



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

ILANA RAMOS COSTA SANTOS

INFLUÊNCIA PORTUGUESA NO PREPARO DO QUINDIM

Salvador

2014

ILANA RAMOS COSTA SANTOS

INFLUÊNCIA PORTUGUESA NO PREPARO DO QUINDIM

Monografia apresentada ao Curso de graduação em Gastronomia, Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Odilon Braga Castro

Salvador

2014

ILANA RAMOS COSTA SANTOS

INFLUÊNCIA PORTUGUESA NO PREPARO DO QUINDIM

Monografia apresentada como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Gastronomia, Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia.

Aprovada em 24 de julho de 2014.

Banca Examinadora

Odilon Braga Castro – Orientador _____

Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde pela Universidade Federal da Bahia, UFBA, Brasil.

Universidade Federal da Bahia

Euzélia Lima Souza _____

Aperfeiçoamento em Cozinheiro Chefe Profissional pelo Centro Universitário SENAC – Campus Águas de São Pedro, Brasil.

Universidade Federal da Bahia

Asdrubal Vieira Senra _____

Especialização em Formação para Docência em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí, UNIVALI, Brasil.

Universidade Federal da Bahia

A

Aurélio Batista, avô e padrinho que sempre amarei.

Juçana e Aurélio, pais que sempre acreditaram em mim.

Elisângela Franco, que me ajudou e acreditou que eu era capaz.

“Diz-me o que comes, dir-te-ei quem és.”

Brillat-Savarin

RESUMO

O presente estudo tem como objetivo mostrar as influências portuguesas no enquadramento histórico-gastronômico do quindim. Através de análises bibliográficas publicadas no Brasil e em Portugal foi verificado que as descobertas, que levou Portugal à busca de novos caminhos, definiram a chegada da rota do açúcar e especiarias do Oriente para o Brasil. Foi com a divulgação do açúcar, que os tradicionais doces portugueses, que tinham como ingredientes básicos o açúcar, as gemas e as amêndoas, atingiram notoriedade e exerceram forte influência na construção de hábitos alimentares da doçaria brasileira. E com a incorporação de novos ingredientes, como o coco, aos doces portugueses resultou na criação de um doce tipicamente brasileiro, o quindim.

Palavras-chave: quindim, açúcar, doçaria brasileira, doces portugueses.

ABSTRACT

The present study aims to show the portuguese influences in the historical and gastronomic framework of the quindim. Through literature analysis published in Brazil and in Portugal it was found that the discoveries that led Portugal to search for new ways, defined the arrival of sugar and spice route from the East to Brazil. It was with the release of sugar that traditional Portuguese sweets, which had the basic ingredients sugar, egg yolks and almonds, achieved notoriety and was influential in building eating habits of Brazilian desserts. And with the addition of new ingredients such as coconut at the portuguese sweet resulted in the creation of a typical Brazilian sweet, the quindim.

Keywords: quindim, sugar, brasilian desserts, portuguese sweets.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Valor Nutricional do Quindim	35
---	----

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	09
2	FUNDAMENTOS TEÓRICOS	11
2.1	O Açúcar.....	11
2.1.1	A Trajetória do Açúcar	11
2.1.2	A Chegada do Açúcar na Europa	14
2.2	A Doçaria Portuguesa	17
2.3	A Amêndoa	22
2.4	Chegada do Açúcar no Brasil	23
2.4.1	A Doçaria Brasileira	26
2.5	O Coco	30
2.6	O Quindim	32
3	OBJETIVOS	35
3.1	Objetivo Geral	35
3.2	Objetivo Específico	35
4	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	36
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	37
	REFERÊNCIAS	38
	ANEXO	41

1– INTRODUÇÃO

Dentro da vasta cultura culinária brasileira, a doçaria ocupa um lugar de destaque. Mas não se pode falar de doces sem se falar de açúcar. O açúcar que conhecemos é proveniente da cana-de-açúcar, planta cujo nome científico é *Saccharum officinarum L.* e é originária da Ásia. A planta chegou à Europa pelas mãos dos árabes. Era primeiramente utilizado como especiaria e medicamento, mas logo passou a ser consumido como alimento.

Na Europa, o açúcar foi muito apreciado, principalmente em Portugal. O consumo de açúcar foi tão grande que os portugueses logo levaram mudas da cana-de-açúcar para a Ilha da Madeira. Mas ainda assim a produção não era suficiente.

Com o descobrimento do Brasil, os portugueses expandiram a produção açucareira e isso fez com que o Brasil detivesse o monopólio mundial da produção.

Com tanto açúcar sendo produzido nas colônias os doces portugueses começaram a se aperfeiçoar. Os mosteiros e conventos foram os primeiros a usufruir dessa grande produção açucareira.

Nos conventos, as freiras tinham o hábito de utilizar as claras dos ovos para engomar as roupas e para a clarificação de vinhos (Sabores do Brasil, nº13). As gemas que sobravam era descartadas. Com o excesso de açúcar das colônias, e das gemas, as freiras passaram a fabricar diversos doces. A partir daí surgiu a base para os tradicionais doces conventuais.

No Brasil, a produção de açúcar teve início na capitania de Pernambuco e não demorou em se alastrar através do país (FREYRE, 2007). A expansão da produção açucareira teve como consequência a vinda dos escravos africanos. Esses escravos passaram a trabalhar nos engenhos de açúcar.

Em terras cheias de novidades, as senhoras portuguesas se viram obrigadas a transformar seus hábitos alimentares.

Os tradicionais doces portugueses, feitos com açúcar, gemas e amêndoas, sofreram modificações já que não era possível encontrar amêndoas em terras brasileiras. Elas foram substituídas pelo coco (FREIXA e CHAVES, 2009).

As sobremesas do Velho Mundo, que eram com frutas e mel foram se modificando, se transformando em compotas de frutas frescas e açúcar. As sinhazinhas ensinavam às mucamas negras suas receitas e estas as modificavam, trocando ingredientes que eram difíceis de encontrar por outros que era encontrado com facilidade.

Uma das frutas que se popularizou bastante foi o coco. Fruto do coqueiro, originário do sudeste asiático, o coco se tornou ingrediente indispensável nas receitas afro-brasileiras.

Foi assim que aconteceu com o quindim. Doce muito apreciado na Bahia, que teve suas origens nos conventos portugueses e modificações das negras africanas. Hoje já é possível encontrá-lo industrializado e em vários sabores.

2– FUNDAMENTOS TEÓRICOS

Os diversos processos que ocorrem durante a alimentação, desde a preparação dos ingredientes até a sua ingestão, são responsáveis por revelar as singularidades culturais em que estão inseridos. O ato de comer engloba influências resultantes de processos históricos e da natureza de cada povo.

A culinária brasileira não se resume somente aos produtos típicos do país, mas trata-se de uma culinária complexa, marcada pela absorção de produtos, técnicas e padrões de consumo que resultaram no que hoje chamamos de hábitos alimentares brasileiros.

Neste projeto se falará sobre a doçaria brasileira focando em um doce tradicional da cozinha baiana, o quindim.

2.1 – O Açúcar

“A sacarose é uma substância que pode ser extraída de várias plantas, entre elas da cana-de-açúcar – Saccharum officinarum L. -, encontrada na Índia desde a mais remota antiguidade e disseminada, pelos árabes, por toda a Europa até alcançar o Novo Mundo.”

(BELLUZZO, 2002)

2.1.1 – A trajetória do açúcar

Existem vários registros sobre a origem da cana-de-açúcar e sobre o assunto, o autor Fúlvio de Barros Pinheiro Machado (2013) fala sobre a origem desta planta no seu texto *Brasil, A Doce Terra*, e sobre o monopólio do seu comércio no século XVI:

“Desconhecida no Ocidente, a cana-de-açúcar foi observada por alguns generais de Alexandre, o Grande, em 327 a.C. e mais tarde, no séc. XI,

durante as cruzadas. Os árabes em sua trajetória de conquistas introduziram seu cultivo no Egito no séc. X e pelo Mar Mediterrâneo, em Chipre, na Sicília e na Espanha.”

De origem asiática, Belluzzo (2002) reforça esta ideia da descoberta da cana-de-açúcar por Alexandre Magno, na época, rei da Macedônia. Segundo Belluzzo (2002), Alexandre se deparou com “uma gramínea gigante em estado selvagem, o caule que produz mel, sem precisar de abelhas” durante suas investidas no Oriente.

As mudas desta planta foram transportadas até a Pérsia, onde ficou guardada em segredo. Foram os árabes que expandiram o cultivo da cana-de-açúcar na Síria, Egito e Mediterrâneo, depois de terem invadido o território persa e descoberto a planta. Essa expansão aconteceu no decorrer da Idade Média.

Antes de o açúcar chegar à Europa Ocidental as preparações eram adoçadas com mel.

“As frutas secas, uma especialidade árabe, caíram no gosto dos nobres europeus: as passas de Málaga, os figos da Turquia, as tâmaras de Damasco, nozes, avelãs, damascos, pistaches, amêndoas, e as tão disputadas especiarias revolucionaram os sabores da rota mediterrânea.”

(BELLUZZO, 2002)

O cultivo da cana-de-açúcar chegou a ser introduzido nas terras conquistadas pelos muçulmanos, em particular na Sicília e na Espanha. Os venezianos e os genoveses encarregavam-se de importar o açúcar do Oriente e o revendiam para a Alemanha, França, Inglaterra e etc. Para facilitar sua conservação e melhorar sua qualidade o açúcar era refundido e refinado em Veneza.

“Credita-se aos egípcios, dedicados que eram à química, o desenvolvimento do processo de clarificação do caldo da cana, pelo uso de cinzas e compostos de origem vegetal e animal e o desenvolvimento dos métodos de cozimento, que resultavam em um açúcar de alta qualidade para a época. As informações e evidências dessas técnicas são quase inexistentes, pois a produção de açúcar era um grande segredo.”

(MACHADO, 2013)

Os cristãos, que tiveram a possibilidade de conhecer o açúcar no Oriente durante as Cruzadas, começaram a utilizá-lo no Ocidente, no entanto era uma mercadoria rara e cara, prescrita pelos médicos ou acrescentada aos temperos.

O açúcar naquela época era considerado uma especiaria e assim como os outros produtos era utilizado na medicina e comumente achado nas boticas. Ele era prescrito aos doentes como remédio para o aparelho digestivo e problemas respiratórios, utilizado também como cicatrizante e calmante. Vem daí o uso da água com açúcar para acalmar e relaxar. Esses boticários foram os primeiros fabricantes de balas medicinais e alguns textos médicos falam da cocção do açúcar para atingir o conhecido ponto de bala. O xarope, preparado pela farmacologia árabe, era utilizado para acalmar doenças respiratórias. Ele era feito a partir da infusão de várias ervas e adoçado com mel ou açúcar.

“... seu comércio era prerrogativa dos médicos, que forneciam a substância em grãos para a recuperação ou alívio dos moribundos.”

(MACHADO, 2013)

O livro *Dicionário do doceiro brasileiro (2010)* diz:

“O açúcar encontrado apenas em boticas e manipulado por médicos como as chamadas “bolas de sal doce” aromatizada por ervas e consumida pelos doentes, avança e também passa a ser usado em tempero e preparações. Destaque dado ao açúcar, também como uma especiaria, que foi dominando e determinando estilos de fazer comida.”

No decorrer do século o açúcar ocupou um espaço cada vez mais importante entre os produtos exóticos vendidos. Um produto que era vendido em boticas para curar doenças agora era vendido como alimento.

A origem da palavra vem do sânscrito, antiga língua falada na Índia, *sarkara*, no qual os árabes chamaram de *sukkar*, do latim *saccharum* que quer dizer açúcar de cana. A partir da palavra árabe *sukkar* surgiram as novas formas como *sugar*, no inglês, *sucre*, no francês, *zucchero*, no italiano, *zucker* em alemão, *azúcar* em espanhol e, finalmente, açúcar em português. Pelo fato dos grãos de açúcar se assemelhar muito com o grão de sal marinho o açúcar era chamado de “sal branco” na Europa Medieval.

2.1.2 – A Chegada do Açúcar na Europa

Os árabes eram os responsáveis pela transação comercial entre a Ásia e a Europa. Eles transportavam as especiarias por meio de caravanas terrestres rumo aos portos de Veneza e Gênova. Essas cidades exerciam o monopólio do comércio do Oriente e distribuía para o resto da Europa (BELLUZZO, 2002). Foi numa dessas idas e vindas que os árabes levaram a cana-de-açúcar para a Europa.

O comércio de especiarias motivou expedições marítimas e formou impérios coloniais. No século XV, Veneza era o principal empório europeu e a interação comercial mais lucrativa com o oriente.

Foi neste contexto que Portugal se aventurou aos descobrimentos, motivado pelo lucro do comércio das especiarias. Esta motivação comercial também estimulou a introdução da cana-de-açúcar na ilha da Madeira.

O desenvolvimento do comércio em direção à Europa fez crescer as plantações de cana-de-açúcar do Oriente, mas com a expansão turca e a tomada de Constantinopla o comércio foi se tornando mais difícil até que se deixou de enviar açúcar para o Ocidente (BELLUZZO, 2002). Como o gosto pelo açúcar não parava de crescer pela Europa ocidental, as refinarias, para satisfazer o mercado crescente, multiplicaram-se nas planícies costeiras da Sicília.

As primeiras plantações da cana-de-açúcar na Europa foram em Sicília, na Itália, e em Valença, na Espanha.

Foi na primeira metade do século XV que novas plantações foram criadas na Espanha o que possibilitou exportações para os países do Norte. Com a demanda ainda crescendo os portugueses levaram plantas e técnicos da Sicília para a Madeira (BELLUZZO, 2002). Em pouco tempo a ilha passou a ser o principal fornecedor da Europa ocidental. Ao lado da Madeira, as Canárias e São Tomé revelaram-se, também, ilhas produtoras de açúcar.

Durante muito tempo o açúcar foi símbolo de poder e riqueza para os nobres. A nobreza, que era provedora dos conventos e monastérios, usufruía de préstimos das eminências sacerdotais para saborear magníficas ceias reais. Foi nos claustros do mundo cristão que os doces se aprimoraram, num culto religioso à arte do bem comer, transformando-se em templos gourmets.

“Nessa época o açúcar era consumido exclusivamente por reis e nobres na Europa, que a adquiriam de mercadores venezianos e genoveses que detinham o monopólio de seu comércio, pois mantinham relações comerciais desde a época do Império Romano com o oriente, que era a fonte de energia para o organismo. Esse era o retrato do açúcar no início do século XVI, onde há registros de comercialização ou troca de açúcar por quantias que hoje seriam equivalentes a cerca de R\$200,00 por quilograma. Dessa maneira não era de se estranhar que quantidades de açúcar fossem mencionadas como patrimônio em testamento por reis e nobres e se caracterizasse como presente faustoso em forma de estátuas por ocasião de coroamentos de reis e papas.”

(MACHADO, 2013)

Fernando Carvalho autor de *O Livro negro do açúcar* (2006) destaca que a comilança de açúcar na Europa foi lentamente aumentando ao longo do século XVI:

“Essa revolução abrange a trajetória do açúcar desde seu começo como uma estranha droga doce vinda do Oriente para consumo de reis e nobres europeus, sua evolução para a condição de fármaco, dando corpo e sabor doce a xaropes, o posterior avanço para a condição de especiaria apreciada pelas elites burguesas e finalmente o salto para a mesa de refeições.”

A Europa importava tanto açúcar que no final do século XVIII esse produto se tornou a principal mercadoria do comércio marítimo e desde o século XVII desempenhava um papel essencial nas políticas coloniais das grandes potências.

Diante do crescimento da demanda, um dos primeiros cuidados dos descobridores foi levar para o Novo Mundo mudas de cana-de-açúcar assim como material e técnicos destinados à fabricação do açúcar (BELLUZZO 2002).

Rompido o isolamento continental e iniciado o intercâmbio de produtos, os hábitos alimentares da Europa e da América se cruzaram. Por meio dos europeus, gêneros de origem asiática (cana-de-açúcar, algodão) chegaram à América.

Durante as expedições para o Novo Mundo foram encontradas muitas mudas que os europeus não conheciam. Como elas não eram familiares aos europeus, essas plantas foram consideradas venenosas e maléficas à saúde. Foi somente no século XVIII que os produtos tropicais passaram a ser exaltados pelo Velho Mundo.

As naus portuguesas partiam sobrecarregadas com uma grande variedade de iguarias e, desde o início dos descobrimentos, a alimentação dos portugueses já era bastante diversificada e equilibrada entre os produtos do atlântico e do mediterrâneo. Por não haver discriminação entre os alimentos, os portugueses estavam mais preparados para se aventurar nos mistérios alimentares do novo mundo (Sabores do Brasil, nº13).

A produção de açúcar prosperou e a exploração de escravos, que se praticaria desde o século XVI até os princípios do século XIX, viabilizaria a expansão da indústria do açúcar de uma forma irreversível. A transferência de milhões de negros africanos foi a consequência direta do rápido desenvolvimento das plantações de cana-de-açúcar no Brasil e nas Antilhas.

Seguiu-se uma época de grande prosperidade para a cultura e comercialização da cana-de-açúcar, protagonizada por portugueses e espanhóis com especial destaque para as plantações no Brasil.

O Brasil já detinha o monopólio mundial da produção, assegurando a Portugal e também aos holandeses que comercializavam o açúcar uma elevada lucratividade. Essa “fartura” de açúcar, segundo Gilberto Freyre (2007), originou uma tendência ao açucaramento da dieta de portugueses e brasileiros.

Após descobrir o Brasil, os portugueses multiplicaram a plantação de cana-de-açúcar no território e praticamente toda a produção era mandada para a Europa. A cana-de-açúcar se tornou em Portugal o suporte econômico dos descobrimentos.

“ Tal trajetória só foi possível graças a uma produção de açúcar que ganhou escala cada vez maior depois que espanhóis e portugueses trouxeram para o Novo Mundo a cultura da cana-de-açúcar.”

(CARVALHO, 2006)

Durante o século XVI, o açúcar, que se tornou mais abundante pela produção das ilhas e do Brasil, destronou sem que eliminasse o mel. O mel, em Portugal, era usado para pagar impostos antigos e era incluído na obrigatoriedade das prestações dos forais. A preferência pelo açúcar acentuou-se mesmo nos velhos refúgios da antiga doçaria. Primeiro foi o fidalgo que cedeu, depois as classes mais humildes decidiram-se pelo açúcar.

A influência árabe na cozinha foi fundamental para a mudança de gostos, pois esse povo era muito conhecedor das hortaliças, frutas, azeites, frutas secas, mel e açúcar e isso não só modificou os sabores da cozinha europeia como também acrescentou novos ingredientes. A maneira de comer de portugueses e espanhóis foi influenciada pela invasão moura, que ocorreu na península Ibérica.

2.2 – A Doçaria Portuguesa

O doce é um testemunho da história, das transformações tecnológicas, dos diferentes momentos sociais, econômicos e culturais. Tanto que a mundialização de Portugal, no século XVI, refletiu-se na cozinha e nos hábitos alimentares com novas ofertas de espécies. Um bom exemplo é o cuscuz dos muçulmanos, os alfenins e os filhós, que atestam a forte presença desse povo na Península Ibérica. Outro expressivo caso da doçaria portuguesa é o popular Dão Rodrigo, doce que é uma homenagem o rei Dom Rodrigo à época das primeiras invasões dos emires do Marrocos em terras portuguesas (SENAC, 2004).

A doçaria tradicional portuguesa, que era abastecida de viço muçulmano, se desenvolveu nos conventos e mosteiros onde se possuía o tempo necessário para refletir, provar, experimentar e, especialmente, descobrir misturas de ovos, temperos, especiarias e o açúcar. O açúcar era uma especiaria tão rara para o mundo medieval como qualquer outro produto importado do Oriente.

As freiras ofereciam as mais sofisticadas criações culinárias aos nobres. Essas religiosas exercitavam suas virtudes confeitadeiras em tempo canônico criando divinas iguarias. Essas iguarias traziam os lamentos, gemidos, murmúrios e confissões das

freiras, esses doces eram os beijinhos, a barriga de freira, os casadinhos, suspiros, tabefes, papos celestes, paciência, entre outros. A criatividade reinava nas mãos pacientes das freiras, mas denunciavam a solidão do claustro.

Conventos como o de Odivelas e o de Santa Clara foram famosos na formação dos seus doces, cujas receitas têm grande valor para o patrimônio histórico e cultural de Portugal.

A região do Algarve era visitada por exploradores, comerciantes e visitantes, o que a tornou uma encruzilhada para muitos ingredientes. Devido ao seu clima quente, foi possível o cultivo de figos, damascos, limões, alfarroba, amêndoas, cana-de-açúcar e frutas cítricas.

As sobremesas portuguesas trazem a marca dos mouros, fazendo o uso de amêndoas, especiarias e gema de ovos.

Há forte influência árabe na cozinha portuguesa, pois foi pelas grandes navegações que parte da Europa conheceu as especiarias e eram os árabes que realizavam as transações comerciais, mudando hábitos alimentares entre Ásia e Europa. São os árabes que, também, trazem muitas receitas de pastelaria e confeitaria.

Além da influência árabe na cozinha portuguesa, os mosteiros e conventos preservaram hábitos alimentares da antiguidade. Estes mosteiros pertenciam a religiosos beneditinos, franciscanos e cistercienses.

Os hábitos alimentares dos europeus, durante a Idade Média, recebiam grandes influências religiosas. A culinária dos mosteiros moldou a gastronomia regional. Os monges enriqueceram a qualidade dos produtos com sua simplificação na preparação.

Os mosteiros tornaram-se centros europeus de estabilidade, isso porque os monges produziam em áreas não cultivadas, armazenavam alimentos para seus vizinhos e abrigavam viajantes e peregrinos. Sua hospitalidade disseminou a tradição culinária.

Muitas famílias ricas mandavam para os conventos a suas segundas filhas ou as que não casavam, a entrada na casa religiosa era precedida de uma doação exclusivamente para subsistir e habitar no convento. Desta forma, os conventos não eram em nada paupérrimos. Pelo contrário, avolumavam grandes quantias de capital

sejam por doações eternas, heranças, de bens alimentares ou de familiares que entregassem os seus entes queridos e a sua conseqüente mensalidade.

Em viagem pelos países os senhores usavam as casas religiosas como pousadas. A quantidade de refeições que os mosteiros passaram a proporcionar aos seus hóspedes fez com que, acima de tudo, se tomasse o gosto por refeições prolongadas e luxuosas. Assim, rapidamente foi crescendo nos mosteiros uma grande população de monjas que desenvolveram a arte da cozinha, desempenhando um grande papel na gastronomia e no desenvolvimento da prodigiosa doçaria portuguesa.

Nos conventos portugueses era comum o uso das claras dos ovos para engomar os hábitos das freiras. Com tanta gema excedente, essas religiosas começaram a fabricar diversos doces como o bom-bocado, papo-de-anjo, entre outros. Todos à base de gemas e açúcar, alguns também com amêndoas. Açúcar, ovos e amêndoas eram os ingredientes principais da doçaria portuguesa.

Portugal sempre teve uma grande produção ovícola, sendo o principal produtor de ovos da Europa entre os séculos XVIII e XIX.

“Essa produção ganhou grande impulso nos séculos XVIII e XIX, quando Portugal passou a ser o principal produtor de ovos da Europa, e possivelmente do mundo. A maior parte dela tinha destino certo: a clara era um elemento purificador na fabricação do vinho branco – o termo clarificação indica este processo, que tem como efeito a decantação e a aglutinação – e servia para engomar as roupas da aristocracia e os hábitos de freiras e padres. Nos conventos portugueses, o rigor e a tradição exigiam roupas fartas, pesadas, com palas, golas e punhos perfeitamente engomados. Além disso, para cumprir o cerimonial cristão, fabricavam-se hóstias em grandes quantidades para a comunhão – capaz de alimentar a alma e manter o corpo casto – usando o singelo ingrediente.”

(SARAMAGO e FIALHO, 1997)

Com tantas claras a serem utilizadas para diversos fins, havia um grande excedente de gemas. Inicialmente, eram deixadas no lixo quantidades imensas de gema ou então dada aos porcos. Com a quantidade excedente de gemas e a abundância do açúcar das colônias surgiu a inspiração para a criação de receitas de doces à base de gemas de ovos nas cozinhas dos conventos. Os nomes atribuídos aos doces

conventuais estão relacionados com a vida conventual ou a fé católica, como por exemplo: Argolas da abadessa, barrigas de freira, beijo de frade, fatias celestes, farrapos do céu, manjar celeste, orelhas de abade, palmas de abade, papos de anjo, queijos do paraíso, toucinho do céu e o pão de Ló, que foi uma homenagem a Ló, sobrinho de Abraão, salvo por anjos de Gomorra às vésperas da destruição da cidade pela ira de Deus (BONA, 2011).

Chamam-se doces conventuais exatamente por terem nascido nos conventos, e ganhou nome na Europa essa doçaria portuguesa, rica em açúcar e ovos pois Portugal possuía a disponibilidade do açúcar que vinha das colônias.

As receitas e métodos de confecção constituíam patrimônio dos conventos, havendo por partes das freiras o compromisso de guardar tal tesouro.

No entanto, os conventos não tinham monopólio da doçaria, já que nas aldeias e vilas sempre se faziam doces nas festas do ano. As freiras e romarias eram conhecidas pelos doces e produtos que comercializavam.

Fazia-se a distinção entre a doçaria requintada e apurada, farta em açúcar e ovos, cuidadosamente selecionada para as ocasiões especiais e que só era servida à mesa dos reis, do clero, dos nobres e da alta sociedade. A doçaria de confecções mais simples, normalmente os bolinhos e biscoitos eram classificados de doçaria pobre, pelas próprias congregações.

Num texto divulgado pela Academia Portuguesa de Gastronomia (2011) que fala dos doces portugueses, reforça essa abordagem sobre os doces populares:

“Não são só os doces conventuais que fazem a glória doceira de Portugal. Os doces populares criaram raízes, evoluíram, e ficaram irremediavelmente associados a tradições. Não há festa ou romaria, ou casamento, sem um arroz doce. A herança do arroz doce vem possivelmente dos mouros que habitaram o território antes da independência portuguesa a partir do século XII. Ingredientes simples e fáceis de identificar criaram uma variedade de receitas que permitem estabelecer uma rota do arroz doce. E comecemos pelo arroz que deve ser carolino. Depois vem o leite, o açúcar, a canela, os ovos, a casca de laranja ou limão e finalmente, infelizmente em desuso, a água de flor de laranjeira. A variedade do inventário das receitas de arroz doce, foi originado pela utilização de alguns daqueles ingredientes e pela proporção diferenciada na confecção”.

A gastronomia portuguesa nos domínios da história entre os séculos XV-XVII reflete nas suas receitas culinárias a expansão marítima portuguesa e o império português em transformação. Na alimentação quinhentista portuguesa, eram comuns os ingredientes do Oriente/Índia, conforme descreve Leonor Ferreira Costa no seu discurso *Portugal e a Época dos Descobrimentos* (2006):

“Num livro de culinária de uma das infantas de Portugal, D. Maria, filha do rei D. Manuel (1492-1517), sugere-se que a carne de aves, porco ou de carneiro fosse servida em calda de açúcar apaladada com canela ou gengibre, numa exuberância de sabores que o império português, simultaneamente atlântico e oriental, oferecia... Pelas ruas de Lisboa, em 1552, vendia-se toda a espécie de doçarias na quadra do Natal. E embora o preço das iguarias as limitasse a fregueses abastados, o negócio ambulante assinala a vulgarização do consumo de açúcar. Definitivamente, o produto saía dos circuitos estritos das prescrições medicinais que o caracterizavam na Idade Média e entrava nos hábitos da população europeia.”

Em 1752, durante o reinado de D. José I (1714 – 1777), foi criado o Regimento dos Confeiteiros, que determinava princípios e orientações para confeiteiros e doceiros de Portugal.

O comércio do açúcar permitiu a comercialização de uma doçaria variada, o que deu a Portugal o prestígio de ter a melhor doçaria da Europa e deixar sua marca se perpetuar pelo tempo afora, através da sua designação.

Foi com alguma fuga de informação e com a tradução das receitas manuscritas dos mosteiros que os doces conventuais foram integrando-se às receitas tradicionais portuguesas e chegaram até nós.

2.3 – A Amêndoa

A amêndoa é fruto da amendoeira (*Prunus amygdalus*, família das rosáceas), árvore histórica muito citada na mitologia grega. Ela é originária das regiões quentes e áridas do Oeste da Ásia, sendo levada, provavelmente, para a Grécia e Norte da

África durante a época pré-histórica. Alguns autores, porém, consideram o Norte da África como local de origem desta espécie. Contudo, os romanos referem-se às amêndoas como as nozes gregas, o que sugere ter sido nesta civilização que foram cultivadas pela primeira vez.

A amendoeira é uma planta bastante semelhante ao pessegueiro, porém, em geral, apresenta maior porte e tronco mais grosso; são um pouco mais curtas e de um verde mais claro; as flores são róseas claras e o fruto é oblongo, comprido e de um verde acinzentado. A parte comestível é a semente (amêndoa).

Existem diversas variedades de amendoeira, que podem produzir amêndoas doces (*Prunus amygdalu var. dulcis*) ou amargas (*Prunus amygdalu var. amara*). Essa árvore pode atingir até 12 metros de altura e seu principal valor consiste justamente no fruto oleaginoso, universalmente apreciado.

As amêndoas amargas são usadas para fazer óleo de amêndoa que é utilizado como agente de condimento para alimentos e licores como o Amaretto. De outra forma não são comestíveis pois contêm naturalmente substâncias tóxicas como o ácido hidrocianico. Estes componentes são removidos quando se fabrica o óleo de amêndoas. É largamente utilizada na indústria de cosméticos, para a fabricação de diversos cremes e produtos de beleza.

As amêndoas doces são a variedade comestível. Têm uma forma oval, uma textura normalmente maleável e um sabor maravilhosamente amanteigado.

“Em forma de lágrima; bege, casca lenhosa; sabor doce; disponível inteira com ou sem a casca, branqueada, em lâminas, em fatias, dividida ao meio, picada, moída.”

(BOTTINI, 2009)

A amêndoa produz cerca de 20% de proteínas de alto valor biológico (ricas em aminoácidos indispensáveis), mais de 50% de gorduras, vitamina A, C e do complexo B e minerais (cálcio, ferro, fósforo, enxofre, sódio e magnésio).

Do ponto de vista medicamentoso, constitui um tônico excelente para o sistema nervoso, graças a sua riqueza em cálcio e fósforo.

A amêndoa pode ser usada para produzir pastas, manteiga e óleos. Pode ser consumida crua, tostada ou cozida, em produtos assados, doces e na granola.

As amêndoas descascadas estão disponíveis inteiras, cortadas ou em pedaços, quer na sua forma natural, com a pele, ou peladas, com a pele retirada.

As amêndoas são hoje cultivadas em muitos dos países que fazem fronteira com o Mar Mediterrâneo, incluindo Espanha, Itália, Portugal e Marrocos, assim como na Califórnia (GONSALVES, 2001).

2.4 – Chegada do açúcar no Brasil

A princípio a cana-de-açúcar era cultivada em terras italianas e espanholas mas não teve muito êxito pois a planta precisava de um clima quente e empobrecia o solo muito rápido. Isso acarretava numa produção insignificante, que não conseguia atender à demanda. Foi entre as rotas de expansão portuguesa pelos mares do Atlântico que foi descoberta a ilha da Madeira dos Açores. Mercadores italianos e alemães se aliaram aos portugueses com o intuito de conseguir uma parte importante da economia atlântica já que a experiência com o comércio de especiarias tinha sido bem conveniente. Eles escolheram a ilha da Madeira e dos Açores para a exploração intensiva na produção de grãos e criação de gado. A partir daí teve início a plantação de cana-de-açúcar, mas ainda assim não era suficiente para abastecer o Velho Mundo, o que fazia aumentar o preço do produto.

No século XVI Portugal partiu em busca de novos caminhos com o objetivo de descobrir uma conexão marítima entre a Europa e a Ásia. Portugal foi em direção à Ásia em busca de especiarias, sedas e marfim e em direção à África onde explorou o comércio do ouro e de escravos negros. O Brasil, a princípio, não era muito atraente por não possuir muitos metais preciosos. Naquela época a Coroa portuguesa estava mais interessada no comércio com as Índias Orientais, mas com a ameaça de piratas ingleses e franceses, que aportavam nas costas brasileiras para explorar o pau-brasil, a metrópole enviou uma expedição de ocupação do

território e fundou uma feitoria em Pernambuco, implantando assim o primeiro engenho em terras brasileiras.

O açúcar veio para o Brasil da ilha da Madeira, trazido pelos portugueses, que já eram os principais produtores e distribuidores do açúcar. Acredita-se que sua introdução foi em Pernambuco, dadas as evidências de que em 1532 já se produzia o açúcar que pagava impostos da alfândega de Lisboa. Oficialmente, o introdutor da cana-de-açúcar no Brasil foi Martim Afonso de Souza e a data exata dessa introdução foi 1532 na capitania de São Vicente.

A região que vai da capitania de Pernambuco até a de São Vicente recebeu as primeiras mudas da cana-de-açúcar e os peritos na fabricação do açúcar.

No meado do século XVI, o açúcar de Pernambuco já era considerado o melhor do Brasil. A hegemonia econômica da colônia, no fim do século XVI, se situava nos dois principais núcleos canavieiros: Bahia e Pernambuco. Naquela época o açúcar era o principal produto de exportação do Brasil. No começo do século XVII a economia açucareira estava em plena prosperidade no Brasil. Pernambuco representava o centro da importância econômica social e também a Bahia, no seu recôncavo.

Nos primeiros engenhos, o processo de fabricação do açúcar era realizado nas moendas. A cana era triturada entre dois cilindros verticais de madeira, movidos por roda d'água ou tração animal, de onde se extraía o caldo e retirava-se o bagaço. Era necessária uma segunda espremedura para que se obtivesse um caldo mais grosso, e para isso usavam-se pilões, nós e monjolos. O caldo era levado para a casa das caldeiras e fervido em grandes tachos de cobre ou de ferro batido até engrossar, mexido com enormes escumadeiras de madeira, com as quais se retirava a espuma que se formava e se eliminava as impurezas. O melaço era despejado em caçambas de madeira e carregado à casa de purgar. Os escravos transferiam o melaço para as fôrmas de barro e as encaixavam em uma grande mesa de madeira, o tendal, com buracos circulares. As fôrmas permaneciam no tendal por vários dias até a cristalização do açúcar.

Nos primeiros séculos do período colonial as terras brasileiras lideravam a mundialização dos alimentos, considerando que se fazia comércio não somente com a Europa, mas também com a Ásia e com a África.

O complexo canavieiro foi uma atividade econômica de rápida expansão. A produção e a exportação do açúcar no Brasil foram bem sucedidas e a Coroa estimulou a produção promovendo a distribuição de terra em sesmarias e isentando dos tributos do açúcar os colonos que formassem seus engenhos. Durante 100 anos o Brasil foi o maior exportador de açúcar para a Europa. A exportação de açúcar se tornou uma fonte de lucro tanto para os colonizadores como para os fazendeiros locais e também para os intermediários que faziam a comercialização.

A produção de açúcar foi intensa e a exploração de escravos proporcionou a expansão da indústria do açúcar. O Brasil já tinha o monopólio mundial da produção, o que garantia a Portugal uma boa lucratividade.

Segundo Cascudo (2004), em 1454 deveria existir os canaviais prometedores. Dois anos depois antes de o Brasil nascer, o rei D. Manuel regulamentava a exportação insular, permitida até 120 mil arrobas.

A história do açúcar sempre esteve associada à escravidão e ao colonialismo, mas os índios também foram utilizados como mão-de-obra na fase inicial do cultivo da cana-de-açúcar e na fabricação do açúcar. Embora a maior parte dos textos inscritos na legislação régia colonial proibisse o cativo indígena essa interdição não teve muito efeito. Porém o cultivo do açúcar sempre esteve diretamente associado ao grande mal da época que era o tráfico de escravos, a mão-de-obra preferida do sistema mercantilista colonial.

A respeito desse sistema de produção do açúcar, marcado pela escravidão, as senhoras portuguesas se viram obrigadas a transformar e adequar seus hábitos alimentares. A concepção de cozinha que as portuguesas tinham foi mudando, os fogões e chaminés de estilo francês foram postos de lado e passou-se a cozinhar fora da casa, se espelhando nos indígenas e nas negras africanas. A partir daí teve a separação de cozinha “suja” e cozinha “limpa”, onde a suja era do lado de fora da casa e era onde se cortava e limpava as carnes e preparava os doces demorados como a goiabada e a marmelada, e a limpa era dentro da casa onde se faziam todos os tipos de doces mais finos.

2.4.1 – A Doçaria Brasileira

Pela necessidade, os europeus trouxeram a cana e a técnica de fazer açúcar para o Brasil. Em pouco tempo, a produção de rapaduras, açúcar mascavo e melado se tornou o grande negócio, principalmente nos engenhos do nordeste. Aos poucos os engenhos foram se alastrando de modo que cada região tinha sua produção. Com o açúcar abundante a doçaria ficou popular. Nessas circunstâncias, bastou pegar as frutas tropicais abundantes e estava formado um sabor brasileiro.

A culinária brasileira nasceu de uma mestiçagem contínua, não somente com produtos e preparos portugueses e indígenas, como também de africanos e asiáticos. Do Velho Mundo lusitano vieram as técnicas culinárias, o uso de especiarias e a tradição dos doces (SENAC, 2004).

A partir do momento em que o Brasil foi descoberto pelos portugueses, a sua história estaria para sempre ligada à desse povo. Depois de um tempo após o primeiro choque cultural, os costumes alimentares dos nativos e dos lusitanos se entrelaçaram e se adaptaram às novas condições históricas. Entre as contribuições mais importantes estão as técnicas culinárias dos portugueses.

A doçaria brasileira é um dos claros exemplos da partilha de saberes e sabores da cozinha portuguesa com o Brasil. O açúcar adoçou tantos aspectos da vida brasileira que não se pode separar dele a civilização. O açúcar é para o brasileiro um dos mais fortes sinais do comer, havendo nas receitas e no preparo lembranças coloniais presentes na fatura dos doces (SENAC, 2004).

A trajetória dos doces brasileiros começa, praticamente, quando o país nasce. A doçaria brasileira ocupa um lugar de destaque na cultura culinária do país. A produção de açúcar gerou uma sociedade complexa, que incorporou elementos culturais dos europeus, dos indígenas e dos africanos.

O açúcar, produto que já foi símbolo de poder, se fundiu na alma brasileira. Mesmo se representando fielmente a doçaria portuguesa, aos poucos foi se introduzindo as frutas regionais, a exemplo do coco.

Há muito tempo as frutas são a base de sobremesas. Os portugueses, que eram acostumados a misturar frutas com mel, se deslumbraram com as frutas que aqui existiam e com a possibilidade de diversos tipos de doces feitos com essas frutas e com o açúcar tão abundante. Como exemplo temos os doces de abóbora, banana com laranja, cocada, entre outras.

Apesar da grande quantidade de frutos frescos, o seu consumo não era comum. Esses frutos eram misturados com o açúcar em forma de compotas, revelando uma maneira de conservar essas frutas e introduzindo novos sabores.

Muitos dos doces considerados hoje brasileiros tiveram origem em Portugal. A tradição conventual portuguesa foi de grande contribuição na produção dos doces brasileiros. De acordo com Querino (2006) a influência africana no preparo de sobremesas foi nula. Foram os portugueses que inseriram os doces no cardápio brasileiro, a partir das religiosas portuguesas que faziam uma variedade de doces secos e em calda. Segundo Querino, cada convento da capital baiana possuía sua especialidade e chegavam a receber encomendas para o exterior.

De acordo com Freyre (2007), havia no Brasil uma maçonaria de mulheres especializada em guardar segredos de receitas de doces e bolos de família. Essa tradição era percebida nas casas grandes do Nordeste, onde se inventaram doces e bolos com nomes das famílias ou dos engenhos.

Cascudo afirma que a arte de fazer doces era uma atividade íntima, indispensável às mulheres, pertencendo à obrigatoriedade das prendas domésticas.

Houve um momento na história do Brasil em que se notabilizou uma alimentação péssima e deficiente. Durante o período colonial, Salvador, assim como outras cidades brasileiras, vivia uma crise que afetou a alimentação, faltando carne fresca de boi, aves, leite, legumes e frutas. Segundo Freyre (1975), havia fartura de doces, geleias e pastéis produzidos pelas freiras nos conventos.

O uso excessivo do açúcar e dos ovos na confeitaria era hábito em Portugal e aqui no Brasil as pessoas se acostumaram com isso.

Tendo como base a cozinha portuguesa, a culinária nordestina foi se moldando de acordo com o seu cenário. A doçaria baiana, assim como a maioria dos estados

brasileiros, vem de Portugal e se adapta aos ingredientes da terra, como por exemplo: alféola, amigueiro, ambrosia, beijo de estudante, beijo de jenipapo, cocadas, doces de frutas e o quindim.

O açúcar foi muito importante para a economia e cultura brasileira. Como os índios não se acostumaram nem se adaptaram ao trabalho pesado, foi preciso buscar mão de obra escrava dos negros africanos. Começou aí a surgir as várias influências nos costumes e na gastronomia brasileira.

“É o açúcar, alma do doce, que determina tecnologias culinárias e estilos de tratar e desenvolver receitas que vão formando o acervo gastronômico do que vem da “cana”, além da maneira como as diferentes matrizes etnoculturais vão criando, preservando e abasileirando ingredientes e resultados de novos e de alguns já conhecidos sabores que particularizavam uma cozinha em formação, a brasileira”.

(LODY, Dicionário do Doceiro Brasileiro)

Nas cozinhas das sinhazinhas eram preparados doces muito açucarados. Elas trouxeram receitas tradicionais e ensinaram as especialidades da doçaria portuguesa às negras mucamas que se tornaram especialistas na arte da confeitaria. Carentes dos produtos europeus, as mucamas adaptaram as receitas tradicionais adotando produtos da terra. Como no caso do quindim, que teve as amêndoas substituídas pelo coco.

Nos engenhos do interior dos estados, a negras eram verdadeiras alquimistas quando se tratava da formação da cozinha regional. Elas foram as responsáveis por transformar as receitas tradicionais portuguesas em novas receitas com a substituição de ingredientes que não podiam ser encontrados aqui por outros que eram similares e que tinha muita disponibilidade.

A contribuição africana na nossa culinária foi imensa. O uso do coco é um hábito que tornou nossos pratos e nosso jeito de ser calorosos.

Segundo Rios (2002), na Bahia a culinária nasceu da influência africana, que se inseriu o uso do azeite de dendê, a pimenta e o coco.

“Receitas tradicionais da Bahia empregam o coco ralado e o leite de coco em pratos salgados: cozidos, fritadas, moquecas de peixe e camarão, e até no

arroz. Mas o coco faz sucesso mesmo é nos doces! Entre os famosos doces do “tabuleiro da baiana” estão os beijus de coco, as queijadas, o cuscuz de tapioca, os quindins, as cocadas...”.

Nos ingredientes de alguns quitutes, nota-se que o coco passou a ser utilizado para fins culinários por conta de seus hábitos e costumes. Os doces vendidos no tabuleiro das baianas eram todos feitos por negras, que os conheceram nas cozinhas dos brancos.

Nos dias imediatos à abolição da escravatura houve uma intensa movimentação de homens e mulheres, saídos da escravidão, dos engenhos de açúcar no recôncavo baiano para as grandes cidades. As mulheres negras, na condição de domésticas, cozinhavam, limpavam, arrumavam, lavavam, engomavam e passavam roupas. Como amas-de-leite, amamentavam e cuidavam das crianças brancas.

Hostilizadas por estarem em espaços em que só era permitida a presença masculina, as negras vendiam temperos, cuscuz, cocadas, caldo de cana, bolos, carurus e outras comidas de origem africana. Cascudo (2004) detecta a venda ambulante de alimentos desde 1584 e a formação do costume de apregoar doces em meados do século XVIII, sendo o primeiro registro pertencente a Salvador.

Os doces foram inseridos no tabuleiro baiano a partir das negras escravas, que aprenderam as técnicas e tradições portuguesas e adaptaram algumas receitas com os ingredientes disponíveis nas regiões da Bahia, como por exemplo, o coco. Isso resulta na criação de doces típicos, como no caso do quindim.

Os doces brasileiros receberam a herança da doçaria portuguesa e como era difícil encontrar os produtos do Velho Mundo por aqui, eles foram sendo substituídos. Da fusão de ingredientes portugueses e nativos nasceu a rica doçaria brasileira, repleta de compotas, bolos com nomes de famílias dos engenhos, doces de ovos com coco, babas-de-moça, cocadas, manjares, quindins de iaiá, papo-de-anjo, queijadinhas e outras.

2.5 – O Coco

“O coco é uma fruta de rua, de beira-mar, de vendedor ambulante, dos tabuleiros das baianas de acarajé, onde há sempre cocada, das bancas de feiras e dos mercados.”

(LODY, 2011)

Do coqueiro vem a matéria-prima que possibilita as criações estéticas e autorais de vários utilitários que estão nas casas e nas cozinhas como objetos figurativos. Apesar desses tantos e múltiplos usos do coqueiro, é na comida que se fortalecem as identidades e as memórias de lugares e pessoas.

Acredita-se que o coqueiro precede do Sudeste Asiático ou de ilhas da Polinésia. Mas há teorias também de que a espécie *Cocos nucifera*, nome científico da planta, seja americana, em especial do Caribe, anterior à chegada de Cristóvão Colombo nesta região. De fato, se esta planta veio mesmo da Ásia, teria sido responsabilidade dos europeus de introduzir o coqueiro nas Américas, durante o período das grandes navegações – em particular os portugueses, no século XVI, no Brasil. Os espanhóis ficaram encarregados de, ainda no século XVI, introduzir a planta em Porto Rico e na costa mexicana do Pacífico. Outra hipótese para a disseminação do coqueiro, no período pré-colombiano, indica as possíveis migrações entre as ilhas da Polinésia e as Américas, já que foi constatada a existência de espécies nativas do Oriente no continente americano.

A teoria das migrações oceânicas é ainda valorizada e aponta essas migrações como principais disseminadoras da expansão territorial do coqueiro. As condições ecológicas tropicais, similares e favoráveis nas costas americanas possibilitaram essa cultura, pois o coco pode flutuar na água, por um período de três meses, e ao chegar à terra firme começar a germinar. As relações comerciais decorrentes das grandes navegações organizavam os mercados de especiarias vindas do Oriente e a introdução de novas espécies vegetais. Assim, novas plantas foram aclimatadas tanto no continente europeu como no americano. Crê-se que foi a partir da primeira viagem de Vasco da Gama à Índia que Portugal tenha conhecido o *Cocos nucifera*.

Acredita-se que as plantações de coqueiros tenham sido iniciadas ao longo das rotas das navegações, como uma ação organizada para manter provisões e incorporar definitivamente o coco à dieta dos navegadores.

O *Cocos nucifera* é da família das palmeiras ou *Arecaceae*, pode crescer até 30 metros altura e suas folhas atingem de 3 a 6 metros de comprimento. Há também uma variedade chamada de coqueiro-anão que cresce até, no máximo, 3 metros de altura.

O valor econômico, social e cultural do coco é alto. Do seu fruto chegam a ser produzidos cerca de cem produtos – para a alimentação, a cosmetologia e a indústria de limpeza – até mesmo biocombustível. Os países que mais produzem este fruto são os da Ásia tropical, como a Índia, a Indonésia e as Filipinas. O Brasil ocupa o quarto lugar no ranking dos maiores produtores de coco.

A Região Nordeste é conhecida e reconhecida como região ensolarada, tropical, de beleza paradisíaca e de costa exuberante que alcança territórios verdes da Mata Atlântica, de plantações de cana-de-açúcar, de coqueiros nativos como o buriti e a carnaúba e de coqueiros exóticos como o coco verde ou coco indiano. Essa região é marcada em especial pela arte popular em barro, madeira e por receitas que incluem lagostas e siris, passando pelo caju, pelos doces, pela cachaça e nas áreas do litoral, uma extensa cozinha com coco.

“Redondo; casca dura, marrom, com pelos; polpa firme, crocante, branca; líquido fino, aquoso, no centro; processado para obter óleo de coco, leite de coco, e embalado desidratado; com ou sem açúcar; ralado ou em flocos.”

(BOTTINI, 2009)

O coco pode ser usado cru ou cozido, em pratos doces ou salgados.

Os coqueiros encontrados com facilidade nas costas brasileiras foram uma contribuição africana importante. O coco é um ingrediente indispensável no preparo de vários quitutes afro-brasileiros como o cuscuz, arroz-de-coco, mungunzá, canjica e o quindim.

“Há os doces com grande número de admiradores não só numa região como num país inteiro. O doce de coco é um deles, no Brasil”.

(FREYRE, 2007)

Freyre ressalta a importância do açúcar nas receitas assim como das frutas nativas e daquelas que foram adotadas na mesa brasileira. Dessas frutas, a presença do coco se amplia nos doces e em muitos outros usos culinários.

2.6 – O Quindim

“Quindim. Uma dança de Campos, Estado do Rio de Janeiro, do baile manachica. Possivelmente uma das figuras mais populares. No plural, quindins, é um doce tradicional. Quindins vale dizer requebros, graças típicas, peculiares e características de uma menina ou moça. Quindins de laiá é doce muito popular nas velhas casas senhoriais, indispensável no serviço de sobremesa, não nas refeições solenes, mas nas festas íntimas, reunindo toda a família.”

(CASCUDO, Dicionário do Folclore Brasileiro)

Assim como muitos doces brasileiros, o quindim também teve sua origem em Portugal. Foi nos conventos portugueses que o doce surgiu. As freiras que viviam no convento tinham o hábito de usar claras de ovos para engomar as suas roupas, e com as gemas que sobravam elas faziam doces diversos como o bom-bocado, papo de anjo e brisas do lis.

Antigamente o brisas do lis era chamado de beijinho, mas como na época não era adequado pedir um beijinho a uma religiosa o nome foi modificado. Esse doce foi a base para a criação de quindim. O brisas do lis era feito basicamente com açúcar, gemas e amêndoas. Na dificuldade de encontrar amêndoas no Brasil, elas foram substituídas pelo coco, dando origem ao quindim. Essa substituição veio das negras africanas.

“Sem dúvida, o açúcar acompanha toda a história da formação da civilização brasileira que se dá pelo braço e pela técnica do homem africano. Essa chegada é tão colonial como a do colono oficial português, pois o Brasil é um país decisivamente afrodescendente.”

(ARAÚJO e TENSER, Cortes e Recortes)

Foram as negras africanas que descobriram a possibilidade do uso do coco, tanto do seu leite como da sua polpa, como ingrediente de uso culinário.

“Uma multidão de brasileirismos, muitos deles de origem africana, que só faltam se desmanchar na boca da gente: bangüê, ioiô, efó, feló, quindim, xangô, dondom, dendê. Mas toda essa influência indireta do açúcar de adoçar maneiras, gestos, palavras, no sentido de adoçar a própria língua portuguesa, não nos deve fazer esquecer sua influência direta, que foi sobre a comida, sobre a cozinha, sobre as tradições portuguesas de bolo e de doce”.

(FREYRE, 1969)

Essa substituição da amêndoa pelo coco teve origem no nordeste brasileiro e a fruta acabou se tornando um ingrediente indispensável no preparo de quitutes afro-brasileiros. O nome quindim é de origem africana e significa dengo, encanto. As negras escravas deram esse nome ao doce pelo fato de ele ser molinho, cremoso e delicado.

Na religião de matriz africana do Rio Grande do Sul, o Batuque, o quindim é muito utilizado e empregado como alimento sagrado do Orixá Oxum. Pelo fato de ser doce, amarelo e feito de ovos, o quindim possui elementos que fazem parte do culto à Oxum, que é a mãe da meiguice e da doçura.

Buscando sempre mais, já existe em São Paulo uma casa especializada em quindins gourmet, a primeira do mundo. Lá os quindins são produzidos de forma artesanal e conta com uma variedade de 14 sabores, fora o tradicional. É possível encontrar quindins com os sabores: coco queimado, amaretto, damasco, banana, maracujá, amarena, nozes, morango, café, pistache, chocolate belga, abacaxi, framboesa e avelã.

Com a industrialização e o mundo moderno foi possível a existência de vários produtos industrializados e de fácil preparo. O quindim está entre esses vários produtos ditos “de caixinha”.

Tabela 1 – Valor Nutricional do Quindim

Referente a uma porção de 68g

	Porção	% VD (*)
Valor Energético	101 Kcal ou 424 Kj	5%
Carboidratos	14,0 g	5%
Proteínas	2,2 g	3%
Gorduras Totais	3,7 g	7%
Gorduras Saturadas	1,3 g	6%
Sódio	34 mg	1%
<p>Não contém quantidade significativa de gordura trans e fibra alimentar.</p> <p>NOTA: * - Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.</p>		

Fonte: <http://www.fleischmann.com.br/produtos/item.php?id=114>

3 – OBJETIVOS

3.1 – Objetivo Geral

Este trabalho teve como objetivo geral analisar a importância e a contribuição da confeitaria portuguesa na criação do quindim, assim como buscar a origem dos ingredientes importantes para o seu preparo, através de dados bibliográficos.

3.2 – Objetivo Específico

- Levantamento da importância da doçaria portuguesa.
- Análise da origem do açúcar, ingrediente importante no doce.
- Analisar como ocorreu a criação do quindim.

4 – PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para o desenvolvimento do trabalho foram analisadas e estudadas obras literárias, publicadas no Brasil e em Portugal, referente ao assunto abordado neste estudo.

O acesso a este material foi feito a partir de idas a bibliotecas da UFBA, bibliotecas públicas da cidade, fontes próprias e empréstimos com professores e colegas.

Através da coleta de dados dessas obras foi possível levantar informações, referentes aos tópicos abordados, que fundamentassem o estudo.

Infelizmente, não foi possível um maior aprofundamento no doce em questão pela falta de obras literárias que pudessem auxiliar no estudo.

5 – CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo teve por objetivo analisar as influências portuguesas que acarretaram no surgimento do doce de nome quindim. Foi realizado no intuito de fornecer informações não somente sobre esse doce, mas também sobre um pouco da história e origem da doçaria brasileira.

Foi observado que o açúcar, principal ingrediente da doçaria, veio da Ásia. A cana-de-açúcar (matéria-prima do açúcar) foi levada para a Pérsia por Alexandre Magno e mais tarde foi disseminada pela Europa pelos árabes. Na Europa, Portugal foi um grande apreciador do açúcar, fazendo questão de instalar engenhos no Brasil logo após o seu descobrimento.

Com a grande produção de açúcar vieram os doces portugueses, caracterizados pelo uso de gemas. Esses doces tradicionais chegaram até o Brasil e se tornaram a base da doçaria brasileira.

A expansão dos engenhos de açúcar teve como consequência a escravidão de negros africanos. As negras que trabalhavam nas casas-grandes aprenderam as receitas portuguesas com as senhoras, mas como era difícil encontrar aqui alguns dos ingredientes esses foram sendo substituídos por outros que aqui eram abundantes e dando origem assim à doçaria brasileira.

O uso de frutas frescas foi uma das substituições e uma das frutas mais bem sucedida e apreciada foi o coco. Fruta que é indispensável na preparação do quindim.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Wilma e Tenser, Carla. Gastronomia: Cortes e Recortes.

BELLUZZO, Rosa. Doces Sabores / Rosa Belluzzo, Marina Heck – São Paulo: Studio Nobel, 2002.

BONA, Fabiano Dalla. Com açúcar e afeto brasileiros. Doces feitos por religiosas portuguesas foram modificados com o acréscimo de frutas tropicais. 2011. – Disponível em: <http://www.revistadehistoria.com.br/secao/artigos/com-acucar-e-afeto-brasileiros> > visitado em 27/07/2014.

BOTTINI, Renata Lucia, Chef Profissional / Instituto Americano de Culinária ; tradução Renata Lucia Bottini. – São Paulo : Senac Editoras, 2009.

CARNEIRO, H. Comida e Sociedade. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2003.

CARVALHO, Fernando. O Livro negro do Açúcar. Rio de Janeiro, 2006.

CASCUDO, Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro

CASCUDO, L da C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004

CASTRO, Francisco Nilton, Comida se tempera com cultura / Francisco Nilton Castro. – Rio de Janeiro: F.N. Castro, 2002.

COSTA, Leonor Ferreira. Discurso proferido no simpósio internacional »Novos Mundos – Neue Welten. Portugal e a Época dos Descobrimentos« no Deutsches Historisches Museum, em Berlim, 23 a 25 de Novembro de 2006.

Da Alimentação à gastronomia / Wilma Maria Coelho Araújo... [et al.]. – Brasília : Editora Universidade de Brasília, 2005.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no Mundo. 1.reimpr. / Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2009.

FREYRE, G. Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5. Ed. Ver. São Paulo: Global, 2007.

FREYRE, G. A Presença do Açúcar na Formação Brasileira. Rio de Janeiro: Companhia Editora Americana, 1975.

Gastronomia Regional Portuguesa, Sabores que o tempo não apaga – Sintra, Portugal, Impala Editores, 2000.

GOMES, Virgílio Nogueira. Academia Portuguesa de Gastronomia – Doces com História. Disponível em: < <http://www.proveportugal.pt/gastronomia/doces-com-historia>, visitado em 11/05/2014

GONSALVES, Paulo Eiró, Livro dos alimentos / Paulo Eiró Gonsalves. — nova edição revista e ampliada — São Paulo : Summus, 2001.

História da Alimentação / sob a direção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari ; [tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira]. – São Paulo : Estação Liberdade, 1998.

LODY, Raul. Coco: comida, cultura e patrimônio / Raul Lody. – São Paulo : Editora Senac São Paulo, 2011.

LODY, Raul. Dicionário do Doceiro Brasileiro

MACHADO, Fulvio de Barros Pinheiro. Brasil, a doce terra – História do setor. Disponível em: <http://www.jornalcana.com.br/Conteudo/HistoriadoSetor.asp> > visitado em 12/08/2013.

MATOS, Consuelo Almeida. A Bahia de Hildegardes Vianna: um estudo sobre a representação de mulheres negras. Universidade do Estado da Bahia, Salvador, 2008.

MENEGALE, A. Uma doce história do Brasil. Revista Sabor do Brasil, MRE, 2004.

PHILLIPS, Edite Vieira, Roteiro da Cozinha Portuguesa, Editorial Presença, Lisboa, 1997

QUERINO, M. A arte culinária na Bahia. Salvador, 1928.

RADEL, Guilherme. A cozinha praiana da Bahia (2ª edição) / Guilherme Radel. – Salvador, 2011.

REGO, Antônio José de Souza .Dicionário do doceiro Brasileiro. Editora SENAC. São Paulo, 2010.

RIOS, Rosana. A cidade, os erros e as rosquinhas de coco: uma história para ler e saborear. São Paulo: Studio Nobel, 2002.

Sabores do Brasil, Textos do Brasil nº 13 / Bruno Miranda Zétola, Andréa Milhomem Seixas : Gráfica e Editora Brasil Ltda.

SARAMAGO, Alfredo, Cozinha do Minho – Portugal , 2000

SARAMAGO, Alfredo, FIALHO, Manuel, Doçaria dos Conventos de Portugal, Editora Assírio & Alvim, Lisboa, 1997.

SENAC. DN. A doçaria tradicional de Pelotas. 2 ed. / Arthur Bosisio Junior (Coord.); Mario Osório Magalhães; Raul Giovanni da Motta Lody et al. Rio de Janeiro : Ed. Senac Nacional, 2004.

SILVA, António. Doçaria Popular Portuguesa, Editora Textos Editores

ANEXO

MÚSICA:

Ary Barroso – Quindins de laiá

Os quindins de laiá
Cumé, cumé, cumé?
Os quindins de laiá
Cumé, cumé, cumé?
Os quindins de laiá
Cumé?
Cumé que faz chorar
Os zóinho de laiá
Cumé, cumé, cumé?
Os zóinho de laiá
Cumé, cumé, cumé?
Os zóinho de laiá
Cumé?
Cumé que faz penar
O jeitão de laiá
Me dá, me dá
Uma dor
Me dá, me dá
Que não sei
Se é, se é
Se é ou não amor
Só sei que laiá tem umas coisas

Que as outras mulher não tem
O que é?
Os quindins de laiá
Os quindins de laiá
Os quindins de laiá
Os quindins de laiá
Tem tanta coisa de valor
Nesse mundo de Nosso Senhor
Tem a flor da meia-noite
Escondida no terreiro
Tem música e beleza
Na voz do boiadeiro
A prata da lua cheia
No leque dos coqueiros
O sorriso das crianças
A toada dos vaqueiros
Mas juro por Virgem Maria
Que nada disso pode matar...
O quê?
Os quindins de laiá

RECEITAS:

QUINDIM DE IAIÁ

200g de coco ralado de costa
350g de açúcar (refinado)
30g de manteiga
10 gemas
4 ovos inteiros
4 gotas de baunilha
1 colher (sopa) de karo rótulo amarelo

Misture bem todos os ingredientes e coloque em forminhas untadas com manteiga e polvilhadas com açúcar refinado.

Assar em banho-maria.

QUINDIM

20 gemas, 500g 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.

12 unidades

QUINDIM

10 gemas mais 2 ovos inteiros

450g de açúcar

2 colheres de manteiga

1 coco ralado

Manteiga sem sal para untar

Açúcar para polvilhar

Bater as gemas e os dois ovos inteiros e passar pela peneira. Misturar o açúcar e a manteiga amolecida mas não derretida. Emulsionar bem para a gemada ficar homogênea. Adicionar o coco ralado e deixar descansar por 15 minutos. Com a

manteiga, untar forminhas próprias para empada e polvilhar com açúcar. Colocar a massa até a borda. Dispor em uma assadeira grande com água fervente e levar ao forno em banho-maria para assar.

QUEIJADINHAS DE ESPÉCIE

6 ovos

6 gemas

500g de açúcar

250g de amêndoas peladas e raladas

Manteiga e farinha (QB)

Bata os ovos com as gemas e reserve. À parte, misture o açúcar com as amêndoas e acrescente-os ao preparo anterior, envolvendo até obter um creme. Unte as formas de queques com manteiga e polvilhe-as com farinha. Distribua o preparado pelas mesmas e leve-as a meio forno, em banho-maria, a 180°C, por 50 minutos, retire. Desenforme as queijadinhas ainda mornas. Sirva

BRISAS DO LIS

250g de açúcar

50g de miolo de amêndoas

3 ovos

3 gemas

Manteiga QB

Pele e rale as amêndoas. Bata os ovos inteiros com as gemas e o açúcar, até obter um preparado fofo e esbranquiçado. Adicione a amêndoa e misture, de modo a conseguir uma massa homogênea. Deite esta em forminhas redondas, previamente untadas, e leve a cozer em forno quente. Depois de prontas, quando estiverem mornas, desenforme-as e coloque-as em caixinhas de papel frisado.

BRISAS DO MINHO

Leve meio quilo de açúcar a ponto de pérola. Junte 125 gramas de amêndoa ralada e assim que ferver retire do lume. Bata uma dúzia de gemas de ovos com uma clara, 50 gramas de manteiga de vaca e duas colheres de sopa de farinha de trigo. Unte forminhas com manteiga e polvilhadas com farinha, deite a massa dentro e leve ao forno.

MOLEIRINHA

Leve um quilo de açúcar a ponto de pérola e, depois de atingir o ponto desejado, junte meio quilo de amêndoa ralada e misture bem. Deixe que ferva e retire a massa do lume. Junte uma dúzia de gemas de ovos bem batidas e volte a levar ao lume para as gemas cozerem. Retire outra vez do lume e deixe esfriar um pouco. Unte uma lata redonda com um buraco no meio, com manteiga e polvilhada com farinha e deite a massa dentro. Leve ao forno durante meia hora.

MIMOS DE GILA

0,5g de açúcar

2dl de água

125g de amêndoa pelada, seca e moída

250g de doce de gila

15 gemas

1 colher (chá) de manteiga ou margarina

Margarina (para untar)

Açúcar (para polvilhar)

As forminhas a utilizar são as das queijadas ou as forminhas com o fundo oval; devem ser previamente bem untadas e polvilhadas com açúcar. Misture o açúcar com a água e ferva durante 1 minuto. Junte o doce de gila e a amêndoa, retire e deixe arrefecer um pouco. Junte em seguida as gemas e a manteiga, mexa bem e deite nas forminhas quando estiver frio. Coloque-as em banho-maria, bem equilibradas, e leve-as a cozer em forno a 160°C, durante cerca de 40 minutos.

TOUCINHO DO CÉU

½ kg de açúcar

2 xícaras (chá) de água

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

250g de amêndoas peladas e moídas ou de farinha de amêndoas

6 gemas e 3 claras

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

Açúcar de confeitiro

Com a água e o açúcar, fazer uma calda em ponto de fio brando. Retirar do fogo e juntar a manteiga para não açucarar. Acrescentar as amêndoas moídas, misturando-as bem à calda. Bater as gemas e as claras, e em seguida passar pela peneira fina. Adicionar a farinha de trigo peneirada e mexer bem. Levar ao fogo baixo e deixar cozinhar por pouco tempo. Forrar com papel-manteiga uma fôrma redonda de 22cm de diâmetro, untar e despejar a massa. Levar ao forno a 180°C para assar por aproximadamente 45 minutos ou até que esteja firme. Deixe esfriar, desenforme e polvilhar com o açúcar de confeitiro.

OVOS MOLES

300g de açúcar

1 copo de água

8 gemas
Canela em pó

Com o açúcar e água, preparar uma calda em ponto de fio médio. Deixar esfriar. Bater as gemas com um garfo, passar pela peneira, juntar à calda e cozinhar em fogo brando até aparecer o fundo da panela. Deixar esfriar, colocar em taças e polvilhar com canela.

OVOS MOLES À ALGARVIA

0,5kg de açúcar
2,5dl de água
24 gemas
Canela (para polvilhar)

Ferva o açúcar com a água durante 4 minutos. Retire do lume e deixe arrefecer. Deite as gemas num recipiente e corte-as com a faca, isto é, dê-lhes golpes em vários sentidos para os partir, sem os mexer. Depois de o açúcar estar quase frio, misture-lhe as gemas, mexa bem e volte a levar ao lume, mexendo continuamente até ao fundo com a colher de pau até engrossarem. Retire, deite em tacinhas e polvilhas com canela. Se quiser os ovos moles mais espessos, deixe cozer na segunda vez até fazerem ponto de estrada.

PÃO-DE-LÓ ALFEIZERÃO

6 gemas
2 ovos inteiros
100g de açúcar
50g de farinha de trigo peneirada

Bater os ovos inteiros com o açúcar até o creme ficar bem esbranquiçado. Juntar as gemas uma a uma e bater durante 20 minutos com batedor manual ou por 10 minutos em batedeira. Misturar a farinha de trigo com uma colher de pau. Deitar a massa em fôrma redonda com furo no meio. Levar para assar em forno bem quente, a 225°C. Deve ser servido no dia seguinte.

PÃO-DE-LÓ DE MARGARIDE

30 gemas

6 claras

450g de açúcar

200g de farinha de trigo

Bater as gemas com as claras e juntar o açúcar, até que o preparado faça castelo. Adicionar a farinha várias vezes peneirada diretamente da peneira e misturar muito bem, batendo. Deitar a massa na fôrma de barro com papel almaço, três ou quatro folhas sobrepostas. Tapar com a segunda tigela de barro e levar a cozer em forno quente (200°C) durante uma hora e um quarto. Desenformar logo que sair do forno.

PAPOS-DE-ANJO

300g de açúcar

2 xícaras (chá) de água

6 gemas

1 fava de baunilha

Manteiga para untar

Em uma panela, juntar o açúcar, a água e a fava de baunilha cortada ao meio, mexendo até dissolver o açúcar. Deixar ferver até atingir o ponto de fio brando. Retirar do fogo e reservar. Aquecer o forno a 200°C. Bater as gemas na batedeira

até ficarem fofas e esbranquiçadas. Com a manteiga, untar forminhas de empada e, com uma colher de sobremesa, despejar pequena quantidade de massa, enchendo-as até a borda. Assar em forno a 180°C. Desenformar uma a uma e despejar na calda quente. Deixar esfriar. Colocar em uma compoteira para servir.

BOM-BOCADO

750g de açúcar

125g de queijo ralado

125g d farinha de trigo

125g de manteiga

6 gemas e 3 claras

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.

40 docinhos