



UNIVERSIDADE
ESTADUAL DO
MARANHÃO

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO
CURSO DE HISTÓRIA- LICENCIATURA (CECEN)

Lorena Lima Neves Sousa

"Entre a Doçura e as Contradições - Uma análise da representação da cultura social açucareira presente no Brasil colonial entre 1570 e 1670, pela ótica da obra de Gilberto Freyre."

São Luís- MA

2024

Lorena Lima Neves Sousa

"Entre a Doçura e as Contradições - Uma análise da representação da cultura social açucareira presente no Brasil colonial entre 1570 e 1670, pela ótica da obra de Gilberto Freyre."

Monografia apresentada ao Curso de História da Universidade Estadual do Maranhão como requisito para obtenção do grau de licenciatura em História.

Orientador: Prof. Dr. Fabio Henrique Monteiro Silva

São Luís- MA

2024

Sousa, Lorena Lima Neves.

Entre a doçura e as contradições : uma análise da representação da cultura social açucareira presente no Brasil colonial entre 1570 e 1670, pela ótica da obra de Gilberto Freyre / Lorena Lima Neves Sousa. – São Luís, 2024.

64f. : il.

Monografia (Graduação) – Curso de História, Universidade Estadual do Maranhão, 2024.

Orientador: Prof. Dr. Fabio Henrique Monteiro Silva.

1. Sociedade açucareira - Brasil Colonial. 2. Gilberto Freyre. 3 Economia - História do Brasil. I. Título.

CDU 94(81).019

Elaborada por Rosiene Santos - CRB 13/837

Lorena Lima Neves Sousa

"Entre a Doçura e as Contradições - Uma análise da representação da cultura social açucareira presente no Brasil colonial entre 1570 e 1670, pela ótica da obra de Gilberto Freyre."

Monografia apresentada ao Curso de História da Universidade Estadual do Maranhão como requisito para obtenção do grau de licenciatura em História.

Aprovado em: 04 /04 /2024.

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr. Fabio Henrique Monteiro Silva

Universidade Estadual do Maranhão

Profa. Dra. Júlia Constança Pereira Camêlo

Universidade Estadual do Maranhão

Prof. Dr. Carlos Alberto Ximendes

Universidade Estadual do Maranhão



UNIVERSIDADE
ESTADUAL DO
MARANHÃO

Dedico a minha avó Rosa,
que inspirou tudo isso.

Á Deus por cuidar de mim durante todo esse processo e me acrescentar a fé para perseguir meu propósito.

Aos meus pais Luciana Neves e Diomar Clemente que não mediram esforços para me proporcionar toda educação e base que me trouxeram até aqui. Ao meu pai que não me tem por laços sanguíneos, mas pelo coração, que apesar pouco demonstrar com os lábios, demonstra seu amor e cuidado com gestos e olhar. À minha mãezinha que sempre me conta sua história de superação durante a sua graduação também na UEMA.

Às minhas irmãs Ana Carolina Clemente e Laura Clemente, que eu quero inspirar a sempre perseguir os sonhos e mostrar que é necessário lutar pelo que se deseja.

Ao meu esposo Leonardo Oliveira que foi meu suporte para passar no vestibular, para não desistir do meu sonho e ao concluir meu processo, por ser minha companhia e minha grande inspiração acadêmica.

Á toda minha família que é a minha base, em especial meus avós Rosangela Neves e Raimundo Nonato Neves, e minha querida tia Lisane Neves.

Aos meus queridos amigos que conquistei durante a graduação Anderson Moraes, David Dantas e Mariana Gomes. Grata por cada momento ao lado de todas, obrigada por tornarem essa jornada mais leve e por me apoiarem nos momentos mais difíceis.

Ao meu orientador Prof. Dr. Fábio Henrique Monteiro, obrigada por todos os ensinamentos e dedicação durante a graduação.



“Don't forget where you belong,
home, if you ever feel alone, don't.
You were never on your own, and the
proof is in this song.”

One Direction, 2014.



O trabalho propõe uma análise crítica do livro “Açúcar: uma sociologia doce” de Gilberto Freyre, que aborda a influência do açúcar na formação da sociedade e da cultura brasileiras no período colonial. O objetivo é problematizar a visão de Freyre sobre o Brasil colonial, que se baseia na ideia de uma democracia racial e de uma miscigenação harmoniosa entre brancos, negros e indígenas. O trabalho também busca comparar a obra de Freyre com a de outros autores que estudaram o tema do açúcar, como Caio Prado Júnior e Roger Chartier. O trabalho se divide em três partes:

No primeiro momento, apresenta-se o livro de Freyre, que foi publicado em 1939 e é considerado um clássico da sociologia brasileira. Explica-se como Freyre utiliza o açúcar como um elemento central da colonização portuguesa no Brasil, que deu origem a uma sociedade original, flexível e criativa, baseada na família patriarcal e na miscigenação. Infere-se como Freyre reúne receitas de doces tradicionais do Nordeste, que exemplificam a cultura e a identidade nordestinas.

No segundo momento, a abordagem de Freyre é questionada por ignorar as desigualdades e as violências que marcaram o processo de invasão e aculturação do território brasileiro pelos portugueses. Questiona-se também a representatividade, a perspectiva histórica e a análise econômica de Freyre, que podem ser vistas como parciais e ideológicas. Também são apontadas as limitações da metodologia de Freyre, que se baseia em fontes secundárias e em impressões pessoais.

Posteriormente, a obra de Freyre é comparada com a de outros autores que se interessam por cultura e sociedade, como Caio Prado Júnior e Roger Chartier. Destaca-se as diferenças e as semelhanças entre esses autores, que utilizam diferentes métodos e perspectivas para analisar a formação econômica, social e cultural do Brasil colonial. Também é mostrado como esses autores contribuem para uma compreensão mais ampla e complexa do papel do açúcar na história brasileira.

Palavras-chave: 1. Açúcar. 2. Alimentação. 3. Socioeconomia.



The work proposes a critical analysis of the book “Sugar: a sweet sociology” by Gilberto Freyre, which addresses the influence of sugar on the formation of Brazilian society and culture in the colonial period. The objective is to problematize Freyre’s vision of colonial Brazil, which is based on the idea of a racial democracy and a harmonious miscegenation between whites, blacks and indigenous people.

The work also seeks to compare Freyre’s work with that of other authors who studied the theme of sugar, such as Caio Prado Júnior and Roger Chartier. The work is divided into three parts: In the first moment, Freyre’s book, which was published in 1939 and is considered a classic of Brazilian sociology, is presented. It explains how Freyre uses sugar as a central element of Portuguese colonization in Brazil, which gave rise to an original, flexible and creative society, based on the patriarchal family and miscegenation. It is inferred how Freyre gathers recipes of traditional sweets from the Northeast, which exemplify the culture and identity of the Northeasterners.

In the second moment, Freyre’s approach is questioned for ignoring the inequalities and violence that marked the process of invasion and acculturation of the Brazilian territory by the Portuguese. Freyre’s representativeness, historical perspective and economic analysis are also questioned, which can be seen as partial and ideological. The limitations of Freyre’s methodology, which is based on secondary sources and personal impressions, are also pointed out. Later, Freyre’s work is compared with that of other authors who are interested in culture and society, such as Caio Prado Júnior and Roger Chartier.

The differences and similarities between these authors are highlighted, who use different methods and perspectives to analyze the economic, social and cultural formation of colonial Brazil. It is also shown how these authors contribute to a broader and more complex understanding of the role of sugar in Brazilian history.

Keywords: 1. Sugar. 2. Food. 3. Socioeconomics.



LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ART Antigo Regime nos Trópicos.

ASC Antigo Sistema Colonial.

FFLCH: Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo.

NUPACS: Núcleo de Pesquisa em Antropologia do Corpo e da Saúde da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

SENAC: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial.

USP: Universidade de São Paulo.

SP: São Paulo.

UFRGS: Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

UFSCAR: Universidade Federal de São Carlos.

UNESCO: Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura.

UNIRIO: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro.

SUMÁRIO



1. INTRODUÇÃO:	11
2. OBJETIVOS	15
2.1 ESPECÍFICOS	15
3. CAPÍTULO I- A cultura do açúcar no Brasil colonial: uma análise a partir dos estudos culturais de Gilberto Freyre	15
4. CAPÍTULO II: Análise da influência do açúcar no nascimento da economia do Brasil colonial	28
5. CAPÍTULO III- Cozinha mestiça, sincrética e híbrida: um mito cultural .	46
6. METODOLOGIA DA PESQUISA	56
7. RESULTADOS E DISCUSSÃO:	58
8. CONSIDERAÇÕES FINAIS:	60
9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:	62



1. INTRODUÇÃO:

O livro intitulado “Açúcar: uma sociologia doce” do sociólogo e antropólogo Gilberto Freyre, desperta o interesse por se tratar de uma obra que protagoniza a doceria colonial brasileira, de forma a exemplificar como o açúcar, ingrediente *sine qua non* dos doces brasileiros tradicionais, influenciou nas mais diversas esferas, em destaque a socioeconômica.

O escrito publicado em meados do ano 39 do século XX, também reúne receitas de famílias nordestinas que produziam esses doces tradicionais, Freyre buscou analisar a sociedade dessa região que teve destaque no tocante a monocultura da cana-de-açúcar e também a produção e utilização do açúcar como ingrediente fundamental da cultura e da identidade nordestinas.

Dessa forma, é possível afirmar que a obra é uma análise sociológica da indústria açucareira no “Brasil colonial” e da influência do açúcar na cultura brasileira da época.

Freyre (1939) defendeu que o Brasil Colonial foi um produto da adaptação dos portugueses ao meio tropical, que os levou a desenvolver uma sociedade original, flexível e criativa, baseada na família patriarcal e na miscigenação. Ele contrapôs essa visão à de outros autores que viam o Brasil Colonial como uma cópia degenerada da metrópole ou como uma exploração predatória dos recursos naturais e humanos. Freyre valorizou o patrimônio cultural do Nordeste como uma contribuição para a formação da nacionalidade brasileira.

E a partir do âmbito sociocultural, este livro pode ser visto sob diferentes perspectivas, tais como:

Representatividade: Este livro apresenta uma visão fundamentalmente positiva da história e da cultura da cana-de-açúcar, enfatizando o papel da cana-de-açúcar na formação da sociedade brasileira. No entanto, essa visão pode ser questionada por diferentes grupos afetados negativamente pela indústria açucareira, como trabalhadores rurais e comunidades indígenas.

Perspectiva Histórica: O livro de Freyre tem sua data de publicação contemporânea ao início da formação bibliográfica da sociologia brasileira, e



dessa forma, reflete uma perspectiva sociocultural passível de questionamento, visto que pode ser analisada pelo viés de pesquisas e descobertas históricas atualizadas.

Economia brasileira: Embora o livro de Freire seja uma análise sociológica do açúcar, ele também inclui uma análise econômica de seu processo industrial.

Assim, embora o livro “Açúcar: Uma Sociologia do Doce” seja um clássico da sociologia brasileira, ele pode ser problematizado sob diferentes ângulos, sua representatividade, perspectiva histórica, análise econômica e perspectiva de gênero, e a partir dos tópicos citados, é possível inferir as contribuições de Chartier a respeito da construção cultural e econômica de uma sociedade:

A construção social no período colonial entre 1570 e 1670 pode ser abordada a partir da representação de Chartier (1988), que busca compreender como os indivíduos e os grupos sociais constroem o sentido da realidade a partir de suas experiências históricas, interesses e estratégias. Nesse sentido, podemos analisar como a sociedade colonial brasileira se organizou em torno da produção do açúcar, que era o principal produto de exportação para a Europa.

O açúcar foi escolhido como a base da economia colonial por ser um produto bastante procurado e valorizado no mercado europeu. Para produzir o açúcar, os portugueses implantaram no Brasil o sistema de plantation, que consistia em grandes propriedades rurais (latifúndios) dedicadas à monocultura da cana-de-açúcar. Essas propriedades eram chamadas de engenhos, pois possuíam uma estrutura para moer a cana e fabricar o açúcar.

A sociedade colonial se estruturou em torno dos engenhos, que eram o centro da vida social, política e econômica do Brasil. Os engenhos eram controlados pelos senhores de engenho, que pertenciam à elite colonial e exerciam grande poder e prestígio. Eles eram os donos das terras, dos escravos e dos meios de produção.

Os escravos eram a principal mão de obra dos engenhos. Entre a casa-grande e a senzala, havia os grupos intermediários da sociedade colonial, formados pelos mestiços (filhos de brancos com indígenas ou negros), pelos



brancos pobres (que não possuíam terras nem escravos) e pelos libertos (escravos que conseguiram comprar ou obter sua alforria). Esses grupos ocupavam funções secundárias nos engenhos ou nas vilas, como artesãos, comerciantes, pequenos agricultores ou funcionários públicos.

A sociedade colonial era marcada pela desigualdade social, pela exploração do trabalho escravo e pela dependência econômica em relação à metrópole. Portanto, podemos perceber que a construção social no período colonial entre 1570 e 1670 foi fortemente determinada pela produção do açúcar, que moldou a organização econômica, política, social e cultural do Brasil. A representação de Chartier nos ajuda a entender como os diferentes agentes sociais se relacionaram com essa realidade, criando sentidos e identidades a partir de suas práticas e experiências.

Açúcar de Gilberto Freyre é uma obra clássica da literatura brasileira que tem como questão *sine qua non* analisar a importância do açúcar na formação da cultura alimentícia da sociedade brasileira. Nesse contexto, o objetivo principal deste estudo é analisar a representação da cultura açucareira brasileira nas obras.

Por séculos, o plantio do açúcar foi um dos principais polos econômicos do Brasil e isso impactou significativamente a formação econômica e sociocultural do país. Dessa forma, obra de Freyre se torna uma fonte histórica importante para compreender como a cultura do açúcar influenciou a sociedade brasileira e também como foi responsável por uma série de contradições e desigualdades.

A história da alimentação é um tema relevante para compreender a dinâmica das relações sociais, culturais e econômicas no Brasil colonial. Nesse sentido, o açúcar e a confeitaria são elementos centrais para analisar como a cultura alimentícia brasileira foi formada e transformada ao longo dos séculos. O açúcar foi um produto de grande importância econômica, pois além de ser exportado para a Europa, foi usado como uma forma de moeda de troca na colônia, diante da escassez de dinheiro em espécie. A confeitaria foi um campo de intervenção lusitana na culinária brasileira, pois os portugueses introduziram ingredientes, técnicas e tradições que influenciaram a formação dos doces e



sobremesas brasileiros. A confeitaria portuguesa foi adaptada no Brasil de acordo com os ingredientes locais, as condições climáticas, as preferências regionais e as influências de outras culturas.

Assim, torna-se válido analisar a relação entre a confeitaria e a economia no Brasil colonial, a partir, principalmente, dos artigos de Fernando Carlos Greenhalgh de Cerqueira Lima, Leila Algranti, Câmara Cascudo, e ter alguns outros autores relevantes para o tema. Além disso, busca-se que a análise das contribuições da obra “Açúcar” de Gilberto Freyre, permita uma reflexão sobre as contradições e desigualdades presentes na cultura açucareira. Espera-se que a pesquisa a ser desenvolvida contribua para uma compreensão mais aprofundada do auge da indústria do açúcar no Brasil colonial e da influência que essa atividade econômica teve na formação da cultura alimentícia da sociedade brasileira.

2. OBJETIVOS

Afirmar-se que o cerne do trabalho é analisar a representação da cultura açucareira brasileira na obra “Açúcar” de Freyre. De modo a alcançar este objetivo, as seguintes especificidades foram elencadas:

2.1 ESPECÍFICOS

- a) Buscar a identificação das principais características da cultura do açúcar no Brasil retratadas na obra.
- b) Analisar de que forma o cultivo do açúcar influenciou a formação da sociedade brasileira.
- c) Discutir as contradições e desigualdades presentes no período do “Brasil açucareiro” e como elas são abordadas na obra.



3. CAPÍTULO I- A cultura do açúcar no Brasil colonial: uma análise a partir dos estudos culturais de Gilberto Freyre

O autor parte de um pressuposto que considera democrático no tocante a interação entre brancos, negros e indígenas, assim, é possível estabelecer críticas a essa “romantização” do processo de invasão e aculturação do Brasil.

O debate historiográfico sobre o Brasil colonial e a desigualdade entre brancos, negros e indígenas é um tema complexo e controverso, que envolve diferentes perspectivas teóricas, metodológicas e políticas. Uma forma de abordar esse debate é considerar duas correntes principais que se contrapõem na interpretação do passado colonial: a corrente do Antigo Sistema Colonial (ASC) e a corrente do Antigo Regime nos Trópicos (ART).

A corrente do ASC tem como principal expoente o historiador Fernando Novais, que em sua obra *A Crise do Antigo Sistema Colonial* (1979) procurou explicar a colonização do Brasil como parte de um sistema mundial de exploração econômica, baseado na acumulação primitiva de capitais e na divisão internacional do trabalho. Nessa perspectiva, a desigualdade entre brancos, negros e indígenas seria resultado da imposição de uma estrutura social hierárquica e excludente, que visava garantir a extração de riquezas para a metrópole. A escravidão, a monocultura, a grande propriedade e o pacto colonial seriam as características fundamentais desse sistema, que teria entrado em crise no final do século XVIII, devido às transformações políticas e econômicas da Europa e da América.

A corrente do ART surgiu como uma crítica ao ASC, principalmente a partir das obras de João Fragoso e Manolo Florentino, que em 2001 criaram o grupo de pesquisa Antigo Regime nos Trópicos. Essa corrente defende que o Brasil colonial não pode ser entendido como um sistema homogêneo e coerente, mas como um conjunto de sociedades diversas e dinâmicas, que se articulavam com a metrópole e com outras regiões do mundo, através de redes de poder, negociação e conflito. Nessa perspectiva, a desigualdade entre brancos, negros e indígenas seria resultado de processos históricos específicos, que envolviam a construção de identidades, a formação de elites, a resistência dos subalternos e a pluralidade de culturas e instituições. A escravidão, a monocultura, a grande



propriedade e o pacto colonial seriam fenômenos variáveis e contingentes, que não determinavam a lógica da colonização, mas que eram constantemente redefinidos e contestados pelos agentes históricos.

Essas duas correntes, portanto, apresentam visões distintas e opostas sobre o Brasil colonial e a desigualdade entre brancos, negros e indígenas. Enquanto o ASC enfatiza a dominação, a exploração e a dependência, o ART enfatiza a autonomia, a diversidade e a negociação. Enquanto o ASC se baseia em uma abordagem marxista, estruturalista e de longa duração, o ART se inspira em uma abordagem pós-moderna, culturalista e de curta duração. Enquanto o ASC busca explicar os problemas do Brasil como fruto de um capitalismo externo, o ART busca entender os problemas do Brasil como fruto de uma desigualdade interna. Esse debate, portanto, reflete não apenas as diferentes formas de fazer história, mas também as diferentes formas de pensar a sociedade brasileira.

Tomamos como norte a teoria do ASC levando em consideração seu êxito em explicar o Brasil colonial como parte de um contexto histórico global, que envolve as relações entre a Europa e a América, o surgimento e a expansão do capitalismo, e as transformações políticas e sociais que marcaram os séculos XVI a XVIII. Essa teoria também consegue demonstrar como a desigualdade entre brancos, negros e indígenas foi uma consequência direta desse sistema de exploração econômica, que impôs ao Brasil uma estrutura social hierárquica e excludente, que beneficiou a metrópole e a elite colonial, e que prejudicou os escravos e os nativos.

A teoria do ASC afirma que o Brasil colonial foi uma sociedade formada pela imposição de um sistema de exploração econômica, que visava atender aos interesses da metrópole portuguesa e do capitalismo europeu. Nesse sistema, a desigualdade entre brancos, negros e indígenas foi uma consequência da divisão internacional do trabalho, que atribuiu ao Brasil a função de fornecer produtos primários, como açúcar, ouro e café, em troca de produtos manufaturados, como tecidos, armas e ferramentas. Essa troca desigual gerou uma acumulação primitiva de capitais na Europa e um subdesenvolvimento na América.



Para garantir a lucratividade desse sistema, a metrópole impôs ao Brasil uma série de restrições políticas, administrativas e comerciais, conhecidas como pacto colonial. O pacto colonial consistia em um conjunto de leis e normas que regulavam a relação entre a colônia e a metrópole, impedindo o desenvolvimento de uma economia autônoma e diversificada no Brasil. Entre as principais medidas do pacto colonial, estavam o monopólio comercial, a exclusividade fiscal, a centralização política e a uniformização jurídica.

Para sustentar a produção colonial, a metrópole também estimulou a formação de uma estrutura social baseada na escravidão, na monocultura e na grande propriedade. A escravidão foi o principal meio de obtenção de mão de obra para as atividades econômicas, especialmente a agricultura e a mineração. A monocultura foi a principal forma de organização da produção agrícola, voltada para o cultivo de um único produto, destinado ao mercado externo. A grande propriedade foi a principal forma de distribuição da terra, concentrada nas mãos de uma elite de senhores de engenho, fazendeiros e mineradores.

Nessa estrutura social, os brancos ocupavam o topo da hierarquia, detendo o poder político, econômico e cultural. Os negros e os indígenas ocupavam a base da hierarquia, sofrendo a exploração, a opressão e a discriminação. Os negros eram trazidos da África como escravos, sendo submetidos a condições de vida e trabalho desumanas, além de terem sua cultura e religião negadas e reprimidas. Os indígenas eram considerados selvagens e inferiores, sendo alvo de guerras, catequese e aldeamento, além de terem sua terra e seus costumes usurpados e destruídos.

Essa desigualdade entre brancos, negros e indígenas foi mantida e reproduzida ao longo de todo o período colonial, gerando conflitos, resistências e tensões sociais. Os negros e os indígenas lutaram contra a escravidão e a dominação, através de fugas, rebeliões, quilombos e alianças.

O ponto em questão também recebe críticas por conta da ausência do destaque das desigualdades e violências que os invasores portugueses desferiam contra as outras etnias.

O açúcar foi o principal produto da economia colonial brasileira, que se desenvolveu entre os séculos XVI e XVIII, sob o domínio de Portugal. O açúcar



representou a primeira riqueza produzida no país, que foi exportada para a Europa e para outros mercados, gerando lucros para a metrópole e para a elite colonial. O açúcar também foi responsável pela ocupação e pela organização do território brasileiro, que se concentrou no litoral, onde se instalaram as plantações e os engenhos de açúcar. O açúcar ainda foi o principal fator da introdução e da expansão da escravidão no Brasil, que se baseou na exploração da mão de obra africana e indígena.

Uma perspectiva que defende a importância do açúcar como um produto estratégico para a economia colonial pode argumentar que esse produto foi o motor do desenvolvimento econômico e social do Brasil, pois ele permitiu a integração do país ao sistema mercantilista mundial, que era dominado pela Europa. Essa perspectiva pode se basear em fatos como:

O açúcar era um dos produtos mais requisitados e valorizados pelo mercado europeu, que tinha uma grande demanda por alimentos doces e energéticos. Essa matéria prima também era usada como remédio, como conservante e como tempero, além de ser um símbolo de status e de refinamento.

Era um dos produtos mais rentáveis e competitivos da economia colonial, que tinha vantagens naturais e técnicas para o seu cultivo e produção. O Brasil possuía um clima e um solo favoráveis à cana-de-açúcar, além de contar com a experiência e a especialização dos colonos portugueses, que já tinham conhecimento sobre a cultura e a tecnologia açucareira.

Também era conhecido como dos produtos mais dinâmicos e diversificados da economia colonial, que estimulava vários outros setores e atividades, como o comércio, a navegação, a indústria, a pecuária, a mineração, a agricultura de subsistência, entre outros. O açúcar também gerava impostos, rendas e empregos, que beneficiavam a metrópole, a elite colonial e os trabalhadores livres.

Assim é válido inferir a importância do açúcar como um produto estratégico para a economia colonial, que gerou riqueza para os senhores de engenho e para Portugal, mas também dependência e vulnerabilidade diante da concorrência internacional. Esse produto foi o principal motivo para o uso da mão



de obra escrava africana, que era mais barata e rentável do que a indígena ou a livre.

A diversidade cultural e regional do Brasil colonial, que não pode ser reduzida a uma única matriz açucareira. Freyre reconhece que existiam outras formas de produção e de organização social no período colonial, como a pecuária, a mineração, o comércio e as vilas urbanas. Essas formas também contribuíram para a formação da identidade brasileira, com suas diferenças e semelhanças.

O assunto "Açúcar: alimento-droga", faz parte do livro "Comida e sociedade: uma história da alimentação". Nesse capítulo, o autor analisa a história do açúcar desde a sua origem na Ásia até a sua difusão na Europa e na América, destacando os aspectos econômicos, políticos, sociais e culturais envolvidos na sua produção e consumo. O autor também discute como esse material pode ser considerado um alimento-droga, pois ele tem efeitos psicoativos, viciantes e nocivos para a saúde, além de estar relacionado a questões de poder, prestígio e identidade. O autor cita exemplos de como o açúcar foi usado como moeda, como remédio, como símbolo de status, como ingrediente de doces e como objeto de desejo e de proibição. O autor conclui que o açúcar é um alimento paradoxal, que pode gerar prazer e dor, que pode unir e separar, que pode nutrir e adoecer.

A ideia de alimento-droga que é explicitada por Carneiro (2005), para designar os alimentos que geram efeitos psicoativos, ou seja, que alteram o estado de consciência, o humor, sensações ou as percepções do consumidor. Esses alimentos podem ser organizados em três tipos distintos: os estimulantes, os depressores e os alucinógenos.

A cana-de-açúcar é um alimento-droga que estimula o corpo e a mente, pois tem glicose, um açúcar simples que dá energia rápida para o organismo e aumenta a atividade cerebral. Para além de suas formas açucaradas, a cana-de-açúcar pode proporcionar bebidas alcoólicas, como a cachaça, que também são drogas que afetam o cérebro, pois atingem o sistema nervoso central e podem causar sentimentos como euforia, desinibição e relaxamento. (Carneiro, 2005)



O açúcar pode ser considerado um alimento-droga porque ele tem efeitos semelhantes aos de algumas drogas psicoativas, como a cocaína, no cérebro e no comportamento. Também estimula a liberação de dopamina, um neurotransmissor que está envolvido no sistema de recompensa e no prazer. Isso faz com que o consumo de açúcar seja reforçado e repetido, gerando um ciclo de dependência e compulsão.

Além disso, essa matéria prima pode causar tolerância e abstinência, que são características de uma droga. A tolerância ocorre quando o organismo se adapta ao consumo frequente de açúcar e precisa de doses cada vez maiores para obter o mesmo efeito. A abstinência ocorre quando o consumo de açúcar é interrompido abruptamente e provoca sintomas como ansiedade, irritabilidade, dor de cabeça e fadiga.

O açúcar também pode ser considerado um alimento-droga porque ele tem efeitos nocivos para a saúde física e mental, assim como algumas drogas. O consumo excessivo de açúcar está associado a diversas doenças, como obesidade, diabetes, hipertensão, cáries, inflamações, envelhecimento precoce e câncer. Também pode afetar o humor, a memória, a atenção, a aprendizagem e a cognição, além de aumentar o risco de depressão, ansiedade, demência e Alzheimer.

O livro “O caso contra o açúcar” de Gary Taubes é uma obra que denuncia os malefícios do açúcar para a saúde humana e para a sociedade. O autor, que é um jornalista científico e autor de vários livros sobre nutrição e saúde, argumenta que esse produto é o principal responsável pelo aumento da obesidade, do diabetes e de outras doenças crônicas, e que o seu consumo deveria ser reduzido drasticamente ou eliminado da dieta. O autor mostra como o açúcar se tornou um alimento-droga, ou seja, uma substância que, além de pouco nutrir, provoca efeitos psicoativos e dependência, funcionando como uma droga. Ele explica que o açúcar atua no cérebro de forma semelhante a algumas drogas, como a cocaína, ativando os centros de prazer e recompensa, e gerando tolerância e abstinência. Ele revela como a indústria alimentícia e o lobby do açúcar manipularam as pesquisas e as informações sobre os efeitos do açúcar, e como a sociedade se tornou viciada e doente por causa dele. Ele, assim como



Carneiro (2005), defende a necessidade de uma alimentação que privilegie fontes naturais e integrais de glicose, como as frutas, os vegetais e os cereais.

Os dois livros abordam o tema do açúcar como uma substância que, é ineficaz na nutrição do corpo e, provoca efeitos psicoativos e dependência, funcionando como uma substância que causa dependência. Os autores analisam a história do açúcar, desde sua popularização no continente asiático até a sua difusão global, passando pela sua produção colonial no Brasil e pelo seu consumo moderno e contemporâneo. É possível observar através do estudo que o açúcar se tornou um alimento-droga, por se conectar aos centros de prazer e recompensa, e gerando tolerância e abstinência. Eles também abordam os aspectos sociais, econômicos, políticos e culturais que envolvem o açúcar, como a escravidão, o comércio, a tributação, a industrialização, a publicidade, a gastronomia, a religião e a saúde. Eles alertam para os riscos do consumo excessivo de açúcar, que pode causar problemas como obesidade, diabetes, gota, síndrome do intestino irritável e até asma. Eles defendem a necessidade de uma alimentação mais equilibrada e consciente.

Em resumo, o autor Henrique Carneiro, analisa a história do açúcar, a partir de sua origem asiática à sua popularização mundial, desde de seu início de cultivo no Brasil ao seu consumo moderno e contemporâneo. Ele mostra como o açúcar se tornou um alimento-droga, ou seja, uma substância que, provoca dependência. Como exposto anteriormente, nota-se que o açúcar atua no cérebro de forma semelhante a substâncias tóxicas, o que pode causar tolerância e abstinência. Ele também aborda os aspectos sociais, econômicos, políticos e culturais que envolvem o açúcar, como a escravidão, o comércio, a tributação, a industrialização, a publicidade, a gastronomia, a religião e a saúde. Ele alerta para os riscos do consumo excessivo de açúcar, que é conhecido como potencial causa para cárie, envelhecimento e câncer. Ele defende a necessidade de uma alimentação rica em fontes saudáveis de glicose como frutas, os vegetais e os cereais. Portanto, o açúcar é considerado uma espécie de droga pelo autor, porque ele tem propriedades químicas e biológicas que o tornam viciante, prejudicial e difícil de abandonar. O açúcar é um alimento que pode gerar prazer, mas também pode causar malefícios.



A contextualização histórica da época em que o livro "Açúcar" foi publicado requer um olhar atento para a história colonial do Brasil. O livro Açúcar, de Freyre (2007), é uma obra clássica da historiografia brasileira, que aborda o papel do açúcar na formação da sociedade e da cultura do Nordeste colonial. O autor utiliza uma metodologia interdisciplinar, que combina história, sociologia, antropologia, geografia e literatura, para analisar as relações entre o meio ambiente, a economia, a política, a religião e a família na região açucareira.

O livro oferece uma visão original e inovadora da colonização portuguesa no Brasil, que valoriza a adaptação dos colonizadores ao clima tropical e a mistura cultural entre portugueses, africanos e indígenas. E também revela a importância do açúcar como um elemento que transformou e caracterizou a paisagem, a sociedade e a história do Nordeste. Freyre (2007) apresenta em sua obra uma rica documentação histórica e etnográfica sobre a vida cotidiana, os costumes, as tradições e as receitas das famílias nordestinas.

No entanto, o livro também pode ser problematizado e criticado por alguns aspectos. Primeiro, porque ele reflete uma visão elitista e patriarcal da história, que privilegia os senhores de engenho e marginaliza os escravos, os pobres e as mulheres. Segundo, porque ele idealiza a harmonia racial e social do Nordeste colonial, ignorando os conflitos, as violências e as resistências que marcaram a realidade da escravidão. Terceiro, porque ele generaliza a experiência nordestina como representativa de todo o Brasil Colonial, desconsiderando as diversidades regionais e as especificidades locais. (Silva, 2009)

Fernando Novais é um renomado historiador brasileiro que se dedicou ao estudo da história do Brasil Colonial, ele infere que o açúcar foi o principal produto de exportação do Brasil Colonial, sendo responsável por cerca de 90% das receitas coloniais no século XVII. O açúcar era muito valorizado na Europa, onde era consumido como alimento, remédio e símbolo de status. A produção açucareira no Brasil envolvia um complexo sistema econômico, social e político, que incluía o pacto colonial, a monocultura, o latifúndio, a escravidão e a sociedade patriarcal.



Novais afirma que o açúcar foi o elemento central da economia colonial brasileira, pois financiou os esforços portugueses de proteger a colônia de ameaças estrangeiras, como os holandeses e os franceses, que disputavam o controle do comércio atlântico. Além disso, o açúcar contribuiu para a formação de uma cultura colonial, marcada pela miscigenação, pela religiosidade e pela resistência dos escravos.

Novais também analisa as mudanças ocorridas na economia açucareira no final do século XVIII e início do século XIX, quando o açúcar enfrentou a concorrência de outros produtos coloniais, como o ouro, o algodão e o café. Nesse período, o açúcar perdeu parte de seu mercado para os produtores antilhanos, que contavam com o apoio da Inglaterra. Novais argumenta que a crise do açúcar foi um dos fatores que desencadeou a crise do antigo sistema colonial, que culminou na Independência do Brasil em 1822.

Tomando como norte os Estudos Culturais, foram explorados autores como Luís Câmara Cascudo, que através de seus escritos em “História da alimentação do Brasil”, e Roger Chartier em seu livro “A história cultural: entre práticas e representações” proporcionam uma compreensão das formas como a criação e recriação de doces influenciam a construção da identidade nacional e a memória coletiva e das dinâmicas culturais vigentes no período colonial destacado.

Baseando- se na abordagem da história cultural, que busca compreender como os indivíduos e os grupos sociais constroem o sentido da realidade a partir de suas experiências históricas, interesses e estratégias. A história cultural se interessa pelas formas de representação, prática e apropriação do mundo social, que podem ser analisadas tanto nas práticas culturais quanto nas formas materiais dos textos. A partir dessa abordagem, é válido inferir a contribuição de Ferreira Filho (2015, p.8):

“Pensar as terras de açúcar como um espaço “transtemporal” que integra elementos naturais e históricos é tomá-las, então, não como um simples constructo mental ou, seu avesso, um lócus onde as



relações entre os homens se davam. A dimensão espacial da plantation impõe à sua análise um ponto de vista mais holístico, que incorpore tanto elementos físico-naturais, quanto estruturais e sociais. A partir desse espaço –ao mesmo tempo condição, meio e produto de sua própria existência–os engenhos se proliferaram enquanto domínios territoriais instituídos para, por meio do controle absoluto sobre os corpos, garantir lucros ao setor agroindustrial.”

Um dos principais autores da história cultural é Roger Chartier, que desenvolveu o conceito de representação como uma forma de apreensão da realidade social. Relacionar as teorias de Chartier com a importância do açúcar para a cultura colonial brasileira é considerar como o açúcar foi um elemento de produção, circulação e apropriação de práticas e representações culturais no período colonial. Ele é um historiador que se dedica ao estudo da história cultural, entendida como a análise das formas de construção e de transmissão da cultura, levando em conta as diferenças sociais, as relações de poder e as formas de resistência.

Segundo Chartier(1988), a história cultural deve investigar três dimensões: as práticas culturais, que são as formas de agir, de falar, de escrever, de ler, de consumir, etc.; as representações culturais, que são as formas de pensar, de imaginar, de simbolizar, de interpretar; e as formas culturais, que são os suportes materiais e as formas expressivas que permitem a existência e a difusão das práticas e das representações.

Nesse sentido, o açúcar pode ser visto como uma forma cultural que possibilitou a criação e a circulação de diversas práticas e representações no Brasil Colonial. Por exemplo, o açúcar foi um produto de exportação que gerou riqueza e prestígio para os senhores de engenho, que se tornaram a elite colonial. Essa elite desenvolveu uma cultura letrada, baseada na escrita e na leitura de livros, cartas, documentos, etc. Essa cultura letrada expressava uma



visão de mundo que legitimava a dominação colonial, a escravidão e a exploração da terra.

De acordo com o autor a representação não é uma simples imagem ou reflexo do mundo, mas uma construção que envolve escolhas, disputas e negociações. A representação é, portanto, uma forma de apropriação do mundo social, que pode ser analisada tanto nas práticas culturais quanto nas formas materiais dos textos.

Chartier (1988) distingue duas acepções de representação: uma que faz ver a ausência, ou seja, que distingue entre o que representa e o que é representado; e outra que é a apresentação de uma presença, ou seja, que mostra publicamente uma coisa ou uma pessoa. Essas duas acepções podem se combinar ou se opor, dependendo do contexto e do objetivo da representação.

O autor também se interessa pelas comunidades interpretativas, ou seja, pelos grupos sociais que compartilham modos de ler e de compreender os textos. Ele analisa as relações entre os textos e os seus suportes materiais, entre os autores e os leitores, entre as obras e as suas inscrições materiais. E explora as transformações das formas de leitura e de escrita diante das novas tecnologias de comunicação, como o cinema, a televisão e a internet.

A partir da representação de Chartier, a presente pesquisa aborda a construção social no período colonial entre 1570 e 1670, destacando a importância do açúcar no Brasil. O açúcar foi escolhido como a base da economia colonial por ser um produto bastante procurado e valorizado no mercado europeu. Em lotes de plantation, essas propriedades eram chamadas de engenhos, pois possuíam uma estrutura para moer a cana e fabricar o açúcar.

Por outro lado, o açúcar também foi um produto de consumo que gerou prazer e satisfação para os colonos, os escravos e os indígenas. Esses grupos sociais desenvolveram uma cultura popular, baseada na oralidade e na performance de cantos, danças, festas, rituais, etc. Essa cultura popular expressava uma visão de mundo que contestava a dominação colonial, a escravidão e a exploração da terra. Portanto, o açúcar pode ser entendido como um elemento que articulou e tensionou as práticas e as representações culturais



no Brasil Colonial, revelando as contradições, os conflitos e as negociações que marcaram a formação da sociedade e da cultura brasileiras.

Dessa forma, analisou-se como os diferentes agentes sociais produziram e transformaram o sentido da realidade no período colonial, criando representações sobre o açúcar, os engenhos, a sociedade e a cultura. Para isso, é importante compreender como a construção social no período colonial entre 1570 e 1670 foi fortemente determinada pela produção do açúcar, que moldou a organização econômica, política, social e cultural do Brasil.

O livro “A cultura agrícola da cana-de-açúcar no Brasil: contribuição ao estudo dos territórios rurais e suas contradições e conflitos”, de Fernando Luiz Araújo Sobrinho, foi publicado em 2020 pela revista Geopauta, da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia. É um artigo que discute as modificações introduzidas na agricultura brasileira e o modelo de desenvolvimento econômico e político adotado no país desde o início do processo de industrialização na primeira metade do século XX. O autor propõe uma discussão teórica sobre o processo de modernização da agricultura e a dinâmica atual do agronegócio sucroenergético. O autor parte da análise da cultura agrícola da cana-de-açúcar na formação sócioespacial brasileira e do desenvolvimento agroindustrial canavieiro e as sucessivas crises neste setor, e procura evidenciar a configuração territorial do setor sucroenergético, seus avanços e retrocessos no cenário nacional e suas relações com o setor de produção de commodities. O artigo é considerado uma obra atual e relevante para os estudos sobre a cultura do açúcar no Brasil.

A relação entre o livro de Gilberto Freyre(1939) e o artigo de Fernando Luiz Araújo Sobrinho(2020) é que ambos abordam o tema da cultura do açúcar no Brasil, mas com perspectivas diferentes. Freyre enfoca a dimensão sociocultural e histórica da produção açucareira, destacando a influência da miscigenação e da herança ibérica na formação da identidade brasileira. Sobrinho enfoca a dimensão geográfica e econômica da produção açucareira, destacando os impactos e os conflitos do modelo de desenvolvimento baseado nas commodities. Os dois autores dialogam entre si, mas também apresentam divergências e críticas. Por exemplo, Sobrinho questiona a visão idealizada de



Freyre sobre a democracia racial e a harmonia social no Brasil colonial e republicano.

É possível inferir que a obra de Fernando Sobrinho (2020) é que ele se limita a uma abordagem teórica e bibliográfica, sem apresentar dados empíricos ou estudos de caso que ilustrem as suas teses. Além disso, ele não dialoga com outras obras que tratam da cultura do açúcar no Brasil, como a de Gilberto Freyre, que tem uma perspectiva diferente da sua. Outra crítica que podemos fazer é que ele não considera as especificidades regionais e históricas da produção açucareira, e generaliza o seu discurso para todo o território nacional. Por fim, ele não propõe alternativas ou soluções para os problemas que ele identifica, como os impactos ambientais, sociais e territoriais do cultivo da cana-de-açúcar.

E no tocante à obra de Freyre, levando em consideração a obra de Sobrinho, é que ele minimiza ou ignora os aspectos negativos e violentos da colonização portuguesa e da escravidão no Brasil, e romantiza a relação entre senhores e escravos, brancos e negros, na casa-grande. Freyre também não leva em conta as contradições e conflitos que marcaram a história do açúcar no Brasil, como as lutas sociais, as resistências, as rebeliões, as desigualdades, os impactos ambientais, etc. Além disso, Freyre se baseia em uma visão eurocêntrica e elitista da cultura brasileira, privilegiando a herança ibérica e a experiência das classes dominantes, e desconsiderando a diversidade e a pluralidade das culturas indígenas e africanas. Por fim, Freyre não problematiza o conceito de modernidade, e assume que o Brasil seria um exemplo de modernidade alternativa, sem questionar os pressupostos e os limites desse modelo.

4. CAPÍTULO II: Análise da influência do açúcar no nascimento da economia do Brasil colonial.

O livro História Econômica do Brasil, publicado em 1945, é uma obra clássica da historiografia brasileira, que aborda o processo de formação da economia e da sociedade brasileiras desde o período colonial até o século XX.



Caio Prado Júnior utiliza uma metodologia marxista, que enfatiza as relações entre as estruturas econômicas, as classes sociais e as formas políticas.

Para Júnior (2012), o Brasil Colonial foi o resultado de uma expansão comercial e colonialista da Europa, que visava explorar as riquezas naturais e humanas do território americano. O autor destaca o papel do capital mercantil e do imperialismo na definição dos rumos da colonização portuguesa no Brasil.

Junior (2012) examina as consequências sociais e políticas da colonização, como a escravidão de indígenas e africanos, a formação de uma elite agrária e burocrática, a marginalização dos trabalhadores livres e pobres, a ausência de uma burguesia nacional, a fragmentação regional e a dominação política da Coroa portuguesa. Ele aponta as contradições e os conflitos que marcaram a história colonial brasileira, como as rebeliões nativistas, as guerras contra os holandeses, as invasões francesas e inglesas, as revoltas escravas e as conspirações emancipacionistas.

Em relação à dependência da comercialização do açúcar, o autor argumenta que essa foi a primeira atividade econômica que se consolidou no Brasil Colonial, desde o século XVI até o século XVIII. O açúcar era produzido nos engenhos instalados no litoral nordestino, onde se concentrava a maior parte da população colonial. O açúcar era exportado para a Europa em troca de produtos manufaturados e escravos africanos. O açúcar representava a principal fonte de renda e de prestígio dos senhores de engenho, que controlavam a vida política e social da colônia. (Junior, 2012)

O autor também mostra que a dependência da comercialização do açúcar trouxe vários problemas para o desenvolvimento econômico e social do Brasil Colonial. Primeiro, porque o açúcar era um produto sujeito às flutuações dos preços internacionais, que dependiam da oferta e da demanda dos mercados europeus. Segundo, porque o açúcar enfrentou a concorrência de outros produtores coloniais, como os holandeses nas Antilhas e os ingleses nas ilhas do Caribe. Terceiro, porque o açúcar exigia um grande investimento em terras, equipamentos e mão-de-obra escrava, que limitava a diversificação das atividades econômicas na colônia. Quarto, porque o açúcar gerou uma



sociedade desigual e hierarquizada, baseada na exploração dos escravos e na exclusão dos trabalhadores livres.

o autor defende que a colonização do Brasil foi orientada pelo sentido da exploração, ou seja, pela busca de lucros rápidos e fáceis para a metrópole portuguesa e para o capitalismo europeu. Nesse sentido, a produção de açúcar foi a principal atividade econômica do Brasil colonial, especialmente nos séculos XVI e XVII, quando o país era o maior produtor e exportador mundial desse produto.

O açúcar representou a primeira riqueza produzida no país, que foi exportada para a Europa e para outros mercados, gerando lucros para a metrópole e para a elite colonial. O açúcar também foi responsável pela ocupação e pela organização do território brasileiro, que se concentrou no litoral, onde se instalaram as plantações e os engenhos de açúcar. O açúcar ainda foi o principal fator da introdução e da expansão da escravidão no Brasil, que se baseou na exploração da mão de obra africana e indígena.

A produção de açúcar no Brasil colonial consistiu em plantations, que destinavam toda a sua produção ao mercado externo. Esse sistema dependia de três elementos principais: a terra, o trabalho e o capital.

A terra era abundante e fértil no Brasil, especialmente nas regiões do Nordeste, onde se desenvolveu o chamado ciclo do açúcar. A terra era distribuída em forma de sesmarias, que eram doações feitas pela Coroa portuguesa aos colonos que se dispusessem a cultivá-la. A terra era controlada por uma elite de senhores de engenho, que eram os proprietários das fazendas e dos engenhos, e que detinham o poder político, econômico e social na colônia.

O trabalho era escasso e caro no Brasil, pois a população branca era reduzida e resistente ao trabalho manual. Por isso, recorreu-se à escravidão, que era uma forma de trabalho compulsório, barato e abundante. Os escravos eram trazidos da África, através do tráfico negreiro, que era controlado pelos comerciantes portugueses. Os escravizados eram submetidos a condições de vida e de trabalho desumanas, além de sofrerem a violência e a discriminação dos senhores e dos feitores. Os escravos também eram capturados entre os indígenas, que eram considerados selvagens e inferiores pelos colonizadores.



Os indígenas, porém, ofereciam mais resistência ao trabalho escravo, essa resistência pode ser explicada pelo nível de conhecimento territorial, os nativos conheciam a América portuguesa melhor que os invasores e cativos vindos da África, o que facilitava suas fugas, além de estarem sob observação dos jesuítas, que tentavam catequizá-los e aldeá-los.

O capital era fornecido pelos comerciantes portugueses, que financiavam a instalação e a manutenção dos engenhos, em troca de uma parte da produção de açúcar. Os comerciantes também eram responsáveis pelo transporte e pela venda do açúcar na Europa, onde ele era muito valorizado e consumido. O capital também era controlado pela Coroa portuguesa, que impunha uma série de restrições e impostos sobre a produção e o comércio do açúcar, através do pacto colonial. O pacto colonial consistia em um conjunto de leis e normas que regulavam a relação entre a colônia e a metrópole, impedindo o desenvolvimento de uma economia autônoma e diversificada no Brasil.

Portanto, o açúcar foi um produto estratégico para a economia colonial, pois ele determinou a forma como o Brasil foi colonizado e explorado por Portugal, e como se formou a sociedade brasileira, marcada pela desigualdade, pela escravidão e pela dependência.

A produção de açúcar, porém, implicava em uma estrutura social baseada no sistema escravista, na monocultura e na grande propriedade. A escravidão era o principal meio de obtenção de mão de obra para as plantações e os engenhos de açúcar, que demandavam um trabalho intenso e especializado. A monocultura era a principal forma de organização da produção agrícola, voltada para o cultivo de um único produto, destinado ao mercado externo. A grande propriedade era a principal forma de distribuição da terra, concentrada nas mãos de uma elite de senhores de engenho, que detinham o poder político, econômico e cultural.

O autor Fernando Carlos Greenhalgh de Cerqueira Lima é um economista e historiador que se dedicou ao estudo da circulação monetária no Brasil colonial, especialmente no século XVIII. Em seus artigos, ele questiona a ideia de que a escassez de moeda metálica teria sido a principal causa da adoção do açúcar como moeda no Brasil no século XVII. Ele argumenta que o



açúcar foi usado como moeda por razões políticas, como um mecanismo para mediar os conflitos entre os senhores de engenho e os mercadores metropolitanos, que disputavam o controle do comércio do açúcar.

Segundo o autor, o açúcar foi decretado como moeda pela primeira vez em 1614, quando os senhores de engenho do Rio de Janeiro se queixaram da falta de pagamento dos mercadores, que alegavam não ter dinheiro suficiente para comprar o açúcar. A solução encontrada pelas autoridades coloniais foi estabelecer um preço fixo para o açúcar e permitir que ele circulasse como moeda nos pagamentos por dinheiro. Essa medida visava garantir a venda do açúcar e evitar a sua estocagem ou deterioração, além de favorecer os senhores de engenho, que podiam usar o açúcar como meio de pagamento para saldar suas dívidas e impostos.

O artigo de Lima (2012), discute como o açúcar foi usado como uma moeda de troca no Brasil colonial, diante da falta de dinheiro em espécie, como moedas de metal e cédulas, que eram raras na colônia. O açúcar tinha um papel importante como meio de troca, pois era produzido em grande quantidade nas fazendas de cana-de-açúcar. O açúcar era uma moeda de troca valorizada por causa das suas propriedades específicas:

- I. Resistência: O açúcar era resistente e não se estragava facilmente, o que permitia que fosse guardado por muito tempo.
- II. Reconhecimento: O açúcar era reconhecido como forma de pagamento em negócios comerciais, pois era um produto essencial na alimentação e nas atividades diárias.
- III. Valor próprio: O açúcar tinha valor próprio como um produto de alto valor econômico na época, o que fazia com que fosse aceito como moeda de troca.
- IV. Fracionamento: O açúcar podia ser fracionado em quantidades menores, possibilitando que fosse usado em negócios de diferentes valores.

No entanto, o uso do açúcar como moeda de troca também trazia dificuldades, como a necessidade de padronização de qualidade e peso para evitar diferenças nas negociações. Além disso, a dependência do açúcar como



moeda estava relacionada à produção desse produto e às variações do mercado de açúcar, o que podia causar instabilidade econômica.

Segundo o autor, o açúcar foi usado como moeda pela primeira vez em meados da década de 1610, quando o governador-geral Gaspar de Sousa decretou que o açúcar “corresse como dinheiro” para facilitar os pagamentos dos impostos e dos fretes. Essa medida visava atender aos interesses dos senhores de engenho, que sofriam com a baixa demanda e os baixos preços do açúcar no mercado europeu, e que reclamavam da falta de moeda metálica para saldar suas dívidas. Por outro lado, essa medida desagradava aos mercadores metropolitanos, que preferiam receber em moeda metálica, que tinha maior liquidez e valor no mercado internacional.

O autor também afirma que o açúcar voltou a ser usado como moeda no início da década de 1640, quando ocorreu uma crise financeira no Brasil, provocada pela guerra contra os holandeses, pela queda na produção de açúcar e pela elevação dos impostos. Nesse contexto, as autoridades coloniais realizaram os chamados “levantamentos da moeda”, que consistiam em aumentar o valor nominal das moedas de cobre e de prata em circulação, para aumentar a receita fiscal e estimular a economia. Esses levantamentos, porém, geraram inflação, desconfiança e escassez de moeda metálica, levando os colonos a recorrerem novamente ao açúcar como meio de pagamento.

O autor ainda sustenta que o açúcar deixou de ser usado como moeda na década de 1690, quando começou a operar a Casa da Moeda “itinerante”, que cunhava moedas de ouro a partir do metal extraído nas Minas Gerais. A descoberta e a exploração do ouro aumentaram a oferta de moeda metálica no Brasil, elevando o nível de monetização e reduzindo a necessidade de usar o açúcar como moeda. Além disso, a produção de açúcar entrou em decadência, perdendo espaço para outras atividades econômicas, como o tabaco, o algodão e o café.

Portanto, o autor defende que o uso do açúcar como moeda no Brasil colonial foi um fenômeno temporário e conjuntural, que não se deveu à escassez de moeda metálica, mas sim às condições políticas e econômicas de cada período. Ele também destaca que o açúcar como moeda não era uma solução



eficiente, pois apresentava vários problemas, como a falta de padronização, a dificuldade de transporte, a perecibilidade e a instabilidade de valor. Em resumo, o açúcar teve um papel relevante como moeda de troca no Brasil colonial por causa da falta de dinheiro em espécie e das propriedades que o tornavam adequado para essa função. Essa prática econômica mostra como as necessidades locais e as condições específicas da colônia influenciaram as formas de troca e o desenvolvimento econômico naquele período histórico.

O livro *O Processo Civilizador* de Norbert Elias (1994) é uma obra clássica da sociologia e da história, que propõe uma interpretação original e abrangente sobre a transformação do comportamento humano ao longo da história ocidental. O autor defende que a civilização não é um estado fixo ou uma posse que as sociedades alcançam, mas um processo contínuo e dinâmico de mudança nas emoções, nas relações e nas formas de poder, que envolve o aumento do autocontrole, da racionalidade e da previsibilidade. Esse processo está relacionado com a formação do Estado moderno, que monopoliza o uso da violência e da tributação, e com a diferenciação social e cultural das sociedades ocidentais. Elias baseia sua tese em uma análise histórica e sociológica de fontes que mostram as mudanças nos costumes, na etiqueta, na moral, na alimentação, na higiene, na sexualidade e na violência desde a Idade Média até os tempos atuais.

O livro é dividido em dois volumes: o primeiro, intitulado *Uma História dos Costumes*, trata das mudanças nas normas e nos valores que regulam o comportamento individual e coletivo, com base em exemplos de livros de etiqueta, de costumes medievais e de mudanças sociais na França e na Alemanha. O segundo, intitulado *Formação do Estado e Civilização*, trata das mudanças nas estruturas e nas funções do Estado, com base em exemplos de processos políticos, econômicos e militares que ocorreram na Europa entre os séculos XV e XVIII.

A obra de Elias (1994) é uma contribuição original e inovadora para a compreensão da história e da sociedade, pois rompe com as visões tradicionais que concebem a civilização como um produto da razão, da cultura ou da moral, e que ignoram as dimensões emocionais, relacionais e psicológicas do comportamento humano. Elias também oferece uma perspectiva crítica sobre o



conceito de civilização, que muitas vezes é usado para justificar a superioridade de certas sociedades sobre outras, e que esconde as contradições, os conflitos e as violências que marcam o processo civilizador.

No entanto, a obra também apresenta alguns limites e problemas, que podem ser apontados a partir de uma perspectiva historiográfica. Um deles é o caráter eurocêntrico e evolucionista de sua análise, que privilegia a experiência ocidental como modelo e critério de civilização, e que pressupõe uma linearidade e uma homogeneidade no processo civilizador, sem levar em conta as diferenças, as diversidades e as especificidades de cada sociedade e de cada período histórico. Outro é o caráter determinista e funcionalista de sua explicação, que atribui um papel central ao Estado e à sociedade como agentes do processo civilizador, e que minimiza o papel dos indivíduos e dos grupos como sujeitos históricos, que podem resistir, contestar ou modificar as normas e as estruturas impostas pelo processo civilizador.

Assim, o livro de Elias(1994) pode ser considerado uma obra fundamental para o estudo da história e da sociologia, mas também uma obra que requer uma leitura crítica e contextualizada, que reconheça seus méritos e seus limites, e que dialogue com outras abordagens e perspectivas que possam complementar, questionar ou ampliar sua visão sobre o processo civilizador. O autor analisa as mudanças nos costumes e nos sentimentos humanos ao longo da história, enfocando o papel do açúcar como um elemento central da civilização ocidental. O autor também mostra como o consumo de açúcar refletia as diferenças sociais e culturais entre as classes e as nações.

No caso do Brasil colonial, o açúcar era um produto muito valorizado na Europa, mas também muito caro. Por isso, era consumido principalmente pela elite, que podia pagar pelos refinados torrões de açúcar branco, que eram considerados mais puros e elegantes. Esses eram utilizados para adoçar bebidas, como o chá e o café, e também para fazer doces finos, como os que eram servidos nas cortes europeias.

Já os consumidores do açúcar mascavo, que era mais barato e mais escuro, eram em geral os colonos pobres, os escravos e os indígenas. O açúcar mascavo era usado para fazer rapaduras, que eram blocos de açúcar



endurecido. O açúcar mascavo tinha muitas impurezas e era considerado inferior e grosseiro pelos padrões europeus.

Assim, o consumo de açúcar no Brasil colonial mostrava como as classes sociais estavam divididas, não só pela renda, mas também pelo gosto e pelo prestígio. O açúcar branco era um símbolo de refinamento e de civilidade, enquanto o açúcar mascavo era um sinal de rusticidade e de barbaridade. Essa distinção também se refletia na forma de comer, na etiqueta e na moralidade dos diferentes grupos sociais.

O livro *A Civilização do Açúcar* de Nelson Werneck Sodr (1963)   uma obra que analisa a import ncia do  cucar como elemento central da economia, da sociedade e da cultura do Brasil colonial, desde o s culo XVI at  o s culo XVIII. O autor, um renomado historiador e militar brasileiro, marxista e nacionalista, utiliza uma abordagem materialista e dial tica para explicar como o  cucar determinou a forma o e a evolu o da col nia, em suas dimens es pol ticas, econ micas, sociais e culturais.

O livro   dividido em tr s partes: a primeira, intitulada *O  cucar e a Coloniza o*, trata das origens e das caracter sticas do sistema colonial  cucareiro, destacando o papel da metr pole portuguesa, da Igreja Cat lica, dos senhores de engenho, dos escravos africanos e dos ind genas na ocupa o e na explora o do territ rio brasileiro. A segunda, intitulada *O  cucar e a Sociedade*, trata das consequ ncias e das contradi oes do sistema colonial  cucareiro, enfatizando as rela oes de classe, de ra a e de g nero que se estabeleceram na sociedade colonial, bem como as formas de resist ncia, de conflito e de negocia o que se manifestaram entre os diferentes grupos sociais. A terceira, intitulada *O  cucar e a Cultura*, trata das express es e das influ ncias do sistema colonial  cucareiro, abordando as manifesta oes art sticas, liter rias, religiosas e folcl ricas que refletiram e reproduziram a cultura  cucareira, bem como as contribui oes e as singularidades que marcaram a forma o da cultura brasileira.

A obra de Sodr (1963)   uma contribui o relevante e original para o estudo da hist ria do Brasil colonial, pois apresenta uma vis o cr tica e abrangente sobre o papel do  cucar como fator determinante da coloniza o, da



exploração e da dominação do Brasil por Portugal, bem como das consequências e das contradições que esse processo gerou para a sociedade e a cultura brasileiras. Sodré também oferece uma visão nacionalista e popular sobre o açúcar, que valoriza as lutas e as resistências dos trabalhadores, dos escravos, dos indígenas e dos mestiços contra a opressão colonial, bem como as expressões e as singularidades da cultura brasileira, que resultaram da miscigenação, da criatividade e da diversidade dos povos que formaram o Brasil.

No entanto, o autor também apresenta alguns limites e problemas, que podem ser apontados a partir de uma perspectiva historiográfica. Um deles é o caráter simplificador e generalizador de sua análise, que reduz a complexidade e a diversidade do Brasil colonial à lógica do sistema colonial açucareiro, sem levar em conta as especificidades, as diferenças e as particularidades de cada região, de cada período e de cada grupo social. Outro é o caráter ideológico e militante de sua interpretação, que privilegia a visão marxista e nacionalista como critério de explicação e de avaliação da história do Brasil colonial, sem dialogar com outras abordagens e perspectivas que possam complementar, questionar ou ampliar sua visão sobre o açúcar.

Assim, o livro de Sodré(1963) pode ser considerado uma obra fundamental para o conhecimento da história e da cultura do Brasil colonial, mas também uma obra que requer uma leitura crítica e contextualizada, que reconheça seus méritos e seus limites, e que se articule com outras fontes e estudos que possam enriquecer a compreensão do papel do açúcar na formação do Brasil.

Vera Lucia Amaral Ferlini(1998) é uma historiadora brasileira, especialista em História Econômica, História Ibérica e História do Brasil Colonial. Ela é professora titular do Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo (FFLCH-USP) e presidente da Comissão Gestora da Cátedra Jaime Cortesão da FFLCH-USP/Instituto Camões. Ela também foi diretora do Monumento Nacional Ruínas Engenho São Jorge dos Erasmos da USP de 2010 a 2018.

Ferlini é doutora em História Econômica pela USP, com a tese “Terra, trabalho e poder: o mundo dos engenhos no nordeste colonial”, orientada por



José Jobson de Andrade Arruda. Ela tem experiência em pesquisa sobre a formação do mercado de trabalho, a imigração, o escravismo, a estrutura agrária e os núcleos coloniais no Brasil. Ela também estuda as relações entre Portugal e o Brasil no contexto do Império Colonial.

Ferlini é uma pesquisadora relevante para o tema da economia açucareira no Brasil colonial, pois ela é autora de vários livros e artigos sobre o assunto, como “A Civilização do Açúcar”, “Açúcar e Colonização”, “Terra e Trabalho” e “Poder Modos de Governar”. Ela também organizou e participou de diversos seminários internacionais de história do açúcar, que reuniram especialistas de vários países para debater as dimensões históricas, econômicas, sociais e culturais do açúcar. Ela é reconhecida por sua visão crítica e atualizada sobre o tema, baseada em fontes primárias e secundárias, e por sua linguagem clara e didática.

O livro “História do Brasil Colonial” de Vera Lúcia Amaral Ferlini, autora citada anteriormente, é uma obra que apresenta uma visão panorâmica e crítica da formação histórica do Brasil, desde o descobrimento até a independência. A autora aborda os principais aspectos políticos, econômicos, sociais e culturais da colonização portuguesa, destacando os conflitos, as resistências e as contradições que marcaram esse processo. O livro é dividido em quatro partes: a primeira trata da expansão marítima portuguesa e da conquista do território brasileiro; a segunda trata da organização administrativa e da exploração econômica da colônia; a terceira trata da sociedade colonial e das relações entre colonos, indígenas e africanos; e a quarta trata das crises do sistema colonial e dos movimentos de emancipação.

Dentre os assuntos abordados pela autora que foram citados anteriormente, optamos por destacar suas contribuições a respeito da influência do açúcar no nascimento da economia do Brasil colonial. O açúcar foi o primeiro produto de exportação da colônia, e o principal responsável pela ocupação e pela povoação do litoral brasileiro. A produção açucareira se desenvolveu a partir da década de 1530, com a introdução da cana-de-açúcar, trazida da Ilha da Madeira, e da montagem dos engenhos, que eram as unidades produtivas que transformavam a cana em açúcar. Os engenhos eram grandes propriedades rurais, que concentravam a terra, o capital e o poder nas mãos dos senhores de



engenho, que eram os principais agentes da colonização. Os engenhos também dependiam da mão de obra escrava, trazida da África, que realizava todo o trabalho pesado e sofria com a exploração e a violência. A economia açucareira também envolvia o comércio internacional, que era controlado pelos portugueses e pelos holandeses, que eram os principais consumidores e financiadores do açúcar brasileiro. O açúcar foi a base da economia colonial até o século XVIII, quando entrou em crise, devido à concorrência de outros produtores, como as Antilhas, e à queda dos preços no mercado europeu.

Segundo Ferlini(1998), a economia açucareira foi baseada na exploração da terra, do trabalho escravo e do mercado externo. Ela envolveu a distribuição de sesmarias, a instalação de engenhos, o comércio triangular e a formação de uma sociedade hierárquica e patriarcal. A autora analisa as características, as transformações e as crises desse sistema produtivo, bem como as relações sociais, culturais e políticas que dele decorreram.

Ferlini(1998) também destaca a importância do açúcar para a consolidação do Império Português e para a integração do Brasil no sistema colonial europeu. Ela mostra como o açúcar contribuiu para a ocupação do litoral brasileiro, para a defesa do território contra invasões estrangeiras, para a geração de renda e impostos para a Coroa e para a difusão de elementos culturais e religiosos.

O livro se trata de uma obra de referência para o estudo da história do Brasil colonial, pois apresenta uma visão crítica e atualizada sobre o tema, baseada em fontes primárias e secundárias. Além disso, o livro é didático e acessível, pois utiliza uma linguagem clara e objetiva, ilustrações, mapas, cronologias e glossários

Para além de suas contribuições, é importante ressaltar que a obra de Ferlini(1998) se baseia em uma visão tradicional e eurocêntrica da história, que privilegia as fontes escritas e oficiais, e que não leva em conta as vozes e as experiências dos grupos subalternos, como os indígenas, os africanos e os mestiços. A autora também não dialoga com outras abordagens teóricas e metodológicas, como a história social, a história cultural, a história das mentalidades, a história das mulheres, a história ambiental, etc. Outra crítica que



podemos fazer é que ela não problematiza o conceito de civilização, e assume que o açúcar foi um elemento civilizador e integrador da sociedade colonial, sem questionar os conflitos, as desigualdades, as violências e as resistências que marcaram esse processo.

Os autores Gelze Serrat de Souza Campos Rodrigues e Jurandy Luciano Sanches Ross(2020), em seu livro "A trajetória da cana-de-açúcar no Brasil: perspectivas históricas, geográficas e socioeconômicas", abordam diversos aspectos da história e da geografia da cana-de-açúcar no Brasil, desde o período colonial até os dias atuais. Eles mostram como a cana-de-açúcar foi introduzida no Brasil pelos portugueses, que trouxeram as técnicas de cultivo e de produção do açúcar da Ilha da Madeira e de outras colônias. Os autores também explicam como a cana-de-açúcar se tornou a base da economia colonial, gerando riqueza, poder e conflitos.

O livro destaca as características e os desafios de cada região produtora de cana-de-açúcar, considerando os aspectos históricos, geográficos, econômicos, sociais e ambientais. Por exemplo, os autores abordam:

A região Nordeste, De acordo com o livro "A trajetória da cana-de-açúcar no Brasil: perspectivas históricas, geográficas e socioeconômicas", foi a primeira e a principal região produtora de cana-de-açúcar no Brasil, concentrando os grandes engenhos e as elites coloniais. A região enfrentou a concorrência de outros países produtores, as invasões holandesas, as secas, as revoltas e as mudanças políticas. A região foi escolhida pelos portugueses para o cultivo da cana-de-açúcar por apresentar condições favoráveis, como o clima tropical úmido, o solo massapê, a pluviosidade regular, a proximidade com o mar e a disponibilidade de rios e de portos.

Assim se organizou em torno do sistema de sesmarias, que consistia na distribuição de terras para a produção agrícola. As terras mais férteis e próximas ao mar foram destinadas aos senhores de engenho, que eram os proprietários dos engenhos de açúcar. Os engenhos eram as unidades produtivas responsáveis pela moenda da cana-de-açúcar e pela fabricação do açúcar branco, mascavo e da cachaça.



A região Nordeste dependia da mão de obra escrava, que era trazida da África para o Brasil pelo tráfico negreiro. Os escravos eram submetidos a condições de trabalho desumanas, sofriam castigos físicos e resistiam de várias formas à escravidão. A presença dos escravos africanos também influenciou a cultura, a religião e a culinária do Nordeste.

Também se inseriu no comércio triangular, que envolvia a Europa, a África e a América. O açúcar produzido no Nordeste era exportado para a Europa, onde era consumido e refinado. Em troca, os colonos recebiam produtos manufaturados, como tecidos, ferramentas e armas. Parte desses produtos era usada para comprar escravos na África, que eram trazidos para o Brasil.

Essa região enfrentou a concorrência de outros países produtores de açúcar, como as Antilhas Holandesas, que ofereciam preços mais baixos e qualidade superior. A região também sofreu com as invasões holandesas, que ocorreram entre 1630 e 1654, e que provocaram conflitos, saques, destruição e perda de mercado.

A região Nordeste passou por diversas revoltas e movimentos sociais, que expressavam o descontentamento e a resistência de vários setores da sociedade colonial, como os escravos, os indígenas, os mestiços, os trabalhadores livres e os senhores de engenho. Entre esses movimentos, destacam-se a Insurreição Pernambucana (1645-1654), a Guerra dos Mascates (1710-1711), a Revolta de Beckman (1684), a Conjuração dos Suassunas (1801) e a Confederação do Equador (1824). E entrou em decadência no século XVIII, quando o Brasil passou a enfrentar a crise do sistema colonial e a mudança no foco da economia, que passou a ser a mineração. Também sofreu com as secas, que afetaram a produção agrícola e a população. A região só se recuperou no século XIX, com a introdução de novas variedades de cana, a modernização dos engenhos e a diversificação das culturas.

A região Sudeste se destacou pela produção de aguardente e de rapadura, além do açúcar. A região se beneficiou da proximidade com o mercado interno e externo, da diversificação das atividades econômicas, da mão de obra imigrante e da modernização tecnológica. A região iniciou o cultivo da cana-de-açúcar no século XVI, mas só se desenvolveu no século XVIII, com a decadência



da região Nordeste e o aumento da demanda pelo açúcar e pela aguardente. A região Sudeste se diferenciou da região Nordeste por produzir mais aguardente e rapadura do que açúcar, pois esses produtos tinham mais valor no mercado interno e no tráfico negreiro.

Ela se caracterizou pela diversificação das atividades econômicas, pois a cana-de-açúcar não era o único produto da região. A região Sudeste também se dedicou à produção de café, que se tornou o principal produto de exportação do Brasil no século XIX, e de outros produtos agrícolas, como o algodão, o arroz, o milho e o feijão. O Sudeste também se integrou com as regiões mineradoras, que demandavam alimentos e bebidas para os trabalhadores e os colonos.

Assim se modernizou com a introdução da ferrovia, que facilitou o transporte e o escoamento da produção, e com a inovação tecnológica, que aumentou a produtividade e a qualidade dos produtos. A região Sudeste também se destacou pela mão de obra imigrante, que substituiu a mão de obra escrava após a abolição da escravatura em 1888.

A região Centro-Sul se desenvolveu a partir do século XIX, com a expansão da fronteira agrícola e a introdução da ferrovia. A região se tornou a maior produtora de cana-de-açúcar do país, com destaque para o estado de São Paulo, que liderou o processo de industrialização e de inovação do setor. A região foi colonizada mais tarde do que as outras regiões, pois os portugueses se concentraram nas áreas litorâneas e nas regiões mineradoras, onde havia mais riqueza e interesse. O Centro-Sul só se desenvolveu no século XIX, com a abertura dos caminhos para o interior e a ocupação das terras pelos bandeirantes, pelos sertanistas e pelos migrantes de outras regiões.

Também teve uma produção de cana-de-açúcar mais moderna e diversificada do que as outras regiões, pois a cana-de-açúcar não era o único produto da economia local. O lugar foi dedicado à produção de café, que se tornou o principal produto de exportação do Brasil no século XIX.

A região se beneficiou da introdução da ferrovia, que facilitou o transporte e o escoamento da produção, e da inovação tecnológica, que aumentou a produtividade e a qualidade dos produtos. A região Centro-Sul



também se destacou pela mão de obra imigrante, que substituiu a mão de obra escrava após a abolição da escravatura em 1888. O lugar também foi largamente utilizado na produção de etanol, que se tornou um importante combustível alternativo e renovável, que reduz a dependência do petróleo e as emissões de gases de efeito estufa. Assim se voltou para a produção de agroenergia, que aproveita a biomassa da cana-de-açúcar para gerar eletricidade e biocombustíveis.

A região Norte teve uma participação menor na produção de cana-de-açúcar, mas que apresentou algumas peculiaridades, como a produção de açúcar mascavo, a influência indígena e a integração com a Amazônia. A região foi colonizada mais tarde do que as outras regiões, pois os portugueses se concentraram no litoral nordestino e sudestino, onde havia melhores condições para o cultivo da cana-de-açúcar. A região Norte só despertou o interesse dos colonizadores no século XVII, com a descoberta das drogas do sertão, como o cacau, o cravo, a canela e a baunilha.

Essa região teve uma produção de cana-de-açúcar mais modesta e diversificada do que as outras regiões, pois a cana-de-açúcar não era o produto principal da economia local. A região Norte produzia principalmente açúcar mascavo, que era mais barato e menos refinado do que o açúcar branco. Também produzia aguardente, rapadura, melado e vinagre. Ela se caracterizou pela influência indígena na cultura canavieira, pois os povos originários foram os primeiros a cultivar a cana-de-açúcar na região, antes da chegada dos portugueses. Esses povos também foram utilizados como mão de obra pelos colonos, que os escravizavam ou os aldeavam. Os indígenas contribuíram com seus conhecimentos, técnicas e costumes para a produção e o consumo da cana-de-açúcar e seus derivados.

A região Norte se integrou com a Amazônia, que era uma área de grande biodiversidade e riqueza natural. A região Norte aproveitou os recursos da floresta, como a madeira, as frutas, as plantas medicinais e os animais. A região Norte também se beneficiou da rede hidrográfica da Amazônia, que facilitava o transporte e o comércio dos produtos da cana-de-açúcar e de outras culturas.



A região Centro-Oeste também teve uma participação menor na produção de cana-de-açúcar, mas que se caracterizou pela diversidade de culturas e de paisagens, pela presença do Pantanal e pela expansão recente da agroindústria. A região foi colonizada mais tarde do que as outras regiões, pois os portugueses se concentraram nas áreas litorâneas e nas regiões mineradoras, onde havia mais riqueza e interesse. A região Centro-Oeste só se desenvolveu no século XIX, com a abertura dos caminhos para o interior e a ocupação das terras pelos bandeirantes, pelos sertanistas e pelos migrantes de outras regiões.

O Centro-Oeste teve uma produção de cana-de-açúcar mais modesta e diversificada do que as outras regiões, pois a cana-de-açúcar não era o produto principal da economia local, produzia principalmente rapadura, melado e cachaça, que eram consumidos no mercado interno e no abastecimento das tropas e dos viajantes. A região também produzia outros produtos agrícolas, como o arroz, o milho, o algodão e a mandioca. Ela se caracterizou pela diversidade de culturas e de paisagens, pois abrangia os estados de Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Goiás e o Distrito Federal, que apresentavam diferentes condições geográficas, climáticas, ecológicas e culturais. Incorporou os elementos indígenas, africanos, europeus e asiáticos na sua formação histórica e cultural.

Dessa forma se destacou pela presença do Pantanal, que é a maior planície alagável do mundo, que abriga uma rica biodiversidade e que é considerado Patrimônio Natural da Humanidade pela UNESCO. O Pantanal foi palco de diversas atividades econômicas, como a pecuária, a pesca, o turismo e a extração de recursos naturais. A região se expandiu recentemente com a agroindústria, que se beneficiou da modernização tecnológica, da disponibilidade de terras, da integração com os mercados nacionais e internacionais e dos incentivos governamentais. A região Centro-Oeste se tornou uma das maiores produtoras de cana-de-açúcar do país, com destaque para o estado de Goiás, que se especializou na produção de etanol. O livro também analisa as tendências e os desafios atuais da produção de cana-de-açúcar no Brasil, considerando os aspectos econômicos, sociais e ambientais. Os autores discutem temas como a produção de etanol, a sustentabilidade, a



competitividade, a qualidade, a segurança alimentar, a inclusão social e a preservação do patrimônio histórico e cultural.

A partir do artigo “A economia açucareira no Brasil colonial” de Carmo(2019), é possível descrever como a produção de açúcar no Brasil colonial se inseriu no contexto do sistema colonial mercantilista, e como ela gerou riqueza, poder e conflitos na sociedade brasileira.

A produção de açúcar no Brasil colonial se inseriu no contexto do sistema colonial mercantilista, que era um conjunto de práticas econômicas exercidas pelas nações europeias entre os séculos XV e XVIII, visando acumular riquezas para as metrópoles. Nesse sistema, as colônias eram exploradas e submetidas ao pacto colonial, que consistia na exclusividade do comércio e da navegação entre a metrópole e a colônia.

A economia açucareira no Brasil colonial foi a primeira atividade lucrativa desenvolvida pelos portugueses, que se aproveitaram das condições favoráveis do solo, do clima e da mão de obra escrava para cultivar a cana-de-açúcar e produzir o açúcar, que era muito valorizado na Europa. O açúcar brasileiro era exportado para Portugal, que o revendia para outros países com altos lucros. Em troca, o Brasil recebia produtos manufaturados e escravos africanos, pagando preços elevados. Assim, Portugal enriquecia às custas da exploração colonial.

O açúcar no Brasil colonial gerou riqueza e poder para os senhores de engenho, que eram os proprietários das grandes fazendas onde se plantava a cana-de-açúcar e se fabricava o açúcar. Os senhores de engenho formavam a elite colonial, que dominava a sociedade e a política da época. Eles viviam em luxuosas casas grandes, cercados de escravos e dependentes. Eles também mantinham relações de clientelismo e de compadrio com as autoridades locais e com a Igreja Católica.

Porém também gerou conflitos na sociedade brasileira, que era marcada pela desigualdade, pela violência e pela resistência. Os escravos africanos, que eram a principal força de trabalho nos engenhos, sofriam com as péssimas condições de vida e de trabalho, sendo submetidos a castigos, torturas e humilhações. Os escravos se rebelavam de várias formas, como fugindo para



os quilombos, praticando sabotagens, organizando revoltas e mantendo suas tradições culturais e religiosas. Os indígenas, que também eram explorados pelos colonos, reagem com guerras, alianças e fugas. Os trabalhadores livres, como os lavradores, os artesãos e os comerciantes, também sofriam com a exploração e a opressão dos senhores de engenho e da Coroa portuguesa, que os sobrecarregavam com impostos e restrições. Esses setores sociais participaram de diversos movimentos de contestação e de emancipação, como a Insurreição Pernambucana, a Guerra dos Mascates, a Conjuração Mineira e a Inconfidência Baiana.

5. CAPÍTULO III- Cozinha mestiça, sincrética e híbrida: um mito cultural.

A cozinha mestiça, sincrética e híbrida é um conceito que tenta explicar a formação da culinária brasileira a partir da mistura de elementos das culturas indígena, africana e portuguesa. No entanto, segundo Algranti (2012), esse conceito é insuficiente e ultrapassado, pois não revela o processo de mediação cultural, de superposição de diferentes formas de alimentação, de resistência de identidades e de adaptação aos ingredientes locais que ocorreram na América portuguesa.

O site "História da Confeitaria: Brasil", de M. Garbin(2017), é uma página que busca resgatar e valorizar a história e a cultura da confeitaria brasileira, especialmente a influência dos portugueses na adaptação das receitas aos ingredientes e ao clima do Brasil. A autora é uma gastrônoma e escritora que se dedica a pesquisar e divulgar a arte da doçaria e da gelateria no país, através do seu site "Doces Histórias" e de outros livros sobre o tema.

A página é dividida em quatro partes: a primeira parte conta a origem e a evolução da confeitaria no mundo, desde a Antiguidade até os dias atuais; a segunda parte narra a chegada e a expansão da confeitaria no Brasil, desde o período colonial até a República; a terceira parte apresenta as receitas e as curiosidades dos doces típicos de cada região do Brasil, como o quindim, a cocada, o bolo-de-roló, o brigadeiro e o sorvete de cupuaçu; e a quarta parte traz dicas e técnicas para fazer e decorar os doces, além de sugestões de harmonização com bebidas e frutas.



O site como um todo, é uma obra que mistura história, cultura e gastronomia, com uma linguagem clara, envolvente e didática. A autora mostra como a confeitaria brasileira é uma expressão da identidade nacional, que reflete a diversidade e a riqueza das influências culturais que formaram o país, como a portuguesa, a africana, a europeia e a asiática. Ela também destaca a criatividade e a originalidade dos brasileiros, que souberam adaptar e reinventar as receitas tradicionais, criando doces deliciosos e únicos.

O açúcar foi um dos principais produtos da economia colonial brasileira, que teve grande demanda e valor no mercado europeu. Além de ser usado como moeda de troca, o açúcar também foi utilizado como ingrediente na confeitaria, que se desenvolveu a partir das receitas conventuais portuguesas, que aos poucos foram adaptadas aos ingredientes e ao clima do Brasil. Nesse sentido, podemos questionar qual foi a influência lusitana na confeitaria brasileira, e como o açúcar contribuiu para a formação de uma identidade culinária nacional.

A confeitaria brasileira herdou muitas técnicas, formas e nomes das receitas portuguesas, que por sua vez tinham influências italianas e francesas. Por exemplo, os pastéis de nata, os pastéis de Belém, os quindins, as queijadinhas, os papos de anjo, os sonhos, as broas, e os bolos de rei.

A *Patisserie* brasileira refletiu muitos aspectos da cultura e da religião portuguesa, como as festas, as tradições, as lendas, as crenças e os santos. Muitos doces eram feitos para celebrar datas comemorativas, como o Natal, a Páscoa, o Carnaval, o Dia de Reis, o Dia de Todos os Santos, entre outros. Muitos doces também tinham nomes ou formas relacionados a demonstrações de afeto, como os bem-casados, os suspiros, os beijinhos.

A perspectiva que aborda forte influência lusitana na confeitaria brasileira pode argumentar que os ingredientes típicos da culinária portuguesa foram fundamentais para a elaboração dos doces no Brasil colonial, pois eles conferiam sabor, textura e consistência aos produtos, além de representarem uma forma de prestígio e distinção social. Essa perspectiva pode se basear em exemplos como:



Os ovos eram usados para dar cor, brilho e maciez aos doces, além de serem um símbolo de fertilidade e de vida. Os ovos também eram abundantes nas fazendas e nos conventos, onde eram produzidos os principais doces da época, como os quindins, os papos de anjo, os fios de ovos, etc.

O leite e a manteiga eram usados para dar cremosidade, umidade e sabor aos doces, além de serem um sinal de riqueza e de nobreza. O leite e a manteiga também eram produtos caros e escassos no Brasil colonial, pois dependiam da criação de gado, que era restrita e controlada pela metrópole. O leite e a manteiga eram usados em doces como os pudins, os manjares, as queijadinhas.

A farinha de trigo era usada para dar estrutura, firmeza e leveza aos doces, além de ser um indicador de civilização e de cultura. A farinha de trigo também era um produto importado e raro no Brasil colonial, pois não se adaptava ao clima e ao solo do país. A farinha de trigo era usada em doces como os bolos, as broas, os pastéis.

O vinho, o mel, as especiarias, as frutas secas e as amêndoas eram usadas para dar aroma, doçura e sabor aos doces, além de serem um símbolo de sofisticação e de exotismo. Esses ingredientes também eram produtos de origem estrangeira e de alto valor no Brasil colonial, pois vinham da Europa, da Ásia e da África. Eles eram usados em doces como os bolos de rei, os bolos de vinho, os doces de frutas.

A confeitaria brasileira também se adaptou às diferentes regiões do país, incorporando ingredientes e técnicas locais. Por exemplo, o uso de frutas tropicais, como a banana e o coco, em doces é uma característica marcante da confeitaria no Nordeste do Brasil. Em resumo, a intervenção lusitana teve um papel fundamental na formação da confeitaria brasileira, contribuindo com ingredientes, técnicas e tradições que moldaram a diversificada e rica culinária de sobremesas do Brasil. A influência portuguesa ainda é evidente em muitos dos doces e sobremesas tradicionais apreciados no país hoje.

Câmara Cascudo (2017) foi um dos principais estudiosos da história da alimentação no Brasil, que dedicou uma parte de sua obra à influência da culinária portuguesa na formação da gastronomia brasileira. Em seu livro História



da Alimentação no Brasil, ele afirma que a doceria portuguesa foi a base da doceria brasileira, que se adaptou aos ingredientes e aos costumes locais, mas que manteve as técnicas, as formas e os nomes dos doces lusitanos.

A partir do pensamento de Cascudo(2017), é possível afirmar que as adaptações da doceria portuguesa no Brasil foram superficiais e pontuais, que não alteraram a essência e a identidade dos doces, que continuaram sendo reconhecidos como de origem portuguesa.

Segundo Cascudo (2017), a doceria portuguesa foi adaptada no Brasil de acordo com os ingredientes locais, as condições climáticas, as preferências regionais e as influências de outras culturas. Ele afirma que os doces brasileiros são mais simples, menos elaborados e menos açucarados do que os portugueses, mas não menos saborosos e variados.

Alguns exemplos de adaptações da doceria portuguesa no Brasil são:

I. O quindim, que é um doce feito com gemas de ovos, açúcar e coco ralado, que tem uma cor amarela e uma forma de pequeno bolo. Esse doce é uma adaptação do brisa-do-lis, que é um doce português feito com gemas de ovos, açúcar e amêndoas, que tem uma cor dourada e uma forma de flor. O quindim substituiu as amêndoas pelo coco, que era mais abundante e barato no Brasil, mas manteve a técnica, a forma e o nome do doce português.

II. O pastel de nata, que é um doce feito com massa folhada e recheio de creme de leite, ovos e açúcar, que é assado em forminhas de metal e polvilhado com canela. Esse doce é uma adaptação do pastel de Belém, que é um doce português feito com massa folhada e recheio de creme de leite, ovos e açúcar, que é assado em forminhas de barro e polvilhado com canela. O pastel de nata mudou o material das forminhas, que eram mais fáceis de encontrar no Brasil, mas manteve a técnica, a forma e o nome do doce português.

III. A broa de milho, que é um doce feito com farinha de milho, farinha de trigo, açúcar, ovos e erva-doce, que é modelado em forma de pão e assado no forno. Esse doce é uma adaptação da broa de Avintes, que é um doce português feito com farinha de centeio, farinha de trigo, açúcar, ovos e erva-doce, que é modelado em forma de pão e assado no forno. A broa de milho



substituiu o centeio pelo milho, que era mais cultivado e consumido no Brasil, mas manteve a técnica, a forma e o nome do doce português

IV. O cuscuz de tapioca, um pudim feito com tapioca granulada, leite de coco e açúcar, que é uma versão tropicalizada do cuscuz de farinha de trigo cozido no vapor.

V. O bolo de rolo, um bolo fino recheado com goiabada, que é uma variação do pão-de-ló português enrolado com doce de ovos.

VI. A cocada, um doce feito com coco ralado e açúcar, que é uma adaptação da queijada de Sintra, um doce feito com queijo fresco e açúcar.

Para além dos autores citados, é válido adicionar as contribuições de Mariana Corção, que é uma acadêmica brasileira com uma trajetória notável no campo da História. A historiadora possui especialização em Patrimônio Histórico pelo Programa de Especialização em Patrimônio Histórico do Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em colaboração com a UNESCO, concluída em 2008.

Primordialmente é necessário reforçar que a cozinha brasileira é frequentemente descrita como mestiça, sincrética e híbrida, refletindo a mistura de influências indígenas, africanas e europeias que caracterizam a história e a cultura do Brasil. No entanto, essa visão pode ser considerada um mito cultural, pois simplifica a complexidade e a dinâmica das interações culturais que moldaram a culinária do país.

O artigo de Corção(2012) discute como Câmara Cascudo(2017), em sua obra "História da Alimentação no Brasil", articula experiências individuais e coletivas para interpretar a influência dos sabores portugueses na cozinha brasileira. Cascudo viajou a Portugal em 1947 e, a partir de suas experiências gustativas, defendeu uma cozinha tradicional brasileira, identificando como os gostos pessoais podem influenciar a narrativa histórica da alimentação.

Por outro lado, pesquisas contemporâneas, como as de Leila Algranti (2012), questionam a ideia de uma cozinha puramente mestiça, argumentando que tal perspectiva não revela o processo de mediação cultural e as complexas sobreposições de diferentes formas de alimentação. Algranti (2012) sugere que,



além da substituição de elementos, houve resistência e manutenção de identidades alimentares específicas.

Portanto, ao abordar a cozinha brasileira como mestiça, sincrética e híbrida, é importante reconhecer que esses termos representam apenas a superfície de um processo muito mais profundo e multifacetado de intercâmbio cultural. A realidade é que a culinária brasileira é o resultado de séculos de adaptação, resistência e inovação, onde cada grupo contribuiu com seus ingredientes, técnicas e tradições, criando algo único que vai além da simples mistura de influências.

Para Algranti (2012), a alimentação é um tema importante para entender a dinâmica das relações no Brasil colonial, pois envolve aspectos sociais, econômicos, políticos, religiosos e culturais. Ela afirma que a comida não é só sustento, mas é estruturante na organização social de um grupo humano. Por isso, ela propõe uma análise mais complexa e detalhada da história da alimentação na América portuguesa, levando em conta as trocas culturais, as apropriações e as ressignificações de elementos entre os habitantes de diferentes regiões do Império.

Um dos focos da pesquisa da autora é o papel das especiarias na cozinha e na botica, ou seja, na culinária e na medicina. Ela mostra que as especiarias eram muito valorizadas pelos portugueses, que as traziam da Ásia e as usavam para temperar os alimentos e para curar doenças. Ela também mostra que as especiarias foram incorporadas à alimentação dos colonos, dos indígenas e dos africanos, mas com diferentes significados e usos. Por exemplo, o cravo-da-índia era usado pelos portugueses para aromatizar o vinho e o açúcar, pelos indígenas para mascar e pelos africanos para fazer amuletos. (Algranti, 2012)

Assim, Algranti questiona a ideia de uma cozinha mestiça, sincrética e híbrida como um mito cultural que simplifica e homogeneiza a diversidade e a complexidade da alimentação no Brasil colonial. Ela defende que é preciso considerar as diferenças regionais, as condições climáticas, as preferências pessoais, as influências de outras culturas e as transformações históricas que moldaram a culinária brasileira ao longo dos séculos.



O tema da culinária brasileira como mestiça é um mito que pode ser abordado a partir do artigo “A mestiçagem enquanto um dispositivo de poder e a construção da identidade nacional brasileira”, de Emanuel Mariano Tadei, analisa a questão racial brasileira numa perspectiva foucaultiana, questionando a mestiçagem como um fenômeno natural, e mostrando como ela é fruto de um dispositivo de poder, que visa a assimilação, a submissão e a extinção das culturas originais. O autor argumenta que a ideia de uma culinária mestiça, sincrética e híbrida, que reflete a mistura de sabores e culturas que formam o país, é uma forma de ocultar as relações de poder, de exploração e de violência que marcaram a história do Brasil. Ele afirma que a culinária brasileira não é uma expressão de uma identidade nacional homogênea e harmônica, mas sim de uma identidade plural e conflituosa, que revela as diferenças e as desigualdades entre os grupos sociais que compõem o país. Ele defende que é preciso reconhecer e valorizar a diversidade e a especificidade das culturas alimentares dos povos indígenas, dos africanos e dos imigrantes, que foram silenciados e marginalizados pelo discurso da mestiçagem. O autor propõe que é preciso problematizar e desconstruir o mito da culinária mestiça, e buscar uma nova forma de pensar e de viver a alimentação no Brasil.

Assim, os artigos de Algranti e Tadei (2002) questionam a ideia de uma culinária mestiça, sincrética e híbrida como uma forma de explicar a formação nacional pela miscigenação das “três raças”. Os autores criticam a tese da mistura de elementos como se fosse diferente de fazer nascer algo novo, e defendem que é preciso revelar o processo de mediação cultural, de superposição de diferentes formas de alimentação. Os autores também mostram como a ideia de uma culinária mestiça oculta as relações de poder, de exploração e de violência que marcaram a história do Brasil, e como ela impõe uma certa racionalidade presente de forma indelével no pensamento racial brasileiro. Também propõem que é preciso reconhecer e valorizar a diversidade e a especificidade das culturas alimentares dos povos indígenas, dos africanos e dos imigrantes, que foram silenciados e marginalizados pelo discurso da mestiçagem. Sugerem que é preciso problematizar e desconstruir o mito da culinária mestiça, e buscar uma nova forma de pensar e de viver a alimentação no Brasil.



Maria Eunice Maciel é uma antropóloga e professora brasileira, que se dedica ao estudo da alimentação, da cultura e da identidade no Brasil. Ela é professora titular do Departamento de Antropologia e do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e coordenadora do Núcleo de Pesquisas em Antropologia do Corpo e da Saúde (NUPACS/UFRGS). Ela é autora de vários livros e artigos sobre o tema, como "Uma cozinha à brasileira", "Comida e cultura: uma perspectiva antropológica" e "Comer, beber e falar: a construção social do gosto".

Ela é uma pesquisadora relevante para o tema, pois ela apresenta uma visão crítica e atualizada sobre o assunto, baseada em fontes primárias e secundárias. Ela também utiliza uma abordagem interdisciplinar, que envolve a antropologia, a história, a sociologia e a gastronomia. Ela também valoriza a preservação e a divulgação do patrimônio histórico e cultural relacionado à alimentação e à culinária no Brasil.

O artigo de Maria Eunice Maciel "Uma cozinha à brasileira" discute a ideia de que a cozinha brasileira seria uma expressão da mestiçagem, do sincretismo e da hibridização cultural que caracterizam o país. A autora questiona esse mito cultural, que seria uma forma de idealizar e homogeneizar a diversidade gastronômica do Brasil, ignorando as diferenças regionais, sociais, étnicas e históricas que marcam a alimentação dos brasileiros.

Segundo Maciel (2004), a cozinha brasileira não é o resultado de uma simples mistura ou fusão de elementos culinários de diferentes origens, mas sim de um processo histórico de hibridização cultural, que envolve conflitos, negociações, resistências e adaptações. A hibridização cultural é a combinação de elementos de diferentes culturas, que geram novas formas de expressão e identidade.

A autora afirma que a cozinha brasileira é fruto de uma história de exploração, dominação e desigualdade, que marcou a formação social e econômica do país. Ela analisa como os produtos alimentares introduzidos pelos colonizadores europeus, africanos escravizados e imigrantes asiáticos foram apropriados, transformados e resignificados pelos povos indígenas e pelos diversos grupos sociais que compõem a sociedade brasileira. Também mostra



como a alimentação reflete as relações de poder, de classe, de gênero, de raça e de etnia que estruturam o Brasil.

Maciel(2004) também destaca que a cozinha brasileira é marcada pela diversidade regional, que expressa as diferentes condições geográficas, climáticas, ecológicas e culturais do país. Cada região desenvolveu suas próprias tradições culinárias, que incorporaram os ingredientes locais, as influências indígenas, africanas, europeias e asiáticas, e as adaptações às mudanças históricas. Assim, a cozinha brasileira não é homogênea, mas sim plural e dinâmica.

Mário de Andrade foi um escritor, musicólogo, historiador de arte, crítico e fotógrafo brasileiro, que se destacou como um dos fundadores e líderes do modernismo no Brasil. Ele nasceu em São Paulo, em 1893, e morreu na mesma cidade, em 1945. Ele se formou em piano e composição, mas se dedicou à literatura, publicando obras de diversos gêneros, como poesia, romances, contos, crônicas, ensaios e críticas. Ele também foi professor, pesquisador e gestor cultural, tendo atuado em diversas instituições e projetos relacionados à arte e à cultura brasileiras.

Ele é um pesquisador relevante para o tema da cozinha brasileira como mestiça, sincrética e híbrida sendo um mito cultural, pois ele foi um dos primeiros a abordar esse assunto em sua obra literária e em seus estudos. Ele se interessou pela diversidade e pela hibridização cultural do Brasil, buscando valorizar e preservar o patrimônio histórico e cultural relacionado à alimentação e à culinária no país. Ele também questionou o mito da mestiçagem, mostrando que a cozinha brasileira não era um aglomerado desordenado de culturas, mas sim um processo histórico de conflitos, negociações, resistências e adaptações. Ele escreveu sobre a culinária brasileira em sua crônica "Tacacá com tucupi", publicada em 1939, e em outros textos, como "Macunaíma", "O Banquete" e "O Movimento Modernista"

A partir da crônica "Tacacá com tucupi" de Mário de Andrade, podemos falar sobre a cozinha brasileira como mestiça, sincrética e híbrida sendo um mito cultural, a destacando como fruto de uma história de mistura de elementos culinários de diferentes origens, que reflete a diversidade cultural e



geográfica do país. Desde as suas raízes indígenas até as influências trazidas pelos colonizadores europeus, africanos escravizados e imigrantes asiáticos, a cozinha brasileira é, portanto, uma fusão rica de tradições culinárias que continua a evoluir.

No entanto, essa ideia de mestiçagem, sincrética e hibridização cultural pode ser vista como um mito cultural, que seria uma forma de idealizar e homogeneizar a diversidade gastronômica do Brasil, ignorando as diferenças regionais, sociais, étnicas e históricas que marcam a alimentação dos brasileiros. Andrade (1939), em sua crônica, questiona esse mito cultural, mostrando que a cozinha brasileira não é o que resulta de múltiplas culturas de forma igualitária, mas sim de um processo histórico de hibridização cultural, que envolve conflitos, negociações, resistências e adaptações. A hibridização cultural é a combinação de elementos de diferentes culturas, que geram novas formas de expressão e identidade.

Mário de Andrade(1939) também destaca que a cozinha brasileira é marcada pela diversidade regional, que expressa as diferentes condições geográficas, climáticas, ecológicas e culturais do país. Cada região desenvolveu suas próprias tradições culinárias, que incorporaram os ingredientes locais, as influências indígenas, africanas, europeias e asiáticas, e as adaptações às mudanças históricas. Assim, a cozinha brasileira não é homogênea, mas sim plural e dinâmica. O autor também valoriza a preservação e a divulgação do patrimônio histórico e cultural relacionado à alimentação e à culinária no Brasil, que é fruto de uma história de exploração, dominação e resistência. Ele defende que a culinária é uma forma de arte e de conhecimento, que revela a identidade e a singularidade do povo brasileiro.

6. METODOLOGIA DA PESQUISA

A metodologia da pesquisa foi baseada em uma revisão bibliográfica da obra Açúcar de Gilberto Freyre, e também de outras obras que tratam da história da alimentação brasileira, mais precisamente a respeito de uma análise



da representação da cultura social do Brasil colonial açucareiro entre os anos de 1570 e 1670.

Realizou-se uma análise qualitativa da obra, com ênfase na identificação das principais características da indústria açucareira no Brasil colonial e na relação entre esta cultura e a formação da cultura alimentícia da sociedade brasileira. A obra de Gilberto Freyre que selecionamos é uma das mais notáveis presentes na literatura brasileira pois trata-se de uma representação historiográfica que protagoniza a cultura, a gastronomia e a identidade do Nordeste, destacando o açúcar e a confeitaria como pontos cruciais na formação da sociedade brasileira. No trabalho, apresentamos uma revisão literária desta obra, objetivando analisar os principais conceitos, argumentos, fontes, métodos e estilo utilizados pelo autor, e também comparar e contrastar suas opiniões com as de outros autores. Para fazer isso, usamos as seguintes etapas como método científico:

Primeiramente, esclarecemos o tema e os objetivos do trabalho, bem como os motivos e questões da pesquisa. Explicamos porque escolhemos a obra de Freyre como objeto de estudo, qual a relevância e originalidade da obra e quais questões pretendemos responder.

O segundo momento consistiu em realizarmos um levantamento bibliográfico da obra de Freyre, destacando seu contexto histórico e social, as contribuições presentes na obra, no tocante a sociologia da alimentação e sua recepção crítica com base nas obras selecionadas. Selecionamos as principais fontes primárias e secundárias. Essas fontes são livros e artigos publicados entre 1988 e 2022 e podem ser encontrados no Google Scholar. Nós os utilizamos para nos ajudar a compreender melhor a obra de Freyre e seu lugar na literatura brasileira.

As ideias de Freyre posteriormente comparamos e contrastamos com as obras de outros autores que tratam de temas semelhantes ou relacionados, como história, cultura, gastronomia e identidade do Nordeste do Brasil. Buscamos identificar convergências e divergências entre diferentes perspectivas sobre açúcar e confeitaria no Brasil, bem como as possíveis contribuições e limitações da obra de Freyre.



Para alcançarmos os tópicos expostos anteriormente, analisamos as contribuições e limitações da obra de Freyre, para o conhecimento científico e social da representação do açúcar e da confeitaria brasileira. Inferimos os aspectos positivos e negativos da obra de Freyre, e também sua relevância para as pesquisas atuais sobre alimentação, cultura e sociedade.

Por fim, apresentamos as conclusões do estudo buscando destacar as implicações que podem ser utilizadas em pesquisas futuras, além de resumirmos os resultados de nossa análise literária da obra Açúcar de Freire, visando apontar como ela pode nos ajudar a entender as questões destacadas no início do trabalho.

7. RESULTADOS E DISCUSSÃO:

A pesquisa desenvolvida, contribui a compreensão mais aprofundada do auge da indústria do açúcar no Brasil colonial e a influência que essa atividade econômica teve na formação da cultura alimentícia da sociedade brasileira. Além disso, a análise das contribuições obra “Açúcar” de Gilberto Freyre, em conjunto com os artigos de apoio primários e secundários, sobre a relação entre o auge da produção açucareira brasileira e a sociedade no Brasil colonial, permite uma reflexão sobre as contradições e desigualdades presentes na cultura açucareira.

O objetivo deste trabalho foi analisar a relevância do açúcar na construção da cultura, da divisão de classes sociais e da economia do Brasil colonial. Para isso, foram utilizadas fontes primárias e secundárias que tratam da história, da sociologia e da antropologia do açúcar no período colonial, bem como dados estatísticos e gráficos que ilustram a produção, o comércio e o consumo do açúcar no Brasil e no mundo.

Os resultados obtidos indicam que o açúcar foi um elemento fundamental para a colonização, a exploração e a dominação do Brasil por Portugal, pois representou a primeira e a principal atividade econômica da colônia, gerando riqueza e prestígio para a metrópole e para os senhores de engenho, que se tornaram a elite colonial. O açúcar também determinou a formação e a estruturação da sociedade colonial, marcada pela escravidão, pela



monocultura, pelo latifúndio e pela sociedade patriarcal, que reproduziam as relações de classe, de raça e de gênero que vigoravam na Europa. O açúcar ainda influenciou a formação e a expressão da cultura colonial, que resultou da miscigenação, da resistência e da criatividade dos diferentes grupos étnicos que compuseram o Brasil, como os brancos, os negros e os indígenas, que manifestaram suas identidades, seus valores e suas tradições através da arte, da literatura, da religião e do folclore.

O açúcar foi um produto-chave na economia colonial brasileira, pois além de ser exportado para a Europa, foi usado como uma forma de moeda de troca na colônia, diante da escassez de dinheiro em espécie. O açúcar tinha características que o tornavam adequado para essa função, como durabilidade, aceitabilidade, valor intrínseco e divisibilidade. No entanto, o uso do açúcar como moeda também trazia desafios, como a necessidade de padronização e a dependência da produção e do mercado de açúcar.

A confeitaria foi um campo de intervenção lusitana na culinária brasileira, pois os portugueses introduziram ingredientes, técnicas e tradições que influenciaram a formação dos doces e sobremesas brasileiros. A confeitaria lusitana pode ser dividida em várias áreas principais, como o uso de ingredientes (açúcar, ovos, amêndoas, especiarias, azeite), as tradições de pastelaria (tortas, bolos, doces em formato de pastéis), as tradições religiosas e festivas (cocadas, quindins, broas de fubá), a doçaria conventual (doces de ovos, ambrosia) e as inovações regionais (frutas tropicais).

A confeitaria portuguesa foi adaptada no Brasil de acordo com os ingredientes locais, as condições climáticas, as preferências regionais e as influências de outras culturas. Alguns exemplos de adaptações são o quindim (derivado do brisa-do-lis), o cuscuz de tapioca (versão tropicalizada do cuscuz de farinha de trigo), o bolo de rolo (variação do pão-de-ló) e a cocada (adaptação da queijada de Sintra).

A discussão dos resultados aponta que o açúcar pode ser considerado como um fator determinante e contraditório da história e da cultura do Brasil colonial, pois ao mesmo tempo em que contribuiu para a exploração, a opressão e a violência que marcaram a colonização, também contribuiu para a



resistência, a diversidade e a singularidade que marcaram a formação da nação brasileira. O açúcar pode ser visto, portanto, como um símbolo e um produto da civilização e da barbárie, da riqueza e da pobreza, da dominação e da libertação, da homogeneidade e da heterogeneidade, que caracterizaram o Brasil colonial.

Em resumo, esta pesquisa demonstrou como a confeitaria e a economia estavam interligadas no Brasil colonial, e como o açúcar foi um elemento central nessa relação. A confeitaria brasileira reflete a mistura de sabores e tradições da cultura luso-brasileira, mas também revela as adaptações e ressignificações que ocorreram na América portuguesa.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS:

O presente estudo objetivou abordar a obra de Gilberto Freyre “Açúcar: uma sociologia doce” de modo que foi comparada a outras obras de autores que também são relevantes para o tema que protagoniza a sociedade e a economia açucareira durante o período de 1570 a 1670 na América Portuguesa. Além de analisar a representação da cultura açucareira brasileira na obra. Para chegarmos as conclusões inferidas nos resultados, optamos por primordialmente identificar as principais características da cultura do açúcar no Brasil retratadas na obra. Após esse momento, analisamos de que forma o cultivo do açúcar influenciou a formação da sociedade brasileira, e destacamos que a sua influencia se destacou principalmente pela segregação de classes, protagonismo na economia e diferenciação social relacionada a forma de seu consumo.

Além disso destacamos como esse alimento que se tornou popular pode ser maléfico para a saúde, se consumido em excesso. Também destacamos seu protagonismo na confecção de doces tradicionais e como esses doces tiveram suas receitas transformadas e adaptadas a nossa região.

Discutimos as contradições e desigualdades presentes no período do “Brasil açucareiro” e como elas foram abordadas na obra, nesse momento também inferimos o mito da culinária brasileira que é tida através do senso comum como democrática e miscigenada, demonstrando como essa miscigenação alimentar aconteceu principalmente para adaptar receitas, e seu objetivo principal não era protagonizar as principais etnias de forma igualitária.



Os resultados obtidos são de suma importância para a comunidade acadêmica, visto que é necessário problematizar a ideia tida através do senso comum de que a culinária brasileira é híbrida e igualitária, é importante sobretudo para a desconstrução de mitos e promover a resistência da cultura pois ao questionar a narrativa de uma culinária nacional unificada, pode-se dar mais atenção à preservação de práticas culinárias específicas que podem estar em risco de desaparecimento devido à globalização e à perda de biodiversidade. (Souza, 2021). Portanto, problematizar essas noções comuns é um exercício crítico que pode levar a um entendimento mais profundo e autêntico da culinária brasileira.



9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

ALGRANTI, Leila Mezan. Você tem fome de quê?: Alimentação permite entender a dinâmica das relações no Brasil colonial. Revista , São Paulo, v. 191, n. 1, p. 80-85, jan./2012. Disponível em: http://www.revistapesquisa.fapesp.br/pdf/191/080-085_191.pdf. Acesso em: 10 set. 2023.

CASA MARIO DE ANDRADE. A versão original de Tacacá com tucupi. Disponível em: casamariodeandrade.org.br. Acesso em: 4 fev. 2024.

CASCUDO, Luís Câmara. **História da alimentação do Brasil**: null. 4. ed. Rio de Janeiro: Global, 2017. p. 1-1286.

CARMO, Marcelo Lunardi. A indústria açucareira no final do século XVII: A instabilidade e as políticas régias de reestruturação. Angelus novus, São Paulo, v. 1, n. 13, p. 13-30, abr./2019. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ran/article/view/127587>. Acesso em: 28 jan. 2024.

CARNEIRO, Henrique S.. COMIDA E SOCIEDADE: SIGNIFICADOS SOCIAIS NA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO. História, Curitiba, v. 1, n. 42, p. 71-80, jan./2005. Disponível em: <https://www.bing.com/ck/a?!&&p=d900849f62381e1dJmltdHM9MTY5NDMwND AwMCZpZ3VpZD0wZDYyM2FkNC04YjBkLTY4MTUtMzZlZS0yOThlOGExYzY5MGMmaW5zaWQ9NTE4OQ&ptn=3&hsh=3&fclid=0d623ad4-8b0d-6815-36ee-298e8a5c690c&psq=COMIDA+E+SOCIEDADE%3a+SIGNIFICADOS+SOCIAIS++NA+HIST%c3%93RIA+DA+ALIMENTA%c3%87%c3%83O&u=a1aHR0cHM6L>. Acesso em: 10 set. 2023.

CHARTIER, Roger. história cultural : entre práticas e representações. 1. ed. Lisboa: Difusão Editorial, 1988. p. 1-244.

CONCEIÇÃO, Roziane Costa; BOTTON, Fernando Bagiotto. SABORES PLURAIS NA AMÉRICA PORTUGUESA: O MILHO, A MANDIOCA, O AÇÚCAR E O FEIJÃO COMO FONTES PARA A HISTÓRIA. Revista, Teresina, v. 4, n. 6, p. 81-99, set./2022. Disponível em: <https://revistahumanares.uespi.br/index.php/HumanaRes/article/view/152/86>. Acesso em: 10 set. 2023.



CORÇÃO, Mariana. A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil de Câmara Cascudo: -. Estudos históricos, Botafogo, v. 25, n. 50, p. 408-425, set./2012. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/eh/a/kPdJHjMgqXSXKFBTZCTv4tm/#>. Acesso em: 28 jan. 2024.

ELIAS, Norbert. O processo civilizador: Uma história dos costumes. 1. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. p. 9-213.

FERLINI, V. L. A. A civilização do açúcar: -. 11. ed. São Paulo: Brasiliense S.A., 1998. p. 7-96.

FILHO, J. M. M. F. A PLANTATION AÇUCAREIRA NO NORDESTE DO BRASIL E A CARTOGRAFIA MENTAL DOS TRABALHADORES NO MUNDO DOS ENGENHOS : (PERNAMBUCO, SÉCULO XX). Lugares dos Historiadores:, Florianópolis, v. 1, n. 1, p. 1-10, jul./2015. Disponível em: http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1442252616_ARQUIVO_ArtigoANPUH-.pdf. Acesso em: 22 set. 2023.

FRAGOSO, João; FLORENTINO, Manolo. O arcaísmo como projeto: mercado atlântico, sociedade agrária e elite mercantil em uma economia colonial tardia. Rio de Janeiro, c. 1790-c. 1840. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001

JUNIOR, Caio Prado. História Econômica do Brasil: .. 1. ed. São Paulo: Brasiliense, 2012. p. 1-365.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**:: Uma sociologia doce. 1. ed. Rio de Janeiro: Global, 2007. p. 1-272.

GELATOLOGIA.COM. História da Confeitaria: Brasil. Disponível em: <https://gelatologia.com/2017/11/14/historia-da-confeitaria-brasil/>. Acesso em: 21 nov. 2023.

LESNAU, M. C. D. S. Influência portuguesa na doçaria brasileira: .. Centro de excelência em turismo, Brasília, v. 1, n. 1, p. 2-64, jan./2004. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/607/1/2004_MarcileneCarmenSilvaLesnau.pdf. Acesso em: 10 set. 2023.



LIMA, F. C. G. D. C. A “escassez de numerário” e a adoção do açúcar como moeda no Brasil colonial: .. Revista Econômica, Niterói, v. 14, n. 1, p. 63-71, jun./2012. Disponível em:

<https://periodicos.uff.br/revistaeconomica/article/view/34840>. Acesso em: 10 set. 2023.

MACIEL, Maria Eunice. Estudos históricos: Alimentação. 1. ed. São Paulo: FGV, 2004. p. 25-39.

MATTOS, Hebe. Desembarque da segunda escravidão na historiografia brasileira. Tempo, v. 23, n. 2, p. 1-24, 2017

NOVAIS, Fernando: As esferas da existência - FAPESP.

<https://revistapesquisa.fapesp.br/fernando-novais-as-esferas-da-existencia/>.

RODRIGUES, G. S. D. S. C; ROSS, J. L. S. A trajetória da cana-de- açúcar no Brasil: perspectiva geográfica, histórica e ambiental. 1. ed. Uberlândia: Edufu, 2020. p. 7-109.

SILVEIRA, Marco Antonio. História e política: a historiografia colonial entre a crítica e a responsabilidade (1989-2010). Almanack, n. 15, p. 7-28, 2017

SANTOS, Thiago Lima dos. A quebra do paradigma “Sentido da Colonização”: notas sobre o debate historiográfico do Brasil Colonial, Antigo Sistema Colonial e Antigo Regime nos Trópicos. Almanack, n. 15, p. 29-48, 2017

SILVA, José Carlos Gomes da. Colonialismo e desigualdades sociais: ensaio teórico para a compreensão da realidade brasileira. Revista de Ciências Sociais, v. 43, n. 1, p. 173-192, 2012

SILVA, Mercês Santos. Gilberto Freyre e Josué de Castro: dois Brasis?. XXVII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología, Buenos Aires, v. 1, n. 8, p. 1-16, jan./2009. Disponível em: <https://cdsa.aacademica.org/000-062/1261.pdf>. Acesso em: 22 set. 2023.

SOBRINHO, D. F. C. D. A. F. L. A. A cultura agrícola da cana-de-açúcar no Brasil: contribuição ao estudo dos territórios rurais e suas contradições e conflitos. Geopauta, Bahia, v. 4, n. 1, p. 162-183, mar./2020. Disponível em:



<https://www.redalyc.org/journal/5743/574363075009/html/>. Acesso em: 12 fev. 2024.

SODRÉ, Nelson Werneck. A civilização do açúcar: -. 1. ed. São Paulo: Braziliense, 1963. p. 1-92.

SOUZA, A. H. M. D; BARROS, V. C. S. D. GASTRONOMIA NORDESTINA: UMA MISTURA DE SABORES BRASILEIROS. Centro Universitário Brasileiro, Recife, v. 1, n. 1, p. 7-17, jan./2021. Disponível em: <https://www.grupounibra.com/repositorio/GTRON/2021/gastronomia-nordestina-uma-mistura-de-sabores-brasileiros15.pdf>. Acesso em: 28 jan. 2024.

TADEI, Emanuel Mariano. A mestiçagem Enquanto um Dispositivo de Poder: e a Constituição de Nossa Identidade Nacional . Psicologia , São Paulo, v. 4, n. 22, p. 2-13, mai./2002. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/pcp/a/fm67k3WrsDP9zWDHFYFgXbK/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 28 jan. 2024.