Junho 2004, p. 29

⁶² Cf. Adone Agnolin, *O apetite da Antropologia – o sabor antropofágico do saber antropológico. Alteridade e identidade no caso tubinambá*, tese de doutorado, Departamento de Sociologia, USP, 1998, cap. «O Código Alimentar», p. 176.

todas as ressalvas, é claro, que os alimentos apresentavam em termos de hierarquias sociais e diferenças regionais.

Vimos que as receitas de doces foram objeto de combinações, criações e trocas múltiplas. Os doces feitos com a mandioca, o milho e outros produtos coloniais poderiam ser considerados doces típicos brasileiros, devido ao fato de serem *doces novos* no repertório dos portugueses e mesmo dos índios, que não conheciam o açúcar. Porém, o que ficou claro a partir das constatações feitas, é que é quase impossível separar os produtos das técnicas de confecção dos pratos, quer seja de doces ou de salgados. O repertório alimentar que os colonos produziram e consumiram na América – e no caso também os doces – é muito vasto e resultado de várias tradições. Muitas delas foram introduzidas pelos portugueses, que por sua vez, trouxeram um conjunto de técnicas, de conhecimentos e gostos já combinados e alterados na Península Ibérica há muitos séculos⁶³. Todas elas chegaram à América, ainda no tempo colonial, às quais somaram-se muitas outras ligadas aos índios, aos africanos.

A busca pelas origens dos doces brasileiros e dos processos de constituição e difusão de determinados itens da nossa alimentação pode ser uma tarefa sem fim. Mas certas práticas culinárias e certos doces, pelo valor simbólico que contém e pela divulgação e ampla aceitação que tiveram, acabaram penetrando de forma muito intensa e peculiar nos hábitos alimentares dos indivíduos e foram identificados a certas regiões, compondo o acervo das tradições culinárias locais e da memória dos colonos. Como observou Jean Louis Flandrin, não importa se o macarrão é originário ou não da Itália, já que para o mundo ocidental foi considerado como uma comida italiana⁶⁴. O mesmo é válido para a «cocada» e outros doces considerados «típicos brasileiros»: o «pé-de-moleque», a «paçoca», a «canjica» ou o «quindim». Não importa se a técnica é portuguesa, ou se os produtos são indianos, africanos ou da terra brasileira. Foi na América que eles se combinaram nas mãos dos afro-descendentes e das mulheres reinóis.

A doçaria colonial parece ser, portanto, uma doçaria de «repensamento sistemático», assim como considerou Piero Camporesi a cozinha italiana do final do século XIX⁶⁵. Uma doçaria radicada em uma tradição culinária portuguesa, a qual se por um lado pôde ser renovada aqui na América, é sempre presente e operante, mesmo que não confessa. Uma doçaria que se constituiu como experimentação do passado, combinações e inter-relações de estilos diversos e, enfim, criação de estilos novos⁶⁶.

⁶³ Não há como negar, por exemplo, a influência árabe e posteriormente francesa na doçaria portuguesa da Época Moderna. Veja-se, por exemplo, as receitas existentes no livro do cozinheiro francês, Lucas Rigaud, residente em Portugal, no século XVIII e que introduziu uma nova forma de cozinhar na corte.

⁶⁴ Jean Louis Flandrin, «Introdução», in Flandrin e Massimo Montanari, *História da Alimentação*, São Paulo, Estação Liberdade, 1996, p. 6.

⁶⁵ Piero Camporesi, *op. cit.*, p. xxxviii.

⁶⁶ Idem.

A «cocada», o «bolo de mandioca» e outros doces podem ser entendidos como exemplos dessas criações, e se encontram na base de uma doçaria, a qual só neste final do século XIX, ou mais precisamente, no começo do século XX, pode ser reconhecida como «brasileira» porque é resultado desse longo movimento de circulação de produtos, técnicas, indivíduos e saberes que ocorreu no império luso-brasileiro. Ou seja, trata-se de um momento de chegada e não de partida, de práticas culinárias e alimentares desenvolvidas desde o século XVI. Nesse sentido, o primeiro livro de cozinha brasileiro – *O Cozinheiro Imperial* – reforça essa ampla afirmação, uma vez que tendo sido publicado em meados do século XIX, com o objetivo de transmitir receitas de uma cozinha brasileira, continha, no caso dos doces, apenas receitas compiladas dos livros de Domingos Rodrigues e Lucas Rigaud, publicados respectivamente nos séculos XVII e XVIII, em Portugal⁶⁷. Poder-se-ia argumentar que se trata de um livro destinado às elites ou à corte, cujos membros eram de origem portuguesa e que reproduzia o que se acreditava ser apropriado ao consumo das elites. Não cabe, porém, discutir, nesse momento, o primeiro livro de cozinha «brasileiro», mas observar que não havia ainda nessa época uma obra que divulgasse a doçaria produzida com os produtos locais. Como lembrou Brillat-Savarin ao tratar das diferenças do gosto, e da aceitação e rejeição dos alimentos: «também o império do sabor tem seus cegos e seus surdos»⁶⁸.

⁶⁷ R. C. M., *O Cozinheiro Imperial*, Editora Nova Cultura, São Paulo, 1996. (ignora-se quem seja R. C. M.). De qualquer modo, há apenas uma receita de doce feita com milho. Todas as demais são meras transcrições, inclusive com o mesmo nome, das receitas contidas nos dois primeiros livros de cozinha portugueses.

⁶⁸ Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *A Fisiologia do Gosto* (século XVIII), trad. São Paulo, Companhia das Letras, 4.^a reimpressão, 2004, p. 44.