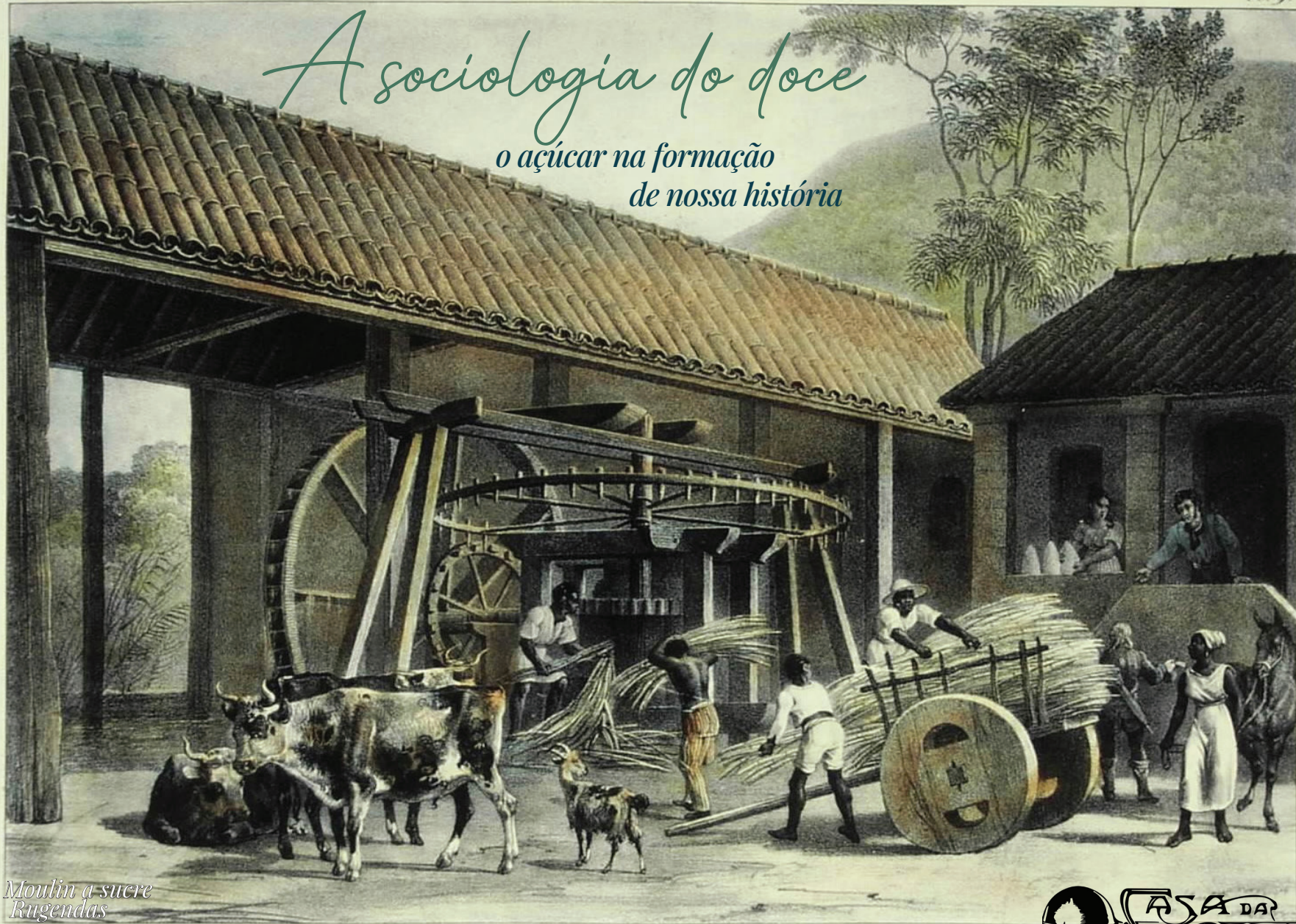


A sociologia do doce

o açúcar na formação
de nossa história



*Moulin à sucre
Rugendas*

Dess. d'ap. nat. par Rugendas

Lith. de Engelmann, rue de Rivoli, Montmartre, N.º 6, à Paris

MOULIN À SUCRE.

Renata Geraissati Castro de Almeida.
Colaboração Diogenes Sousa.
Arte Eduardo Grigaitis



**CASA DA
BOIA**
cultural
Diretora: Adriana Rizkallah

A

chegada do mês de junho transforma a paisagem das cidades brasileiras, começamos a ver as bandeirolas coloridas se espalharem anunciando o início de uma temporada de festas. Pinhão, milho verde, paçoca, pé de moleque e outras comidas típicas começam a ocupar os expositores dos supermercados.

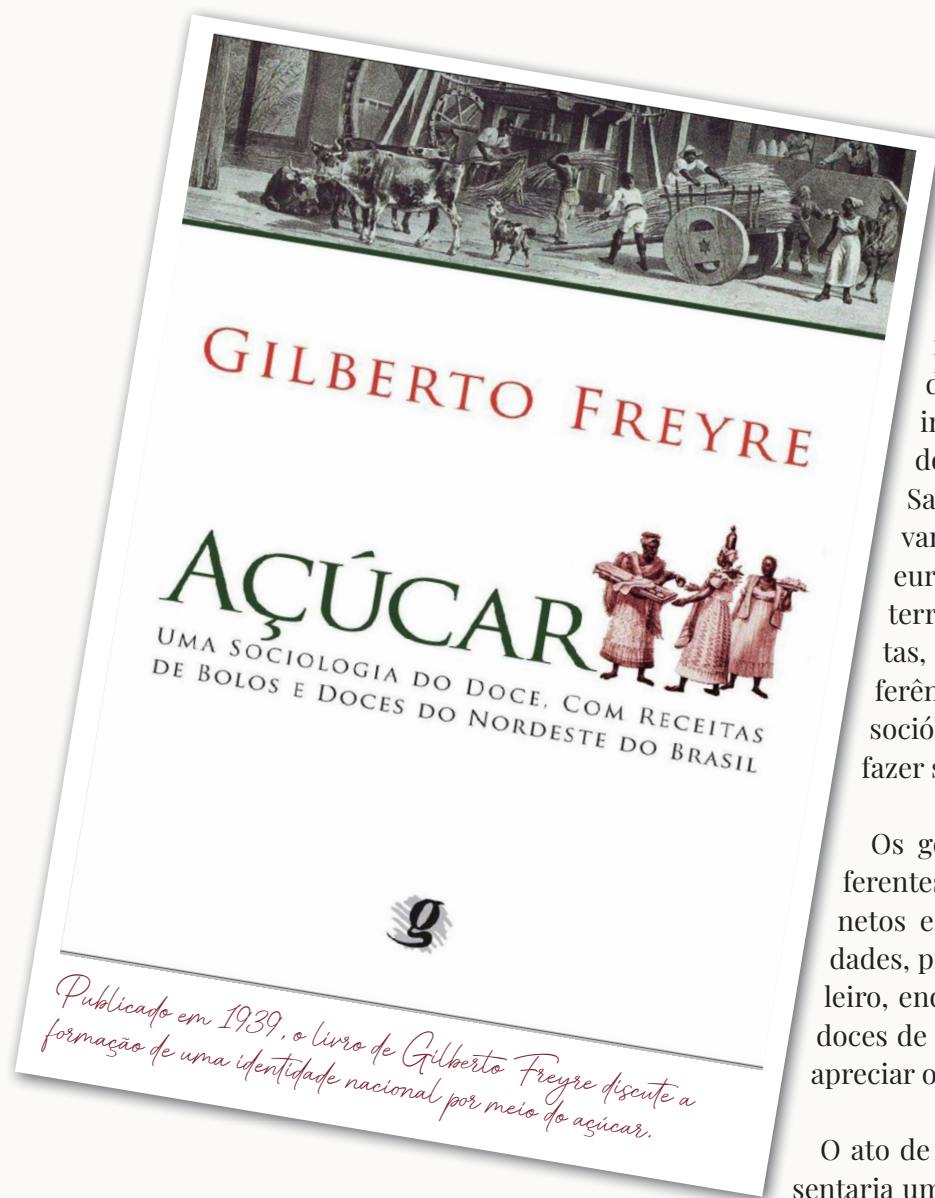
Nos dias de Santo Antônio, São João e São Pedro acontecem expressões culturais tradicionais no Nordeste brasileiro.

Ocorridas após a época das chuvas, marcam um período de fartura e de superação da seca. Em uma terra que está dando frutos, não é coincidência que os festejos estejam repletos de comidas feitas com milho.

Ainda no período Imperial, o Cozinheiro Nacional (1860), publicado pela Livraria Garnier, com sede no Rio de Janeiro e em Paris, ensinava como preparar um corá ou mingau de milho verde, mais conhecido por nós como curau.

O segredo era descascar, ralar e ferver as espigas de milho verde com leite, canela, cravo, erva-doce e açúcar.





“Sem o Açúcar não se compreende o homem do Nordeste”, com essa frase Gilberto Freyre (2007) ressalta o papel da mercadoria como formadora de uma identidade nacional, com a produção de doces e seu consumo intimamente conectados à história do Brasil desde a época colonial. Sabores que poderiam ser excessivamente doces para o paladar dos europeus “nórdicos, boreais, mediterrâneos, greco-romanos, calvinistas, clássicos”, aqui atendiam à preferência brasileira, caracterizada pelo sociólogo como uma arte barroca de fazer sobremesas.

Os gostos também separavam as diferentes gerações de brasileiros, com os netos e avós mantendo certas similaridades, preferindo doces de rua e de tabuleiro, enquanto a meia idade optava pelos doces de confeitaria, se envergonhando de apreciar os doces mais populares.

O ato de consumir nestas docerias representaria um refinamento por parte das clas-

ses abastadas, a prática era denunciada por Freyre como uma possível perda de uma cultura tradicional em detrimento de estrangeirismos.

A publicação o Cozinheiro Nacional (1860) reforçava que atendia a uma demanda editorial de mostrar ao público o preparo de certas receitas e objetivava difundir uma cozinha genuinamente brasileira visando acabar com o “anacronismo de acomodarse com livros estrangeiros, que ensinam a preparação de substâncias que não se encontram no país; ou só custosamente podem ser alcançadas” (p.2).

A culinária se configurava como mais um dos pilares do projeto civilizacional que inscrevia o país em um lugar honroso entre as “nações cultas e civilizadas”, e promovia uma quebra com padrões europeus.

A obra explicava para seus leitores as correspondências de alguns ingredientes europeus para a cultura brasileira, substituindo a batata pela mandioca, a cenoura por abóbora, mostrando que cozinhar também caracteriza um ato político.

Contudo, é interessante notar que apesar de seu caráter de nacionalização da culinárias, o livro ainda propunha a manutenção dos modos de servir à forma europeia.

Gilberto Freyre (2007) argumentava que os doces preparados nos tachos de cobre faziam parte de uma herança portuguesa de cozinhar em panelões com alças nos fogões à lenha, e revelavam também aspectos vinculados à estrutura de poder existente na sociedade. Assim, propunha que a escravidão teria originado a “arte de doce, de uma técnica de confeitaria, de uma estética de mesa, de sobremesa e de tabuleiro tão cheias de complicações e até de sutilezas”, pois as sobre-

mesas exigiam vagar em seu preparo e em sua decoração, apenas possível em uma relação de trabalho exploratória, fazendo com que algumas receitas fossem “quase impossíveis para os dias de hoje”.

Sua descrição sobre as possibilidades de combinações do açúcar “um produto do trópico” que foi se fundindo e se acomodando ao “ser cozinhado em tachos” e se tornou um “doce ou quitute de uma nova espécie” formando um “alimento meio português, meio tropical” e também “agradável ao paladar, além de nutritivo”, em que foram

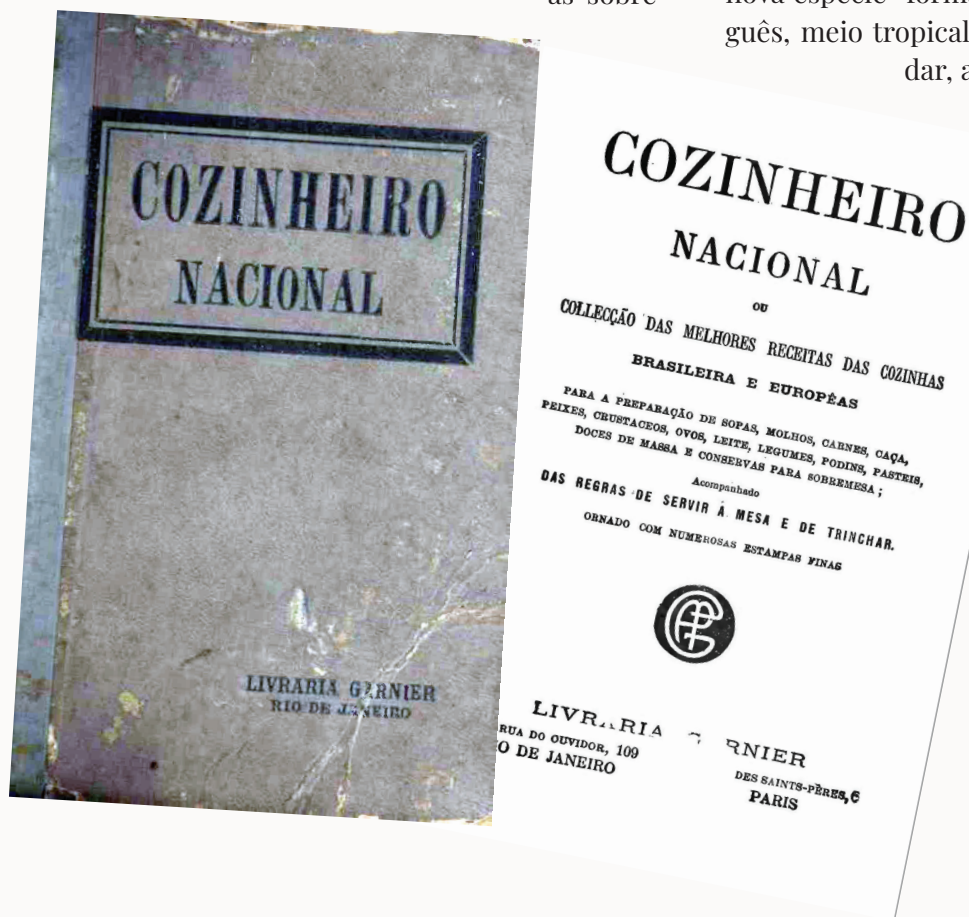
acrescentadas a “canela do Oriente, o cravo, a noz-moscada” reflete seu pensamento sobre a constituição do brasileiro, surgido da união de vários povos.

Contudo, ainda é presente em sua narrativa a manutenção de uma diferenciação com relação a esses grupos, frisando que ainda que tenham nascido no país continuam a ser compreendidos como “neobrasileiros”.

Ao mobilizar um estudo sobre a doçaria em Pelotas ressalta que o paladar do rio-grandense-do sul de origem alemã era desfavorável à doçura excessiva, situação semelhante a dos filhos de italianos e de franceses, que não seriam tão predispostos quanto os filhos de portugueses, espanhóis e sírios aos quitutes excessivamente doces, e frisou que era necessário um estudo para entender o paladar dos brasileiros de origem nipônica ante os doces tradicionais do Brasil.

Assim, em sua Sociologia do Doce, originalmente publicada em 1939, Gilberto Freyre utilizou as práticas culinárias e os alimentos como forma de compreensão das estruturas sociais brasileiras.

Ao falar do doce estava lidando com questões que se referiam aos processos econômicos em curso no país, a um amplo debate sobre a formação de uma identidade nacional e o papel dos diferentes elementos endógenos e exógenos à terra, isto é, o papel dos indígenas e dos estrangeiros na formação do Brasil.



As reflexões sobre o que era o nacional e como se constituía uma nação ocuparam um espaço central na agenda de preocupações de intelectuais e os elementos que a compunham não se restringiam a língua e a religião, era necessário também que as pessoas de um território delimitado, o povo, compartilhasse dos mesmos gostos e das mesmas paixões.

Assim, a culinária se afirmava como um fator fundamental para o estabelecimento de uma nação.

Os habituais cafés da tarde e a conservação de saberes/técnicas culinárias eram fundamentais para criar uma “comunidade imaginada”, que teria suas bases na disseminação do açúcar na alimentação brasileira. A culinária tanto quanto a música, a arquitetura e o próprio futebol eram, para Freyre, as formadoras da nação brasileira, que naquele momento já imprimia suas marcas no mundo moderno com uma presença culturalmente “avançada” e “esteticamente criadora”.

As dinâmicas da produção da cana de açúcar foram responsáveis por criar um dos pilares da economia brasileira, a indústria canavieira, e pela criação de uma estrutura agrária paulista que permite a compreensão da formação territorial da capitania de São Paulo desde o século XVIII.

A cana-de-açúcar no interior paulista

A cana-de-açúcar desempenhou um papel fundamental no processo de expansão territorial em São Paulo e em regiões como Sorocaba, Mogi Guaçu, Jundiaí e Piracicaba. O solo fértil da região propiciou condições ideais para seu cultivo, o que levou ao desenvolvimento econômico e à ocupação dessas regiões em fins do século XVIII. Os engenhos possibilitaram a fixação da população em seu entorno fomentando a formação de vilas e povoados, e foram responsáveis por uma interiorização da urbanização à medida que as concessões de terras não mais comportavam a demanda de plantação e eram necessárias a concessão de novas sesmarias (PETRONE, 1968).

O historiador Caio Prado Jr. (2008) utilizou o termo “quadrilátero do açúcar” para descrever a economia canavieira concentrada na região compreendida entre Sorocaba, Piracicaba, Mogi Guaçu e Jundiaí, onde se encontravam os locais com os maiores índices de produção de toda a capitania de São Paulo, as cidades de Itu, Porto Feliz e Campinas.



A presença de engenhos e usinas de açúcar moldou a paisagem, a arquitetura e as tradições locais, deixando um importante patrimônio histórico na região.

A transformação da cana em açúcar e derivados demandava por tecnologia encontrada nas casas de caldeiras, onde eram utilizados tachos de cobre para iniciar a produção de açúcar. Após a cana ser moída, o caldo resultante era depositado no primeiro tacho de cobre, no qual se iniciava a etapa de remoção de impurezas.

Com o caldo aquecido, formava-se uma espuma que era retirada com o auxílio de uma escumadeira, deixando apenas

o caldo limpo. A segunda etapa consistia em depositar esse caldo acrescido de água em um segundo tacho de cobre que daria andamento no processo de purificação. Somente no terceiro tacho o caldo era fervido até apurar e ficar com uma consistência de xarope.

No último tacho o cozimento seguia até dar o ponto de puxar, quando virava um açúcar para ser colocado nas formas.

O processo de beneficiamento era parte das atividades que compunham o engenho, complexo no qual se fabricava o açúcar e que contemplava toda a área da fazenda. Composto pela casa grande ou casa senhorial, residência do senhor de engenho; a senzala, local onde se instalavam os negros escravizados; os estábulos, ferramentas e a moenda.

Segundo Gilberto Freyre (2001), durante o período colonial brasileiro, representaram um microcosmo da sociedade aristocrática rural, sendo o engenho crucial nas relações de poder político e social, fomentando a ideia de coronelismo tão arraigada em diversos locais do país.

É importante salientar que, mesmo sendo o açúcar o carro-chefe das exportações brasileiras no século XVIII, o sucesso da indústria canavieira não poderia ser

alcançado sem uma produção diversificada de outros gêneros alimentícios, como arroz, feijão, toucinho, milho, trigo e mandioca, essenciais para a alimentação da população local. Atualmente, a produção de cana-de-açúcar gira em torno do etanol e expressa uma crescente procura por fontes alternativas de energia, oriundas da biomassa.

Mais uma vez o Estado de São Paulo se consolidou como um dos maiores produtores de cana do país, com cerca de 60% da produção total.

Assim, em quatro séculos a cana de açúcar é responsável por colocar o país em posição de destaque no cenário mundial.



Produtores artesanais tem redescoberto a produção de cachaça em pequena escala, utilizando os alambiques de cobre, vendidos na Casa da Boia, tal qual nos tempos dos grandes engenhos de açúcar.



Tachos de cobre, como os comercializados até hoje pela Casa da Boia, tiveram fundamental papel nos engenhos de cana de açúcar.

Bibliografia

Cozinheiro Nacional ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeia. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, 1860.

ESCOLA, Equipe Brasil. “Cana-de-açúcar em São Paulo”; Brasil Escola. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/brasil/a-canadeacucar-sao-paulo.htm>. Acesso em 20 de junho de 2023.

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

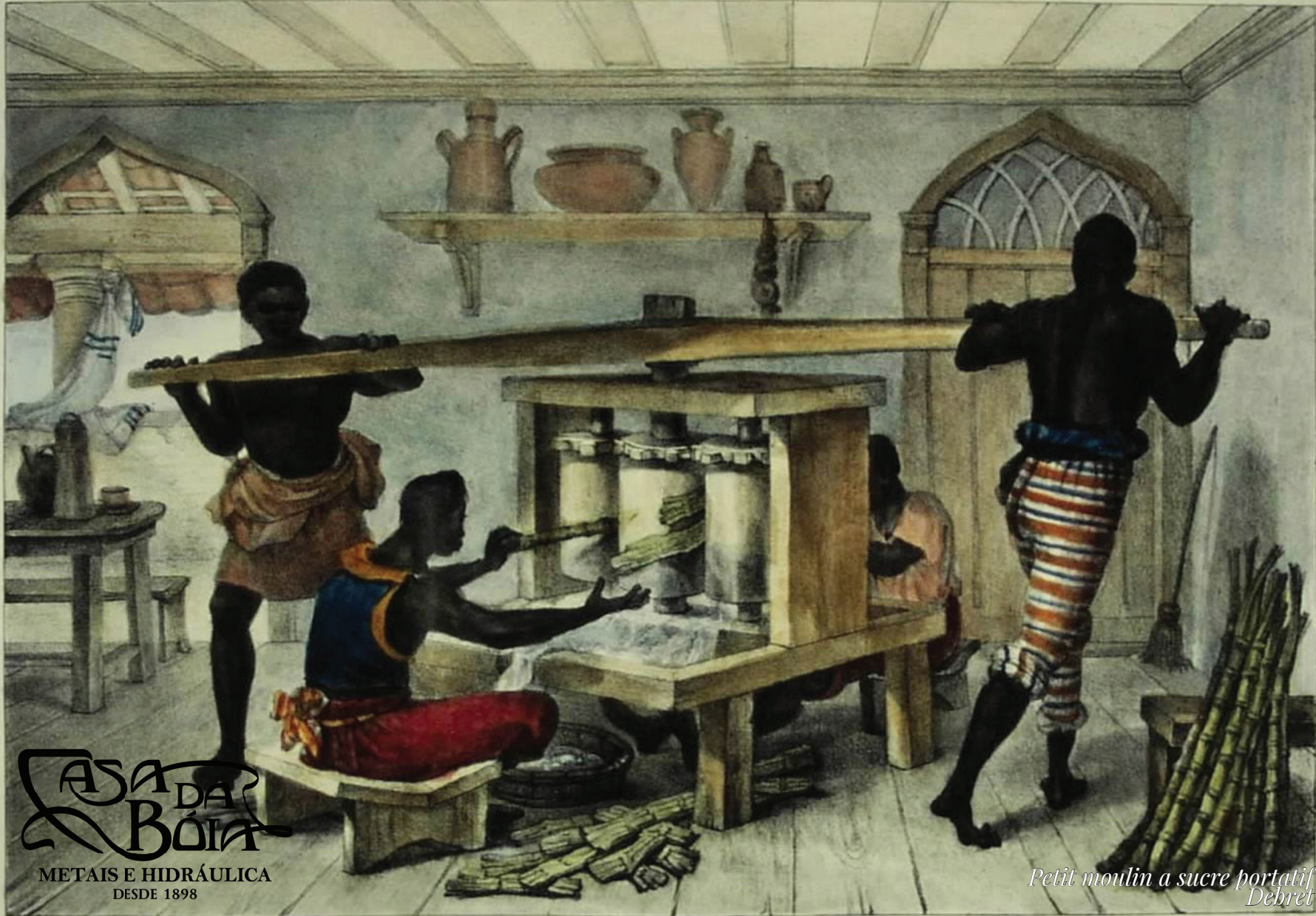
_____. Casa-grande & senzala. Rio de Janeiro: Record, 2001.

MICHELLI, Marco. Considerações sobre a produção de açúcar e a lavoura de mantimentos em São Paulo na virada do século XVIII ao XIX. Universidade de São Paulo: Revista Angelus Novus, Ano VIII, n. 13, p.151-167, 2017.

PETRONE, Maria Thereza Schorer. A lavoura canavieira em São Paulo. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1968.

PRADO JUNIOR, Caio. Formação do Brasil Contemporâneo. São Paulo: Editora Brasiliense, 2008.





CASA DA BÓIA
 METAIS E HIDRÁULICA
 DESDE 1898

*Petit moulin a sucre portatif
 Debret*

Diretor: Mario Rizkallah
 junho, 2023

J.B Debret, et la V^o de Portes, del.

Lit. de Thierry Freres, Succ^r de Engelmann, & C^o

PETIT MOULIN A SUCRE PORTATIF