

A SOCIOLOGIA DO AÇÚCAR NO NORDESTE POR GILBERTO FREYRE

XXVIII Encontro de Iniciação à Docência

Aylana Oliveira Nogueira, Giovana Finato, Adriana Camurça Pontes Siqueira, Adriana Camurça Pontes Siqueira

O presente estudo tem por objetivo retratar a formação da doçaria nordestina por meio da obra de Gilberto Freyre: *Açúcar uma sociologia do doce, com receitas do Nordeste do Brasil*. Data-se em registros oficiais da Alfândega de Lisboa que desde o ano de 1526 o açúcar já era produzido em terras brasileiras. O cultivo e exploração dos recursos envolvidos nos canaviais nordestinos tiveram seu desenvolvimento pronunciado a partir de 1535, com a posse do primeiro donatário Duarte Coelho Pereira. O solo favorecia as plantações, e a mão de obra era o trabalho escravo, de negros vindos da África, com a ajuda dos animais do campo. A produção inicial de açúcar se dava em engenhos primitivos em estrutura e de considerável precariedade. No entanto, nada disso foi impedimento para que logo fôssemos o maior produtor do mundo. Parte da matéria-prima ficava ali mesmo, na cozinha da casa-grande. Em meio aos aromas das frutas, da fumaça dos fogões à lenha, e das adaptações feitas com os produtos nativos, em receitas vindas do além-mar, foi-se formando a doçaria pernambucana, nordestina e brasileira, conforme narrado por Freyre. O autor da obra escrevia desde 1923 no *Diário de Pernambuco*, e desde essa época já mencionava em seus escritos as preocupações com a identidade da culinária desenvolvida em sua região, quando afirmava que todos os pratos tradicionais e regionais do Nordeste estavam sob ameaça de desaparecer, vencidos pelos estrangeiros. O livro foi lançado em 1939 e reeditado em 1969, tendo sido inclusive criticado pelo pioneirismo no assunto, sendo considerado, para a época, um tanto escandaloso. A obra também nos leva a descobrir não só as receitas da época, muitos segredos de famílias tradicionais que davam nomes aos bolos, mas entender como a sociedade brasileira se formou ao sabor do doce, moldada nos clássicos alfenins e papeis de renda, com forte influência portuguesa, uma doçaria de conventos, com adaptações de insumos nativos e mão de obra africana.

Palavras-chave: Gastronomia. Nordeste. Açúcar. Sociologia.