

Canavieira

Açúcar

Em tórno da Etnografia, da História,
e da Sociologia do doce no Nordeste
Canavieiro do Brasil

Gilberto Freyre



Açúcar



Coleção Canavieira n.º

2

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 caboco”, 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 ambientes”. 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 portuguesas ou indígenas foram no Brasil modificadas pela condimentação ou pela técnica culinária do negro; alguns dos pratos

dioca... culinária e confeitaria. Recife, 1959; **BAS-**
TIDE, Roger — *A cozinha dos deuses; alimentação*
e candomblés. Rio de Janeiro, SAPS, 1952; **BRAN-**
DÃO, Darwin — *A cozinha baiana*. Salvador. Livr.
 Universitária, 1948; **CÂMARA CASCUDO**, Luís da
 — *A cozinha africana no Brasil*. Luanda | Impr. Na-
 cional de Angola | 1964. (Publicações do Museu
 de Angola). **GUIMARÃES** Reginaldo — “*A cozi-*
nha baiana”. *Jornal do Brasil*, 17-3-1957, suple-
 mento; **QUERINO**, Manuel — *A arte culinária na*
Bahia. Pref. de Bernardino de Souza. | Salvador |
 Progresso | 1957 | (Ensaio Série Miniatura). **TRI-**
GUEIROS, 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 Funda-
 ção Gonçalo Moniz 1955.

ÍNDICE GERAL DAS RECEITAS

A

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

B

Baba de moça	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 D. Aninha	180
Beijos de dona Dondon e preferência	131
Beijos de Dondon	176
Biscotinhos de milho	147
Biscotinhos 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. Gerôncio	150
Bolinhos de graxa	144
Bolinhos de Iaiá	156

Cocadinha	174
Colchão de noiva	153
Compota de cidra ou cidrão	173
Compota de Groselhas	172
Compota de limão e laranja	172
Compota de melão	172
Creme carioca à moda de Sobral	206
Creme de abacate	207
Creme de côco	206
Cri-cri	142

D

Doce de abacaxi de Pernambuco	183
Doce de abacaxi seco	167
Doce de abricó	166
Doce de ananás	171
Doce de araçá	171
Doce de bacuri de Pernambuco	184
Doce de batata	167
Doce de cajú	170
Doce de cajú à moda de Pernambuco	184
Doce de chouriço	175
Doce de côco	170
Doce de côco	217
Doce de fatias de mangas	217
Doce de goiaba em calda	168
Doce de goiaba em lata	169
Doce de guabiraba	167
Doce de jaca dura	168
Doce de jaca mole	168
Doce de jerimum	166
Doce de laranja da terra	169
Doce de laranja da terra	169
Doce de manga	171
Doce de manga	171
Doce de mangaba de Pernambuco	184
Doce de mangaba de Pernambuco	185
Doce de muriti de Pernambuco	185
Doce de sapoti de Pernambuco	185
Doce de ubaia	167
Doce de umbu	171
Doce de umbu	175
Doce massapão	175

F

Faixas de parida	182
Filhos à pernambucana	157

G

Gelatina de frutas	207
Gelatina de maracujá	207
Geléia de araçá	183
Geléia de goiaba	210, 214
Geléia de tapioca	183
Gelatina de tomate	210
Gelatina rei Alberto	208
Goiabada	214

L

Lacinhos de amor	165
------------------------	-----

M

Mangada	214
Manjar do céu à pernambucana	179
Manuê de cará	177
Manuê de cará	173
Manuê de milho	174
Melindre	181
Mimos	181
"Miscuitt"	215
Munguzá de engenho	162

P

Pamonhas 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 cará	176
Pudim de macaxeira	166
Pudim de milho verde	175
Pudim de peroba	203