



Universidade de Brasília
Centro de Excelência em Turismo
Especialização Em Gastronomia e Segurança Alimentar

INFLUÊNCIA PORTUGUESA NA DOÇARIA BRASILEIRA

MARCILENE CARMEN DA SILVA LESNAU

Monografia apresentada ao Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília como requisito parcial para a obtenção do certificado de Especialista em Gastronomia e Segurança Alimentar.

Orientação:

Prof^a. RAQUEL BOTELHO

Brasília
2004

Universidade de Brasília
Centro de Excelência em Turismo
Especialização Em Gastronomia e Segurança Alimentar

INFLUÊNCIA PORTUGUESA NA DOÇARIA BRASILEIRA

MARCILENE CARMEN DA SILVA LESNAU

Banca Examinadora

Prof(a) RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO, Ms
ORIENTADOR(A)

Prof (a) _____
MEMBRO DA BANCA

Brasília, DF, _____ de _____ de 2004

Ficha catalográfica

Ficha Catalográfica

Lesnau, Marcilene Carmem da Silva

Influência portuguesa na doçaria brasileira.

68 páginas.

Monografia do curso Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar –
Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo. Brasília, 2004.

Área de concentração – História da Gastronomia

Orientadora – Raquel Botelho

1.Doçaria 2. Portugal 3. Brasil 4. Convento

Agradecimentos

Meus mais sinceros votos de imensa gratidão a todos àqueles que, direta ou indiretamente colaboraram para a conclusão deste curso e do presente trabalho:

A DEUS, fonte de inspiração e conforto nos momentos mais difíceis;

Ao meu esposo Giuliano, pela paciência e presença constantes;

À minha mãe, pelas horas mal dormidas ao cuidar de nossos filhos;

À Mariana, minha filha, por seu exemplo de luta pela vida;

Ao Artur, meu filho, pelo companheirismo e carinho;

À Raquel, minha orientadora, trilhando os caminhos mais apazíveis de se percorrer;

Ao CET pela oportunidade ora ofertada em me aceitar no curso GSA;

Aos colegas, pelos momentos intensos de convívio, amizade e solidariedade nos momentos de provas.

Sumário

1. Resumo	2
2. Introdução	3
3. Revisão Bibliográfica	6
3.1. A História Cronológica e a Evolução do Doce na Alimentação da Idade Antiga	6
3.1.1. O Açúcar do Velho Mundo	10
3.2. A Importância dos Árabes e dos Mosteiros na Idade Média	14
3.2.1. Influência Árabe	16
3.2.2. Importância dos Mosteiros e Conventos	19
3.3. Evolução da Doçaria Portuguesa na Idade Moderna	23
3.3.1. A Doçaria Conventual	30
3.4. Idade Moderna - Delícias Portuguesas e Delícias D'Além Mar	37
3.4.1. Importância das Grandes Navegações	38
3.5. O Brasil Colônia e Sua Contribuição na História da Doçaria Nacional ...	41
3.5.1. O açúcar na América	41
3.5.2. A Casa-grande e a Senzala	44
3.5.3. Os Frutos da Terra	47
3.5.4. Doçaria Colonial	49
3.5.5. O Doce Colonial Chega em Portugal	53
3.5.6. O Uso Abusivo do Açúcar	54
3.5.7. O Comércio de Doces	55
4. Conclusão	59
5. Referências Bibliográficas	62
6. Apêndice: Receitas Originais e Suas Adaptações	64

1. Resumo

A presente investigação tem como propósito apresentar as influências portuguesas na doçaria colonial brasileira, através da análise de referências bibliográficas publicadas em Portugal e no Brasil. Foi constatado que, a partir do século XV, os portugueses exerceram forte influência nos hábitos dos primeiros brasileiros. E a integração da doçaria portuguesa com os ingredientes nativos (frutos, farinha de mandioca e milho) e os ingredientes introduzidos no Brasil (açúcar, ovos, coco, dentre outros) é que resultou na doçaria colonial brasileira. Conclui-se que esta doçaria é resultado das influências do colonizador português, mescladas de influências africanas e indígenas, quer nos ingredientes, quer na criatividade de combinar esses ingredientes na confecção dos doces tipicamente brasileiros.

2. Introdução

"Tudo que nos figura agradável, ameno, afetuoso, é doce. Olhar, sorriso, palavras, convivência, temperatura. Normalmente, admitimos as coisas amargas como terapêuticas e, antigamente como penitência. Ou para contrastar, valorizando o doce" (CASCUDO, 1971).

Afinal qual é o papel da doçaria na história do Brasil? Buscando responder essa complexa questão, diversos autores produziram estudos, artigos, ensaios e até romances onde se inclui o contexto do doce brasileiro. É certo que todas as coisas agradáveis, sedutoras, suaves, melodiosas, são doces. "Vida doçura, esperança nossa!" saúda-se, numa hiperdúlia, a Virgem Mãe.

O doce e o bolo, possuíam uma função social indispensável na vida portuguesa e que se comunicou na convivência brasileira em quatro séculos e meio de alegria familiar. Representava a solidariedade social. Os inumeráveis tipos figuravam no noivado, casamento, (bolo de noiva), "visita-de-parida", batizado, aniversário, convalescença, enfermidade, condolências. Era a saudação mais profunda, significativa, insubstituível. Oferta, lembrança, prêmio, homenagem, traduzia-se pela bandeja de doces. Ao rei, ao cardeal, aos príncipes, compadres, vizinhos, conhecidos. O doce visitava, fazia amizades, festejava.

Isso porque o doce possui um papel social na história do Brasil e figura na história de muitos outros países. Dentre eles Portugal.

Português é apaixonado por doce! Esta afirmação é verdadeira ou não haveria uma tradição em produzi-los e consumi-los. Esta tradição virou artigo de exportação, onde a forma de confecção está presente em diversos

países, fazendo com que os tradicionais doces portugueses fossem conhecidos e consumidos em todo o mundo.

Sabe-se que a relação portuguesa com a doçaria é muito antiga. Vem desde os primórdios da humanidade. E a confecção e o consumo de doces no mundo estão presentes desde as antigas civilizações tais como a civilização egípcia, a grega e a romana. Mais tarde, os mouros, fiéis ao comércio de doces, introduziram e influenciaram na construção dos alicerces da doçaria em Portugal.

Países colonizados pelos portugueses em suas grandes navegações, preservaram a tradição nata e desenvolveram sua história ao redor destes doces. Um doce português, "evoluído" pela história do país colonizado, traz traços marcantes de momentos dessa história.

Diante disso, a presente pesquisa tem como objetivo geral conhecer as influências portuguesas na doçaria brasileira, assim como:

- Descrever a história da doçaria portuguesa, suas origens, influências e evolução;
- Relacionar a doçaria portuguesa com a doçaria brasileira;
- Identificar possíveis influências portuguesas na confecção de doces brasileiros;
- Identificar outras influências na doçaria brasileira.

Apesar do interesse crescente pelo estudo da gastronomia nacional e internacional, poucas são as publicações sobre a história da alimentação, da gastronomia e da doçaria.

A presente pesquisa contribui ao conhecimento da história da gastronomia portuguesa e nacional, especialmente ao conhecimento da história

e das influências dos doces portugueses no Brasil: sob que condições e matéria-prima eram confeccionados, sua trajetória até a chegada ao Brasil colonial, sua aceitação, adaptação e possíveis modificações nas mãos das doceiras, sinhazinhas e escravas brasileiras, o que torna essa pesquisa interessante à quem aprecia os hábitos e costumes da época.

É um estudo relevante aos cursos de graduação e pós-graduação em gastronomia, história, antropologia, dentre outras áreas do conhecimento.

A presente pesquisa é do tipo teórica e histórica, privilegiando a análise documental e referências bibliográficas como método de procedimento para desenvolver a pesquisa, já que possui uma abordagem social, cultural, além de histórica e gastronômica (MARCONI & LAKATOS, 2003).

Buscou-se, nesta pesquisa, a coleta de dados, tais como idéias, conceitos, teorias, uma vez que a pesquisa teórica precisa de vasta coleta de dados para ser relevante. Para tal fim, foram utilizados pesquisa documental, livros históricos e contemporâneos, artigos de revistas e jornais da área de gastronomia, em língua portuguesa.

Esta pesquisa foi realizada na cidade de Brasília, Distrito Federal, onde estavam disponibilizados os acervos de bibliotecas públicas e privadas, acesso a internet para consulta de artigos de jornais e revistas, teses e monografias de outros estados e países. Os dados colhidos foram selecionados e organizados em autores e obras que referiam-se ao objetivo da pesquisa, seguido de confecção de resumos e descrição de trechos das obras. Elaboração de revisão bibliográfica e referencial teórico com interpretação dos resultados por meio de conclusões.

3. Revisão Bibliográfica

3.1. A História Cronológica e a Evolução do Doce na Alimentação da Idade Antiga

O doce acompanhou a história e a evolução do homem e da gastronomia mundial, desde os primórdios das civilizações. Inicialmente surgiu como alternativa alimentar, passando a especiaria regradada às famílias mais nobres. Esta situação perdurou durante séculos, onde poucas pessoas tinham acesso às receitas e ingredientes (FLANDRIN & MONTANARI, 1998).

É importante salientar que as grandes batalhas e conquistas das antigas civilizações promoveram a expansão das variantes alimentares, das receitas e seus ingredientes. Mosteiros e conventos portugueses, por exemplo, mantiveram diversas receitas e criaram outras em seus domínios. Mas as guerras que, ao mesmo tempo difundiram ingredientes da doçaria, passaram a extinguir dezenas de receitas.

A história do doce na evolução humana interage em uma série de ingredientes, dentre eles estão o pão, o mel, o açúcar e as especiarias. Cada ingrediente possui sua história, suas origens e sua importância social perdida no tempo, exceto os registros, textos e memórias na construção de algumas hipóteses para descrevê-las (PERRELLA, 1999).

PERRELLA (1999), em sua obra, antes de falar diretamente sobre o doce, fala sobre o pão, pois a partir dele é que surgiram os primeiros doces. O autor descreve que, "alimentando-se apenas da caça, o homem primitivo, num primeiro momento, estava habituado a uma vida nômade, passando, aos poucos, a viver em sociedade. Com o crescimento social, as caças começaram

a ser cada vez mais escassas e insuficientes. Assim, o homem foi obrigado a imitar os animais herbívoros, alimentando-se também de raízes, sementes de carvalhos, grãos de cevada, trigo e mel".

"Com as chuvas fortes, o homem primitivo percebeu que estes grãos, quando molhados, inchavam, formando uma pasta uniforme que, ao ser ingerida, saciava facilmente sua fome. Percebeu, também, que depois de seca ao sol, tornava-se um alimento ainda melhor" (PERRELLA, 1999).

"Um dia, notou que, ao colocar esta massa no sol por muito mais tempo, ela crescia, dobrava o seu tamanho e ficava com uma consistência macia, diferente daquele cereal duro que tinha de ser triturado na pedra antes de ser consumido". O homem tinha descoberto o princípio da fermentação.

A farinha de trigo, como se conhece hoje, surgiu muito tempo depois, sendo, durante séculos, sua manipulação de uso exclusivo das famílias ricas. Ao povo, restava apenas o feitiço de pães com outros cereais como a aveia, o centeio e o milho e, mesmo assim, estes eram consumidos apenas durante as festividades. A humanidade desenvolveu, ao longo da história, técnicas que lhes proporcionava melhores condições para a preparação dos pães (PERRELLA, 1999).

E assim, o saboroso doce, preparado com os mais finos e elaborados ingredientes, surgiu da simples preparação de um pão primitivo acrescido de mel, leite, frutas secas e outros temperos aromáticos (PERRELLA, 1999).

O mel também teve importância salutar na história do doce, afinal o primeiro contato que o homem teve com algo doce foi com o mel (PERRELLA, 1999).

Existem diversas provas, especialmente arqueológicas, da existência do mel e do culto à apicultura entre primitivos, egípcios, gregos e romanos. Na Espanha Meridional, foram encontrados desenhos em cavernas representando o homem colhendo o mel em uma colméia de abelhas. A apicultura no antigo Egito era muito cultuada, assim como para os Gregos e Romanos. Os pigmeus, assim como diversos povos da Índia, África, Arábia, Indonésia, Malásia e diversas regiões, ainda recolhem o mel da forma primitiva, utilizando-se de cestos, cordas e machados (PERRELLA, 1999).

Os achados também permitiram ilustrar a doçaria das antigas civilizações.

Na antiga Babilônia, os registros arqueológicos de 1175 a.C., em Tebe, mostram mesas representativas da padaria da corte onde podia ser vista uma grande variedade de pães e doces, modelados com as mãos em formato de animais destinados a oferendas aos deuses. As ofertas eram muito variadas, sabe-se que ofertavam três tipos diferentes de vinhos, dez variedades de carnes, dezesseis tipos de doces. Entre eles encontram um pequeno doce com o formato de caracol, frito em óleo ou gordura, cujo nome era "uten-t" e representava uma serpente cascavel, animal sagrado para os egípcios.

Antes que o Egito alcançasse o seu período áureo, na Grécia todos já sabiam como confeccionar pães e doces. Por diversas vezes, Aristófanes (450 a 385 a.C.) citou em seus trabalhos: o "Encris", uma espécie de rosquinha feita com farinha de sarraceno (uma qualidade de farinha escura), mel e óleo; o "Dispyrus", doce degustado morno após ser emerso em vinho; o "Trion", tipo de torta recheada com amêndoas servida envolta a folhas de figo; o "Thryon"

também conhecido por "Polluce", confeccionado com uvas, farinha, queijo, gordura e mel, e posto para ferver, similar ao atual pudim (PERRELLA,1999).

Em muitas receitas gregas encontra-se a utilização de queijos moles, um pouco fermentados, utilizados na fabricação de doces.

O mel, de fato, constituía o principal adoçante, o qual, como para os antigos egípcios, era utilizado para dar cor aos alimentos e adoçar seus bolos, considerados dignos dos deuses. A preferência dos romanos, era por um mel fluidificado, que não se cristaliza. Isto em razão da facilidade em sua utilização na culinária. Era utilizado como conservante de muitos de seus produtos, como carne e frutas.

Os "dulciarius", como eram chamados os doces romanos, eram de uma confecção simples: pães-de-queijo ou creme. Os mais difundidos eram o "Artocreas", uma deliciosa massa enrolada; o "Placenta", um tipo de antepassado do mil-folhas, recheado com mel ou queijo de cabra, com um formato redondo e modelado em forma de trança:

Normalmente, seus bolos e doces costumavam ter tâmaras recheadas e cozidas em mel; pães e bolos embebidos em leite, cozidos e, em seguida, regados com mel; misturas de nozes, mel e demais ingredientes, servidas com avelãs cortadas e assadas; além de uma espécie de creme de ovos também preparado com mel (PERRELLA,1999).

Já em outros registros encontra-se que os chineses, há 3 mil anos, confeccionavam biscoitos com farinha de arroz ou de soja chamados "Tcheng-Sin Maotsamm", além dos "confeitos de rosas" e o "Nicupitsang" (LEAL, 1998; PERRELLA,1999).

Neste contexto são exemplificados os primeiros doces de que se ouviu falar. O mel e, posteriormente o açúcar iriam permitir a evolução da doçaria, cheia de riqueza e detalhes que merecem menções. A criação e o desenvolvimento, nestes povos, da arte da panificação, pastelaria e confeitaria, merecem destaque, pois alcançariam outras culturas.

A utilização do mel na confecção dos doces foi, quase que de forma exclusiva, até a Idade Média, quando chega o açúcar na Europa. Açúcar que possuía características que permitiram uma evolução na confecção dos doces de mel europeus (FLANDRIN & MONTANARI, 1998).

3.1.1. O Açúcar do Velho Mundo

A sacarose é uma substância que pode ser extraída de várias plantas, dentre elas a cana-de-açúcar - *Saccharum officinarum* L. (BELLUZZO, 2002).

Existem vários registros sobre a origem da cana-de-açúcar. Segundo PERRELLA (1999), há mil anos era usada como decoração de jardins. Mas há registros de que os homens primitivos já a conheciam.

Uma teoria revela que, da Nova-Guiné (8000 a.C), a cultura da cana-de-açúcar teria avançado para as Filipinas e para a Índia, onde a cana teria sido encontrada e disseminada, pelos árabes, por toda a Europa até alcançar o Novo Mundo (CASCUDO, 1971).

Existem registros da posse de engenhos de cana-de-açúcar pelos indus (primeiro milênio a.C.). Estes possuiriam um engenho de onde extrairiam o suco da cana e produziram o açúcar cristal, o qual eles utilizavam como

tempero, juntamente com outras especiarias para a fabricação de uma coalhada de leite chamada "payasya". Assim, quando o mel passou a ser utilizado apenas em cerimônias e rituais (após o século III), os indus já eram independentes dele, pois já sabiam fabricar o "guda" ou melaço a partir da cana-de-açúcar, graças à herança adquirida com seus ancestrais, os protoaustralóides (PERRELLA, 1999; BELLUZZO, 2002).

Outros registros indicam que na Pérsia (500 anos a. C), iniciou-se a fabricação do açúcar em estado sólido, provavelmente através das técnicas adquiridas com os indus (PERRELLA, 1999; BELLUZZO, 2002).

Depois dos chineses, a cana-de-açúcar teria sido importada para a Grécia e de lá para a Europa por Alexandre Magno em 300 anos a.C. (PERRELLA, 1999; BELLUZZO, 2002). Nas crônicas de Alexandre, "O Grande" o açúcar é mencionado como "um mel sólido, obtido sem o auxílio das abelhas". Durante suas investidas no Oriente encontrou uma gramínea gigante em estado selvagem, 'o caule que produz mel, sem precisar de abelhas'. As mudas foram transportadas para a Pérsia e guardadas em absoluto segredo. Ao invadir o território persa, os árabes puderam expandir o cultivo da cana-de-açúcar pela Síria, Egito e Mediterrâneo" (BELLUZZO, 2002; LEAL, 1998).

Os gregos e os romanos utilizavam o açúcar cristalizado em suas bebidas e na culinária. (FLANDRIN & MONTANARI, 1998).

Sua difusão pelo mundo aconteceu graças aos egípcios e árabes, responsáveis também por criar o processo de refino, por meio de cristalizações repetidas, obtidas com o auxílio de substâncias químicas. Segundo BELLUZZO (2002), no século X d.C., surgiram as primeiras refinarias no Egito e, por volta

de 700 d.C., seus mercados começaram a comercializar pães e doces já confeccionados com o açúcar (BELLUZZO, 2002).

A origem do nome está no sânscrito sarkara, que os árabes chamaram de sukkar, do latim saccharum (açúcar de cana), gerando as formas sugar (inglês), sucre (francês), zucchero (italiano), zucker (alemão), azúcar (espanhol) e açúcar em português (BELLUZZO, 2002).

Dioscórides, Galeno e Plínio o chamaram a princípio de "Sal-da-Índia". Já os hindus o chamavam de "khandi", que deu origem à palavra "candy" (doces) nos Estados Unidos, e no Egito era conhecido por "alfarroba", que significa "doçura" (PERRELLA, 1999).

Para os europeus, o açúcar era um produto muito estranho, parecido com remédio, pois vinha de longe, tinha um custo alto, além de ser digerido pelo organismo com facilidade. Desta maneira, acreditando em seus poderes curativos, passaram a utilizá-lo apenas para fins medicinais. Por isso era encontrado nas boticas e manipulado apenas por médicos farmacêuticos. Prescrito para doenças do aparelho digestivo e para males respiratórios, além de cicatrizante e calmante. Quem nunca recebeu nas mãos um copo de "água com açúcar"? (FLANDRIN & MONTANARI, 1998; PERRELLA, 1999).

BELLUZZO (2002), retrata textos médicos dos séculos XII e XIII que descrevem os procedimentos de cocção do açúcar para confecção das balas medicinais - as chamadas "bolas de sal doce". A cocção do açúcar se daria entre 132 e 143 graus para atingir o famoso "ponto de bala". "Aromatizava-se o produto com ervas e, quando ficava suficientemente espesso, de maneira que pudesse ser manejado, era esticado e quebrado em pedaços para ser então consumido pelos doentes.". Avançando no tempo, esta aplicação farmacológica

do açúcar também está documentada nas receitas e despesas de alguns hospitais portugueses para os quais a coroa portuguesa fornecia o açúcar "hospitais de misericórdia e esmolas da coroa": Todos os Santos em Lisboa (1506), Misericórdias do Funchal (1512) e Ponta delgada (1515), e conventos: Guadalupe (1485), Évora (1497), Beja (1500), Aveiro (1502), Coimbra (1510), Vila do Conde (1519). A tradição da dádiva do açúcar e doces, peculiar no mundo árabe, conquistou a coroa portuguesa, que fornecia parte significativa do açúcar arrecadado na ilha, naquela época.

Além de relatos como medicamento, sabe-se que o açúcar também era usado como tempero de preparações (LEAL, 1998; MORO, 2003).

Sempre muito apreciado entre os nobres, era considerado indicador de riqueza. Conta-se que no ano de 870, no casamento de "Harum-Al-Rachid", um poderoso árabe, foram consumidas 40 toneladas de açúcar (PERRELLA, 1999).

Na doçaria, o açúcar mais comum é o refinado, de cristais finos, que se dissolvem com bastante facilidade, o que também justifica sua larga utilização.

3.2. A Importância dos Árabes e dos Mosteiros na Idade Média

"A Idade Média ou Medieval é o período da história que se segue à Idade Antiga. Ela vai do século V depois de Cristo, quando o Império Romano do Ocidente foi derrotado, até o século XV, quando o Império Romano do Oriente chegou ao fim" (LEAL, 1998) .

Segundo LEAL (1998) a Idade Média foi um período de grandes transformações na pirâmide social, com destaque para o feudalismo.

Quanto a cozinha medieval portuguesa, Arnaut (1967) destaca a dificuldade em reconstituí-la. Isso porque ela variava naturalmente conforme os tempos, as regiões e as classes sociais. Além disso, as fontes documentais são úteis em descrever algumas preparações, no entanto as origens das preparações são incertas, imprecisas. Especialmente de doces.

Destaca-se a forte influência da cozinha árabe, que segundo FLANDRIN & MONTANARI, (1998) é assim chamada a cozinha dos países que falam árabe e seguem a religião muçumana.

Sabe-se que havia no período da Idade Média, um grande consumo de sopas, cozidos, assados, frutos, "almôndegas", pastéis, tortas, "escudelos", "chacinada", conservas e outros doces (ARNAUT, 1967). Outros produtos eram: o leite, a manteiga, os queijos, o "atabefe", os ovos, as hortaliças, o azeite, o vinagre, além do mel e do açúcar. Muitos destes produtos eram importados como especiarias (ARNAUT, 1967).

Arnaut (1967) aponta uma já existente variedade de frutos em Portugal, onde grande parte da produção era consumida na alimentação humana. Isso viabilizou a freqüente confecção de compotas de frutas e outros

da doçaria. Segundo o autor, é quase certo que as refeições, nas famílias mais nobres, eram seguidas de preparações salgadas e terminavam pela fruta. Eram consumidas frescas ou secas e são citados as tâmaras, as castanhas e os figos.

Os doces eram feitos com o mel (CASCUDO, 1971) ou com o próprio açúcar, ainda que fosse uma mercadoria cara, pois nos séculos XIII e XIV, vários exemplos demonstram que o consumo e utilização destes dois produtos basilares da doçaria conviviam, apesar das restrições que cada um deles possuía: O açúcar era mercadoria cara, o mel não possuía o mesmo potencial culinário (CONSIGLIERI, s/d).

Existiam legislações específicas para as profissões de doceiros em Portugal. No século XV, o Rei D. Manuel proibiu que houvesse homem com a profissão de alfeloeiro, sob pena de prisão e açoite., "porém, se algumas mulheres quiserem vender alféolas e obreias, assim nas ruas e praças, como em suas casas, pode-lo-ão fazer sem pena". Diz a legislação. As razões seriam a rusticidade da fabricação portuguesa do doce mouro e sua clandestinidade, utilizando indistintamente todo tipo de açúcar e mel (CASCUDO, 1971).

ARNAUT (1967) descreve que durante o reinado de D. Afonso IV, havia uma lei que proibia "(...) jogar a dados, em público ou as escondidas, além de outras coisas, a 'alféola'". Confeccionada com mel, a alféola seria um doce, ao que se vê, muito popular, chamado de a "tentação dos meninos medievais"

PERRELLA (1999), cita a fogaça como sendo o doce mais antigo: os portugueses confeccionavam as "fogaças", "os primeiros doces de que se

ouviu falar" segundo consta nos documentos arquivados em Nápoles, do século XVI.

Outro doce citado por ARNAUT (1967) tinha o nome de "trutas", assim como os "fartelejos" ou farteis árabes, "empadas de massa doce, encapadas de farinha de trigo (...), ou o mesmo que farturas, bolos de massa de farinha com açúcar feitos em azeite".

Este autor cita as marmeladas, tigeladas e as compotas, dentre elas as de abóbora. Torta de alféloa, confeitos, doces de abóbora e os manjares de carne, manjares de ovos, manjares de leite. A alféloa, de origem árabe, atravessa a Idade Média tendo sua receita fixada nos títulos medievais, receita muito próxima da tradicional receita de alfenim (ARNAUT, 1967).

3.2.1. Influência Árabe

A herança mediterrânea foi de grande importância para a consolidação da gastronomia ocidental. Pelas grandes navegações grande parte da Europa conheceu as especiarias, os doces, dentre outras mercadorias caras e raras (MORO, 2003).

As transações comerciais entre Ásia e Europa eram realizadas pelos árabes. Estes transportavam as mercadorias por meio de caravanas terrestres dirigidas rumo aos portos de Veneza e Gênova, cidades que exerciam o monopólio do comércio do Oriente e realizavam a distribuição para o restante do território europeu (MORO, 2003).

O uso das especiarias tem sua origem perdida no tempo. Eram elas: a pimenta, a canela, o cravo, o anis, noz moscada, o açúcar. Eram

consideradas ervas medicamentosas, mostravam-se importantes para a conservação e a condimentação de carnes e peixes (MORO, 2003).

No fim da Idade Média, durante essas viagens comerciais, os Árabes levaram a cana-de-açúcar para a Europa. Seu cultivo e produção expandiram-se pelo continente, sendo as primeiras plantações localizadas na Sicília (Itália) e em Valença (Espanha) (FLANDRIN & MONTANARI, 1998).

Mais uma vez os árabes são citados como modificadores do hábito alimentar dos países mediterrâneos e, posteriormente nos da Europa ocidental, quando introduziram alimentos e os gostos do mundo mulçumano. Foram fundamentais na substituição do mel pelo açúcar e acrescentando novos outros ingredientes na monótona dieta européia (FLANDRIN & MONTANARI, 1998).

Os livros árabes trazem muitas receitas de pastelaria e confeitos. Os viajantes ficaram maravilhados com a quantidade e qualidade dos doces nos países árabes. Não poupavam elogios às pastelarias e doces servidos ao término das refeições. A grande variedade de pratos doces indica que esse sabor era muito apreciado. Segundo diversos autores (CASCUDO, 1971; FRANCO, 2001; FLANDRIN & MONTANARI, 1998; LEAL, 1998), na cozinha ibérica abundam remanescentes da cozinha mulçumana. O livro de cozinha portuguesa da Infanta Dona Maria, do início do século XVI, traz várias receitas cuja origem árabe é evidente. Entre elas, aparecem doces: o alfinete, guloseima de farinha e mel cozida no vapor (árabe alfitât), as almojavenas, nas quais é fácil reconhecer os mujabbanât, filhós com queijo fresco, as alféolas e maçapães. Segundo BELLUZZO (2002) a melhor herança árabe é o marzipã - massa de amêndoa com açúcar e clara de ovos.

Em diversas regiões destas nações misturam-se o doce com salgado, confeitam-se frutas, elaboram-se turrões e mazapanes, preparam-se hojaldres, usam-se frutas secas e aromatizam-se os alimentos com açafrão, água de rosas, anis, canela e diferentes ervas e especiarias, hábitos dos árabes. E mesmo os churros são considerados produtos da influência árabe (FLANDRIN & MONTANARI, 1998).

Também a berinjela, o iogurte, os sorvetes e o melão, são apreciados e seu consumo é de influência árabe. Conservavam em vinagre pepinos, cebolas e aspargos. Preparavam geléias de pétalas de rosa, laranja, cidra, ameixa e já faziam nougat e a massa folhada (FLANDRIN & MONTANARI, 1998).

Doces, bolos e confeitos, com amêndoas e mel, encontravam-se por toda parte graças à presença dos árabes influenciando na doçaria europeia de modo geral e em Portugal, de modo singular. (CONSIGLIERI, s/d)

Outras especialidades árabes, tais como as frutas secas, caíram no gosto dos nobres europeus: as passas de Málaga, os figos da Turquia, as tâmaras, nozes, avelãs, damascos, pistaches, amêndoas e as tão disputadas especiarias revolucionaram os sabores. A confecção das compotas de figo, laranja, cidra, pêssego e damasco é um método ancestral árabe para conservar as frutas. O alfenim, uma massa de açúcar trabalhada à mão, esticada e retorcida, é, igualmente, herança árabe e difundiu-se dentre os portugueses até chegar ao Brasil (BELLUZZO, 2002).

Durante a ocupação dos Mouros na Península Ibérica, graças às novas técnicas de irrigação, a agricultura pôde desenvolver-se de forma considerável. Isso possibilitou aos portugueses, no início do século XV,

construir a sua primeira caravela e partir à descoberta da Ilha Madeira, das Ilhas dos Açores e do Brasil. Em 1498, Vasco da Gama descobriu o caminho marítimo que o levaria ao encontro de valiosas especiarias que se encontravam, até então no oriente. Com as "descobertas" de novas terras e condições geográficas e climáticas favoráveis à monocultura do açúcar, Portugal pôde, como os árabes, contribuir para a expansão, popularização e utilização do açúcar na construção das doçarias (LEAL, 1998).

FLANDRIN & MONTANARI (1998), explicam que a culinária medieval árabe influenciou a tradição culinária medieval até meados do século XV, quando então declinou, sem contudo desaparecer. Os alimentos vindos da América, e de outros lugares, atraem então os europeus e o mundo se transforma.

3.2.2. Importância dos Mosteiros e Conventos

Além da influência árabe na cozinha portuguesa, merece destaque a influência concebida dos mosteiros e conventos na evolução da doçaria em Portugal. Sabe-se que do século V ao século XI, as elites provenientes da fusão entre bárbaros e romanos (Idade Antiga) preservaram os modelos culinários da Antiguidade. Foram as ordens religiosas o fator mais importante na sobrevivência desses hábitos alimentares da Antiguidade. Pão, azeite, leguminosas e vinho, alimentos básicos do mundo romano, também o foram para os seguidores das ordens religiosas (FRANCO, 2001).

De acordo com Saramago e Fialho (1997), nessas casas religiosas, especialmente as do passado, sempre houve fartura de alimentos e bebidas.

Fazia-se jejum e abstinência nas ocasiões indicadas pelo calendário litúrgico, mas aos domingos e datas festivas, liberava-se o consumo das preparações. Segundo os autores, a igreja católica sempre relevou o pecado da gula e jamais a penalizou com o mesmo rigor dos outros pecados capitais. "Nunca considerou que comer bem fosse inibitório para a salvação da alma" afirmam os autores.

A Igreja da Idade Média possuía muitas terras, acumuladas em função das doações que recebia dos reis e nobres. "Ela era poderosa, influente e rica" (LEAL, 1998). Isso porque entre os séculos X e XV, era comum um príncipe doar terras para o estabelecimento de uma abadia como gesto de agradecimento aos céus por vitórias nas batalhas, para expiar pecado grave, por piedade pessoal, ou mesmo para obrigar uma princesa que tomasse o véu (FRANCO, 1995). Com isso, os laços eram cada vez mais estreitos, possibilitando intercessões gastronômicas entre ambos.

Esses mosteiros europeus pertenciam a religiosos como os beneditinos, os franciscanos ou os cistercienses. Segundo autor e ano os mosteiros europeus da Idade Média desenvolveram a arte da cozinha, desempenhando um importante papel na gastronomia: os monges, herdando os conhecimentos da cozinha romana, transmitiram toda a tradição culinária para outros povos do ocidente. (LEAL, 1998)

Além da contribuição gastronômica, os mosteiros foram importantes centros de cultura para a Europa. Centros de vida comunitária e cultural, lá se faziam encenações e jogos para divertir os camponeses e senhores feudais (FRANCO, 1995)

Desenvolviam muitas outras atividades relevantes: "desbravavam florestas e tornavam produtivas áreas não cultivadas; funcionavam também como armazéns de alimentos para as populações ao seu redor e abrigo para viajantes e peregrinos, oferecendo-lhes teto e boa mesa. Essa hospitalidade reforçou o papel dos mosteiros como fonte de transmissão de tradição culinária" (FRANCO, 1995).

Os monges tiveram ainda função importante no armamento de vários queijos rústicos tradicionais e desenvolveram grande papel no aprimoramento da qualidade dos vinhos. Além de cultivar a uva para o vinho, a maçã para a cidra e o malte para a cerveja, desenvolveram a jardinagem, levando hortaliças e frutas de volta para as mesas. Exploraram minas de sal, praticaram a pecuária, curtiram o couro e aprimoraram a conservação de alimentos (LEAL, 1998).

Fabricavam o pão, já que as padarias só existiam nos mosteiros, conventos e castelos dos grandes senhores. Quando começaram a prosperar muito, expandindo suas propriedades e aumentando sua produção, passaram a vender os alimentos em feiras livres (LEAL, 1998). Essas feiras da Idade Média, aliás, reuniam mercadores, camponeses e cantadores, que iam até lá para vender desde carnes salgadas, sedas e especiarias, até histórias e canções. As feiras podiam durar até semanas e foram um marco importante para o início de uma economia internacional (LEAL, 1998). As feiras portuguesas, em particular, foram palcos de divulgação da doçaria conventual (CONSIGLIERI, s/d).

Especificamente em Portugal, sabe-se que os mosteiros desempenharam papel destacado na expulsão dos mouros, na reconquista do

país e delimitação do território, tarefas que foram concluídas com êxito em 1249, quando Afonso III ocupou a cidade de Faro, no Algarve. "À medida que avançavam, os soberanos lusitanos tomavam decisões estratégicas. Uma delas era fundar conventos e mosteiros. Por um lado, expressando seu agradecimento a Deus, pela vitória sobre os infiéis; por outro, ajudavam a consolidar fronteiras" (SARAMAGO & FIALHO, 1997).

Posteriormente, em viagens pelo país, reis e senhores utilizavam as casas religiosas como pousadas. Ainda não existiam os hotéis. Beneficiadas pelas generosas esmolas, elas podiam oferecer hospitalidade confortável, à altura dos hóspedes de sangue azul. Ao mesmo tempo, tiveram que servir comida de qualidade. Entre outras criações desenvolveram a "prodigiosa doçaria portuguesa": "dando de comer bem ao rei e aos senhores, monges e monjas adquiriram o hábito da boa mesa" acrescentam SARAMAGO & FIALHO (1997).

Foi assim que os conventos e mosteiros transformaram-se em importantes centros gastronômicos. E o doce, por sua vez, gozava de ampla aceitação, especialmente em Portugal, que possuía a disponibilidade do açúcar que, a essa altura, já vinha das colônias.

3.3. Evolução da Doçaria Portuguesa na Idade Moderna

Quando se fala hoje em doçaria, nas suas origens e espécies, são inevitáveis as referências à tradição portuguesa de confecção. E os conventos foram - não há dúvida - os grandes responsáveis pela difusão de receitas (ou de nomes) que circulam no quotidiano do doce português (CONSIGLIERI, s/d)

No entanto, o autor brasileiro CASCUDO (1971) afirma que os conventos (sobretudo os femininos) não tinham o monopólio exclusivo da doçaria portuguesa. "Sempre se fazia doces nas aldeias e vilas, nas cidades e quintas. Doces fiéis às festas do ano e às alegrias das comemorações familiares". CONSIGLIERI (s/d) completa "(...) também os palácios assim como, casas de famílias (primeiro) e profissionais (depois) os fizeram ao longo de séculos, graças as referências e influências de seus antecessores".

Segundo CONSIGLIERI (s/d), a evolução da cozinha portuguesa, em particular da doçaria portuguesa, é resultado das interações entre estas proveniências (doçaria popular, doçaria conventual, doçaria palaciana). Estas interações foram sendo cada vez mais íntimas, resultando numa doçaria única, mundialmente conhecida e apreciada.

As investigações que outros autores fizeram provam que o consumo de doces em Portugal vem de muito longe. Conforme descrito, os primeiros doces portugueses foram feitos com mel e são anteriores à chegada do açúcar. Os árabes, que dominavam o comércio de especiarias, açúcar e doces, deixaram aos portugueses uma herança de hábitos, gostos, referências e apreço à doçaria. (CASCUDO, 1971; FLANDRIN & MONTANARI, 1998).

Consiglieri (s/d) destaca o doce como "expressão de um povo", contribuindo para a "identidade regional e nacional e para a manutenção de hábitos e tradições que caracterizam a região". E assim, o português habituou-se desde criança a consumir, produzir, desejar e apreciar os doces e guloseimas. "Muitos destes ainda presentes em sua memória infantil" completa o autor. E é essa importância efêmera dada à doçaria portuguesa que destaca o português como seu amante.

As "fogaças", confeccionadas com o mel, foram os primeiros doces portugueses conhecidos do século XVI (PERRELLA, 1999).

ARNAUT (1967) revela duas origens aos doces portugueses: uma mais remota, de origem árabe, outra de influência senhorial. Esta dualidade demonstra que há necessidade de mais estudos na área, mas chama atenção pela influência árabe e senhorial em diferentes etapas da evolução.

CONSIGLIERI, faz crítica aos autores que afirmam, de forma categórica, que a doçaria portuguesa se divide por períodos de utilização do mel e do açúcar. Afirmar que essa hipótese não é perceptível na evolução da doçaria portuguesa, pois nos séculos XIII e XIV, vários exemplos demonstram que o consumo e utilização destes dois produtos basilares da doçaria conviviam.

Aliás, com o açúcar que vinha das colônias, Portugal pôde usufruir a disponibilidade de um ingrediente que revolucionou a doçaria. Pois, os europeus já sabiam utilizar o açúcar em pontos especiais e permitir arrojados espetáculos e construções em forma de bolos. (CONSIGLIERI, s/d; CASCUDO, 1971).

ARNAUT (1967), retrata a doçaria servida em ocasiões palacianas, banquetes e festas de acesso restrito aos nobres, isso porque os manuscritos históricos disponíveis destes séculos trazem pouco sobre os costumes e as tradições dos populares. Mas CONSIGLIERI (s/d) já é eficiente ao descrever a doçaria como expressão refinada das relações e representações sociais do século XVI (CASCUDO, 1971).

Existem algumas referências do consumo de doces dentre os populares portugueses. CONSIGLIERI (s/d) relata que, em torno de 1500, existia um forte comércio em Portugal, especialmente Lisboa. Havia a confecção de doces artesanais pelos populares, cujas receitas passaram de geração a geração. Estes eram vistos à rua e comercializados por homens e mulheres, conforme o trecho: "Os doces artesanais eram comercializados nas ruas, às portas da cidade, nos terreiros e cercanias dos grandes edifícios públicos. (...) nas portas das igrejas haviam mulheres que eram identificadas pelos nomes dos doces - as 'alfeloeiras' ou as 'cuscuseiras'. (...) Havia as que ofereciam aletrias (com ou sem ovos), os 'frutos' de açúcar, as marmeladas, ou as dos aromas doces, dos confeitos e outros doces que o lisboeta não dispensava ".

Já era comum a presença e o consumo de doces nas festas religiosas, procissão, autos-de-fé, nas entradas reais e em todas as ocasiões em que os populares do século XVII se reuniam. As feiras e romarias eram conhecidas pelos doces e produtos que comercializavam (CASCUDO, 1971). Contudo, só após a Revolução Liberal que se deu o grande consumo de doces incluindo-se os populares, graças à industrialização de certos biscoitos e

bolachas, de caldas e compotas, tudo em busca de mercado consumidor mais amplo em Portugal. (CONSIGLIERI, s/d)

Durante o século XVI o açúcar tinha uma disponibilidade maior porque vinha das ilhas e do Brasil. Segundo CASCUDO (1971), o mel estava perdendo seu trono em Portugal. A preferência pelo açúcar acentuou-se mesmo nos velhos redutos da antiga doçaria, acomodados à fazer doces com o mel.

As primeiras lojas, restaurantes, confeitarias e pastelarias começaram a despertar o interesse da sociedade cada vez mais burguesa, uma nova classe em ascensão. Eram clientes cada vez mais exigentes. "Singolarmente comerciantes, artistas, literatos e cantores de ópera devoravam os últimos gritos da pastelaria à francesa e nos padrões sofisticados da confeitaria que começa a surgir" (CONSIGLIERI, s/d).

O autor também demonstra como a partilha de direitos entre homens e mulheres modificou as relações. As mulheres menos comprometidas com seus ambientes caseiros e familiares passaram a ser presença constante nos salões de chá, servidas de bolinhos, nos banquetes e ceias em restaurantes de hotéis. Surgiu uma apologia ao doce por uma clientela que exigia, também, novas formas de servir à mesa: servir o chá com garfo, faca e guardanapos bordados pelas artesãs portuguesas. (CONSIGLIERI, s/d)

Ribeiro (1928) registra a existência de uma notável variedade de doces que revela o domínio dos ingredientes e das técnicas de produção, tudo isso aliado à disponibilidade de produtos: mel, leite, ovos e açúcar, permitiram que a doçaria portuguesa fosse considerada uma das melhores da Europa.

A comercialização do açúcar generalizou-se a partir do século XVI em Portugal, ao contrário de outros países onde o hábito de se utilizar este produto só se verificou no século XVII. A antecipação na utilização deste produto permitiu o desenvolvimento de uma doçaria variada (CASCUDO, 1971).

A doçaria adquiriu tamanho prestígio que em Lisboa, ao virar o século XVI, já existia a Rua dos Confeiteiros, na paróquia de S. Nicolau. O Regulamento dos Confeiteiros era datado de 12 de Novembro de 1575 e estabelecia os princípios e orientações da atividade nos seus 28 artigos, com informações detalhadas sobre a fabricação e comércio de doces (PERRELLA,1999; CASCUDO 1971).

Na Lisboa Joanina a doçaria manteve, basicamente, as mesmas características do século anterior, acentuando-se a predominância dos açúcares sobre o mel. Entretanto, na cidade, as lojas de confeitaria e as de bebidas consolidavam o seu prestígio. A par dos cafés e dos botequins apareceram as chocolatarias. Ao lado dos bolos antigos, surgem as bolachas de perfeita fabricação, bastante elaboradas e cujo sabor conquista novas clientelas, particularmente os que preferem as bolachas de chá (CONSIGLIERI, s/d).

Era comum às esquinas da rua, mulheres com tabuleiros cobertos de pano branco. Vendiam a chamada bolacha de arraial. Novos doces apareceram como é o caso dos peitos de Vênus, fabricados de clara de ovo batida com açúcar, os bolos de amor, os bolos de raiva, os bonecos e os animais de doces e frutas. Marmeladas de origem conventual e as diversas pastilhas também surgiram (CONSIGLIERI, s/d).

Vários pastéis fizeram sucesso na Lisboa oitocentista (CONSIGLIERI, s/d). Confeitarias e pastelaria tornaram-se centros de convívio aonde literatos, políticos e artistas vinham diariamente apreciar a doçaria. E à medida que a sociedade se desenvolvia econômica e culturalmente, os doces passaram às ruas e surgiram outros mais sofisticados que começaram a ser produzidos como doçaria oriunda dos palácios, mostrando sabores e gostos próprios dos banquetes reais. (CONSIGLIERI, s/d)

SARAMAGO & FIALHO (1997) escreveram sobre a evolução da gastronomia através dos séculos: "... o século XVII defende o gosto natural dos produtos, gosto que as cozeduras muito longas, o excesso de condimentos, os ácidos e os açúcares alteravam, mas que a manteiga respeita. A estas novas formas de cozinha vieram juntar-se novas formas de estar à mesa, com a utilização de pratos, de talheres, de vidros e cristais e também a adoção de conversas calmas, onde assunto da vida quotidiana ou do estado tomavam lugar".

O autor observa as grandes mudanças operadas no século XVII, na gastronomia em geral e na doçaria em particular, onde foram importantes as influências internacionais, culturais e sociais "(...) com o recurso generalizado ao açúcar e as novas técnicas de confecção que exigem utensílios sofisticados como, por exemplo, a seringa". (CONSIGLIERI, s/d)

O século XVIII fora o auge da doçaria conventual portuguesa. Dentre as receitas portuguesas, a maioria pertenciam ao receituário conventual português. Receituário que merece um capítulo à parte.

E o século XIX foi considerado pelo autor como " o expoente mais exuberante da gastronomia e da doçaria" , sobretudo depois da segunda

metade do século, com a estabilidade política e a instauração da Monarquia Constitucional em Portugal. "As influências das escolas estrangeiras e dos gostos foram enormes em Portugal" (CONSIGLIERI, s/d).

Quando floresce o modo de produção capitalista, com a ascensão da burguesia ao poder político instituído, a confeitaria manufatureira que, na passagem do século XVIII para o XIX, assentava-se em modo de trabalho artesanal, na utilização de moinhos e máquinas de madeira movida à força braçal, passa, então, a transformar-se em pequenas oficinas com apoio de máquinas de confeitaria, fornos e fogões de produção em série onde as bolachas são o exemplo acabado (CONSIGLIERI, s/d). Muita dessa produção em série conservou os nomes de origem conventual já que eram reconhecidos pelos consumidores.

SARAMAGO & FIALHO (1997) estudaram a doçaria portuguesa e sua origem conventual. Concluíram que a doçaria de raiz tradicional e popular provavelmente influenciou a doçaria conventual e a doçaria palaciana, visto que as freiras responsáveis pela execução dos doces provavelmente pertenciam aos estratos sociais mais baixos, levando para dentro dos conventos os conhecimentos familiares. CONSIGLIERI (s/d) registra: "Os confeitores reais também tinham a sua origem no tecido social em que a doçaria popular foi a primeira a que tiveram acesso como consumidores e depois como profissionais".

A doçaria palaciana também sofreu influências das relações internacionais por via das embaixadas, dos membros da nobreza de origem estrangeira, prevalecendo a doçaria francesa quer os nomes, quer a composição ou formas.(CONSIGLIERI, s/d)

3.3.1. A Doçaria Conventual

Os conventos foram responsáveis pela difusão de grande número de receitas em todo mundo (CONSIGLIERI, s/d). Essa difusão só foi possível quando se teve acesso à algumas obras descritas pelas freiras e monges portugueses.

Algumas condições permitiram a contribuição dos conventos na evolução da doçaria portuguesa: "Os conventos eram, por natureza, os locais onde as tradições se mantieram mais bem salvaguardadas; as condições de vida asseguradas por bases econômicas estáveis, a estratificação social que muitos conventos refletiam, com níveis culturais distintos, as fontes escritas que perduravam como em nenhum outro local; a existência de produtos agrícolas, avícolas e laticínios em quantidade, qualidade e de forma sustentada; a organização interna do trabalho com a especialização de funções, algumas delas ligadas à confecção de doces, compotas e marmeladas. Todas essas características fizeram com que os conventos portugueses recolhessem uma larga experiência que no século XVIII atingiu seu auge" (CONSIGLIERI, s/d)

Segundo CASCUDO (1971), as freiras portuguesas tinham mais tempo, o feitiço de doces era uma "tarefa obrigacional", possuíam utensílios em abundância, destinação mais vasta e paladares para apreciar. "Possuíam as freiras emulação e vagar para superar, de tempos em tempos, os próprios valores realizados nos impulsos de vencer outros conventos rivais" descreve

CASCUDO (1971) sobre a doce e saborosa concorrência entre os conventos portugueses no feitiço de doces cada vez melhores.

Para justificar a variedade de produtos tem-se que o açúcar partia das ilhas e do Brasil para Portugal, nos conventos e mosteiros havia a disponibilidade da farinha de trigo e ovos em abundância. As populações que se estabeleceram junto dos mosteiros pagavam as terras com rendas, trabalho e bens agrícolas. Entre os cereais, frutas e legumes, os religiosos recebiam também amêndoas, açúcar, especiarias e ovos. "o convento de da Santa Clara recebia mais de cento e oitenta dúzias de ovos por mês" (SARAMAGO & FIALHO, 1997).

Existe a lenda onde as freiras dos conventos engomavam suas roupas com claras de ovos, e sobravam as gemas. O que justificaria a infinita variedade de doces, com grande número de gemas por receita (CASCUDO, 1968; PERRELLA, 1999) .

Outra explicação para a renomada tradição da doçaria conventual é o processo de entrada no convento português. Para se tornarem freiras, as candidatas passavam por uma detalhada investigação, tais como o seu nascimento, a sua família, o seu modo de vida no passado, a sua saúde tanto física como mental e outros aspectos condicionantes. Todos estes elementos avaliavam a admissão e também o cargo ou ofício que iriam ter dentro do convento. Este cargo poderia ser ligado à confecção de doces de acordo com as aptidões (CONSIGLIERI, s/d; SARAMAGO & FIALHO, 1997).

O ambiente sereno e de muita paz também beneficiou a doçaria dos conventos. No entanto criou no imaginário português a idéia de que dentro dos conventos as atividades eram sublimes e paradisíacas como seus doces. "A

doçaria tornara-se o espelho da opulência e da riqueza, expressando o sentido de consumismo que se extrapolava para muito além dos conventos" (CONSIGLIERI, s/d).

"Os doces conventuais ou assim classificados, faziam crescer guias suplementares e desejos insuspeitos, muitos deles em resultado das luxurias que a maledicência popular alimentava" (SARAMAGO & FIALHO, 1997).

Para exemplificar essa "malediência popular" CASCUDO (1971) descreve que haviam os doces que receberam influência dos clausures nos quais muitos padres e freiras viviam: "beijo-de-freira", "triunfos-de-freira", "suspiros-de-freira", "bolo-da-abadessa", "bolo-de-frade", "bolo-de-prior", "doce-do-abade", "manjar-do-céu", "fatias-de-freira", "capela-de freira", "jesuítas", "creme-da-abadessa", "toucinho-do-céu", "cabelos-da-Virgem", "papos-de-anjo", "celestes", "queijinho-de-hóstia", dentre outros.

Havia também os doces com nomes satíricos: "barriga-de-freira", "conselheiros", "mata-frades", "velhotes", "orelha-de-abade", "galhofas", "lérias", "viúvas", "arrufadas", "sopapos", bom-bocados, "baba-de-moça", "língua-de-moça", "melindre-de-moça", "beijos-de-moça", "colchão-de-noiva", dentre outros.

Havia doces com nomes cerimoniais: "capelos-de-coimbra", "manjar real", "bolo rei", "manjar imperial", "príncipes", "marqueses", "morgados".

Bolos com nomes dos conventos, vilas, cidades, lugares, nomes de santos, apelidos e talvez com os próprios nomes de seus criadores, é o caso da tão famosa "queijadinha de Cintra" e os "pastéis de Santa Clara" (CASCUDO, 1971; PERRELLA,1999).

As ofertas de bolos e de guloseimas conventuais, os mimos oferecidos a abades e confesores, criaram a idéia da supremacia da doçaria conventual, cujos nomes despertavam as fantasias das pessoas (CONSIGLIERI, s/d).

A transmissão de muitas das receitas palacianas devem ter sido levadas pelas noviças, originárias das famílias nobres, que mistificavam os doces como instrumento de representação social o que contribuiu fortemente para a melhoria da qualidade de vida dentro do convento (SARAMAGO & FIALHO, 1997).

As relações dos membros da família real e nobres com os altos dignitários da igreja e com as abadessas ou prioras dos principais conventos (a maior parte de origem nobre) levaram a que as interações fossem mútuas, trocando-se experiências na doçaria que confeitores das casas senhoriais e as freiras faziam.

Assim, muitos dos doces que surgiam nos banquetes refletiam a sabedoria acumulada nos conventos, como também as doçarias dos palácios portugueses e das embaixadas seriam experimentadas nos conventos.

As cozinhas conventuais portuguesas aperfeiçoaram durante séculos as receitas ancestrais. Com o passar dos tempos, os conventos puderam aumentar a qualidade e a variedade dos seus doces, sendo as receitas de cada um deles guardadas em segredo junto da madre abadessa. Registradas em manuscritos, as receitas dos doces eram consideradas uma das maiores riquezas dos conventos (SARAMAGO & FIALHO, 1997).

Curioso é o fato de serem as mulheres as grandes autoras da doçaria, enquanto "os frades se ocupavam mais da cozinha em geral".

SARAMAGO & FIALHO (1997) explicam que "as freiras escolheram os doces para as suas grandes realizações porque os doces são supérfluos, não são alimentos de primeira necessidade" .

Muitas das receitas não eram transmitidas ou reveladas, pois poderiam pôr em causa o prestígio do convento. (CONSIGLIERI, s/d). De acordo com CASCUDO (1971), foi este secretismo que salvou muitas freiras da ruína, quando foram extintas as Ordens religiosas, no século XVIII. "depois de desapossados de todos os seus bens, os conventos recorreram àquilo que sabiam fazer melhor - os doces -, vendendo-os de forma a conseguirem algum dinheiro para a sua sobrevivência".

Com o terremoto de 1755 muitos conventos já haviam sido arruinados e perderam importância, a Rua dos Confeiteiros também ficara destruída. Outros obstáculos enfrentados pelos conventos foram as mudanças fundamentais concretizadas após o decreto de 1833 que aboliu os conventos masculinos com a dispersão das respectivas populações. (CONSIGLIERI, s/d; PERRELLA 1999). As ordens religiosas foram dissolvidas e seus patrimônios confiscados por ordem do ministro Joaquim Antônio de Aguiar, o "mata-frades", em 30 de maio de 1834, durante o reinado de Dom Afonso VI (SARAMAGO & FIALHO, 1997).

Os conventos femininos pelo seu lado ficaram impedidos de receber novas freiras e ficaram abertos até à sobrevivência da última freira. Este decreto afetou mais de 400 casas religiosas, incluindo os mosteiros femininos. (CONSIGLIERI, s/d).

O fato dos conventos continuarem a albergar as freiras (e algumas delas ainda bem jovens à data da extinção) fez com que estas instituições

suportassem todas as vicissitudes políticas da primeira metade do século XIX, para se manterem à base de atividades domésticas, entre as quais toma particular importância a feitura de bolos, compotas e conservas. Estes passaram a ser comercializados e sustentados por uma nostalgia que mantiveram vivas as receitas e os nomes de muitos doces feitos pelas freiras e seus serviçais produzindo cada vez mais para um mercado sedento dessas recordações.

Os conventos femininos foram proibidos de esmolar para o seu sustento e tiveram também que dedicarem-se ao ensino e a trabalhos artesanais para fora do convento. Daí a grande feitura dos docinhos para festejar os calendários litúrgicos ou oferendas aos sacerdotes (CONSIGLIERI, s/d).

Segundo PERRELLA (1999), os religiosos, por sua vez, revoltados com a situação, confeccionavam doces em formatos e desenhos simbólicos com a canela e usavam nomes apelativos de queixas, chavões, críticas, murmúrios, confissões amorosas, como: "bolinhos de amor", "esquecidos", "paciências", "raivas", "sonhos", "beijos", "suspiros", "abraços", "casadinhos", "mentirinhas", "bem casados", "ciúmes", "rebuçados", "melindres", "saudades" "beijinhos", dentre outros.

O autor destaca novamente influências de doçarias estrangeiras, sobretudo francesa e italiana, a par de outras vindas dos conventos da Índia, da China e do Brasil

Conclui-se que os conventos tornaram-se os locais apropriados para acumular as experiências de todas estas origens registradas, depois de

experimentadas e alteradas, em cadernos e manuscritos, o que tornou possível a existência de um espólio de grande riqueza e originalidade.

Gustavo Matos Sequeira (*apud* CONSIGLIERI, s/d) refere que "as freiras de Santa Marta fabricavam broas de espécie, as Albertas tinham a especialidade do arroz-doce, as freiras da Esperança faziam queijinhos de espécie e bolo podre, as Grilas do Beato tinham a especialidade dos bolos secos, assim como as freiras do Rato, as freiras de Cheias faziam o melhor manjar branco e as de Odivelas, tabefes, penhascos e esquecidos".

O fato de muitos destes doces e compotas terem efetivamente um prestígio levava muitos pasteleiros, confeitheiros e chefes de cozinha à procurar sucedâneos, quer no nome do doce, quer recriando este através de ensaios e de experiências que aproximavam-se da popular e reconhecida tradição conventual.

3.4. Idade Moderna - Delícias Portuguesas e Delícias D'Além Mar

"A Idade Moderna foi um período muito rico em termos de idéias e de novos comportamentos e recebeu o nome de Renascimento. Este surgiu na Itália e foi uma época marcada pela beleza das músicas, pelo brilho e exuberância das artes plásticas e pela liberação dos prazeres, dentre os quais estavam os prazeres gastronômicos" (LEAL, 1998).

O Renascimento foi ainda a época das guloseimas, tendo os italianos e ingleses inovado na preparação de geléias, compotas e doces de frutas. Nas sobremesas apareceram biscoitos de amêndoas, pudins de ovos, sorvetes, melões, compotas, geléias e doces de frutas. Adotou-se a moda dos aperitivos gelados (LEAL, 1998).

E para representar a preferência do povo europeu do século XVII, LEAL (1998) cita, em matéria de doces, o farte llete amandine dos franceses ou a queijadinha de amêndoas dos portugueses, "um dos quatro doces que permaneceram atuais e vivos em Portugal, ao longo de vários séculos de sua história".

No século XVII, os doces, que a princípio só eram servidos nos dias de festa, passaram a vir todos os dias para as mesas da Europa. Sendo produzidos em grandes variedades pela pastelaria francesa (BELLUZZO, 2002; PERRELLA, 1999; LEAL, 1998).

Foi no decorrer do século XVII que os costumes franceses começaram a se espalhar por outros países da Europa e assim Portugal procurou imitar as construções e pompas dos palácios de Luís XIV. Portugal sofreu influência na etiqueta e na indumentária, o que refletiu nos arranjos, na

decoração e nas iguarias de sua mesa, e isso não tardou a entrar no Brasil (LEAL, 1998).

Quando finalmente chegou o século XVIII, a França inaugurou, com Luís XV, uma cozinha elegante, que deixava a pompa um pouco de lado. Foi no governo de Luís XV que a verdadeira cozinha francesa se afirmou (FRANCO, 2001).

3.4.1. Importância das Grandes Navegações

Logo no início da Idade Moderna, nos séculos XV e XVI, portugueses e espanhóis se lançaram em grandes aventuras marítimas, com grandes conseqüências para o mundo, inclusive para a gastronomia (LEAL, 1998).

Um dos motivos que levaram os europeus a se lançarem nas grandes navegações ocorridas nos séculos XV e XVI foi a busca de especiarias a preços mais vantajosos, para que os comerciantes conseguissem maiores lucros, pois se os comerciantes europeus comprassem as mercadorias diretamente na fonte, não precisariam pagar taxas ou pedágios pela sua circulação, tornando o seu custo mais baixo e os lucros maiores para os comerciantes. Com isso, os europeus resolveram encontrar um novo caminho para chegar ao Oriente, passando pelo Oceano Atlântico, e contornando a África (LEAL, 1998).

Eles também procuravam ouro e pedras preciosas, e queriam espalhar o cristianismo. Assim, as viagens acabaram resultando em grandes

feitos: Cristóvão Colombo descobriu a América em 1492; Vasco da Gama chegou à Índia em 1498; e Cabral chegou ao Brasil em 1500 (LEAL, 1998).

Durante essas viagens os navegadores levavam sementes, raízes e cereais para as terras distantes e, de volta, traziam as novidades lá experimentadas (FLANDRIN & MONTANARI, 1998).

Do Brasil os portugueses levaram vários produtos para a Ásia: milho, agrião, mandioca, batata-doce, repolho, pimentão, abacaxi, goiaba, caju, maracujá, mamão e tabaco. Os cajus se adaptaram muito bem na Índia e proliferaram, dando vinho, passa, doce e castanha (FRANCO, 2001).

Os produtos de origem asiática que vieram para o Brasil e outras colônias da América foram, entre outros, cana-de-açúcar, arroz, laranja, manga, tangerina, chá, lírios, rosas, crisântemos, camélias e porcelanas, estas muito disputadas pelos nobres e burgueses.

A África exportou a banana para o Novo Mundo e, também, o inhame, a pimenta malagueta, a erva-doce, o quiabo, a galinha-d'angola, a melancia, o coco e a palmeira do dendê.

O coco, inclusive, teve um aproveitamento muito maior no Brasil do que na sua terra de origem ou no restante da América. É empregado em iguarias como o peixe-de-coco, arroz-de-coco, peixe-de-escabeche, tendo ampla utilização na cozinha afro-baiana, sem contar com o seu relevante papel na doçaria brasileira.

E assim os europeus aprenderam e também ensinaram o preparo de um mesmo alimento de maneiras diferentes, o uso de novos temperos, a combinação de diversos sabores e o cultivo dos mais variados produtos. E o resultado de tudo isso foi um troca-troca muito saudável de alimentos e de

receitas. E neste contexto pôde-se incluir a doçaria (FLANDRIN & MONTANARI, 1998; FRANCO, 2001; LEAL, 1998).

3.5. O Brasil Colônia e Sua Contribuição na História da Doçaria Nacional

A história do doce brasileiro começa com a chegada da esquadra de Pedro Álvares Cabral, em 24 de abril de 1500. Traziam consigo os primeiros doces, dentre eles os "farfêns da beira" (bolo feito com recheio), que foi o primeiro doce degustado no Brasil. Foram ofertados como presentes aos índios de Porto Seguro que até então desconheciam completamente a arte. O português sempre fora devoto de doces e bolos, devoção de herança árabe. Em abril de 1500, Pedro Álvares Cabral mandara servir aos tupiniquins de Porto Seguro confeitos, farteis, mel e figos passados em mel, gulodices que a distância atlântica não pudera anular na despesa da esquadra. É certo que esses doces permanecem vivos em Portugal (CASCUDO, 1968; BELLUZZO, 2002).

Assim começam as primeiras influências portuguesas no Brasil cuja alimentação surgiu basicamente com os indígenas e africanos, além de portugueses (LEAL, 1998). Mais tarde, outros imigrantes (alemães, italianos, espanhóis, japoneses, dentre outros) contribuíram na formação do hábito alimentar brasileiro (PERRELLA, 1999).

3.5.1. O açúcar na América

A cana-de-açúcar cultivada em terras italianas e espanholas alcançou pouco êxito, pois exigia um clima quente e empobrecia rapidamente o solo, resultando numa produção que não conseguia atender à crescente demanda européia. (BELLUZZO, 2002)

Entre as rotas de expansão ultramarina portuguesa pelos mares do Atlântico, foram descobertas as ilhas da Madeira, em 1419, e dos Açores, em 1427. Segundo BELLUZZO (2002), somente em 1444 se iniciou a conquista da África negra, importante pólo de riquezas. As ilhas foram as primeiras escolhas portuguesas para a exploração extensiva de produtos agrícolas. Todavia, sua produção, ainda desta vez, não foi suficiente para abastecer o Velho Mundo, o que só fazia aumentar o preço do produto.

A princípio o Brasil despertou pouco interesse de Portugal devido à carência de metais preciosos. Parecia mais rendoso o comércio com as Índias Orientais. No entanto, ameaçada por piratas franceses e ingleses, que apontavam nas costas brasileiras para explorar o pau-brasil, a Coroa portuguesa envia, em 1526, uma expedição de ocupação do território e funda uma feitoria em Pernambuco (BELLUZZO, 2002), implantando o primeiro engenho de açúcar do Brasil, em 1532, sob o comando de Martin Afonso de Sousa (LEAL, 1998; DUFTY, 1996).

Segundo Cascudo (1971), quando o açúcar instalou-se no Brasil os primeiros brasileiros natos eram homens entre 30 e 40 anos, sadios, "de estômagos vorazes" aos açucarados. Nos pretos, indígenas, caboclos e mulatos, seja pela herança paterna de gosto pelo doce ou seja por simples atração, foram tanto produtores quanto consumidores no "mercado interno dos ventres insaciáveis".

Segundo Ermani Silva Bruno (apud, BELLUZZO, 2002), o complexo canavieiro foi uma "atividade econômica de expansão bastante rápida, tendo em vista, sobretudo, que o povoador europeu apenas começava a tomar pé ao

longo das costas selvagens da América portuguesa. Em torno de 1570 já eram sessenta as fábricas de açúcar existentes na colônia, e 115 em torno de 1585".

Com isso o Brasil tornou-se o maior exportador desse produto para a Europa, fazendo da exportação do açúcar fonte de lucro tanto para os colonizadores como para os fazendeiros locais e, ainda, para os intermediários que faziam a comercialização. Todavia, lamenta-se a trajetória do açúcar, cuja história sempre esteve associada à escravidão e ao colonialismo (DUFTY, 1996; FREIRE, 1963).

"O cosmopolitismo dos portugueses do século XVI serviu para enriquecer a mesa de seus reis, dos seus bispos, dos seus fidalgos, de suas abadessas, de gulodices que só depois se propagaram por outros reinos". Assim, LEAL (1998) justifica a disponibilidade de ingredientes suficientes para experimentos da doçaria regada de açúcar e ovos, em Portugal.

A Coroa portuguesa, que já fazia a transação de negros oriundos de suas possessões africanas para Portugal, viu a substituição da mão-de-obra indígena em 1560 pela dos negros africanos a saída para o implemento da economia de sua colônia (DUFTY, 1996). Portugal que, na ocasião, desenvolvia uma economia manufatureira (CONSIGLIERI, s/d), mantinha relações mercantilistas e escravistas, onde relações de produção e consumo do açúcar girava em torno apenas das camadas superiores, com pouca contribuição para o consumo interno (BELLUZZO, 2002; LEAL, 1998).

Contudo, a agroindústria açucareira foi exigindo o desenvolvimento de uma sociedade mais diversificada, onde o binômio senhor-escravo se agregava, pouco a pouco, a outras categorias sociais. Novos grupos socioeconômicos se formaram na sociedade colonial: pequenos lavradores,

negros libertos, mulatos assalariados e artesãos que trabalhavam como técnicos dos engenhos, resultando na formação dos primeiros conglomerados urbanos na colônia (BELLUZZO, 2002).

3.5.2. A Casa-grande e a Senzala

A organização espacial dos engenhos do Nordeste era formada pela casa-grande - erguida sempre na área mais elevada, símbolo de poder e de dominação e controle do engenho -, ao lado, a capela, representando o poder divino; próxima ao rio, a fábrica de moagem, local estratégico, pois a água era a força motriz na fabricação do açúcar; e por fim a senzala, que abrigava os escravos (BELLUZZO, 2002).

A afeição pela doçaria era cada vez maior dentre essas comunidades. Segundo Cascudo (1968), comer açúcar era um hábito "arraigado e natural" e comenta: "Os antigos trapiches, almanjarras e bangüês guardavam seus proprietários na casa-grande residencial. A família crescia à vista da garapa de cana, exposta no paiol ou fervendo nas tachas, na surpreendente escala transformadora do mel. Todas as brincadeiras infantis giravam ao redor desse centro de interesse incrivelmente atraente".

Na casa-grande, doces "muito açucarados" eram preparados nas cozinhas das sinhazinhas, que trouxeram em sua bagagem receitas tradicionais e ensinaram as especialidades da doçaria portuguesa às negras mucamas e a alguns negros que freqüentavam as cozinhas das casas-grandes, e que acabaram por se tornar especialistas na arte da confeitaria (FREIRE, 1969). Segundo Cascudo (1971), o negro e o indígena

desconheciam ou não se afeiçoavam à doçaria, contudo as primeiras comunidades receberam e aceitaram o sabor e o gosto pela doçaria.

As mães de famílias que vinham de Portugal haviam sido, muitas vezes, educadas nos recolhimentos, dentro da tradição opulenta das freiras quituteiras. A tradição no feitiço de doces de prestígio foi conservada e os estilos portugueses de cozinha foram levados às casas grandes dos engenhos pernambucanos, paraibanos, alagoanos, maranhenses, mais tarde nos sobrados de azulejos do Recife, de São Luiz do Maranhão e de Maceió (LEAL, 1998).

Difícilmente se exagera muito quando se diz que a doçaria brasileira deve as donas de casa, as negras de cozinha e aos pretos doceiros. A origem dos doces mais verdadeiramente brasileiros é patriarcal e seu preparo foi sempre um dos rituais mais sérios da antiga vida de família das casas grandes e dos sobrados, embora não faltassem freiras quituteiras que aqui continuassem a tradição dos conventos portugueses. Daí muito doce brasileiro com nome seráfico: papos de anjo, manjar do céu (LEAL, 1998).

Dentro dos conventos portugueses havia a encantadora tradição de formas e embrulhos feitos com papéis coloridos recortados que serviam para ornamentar doces e bandejas (FREIRE, 1969). No Brasil, segundo Perrella (1999), havia os "paninhos de bolo", que serviam para cobrir os bolos que eram dados de presentes. Esses "paninhos", por sua vez, eram confeccionados no nordeste pelas "filhas" das famílias, como complemento de sua educação.

Sobre o orgulho social brasileiro no que diz respeito aos dotes culinários, Cascudo (1968) comenta que o título de "boleira", ou "mão de ouro" para as donas de casa e suas filhas, e "quituteira", para as escravas negras,

era um elogio, valendo dotes às moças e prestígio às escravas. Era dever das raparigas saber mexer um bolo e fazer um doce velho como o avô gosta. Pospasto do futuro marido. Alegria aos filhos. Oferta aos vizinhos. Esse conceito utilitário e sentimental constituiu um critério genético e inevitável na educação feminina brasileira (CASCUDO, 1971).

O trabalho de uma senhora de engenho, com certeza, era muito exaustivo e requeria uma disponibilidade integral. Segundo Cascudo (1971), "cabia à dona de casa a missão provisionadora e fiscal de todos os encargos da Casa-Grande, a refeição meticulosa do marido e dos trabalhadores, cozinha, copa, rouparia, cama macia, atributos conjugais. Tudo o que garantisse a harmonia doméstica". Mas tudo condicionado pela realidade tremenda da escravidão. Era muito comum encontrar uma cozinha cheia o dia inteiro por cozinheiras negras sob a vigilância constante de suas iaias brancas e seu chicote (FREIRE, 1969).

Segundo Freire (1963), o escravo teve um papel fundamental para o desenvolvimento da doçaria, "sem a escravidão não se explica o desenvolvimento no Brasil de uma arte de doce, de uma técnica de confeitaria, de uma série de estética de mesa, de sobremesa e de tabuleiro, tão cheia de complicações e até de sutilezas e exigindo tanto vagar, tanto lazer, tanta demora, tanto trabalho no preparo e no enfeite de doces, dos bolos, dos pratos, das toalhas, das mesas. Só o grande lazer das sinhás ricas e o trabalho fácil das negras e das mulecas explicam as exigências de certas receitas das antigas famílias das casas-grandes e dos sobrados".

Como o doce já fazia parte da vida social brasileira, era encontrado em diversas ocasiões. Constata Cascudo (1968) que as escravas que tinham

fama de quituteiras eram emprestadas para as ocasiões festeiras nas fazendas, engenhos, vilas, casamento, batizado, visita de autoridades, almoço ao vigário novo. "Algumas, peritas nas buchadas de carneiro, chouriços ou bolos complicados, vinham de longe, anunciadas e aguardadas com alegria ansiosa".

Cascudo (1977) registra: "Pelo interior e nas capitais das províncias as famílias forneciam-se reciprocamente os doces e bolos para as festas habituais. Ao correr do dia as bandejas afluíam, trazendo o necessário e o supérfluo para a noite jubilosa, abarrotando as mesas improvisadas".

O doce no Brasil assumiu uma função social importante, idêntico ao que ocorrera em Portugal.

3.5.3. Os Frutos da Terra

Ocorre que quando as famílias portuguesas chegaram ao Brasil não havia disponibilidade de ingredientes necessários à confecção dos doces portugueses. Em Portugal os doces, em sua maior parte, eram confeccionados com açúcar, ovos, farinha de trigo, leite de vaca e manteiga, enquanto no Brasil utilizava-se o ovo, goma de mandioca, leite de coco, frutos, dentre outros artigos de maior disponibilidade. Com clima e solo diferentes, o Brasil contava com frutos nativos, já utilizados pelos indígenas, e mais tarde contaria com os produtos portugueses e africanos introduzidos.

O caju e a goiaba eram considerados dois importantes produtos para doces brasileiros nas casas-grandes. Inspiradas nas compotas européias as "doceiras" das casas-grandes substituíam os ingredientes tradicionais pelos

nativos obtendo boa aceitação. Tornaram-se comuns as marmeladas de caju, de banana, abacaxi, araçá, goiaba e oiti, as quais eram sempre enviadas de presente aos amigos e parentes que deixaram em terras distantes (FREIRE, 1969; CASCUDO, 1968).

A banana assada ou frita com canela, era uma das sobremesas mais estimadas nas casas patriarcais, ao lado do mel do engenho com farinha de mandioca, com cará, com macaxeira; ao lado do doce de coco verde e mais tarde do doce com queijo - combinação tão saborosamente brasileira (CASCUDO, 1968; FREIRE, 1969). Segundo Cascudo (1971), já no século XVIII o binômio "doce & queijo" não tinha aceitação em Portugal e no restante da Europa. Era uma combinação brasileira do queijo vindo de Portugal com o doce típico.

A banana, aliás, teve rápida popularidade, e foi uma das maiores contribuições dos africanos à nossa alimentação. Não havia povoado ou oca indígena que não tivesse uma bananeira. "Comiam a banana pura, com mel da cana ou de abelha, com açúcar mascavo ou com farinha" (LEAL, 1998).

As amêndoas foram substituídas pelo amendoim, pela castanha de caju ou pela castanha-do-pará; o leite de amêndoa, pelo leite de coco; a farinha do "reino", pela farinha de milho e de mandioca; e frutas como pêra, pêssego e ameixa, pelas frutas nativas, resultando numa doçaria tipicamente brasileira que deu origem às mais finas iguarias: quindins de iaiá, cocadas de todos os tipos - branca, amarela, mole e de fita, a baba-de-moça preparada com coco, o papo-de-anjo, queijadinhas de coco, e muitas outras criações (FREIRE, 1969).

Doces portugueses como o alfenim, filhoses, rabanadas, bolos e cremes de ovos tornaram-se brasileiros por adoção (BELLUZZO, 2002).

As caravelas portuguesas chegavam ao Brasil para abastecer os senhores de engenho de vinho, azeite e bacalhau. Também traziam mudas e produtos do Oriente: as especiarias, jacas, melancias, mangas, frutas que se adaptaram tão bem ao Novo Mundo e que tão facilmente se incorporaram à colônia, além de animais domésticos como a galinha, enriquecendo a culinária nativa (BELLUZZO, 2002).

As laranjas colhidas no Brasil, eram provenientes de árvores cujas sementes ou mudas vieram da Espanha, assim como as cidras utilizadas para as conservas (CASCUDO, 1968).

Da fusão desses ingredientes nasceu a rica doçaria colonial brasileira, repleta de compotas, bolos com o nome das famílias dos engenhos, doces de ovos mesclados com coco, babas-de-moça, cocadas, uma infinidade de delicados manjares que se espalharam por todo o Brasil (CASCUDO, 1968). Carentes de produtos europeus, as sinhazinhas e as mucamas, inventivas, assim adaptaram as receitas portuguesas tradicionais, e adotaram os produtos da terra: as suculentas frutas tropicais, o melado, a rapadura e o açúcar cristal.

3.5.4. Doçaria Colonial

O pão-de-ló foi um dos doces portugueses que logo se tornou popular no Brasil. Estava presente em todas as comemorações, principalmente nas casas mais ricas, o que deu origem à expressão "pão-de-ló de festa" para se referir àqueles que não perdem uma festa. Era indicado para qualquer idade, até para doentes, e levado como conforto às famílias enlutadas, costume português (LEAL, 1998).

"Para os enfermos (especialmente) não faltavam regalos que se fazem de açúcar, que há muito, e assim fazem laranjada, cidrada, aboboradas e talos de alface e outras conservas. As abóboras, eram cozidas e assadas, e curadas no fumo para durarem todo o ano (...). Todas as demais relações compreendiam as guloseimas comuns às alegrias naturais do paladar" (CASCUDO, 1968).

Os primeiros bolos tipicamente brasileiros tiveram como característica a presença da goma de mandioca e do leite de coco, devido à disponibilidade destes ingredientes, principalmente do Norte do país. Também se usava o amendoim, amêndoas, passas e ameixas, castanha de caju do Pará, portuguesas, raladas, amassadas no pilão ou moídas, do Sul do Brasil (PERRELLA, 1999).

A literatura refere o uso do arroz na doçaria colonial. Este cereal se transformou em mingaus, bolos, pudins e no arroz doce preparado com leite de gado ou leite de coco. Essa iguaria se tornou tão popular, que hoje é considerada uma sobremesa nacional (LEAL, 1998).

A Bahia teve seus dias de glória na doçaria e ainda hoje mantém forte tradição. A oferta de açúcar dos engenhos incentivou a criação das tradicionais iguarias da cozinha baiana. Com imaginação e boa mão, fez-se bom proveito do milho e da macaxeira. Assim nasceram as broas de fubá, os bolos de carimã, os biscoitos, as cocadas, os beijus e o mungunzá (BELLUZZO, 2002).

O beiju, em particular, recebeu um tratamento mais requintado, sendo preparado com a goma da mandioca e regado com leite, em lugar da farinha com água. A goma passou a substituir a farinha de trigo vinda da

Europa, pois era mais clara e melhor para trabalhar, fazendo surgir os primeiros bolos brasileiros (LEAL, 1998).

Apesar do milho ser fornecido na alimentação dos escravos, que criaram o angu, um mingau mais consistente que o pirão, preparado com água e fubá, quem tirou o melhor proveito do milho foi a mulher portuguesa, de cujas mãos saíram maravilhas como bolos, canjicas e pudins (LEAL, 1998).

A doçaria da mulher portuguesa no Brasil também incluía sobremesas preparadas a partir de velhas receitas e ingredientes trazidos da terra natal. Eram bolos, pães-de-ló, folheados, sonhos, baba-de-moça, doce d'ovos, fios de ovos, gemadas, mães-bentas, cremes e manjares, enfeitados e perfumados com cravo-da-índia, hortelã, erva-doce, alecrim e canela (CASCUDO, 1971; LEAL, 1998).

Dos canaviais nordestinos, também surgiram as famosas rapaduras e paçocas. Desta forma, adoradores do açúcar desde a época do Império, não poderiam faltar na mesa do nordestino e nos ricos quitutes feitos pelas mãos das escravas das casas-grandes (PERRELLA, 1999).

Surgiram as receitas, muitas secretas, com os nomes de seus criadores, ou homenageando alguma autoridade para qual foi presenteado o doce, egocentrismo que fez surgir os: Guararapes, dr. Constâncio Cavalcanti, Tia sinhá, Dona Dondon da preferência, Bolo Luís Felipe, Beijos, Bolo Iaia, Bolo Iolanda, Bolo Santos Dumont, Bolo Pedro II, Bolo Souza Leão, Bolo Fonseca Ramos, Pudim Assis Brasil, Fatias Gumercindo Saraiva, Creme Honório Lemes, Torta General, Gelatina Dr. Getúlio, Bolo Getúlio Vargas, entre outros (CASCUDO, 1968). Nesta relação, pode-se incluir o famoso "brigadeiro", que

provavelmente era acompanhado pelo nome completo do homenageado, mas, com o tempo ou pela facilidade, foi esquecido na história.

Essas receitas se conservaram por muito tempo em segredo, as vezes passando de mãe para filha. Com isso, havia no Brasil uma espécie de maçonaria de mulheres ao lado da maçonaria dos homens. A das mulheres se especializando nisso: em guardar segredo das receitas de doces e bolos de família (CASCUDO, 1968). "Receitas ocultas e rodeadas de ciúmes de cigana moça. Balizados com nomes de gente" completa Cascudo (1977).

No entanto, muitas receitas feitas nas épocas de senzala se perderam ou não foram escritas. Isto porque tanto as escravas quituteiras quanto as sinhazinhas brancas, em sua maior parte, eram analfabetas. O que se tem hoje de herança nada mais é do que as receitas que foram passando de geração em geração, conforme comprova o texto de Freire (1969).

"As negras de tabuleiro e de quitanda como que guardam maçônicamente segredos que não transmitem às sinhás brancas do mesmo modo que entre as casas ilustres, umas famílias vêm escondendo das outras receitas de velhos bolos e doces que se conservam durante anos especialidade ou segredo ou singularidade de família. Daí o fato de se sucederem gerações de quituteiras quase como gerações de artistas da Idade Média: donas de segredos que não transmitem aos estranhos" (FREIRE, 1969).

É salutar o compromisso de Freire (1969) sobre os valores culinários do Nordeste. O significado social e cultural desses valores, sua importância, tanto da doçaria mais requintada e elaborada quanto dos populares, que precisam ser preservados.

3.5.5. O Doce Colonial Chega em Portugal

No mesmo período em que as freiras e monges começaram a enriquecer com seus doces de estranhos nomes, o Brasil vivia época também de riqueza pelo descobrimento de ouro e diamantes (PERRELLA, 1999). Sabe-se que Dom Pedro II, aproveitando os navios que transportavam as riquezas para Portugal, mandou trazer todos aqueles doces descobertos nos monastérios, fazendo-os mais conhecidos em seu meio.

Sabe-se que junto aos navios viajaram também os tradicionais "beijinho de coco", "orelhas-de-burro", "desmamados", "espera marido", "busca marido", "quero mais", "bolo de sogra", "pudim come-e-cala", "assopros", "beijo de estudante", "esquisitices", "bolo de estouro", "brevidades", "bolo de beata", "tutano celeste", "mofina", "pé-de-moleque", "manuês", "bolo divindade", "engorda marido", "mãe benta", "melado de cana" e os demais doces tipicamente brasileiros, que nasceram da utilização do coco, da goma de mandioca, do milho, da cana-de-açúcar e das diversas frutas brasileiras que se fizeram conhecidas em Portugal, formalizando assim outras trocas na doçaria. Sabe-se também que no ano de 1610, os navios portugueses já saíam carregados do Brasil, levando além do açúcar, doces em conservas secas ou líquidas como laranja, limões e outros frutos e era, no imenso interior dos sertões, nas fazendas de engenhos, que estes doces eram fabricados (CASCUDO, 1968).

Em 1610, Pyrard de Lavai informava: "Oá que cá saem para Portugal carregam os navios com açúcar e conservas secas, ou líquidas, como laranjas, limões e outros frutos" (CASCUDO, 1968).

As trocas entre Brasil e Portugal continuaram a ocorrer, mesmo com a independência da colônia.

Segundo LEAL (1998) , quando apareceu o gelo no Brasil, as frutas brasileiras que já faziam tantos doces, tantas geléias, tantas conservas e tantos pudins servidos ainda quentes, tornaram-se também sorvetes e gelados. Cremes deliciosos nos dias de calor.

"O sorvete tornou-se mesmo uma espécie de símbolo da dissolução da sobremesa patriarcal - quase sempre quente - e até dos sermões em volta do chá fumegante com sequilhos, com bolo de goma, com queijo do sertão, com pão torrado - o pão torrado na hora" (LEAL, 1998).

3.5.6. O Uso Abusivo do Açúcar

Normalmente as receitas eram um pouco exageradas o que dificulta um pouco sua realização atual. Segundo FREIRE (1969), o uso abusivo também do açúcar era presente em todas as receitas. Segundo PERRELLA (1999), muitos pudins e manjares, além de conter uma quantidade exuberante de açúcar, tanto que as caldas após três dias cristalizavam, e os bolos, além de levarem 20 vezes mais a quantia de açúcar necessário, eram, ainda, enfeitados com montanhas de açúcar e polvilhados com canela. Cascudo (1971), completa "e o excesso era de tal ordem que não há estrangeiro que não se surpreenda com essa particularidade de nossa cozinha. É provável que a associação de queijo ao doce tenha sido recurso de defesa, encontrado por aqueles que não toleravam tamanha dose de açúcar".

Acredita-se que este hábito de adoçar em demasia era uma forma encontrada pelo anfitrião de exibir suas riquezas e seu poder aos convidados (FREIRE, 1969).

Segundo consta em Cascudo (1977), o povo Europeu e o norte americano não compreendiam esse hábito de adoçar em demasia, não conseguia diferenciar sabores, por isso achavam que os brasileiros mascaravam o sabor das frutas nos doces.

Também contrário a esta idéia, Saint-Hilarie, em 1818, já comentava que o uso abusivo do açúcar fazia com que se deixasse de sentir o que há de mais gostoso no doce que é o sabor das frutas, muito doce, tornava-se difícil identificar uma geléia de araçá de uma geléia de goiaba, por exemplo (CASCUDO, 1971; PERRELLA, 1999).

Segundo PERRELLA (1999) e diversos outros autores (CASCUDO, 1971; FREIRE, 1969) deve-se aos portugueses este hábito de adoçar demais os doces. É certo que a rica produção de cana-de-açúcar, principal produto de exportação brasileiro, disponibilizava o ingrediente a custos justos. Além disso, o país recebeu as primeiras receitas de doces oriundas e desenvolvidas sob a supervisão da mulher portuguesa, cujos hábitos e gostos na doçaria recebeu da influência árabe.

3.5.7. O Comércio de Doces

Sobre as raras confeitaria-pastelarias, descreve CASCUDO (1968):
"Essa função comunitária de uma sociedade, quase totalmente desaparecida,

valorizava o conhecimento doceiro, desde a dona de casa às filhas menores que faziam, no mínimo, suspiros e beijos, recortando papel de seda colorido".

Não havia o comércio de doces no Brasil ainda, pois valia muito mais o elogio ao dizer "foi feito por mim" do que o interesse financeiro e, é por esse motivo, que as confeitarias no Brasil começaram a obter sucesso apenas no início do século XX, provavelmente em 1910 (PERRELLA,1999). Antes disso, bolos e doces comprados fora eram vistos como de má qualidade, não necessariamente que sua qualidade fosse realmente ruim.

Em contrapartida, Freire (1969) assim descreve:

"Há comidas que não são as mesmas compradas nos tabuleiros que feitas em casa. Arroz doce, por exemplo, é quase sempre mais gostoso feito por mão de negra de tabuleiro que em casa. E o mesmo é certo de outros doces e de outros quitutes".

A venda de doces foi para as ruas pela primeira vez no Brasil, em 1802, em Salvador, e, em 1809, no Recife. PERRELLA (1999) mostra indicações de que, em 1591, em Salvador, já vivia um pasteleiro cujo nome era Jorge Fernandez e um confeiteiro chamado Diogo Lopes Ramos e, em Recife, um confeiteiro chamado Pêro Cardoso.

Em seus tabuleiros, no entanto, as negras quituteiras vendiam, entre tantas delícias, as cocadas, pamonhas, quindins, canjicas, papas de milho, pão-de-ló de arroz e os amoda, de influência árabe, feitos com farinha, rapadura e muito gengibre ou mesmo de milho, entre tantas iguarias. Doces de infinitas qualidades que, até hoje, em Salvador, são vendidos pelas ruas, aos turistas que por lá passam, mas nem sempre foi assim (PERRELLA, 1999).

Era popular no Brasil o doce de tabuleiro, formando animais, jarrinhos, cachimbos, flores (CASCUDO, 1968).

A doçaria de rua da Bahia, maior centro de alimentação afro-brasileira estabeleceu verdadeira guerra civil entre o bolo de tabuleiro e o doce feito em casa, segundo Freire (1969): "As negras, algumas tão boas doceiras, que conseguiram juntar dinheiro vendendo bolo. As senhoras de casas-grandes e abadessas de convento entregaram-se às vezes ao mesmo comércio de doces e quitutes; as freiras aceitando encomendas até para o estrangeiro, de doces secos, bolinhos de goma, sequilhos, confeitos e outras guloseimas".

O bolo de fubá, o arroz-doce, o munguzá, cocadas, broas de fubá, cuscuz, quindins, foram incorporados pelas negras forras, que, para ganhar seus tostões, levavam tabuleiros sobre a cabeça, protegendo-a com turbantes coloridos, e pelas ruas das cidades vendiam seus doces (BELLUZZO, 2002).

Segundo PERRELLA (1999), antigamente não existia uma quantidade significativa de baianas vendendo nas ruas. Isso se explica na existência de certo preconceito por parte dos brancos em consumir os doces confeccionados pelas, segundo eles, "sujas mãos negras".

Além disso, mulheres e também as moças sinhás, eram por vezes proibidas de andar pelas ruas, onde a mentalidade ainda antiquada obrigava as moças "direitas" a uma espécie de clausura doméstica e aos trabalhos manuais, além da elaboração de novos pratos, doces e conservas para preencher seu tempo.

Damasceno (1959) relata que, ao contrário das donas de casa e suas filhas que faziam doces para a família, as confeitadeiras se sentiam

humilhadas em comercializar seus doces, "ungidas ainda a muitos preconceitos de ordem social, essas senhoras das nossas relações em geral ocultavam seus nomes, aborrecendo a identificação que as apequenava aos olhos de todos". Além de não se apresentarem como doceiras, faziam segredo de suas receitas.

4. Conclusão

A presente pesquisa empenhou-se em conhecer as influências portuguesas na doçaria brasileira, bem como descrever suas histórias no intuito de melhor relacionar ambas as doçarias.

Resulta desta pesquisa que os árabes deixaram em Portugal a herança dos doces na base do mel de abelhas, habituais em todos os povos errantes e caçadores. São eles alfenim, alféloa, bolo de mel, pinhoadá (mel e pinhões). Já no Brasil, a alimentação surgiu basicamente com os indígenas, portugueses e africanos.

Nascia, assim, o brasileiro, no início do século XVI, filho de indígenas, portugueses e africanos, todos anteriores a ele. E com ele também nascia a cozinha brasileira, resultado de uma primeira integração da culinária portuguesa com a indígena, que depois foi mesclada à cozinha africana, mas tendo um forte domínio do colonizador sobre os demais, como afirma Leal (1998).

É certo que as influências que, desde o século XVI, corromperam aqui as tradições portuguesas de bolo e de doce foram as indígenas, mais tarde as africanas. No entanto a maior, a mais forte e a definitiva influência sobre a culinária brasileira é a portuguesa, cuja marca está na maneira de preparar os alimentos, no uso do doce e do sal, na fritura, nos refogados, nos cozidos e sopas, nos hábitos, nos gostos, na educação.

Também recebeu-se vários ensinamentos dos indígenas, apesar de que o açúcar não fazia parte da dieta dos nativos e das índias, e que os mesmos não participaram da cozinha das sinhas. Contudo, herdou-se o uso da farinha de mandioca, do milho, da tapioca e do beiju, que se adaptaram bem

aos bolos e doces portugueses. Já dos navios negreiros obteve-se muitos frutos, produtos de sua terra e muita "mão na cozinha". Todavia, é importante salientar que, apesar do racismo, a cultura africana acabou se impondo na alimentação brasileira.

Nas terras da cana do Brasil essas tradições ganharam sabores tão novos, misturando-se com as frutas dos índios e com os quitutes dos negros, que tomaram uma expressão verdadeiramente brasileira, uma doçaria muito própria do Brasil, pois suas compotas são das frutas nativas, seus bolos são de farinha de mandioca. Suas broas, de milho. Seus doces de ovos com o coco, enfim e muitos e muitos doces, que não mais cabem citar e que compõem a doçaria colonial, genuína e brasileira. Não há arte mais autenticamente brasileira que a do doce e a do bolo dos engenhos do norte.

Resulta desta pesquisa que a influência portuguesa é registrada também nos costumes familiares e sociais, nos gostos pelos festejos, no gosto pelo doce "excessivamente doce", na educação dos homens e mulheres.

Sobre a educação feminina a sociedade brasileira, "machista" em demasia como toda sociedade tradicional, obrigava as mulheres à clausura da casa-grande, mantendo-as na cozinha, no feitiço da doçaria "para ocupar o tempo". A doçaria colonial brasileira foi resultado dessa clausura. Em condições próximas, assim se desenvolveu a doçaria conventual em Portugal.

A origem do povo brasileiro, indígena, portuguesa e africana, fez da cozinha brasileira o resultado do conjunto destas influências. Acrescida a fatores geográficos, fez com que variasse bastante de um lugar para outro, embora existam características comuns a determinadas áreas. São esses traços característicos que determinam as várias cozinhas regionais no país,

cozinhas essas que estão se trocando constantemente de norte a sul, com modificações e adaptações locais.

Pesquisas como esta são importantes e significativas para resgatar as tradições brasileiras, particularmente resgatar a tradição de confeccionar e consumir as doçarias regionais. As novas gerações desconhecem muitas destes doces e habituaram-se aos chocolates, sorvetes, e outros doces industrializados.

Este trabalho propõe resgatar a doçaria tradicional, como um dos mais valiosos patrimônios culturais do país.

A cidade de Pelotas, por exemplo, busca valorizar suas tradições através da divulgação da *fenadoce*. Uma feira que expõe não só os doces tradicionais, mas apresenta um capítulo da história da culinária no Brasil: diferentemente da doçaria do Nordeste, por exemplo, a doçaria tradicional pelotense se desenvolve no extremo meridional do Rio Grande do Sul e é, em essência, da mais pura doçaria portuguesa, assentados no açúcar e no ovo. A importância e a qualidade da doçaria de Pelotas são atestadas por Gilberto Freire no livro “Açúcar”.

São iniciativas como esta que valorizam e divulgam as tradições regionais,. E muitas outras tradições brasileiras também o merecem.

5. Referências Bibliográficas

ARNAUT, S. D. **A arte de comer em Portugal na Idade Média**. Imprensa Nacional – Casa da moeda, 1967

BELLUZZO, Rosa; **Doces Sabores**. São Paulo: Studio Nobel, 2002.

BELLUZZO, Rosa; HECK, Marina; **Cozinha dos Imigrantes: Memórias e receitas**. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1998.

BOLAFFI, Gabriel; **A saga da comida**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Record, 2000

BOSÍSIO, A.; OSÓRIO, M; LODY R. *et al.* **A doçaria tradicional de Pelotas**. Rio de Janeiro: ed. Senac Nacional, 2003.

CASCUDO, Luis da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro/são Paulo: Livros técnicos e científicos editora, 1971.

CASCUDO, Luis da Câmara; **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia, 1968.

CASCUDO, Luis da Câmara; **Sociologia do açúcar**. Rio de Janeiro: Coleção Canavieira nº 5, 1971.

CONSIGLIERI, C. ; ABEL, M.; **A Tradição conventual na doçaria de Lisboa**. Sintra, Portugal: Colares Editora, s/d.

DAMASCENO, Athos; **Doces de Pelotas**. Editora Globo, 1959.

DUFTY, William; **Sugar Blues**. (tradução Ricardo Tadeu dos Santos). 6º edição. São Paulo: Ground, 1996

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo; **História da alimentação**. (tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira). São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo; **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. Brasília: Thesaurus, 1995.

FREIRE, Gilberto; **Açúcar – Em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil**. 2º edição. Rio de Janeiro: Coleção Canavieira nº 2, 1969.

FREIRE, Gilberto; **Casa-Grande & Senzala**. Rio de Janeiro: José Olímpio editora, 1975.

FREYRE, Gilberto. **A formação do açúcar na sociedade brasileira**. Rio de Janeiro: Coleção canavieira nº 16, 1975

LEAL, M. L. M. S.; **A historia da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

MORO, Fernanda de Camargo e Almeida; **Veneza: o encontro do Oriente com o Ocidente**. Rio de Janeiro: Record, 2003

PERRELLA, A.S; **História da confeitaria no mundo**. Editora Livro Pleno, 1999.

PRADO, M. **Cem receitas portuguesas**. São Paulo: Editora Marco Zero, 1993.

SAMPAIO, A F.; **Volúpia - a nona arte: a gastronomia**. Porto: Domingos Barreira Editor, 1940.

SARAMAGO, A.; FIALHO, M.; **Doçaria dos conventos de Portugal**. Lisboa, Portugal; 1997.

SERRÃO, Joel; **Dicionário Ilustrado da História de Portugal**. Lisboa, Portugal: Editora Publicações alfa, 1986.

6. Apêndice: Receitas Originais e Suas Adaptações

Aqui foram compiladas nove receitas tradicionais portuguesas, que sofreram algum tipo de modificação ao chegarem ao Brasil. Ao final, os números indicativos farão referência à literatura consultada.

<i>Receita Original Portuguesa</i>	<i>Receita Adaptada no Brasil</i>
<p><u>PASTEL DE SANTA CLARA</u> (3)</p> <p>9 gemas 250 g farinha de trigo 100 g manteiga 1 pitada de sal 250 g açúcar 1/2 copo água 100 g amêndoas Glaçúcar para polvilhar</p> <p>Levar ao fogo o açúcar e a água, deixando ferver até formar uma calda espessa. Retirar do fogo, colocar as amêndoas sem pele e moídas, as gemas batidas ligeiramente, mexendo vigorosamente para não talhar. Voltar ao fogo e, sem parar de mexer, deixar engrossar até aparecer o fundo da panela. Deixa esfriar. Sobre a mesa misturar a farinha, manteiga, o sal e 3 colheres de água (se precisar, pôr um pouco mais de água). Amassar com a mão, e estender a massa bem fina. Cortar rodela de massa, rechear com o creme de ovos e fechar como pastel (se preferir, fazer pasteis redondos com tampa em fôrminhas de empada untadas). Para fechar a massa, é bom umedecer a borda com um pouquinho de água. Levar a assar em forno médio por cerca de 20 minutos. Retirar do forno e polvilhar glaçúcar.</p>	<p><u>PASTEL DE SANTA CLARA</u> (4)</p> <p>2 ovos 300 g de farinha de trigo 1 colher (sopa) de manteiga 1 xícara (chá) de salmoura feita com 1 colher (chá) de sal em uma xícara (chá) de água Açúcar de confeitaria e canela para polvilhar</p> <p>Misture todos os ingredientes e sove bem a massa até formar bolhas; forre uma mesa grande com uma toalha de linho e sobre ela abra a massa com um rolo. Depois, com as mãos, vá esticando a massa até que cubra a mesa e caia nas laterais. A massa deve ficar bem fina, quase transparente como um papel seda. Retire as bordas com uma faca. Deixe secar. Corte em quadrados. Depois de cortada, a massa pode ficar na geladeira por uma semana. Recheie com ovos moles e dobre formando pacotinhos. Leve ao forno até dourar. Polvilhe com açúcar de confeitaria e canela.</p>
<p><u>MARMELADA BRANCA</u> (2)</p> <p>1 kg marmelos 1 1/2 kg açúcar</p> <p>Descasque alguns marmelos firmes e ponha-os em água fervente até</p>	<p><u>BANANADA</u> (4)</p> <p>1 kg de bananas 500 g de açúcar água o suficiente</p> <p>Leve as frutas ao fogo, para cozinhar,</p>

estarem cozidos. Passe-os na peneira fina. Cada quilo de massa deverá conter 1 1/2 kg de açúcar. Faça uma calda de açúcar em ponto de refinar, acrescente a massa de marmelo balendo um pouco. Leve novamente ao fogo forte e cozinhe até desgrudar do fundo.

previamente descascados e cortadas. Quando estiverem macias, escorra por peneira de taquara, deixando escorrer até o dia seguinte. Pese a massa: para cada quilo da mesma, acrescente 800g de açúcar; leve ao fogo, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela. Coloque o doce em caixetas de madeira e exponha ao sol por 2 ou 3 dias, até ficar com uma camada açucarada por cima.

PAPO DE ANJO DOS AÇORES (3)

12 gemas
1 ovo inteiro
1 kg açúcar
1 litro de água
Cravo-da-Índia 1 para cada unidade

Bater as gemas com o ovo inteiro até crescerem e ficarem bem fofas. Untar com manteiga fôrminhas de empada e colocar a massa de gemas até a metade (a massa cresce muito). Levar as fôrminha ao forno brando, colocando-as dentro de uma assadeira com um pouco de água, Cozinhar os papos lentamente em banho-maria. Fazer uma calda rala com o açúcar e um litro de água. Retirar os papos assados, deixar amornar e mergulhar um a um na calda para embeber. Quanto mais úmidos de calda, mais saboroso ficam. Espetar no meio de cada papo 1 cravo-da-índia. Se sobrar calda, jogar sobre os papos colocados em uma compoteira de vidro.

PAPOS DE ANJO (1)

8 gemas
2 1/2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara de água
1 pedaço de canela em pau ou cravos-da-índia

Bata bem as gemas até ficarem bem claras, fofas e crescidas. Coloque 2 colheres (chá) das gemas batidas em forminhas de alumínio (tipo empadinhas), bem untadas e leve ao forno moderado, por uns 10 minutos, ou até ficarem crescidas e sequinhas. Misture o açúcar e a água e leve ao fogo até ficar uma calda rala. Retire cuidadosamente as gemas assadas das forminhas (use uma faquinha para ajudar) e vá colocando a calda, uma a uma (não encha demais). Reduza o fogo e deixe cozinhando até estufarem e ficarem meio vidradas. Se a calda começar a dar ponto. Junte um pouquinho de água. Espere esfriar, retire os papos de anjo com uma escumadeira para colocar na compoteira e derrame a calda por cima. Nota: Se quiser, pode juntar à calda um pau de canela ou cravos-da-índia.

QUEIJADINHA DE COIMBRA (3)

6 gemas
1 clara
500 g queijo fresco sem sal
250 g farinha de trigo

QUEIJADINHAS (1)

2 gemas
1 colher (sopa) de queijo ralado
1 xícara (chá) de coco fresco ralado

<p>100 g manteiga 1 pitada de sal 4 colheres (sopa) de água 1 colher (sopa) de açúcar 250 g de açúcar</p> <p>Amassar a farinha com a manteiga, 1 colher de açúcar e água, Deixar repousar meia hora, Passar o queijo pela peneira, juntar o açúcar, as gemas e a clara, batendo para formar um creme espesso. Estender a massa, forrar fôrminhas de empada untadas com manteiga e rechear com o creme de queijo. Levar ao forno médio até as queijadinhas ficarem coradas.</p>	<p>1 lata de leite condensado</p> <p>Misture bem todos os ingredientes e despeje em forminhas de papel, que devem estar dentro de forminhas de alumínio. Asse em banho maria, em forno quente por 30 minutos.</p>
<p><u>BOM-BOCADO (4)</u></p> <p>750 g de açúcar 125 g de queijo ralado 125 g de farinha de trigo 125 g de manteiga 6 gemas 3 claras</p> <p>Com o açúcar, faça uma calda bem grossa, em ponto de pasta; retire do fogo e deixe esfriar. Desmanche os ovos na farinha, mexa um pouco e acrescente-os depois à calda, assim como os demais ingredientes; misture tudo muito bem. Coloque os doces em forminhas untadas com manteiga e asse em forno quente por 40 minutos.</p>	<p><u>BOM-BOCADO (1)</u></p> <p>3 xícaras (chá) de açúcar 1 coco fresco ralado 2 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo 1 colher (sopa) de manteiga 6 ovos inteiros</p> <p>Misture todos os ingredientes muito bem. Unte as forminhas redondas de alumínio com manteiga e leve-as ao forno para assar. Tire das forminhas de alumínio e coloque-as em forminhas de papel.</p>
<p><u>BABA DE MOÇA (2)</u></p> <p>2 cocos-da-bahia 500 g de açúcar refinado 9 gemas canela moída</p> <p>Toma-se o leite de dois coco-da-bahia, deita-se-lhe uma libra (500 g) de açúcar refinado, e ferve-se até a calda ter chegado ao ponto de xarope; deixa-se esfriar acrescentando nesta ocasião nove gemas de ovos bem batidas; torna-se</p>	<p><u>BABA DE MOÇA (1)</u></p> <p>4 gemas 1 vidro de leite de coco 300 gramas de açúcar 1 xícara (chá) de água</p> <p>Faça uma calda com o açúcar e a água, em ponto de fio. Deixe esfriar. Misture as gemas e o leite de coco. Volte ao fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Sirva em taças ou compoteira.</p>

a levar ao fogo, ferve-se, mexendo-se durante dez minutos, e pondo-se depois em xícaras, apolvilhando-se com canela moída.

QUINDIM (4)

20 gemas
500 g de açúcar
1 coco grande ralado
2 colheres (sopa) de manteiga derretida
açúcar refinado para polvilhar

Passe as gemas pela peneira; faça uma calda em ponto de fio com o açúcar; retire do fogo, deixe esfriar um pouco e acrescente a manteiga sem mexer; leve para assar em banho-maria, untando as forminhas com manteiga e polvilhando com açúcar.

PÃO DE LÓ (2)

33 gemas
10 claras
420 g de açúcar refinado
420 g de farinha de trigo
1 colherinha de sal

Um arrátel (420 g) de açúcar refinado, se lhes juntarão 10 gemas e 10 claras, bem batidas, e depois se lhes juntem mais 23 gemas, e se torne a bater tudo, com um batedor, até engrossar bem, devendo ficar a massa esbranquiçada. Quando assim

QUINDIM DE MANDIOCA (1)

1 kg de mandioca ralada
2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos
2 colheres (sopa) de manteiga
100 gramas de coco
1 pires de queijo ralado
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
1 copo de leite

Junte todos os ingredientes, menos a mandioca, e bata no liquidificador. Depois adicione a mandioca e mexa bem. Unte uma forma, despeje a mistura e leve ao fogo brando até ficar corado. Faça uma calda em ponto de caramelo com 6 colheres (sopa) de açúcar e um pouco de água. Derreta primeiro todo o açúcar, até ficar na cor de caramelo, em seguida jogue a água e deixe engrossar a calda. Esta calda deve estar pronta antes do quindim. Assim que estiver corado o quindim, retire do tomo quente, fure com um garfo e vá jogando a calda por cima. Deixe esfriar e corte em quadradinhos.

PÃO DE LÓ – “Bolo para rechear” (1)

6 ovos
3 copos de açúcar
3 copos de farinha de trigo
1 1/2 copo de água
1 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

Bata muito bem (no liquidificador) as gemas com o açúcar e a água. Despeje sobre a farinha de trigo peneirada com o fermento em pó. Por último coloque as claras em neve. Leve para assar em forma untada em

esteja, junte-se-lhe um arrátel de farinha; mas essa não se bate, apenas se lhe vai ligando com a mão; deita-se logo aos alguidares, em que deve ir ao forno; forram-se de papel, os que levam a massa, e cobrem-se com outros do mesmo tamanho, ficando estes com o fundo para o ar, e vão para o forno; Vigiem-se, pois em pão-de-ló estando fofo, e corado, deve tirar-se. Ao bater os ovos pode deitar-se-lhe uma colherinha de sal refinado, ou o que parecer.

forno quente. Sugestão: Pode-se substituir a água por coca-cola, guaraná (1 garrafa) ou caldo de laranja. O bolo pode ser feito de chocolate, substituindo-se meio copo de farinha por 5 colheres (sopa) de chocolate em pó.

FATIAS DE BRAGA (2)

500 g de açúcar
200 ml de água
250 g de amêndoas ou
castanhas-do-pará moídas
8 gemas passadas pela peneira
e ligeiramente batidas
4 claras
3 pedaços de casca de laranja
cristalizada, cortados em
tirinhas
40 g de manteiga

Numa panela, coloque o açúcar e a água e leve ao fogo até ferver e virar uma calda em ponto de pasta (verifique, colocando um pouco de calda morna entre os dedos; eles devem deslizar). Retire do fogo e deixe esfriar. Junte as amêndoas, as gemas, as claras e a manteiga. Leve ao fogo, mexendo até aparecer o fundo da panela. Despeje a mistura numa assadeira de 19 cm x 28 cm e leve ao forno baixo, somente para secar um pouco. Deixe esfriar. Corte em quadradinhos, passe no açúcar e enfeite com a casca da laranja

FATIAS DE BRAGA (4)

400 g de açúcar
1 colher (sopa) de leite
250g de amêndoas moídas
24 gemas
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa), bem cheia, de
manteiga
açúcar de confeiteiro para
polvilhar

Passes as gemas por coador, acrescente-lhes o leite e o sal; bata bem e deixe de lado. Com o açúcar, prepare uma calda em ponto de fio, junte-lhe as amêndoas e deixe o preparado ferver mais um pouco; retire-o do fogo e, lentamente, para que não talhe, deite-lhe a mistura de ovos e leite; leve novamente ao fogo, sempre mexendo, até aparecer o fundo da panela; junte a manteiga e passe tudo para um tabuleiro untado com manteiga e forrado com papel encerado. Deixe descansar até o dia seguinte e desenforme-o então sobre uma mesa polvilhada com açúcar refinado; corte pequenos quadradinhos e passe-os levemente em açúcar de confeiteiro. Guarneça cada docinho a gosto, arrumando-os depois em forminhas de papel.

Fonte:

1. Cuca 2000 – Saúde, Arte e Prazer na Cozinha;

2. PERRELLA, A.S; **História da confeitaria no mundo**. Editora Livro Pleno, 1999;
3. PRADO, M. **Cem receitas portuguesas**. São Paulo: Editora Marco Zero, 1993;
4. BOSÍSIO, A.; OSÓRIO, M; LODY R. *et al.* **A doçaria tradicional de Pelotas**. Rio de Janeiro: ed. Senac Nacional, 2003.

5. Referências Bibliográficas

ARNAUT, S. D. **A arte de comer em Portugal na Idade Média**. Imprensa Nacional – Casa da moeda, 1967

BELLUZZO, Rosa; **Doces Sabores**. São Paulo: Studio Nobel, 2002.

BELLUZZO, Rosa; HECK, Marina; **Cozinha dos Imigrantes: Memórias e receitas**. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1998.

BOLAFFI, Gabriel; **A saga da comida**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Record, 2000

BOSÍSIO, A.; OSÓRIO, M; LODY R. *et al.* **A doçaria tradicional de Pelotas**. Rio de Janeiro: ed. Senac Nacional, 2003.

CASCUDO, Luis da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro/são Paulo: Livros técnicos e científicos editora, 1971.

CASCUDO, Luis da Câmara; **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia, 1968.

CASCUDO, Luis da Câmara; **Sociologia do açúcar**. Rio de Janeiro: Coleção Canavieira nº 5, 1971.

CONSIGLIERI, C. ; ABEL, M.; **A Tradição conventual na doçaria de Lisboa**. Sintra, Portugal: Colares Editora, s/d.

DAMASCENO, Athos; **Doces de Pelotas**. Editora Globo, 1959.

DUFTY, William; **Sugar Blues**. (tradução Ricardo Tadeu dos Santos). 6ª edição. São Paulo: Ground, 1996

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo; **História da alimentação**. (tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira). São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo; **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. Brasília: Thesaurus, 1995.

FREIRE, Gilberto; **Açúcar – Em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Coleção Canavieira nº 2, 1969.

FREIRE, Gilberto; **Casa-Grande & Senzala**. Rio de Janeiro: José Olímpio editora, 1975.

FREYRE, Gilberto. **A formação do açúcar na sociedade brasileira**. Rio de Janeiro: Coleção canavieira nº 16, 1975

LEAL. M. L. M. S.; **A historia da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

MORO, Fernanda de Camargo e Almeida; **Veneza: o encontro do Oriente com o Ocidente**. Rio de Janeiro: Record, 2003

PERRELLA, A.S; **História da confeitaria no mundo**. Editora Livro Pleno, 1999.

PRADO, M. **Cem receitas portuguesas**. São Paulo: Editora Marco Zero, 1993.

SAMPAIO, A F.; **Volúpia - a nona arte: a gastronomia**. Porto: Domingos Barreira Editor, 1940.

SARAMAGO, A.; FIALHO, M.; **Doçaria dos conventos de Portugal**. Lisboa, Portugal; 1997.

SERRÃO, Joel; **Dicionário Ilustrado da História de Portugal**. Lisboa, Portugal: Editora Publicações alfa, 1986.

6. Apêndice: Receitas Originais e Suas Adaptações

Aqui foram compiladas nove receitas tradicionais portuguesas, que sofreram algum tipo de modificação ao chegarem ao Brasil. Ao final, os números indicativos farão referência à literatura consultada.

<i>Receita Original Portuguesa</i>	<i>Receita Adaptada no Brasil</i>
<p><u>PASTEL DE SANTA CLARA</u> (3)</p> <p>9 gemas 250 g farinha de trigo 100 g manteiga 1 pitada de sal 250 g açúcar 1/2 copo água 100 g amêndoas Glaçúcar para polvilhar</p> <p>Levar ao fogo o açúcar e a água, deixando ferver até formar uma calda espessa. Retirar do fogo, colocar as amêndoas sem pele e moídas, as gemas batidas ligeiramente, mexendo vigorosamente para não talhar. Voltar ao fogo e, sem parar de mexer, deixar engrossar até aparecer o fundo da panela. Deixa esfriar. Sobre a mesa misturar a farinha, manteiga, o sal e 3 colheres de água (se precisar, pôr um pouco mais de água). Amassar com a mão, e estender a massa bem fina. Cortar rodela de massa, rechear com o creme de ovos e fechar como pastel (se preferir, fazer pasteis redondos com tampa em fôrminhas de empada untadas). Para fechar a massa, é bom umedecer a borda com um pouquinho de água. Levar a assar em forno médio por cerca de 20 minutos. Retirar do forno e polvilhar glaçúcar.</p>	<p><u>PASTEL DE SANTA CLARA</u> (4)</p> <p>2 ovos 300 g de farinha de trigo 1 colher (sopa) de manteiga 1 xícara (chá) de salmoura feita com 1 colher (chá) de sal em uma xícara (chá) de água Açúcar de confeiteiro e canela para polvilhar</p> <p>Misture todos os ingredientes e sove bem a massa até formar bolhas; forre uma mesa grande com uma toalha de linho e sobre ela abra a massa com um rolo. Depois, com as mãos, vá esticando a massa até que cubra a mesa e caia nas laterais. A massa deve ficar bem fina, quase transparente como um papel seda. Retire as bordas com uma faca. Deixe secar. Corte em quadrados. Depois de cortada, a massa pode ficar na geladeira por uma semana. Recheie com ovos moles e dobre formando pacotinhos. Leve ao forno até dourar. Polvilhe com açúcar de confeiteiro e canela.</p>
<p><u>MARMELADA BRANCA</u> (2)</p> <p>1 kg marmelos 1 1/2 kg açúcar</p> <p>Descasque alguns marmelos firmes e ponha-os em água fervente até</p>	<p><u>BANANADA</u> (4)</p> <p>1 kg de bananas 500 g de açúcar água o suficiente</p> <p>Leve as frutas ao fogo, para cozinhar,</p>

<p>estarem cozidos. Passe-os na peneira fina. Cada quilo de massa deverá conter 1 1/2 kg de açúcar. Faça uma calda de açúcar em ponto de refinar, acrescente a massa de marmelo balendo um pouco. Leve novamente ao fogo forte e cozinhe até desgrudar do fundo.</p>	<p>previamente descascados e cortadas. Quando estiverem macias, escorra por peneira de taquara, deixando escorrer até o dia seguinte. Pese a massa: para cada quilo da mesma, acrescente 800g de açúcar; leve ao fogo, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela. Coloque o doce em caixetas de madeira e exponha ao sol por 2 ou 3 dias, até ficar com uma camada açucarada por cima.</p>
<p><u>PAPO DE ANJO DOS AÇORES (3)</u></p> <p>12 gemas 1 ovo inteiro 1 kg açúcar 1 litro de água Cravo-da-Índia 1 para cada unidade</p> <p>Bater as gemas com o ovo inteiro até crescerem e ficarem bem fofas. Untar com manteiga fôrminhas de empada e colocar a massa de gemas até a metade (a massa cresce muito). Levar as fôrminha ao forno brando, colocando-as dentro de uma assadeira com um pouco de água, Cozinhar os papos lentamente em banho-maria. Fazer uma calda rala com o açúcar e um litro de água. Retirar os papos assados, deixar amornar e mergulhar um a um na calda para embeber. Quanto mais úmidos de calda, mais saboroso ficam. Espetar no meio de cada papo 1 cravo-da-índia. Se sobrar calda, jogar sobre os papos colocados em uma compoteira de vidro.</p>	<p><u>PAPOS DE ANJO (1)</u></p> <p>8 gemas 2 1/2 xícaras (chá) de açúcar 1 xícara de água 1 pedaço de canela em pau ou cravos-da-índia</p> <p>Bata bem as gemas até ficarem bem claras, fofas e crescidas. Coloque 2 colheres (chá) das gemas batidas em forminhas de alumínio (tipo empadinhas), bem untadas e leve ao forno moderado, por uns 10 minutos, ou até ficarem crescidas e sequinhas. Misture o açúcar e a água e leve ao fogo até ficar uma calda rala. Retire cuidadosamente as gemas assadas das forminhas (use uma faquinha para ajudar) e vá colocando a calda, uma a uma (não encha demais). Reduza o fogo e deixe cozinhando até estufarem e ficarem meio vidradas. Se a calda começar a dar ponto. Junte um pouquinho de água. Espere esfriar, retire os papos de anjo com uma escumadeira para colocar na compoteira e derrame a calda por cima. Nota: Se quiser, pode juntar à calda um pau de canela ou cravos-da-índia.</p>
<p><u>QUEIJADINHA DE COIMBRA (3)</u></p> <p>6 gemas 1 clara 500 g queijo fresco sem sal 250 g farinha de trigo</p>	<p><u>QUEIJADINHAS (1)</u></p> <p>2 gemas 1 colher (sopa) de queijo ralado 1 xícara (chá) de coco fresco ralado</p>

<p>100 g manteiga 1 pitada de sal 4 colheres (sopa) de água 1 colher (sopa) de açúcar 250 g de açúcar</p> <p>Amassar a farinha com a manteiga, 1 colher de açúcar e água, Deixar repousar meia hora, Passar o queijo pela peneira, juntar o açúcar, as gemas e a clara, batendo para formar um creme espesso. Estender a massa, forrar fôrminhas de empada untadas com manteiga e rechear com o creme de queijo. Levar ao forno médio até as queijadinhas ficarem coradas.</p>	<p>1 lata de leite condensado</p> <p>Misture bem todos os ingredientes e despeje em forminhas de papel, que devem estar dentro de forminhas de alumínio. Asse em banho maria, em forno quente por 30 minutos.</p>
<p><u>BOM-BOCADO (4)</u></p> <p>750 g de açúcar 125 g de queijo ralado 125 g de farinha de trigo 125 g de manteiga 6 gemas 3 claras</p> <p>Com o açúcar, faça uma calda bem grossa, em ponto de pasta; retire do fogo e deixe esfriar. Desmanche os ovos na farinha, mexa um pouco e acrescente-os depois à calda, assim como os demais ingredientes; misture tudo muito bem. Coloque os doces em forminhas untadas com manteiga e asse em forno quente por 40 minutos.</p>	<p><u>BOM-BOCADO (1)</u></p> <p>3 xícaras (chá) de açúcar 1 coco fresco ralado 2 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo 1 colher (sopa) de manteiga 6 ovos inteiros</p> <p>Misture todos os ingredientes muito bem. Unte as forminhas redondas de alumínio com manteiga e leve-as ao forno para assar. Tire das forminhas de alumínio e coloque-as em forminhas de papel.</p>
<p><u>BABA DE MOÇA (2)</u></p> <p>2 cocos-da-bahia 500 g de açúcar refinado 9 gemas canela moída</p> <p>Toma-se o leite de dois coco-da-bahia, deita-se-lhe uma libra (500 g) de açúcar refinado, e ferve-se até a calda ter chegado ao ponto de xarope; deixa-se esfriar acrescentando nesta ocasião nove gemas de ovos bem batidas; torna-se</p>	<p><u>BABA DE MOÇA (1)</u></p> <p>4 gemas 1 vidro de leite de coco 300 gramas de açúcar 1 xícara (chá) de água</p> <p>Faça uma calda com o açúcar e a água, em ponto de fio. Deixe esfriar. Misture as gemas e o leite de coco. Volte ao fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Sirva em taças ou compoteira.</p>

<p>a levar ao fogo, ferve-se, mexendo-se durante dez minutos, e pondo-se depois em xícaras, apolvilhando-se com canela moída.</p>	
<p><u>QUINDIM (4)</u></p> <p>20 gemas 500 g de açúcar 1 coco grande ralado 2 colheres (sopa) de manteiga derretida açúcar refinado para polvilhar</p> <p>Passe as gemas pela peneira; faça uma calda em ponto de fio com o açúcar; retire do fogo, deixe esfriar um pouco e acrescente a manteiga sem mexer; leve para assar em banho-maria, untando as forminhas com manteiga e polvilhando com açúcar.</p>	<p><u>QUINDIM DE MANDIOCA (1)</u></p> <p>1 kg de mandioca ralada 2 xícaras (chá) de açúcar 4 ovos 2 colheres (sopa) de manteiga 100 gramas de coco 1 pires de queijo ralado 1 colher (sobremesa) de fermento em pó 1 copo de leite</p> <p>Junte todos os ingredientes, menos a mandioca, e bata no liquidificador. Depois adicione a mandioca e mexa bem. Unte uma forma, despeje a mistura e leve ao fogo brando até ficar corado. Faça uma calda em ponto de caramelo com 6 colheres (sopa) de açúcar e um pouco de água. Derreta primeiro todo o açúcar, até ficar na cor de caramelo, em seguida jogue a água e deixe engrossar a calda. Esta calda deve estar pronta antes do quindim. Assim que estiver corado o quindim, retire do fogo, fure com um garfo e vá jogando a calda por cima. Deixe esfriar e corte em quadradinhos.</p>
<p><u>PÃO DE LÓ (2)</u></p> <p>33 gemas 10 claras 420 g de açúcar refinado 420 g de farinha de trigo 1 colherinha de sal</p> <p>Um arrátel (420 g) de açúcar refinado, se lhes juntarão 10 gemas e 10 claras, bem batidas, e depois se lhes juntem mais 23 gemas, e se torne a bater tudo, com um batedor, até engrossar bem, devendo ficar a massa esbranquiçada. Quando assim</p>	<p><u>PÃO DE LÓ – “Bolo para rechear” (1)</u></p> <p>6 ovos 3 copos de açúcar 3 copos de farinha de trigo 1 1/2 copo de água 1 1/2 colher (sopa) de fermento em pó</p> <p>Bata muito bem (no liquidificador) as gemas com o açúcar e a água. Despeje sobre a farinha de trigo peneirada com o fermento em pó. Por último coloque as claras em neve. Leve para assar em forma untada em</p>

<p>esteja, junte-se-lhe um arrátel de farinha; mas essa não se bate, apenas se lhe vai ligando com a mão; deita-se logo aos alguidares, em que deve ir ao forno; forram-se de papel, os que levam a massa, e cobrem-se com outros do mesmo tamanho, ficando estes com o fundo para o ar, e vão para o forno; Vigiem-se, pois em pão-de-ló estando fofo, e corado, deve tirar-se. Ao bater os ovos pode deitar-se-lhe uma colherinha de sal refinado, ou o que parecer.</p>	<p>forno quente. Sugestão: Pode-se substituir a água por coca-cola, guaraná (1 garrafa) ou caldo de laranja. O bolo pode ser feito de chocolate, substituindo-se meio copo de farinha por 5 colheres (sopa) de chocolate em pó.</p>
<p><u>FATIAS DE BRAGA (2)</u></p> <p>500 g de açúcar 200 ml de água 250 g de amêndoas ou castanhas-do-pará moídas 8 gemas passadas pela peneira e ligeiramente batidas 4 claras 3 pedaços de casca de laranja cristalizada, cortados em tirinhas 40 g de manteiga</p> <p>Numa panela, coloque o açúcar e a água e leve ao fogo até ferver e virar uma calda em ponto de pasta (verifique, colocando um pouco de calda morna entre os dedos; eles devem deslizar). Retire do fogo e deixe esfriar. Junte as amêndoas, as gemas, as claras e a manteiga. Leve ao fogo, mexendo até aparecer o fundo da panela. Despeje a mistura numa assadeira de 19 cm x 28 cm e leve ao forno baixo, somente para secar um pouco. Deixe esfriar. Corte em quadradinhos, passe no açúcar e enfeite com a casca da laranja</p>	<p><u>FATIAS DE BRAGA (4)</u></p> <p>400 g de açúcar 1 colher (sopa) de leite 250g de amêndoas moídas 24 gemas 1 colher (chá) de sal 1 colher (sopa), bem cheia, de manteiga açúcar de confeiteiro para polvilhar</p> <p>Passe as gemas por coador, acrescente-lhes o leite e o sal; bata bem e deixe de lado. Com o açúcar, prepare uma calda em ponto de fio, junte-lhe as amêndoas e deixe o preparado ferver mais um pouco; retire-o do fogo e, lentamente, para que não talhe, deite-lhe a mistura de ovos e leite; leve novamente ao fogo, sempre mexendo, até aparecer o fundo da panela; junte a manteiga e passe tudo para um tabuleiro untado com manteiga e forrado com papel encerado. Deixe descansar até o dia seguinte e desenforme-o então sobre uma mesa polvilhada com açúcar refinado; corte pequenos quadradinhos e passe-os levemente em açúcar de confeiteiro. Guarneça cada docinho a gosto, arrumando-os depois em forminhas de papel.</p>

Fonte:

1. Cuca 2000 – Saúde, Arte e Prazer na Cozinha;

2. PERRELLA, A.S; **História da confeitaria no mundo**. Editora Livro Pleno, 1999;
3. PRADO, M. **Cem receitas portuguesas**. São Paulo: Editora Marco Zero, 1993;
4. BOSÍSIO, A.; OSÓRIO, M; LODY R. *et al.* **A doçaria tradicional de Pelotas**. Rio de Janeiro: ed. Senac Nacional, 2003.