

O AÇÚCAR NAS FESTAS BARROCAS: A ARTE EFÊMERA NOS SÉCULOS XVII E XVIII

Angela Brandão¹
Klency Kakazu de Brito Yang²
Fernanda Domenech³

O trabalho “O açúcar nas festas barrocas: a arte efêmera nos séculos XVII e XVIII” foi um desdobramento do projeto “Artista, artífices, oficiais mecânicos: a sobreposição das tarefas na Arte Brasileira Colonial” (PIBIC 2012-2013) que procurava entender, por meio do “*Regimento dos officiaes mecânicos da mui sempre leal cidade de Lixboa -1572⁴*”, do “Dicionário de artistas e artífices dos séculos XVII e XIX em Minas Gerais⁵” de Judith Martins (1974) e dos Exames de Ofícios da Câmara de Mariana como eram as atividades destes mestres no Brasil colonial.

Este estudo nos levou a questionamentos sobre os ofícios dos mestres que no período dedicavam-se aos trabalhos com os alimentos. Alimentos que, por sua vez, naquele momento passavam por uma transição histórica: deixavam de ser entendidos como produtos de uso e funções medicinais para se tornar um conjunto de prazeres e convívio social.

Os oficiais mecânicos relacionados à produção de alimentos (padeiros, pasteleiros, confeitores) passavam a trabalhar com um produto que a sociedade não via mais – a partir de um longo processo que se desdobra entre os séculos XVII e XVIII, como nutrientes, mas como fonte de prazer e alegria de viver, tornando-se parte das atividades sociais mais caras. As refeições tornavam-se em eventos, festas e cerimônias. Dentre as muitas manifestações em que o trato com o alimento era comum, interessávamo-nos por aquelas nas quais os mestres se dedicavam a preparar os banquetes para as festas barrocas e, no contexto brasileiro, as festas coloniais especialmente de caráter sacro.

O nosso questionamento buscava entender como os mestres utilizavam sua técnica dentro dos eventos religiosos, onde outros mestres como marceneiros, carpinteiros, pintores eram também chamados para compor todo um conjunto de arte efêmera nas festas barrocas. As festas barrocas

1 EFLCH/Unifesp, Doutora. CNPq

2 EFLCH/Unifesp, mestranda, CNPq/CAPES

3 EFLCH/Unifesp, graduanda, CNPq

4 CORREIA, 1926. Era o livro que normatizava o trabalho dos oficiais mecânicos em Lisboa, determinando as regras da profissão e os exames necessários para se tornar um mestre.

5 MARTINS, 1974. Trata-se de uma compilação de dados que Judith realizou no período em que trabalhou no Iphan.

eram o grande evento de reunião social, em todo o mundo português, onde a sociedade se encontrava para participar e estabelecer suas relações de convívio, evidenciar suas hierarquias e papéis.

O nosso projeto de pesquisa “Arte efêmera nos séculos XVII e XVIII: a estética da alimentação” procurou investigar junto ao Regimento de Oficiais Mecânicos de Lisboa quem eram estes mestres que se dedicavam à alimentação, como eram seus exames de ofício e que habilidades precisavam deter para o seu exercer sua profissão. Uma de nossas estratégias foi pesquisar junto a um dos primeiros livros de culinária em língua portuguesa, *Cozinheiro Moderno* (1780), como era entendido o ofício na metrópole e como ele foi desenvolvido no Brasil colonial. Pesquisamos também junto às festas barrocas mineiras das quais remanesceram registros escritos: as “Exéquias de D. João V”, o “Triunfo Eucarístico” e o “Trono Episcopal”, para averiguar se teria havido, nestes relatos algum registro da atuação destes mestres nestes eventos ou, pelo menos, da presença dos alimentos entre as outras armações efêmeras.

O Regimento dos oficiais mecânicos de Lisboa, o conjunto de leis consuetudinárias e compiladas no século XVI, que regulamentou os trabalhos mecânicos no mundo lusitano até o final do século XVIII, apresentou os exames dos seguintes oficiais relacionados aos alimentos: pasteleiros e confeitores. A partir do ofício de pasteleiro houve o desdobramento para outros ofícios ligados às massas como os padeiros e os oficiais em canudos.

Os confeitores faziam, de acordo com o Regimento de seu ofício, confeitos de flores, conservas de frutas, massas de amêndoas e açúcar (*maçapaõ*⁶), alfenim⁷, marmeladas. Exigia-se muito cuidado com o açúcar e a produção de confeitos que tinham como base as amêndoas, que não poderiam ser produzidos quinze dias antes ou depois do Natal (CORREIA, p.209). Este tipo de preceitos vinculava a produção de *massapães*, que eram bolinhos de açúcar e amêndoas que se tornavam uma massa maleável e que permitia a modelagem. (RIGAUD, p. 464-465) com as festividades natalinas, quando o uso de amêndoas era permitido e recomendado.

O Livro dos Regimentos apresentava que o confeiteiro precisava conhecer os diferentes tipos de açúcar: os açucares da Ilha da Madeira e de outras ilhas eram utilizados em conservas ditas como frias, que eram empregadas em doenças de calor do corpo. (CORREIA, p. 208), observamos

6 Dicionário *Bluteau*, p.244 : “alfenim ou alfenim – Algumas vezes *fefaz* a modo *depaofinho* torcidos, liados *huns* com os outros, a modo de *trocifcos* (...) o alfenim mais comum, *hecom*.o hum pequeno junco de maçã de açúcar”.

7 Dicionário *Bluteau*, p.308 : “tronco – *He o nome de húsprifão, ou cadea por caufas civis, em Lisboa*”.

a permanência de um uso dos alimentos para além do alimentar, mas o de equilíbrio biológico entre o calor e frio no corpo, ou seja, uma permanência da alimentação em seu tradicional uso como prática associada à medicina e às teorias dos humores.

O açúcar clarificado era usado para a produção dos confeitos mais delicados como as rosas, *maçapaes*, alfenim, *diagargane*, alféloas, pão de ló. No Dicionário de *Bluteau*, o primeiro em língua portuguesa, também do século XVIII, a definição de açúcar explica a existência do açúcar cande ou *candi*, que era um produto de três ou quatro fervuras do açúcar, o qual resultava numa pedra dura e branca. (BLUTEAU, p. 116), tão branca que o nome se deve à brancura deste açúcar, chamado de “candi” porque era cândido. (opus cit.).

Cada tenda de confeito precisava ter uma balança para pesar os confeitos, e o açúcar que fosse adquirido precisava ser declarado, havendo a proibição de que o produto fosse comprado diretamente nas embarcações. Tais preceitos indicam a preciosidade da matéria prima, controladas como outras matérias primas valiosas tal como as madeiras de lei e metais como o ouro ou a prata.

As punições para quem burlasse as regras do ofício eram pesadas com multas altas e prisões (tronco⁸), muitas vezes indicando que deveriam ser pagas de dentro das cadeias. A penalidade para estes ofícios de confeitaria era tão rígida como a que regia os ourives em Lisboa, o que colocava o açúcar e o seu uso em uma situação de valor semelhante aos metais preciosos. (CORREIA, p.8, 209)

O Livro dos Regimentos previa que as pessoas pobres que não podiam comprar açúcar, receberiam por parte dos confeitores duas onças separadas para este fim, que não poderiam ser comercializados, mesmo com uma oferta lucrativa. (opus cit., p. 211).

O confeito só podia mandar um aprendiz trabalhar fora da sua tenda se fosse à de outro oficial, mas não poderia mandá-lo vender os produtos na cidade, ou fora dela. A proibição de venda fora das tendas também acontecia com os pasteleiros. Para os pasteleiros, as multas e penas não eram menos leves, mas estavam baseadas em infrações contra a higiene e a saúde pública, havia, portanto, uma preocupação quanto ao tipo de recheio que o pasteleiro iria usar em seu pastel, e dele não vender pastel feito de um dia para o outro. (CORREIA, p.222-223).

Os pasteleiros não podiam usar carnes de bode, cabra, ovelha, porca e “nem de carne danada

8 Dicionário *Bluteau*, p.137 : “adubo – Especiarias com que se aduba o comer. Deitar adubos no comer.”

nem doutra *algua* que se não costume comer”, a pena era alta: dois mil réis pagos do tronco; no caso de reincidência seriam dois dias de tronco e mais quatro mil réis; e se voltasse a ser pego em delito, pagaria quatro mil réis e perderia o direito de usar do ofício. (opus cit.)

A carne de porca e ovelha eram proibidas, mas não a de porco e carneiro. O exame de ofício previa que o candidato a oficial fosse capaz de preparar carnes de vaca, carneiro e porco com os temperos usados para o verão e nas outras estações, o examinador questionaria sobre o uso destes adubos⁹. (CORREIA, p.222-223.)

O termo “adubo” era usado como sinônimo de temperos utilizados para dar gosto às carnes como pimenta, cravo, nós moscada, canela, açafraão e coentro seco; e que diferia das especiarias ditas “pretas”: pimenta, cravo, noz moscada (RODRIGUES, p.221)

No exame de pasteleiros, os mouriscos forros ou cativos eram vetados, porque se “presume deles que não são fieis e verdadeiros como cumpre a *officio* desta qualidade” (CORREIA, p.222), mas qualquer outro que não mourisco estava apto para ser examinado: “preto, índio, mulato forro” e mulheres. (opus cit.)

Os pasteleiros não podiam dar de comer ou beber a escravos cativos, a pena era de multa de dois mil réis, cadeia e perda do direito de ofício.

O Regimento dos confeitores e pasteleiros era rígido com as multas e apontavam que o não cumprimento das regras estipulava a estes mestres que, em casos pontuais, perderiam o direito ao ofício, uma pena não comum em outros ofícios.

Os cozinheiros, como profissionais definidos, surgem como autores dos livros de receitas, como aqueles que preparavam os alimentos, no entanto, eram citadas as receitas que pertenciam ao ofício de confeitores e pasteleiros, as mesmas peças que estes oficiais tinham que fazer nos seus exames de ofício, segundo o Livro dos Regimentos. Os livros de receitas apresentavam, portanto, o “como fazer” para o cozinheiro.

No livro da Companhia de Jesus, “Regras dos Irmãos *coadjutores temporaes* da Companhia de *Jesu*”¹⁰ (1790, p.32) existiu, como um manual dos ofícios dos jesuítas as “Regras do *Cozinheryro*” e nele se pedia que o cozinheiro guardasse limpeza em todas as coisas do seu ofício, e

9 Regras dos Irmãos *Coadjutores temporaes da Companhia de Jesu*. Biblioteca Nacional de Lisboa, 1790.

10 Cozinheiro Nacional ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e *européas*, das regras de servir à *maesa* e do trinchar. Rio de Janeiro: Livraria Garnier.

todos que trabalhassem com ele, em especial, as que pertenciam aos enfermos; que o cozinheiro quando cortasse e repartisse a carne, peixe e outras coisas que seriam levadas à mesa, que não tocasse com os dedos, mas que usasse o garfo e a faca; que a comida deveria estar pronta de trinta à quinze minutos antes de todos se sentarem para comer; a qualidade e quantidade das porções deveriam seguir as ordens dadas pelo Superior; ninguém, com exceção do enfermeiro, cozinheira sem ordens do Superior; ele deveria colocar todas as receitas utilizadas por ele, num livro sob seus cuidados; deveria cuidar para que não se gastasse lenha ou material desnecessariamente; cuidaria para que o que fosse soberbo a mesa seria dado aos pobres da casa ou fora dela, conforme ordem do Superior; e se tivesse algum noviço que o ajudasse, deveria cuidar com as palavras e atitudes.

Ao lado desta definição do papel e das funções do cozinheiro junto a uma ordem religiosa, como se pode ver pelas “Regras do *Cozinheiro*” nas Regras da Companhia de Jesus, de 1790, na esfera laica, também o cozinheiro deveria ter o conhecimento de como fazer em seu local de trabalho o mesmo que determinados ofícios da cozinha precisavam desenvolver em seu ofício, os oficiais desenvolviam sua arte e vendiam em suas tendas os produtos que produziam, os cozinheiros atendiam aos nobres em suas cozinhas e contavam com muitos ajudantes.

Domingos Rodrigues, em seu livro “Arte da Cozinha dividida em duas partes, *author* Domingos Rodrigues, *Cozinheiro do Conde do Vimiofo*”, publicado em Lisboa, em 1683 apresentou como produzir banquetes por temas, meses do ano e cardápios semanais, e ao sugerir os pratos e quantidades a serem servidos, ele sugere pratos também para os acompanhantes da comitiva, ao pessoal da cozinha e pajens (1683, p. 218-219).

Os dois livros considerados como os primeiros do gênero publicados em língua portuguesa, o de Domingos Rodrigues de 1683 e o de Rigaud, o “Cozinheiro Moderno” de 1780, apresentavam ambos ainda uma preocupação com a relação entre o alimento e a saúde. Para Rodrigues (1683), o cuidado com o uso dos temperos que podiam camuflar uma carne deteriorada ou mesmo ser indigesto para os enfermos. Rigaud (1780) sugere sopas e caldos para diversos males da saúde como forma de ajudar a recuperação física do enfermo.

Os dois livros apresentavam receitas para a quaresma, enfatizando o consumo de peixes, e apresentavam sugestões para o Natal. Não existia nenhuma referência às receitas dos confeitores ou pasteleiros e a sua utilização em festas régias ou barrocas, não obstante, ambos receituários

indicassem já um sentido ritual, festivo e cerimonial para a alimentação, relacionando-a ao calendário das festas religiosas.

No Brasil, os livros de receitas seguiam o modelo dos que analisamos em Portugal, livros que certamente circularam a seu tempo nas livrarias e cozinhas brasileiras, mas nestas edições existia um fundo pedagógico, rico em explicações sobre o uso dos ingredientes e equipamentos culinários, efemérides para inspirar o cozinheiro e etiqueta e boas maneiras. Embora a análise dos livros de receita que se segue ultrapasse o recorte cronológico estabelecido por nossa pesquisa, ela nos ajuda a compreender permanências e transformações das práticas alimentares e sua utilização no contexto das festividades.

No “Cozinheiro Nacional¹¹” encontramos uma tabela de equivalentes entre os ingredientes europeus e o que poderia ser utilizado no Brasil, sugeria-se o emprego do chuchu pelo pepino; jiló pela berinjela, mamão pelo melão, tomates pelas uvas verdes... O livro não se propunha a ser um tratado de confeitaria, mas apenas dar os conhecimentos básicos para o cozinheiro (p.402) e oferecia regras de servir à mesa (opus cit., p 17-20), quanto às festividades religiosas, indicava a quaresma e orientava sobre pratos para se servir na ceia do Natal.

O “Cozinheiro Imperial ou a nova arte do cozinheiro e do copeiro, de R.C.M (1843)”¹² oferecia receitas que pertenciam ao universo dos confeitores, pasteleiros e do oficial de canudos, ensinava regras de etiqueta e comportamento à mesa e apresentava receitas para males físicos como flatulência, inflamação do peito, dores de cabeça. Ao final do “Cozinheiro Imperial” tinha o “Catálogo dos Livros *Portuguez*”, de Eduardo e Henrique Laemmert, com títulos variados.

O “Cozinheiro Imperial” fazia referência a alimentos e festividades quando relacionava determinados quitutes e versos que citavam a comida apreciada: doce feito de mosto (1843, p.228-229) feito com frutas. “O que cheirar a vinho, monto Dia de São Martinho tem bom gosto”. Boroas (opus cit., p.229) “Esta Festa por certo o Doce enjoas. Comendo os Fartes, Queijadinhas, B’roas”. Melicais (p. 234) feito de “amêndoas *pizadas* passa por tripa de porco passando por água quente”, come-se na quaresma. Fartes de espécies (opus cit., p.233) “Tantos comas que te fartes. E sem ser

11 R.C.M. Cozinheiro Imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos. 2ªed. Rio de Janeiro: Livraria Universal de Eduardo e Henrique Laemmert, 1843.

12 GARNIER, B. L., GARNIER, H. Doceiro Nacional ou a arte de fazer toda qualidade de doces. 4ªed. Rio de Janeiro: Tipografia Garnier Irmãos, 1895

cousa d'espantos. De fartes farta a barriga, Festeja a Festa dos Santos". Argolinha e *Covilhetes de amendoa* (opus cit., p.234). Suplicas, raiva, melindre (opus cit., p.241-242) "Ó lá boquinhas, os palitinhos, boas raivinhas, melindresinhas, são sim niquinhas, dos folhetinhos". Esquecidos (opus cit.) "As argolinhas d'amendoas, dos grãos as empadilhas, os gostosos esquecidos, são as tripas maravilhosas". Estes doces eram apreciados nas festas religiosas.

O "Doceiro Nacional ou arte de fazer toda qualidade de doces"¹³(1895) foi um livro que tratou do ofício do pasteleiro e do confeitiro apresentando uma compilação de receitas e técnicas, e indicando como estes oficiais poderiam usa-las em trabalhos pitorescos e esculturais (opus cit., p.232).

O açúcar era apresentado como alimento "perfeito" e que no futuro seu consumo poderia causar flatulência excessiva, gordura abdominal e fraqueza do intestino e estômago (p. 10), indica o uso de corantes vegetais nos confeitos, alertando para não usasse os minerais e metálicos, ensinando a técnica de como corar açúcares (opus cit., p.17).

Ao apresentar o ofício de pasteleiro, B. L. *Garnier* e H *Garnier* (1895) dizia que este mestre deveria "revelar tanta habilidade no sabor, como no aspecto dos doces, que fabrica, e o biscoito o mais singelo revela, no seu aspecto agradável, o engenho e o gosto do pasteleiro" (1985, p. 213), e que este mestre estaria com sua arte desenvolvendo esculturas que enfeitariam as festas "Além d'isto, enfeitão-se com figuras feitas de massa, para um grande banquete de cerimônias..." (GARNIER, GARNIER, 1985, p.213.)

O pasteleiro deste período desenvolvia a "pastelaria ornamental, ou pitoresca" (opus cit.) onde de seu ateliê diversos produtos a base de açúcar, polvilho, chocolate, café, leite, goma arábica, goma agradável, amêndoas, pistaches e ovos, saiam em forma de vasos, flores, esculturas de açúcar coloridos e transparentes.

Ele desenvolvia massa coloridas para moldagem à mão ou em formas; esculturas em açúcar de Hamburgo que exigiam muita técnica para se esculpir numa única pedra de açúcar a peça desejada (opus cit., p.233); para peças mais duras e resistentes, o açúcar e a goma arábica se misturava com papelão para formar um tipo de cimento (opus cit., p.232); peças delicadas eram impermeabilizadas com manteiga para suportar a umidade (opus cit., p.233); cada peça tinha uma

13 Triunpho Eucarístico. Edição facsímil em ÁVILA, Affonso. *Resíduos Seiscentistas em Minas: textos do século de ouro e as projeções do mundo barroco*. Belo Horizonte: Secretaria do Estado da Cultura de Minas Gerais, Arquivo Público Mineiro, 2006.

receita para valorizar os enfeites e figuras que poderiam ser coladas a uma base formando conjunto escultóricos.

A respeito das festividades, segundo nossa bibliografia, eram eventos onde se exaltava a monarquia vigente, os representantes eclesiásticos e o povo da cidade sede das solenidades, sustentando uma renovação da fé cristã, enquanto obra de um esforço coletivo e em seu envolvimento com toda a sociedade.

As festas barrocas tinham os elementos efêmeros e seu poder de encantamento como essenciais em seu impacto como acontecimento festivo urbano, sua grandeza e popularidade. Ali toda a população da cidade se fazia presente, e os cortejos e espetáculos aconteciam com grande pompa e sofisticação. As festas eram manifestações que uniam todas as artes e que transformam a vila ou cidade em uma espécie de cenário mágico, fazendo uso do excesso, simulacro e drama.

Artistas e artífices eram convocados, todos os profissionais disponíveis na cidade, obrigados a colaborar sob pena de multa, além de estrangeiros e alguns célebres convidados.

Um dos relatos de festas estudado neste projeto fora o “Triunfo Eucarístico”²⁰, festividade realizada em 1733 na cidade de Ouro Preto na ocasião da transladação do Santíssimo Sacramento da Igreja do Rosário até a Igreja do Pilar. Destacamos este relato por conter uma referência aos banquetes ocorridos enquanto mais uma atividade de prazer, pompa e exaltação das altas classes daquela sociedade: “(...) em todos os dias deu o dito Senhor esplendíssimo banquete a todas as pessoas nobres, e de distinção, secular e, eclesiásticas com aquela liberdade de animo, que por toda a parte publica a fama”. (p.292,120)

Por haver escassas referências à alimentação enquanto manifestação social nos registros documentais analisados das festas barrocas em Minas Gerais do século XVIII, uma pesquisa mais ampliada, envolvendo outros relatos festivos em diferentes localidades do Brasil colonial seria necessária.

BIBLIOGRAFIA:

BLUTEAU, Raphael. *Dicionário Raphael Bluteau 1728*. Brasiliana USP. (<http://www.brasiliana.usp.br/dicionário/edição/1>)

CORREIA, Vergílio Dr. *Livro dos Regimentos officiaes mecanicos da mui nobre e sèpre leal cidade de Lixboa – 1572*. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1926

FERNANDES, CybeleVidal Neto. Festas Reais em Portugal e no Brasil colônia: organização, sentido, função social. In: BARTHOLOMEU, Cezar, TAVORA, Maria Luisa (org). *Arte e Ensaio n° 2* - Revista do Programa de Pós-Graduação em Artes Visuais/EBA/UFRJ. Rio de Janeiro: UFRJ, 2011.

GARNIER, B. L., GARNIER, H. **Doceiro Nacional ou a arte de fazer toda qualidade de doces.** 4ªed. Rio de Janeiro: Tipografia Garnier Irmãos, 1895

FLANDRIN, Jean-Louis. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In.: FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo (org.). **História da Alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MARTINS, Judith. **Dicionário de artistas e artífices dos séculos XVII e XIX em Minas Gerais, volumes I e II.** Rio de Janeiro: Instituto do Patrimônio e Artístico Nacional, 1974.

R.C.M. **Cozinheiro Imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos.**2ªed. Rio de Janeiro: Livraria Universal de Eduardo e Henrique Laemmert, 1843.

Regras dos Irmãos Coadjuutores temporaes da Companhia de Jesu. Biblioteca Nacional de Lisboa, 1790

RIGAUD, Lucas. **Cozinheiro Moderno ou nova arte da cozinha dado à luz por Lucas Rigaud, hum dos chefes da cozinha de Suas Mageftades fidelíssimo, 09ºc.** Lisboa, 1780

RODRIGUES, Domingos. **Arte da Cozinha divindade em duas partes, author Domingos Rodrigues,Cozinheyro do Conde do Vimiofo.** Lisboa, 1683