

Açúcar

Em torno da Etnografia, da História,
e da Sociologia do doce no Nordeste
Cânaveiro do Brasil

Gilberto Freyre

Açúcar



Coleção Canavieira nº

ANEXO VI: — Presença africana na arte brasileira do doce.

“Um traço importante de infiltração de cultura negra na economia e na vida doméstica do brasileiro resta-nos acentuar: a culinária. O escravo africano dominou a cozinha colonial, enriquecendo-a de uma variedade de sabores novos. “Da áspera cozinha do caboclo”, escreve Luís Edmundo, “ao passarmos à cozinha laudável do mazombo veremos que ela nada mais era que uma assimilação da do reino, sujeita apenas às contingências ambientais”. Palavras injustas em que vem esquecida, como sempre, a influência do negro sobre a vida e a cultura do brasileiro.”

“No regime alimentar brasileiro, a contribuição africana afirmou-se principalmente pela introdução do azeite de dendê e da pimenta malagueta, tão característicos da cozinha baiana; pela introdução do quiabo; pelo maior uso da banana; pela grande variedade na maneira de preparar a galinha e o peixe. Várias comidas portuguêsas ou indígenas foram no Brasil modificadas pela condimentação ou pela técnica culinária do negro; alguns dos pratos

Arrumado por cima de fôlhas frescas de banana. E dentro de tabuleiros enormes, quase litúrgicos, forrados de toalhas alvas como pano de missa.

“...Desses tabuleiros de pretas quituteiras, uns corriam as ruas, outros tinham seu ponto fixo à esquina de algum sobrado grande ou num pátio de igreja, debaixo de velhas gameleiras. Aí os tabuleiros repousavam sobre armações de pau escancaradas em X. A negra ao lado, sentada num banquinho. Por êsses pátiôs ou esquinhas, também pouzaram outrona, gordas, místicas, as negras de fogareiro, preparando ali mesmo peixe frito, mungunzá, milho assado, pipoca, grude manuê; e em São Paulo, que nos fins do século XVIII tornou-se a grande terra do café, as pretas de fogareiro deram para vender a bebida de sua côr a “dez reis a xícara” acompanhada de fatias do infalível cuscuz de peixe, do pãozinho cozido, do amendoim, das pipocas, dos bolos de milho sovado ou de mandioca, “purva”, das empadas de piquira ou lambari, do quitunga (amen-dim torrado e socado com pimenta cumari), do pé-de-moleque com farinha de mandioca e amendoim, do içá torrado, do quentão, do ponche e quejandas guloseimas vindas em linha reta das cozinhas africanas e da indígena”. De noite os tabuleiros iluminavam-se como que litúrgicamente de rolos de cera preta; ou então de candeirinhos de fôlha-de-flan-dres ou de lanternas de papel.”

“Dessas pretas de bôlo e de fogareiro vê-se hoje uma ou outra na Bahia, no Rio, ou no Recife; vão rareando. Mas ainda sobrevivem traços da antiga rivalidade entre seus doces mais coloridamente africanos e os das casas de família. No preparo de

vários quitutes elas ganham longe: acaçá, acarajé, manuê. É nossa opinião que no preparo do próprio arroz doce, tradicionalmente português, não há como o de rua, ralo, vendido pelas negras em tijelas gordas donde o guloso pode sorvê-lo sem precisar de colher. Como não há tapioca molhada como a de tabuleiro, vendida à maneira africana, em fôlha de banana.

“...Com a europeização da mesa é que o brasileiro tornou-se um abstêmio de vegetais; e ficou tendo vergonha de suas mais características sobre-mesas — o mel ou melado com farinha, a canjica temperada com açúcar e maneira. Só se salvou o doce com queijo. É que a partir da Independência os livros franceses de receita e de bom-tom começaram o seu trabalho de sapo da verdadeira cozinha brasileira; começou o prestígio das negras africanas de forno e fogão a sofrer consideravelmente da influência européia.”

(Do livro do autor Casa Grande & Senzala, 2.º vol., 1.ª edição, Rio de Janeiro, 1933.)

dioca... culinária e confeitoria. Recife, 1959; **BASTIDE**, Roger — *A cozinha dos deuses; alimentação e candomblés*. Rio de Janeiro, SAPS, 1952; **BRANDÃO**, Darwin — *A cozinha baiana*. Salvador. Livr. Universitária, 1948; **CÂMARA CASCUDO**, Luís da — *A cozinha africana no Brasil*. Luanda | Impr. Nacional de Angola | 1964. (Publicações do Museu de Angola). **GUIMARÃES** Reginaldo — “*A cozinha baiana*”. *Jornal do Brasil*, 17-3-1957, suplemento; **QUERINO**, Manuel — *A arte culinária na Bahia*. Pref. de Bernardino de Souza. | Salvador | Progresso | 1957 | (Ensaio Série Miniatura). **TRIGUEIROS**, Edilberto — “*A culinária joanina de Alagoas*.” *A Gazeta*, 20 jun. 1959; **VALLANDRO**, Amelia — *Doces de Pelotas*. Rio de Janeiro, Globo, 1959; **VIANNA**, Hildegardes — *A cozinha baiana, seu folclore, suas receitas*. Salvador. Tip. da Fundação Gonçalo Moniz 1955.

ÍNDICE GERAL DAS RECEITAS

A

Aranhas de coco	212
Argolinhas de amor	156
Arrufos de sinhá	179

B

Baba de móca	182
Balas de côco	209
Bananada	172
Bebinca	213
Beijos	173
Beijos de cabocla	180
Beijos de cabocla à moda de Noruega	155
Beijos de dona Dondon e preferência	180
Beijos de D. Aninha	131
Beijos de Dondon	176
Biscoitinhos de milho	147
Biscoitos baianos	146
Biscoitos de araruta	202
Biscoitos de côco	148
Biscoitos de farinha	143
Biscoitos de milho	142
Bolinhos Cavalcanti	159
Bolinhos de côco	145
Bolinhos de goma	128, 209
Bolinhos de goma à moda do Dr. Gerônicio	150
Bolinhos de graxa	144
Bolinhos de Iaiá	156

Cocadinha 174

Coelhão de noiva 153

Compota de cidra ou cidrão 173

Compota de Groselhas 172

Compota de limão e laranja 172

Compota de melão 206

Creme carioca à moda de Sopral 207

Cheme de abacate 206

Creme de côco 142

Cri-cri 174

D

Doce de abacaxi de Pernambuco 183

Doce de abacaxi seco 167

Doce de abricó 166

Doce de ananás 171

Doce de aracá 171

Doce de bacuri de Pernambuco 184

Doce de batata 167

Doce de caju 170

Doce de cajuzinho à moda de Pernambuco 184

Doce de chouríço 175

Doce de coco 170

Doce de fatias de mangas 217

Doce de goiaba em calda 168

Doce de goiaba em lata 169

Doce de guabirabe 167

Doce de jaca dura 183

Doce de jaca mole 168

Doce de jerimum 166

Doce de laranja da terra 169

Doce de manga 169

Doce de mangaba 171

Doce de mangaba de Pernambuco 184

Doce de muriti de Pernambuco 185

Doce de sapoti de Pernambuco 185

Doce de ubatá 167

Doce de umbu 171

Doce massapão 175

Fatias de parida 182

Filhós à pernambucana 157

Gelatina de frutas 207

Gelatina de maracujá 207

Geléia de aracá 183

Geléia de goiaba 183

Geléia de tapioca 210

Gelatina de tomate 208

Gelatina rei Alberto 214

Goiabada 183

Gelatina de maracujá 179

Manjericão à pernambucana 177

Manuê de cara 173

Manuê de milho 174

Melindre 181

Mimos 215

"Miscutti" 162

Munguzá de engenho 162

N

Lacinhos de amor 165

Mangada 214

Manjar do céu à pernambucana 179

Manuê de cara 177

Manuê de milho 173

Melindre 174

Mimos 181

"Miscutti" 215

Munguzá de engenho 162

Pamponhas de milho verde 161

Pé-de-moleque à moda de Pernambuco 138

Pudim à Luiz Felipe 202

Pudim beijo de cabocla 204

Pudim de bem-casados 203

Pudim de cara 176

Pudim de macaxeira 166

Pudim de milho verde 175

Pudim de peroba 203

284