



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

SABRINA DINIZ PACHÊCO

**DOCE DE BATATA-DOCE E QUEBRA-QUEIXO: MEMÓRIAS DOS DOCES DE
TABULEIRO**

JOÃO PESSOA

2023

SABRINA DINIZ PACHÊCO

**DOCE DE BATATA-DOCE E QUEBRA-QUEIXO: MEMÓRIAS DOS DOCES DE
TABULEIRO**

Trabalho de conclusão de curso que apresentado à Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof^ª. Cristiane Bezerra Libório
Correia

JOÃO PESSOA

2023

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

P116d Pacheco, Sabrina Diniz.

Doce de batata-doce e quebra-queixo: memórias dos doces de tabuleiro. / Sabrina Diniz Pacheco. - João Pessoa, 2023.

23 f. : il.

Orientação: Cristiane Bezerra Libório Correia.
TCC (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Doce de batata-doce. 2. Quebra-queixo. 3. Memorial. 4. Gastronomia familiar. 5. Doces nordestinos. 6. Cultura regional. I. Correia, Cristiane Bezerra Libório. II. Título.

UFPB/CTDR

CDU 663.916:633.492(812/813)

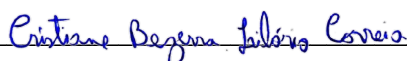
SABRINA DINIZ PACHÊCO

**DOCE DE BATATA-DOCE E QUEBRA-QUEIXO: MEMÓRIAS DOS DOCES DE
TABULEIRO**

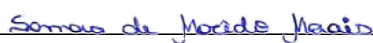
Trabalho de Conclusão de Curso que apresenta à Coordenação do Curso de Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

APROVADO EM: 07/06/2023

Banca Examinadora



Prof. Cristiane Bezerra Libório Correia (orientadora)



Prof. Samara de Macêdo Moraes (examinadora)



Prof. Tadeu Rena Valente (examinador)

JOÃO PESSOA

2023

A minha bisa avò, “Dona Leninha” e seu inesquecível bolo fofinho de chocolate com calda, com aquele cheirinho único que dominava a casa, na minha infância. E por ter me passado sua receita, foi a origem de onde descobri meu amor pela confeitaria.

AGRADECIMENTOS

A Deus sobre todas as coisas, que me fez capaz de sonhar e realizar.

Aos meus pais, que me ensinaram os valores e importância do estudo desde cedo e me guiaram pelo caminho da educação.

A minha irmã Karol por criar memórias afetivas e sempre ser minha auxiliar nas aventuras na cozinha e meu google nos trabalhos, sem sua ajuda nada disso seria possível.

A minha tia e segunda mãe Lúcia, a quem devo honrar por todo cuidado que teve comigo, além dos bons conselhos e inesquecíveis momentos compartilhados juntas.

As minhas amigas Letícia e Joyce por todo apoio emocional, pelas palavras de incentivo e por sempre acreditarem no meu potencial.

A minha amiga Ellen, da universidade pra vida, por todo encorajamento.

A minha professora e orientadora, Cristiane, pela sua calma e paciência que me fez sentir segurança e por acreditar na minha capacidade.

A minha amiga Mayara que sempre estava disposta a me ouvir e me aconselhar nessa reta final.

A minha amiga da turma Maria Rita, por todo suporte e dicas que foram essenciais.

A minha querida equipe do trabalho, onde pude me desenvolver profissionalmente, por todo apoio, incentivo e acolhimento.

Ao meu amigo Robert por estar presente nesse período me distraindo e me dando forças quando foi preciso.

Aos meus professores, a quem sou eternamente grata, pela dedicação em transmitir conhecimento e formar uma profissional digna e competente.

Muito obrigada!

RESUMO

Ao passar do tempo nossas preferências gustativas vão se modificando, através de novas experiências com sabores e alterações no comportamento alimentar conhecemos novos gostos que vão gerando um paladar diferente e único em cada indivíduo. Tão importante quanto o conhecimento acerca do ato alimentar e as práticas específicas além do aspecto nutricional, é a preservação e valorização das nossas raízes e cultura em nosso meio social. A história da alimentação serve como parâmetro de conhecimento de onde viemos e quem são os nossos antepassados, através da conservação de registro descobrimos a nossa origem. Tal fato deve ser utilizado como exemplo, para garantir a existência de registros acerca da nossa culinária regional, que vem se desenvolvendo e sofrendo mudanças a cada década. Com isso, vê-se a necessidade de salvaguardar a memória gastronômica do nosso país, principalmente da região nordeste. O presente trabalho tem como objetivo garantir o registro da existência de receitas dos doces de tabuleiro, valorizando a cultura local Paraibana. Foi utilizada a metodologia de pesquisa documental, resultando na percepção de escassez de bibliografias da região. Concluindo que há a importância de estudos a fim de garantir a preservação das receitas e da história dos doces nordestinos, aqueles que têm sabor de infância e perpetuam na nossa memória com gosto de saudade.

Palavras-Chave: Doce de Batata-Doce, Quebra-Queixo, Memorial, Gastronomia Familiar, Doces Nordestinos, Cultura Regional.

ABSTRACT

Over time, our taste preferences change, through new experiences with flavors and changes in eating behavior, we discover new tastes that generate a different and unique taste in each individual. As important as knowledge about the act of eating and specific practices beyond the nutritional aspect, is the preservation and appreciation of our roots and culture in our social environment. The history of food serves as a parameter of knowledge of where we come from and who our ancestors are, through the conservation of records we discover our origin. This fact should be used as an example, to guarantee the existence of records about our regional cuisine, which has been developing and undergoing changes every decade. With this, we see the need to safeguard the gastronomic memory of our country, especially in the northeast region. The present work has the objective of guaranteeing the registration of the existence of recipes for sweets on a table, valuing the local culture of Paraíba. Documentary research methodology was used, resulting in the perception of scarcity of bibliographies in the region. Concluding that there is the importance of studies in order to guarantee the preservation of the recipes and history of northeastern sweets, those that have a childhood flavor and perpetuate in our memory with a taste of nostalgia.

Keywords: Sweet Potato Jam, Jawbreaker, Memorial, Family Gastronomy, Northeastern Sweets, Regional Culture.

1. INTRODUÇÃO: Raízes regionais

Enraizado na herança cultural do povo nordestino, os doces caseiros tradicionais são indispensáveis em suas casas, desde uma rapadura ou doce de goiabada. O doce se tornou um tipo de tradição na mesa, principalmente para ser consumido após o almoço, como um tipo de ritual nas casas brasileiras.

A doçaria nordestina surgiu com a contribuição da cana-de-açúcar que logo encontrou solo fértil na região. Para que o consumo de doces se espalhasse pelo Brasil, foi introduzido o uso do açúcar em preparados com frutas que fez com que passassem a utilizá-lo na culinária, começaram a produzir doces utilizando frutas, compotas, caldas e frutas cristalizadas, dando início aos primeiros passos da doçaria nordestina que foi constituída com a mistura de diversas influências ao longo do tempo (ANDRADE, 2016; COTIN, 2005; FREYRE, 2007). Produziam doces com as frutas regionais sendo aproveitadas, evitando o desperdício.

A grande maioria da produção dos doces artesanais era feita de forma caseira por mulheres, que em grande parte não eram alfabetizadas, o que levou a perdemos um grande acervo de receitas, ingredientes que eram utilizados e técnicas de preparo da época, pois não eram feitas nenhum tipo de anotações já que as cozinheiras também tinham que dedicar seu tempo aos afazeres domésticos.

Segundo Franklyn (2018), para as cozinheiras da atualidade é considerada uma tarefa difícil seguir uma receita antiga, pela complexidade e dificuldade na compreensão da exatidão das medidas. Além disso, algumas das receitas mais antigas não foram escritas com todos os detalhes – quanto à quantidade exata de ingredientes – as famílias das casas-grandes e famílias de engenho com seu privatismo preferiam guardá-las em segredo, tratando como algo exclusivo.

“Cada receita de doce pode ser considerada como uma descoberta, uma forma de manter uma tradição familiar, uma experiência, pois seus insumos, quantidades, modos de preparo e o talento de quem o faz, certamente fazem a composição de um bom doce. Por isso, vemos a importância de um caderno de receitas, que se tornam importantes registros materiais e memoriais desses rituais de fazer doces” (LODY, 2011).

Algumas famílias possuem a tradição de produzir doces em datas comemorativas, essa tradição vira uma herança familiar rica em histórias que vão sendo revividas por gerações. É onde mora a memória da nossa essência, as lembranças de trajetórias que perpassam décadas

e séculos nas raízes de uma família. O lar onde se compartilha memórias em uma cozinha é sempre recheado de sabores e aromas únicos e inesquecíveis, para quem passa por ali.

Parte das famílias se preocupa em manter anotações e receita original, garantindo que nunca seja perdido aquele preparo tradicional da casa, outras são adeptas as famosas medidas caseiras, que de tanto costume em reproduzi-las acabam deixando de lado o caderno e fazem tudo no “olho”.

Os antigos cadernos de receitas, carregam entre suas páginas uma bagagem de valores familiares, histórias não contadas e criam raízes que ao serem cuidadas se mantêm existentes ao decorrer do tempo (SALGADO, 2022).

“O doce brasileiro tem suas receitas passadas de geração para geração. Quanto mais fiel à receita tradicional, mais apreciado será o resultado, que virá acompanhado de sentimento de nostalgia e conforto” (FARIA, 2018).

Além da herança cultural e tradição familiar ao preparar um doce, a memória afetiva é atingida por quem o está consumindo (NEVES, 2016). Como quando crescemos e associamos o sabor de algo que costumávamos comer na infância, com algo provado no presente trazendo na lembrança o gosto da saudade e acaba transportando o consumidor de volta ao tempo ao prová-lo depois de muitos anos.

Este trabalho tem como objetivo preservar a história da doçaria nordestina, com receitas dos doces típicos vendidos em tabuleiros (doce de batata-doce e quebra-queixo), valorizando a cultura regional através de pesquisa documental no NUPPO (Núcleo de Pesquisa e Documentação da Cultura Popular) da Universidade Federal da Paraíba.

De acordo com Silva (2001), a pesquisa documental é similar a bibliográfica, caracterizada quando a pesquisa é elaborada por meio de materiais já publicados, composto de livros e artigos de periódicos. Já a pesquisa documental difere apenas das fontes. Contendo o intuito de garantir a existência das receitas, de forma que outras pessoas possam realizar o processo.

Sabe-se que as tradições familiares da doçaria nordestina passam de geração para geração, contudo foi inevitável que com o efeito da “gourmetização” da doçaria brasileira, gerassem alterações no comportamento alimentar dos indivíduos e algumas receitas familiares

fossem perdidas caindo no esquecimento ao longo dos anos, por não terem tido a devida atenção em registros como caderno de receitas ou afins.

“Padronizar costumes é dissolvê-los em uma atmosfera de ninguém” (QUINTAS et al 2007).

Nesse contexto, observa-se a importância de estudos como valiosos registros memoriais, para a valorização da cultura da doçaria nordestina e preservação das tradições em uma cozinha artesanal, garantindo a existência permanente das nossas receitas entre a sociedade. Por isso, faz-se necessário resgatar e documentar as histórias dos doces de tabuleiros, doces caseiros que transpassam gerações familiares. Com o intuito de detalhar e conservar antigas tradições, enriquecendo a existência da doçaria nordestina com registros dignos para engrandecer a história cultural do povo nordestino.

2. MODELO TEÓRICO: Separando os insumos

2.1. Ingredientes: O coco

Os ingredientes vindos da terra têm sua máxima importância e aproveitamento na cultura nordestina, são alimentos de alto valor afetivo na tradição do povo, como o coco (*Cocos nucifera*) que pode ser utilizado para diversos tipos de afazeres, desde artesanato, cosméticos, principalmente presente na gastronomia, do salgado ao doce (LODY, 2011). Sua polpa é composta de sais minerais, como cálcio, magnésio, zinco, ferro, selênio, manganês, fósforo e potássio, mineral que ajuda a eliminar o excesso de sódio no organismo. É fonte de vitaminas A, B, C e E, antioxidantes (flavonoides) e fibras que ajudam a controlar o funcionamento do intestino (MARTINS et al., 2016). Tem baixo índice glicêmico que diminui a velocidade de absorção do carboidrato dos alimentos e ajuda no controle dos níveis de glicose no sangue, fortalece o sistema imunológico e hidrata o corpo (SOLORZANO, 2011).

“O coqueiro foi introduzido no Brasil através da Bahia, recebendo a denominação de coco-da-baía, e expandiu-se inicialmente pelo litoral nordestino, onde se encontram os principais produtores nacionais, Bahia, Sergipe e Ceará. Depois, foi disseminado por quase todo País, com exceção dos estados do Amapá, Distrito Federal, Santa Catarina e Rio Grande do Sul”(CASTRO, 2018).

Conforme os dados da EMBRAPA (2021), o Brasil possui cerca de 280 mil hectares cultivados com coqueiro, distribuídos, em quase todo o território nacional com produção equivalente a dois bilhões de frutos e predomínio na região litorânea nordestina, sendo os

estados líderes em produção Bahia, Sergipe e Ceará. Em 2020 o consumo nacional chegou a 2,47 milhões de toneladas e o nordeste exportou 42,5 mil toneladas de coco e derivados no mesmo ano, com a participação de 99,0% da água de coco (BRAINER, 2021).

Segundo Lody (2011), o coco passou a ser um ingrediente que ganha destaque na doçaria regional, entre bolos como o souza leão, toalha felpuda, doce de coco verde, tapioca molhada, cocadas, quebra-queixo e queijadinha, onde o sabor do coco se mistura com o do açúcar ou do mel de engenho. Principalmente por ser uma matéria prima de alta disponibilidade na região.

2.1.1. A batata-doce

A batata-doce (*Ipomoea batatas*) é uma hortaliça que se destaca por ser uma fonte de carboidrato mais saudável, rica em fibras com facilidade de cultivo e adaptação a diferentes tipos de solo e clima, além de ser uma matéria-prima com baixo custo de produção (LAURIE et al. 2018).

“É uma hortaliça muito versátil quanto às possibilidades de uso de suas raízes, mas também de suas folhas, que são ricas em proteínas. Já a polpa das raízes tuberosas apresenta carboidratos, betacaroteno (uma substância precursora da vitamina A), vitaminas C, do complexo B e E, além de minerais como potássio, cálcio e ferro. Nas raízes de polpa roxa, há a presença de antocianina, um pigmento antioxidante muito benéfico para a saúde” (EMBRAPA,2021).

Do ponto de vista nutricional, a batata-doce tem alto teor energético, além de fibras dietéticas, potássio, cobre, manganês e ferro, e tem baixo teor em gordura e colesterol (FU et al. 2016). Logo, pode ser cada vez mais utilizada como alimento base das populações mais pobres (SOUZA, 2006).

Também chamada de batata da terra ou batata de arroba, é um alimento nutritivo, presente na dieta cotidiana por seus inúmeros benefícios que fortalecem o sistema imunológico e dela fazem pratos salgados ou doces, cozida, assada na brasa ou no forno, frita, em biscoitos, bolos, além de pratos saudáveis (BORBA, 2006)

“A batata-doce é uma raiz tropical de grande importância mundial, considerada uma cultura imprescindível para a segurança alimentar, sobretudo em países em desenvolvimento. Numa perspectiva histórica, ela já representou fonte de alimento importante para boa parte da população norte-americana na Crise de 1929, nos

Estados Unidos, por se tratar de uma hortaliça barata e nutritiva. Na China, as raízes de batata-doce salvaram vidas no ano de 1954, quando inundações, condições climáticas desfavoráveis e políticas do período ocasionaram a perda de lavouras de arroz e a fome foi inevitável. Desde então, a batata-doce se estabeleceu muito bem no país asiático, atualmente o maior produtor mundial da cultura” (EMBRAPA,2021).

Segundo dados do IBGE (2020), o Brasil está em 16º lugar entre os maiores produtores de batata-doce, com 805,4 mil toneladas, sendo o maior produtor da América Latina e as principais regiões produtoras de batata-doce são Nordeste, Sul, e Sudeste. Sendo o Rio Grande do Sul o estado que apresenta a maior produção nacional (EMBRAPA, 2021). As variedades de cultivares de batata-doce disponibilizadas no mercado brasileiro pela EMBRAPA são: beauregard, brazlândia branca, brazlândia rosada, brazlândia roxa, BRS amélia, BRS cuia, BRS rubissol, coquinho e princesa.

2.1.2. O açúcar

O açúcar é um derivado obtido a partir da sacarose presente na cana-de-açúcar, planta originária do Pacífico Sul e da Índia, conhecida cientificamente por *Saccharum officinarum* (LE COUTEUR e BURRESON, 2006). Durante a colonização do Brasil os portugueses trouxeram a cana-de-açúcar que se estabeleceu no país por volta de 1530 a 1540, em virtude do valor comercial e alta demanda no mercado internacional.

A introdução da cana-de-açúcar iniciou-se no território brasileiro no Nordeste pelo Estado de Pernambuco (MARTINS, 2018) e os primeiros engenhos foram construídos ao longo da costa brasileira, pois a planta se adapta há locais de clima tropical e subtropical. Com isso, os produtores viram no Brasil um lugar com solo e clima de condições favoráveis ao cultivo em larga escala e até hoje o país é o maior produtor de cana-de-açúcar do mundo. Outros produtos derivados da cana-de-açúcar importantes no cotidiano, são os álcoois combustíveis e industriais e aguardente, fontes essenciais para a economia mundial (BRAIBANTE et al 2013).

A mão-de-obra do cultivo da cana-de-açúcar iniciou-se com o uso extensivo de trabalhadores indígenas. Entretanto, com o aumento da demanda na lavoura açucareira e da expansão das terras cultivadas, houve uma transição para o africano escravizado, que possuía

uma mão de obra experiente. A partir disso, o açúcar se tornou uma atividade econômica importante no Brasil Colônia, uma sociedade escravista, com distinções jurídicas entre escravos e livres, baseada na hierarquia e principalmente na raça (BRAIBANTE et al 2013).

Ao estabelecer o cultivo da cana-de-açúcar no Nordeste, foi um período em que a região se apresentou como área brasileira por excelência do açúcar.

“A cana-de-açúcar é a lavoura mais expressiva no Estado da Paraíba. O Estado paraibano necessita do êxito dessa atividade para o desempenho de sua economia, portanto o plantio da cana-de-açúcar em larga escala exige uma grande área de terra para ser cultivada, gerando um número expressivo de empregos, uma vez que é necessário ter pessoas não apenas para o cultivo da terra, plantação ou colheita, mas funcionários que saibam operar máquinas e que tenham conhecimento químico para obtenção dos derivados da cana-de-açúcar” (MARTINS, 2018).

Antigamente o açúcar era consumido por reis e nobres na Europa, que o enxergavam como uma iguaria cara. Era utilizada como fonte de energia para o organismo e tratamentos médicos (CIVITELLO, 2008). Diz-se que “no início do século XIV, há registros de comercialização de açúcar por quantias que hoje seriam equivalentes a R\$200,00/kg”. Por isso, era sinônimo de status social na época, onde os nobres registravam suas quantidades de açúcar em testamento (VILAR, 2015).

“A queda de produção e dos preços de açúcar brasileiro decorrem da instalação dos holandeses nas Antilhas, que gerou, a partir de então, o regime de concorrência, quebrando, dessa forma, o monopólio dos portugueses”. (OLIVEIRA, 2007, p. 81).

Por fim, com o aumento da concorrência entre os produtores da cana-de-açúcar e a descoberta do ouro que gerou a migração do trabalho escravo para a região mineradora e o poder do açúcar que outrora foi uma ostentação acessível apenas às pessoas que possuíam poder aquisitivo, decaiu e passou a ser acessível à sociedade (VILAR, 2015).

Enquanto os doces eram inacessíveis para o povo, devido ao valor do açúcar, só os nobres tinham acesso a tal iguaria. Quando o açúcar passou a ser comercializado em valor mais acessível à sociedade, consequentemente facilitou a etapa de adquiri-lo para o consumo popular. Dessa maneira, o ingrediente começou a ser utilizado para preparos de doces caseiros (STOLS, 2004) que também seriam armazenados e vendidos, já que o açúcar ajuda na conservação (SILVA, 2000).

Segundo Quintas et al (2007) a satisfação ao saborear um doce foi tão intensa e prazerosa que por isso não se comia açúcar nos engenhos na sexta-feira santa, para viver o luto da morte de Nosso Senhor Jesus Cristo. Logo, era considerado um momento de satisfação no dia de quem o consumia.

A partir disso, é evidente a presença da mulher negra sustentando seu espaço na cozinha e nos afazeres domésticos, trazendo para a região suas habilidades e práticas culinárias que foram adquiridas ao longo de uma vida escravizada. No comércio ambulante essas mulheres eram as “negras de tabuleiro” que vendiam alimentos, bebidas, doces e pratos típicos (WÄTZOLD, 1889). Tal fato, mesmo que ocorrendo por força maior na época, demonstra na história do Brasil que foram elas que abriram as portas do empreendedorismo feminino.”A afirmação da excepcionalidade de sua habilidade na cozinha, então, poderia ser uma das poucas formas de afirmar seu valor ou obter respeito” (MACHADO, 2021).

De acordo com Freyre (1939) através da escravidão compreende-se o desenvolvimento no Brasil, da arte do doce caseiro, de uma técnica de confeitaria e de um tabuleiro cheio de complicações e sutilezas.

Entretanto, o brasileiro desde sua colonização tem por hábito valorizar o que é de fora, tratando com preconceito a culinária de negro e dá espaço ao esquecimento da sua história, deixando de valorizar o regional e suas raízes.

2.3. Confeitaria Nacional

“Fruto de uma miscigenação cultural, resultado da história de colonização e escravidão no país, a confeitaria brasileira é uma mistura de ingredientes diversificados e técnicas multiculturais. Por não ter uma origem pura e única, é difícil saber o que é de fato original do país”(FERREIRA, 2013). Como aponta Ferreira (2013), a confeitaria brasileira tem origem indígena, africana e portuguesa. A partir dessas influências ao longo dos anos foram se adaptando e surgindo as receitas tradicionais, sendo construída a identidade da culinária do Brasil.

“De acordo com Freixa e Chaves (2009, p. 167), com os índios, conhecemos a utilização das raízes como a mandioca, dos cereais como o milho, além de uma infinidade de frutos, peixes e animais. Do Velho mundo lusitano vieram técnicas culinárias, a tradição dos doces e o uso das especiarias. E ainda o cultivo do arroz, hortaliças, frutas e a criação da galinha, do porco e do boi, entre outros. A contribuição africana foi imensa, tanto em nossas tradições como na gastronomia. O

uso do coco, do azeite de dendê e da pimenta-malagueta, por exemplo, é hábito que tornou calorosos nossos pratos e nosso jeito de ser.”

Com o passar do tempo as tradições foram mudando e as quituteiras - mulheres que preparavam as comidas - que eram em sua maioria jovens negras escravizadas, deixaram de ser as únicas com habilidades na cozinha como afirma Cascudo (1971), as mulheres jovens solteiras, deveriam saber elaborar pelo menos uma receita de família. Com esses dotes culinários, ela teria destaque e atributos que a diferenciavam para o futuro marido, garantindo em conjunto um maior status social. O conceito de doceira para o autor é “um critério genérico e inevitável na educação feminina brasileira”. E afirmava “o título de grande boleira, mão de ouro nos doces, uma quituteira, eram elogios, valendo dotes em potencial às moças e halos de glória às casadas”. Pensamento que continua existindo em uma parte da nossa sociedade, até os dias atuais.

No Brasil, desenvolveu uma crescente notabilidade da confeitaria internacional. Freyre (1926), já sentia a invasão da cozinha internacional dominando a região, quando o povo atraído pela novidade, começava a preferir as compotas de frutas europeias, misturadas com ácido para não serem deterioradas, deixaram de lado os doces típicos de caju, de goiaba, de banana, de jaca, de abacaxi, feito de forma caseira sem conservantes.

Tratavam como se os doces de outras terras fossem melhores, mas estavam em busca de demonstrar um status social elevado. A partir disso, o problema aumentou quando as mulheres começaram a trabalhar fora de casa e as empregadas domésticas não produziam mais doces, quase nada era feito em casa, passaram a querer praticidade e começaram a preferir doces de supermercado. Com isso, foi reduzindo a tradição e o cheiro bom de um doce fervendo no tacho. (FREYRE, 1939)

Em contrapartida o aumento de abertura de confeitarias e cafeterias famosas, trás para nosso país outras opções de preparações da doceria clássica francesa como *entremet*, *macaron*, *eclair*. O resultado dessa influência para o nosso país gera alterações no comportamento alimentar dos indivíduos, mudança que acaba ofuscando a herança da doçaria nacional e diminui a presença dos doces típicos. Mais prejudicial para uma região como a do nordeste, que utiliza o clássico doce caseiro como fonte de renda, já que o mesmo é produzido com ingredientes de baixo custo (FERREIRA, 2013).

Trazendo em conjunto um prejuízo cultural e histórico à sociedade. Através de recordações, há lembranças dos doces de tabuleiro, vendidos nas ruas do nordeste, onde

geralmente via-se senhores passando em bicicletas, na maioria dos bairros da zona sul da cidade de João Pessoa-Paraíba anunciando a venda com seus famosos pregões – textos falados e cantados – “ó o doce de batata doce! / ô doce mais doce só é o doce de batata doce!” no horário da tarde, por volta das 15 horas.

Pode-se observar que passou a ser difícil encontrar esses vendedores nos bairros e os tipos de doces que eles vendiam não estão disponíveis em qualquer lugar. Nas casas de doces caseiros, tomaram seus lugares a nova onda de doces denominados de “gourmet”.

Freyre (1939) demonstrava preocupação com o declínio da tradicional culinária brasileira e principalmente a nordestina, responsabilizando a classe média, a mídia e os modismos, pela introdução de outras culturas, insistindo para o respeito e valorização aos hábitos culturais da alimentação tradicional do nordestino.

2.4. A diversidade cultural dos doces Nordestinos

Tipicamente variada, a cozinha nordestina é rica em sabores e cores tropicais, que trás consigo uma parte da cultura dos seus primeiros colonizadores portugueses, com seus hábitos alimentares, enraizaram na nossa culinária alguns de seus pratos típicos como peixes no azeite, verduras em conserva e compotas de frutas (MAIOR, 1978).

Segundo Maior (1978) a cozinha nordestina continua sendo o resultado da fusão de hábitos alimentares do português, do indígena e do africano, através dos pratos que falam das nossas raízes e que simbolizam a nossa região. Entretanto, com o processo de modernização da culinária ao longo do tempo ocorreram diversas mudanças no cardápio do povo brasileiro, além das mudanças de gosto de um povo ao passar dos séculos. Porém, há aqueles preparos que perduram em nosso meio independente de época e sempre são bem vindos nas mesas dos nordestinos, como os doces típicos.

“...que é um doce de pedigree, e não um doce improvisado ou imitado dos estrangeiros. Que tem história. Que tem passado. Que já é profundamente nosso. Profundamente brasileiro. Gostado, saboreado, consagrado por várias gerações brasileiras. Amaciado pelo paladar dos nossos avós”(FREYRE, 1939).

No nordeste, o modo de preparo e apresentação de doces está intimamente ligado a utensílios de tradições regionais como a colher de mexer – de pau – e a panela de barro, que por muito tempo foi considerada insubstituível na cozinha, para mexer certos doces.

Enraizada na cultura do povo nordestino, há a crença de que o tipo do material do utensílio utilizado no modo de preparo, influencia diretamente no resultado do sabor da preparação (FREYRE, 1939).

“O respeito ao regionalismo engrandece a imagem do Nordeste: da sua cultura, da sua fecundidade, do seu pluralismo. Ter consciência dos frutos que desabrocharam da história do massapê equivale a enaltecer as tradições, o patrimônio, a memória, enfim, o *complexo civilizatório* que se difundiu a partir da monocultura açucareira. Nunca é demais esmiuçar a edificação social do *triângulo rural* — casa-grande, incluindo a senzala, engenho/fábrica e capela” (QUINTAS et al 2007).

Segundo Freyre (1939) na época em que relatava as tradições entre o povo nordestino, analisou que sentiam aversão pelo doce de lata industrializado e entendiam como verdadeiro doce aquele que é feito em casa e com os utensílios típicos, que no preparo de vários doces são ritos quase religiosos. Também é possível observar, que na região nordeste os doces vendidos nas ruas estão associados a sons, emitidos por seus vendedores ambulantes, como uma marca que associa o som ao gosto.

De acordo com Lody (1951), a tradição do tabuleiro para serviço dos doces veio de hábitos alimentares Japoneses com o transporte de comidas em tabuleiros, destacado pelo viajante português Luís Fróis (1585). A embalagem que conhecemos como marmita, no Japão é chamada de *box ou obentô*, que é feita de madeira ou bambu. É uma caixa com diferentes tamanhos e divisórias para separar os alimentos, servindo para transportá-los.

Portanto, entende-se de onde surgiu a identidade de *japonês*, que referencia o doce também conhecido como quebra-queixo, bem como outros doces do tabuleiro, em algumas regiões do nordeste. Ao analisarmos, percebe-se que é um nome utilizado para se referir aos doces que são dispostos em tabuleiros, devido ao seu formato semelhante a marmita *obentô* dos japoneses, como por exemplo o doce japonês de goiabada, doce japonês de amendoim e entre outros que variam de acordo com o vendedor.

Para Lody (1951) há uma semelhança, entre o doce conhecido como quebra-queixo com o *coconut jaggery barfi* da culinária indiana, que é feito com o coco seco ralado e em lascas, rapadura no lugar do açúcar, castanha de caju, leite, manteiga ghee e cardamomo. Seus processos culinários, utensílios, ingredientes e modo de preparo são semelhantes ao nosso.

Em material encontrado no NUPPO-UFPB, Borba (2006) retrata as típicas receita dos doces:

“Batata Doce — ingredientes: batata, açúcar e água. Cozinha-se a batata, amassa-se e acrescenta-se o açúcar em forma de mel. Leva-se novamente para o fogo até “dar o ponto”.

Quebra-Queixo — coco seco ralado, açúcar e ciclamato (produto químico usado para dar o ponto). É um tipo de doce muito saboroso de consistência dura, parecendo uma liga. É vendido nas ruas, isto é, nas portas das residências, no mercado popular e atualmente nos diversos pontos comerciais, inclusive, nos supermercados”.

Em recordações, as receitas se retratam com detalhes; Quebra-queixo: ingredientes; 1 coco seco ralado, ½ kg de açúcar, +/- 75ml de água e 1 limão. Modo de preparo: derreter o açúcar até virar um caramelo no ponto de bala mole e acrescentar o coco ralado e o limão, mexendo em fogo baixo até desgrudar do fundo da panela. Em seguida, adicione a água e deixe ferver por mais 4 minutos. É um tipo de doce pegajoso, de consistência dura, parecendo uma liga, de cor escura, resultado da caramelização do açúcar. É chamado de “quebra-queixo” em alguns estados do nordeste, conhecido popularmente pela sua fama de difícil mastigação, sendo normal ao consumi-lo a mandíbula cansar. Já foi muito vendido nas ruas do nordeste por homens em bicicletas em determinada hora do dia, nas portas das residências, atualmente está presente no mercado popular e em alguns pontos comerciais.

O doce de batata-doce: ingredientes; 2kg de batata, 300g de açúcar e 150ml de água. Podendo utilizar o leite de coco no lugar da água. Modo de preparo: cozinhar as batatas, retirar a casca e amassá-las, em seguida derreter o açúcar com a água em forma de mel e acrescentar as batatas, por último, levar a mistura ao fogo até dar o ponto. Depois de frio torna-se um doce de consistência grossa e pastosa de cor clara.

Nos diferentes estados nordestinos há o conhecimento de um mesmo doce por diferentes nomes, na Paraíba e em alguns outros lugares é conhecido como quebra-queixo, na Bahia o doce passa a ser chamado de “puxa” (LODY, 1951). E em Pernambuco, através de conhecimento popular, sabe-se que é chamado de japonês.

“Há doces ou bolos que atravessam épocas sucessivas com o seu prestígio inalterado. São valores clássicos: superiores aos caprichos de modas ou aos frenesis dos momentos.” (Freyre, 1939).

Pode-se observar na Figura 1, os doces de tabuleiro, em sua ordem da esquerda para direita o doce japonês de amendoim, doce de batata doce e quebra-queixo.

Figura 1 — Doces de tabuleiro.



Fonte: MANOEL B., 2023.

Com a comercialização mais acessível do açúcar, deixou de ser algo caro disponível apenas para as famílias com status e garantiu a produção do doce no nordeste, que provocou crescimento na economia da região e começaram a surgir diversos tipos de sabores. Para a comercialização dos doces, eram utilizados tabuleiros tampados como mostra a Figura 1, onde os doces eram dispostos e separados por sabor, o cliente escolhia quantos quisesse e o vendedor servia em um pedaço de papel manteiga ou papel kraft.

Em memorações, os sabores mais presentes nos tabuleiros eram o doce de batata-doce, quebra-queixo, de amendoim e de goiaba, tais doces eram conhecidos em algumas regiões por “doce japonês”. A hora de venda era à tarde, os vendedores passavam pelas ruas da cidade em bairros populares — zona sul da cidade de João Pessoa-PB, com suas bicicletas, anunciando em gritos altos que o doce estava chegando e as pessoas saíam correndo de suas casas para comprar.

Os doces artesanais não possuem na legislação de alimentos nacionais a sua definição, fato que acaba promovendo a descaracterização do mesmo. Por isso, encontram-se no mercado produtos com definições erradas, tratando como artesanal um produto

industrializado. Lody (1951) define como doce artesanal o doce caseiro feito em ambiente doméstico pela doceira ou confeitadores.

A história de uma sociedade se desenvolve ligada à identidade pessoal de cada vivência através do pertencimento. A partir da lucidez do passado se fortalecem as tradições de um povo (QUINTAS et al 2007). Portanto, há importância em relatar e guardar para futuras gerações, as informações ligadas a elementos culturais que não possuem a garantia de permanência em meio social (LEMOS, 1981).

“O patrimônio representa um conjunto de bens materiais e imateriais que compendiam a herança da humanidade. Nele reside um forte traço pessoal; cada indivíduo recebe o seu legado num tempo e num espaço prescrito, sem que essa pessoalidade venha a distorcer a índole ancestral e universal. O patrimônio reivindica o *sentimento de pertença*, ou seja, a dimensão de posse de uma sucessão” (QUINTAS et al 2007)

Logo, o patrimônio pelo seu valor próprio, deve ser considerado de interesse relevante para a permanência e para a identidade da cultura de um povo (BALTAZAR, 2011).

“Sem dúvidas, o doce sempre ocupa um lugar especial porque o açúcar é um símbolo que aproxima, adoça as relações, os destinos e as pessoas. O açúcar adoçou tantos aspectos da vida brasileira que não se pode separá-lo da civilização”(LODY,1951).

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES: Levando o doce para o fogo

As mulheres negras eram quem em sua maioria preparavam e saíam para vender doces sendo uma das suas primeiras fontes de renda. Produziam em grandes quantidades, para que pudessem durar dias, sem conhecimento técnico a respeito possuíam um acervo de conhecimento prático, que foram adquirindo ao passar do tempo na produção. “A afirmação da excepcionalidade de sua habilidade na cozinha, então, poderia ser uma das poucas formas de afirmar seu valor ou obter respeito” (MACHADO, 2021).

A quantidade de doces produzidos sem métodos de conservação, se mantinha em bom estado pelo tipo de receita, que possuía um teor elevado de açúcar, garantindo a durabilidade e conservação sem precisar da utilização de outros métodos que eram inacessíveis (STOLS, 2004).

Entretanto, com o passar do tempo e a evolução da confeitaria surgiram os doces finos, que passaram a precisar de cuidados na conservação, como refrigeração ou congelamento. Sendo assim resultando em um produto mais caro, acessível apenas para um certo público com poder aquisitivo elevado. Com essa inovação, aos poucos deixaram de lado a tradição de preparos caseiros de doces, que diminui significativamente a cada década (FERREIRA, 2013). Dando espaço aos doces novos, aqueles que comem primeiro com os olhos.

Portanto, entende-se que tais preparações fazem parte da história cultural do estado, tornando importante que sejam preservadas enquanto memória gastronômica, bem como, patrimônio imaterial garantindo o pertencimento de tradições na doçaria regional paraibana. Através dos registros de receitas típicas, como o quebra-queixo feito de coco ralado seco e o doce de batata-doce, que são ingredientes de fácil acesso, presentes no cotidiano nordestino. Além de promover o conhecimento acerca dos doces artesanais, que com o passar do tempo perdeu sua visibilidade (FERREIRA, 2013).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS: Colocando o doce no tabuleiro

Quão triste seria a história da humanidade sem os registros. A importância de conservar uma receita antiga em cadernos ou pesquisas, garante que a mesma continue existindo ao decorrer do tempo. Receitas que fazem a diferença em uma família, seja na produção para venda ou consumo próprio, tem sempre uma história ligada à memória e afetividade.

Nesse sentido, de manter a essência da doçaria nordestina deve-se registrar importantes preparações, como um patrimônio artístico. Com a finalidade de fortalecer as raízes regionais, além de preservar e valorizar a nossa culinária, que é tão rica em gostos, sabores e cores. Mas também, salvaguardar as receitas típicas, como os doces de tabuleiro de batata-doce e quebra-queixo. Portanto, estudos devem ser realizados garantindo a preservação de receitas e registros sobre a identidade cultural de um povo, o povo nordestino e consequentemente agregar conhecimento à sociedade acerca da sua região.

“Assim é a cozinha nordestina, que todos nós temos a obrigação de zelar, de defender, de divulgar e de valorizar. De zelar, de defender, de divulgar e de valorizar sempre quando surjam ocasiões e sempre que sua integridade regional sofra qualquer tentativa de desvalorização, de descaracterização” (MAIOR, 1978).

REFERÊNCIAS

- BALTAZAR, A. **Patrimônio cultural: técnicas de arquivamento e introdução à Museologia**. Batatais: Claretiano, 2011.
- BORBA, Maria A. B. **Saberes e Fazeres do Povo: resgate da cultura popular na Paraíba. João Pessoa**, Ed Universitária, 2006.
- BRAIBANTE, M. E. F. et al. **Cana-de-Açúcar no Brasil sob um Olhar Químico e Histórico: Uma Abordagem Interdisciplinar**. Química Nova na Escola, v. 35, n. 1, p. 3-10, fev, 2013.
- BRAINER, M. S. **Coco: Produção e mercado**. Ano 6, N° 206, Fortaleza: Caderno Setorial ETENE, 2021. Disponível em: <https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/bitstream/123456789/1043/1/2021_CDS_206.pdf> Acesso em: 14 jun. 2023.
- CASCUDO, L.C. **Sociologia do Açúcar: pesquisa e dedução**. Rio de Janeiro: Sociedade Gráfica Vida Doméstica, 1971.
- CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.
- EMBRAPA, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Sistema de Produção da Batata-Doce**, 2021. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/documents/1355126/8971369/Sistema+de+Produ%C3%A7%C3%A3o+de+Batata-Doce.pdf/4632fe60-0c35-71af-79cc-7c15a01680c9>> Acesso em: 14 jun. 2023.
- FARIA, Raquel F.; **Comida e Afeto: Os Doces que povoam as memórias Cearense**. UFC, Fortaleza, 2018.
- FERREIRA, P.B. **O doce brasileiro como identidade cultural**. Mesa Tendências. Senac São Paulo, p.27-39, 2013. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/campus_santoamaro/cd/arquivos/eventos/2013/anais_2013.pdf#page=27. Acesso em: 14 de jun. 2023.
- FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2009.
- FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**, 5° ed, São Paulo, Editora Global, 2° reimp, 2018.
- FREYRE, Gilberto. **Manifesto Regionalista**. 4a. ed. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1967.
- FRÓIS, Luís. **Tratado das contradições e diferenças de costumes entre a Europa e o Japão**. Editora Livros de Bordo, 2019.

FU, Z. et al. **Antioxidant activities and polyphenols of sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) leaves extracted with solvents of various polarities.** Food Bioscience, 2016.

LAURIE, S.M. et al. Incorporating orange-fleshed sweet potato into the food system as a strategy for improved nutrition: The context of South Africa. **Food Research International**, v.104, 2018.

LE COUTEUR, P. e BURRESON, J. **Os botões de Napoleão: as 17 moléculas que mudaram a história.** Trad. M.L.X.A. Borges. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

LEMOES, C. A. C. **O que é patrimônio histórico.** São Paulo: Brasiliense. 1981.

LIMA, J. F. O. **Receitas Culinárias de Família como Expressão de Cultura.** Revista Estação Científica, Juiz de Fora, 2015. Disponível em: [a_culinaria_de_familia_como_expressao_de_cultura.pdf](#) (estacio.br). Acesso em: 14 de jun. 2023.

LODY, Raul. **Coco: comida, cultura e patrimônio.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

LODY, Raul. **Doce Pernambuco.** Recife: Editora Cepe, 2019.

LODY, Raul. **Vocabulário do Açúcar: Histórias, Cultura e Gastronomia da Cana Sacarina no Brasil.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

MACHADO, Taís de Sant'Anna. **Um pé na cozinha: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil.** 2021. 305 f., il. Tese (Doutorado em Sociologia)—Universidade de Brasília, Brasília, 2021.

MAIOR, Mário Souto. **Painel folclórico do Nordeste.** Recife, Universidade Federal de Pernambuco, Ed. Universitária, 1981.

MAIOR, M. S. **Nordeste: A inventiva popular.** Rio De Janeiro: Instituto do Livro, 1978.

MANOEL, Bruno. **Foto dos doces de tabuleiro.** 2023. 1 fotografia. 1080x1205 pixels. Disponível em:

<<https://www.instagram.com/reel/CnwwGfHK2qG/?igshid=NTc4MTIwNjQ2YQ==>>. Acesso em: 17 mai. 2023.

MARTINS, Adriana Pacheco et al. **O Problema do Pós-consumo do Coco no Brasil: Alternativas e Sustentabilidade.** Sustentabilidade em Debate, Brasília, v. 7, n. 1, p. 44- 57, jan./abr. 2016. Disponível em: <<https://periodicos.unb.br/index.php/sust/article/download/15840/14139/26944>> . Acesso em: 14 jun. 2023.

MARTINS, Wallison O; **Cana-de-açúcar no estado da Paraíba: Contextualização, interdisciplinaridade e experimentação no ensino de química.** UFPB, João Pessoa, 2018.

MONTANARI, Massimo; **Comida como cultura**, 2º ed. São Paulo, Editora Senac São Paulo, 2013.

NEVES, A. L. **Fazer, Comer e Amar: Representações Sociais de idosos sobre a comida na infância.** 2016. Dissertação (Mestrado em Formação Políticas e Práticas Sociais) - Universidade de Taubaté, Taubaté, São Paulo, 2016.

OLIVEIRA, Elza Regis de. **A Paraíba na crise do século XVIII: subordinação e autonomia (1755-1799)**. 2ª ed, João Pessoa, Editora Universitária, 2007. (Capítulos 3 e 4).

QUINTAS, F. et al. **A civilização do açúcar**. Recife: Sebrae, Fundação Gilberto Freyre, 2007. 208 p. II.

SALGADO, Lucimar. **Caderno de receitas: vestígios para a memória e a identidade cultural**. UFRS, Porto Alegre, 2022.

SILVA, Edna Lúcia; MENEZES, Estera Muszkat. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. 3. ed. rev. atual. Florianópolis: Laboratório de Ensino a Distância da UFSC, 2001.

SOLORZANO, Juliana. **Bebida à base de quinoa real e leite de coco – Desenvolvimento, caracterização físico-química, análise microbiológica e aceitabilidade**. UniCEUB. Brasília, 2011. Disponível em: <<https://repositorio.uniceub.br/jspui/bitstream/235/7248/4/20701971.pdf>> Acesso em: 14 jun. 2023.

SILVA, J. A. **Tópicos da tecnologia dos alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000.

SOUZA, J.L.; RESENDE, P. **Manual de horticultura orgânica**. Aprenda fácil, Viçosa: UFV, 2006, 843p.

SPINA, Gabriel Luis; SERRATO, Edgar Bruno Franke. **Patrimônio histórico e cultural: uma revisão bibliográfica**. Educação, Batatais, v. 5, n. 3, p. 99-116, 2015.

STOLS, Eddy. “**The expansion sugar Market in western Europe**”. In: SCHWARTZ, Stuart B. (org.). *Tropical Babylons: sugar and making of the Atlantic world, 1450-1680*. Chaper Hill: University of North Carolina Press, 2004. p. 237-288.

VIJAYAKUMAR, Venugopal et al. **Diet enriched with fresh coconut decreases blood glucose levels and body weight in normal adults**. Journal of Complementary and Integrative Medicine. Vol.15. 3.ed; 2018.

VILAR, Leandro. **O “ouro branco” chamado açúcar**. 2015; Tema: História do açúcar em seus aspectos culturais, produtivos e econômicos. (Blog)

WÄTZOLD T. **Proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império brasileiro: 1822-1889** [tradução de Juliane Pereira da Costa]. Belo Horizonte: Editora TCS; 2012.