

## HISTÓRIA

# NO TEMPO EM QUE O AÇÚCAR NÃO ERA VILÃO

O açúcar, herói no passado, segundo atestam historiadores da alimentação, perdeu esse posto nas últimas décadas. A dieta alimentar parece estar à mercê dos modismos alimentados por pesquisas científicas ou, ainda, por produtos alimentícios inovadores turbinados com muito marketing para influenciar gosto e paladar. As relações entre alimento e saúde mudaram. O exemplo do açúcar é exemplar: hoje é considerado um dos maiores riscos à saúde de crianças, jovens e idosos, um grande desafio de saúde pública do século XXI, responsável pelos altos índices de obesidade e de diabetes. Desde o século XV o açúcar é usado para fazer remédios, especialmente os originados de extratos de plantas e de conservas de frutas. No século XVI, a Ilha da Madeira produzia casquinhas cristalizadas feitas com tirinhas de frutas cítricas envolvidas em açúcar para o combate ao escorbuto, uma doença comum nas embarcações de então. O açúcar refinado só aparece no século XVIII, antes disso, as receitas exigiam que o açúcar fosse clarificado. Depois, o açúcar refinado passa a ser chamado de “açúcar da Ilha da Madeira” ou “açúcar em pó”. No artigo, "Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV-XVIII)" (*História: Questões & Debates*, no. 42,

Fotos: Reprodução



**Marta Rocha, Miss Brasil e vice Miss Universo 1954. Padrão de beleza distinto do atual**

2005), Leila Mezan Algranti, historiadora da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), especialista em história do Brasil colonial, faz uma análise sobre o uso do açúcar nas conservas de frutas a partir de dados encontrados em cadernos de receitas. Um dos cadernos de receitas analisados, considerado ficcional, *Notas de cocina de Leonardo da Vinci*, é um conjunto de observações com apelos a que se indicassem, nos tratados de cozinha, as propriedades medicinais dos pratos e de alimentos, insistindo muito na higiene dos recipientes onde eram acondicionados.

**ORIGENS** Originário da Nova Guiné, desde o século XI até o século XVII, o açúcar era um produto caro, desejado, a ponto de ser dado como dote nos matrimônios. As moças da época

guardavam entre as rendas dos seus enxovais uma caixinha mimosa com um pó branco, o açúcar. Foi também na Ilha da Madeira que os portugueses desenvolveram a cultura dos doces, as técnicas açucareiras e o comércio das frutas cristalizadas. A partir daí, o açúcar chega ao Brasil, em 1526, em Pernambuco, onde o clima e o solo massapê são muito favoráveis ao cultivo da cana-de-açúcar que floresce rapidamente e, apesar da invasão holandesa de 1654, o açúcar domina o cenário econômico por quatro séculos, conforme relato detalhado escrito por Leonardo Dantas Silva, jornalista do Instituto Ricardo Brennand do Recife, em seminário internacional sobre a história do açúcar, *Açúcar e cotidiano*, em 2004.

O antropólogo baiano, Raul Lody, do Instituto Gilberto Freyre, do Recife, autor do livro *Brasil bom de boca*, de 2008, considera que, “para compreender processos de chegada, fixação e ações coloniais no Brasil, sem dúvida, o açúcar é o caminho preferencial da ocupação e da formação social e cultural do brasileiro”.

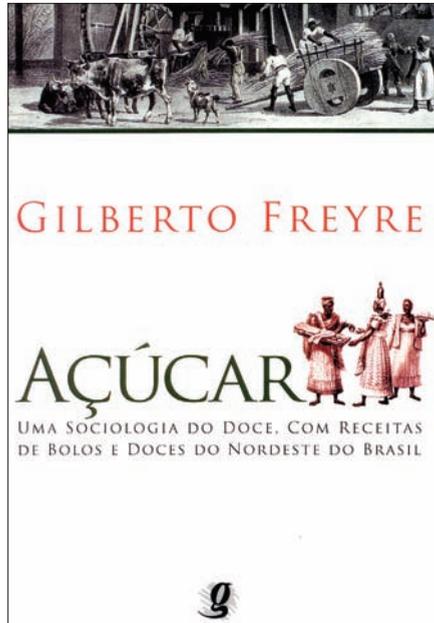
Em sua pesquisa, em 2007, intitulada “Os tempos da memória gustativa: bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006)”, Mariana Corção, historiadora da UFPR, considera que a publicação do livro *Açúcar*, escrito por Gilberto Freyre e publicado em 1939, “inaugura uma nova perspectiva em que o microcosmo da cozinha passa a fazer parte da análise sócio-histórica da cultura brasileira”. Freyre compara os segredos femininos de cozinha aos segredos masculinos da maçonaria: “houve no Brasil uma maçonaria das mulheres

ao lado da maçonaria dos homens, que consistiu em guardar segredo das receitas de doces e bolos de família”.

**DOCES DE OVOS** Segundo Leila Algranti, no artigo “Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da ‘casa brasileira’, séculos XVII a XIX” (*Anais de História de Além-Mar*, Vol. VI, 2005), as doçarias nas cidades surgem como resultado de uma migração cultural de Portugal. Nessas doçarias, originadas nos conventos, os chamados doces de freiras, tais como as barriguinhas de freiras, os queijinhos do céu ou os pastelinhos de nata, descritos em artigo da revista *Pagu*, “Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no livro de receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)”, levavam muitas gemas de ovos cujas claras eram utilizadas para engomar as vestes sacerdotais.

Entretanto, com o crescimento da produção e da demanda, o açúcar deixa de ser produto caro e refinado para ser um gênero de primeira necessidade e, em 1900, o comércio de açúcar atingiu a cifra de 8,35 milhões de toneladas.

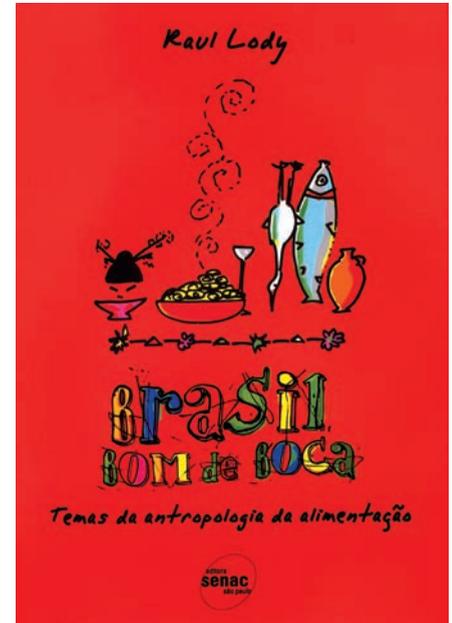
Publicado na revista *Debates* de 2001, o artigo “Açúcar e as transformações nos regimes alimentares”, de Pedro Ramos, agrônomo do NEA e Antonio Oswaldo Storel Júnior, economista do Nepa, ambos da Unicamp, mostra com detalhes a evolução no uso do açúcar e sua relação com a sociedade. “O sucesso do açúcar como alimento, como fonte calórica barata de amplo consumo e aceitação popular, foi, assim, fruto de uma lenta evolução no decorrer da qual foram



Livros analisam o açúcar do ponto de vista histórico e sociológico

se ampliando as formas de seu uso, desde remédio que facilitava a absorção de outras substâncias medicinais, produto de luxo e ostentação, símbolo da nobreza, conservante de frutas e outros alimentos, especiaria culinária essencial e, finalmente, alimento básico na dieta da classe trabalhadora”.

**QUESTÃO DE MODA** Carlos Roberto Antunes dos Santos, coordenador do grupo de pesquisas em história e cultura da alimentação da Universidade Federal do Paraná (UFPR), relata que, nos anos 1950, no pós-Guerra, “comer bem era sinônimo de comer bastante”. Na euforia que se seguiu a 1948, não havia ataque ao açúcar. Inclusive, o padrão de beleza, em 1954, era bastante diferente do atual. Nos EUA, as preocupações com a comodidade e com a praticidade geram o modelo alimentar chamado *fast food* nos anos 1960, que tem como ícones o hambúrguer e a coca-cola.



Só nos anos 1970 é que surge naquele país o conceito de má alimentação, e a obesidade passa a ser considerada uma doença. Com a onda dos *diet* e dos *light*, com um volume muito grande de marketing e de dinheiro, o consumo dos adoçantes cresce, desestimulando o consumo do açúcar. Na década seguinte aparece a “ditadura do não comer açúcar”. Os modismos mais recentes incluem a onda do bom açúcar, os de frutas e do açúcar orgânico (em oposição ao açúcar refinado).

Mas para o historiador Antunes dos Santos, com a ditadura do não comer, iniciada a partir dos anos 1970, até os nossos dias “com padrões de beleza do tipo Gisele Bündchen, e revistas nas bancas prometendo milagres tais com: perca 10kg em 4 semanas, sem qualquer embasamento científico”, foi que o açúcar passou de herói da gastronomia a vilão da saúde.

Celira Caparica