



Instituto Federal de Brasília
Campus Riacho Fundo
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Data de submissão do artigo: 02/12/2025

Data de aprovação do artigo: 09/12/2025

Ana Cláudia Machado Pereira¹

Carlos André Santos Leite²

A trajetória do açúcar e sua influência na confeitaria brasileira: colonialidade, heranças culturais e práticas de resistência de doceiras

Resumo

O açúcar, introduzido no Brasil pelos colonizadores portugueses, desempenhou papel fundamental na formação da identidade gastronômica nacional, especialmente na confeitaria. Este trabalho tem como problema de pesquisa a seguinte questão: de que maneira o açúcar contribuiu para a constituição da confeitaria brasileira e como os doces tradicionais refletem essa herança cultural? O objetivo geral é analisar o papel do açúcar na confeitaria brasileira, destacando sua trajetória histórica e cultural, bem como sua presença nos doces tradicionais. A metodologia utilizada foi a pesquisa bibliográfica, com levantamento em bases como Google Acadêmico e SciELO. Foram selecionados artigos e livros publicados entre 1990 e 2025, priorizando trabalhos que abordam tanto a dimensão histórica quanto a contemporânea da confeitaria. Os resultados apontam que a confeitaria brasileira resulta de uma fusão cultural: técnicas portuguesas, ingredientes locais e execução por africanos escravizados, que juntos deram origem a uma identidade própria e marcante. A literatura recente também evidencia que, embora o açúcar mantenha relevância na gastronomia contemporânea, há crescente preocupação com saúde e consumo consciente, o que abre espaço para adaptações criativas de receitas tradicionais. Conclui-se que o açúcar não apenas estruturou a economia colonial, mas também permanece como símbolo cultural e afetivo na culinária brasileira, sendo os doces tradicionais um elo entre passado e presente.

Palavras-chave: Açúcar no Brasil; Doces tradicionais; Confeitaria brasileira; Patrimônio; Cultural alimentar

¹ Acadêmica do Curso Superior Tecnologia em Gastronomia do IFB, Campus Riacho Fundo.

² Professor Orientador do Curso Superior Tecnologia em Gastronomia do IFB, Campus Riacho Fundo.

Introdução

A culinária brasileira é originada de uma mistura cultural, vinda da época da colonização, que trouxe diversas heranças ao país. Da mesma forma, a confeitaria seguiu este caminho, sendo o resultado de uma grande mistura cultural, traços da colonização e escravidão no país, a variedade de ingredientes vindos de fora, além dos ingredientes locais descobertos, gerou uma identidade única ao Brasil. Freixa e Chaves (2009) afirmam que a confeitaria brasileira divide sua origem entre indígena, africana e portuguesa. Os indígenas tinham uma vivência maior com o uso de raízes, cereais, frutos, peixes e animais; de Portugal vieram as iniciais técnicas culinárias, a tradição de doces e o uso de especiarias e da África o uso do coco, azeites e pimentas. Toda essa cultura se misturou e formou a identidade gastronômica brasileira.

A produção açucareira no Brasil não se restringiu a um fenômeno econômico, mas também configurou uma estrutura de poder e saber marcada pela colonialidade, conforme discutem Quijano (2000) e Maldonado-Torres (2017). Nesse sentido, o doce brasileiro pode ser compreendido como expressão de uma culinária de resistência, em que saberes africanos e indígenas se articulam para transformar um produto colonial em símbolo de identidade e afeto. Com a chegada da corte portuguesa ao Brasil, os colonizadores perceberam que o solo e o clima do litoral nordestino eram ideais para o cultivo da cana, logo trouxeram para cá a experiência que já tinham nas ilhas da Madeira e Cabo Verde. Assim, a partir da década de 1530, começaram a erguer engenhos, onde a cana era plantada, moída e transformada em açúcar. No início tentaram usar o trabalho indígena, mas rapidamente passaram a trazer africanos escravizados para sustentar a produção em grande escala. Com apoio financeiro de comerciantes holandeses, o açúcar brasileiro passou a circular amplamente na Europa, onde era visto como artigo de luxo. Dessa forma, o produto se tornou a principal riqueza da colônia, marcando profundamente a vida social e cultural do Brasil desde o período colonial.

Atualmente, o açúcar é uma das especiarias mais utilizadas na cozinha, principalmente no Brasil, qual foi seu papel na confeitaria mundial é de grande importância. O doce tem um papel notável na culinária brasileira, sendo um ingrediente usado com frequência em receitas tradicionais: bolos, mungunzá, cocada, pudim, entre outros. Ao longo da história, o açúcar se desenvolveu e se tornou um dos insumos mais caros e valorizados. A cultura do açúcar no Brasil teve início na época da colonização pelos portugueses. Em 1630 a plantação da cana-de-açúcar era enorme e enviada para a Europa, onde a demanda de busca pelo insumo

era alta. Estima-se que nesse período a produção era de uma média de 20.400 toneladas (Flandrin; Montanari, 1998).

Metodologia

Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa bibliográfica, de abordagem qualitativa e natureza exploratória, tendo como objetivo analisar a trajetória histórica do açúcar e sua influência na constituição da confeitaria brasileira, sob a perspectiva cultural e social. A pesquisa bibliográfica, conforme Gil (2019), é desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos, permitindo ao pesquisador ampliar o conhecimento acerca do fenômeno investigado. Lakatos e Marconi (2017) complementam que esse tipo de pesquisa possibilita examinar diferentes contribuições teóricas sobre determinado tema, favorecendo análises comparativas e críticas.

Quanto à abordagem qualitativa, fundamenta-se em Minayo (2001), para quem esse método busca compreender significados, valores e representações sociais, sendo adequado à investigação de fenômenos culturais e históricos, como a formação da confeitaria brasileira. O levantamento de dados foi realizado nas bases Google Acadêmico, SciELO e Periódicos CAPES, utilizando os descritores: *“açúcar no Brasil”*, *“confeitaria brasileira”*, *“doces tradicionais”* e *“patrimônio cultural alimentar”*. Foram adotados como critérios de inclusão as Publicações entre 1990 e 2025 e com estudos que abordassem aspectos históricos, sociais, culturais e gastronômicos relacionados ao açúcar e trabalhos que discutissem a formação da identidade alimentar brasileira os critérios exclusão foram as publicações sem rigor acadêmico, textos opinativos e materiais que não apresentassem fundamentação teórica consistente, este trabalho foi desenvolvido por meio de pesquisa bibliográfica de caráter qualitativo e exploratório.

A análise dos dados ocorreu por meio de leitura exploratória, seletiva e analítica, conforme orientações metodológicas de Gil (2019), permitindo a identificação de categorias temáticas relacionadas à colonialidade, heranças culturais e práticas de resistência na doçaria brasileira. O material foi sistematizado e interpretado de forma crítica, articulando diferentes referenciais teóricos para responder ao problema de pesquisa proposto. Diante desse percurso histórico, observa-se que o açúcar ultrapassou seu papel de simples ingrediente e se tornou parte da identidade cultural e gastronômica do Brasil. Contudo, apesar da vasta produção acadêmica sobre o ciclo do açúcar e sua importância econômica, ainda há lacunas quanto à

compreensão de como esse insumo contribuiu especificamente para a formação da confeitaria nacional e como os doces tradicionais se configuram como patrimônio cultural. Surge, então, o seguinte problema de pesquisa: de que maneira o açúcar influenciou a confeitaria brasileira e quais heranças culturais permanecem nos doces tradicionais?

Trajatória e heranças do açúcar na culinária brasileira

Em boa parte das obras que se trata da culinária brasileira é apresentado que somos um povo formado por três etnias principais: negros, índios e brancos. Esses povos cooperaram na criação e identidade da culinária brasileira, inclusive na parte de confeitaria. Freyre (1966) afirma que no Brasil havia açúcar em excesso enquanto faltavam outros gêneros alimentícios. Dessa forma, a indústria açucareira teve sua ascensão nesse período. Era um mercado concentrado em produzir açúcar para exportação, porém, ainda exportando, havia uma enorme quantidade dessa iguaria naquela época, logo, inúmeros doces eram criados diariamente nas terras brasileiras (Tempass, 2008).

Ferreira (2013, p.35) afirma:

Com a chegada dos portugueses e dos africanos escravos, temos um fenômeno curioso, porque as receitas dos doces eram de origem portuguesa, mas com uso de ingredientes locais e executados pelas mãos das escravas africanas. Já aí percebemos uma troca grande entre as diferentes culturas que aconteceu de forma natural e que deu origem a uma quarta cultura, muito rica em sabores, texturas e histórias.

O trecho mencionado pode ser entendido como a descrição de um processo de intercâmbio cultural que marcou profundamente a formação da confeitaria brasileira. Embora as receitas doces tenham origem em tradições portuguesas, a adaptação aos ingredientes disponíveis no território, somou-se à execução realizada majoritariamente pelas mãos de mulheres africanas escravizadas. Esse encontro de práticas e saberes não resultou apenas em uma simples soma de elementos, mas na criação de algo novo: uma expressão culinária própria, marcada pela fusão de técnicas, sabores e significados. Trata-se, portanto, do surgimento de uma identidade gastronômica híbrida, que revela a complexidade das relações sociais no período colonial e evidencia como a cozinha se tornou um espaço privilegiado de resistência, criatividade e produção cultural.

De acordo com Cascudo (2004), foram os portugueses que trouxeram a tradição dos doces para o Brasil, onde eram vistos como elementos de socialização e prazer. Essa visão se

contrapunha às práticas dos povos originários e africanos, para quem a alimentação era concebida, primariamente, de forma funcional, ou seja, como um meio de subsistência. Freixa e Chaves (2009) fizeram um quadro com alguns dos principais ingredientes trazidos de outros povos:

Quadro 1 - Principais ingredientes trazidos para a gastronomia brasileira

POVOS	INGREDIENTES
Nativos	Abacaxi, açaí, amendoim, araçá, bacuri, banana-da-terra, batata-doce, buriti, cacau, cajá, caju, castanha-do-pará, cupuaçu, erva-mate, goiaba, graviola, guaraná, guariroba, jenipapo, mamão, mandioca/farinha de mandioca, mangaba, maracujá, milho, pequi, pitanga, pitomba, umbu.
Africanos	Banana, jiló, inhame, quiabo, coco, melancia, dendê.
Portugueses	Arroz, chá, canela, cenoura, cana-de açúcar, cravo-da-índia, carambola, farinha de trigo, laranja, limão, lima, marmelo, manjerição, tangerina, uva, vinho.

Fonte: Freixa e Chaves (2009, p. 165 - adaptado)

A consolidação da confeitaria brasileira esteve intimamente ligada ao contexto histórico, social e econômico do país desde o período colonial. A presença de franceses na comitiva de D. João VI, por exemplo, contribuiu para valorizar as práticas culinárias desenvolvidas pelas quituteiras negras escravizadas nas casas-grandes e fazendas. Freixa e Chaves (2009) ressaltam que, antes da chegada da corte, essas mulheres já comercializavam alimentos de base local como milho e mandioca em preparações típicas, a exemplo da farofa, do pirão, da canjica, do angu e do beiju. Ornellas (2000) complementa essa visão ao relatar a

surpresa de um médico francês diante da variedade de doces brasileiros, destacando ainda a admiração que o célebre confeitiro Carème teria demonstrado pelas criações feitas a partir do coco. Esses registros revelam que, mesmo em estágio inicial, a confeitaria brasileira já demonstrava inventividade e riqueza de sabores.

Com a abertura dos portos, o cenário culinário das elites foi transformado pela chegada de produtos europeus refinados, como vinhos, azeites, nozes, conservas e louças luxuosas, conforme apontam Freixa e Chaves (2009). Entretanto, o declínio da mineração em Minas Gerais e a perda de competitividade do açúcar frente às Antilhas e a Cuba marcaram um período de crise econômica. Nesse contexto, o café emergiu como novo pilar da economia nacional, gerando riqueza especialmente em São Paulo e no Rio de Janeiro. Nas fazendas cafeeiras, predominavam hábitos rurais simples, mas também se consolidou a chamada “confeitaria caipira”, exemplificada por receitas como bolo de fubá com erva-doce, pão de queijo, geleia de laranja-cavalo e sequilhos, ainda presentes no cotidiano paulista (Freixa; Chaves, 2009).

A abolição da escravidão em 1888 e a necessidade de mão de obra para os cafezais estimularam a imigração em larga escala, trazendo novas influências culturais. Italianos, árabes e japoneses contribuíram com ingredientes, técnicas e doces específicos, como folhados à base de mel, frutas secas e especiarias. No Sul, a presença de alemães e italianos também marcou a gastronomia regional. Esse processo ampliou o repertório da confeitaria brasileira, diversificando sabores, texturas e práticas. Já no início do século XX, com a industrialização e o êxodo rural, mulheres que não tinham acesso ao mercado formal de trabalho passaram a complementar a renda com a produção artesanal de balas, biscoitos, tortas e petiscos, vendidos em ruas, igrejas e festas religiosas (Freixa; Chaves, 2009). Assim, é possível observar que a confeitaria brasileira foi moldada por múltiplas influências culturais, sociais e econômicas, desde a contribuição das quituteiras escravizadas até a incorporação das tradições imigrantes e a adaptação à vida urbana. Esse percurso histórico evidencia não apenas a riqueza do repertório culinário nacional, mas também a importância de preservar esse patrimônio como parte fundamental da identidade cultural do país. (Freyre, 2004; Cascudo, 2011; Carneiro, 2005).

Sousa (2024) afirma que o açúcar desempenhou papel central na economia colonial brasileira, não apenas como produto de grande valor no mercado europeu, mas também como base da confeitaria que se consolidava a partir das receitas conventuais portuguesas. Essas preparações, ao longo do tempo, foram sendo adaptadas às condições climáticas e aos ingredientes disponíveis no Brasil, evidenciando uma forte presença da tradição lusitana na

formação da doçaria nacional. A confeitaria brasileira herdou técnicas, nomenclaturas e formatos das receitas portuguesas, que já traziam influências da cozinha italiana e francesa, refletindo a intersecção cultural do período. Exemplos emblemáticos incluem doces como os pastéis de nata, quindins, queijadinhas, papos de anjo, sonhos, broas e o bolo de rei. Essa herança também esteve diretamente ligada à religiosidade e às tradições portuguesas, já que muitos doces eram produzidos para ocasiões festivas, como Natal, Páscoa, Carnaval, Dia de Reis e Dia de Todos os Santos. Além disso, a própria nomenclatura de certas receitas, como bem-casados, suspiros e beijinhos, remete a valores simbólicos associados ao afeto e à sociabilidade.

A perspectiva que ressalta a influência lusitana destaca o papel de ingredientes como ovos, leite, manteiga, trigo, vinho, mel, especiarias, frutas secas e amêndoas, que conferem sabor, textura e prestígio social às preparações, mesmo quando se tratava de produtos escassos ou importados. Tais insumos eram frequentemente utilizados em receitas de conventos e fazendas, reforçando o caráter de distinção social da confeitaria colonial. Com o tempo, no entanto, a doçaria brasileira também absorveu ingredientes nativos e regionais, como o coco e a banana no Nordeste, o que ampliou a diversidade e imprimiu características próprias às receitas. Assim, pode-se afirmar que a confeitaria do Brasil resultou da fusão entre técnicas e tradições portuguesas e a adaptação criativa aos recursos locais, originando um repertório doce que permanece vivo até os dias atuais.

O açúcar desempenhou papel central na economia colonial brasileira, configurando-se como um dos produtos mais valiosos e estratégicos para o comércio europeu. Além de ser utilizado como moeda de troca, o açúcar consolidou-se como base fundamental da confeitaria colonial, que se desenvolveu a partir das receitas conventuais portuguesas. Essas preparações foram gradualmente adaptadas aos ingredientes e ao clima do Brasil, revelando uma fusão entre a herança lusitana e os saberes locais, conforme destacam estudos recentes sobre colonialidade gastronômica (Oliveira; Menezes, 2022). A confeitaria brasileira herdou não apenas técnicas e nomenclaturas das receitas portuguesas, fortemente influenciadas pelas tradições italiana e francesa, mas também um conjunto de valores simbólicos que associavam o doce ao prestígio, à religiosidade e à celebração social.

Essa influência portuguesa manifestou-se em doces emblemáticos, como pastéis de nata, quindins, queijadinhas, papos de anjo e broas, que refletem a forte marca europeia na formação da doçaria nacional. Contudo, é preciso reconhecer que esse processo ocorreu dentro de um contexto de colonialidade do saber e do ser, no qual as práticas alimentares locais de indígenas e africanas, foram sistematicamente hierarquizadas e desvalorizadas em

relação à gastronomia europeia (Maldonado -Torres, 2017). Tal perspectiva reforça o argumento de que a história da confeitaria brasileira é também uma história de resistência e de (re)significação cultural.

Sob essa ótica, a incorporação de ingredientes tropicais, como o coco e a banana, pode ser interpretada como uma forma de resistência culinária e de valorização dos saberes locais, aproximando-se do que Santos (2018; 2020) descreve como uma postura decolonial, que busca reverter estruturas de poder e resgatar conhecimentos marginalizados pela colonização. Essa adaptação criativa e afetiva transformou a confeitaria brasileira em um espaço de encontro entre culturas, reafirmando o papel das populações africanas e indígenas na construção da identidade alimentar nacional. Como enfatizam Nascimento e Costa (2021), a confeitaria afro-brasileira não representa apenas uma prática culinária, mas um gesto político de preservação da memória e da identidade. Em sintonia, Rocha (2023) interpreta os doces tradicionais brasileiros como territórios decoloniais, nos quais o prazer e a afetividade se contrapõem à lógica da exploração e do lucro que marcou o ciclo do açúcar. Dessa forma, a confeitaria brasileira, ao mesmo tempo em que nasce de um processo colonial, torna-se também um espaço de resistência simbólica, onde o doce deixa de ser apenas alimento e passa a expressar histórias, afetos e identidades que persistem até hoje.

Formação da confeitaria brasileira

A história da confeitaria brasileira é um espelho da rica e complexa mistura de culturas que moldaram a identidade culinária do país desde o seu início. A confeitaria, no formato em que a conhecemos hoje, resulta de um processo histórico e técnico longo, diretamente ligado às transformações culturais e econômicas ocorridas na Europa e nas Américas. A partir do século XV, a área começou a se especializar e ampliar a variedade de produtos desenvolvidos. Esse crescimento foi favorecido pela chegada de novos ingredientes ao continente europeu, como o açúcar e o cacau, introduzidos após a colonização das Américas, que permitiram a elaboração de receitas mais complexas e diversificadas. Dessa forma, a confeitaria firmou-se como uma das manifestações mais refinadas da gastronomia, caracterizada tanto pelo rigor técnico quanto pelo valor cultural simbólico de suas produções (Gisslen, 2018).

A confeitaria brasileira constitui-se como resultado de um processo histórico de encontros culturais, no qual diferentes povos contribuíram com ingredientes, técnicas e tradições. Cascudo (2004) aponta que as primeiras manifestações da doçaria no Brasil

derivam das práticas coloniais portuguesas, fortemente baseadas no uso de açúcar e ovos, mas que logo se adaptaram à realidade local com a incorporação de frutas nativas e insumos regionais. Freyre (2003), por sua vez, amplia essa perspectiva ao evidenciar a contribuição africana e indígena, que introduziu novos sabores, modos de preparo e ingredientes como coco, mandioca e diversas frutas tropicais, consolidando uma identidade gastronômica particular. Ferreira (2013, p. 27) reforça essa visão ao destacar que a confeitaria nacional não possui uma origem única ou “pura”, mas sim uma composição multicultural que dificulta delimitar o que é genuinamente brasileiro.

O papel da tradição portuguesa, entretanto, é enfatizado novamente por Cascudo (2004), que relaciona a chegada da família real à disseminação das receitas europeias e conventuais, posteriormente adaptadas com produtos locais como cana-de-açúcar, coco e milho. Essa influência é corroborada por Cavignac et al. (2016, p. 151), ao ressaltarem o caráter simbólico do açúcar na cultura nordestina colonial, em que as refeições festivas invariavelmente se encerravam com doces. Nesse mesmo sentido, Freixa e Chaves (2009) destacam como a diversidade das frutas brasileiras, por exemplo: caju, goiaba, mamão, maracujá e abacaxi, substituiu as frutas europeias, imprimindo singularidade à doçaria conventual. Também ingredientes coloniais de difícil acesso, como o trigo, foram substituídos por derivados do milho e da mandioca, enquanto o leite de vaca foi trocado pelo leite de coco. O açúcar, antes restrito, tornou-se abundante a partir do século XVI, barateando-se e democratizando o acesso da população menos favorecida a bolos e biscoitos (Le Cordon Bleu, 2020).

A interação com indígenas e africanos, além de garantir diversidade de insumos, moldou práticas e sabores que se tornaram emblemáticos da culinária nacional. Freixa e Chaves (2009) enfatizam que a mandioca, o milho, o coco e mesmo temperos como o azeite de dendê e a pimenta-malagueta deram à cozinha brasileira características marcantes de vitalidade e acolhimento. Nessa perspectiva, Ferreira (2013, p. 27) chama atenção para a necessidade de preservar a confeitaria como patrimônio cultural imaterial, equiparando-a em importância às florestas, monumentos e à própria história, uma vez que constitui elemento indenitário da sociedade brasileira.

Discussão: o açúcar e a dualidade entre tradição e sofisticação na confeitaria brasileira

Desde a Antiguidade, o gosto humano pelo doce se manifestava em preparações à base de mel, grãos e frutos, compondo, juntamente com carnes de caça e posteriormente de criação, a base alimentar de diferentes sociedades (Freyre, 1997; Freixa e Chaves, 2008; Freitas et al., 2017). Ao longo do tempo, esse apreço pelos sabores adocicados consolidou a confeitaria como prática culinária, elevando o açúcar à condição de um dos insumos mais desejados na Idade Média, especialmente em ocasiões festivas. Contudo, até o século XVI, o açúcar ainda era um produto raro na Europa, já que sua matéria-prima, a cana-de-açúcar, era típica de regiões tropicais da Ásia meridional e chegava em quantidades restritas por meio das grandes navegações, o que o tornava um ingrediente de alto custo e pouco acessível (Lesnau, 2004; Ducasse, 2005).

Um marco importante ocorreu com o casamento de Catarina de Médici e Henrique II, que introduziu o açúcar de forma decisiva na gastronomia francesa, fortalecendo a confeitaria e o conceito de requinte à mesa, o que conferiu à França posição de destaque como referência gastronômica mundial (Ducasse, 2005). O sucesso da confeitaria francesa estimulou o aumento da demanda por açúcar em outros países europeus (Schwartz, 1988), intensificando a exploração colonial e consolidando o Brasil como um dos maiores produtores e exportadores desse insumo durante o período colonial (Freyre, 1997). Nesse contexto, os engenhos tornaram-se símbolos de poder econômico e social, sustentados pela exploração da mão de obra escravizada, principalmente africana, e, em menor medida, indígena.

Essa estrutura econômica e social possibilitou não apenas a difusão do açúcar, mas também a criação de preparações locais, como rapadura, melado, cachaça e doces típicos como o mungunzá (Pacher, 2014). Entretanto, como observa Doria (2014), a forte influência da França na formação de gostos e comportamentos da elite brasileira resultou na marginalização dessas receitas populares, consideradas simples diante do padrão europeu de sofisticação. Essa visão perdurou e ainda repercute na contemporaneidade, quando muitos doces de matriz tradicional permanecem subvalorizados em relação aos produtos de vitrine que predominam nas confeitarias urbanas.

Em articulação com os apontamentos de Cascudo (2004), Freyre (2003) e Freixa e Chaves (2009), é possível perceber que a história da confeitaria no Brasil revela um constante tensionamento entre o prestígio do modelo europeu e a riqueza criativa das práticas locais. Se, por um lado, a herança francesa consolidou o açúcar como símbolo de status, por outro, as

contribuições africanas, indígenas e regionais transformaram esse mesmo insumo em base de uma identidade doceira própria, embora nem sempre reconhecida.

Colonialidade, Decolonialidade e Gastronomia Brasileira

O açúcar desempenhou papel central na economia colonial brasileira, configurando-se como um dos produtos mais valiosos e estratégicos do comércio europeu. Além de ser utilizado como moeda de troca, consolidou-se como base fundamental da confeitaria colonial, que se desenvolveu a partir das receitas conventuais portuguesas. Essas preparações foram gradualmente adaptadas aos ingredientes e ao clima do Brasil, revelando uma fusão entre a herança lusitana e os saberes locais, conforme destacam estudos sobre colonialidade gastronômica (Oliveira; Menezes, 2022). A confeitaria brasileira herdou não apenas técnicas e nomenclaturas das receitas portuguesas fortemente influenciadas pelas tradições italiana e francesa, mas também um conjunto de valores simbólicos que associavam o doce ao prestígio, à religiosidade e à celebração social.

O açúcar, elemento central do sistema colonial, configurou-se simultaneamente como instrumento de dominação e fundamento para a constituição de uma cultura alimentar singular. Sob a perspectiva da colonialidade do poder, a confeitaria brasileira reflete a permanência de estruturas coloniais que associam o doce ao status, ao luxo e aos valores da elite europeia (Quijano, 2000). Entretanto, à luz da decolonialidade, evidencia-se que as mãos negras e indígenas, historicamente invisibilizadas pela narrativa oficial, resignificaram o uso do açúcar, transformando-o em símbolo de afeto, celebração e pertencimento cultural (Maldonado-Torres, 2017; Nascimento; Costa, 2021). Assim, a doçaria brasileira configura-se como um território de resistência, no qual o ato de cozinhar e compartilhar saberes culinários assume caráter político, identitário e cultural (Rocha, 2023).

Sob essa ótica, a incorporação de ingredientes tropicais, como o coco e a banana, pode ser interpretada como uma forma de resistência culinária e de valorização dos saberes locais uma expressão da postura decolonial descrita por Santos (2018; 2020), que busca reverter estruturas de poder e resgatar conhecimentos marginalizados pela colonização. Essa adaptação criativa e afetiva transformou a confeitaria brasileira em um espaço de encontro entre culturas, reafirmando o papel das populações africanas e indígenas na construção da identidade alimentar nacional. Essa abordagem encontra respaldo em investigações que problematizam a chamada “colonialidade alimentar” no Brasil contemporâneo. Pereira Bastos (2022) aponta que a insegurança alimentar e a hierarquização dos alimentos refletem legados

coloniais ainda persistentes. Wilson (2021), ao tratar de práticas alimentares e agroecológicas em contextos latino-americanos, reforça que produção, poder e alimentação estão intimamente conectados, e que a resistência decolonial também se manifesta nas formas de cultivar, preparar e partilhar os alimentos.

Em termos conceituais, autores como Quijano (2000) e Maldonado-Torres (2007; 2017) ressaltam que a modernidade ocidental não pode ser compreendida sem sua raiz colonial e que, para além da formalidade da descolonização, permanece a colonialidade do saber, do poder e do ser. Essa matriz teórica permite compreender como a gastronomia brasileira, e especialmente a confeitaria, não é simplesmente herança europeia, mas um campo de cruzamento e disputa simbólica: o açúcar, enquanto produto exportado e doméstico, foi apropriado, adaptado e ressignificado por sujeitos colonizados.

No âmbito mais específico da alimentação e da gastronomia, o açúcar e com sua cadeia produtiva marcada por escravidão, monocultura e exportação, assim assume papel ambíguo: foi, ao mesmo tempo, mercadoria global e elemento de convivialidade local. Sob a lente decolonial, a cultura doceira brasileira revela não apenas a reprodução das distinções sociais entre o luxo e o popular, mas também a inversão de hierarquias, na qual práticas negras e indígenas antes subalternizadas emergem como matrizes de sabor, celebração e identidade. Assim, a articulação entre colonialidade e decolonialidade na gastronomia permite afirmar que a comida doce não é apenas uma guloseima ou utopia gastronômica, mas também um espaço epistemológico, simbólico e político, onde relações de poder, memória e pertencimento se inscrevem, a confeitaria, portanto, torna-se um ato cultural capaz de afirmar identidades, reconfigurar histórias e contestar legados coloniais.

Conclusão

O açúcar exerceu influência decisiva na formação da confeitaria brasileira, tanto no aspecto econômico quanto cultural, desde o período colonial, a produção açucareira transformou o Brasil em um dos principais fornecedores mundiais desse insumo, o que consolidou sua presença como ingrediente central nas cozinhas. Nos engenhos, o açúcar não era apenas fonte de riqueza, mas também de experimentação culinária: receitas portuguesas foram adaptadas com ingredientes locais, como coco, mandioca, batata-doce, abóbora e frutas tropicais; e executadas pelas mãos das mulheres negras escravizadas, que imprimiram criatividade e identidade própria aos doces. Essa dinâmica gerou uma confeitaria mestiça, marcada pela fusão de técnicas europeias, ingredientes indígenas e práticas africanas.

Com o passar do tempo, embora houvesse forte influência da confeitaria francesa na elite, que ditava padrões de sofisticação, as tradições populares mantiveram vivas preparações simples, de forte caráter cultural. Entre as principais heranças que permanecem estão a cocada, o bolo de fubá, o mungunzá, os sequilhos, a rapadura e o pudim, todos exemplos de como a doçaria brasileira se estruturou na mistura de saberes e na adaptação de insumos disponíveis. Esses doces resistiram ao tempo não apenas como alimentos, mas como símbolos de memória afetiva, identidade regional e patrimônio imaterial.

O estudo do açúcar na confeitaria brasileira permite compreender como a gastronomia reflete os processos de dominação e resistência. Reconhecer essas dinâmicas é um passo para uma prática gastronômica mais decolonial, que valorize os saberes tradicionais e promova a equidade cultural e histórica. Assim, pode-se afirmar que o açúcar moldou a confeitaria brasileira ao mesmo tempo em que evidenciou a tensão entre tradição e sofisticação: de um lado, a valorização de doces de inspiração europeia; de outro, a permanência de receitas populares que traduzem a diversidade cultural e histórica do Brasil

Referências

- CASCUDO, Luís Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2004.
- CAVIGNAC, Julie; SILVA, Danycelle; DANTAS, Maria Isabel; MACÊDO, Muirakytan K. de. O Seridó nas panelas: história, organização social e sistema alimentar. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (Org.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016, p. 151-157. Disponível em: https://www.abant.org.br/files/103_00128082.pdf. Acesso em: 8 out. 2025.
- DÓRIA, C.A. **Formação da culinária brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- DUCASSE, Alain. **Ducasse de A a Z: um dicionário amoroso da cozinha francesa**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2005
- FERREIRA, Paola Biselli. O doce brasileiro como identidade cultural. In: **Anais do Congresso Internacional de Gastronomia**. 2013. p. 27-40.
- FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal**. 13. Ed. brasileira. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966.
- FREITAS, A.F.S; MORAIS, A.C.S. **(RE)Conhecimento de doces caseiros tradicionais da Cidade 1 de Baturité – CE**. Ceará: Instituto Federal do Ceará, 2017.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 6ª edição. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- GISSLEN, Wayne. **Panificação & confeitaria: profissionais**. 5.ed. São Paulo: Cengage Learning, 2018.

LE CORDON BLEU. **Gastronomia Brasileira: da tradição à cozinha de fusão.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2020.

LESNAU, M.C.S. **Influência portuguesa na doçaria brasileira.** Brasília: Universidade de Brasília - Centro de excelência em Turismo, 2004.

MALDONADO-TORRES, N. **A colonialidade do ser e o pensamento decolonial latino-americano.** São Paulo: Autêntica, 2017.

NASCIMENTO, L.; COSTA, R. Culinária afro-brasileira como resistência cultural. **Revista Brasileira de Gastronomia e Cultura**, v. 3, n. 1, 2021.

OLIVEIRA, M.; MENEZES, P. **Patrimônio alimentar e colonialidade na gastronomia brasileira.** Cadernos de Antropologia e Alimentação, v. 5, n. 2, 2022.

PACHER, A.M. **O processo do ensino da confeitaria clássica nas disciplinas de confeitaria, nos cursos superiores de gastronomia em Santa Catarina.** Balneário Camboriú. SC: Univali – Universidade do Vale do Itajaí, 2014.

QUIJANO, A. **Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina.** CLACSO, 2000.

ROCHA, C. Gastronomia decolonial: o sabor como território de resistência. **Revista Saberes Culinários**, v. 2, n. 1, 2023.

SCHWARTZ, S.B. **Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial.** São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

SANTOS, B. de S. **O fim do império cognitivo: a afirmação das epistemologias do Sul.** São Paulo: Boitempo, 2018.

SANTOS, B. de S. **Epistemologias do Sul e a reinvenção solidária do mundo.** Coimbra: Almedina, 2020.

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. 2024. 64f. Monografia (Graduação em História Licenciatura) - Universidade Estadual do Maranhão, São Luís, 2024. Disponível em: <https://repositorio.uema.br/jspui/handle/123456789/494>. Acesso em: 9 out. 2025.

TEMPASS, Martín César. OS GRUPOS INDÍGENAS E OS DOCES BRASILEIROS. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 2, n. 2, p. 98, 2008. DOI: 10.22456/1982-6524.7201. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/EspacoAmerindio/article/view/7201>. Acesso em: 3 set. 2025.

WILSON, A. J. Agroecologia, poder e resistência alimentar na América Latina. **Revista de Estudos Decoloniais**, v. 3, n. 2, p. 90-112, 2021.