

HISTÓRICO DO AÇÚCAR E PROPOSTAS DE VALORIZAÇÃO DA CONFEITARIA REGIONAL

Danilo Moreira Matos

Centro Universitário Fametro – Unifametro
danilo.matos@aluno.unifametro.edu.br

Francisco Robério da Silva Marques

Centro Universitário Fametro – Unifametro.
francisco.roberio@professor.unifametro.edu.br

Título da Sessão Temática: *Produção E Processamento De Alimentos*

Evento: VII Encontro De Monitoria E Iniciação Científica.

RESUMO

O consumo de alimentos doces perdura na espécie humana desde a antiguidade, com o tempo desenvolveu-se a confeitaria e, além de mel e frutos – encontrados frescos -, o uso de açúcar, especiarias e insumos variados tornou-se comum. Entretanto, é inquestionável o papel do açúcar na estruturação da confeitaria mundial. Ademais, no Brasil, o plantio e comercialização desse produto são indispensáveis desde o período colonial, quando esse insumo foi, por décadas, a base da economia da colônia e um dos produtos mais rentáveis da metrópole. Nesse contexto, surge uma cultura brasileira em torno do açúcar e produções, como o mungunzá, e subprodutos de açúcar: como a rapadura e o melado de cana, desenvolvendo, com isso, o que chamamos hoje de confeitaria brasileira. Entretanto, no contexto mercadológico vigente, as técnicas e as produções brasileiras de confeitaria estão sofrendo uma diminuição de demanda no mercado de consumo e, por vezes, se perdem na produção histórica do país. Diante disso, e tendo em mente a importância de valorizar os aspectos culturais de um povo, este trabalho busca realizar, por meio de pesquisa em artigos, livros e revistas, um levantamento histórico do açúcar e apresentar propostas de adaptação de pratos regionais à alta gastronomia, a fim de que a confeitaria brasileira alcance maior reconhecimento no mercado.

Palavras-chave: Açúcar. Confeitaria. História. Gastronomia. Regionalismo.

INTRODUÇÃO

Desde a pré-história, a humanidade já confeccionava pratos a base de mel, grãos e frutos e, há milhares de anos, o caldo de cana é comum na Ásia. Já no continente europeu, o mel era amplamente utilizado, foi apenas posteriormente que o açúcar foi incrementando no uso dos confeitores, durante um dos auge da gastronomia francesa (FREYRE, 1997; FREIXA, 2008).

Os historiadores destacam que um dos momentos chave da gastronomia francesa foi o casamento da italiana Catarina de Médicis com o rei Henrique II da França, no século XVI. A influência da rainha Catarina na gastronomia francesa foi responsável por desenvolver e enriquecer a gastronomia francesa. Prova disso foi o ato dos confeitores aderirem ao uso do açúcar na confeitaria, que antes utilizava majoritariamente o mel. Além disso, é importante destacar que as mudanças que Catarina de Médicis apresentou à gastronomia francesa, ajudaram essa a se tornar uma potência gastronômica mundial e incentivou o consumo e exploração do açúcar (DUCASSE, 2005)

Segundo Schwartz (1988), durante esse período, o Brasil era colônia de exploração de Portugal e produzíamos principalmente açúcar para essa metrópole, uma vez que a alta desse produto no mercado era altamente rentável, mediante o seu uso na gastronomia francesa e sua valorização no contexto mercadológico europeu; ao plantio de açúcar no Brasil, à vida no engenho e à alta representatividade da elite açucareira no contexto social da época, bem como as influências culturais dos povos que compunham o Brasil colonial, foi fundamental para o desenvolvimento da confeitaria brasileira, dando origem a diversos produtos derivados do açúcar.

Entretanto, a representatividade da gastronomia francesa mundialmente corroborou na marginalização das preparações e produtos locais. Esse panorama perpetua-se até a modernidade, onde pratos doces e subprodutos de açúcar, que compõem a confeitaria brasileira, mais especificamente: a nordestina, são julgados, por vezes, como preparações de qualidade inferior ou menos complexos do que os utilizados pelas casas que optam por atuar dentro dos parâmetros da alta confeitaria francesa, fazendo com que receitas típicas da confeitaria brasileira sejam deixadas de lado e por vezes esquecidas (MULLER, 2011)

Diante disso, esse trabalho objetiva realizar um levantamento histórico do açúcar, a fim de entender os detalhes da sua importância para a gastronomia brasileira e mundial. Além disso, objetiva-se apresentar propostas que visem resgatar preparações e técnicas da confeitaria brasileira.

METODOLOGIA

Durante o ano de 2019, foram desenvolvidas atividades de pesquisa e estudo, vinculadas ao PROMIC (Programa de monitoria e iniciação científica) do Centro Universitário Fametro - Unifametro, a fim de entender a história e a influência do açúcar em contexto nacional e internacional. Para isso, utilizou-se uma pesquisa em plataformas de artigos acadêmico como *Web of Science* e *Google Acadêmico*, bem como livros e revistas.

No primeiro momento, selecionou-se, dentre o material estudado, os que possuíam as informações mais relevantes para esta pesquisa. Depois de revisados, esse material foi usado para estabelecer os principais pontos da história e influência do açúcar. Mediante essa informação, discutiu-se acerca da posição da confeitaria regional nordestina, em meio ao contexto gastronômico vigente e desenvolveu-se propostas de valorização da mesma.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A humanidade confecciona pratos a base de mel, grãos e fruto. Na Antiguidade, o consumo desses insumos, juntamente com as carnes de caça e, em dado momento, de criação, estruturavam a base da alimentação das sociedades da época. Esse gosto pelo doce se desenvolveu ao longo da história da humanidade e deu origem a confeitaria, que, por sua vez, elevou o açúcar a ser um dos insumos mais cobiçados durante a idade média e tornou esse insumo comum nos eventos que envolvem alimentação, principalmente devido as sobremesas, até a modernidade (FREYRE, 1997; FREIXA, 2008; FREITAS *et al*, 2017))

Entretanto, o uso do açúcar na Europa não era algo comum antes do século XVI, uma vez que a cana-de-açúcar, planta da qual se extrai o açúcar, é

típica de regiões tropicais do sul da Ásia e o acesso a esse insumo acontecia, principalmente, mediante as grandes navegações. Essa conjuntura, tornava o açúcar um ingrediente com preço elevado e dificultava a ampliação do seu uso na gastronomia local. Foi apenas no século XVI, com o casamento da italiana Catarina de Médicis com o rei Henrique II da França, que o açúcar foi agregado de maneira clara à gastronomia francesa e nasceu a confeitaria (LESNAU, 2004; DUCASSE, 2005)

Esse momento é visto por estudiosos como um dos momentos chave da gastronomia francesa, uma vez que a influência que Catarina exerceu, instituindo o conceito de requinte a mesa e incentivando o desenvolvimento da alta gastronomia e da confeitaria, foi marcante para história da gastronomia mundial, uma vez que elevou a cozinha francesa à referência (DUCASSE, 2005)

Ademais, essa nova posição da França como símbolo da gastronomia mundial e o desenvolvimento da confeitaria francesa fez surgir o interesse no açúcar em diversos países do continente europeu. Segundo Schwartz (1988), diante desse mercado em ascensão, e sobre o contexto das grandes navegações e dos pactos coloniais; diversas colônias de produção, administradas por metrópoles europeias, passaram a focar na produção do açúcar, como foi o caso do Brasil

Segundo Freyre (1997), durante grande parte desse período, o açúcar assumiu papel principal nas exportações do Brasil colônia. Nesse contexto, destaca-se a figura do engenho – fazendas destinadas à produção de açúcar que usavam, durante o período colonial, mão de obra escrava de origem, principalmente, africana e, por vezes, indígena -, como símbolo de poder, uma vez que os senhores de engenho – proprietários das instalações – detinham as maiores fontes de renda do Brasil colonial.

Diante disso, é possível compreender como o contexto social da época, bem como as influências culturais dos povos que compunham o Brasil colonial, propiciou, posteriormente, o desenvolvimento da confeitaria brasileira, dando origem a diversos produtos derivados do açúcar, como a rapadura, o melaço de cana, o melado de cana e a cachaça, e receitas doces, como o mugunzá (PACHER, 2014)

Entretanto, a influência da gastronomia francesa mundialmente culminou na marginalização dessas preparações e desses produtos locais, uma vez que a elite economia do país não valorizava as produções típicas e, além disso, difundia um estilo de vida inspirado nas tendências francesas, difundindo vestimentas,

alimentos e, até mesmo, comportamentos comuns a elite francesa da época, afastando ainda mais a confeitaria que nascerá no Brasil do dia-a-dia do brasileiro (DORIA, 2014)

Esse panorama ainda pode ser observado na modernidade, onde muitos produtos e pratos típicos tem presença simbólica em meio ao volume de doces de vitrine que compõem grande parte das confeitarias brasileiras, por serem julgados, por vezes, como ruins e pouco complexos, fazendo com que receitas típicas da confeitaria brasileira sejam deixadas de lado e por vezes esquecidas, afetando a cultura local (BEZERRA, 2014)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do exposto, é possível entender o papel de destaque que o açúcar assumiu diante da confeitaria mundial e brasileira, bem como a importância de valorizar as produções típicas da confeitaria local.

Para alcançar essa valorização, propõe-se o desenvolvimento de pratos que, utilizando ingredientes regionais e se inspirando nas produções típicas, adaptem as técnicas e conhecimentos que compõem a cultura local ao contexto mercadológico vigente, como, por exemplo, um espaguete de milho, com espuma de canela e esferas de coco, prato que une conceitos de cozinha italiana e técnicas de gastronomia molecular para construir uma releitura do munguzá – prato típico da confeitaria nordestina e composto, principalmente, por milho, coco e canela.

REFERÊNCIAS

CAVALCANTI, Pedro – **A Pátria das Panelas**: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Editora Senac, 2007.

DÓRIA, C.A. **Formação da culinária brasileira**: Escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DUCASSE, Alain. **Ducasse de A a Z: um dicionário amoroso da cozinha francesa**, Trad. H. Lencastre. Rio de Janeiro: Ediouro, 2005.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

FREITAS, A.F.S; MORAIS, A.C.S. **(RE)Conhecimento de doces caseiros tradicionais da cidade 1 de Baturité – CE**. Ceará: Instituto Federal do Ceará, 2017.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Cia. das Letras, 1997.

LESNAU, M.C.S. **Influência portuguesa na doçaria brasileira**. Brasília: Universidade de Brasília - Centro de excelência em Turismo, 2004.

MULLER, Silvana Graudenz; FIALHO, Francisco Antonio Pereira. **A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil**. 2011.

PACHER, A.M. **O processo do ensino da confeitaria clássica nas disciplinas de confeitaria**, nos cursos superiores de gastronomia em Santa Catarina. Balneário Camboriú. SC: Univali – Universidade do Vale do Itajaí, 2014.

SANTOS, C. R. A. dos. *A alimentação e seu lugar na História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

SCHWARTZ, S.B. **Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial**. Trad. L. T. Motta. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

ZUIN, L.F.S.;ZUIN, P.B. **Tradição e Alimentação**. São Paulo: Ideias e Letras, 2009. 152 p.