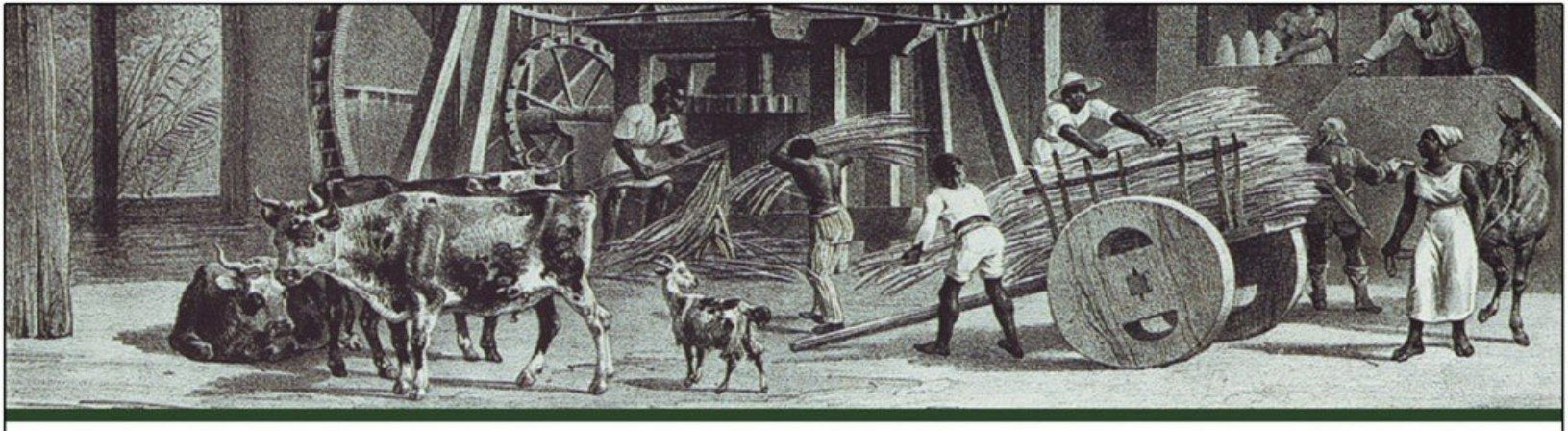

GILBERTO FREYRE

AÇÚCAR

UMA SOCIOLOGIA DO DOCE, COM RECEITAS DE BOLOS E DOCES DO NORDESTE DO BRASIL

Resumo de Açúcar. Uma Sociologia do Doce, com Receitas de Bolos do Nordeste do Brasil

Responsável pelo primeiro grande ciclo econômico da história do Brasil, a cana-de-açúcar moldou a formação e a identidade do Nordeste e o jeito de ser e a alma do nordestino.

"Sem açúcar não se compreende o homem do Nordeste", afirma Gilberto Freyre em Açúcar, subtitulado "uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil". Lançado em 1939, o livro despertou uma certa surpresa entre intelectuais.

Ora, ora, um escritor consagrado tratando de receitas, falando de tachos de cobre, de ponto de doce, de fôrmas, de colheres de pau, de raladores, coisas tão femininas e tão da cozinha...

Dessas insinuações, Gilberto Freyre se defendeu por antecipação ao utilizar como epígrafe uma frase de Domingos Rodrigues, autor de Arte da Cozinha, livro publicado no final do século XVII e dedicado ao conde de Vimioso: "É o livro ocasionado aos mordazes pela matéria e pelo estilo; mas uma e outra cousa será de todos respeitada sendo com o ilustre nome de V.

S.ª defendido". Hoje, Açúcar é um clássico e, mais do que isso, uma introdução insubstituível ao reino mágico dos doces e bolos nordestinos, magia que se elabora na cozinha e termina na barriga do freguês, mas que vive inúmeras outras fases: da colheita da cana e da goiaba, do caju ou de qualquer outra fruta utilizada em doces, à venda, outrora ao refrão tradicional do vendedor de rua.

Isso sem falar em outra magia: a dos nomes de bolos, bolinhos, biscoitos, sequilhos, doces. Alguns provocativos, sensuais: argolinhas de amor, baba de moça, beijos de cabocla, quindim de iaiá, outros se revelando logo num apelo direto ao paladar: doces de jaca mole, de laranja-da-terra, de sapoti, compota de cidra ou de limão.

De todos eles, e de alguns sorvetes, fica registrada a receita (são centenas) neste livro saboroso como um doce de coco ou de araçá. À escolha do freguês.

Acesse aqui a versão completa deste livro