



HISTÓRIA DA CONFEITARIA NO BRASIL

Larissa Moura de Carvalho¹

Aryane Medeiros Rezende²

Jhonis de Souza Tressmann³

Laís Corrêa Brito Sobral⁴

Robson Kalsovik Viana⁵

Hariane Helena Ferreira da Rocha Teles⁶

Palavras-chave: Confeitaria; Açúcar; Brasil.

A história da confeitaria no Brasil surge quase ao mesmo tempo em que nasce o país. Passando por Portugal, plantações de cana-de-açúcar e influências de povos estrangeiros. O objetivo deste trabalho é mostrar a trajetória da história da confeitaria no Brasil, mostrando os pontos importantes do surgimento da mesma.

O procedimento empregado para a pesquisa, no presente trabalho, foi o estudo bibliográfico. Segundo Raupp e Beuren (2003) este tipo de procedimento busca analisar a fundo o objeto estudado, originando novos dados que não foram considerados anteriormente. Os materiais utilizados para presente pesquisa foram artigos, livros e sites sobre a história da confeitaria.

A confeitaria brasileira teve o seu início em Portugal, pois o país era o maior produtor de ovos da Europa. No entanto apenas as claras possuíam relevância, pois eram utilizadas para engomar roupas dos aristocratas e clarificar o vinho branco. As freiras eram encarregadas de fazer a separação das claras. Observando o tamanho desperdício de gemas a mesmas decidiram criar doces misturando açúcar e iguarias. Desta maneira os doces a base de gemas foram ficando cada vez mais populares em Portugal. (BONA, 2011).

Dias (2016) relata que com a descoberta do Brasil os portugueses observaram que a terra era propícia para o plantio da cana-de-açúcar. Devido o açúcar ser considerado um ingrediente luxuoso, devido ao seu alto valor comercial, os portugueses perceberam que poderiam lucrar muito com o plantio de cana-de-açúcar no Brasil. O país se tornou o maior exportador de açúcar do mundo. Com a chegada do primeiro convento no país as freiras carregaram consigo as receitas criadas com as gemas dos ovos. Devido à alta disponibilidade de açúcar os doces foram ficando mais populares, porém muitas das especiarias que eram utilizadas para o preparo do mesmo não eram encontradas no Brasil, por este motivo as receitas foram sendo adaptadas com ingredientes nativos do país, como: a mandioca e frutas.

As escravas negras também tiveram sua grande parcela de influência na confeitaria brasileira, acrescentando seus costumes e ingredientes que eram facilmente encontrados no Brasil. Criaram compotas de frutas, bolos variados, cocadas, entre outros doces muito comuns nos tempos atuais. (MENEGALE, 2004).

Com o fim da escravidão e a chegada de novos imigrantes europeus os doces foram tendo características diferentes, devido às várias influências. Com a vinda dos imigrantes que surgiu a ideia de abrir estabelecimentos comerciais para comercializar os doces. A primeira confeitaria a surgir no Brasil foi a Casa Cavé em 1860 e mais tarde foi inaugurada outra confeitaria, considerada a mais famosa do país, a Confeitaria Colombo, em 1894.

REFERÊNCIAS

BONA, Fabiano Dalla. Bendito doce. **Revista de História da Biblioteca Nacional**. Rio de Janeiro, Ed. nº 64, p. 36-39, jan. 2011.

DIAS, Carolina Carmona. **Confeitaria clássica e Brasileira: Início da confeitaria**. 2016. P.86-85, 109f. TCC (Graduação)- Curso de Gastronomia, Centro Universitário Cesumar, Maringá, 2016.

RAUPP, F. M.; BEUREN, I. M. **Metodologia da Pesquisa aplicável às ciências Sociais**. São Paulo, 2003, p.83.

¹ Acadêmica do curso de Arquitetura e Urbanismo CEULJI/ULBRA; Email – larissajipa@hotmail.com

² Acadêmica do curso de Arquitetura e Urbanismo CEULJI/ULBRA; Email – arq.rezende@gmail.com

³ Acadêmico do curso de Arquitetura e Urbanismo CEULJI/ULBRA; Email – arqjhonis@gmail.com

⁴ Acadêmica do curso de Arquitetura e Urbanismo CEULJI/ULBRA; Email – laiss267@gmail.com

⁵ Acadêmico do curso de Arquitetura e Urbanismo CEULJI/ULBRA; Email – robsonkasovik@hotmail.com

⁶ Professora orientadora – Arquiteta e Urbanista; Mestranda no Programa de Pós-graduação em Ensino de Ciências e Matemática da ULBRA – CANOAS – PPGECIM; Email: harianehelena@gmail.com.