UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Maria Eduarda Land Bernardo

DOCE BRASIL: o leite condensado na terra do açúcar e sua influência na confeitaria brasileira.

Porto Alegre
2024

Maria Eduarda Land Bernardo

DOCE BRASIL: a história do leite condensado na terra do açúcar e sua influência na confeitaria brasileira.

Trabalho de Conclusão de Curso de graduação apresentado ao Departamento de Nutrição da Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, como requisito parcial para a obtenção do grau de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientador: Profa. Dra. Isabel Kasper Machado

Porto Alegre

2024

Maria Eduarda Land Bernardo

DOCE BRASIL: a história do leite condensado na terra do açúcar e sua influência na confeitaria brasileira.

Trabalho de Conclusão de Curso de graduação apresentado ao Departamento de Nutrição da Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, como requisito parcial para a obtenção do grau de Tecnólogo em Gastronomia.

Data de aprovação:_____

BANCA EXAMINADORA:

_____

Prof. Dr. Juliano Garavaglia - UFCSPA

_____

Prof. Dr. Ricardo Yudi Akiyosh – UFCSPA.

Porto Alegre

2024

Às doces mulheres da minha vida: Sueli e Neli, com açúcar, com afeto.

AGRADECIMENTOS

A minha mãe, por sempre ter estado aqui mesmo de longe e ser minha maior admiradora, incentivadora e protetora. Sem seu amor eu não seria nada.

A minha avó Neli, por todo zelo, amor e carinho e por cozinhar muito bem mesmo odiando cozinhar. A senhora plantou no meu coração a sementinha da gastronomia mesmo sem saber.

Aos meus amigos de Porto Alegre, por todas as lágrimas e risadas compartilhadas na minha trajetória na faculdade. Sem vocês nada disso teria sido possível.

As minhas amigas do Mato Grosso, por serem meu porto seguro nos momentos em que me sentia mais sozinha tão longe de casa. Juntas somos melhores, mesmo que por ligação.

A todos os professores que passaram pela minha vida, por terem me ensinado tudo que sei hoje.

Aos meus professores da UFCSPA, por todo o aprendizado, conselhos e suporte, obrigada pela dedicação, paciência e empenho durante um período tão conturbado quanto a pandemia e por terem dado o seu melhor mediante a situação de desamparo que nos encontramos.

Aos meus colegas da UFCSPA, por terem feito das nossas aulas melhores, e pelo companheirismo.

A minha orientadora Isabel, por ter sido, além de professora e orientadora, uma grande inspiração, um exemplo de pessoa, profissional e um ombro amigo.

A Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, por ter me acolhido e proporcionado um ambiente de aprendizagem para moldar a profissional que virei a ser.

“Nunca um brasileiro dispensou o adoçar a boca depois de salgar o estômago. [...]. Com açúcar e mel até as pedras saem bem. [...]. De amargo, basta a vida”

(CASCUDO, 1967).

RESUMO

O presente artigo aborda a influência do açúcar na doçaria brasileira ao longo dos séculos, desde a introdução da cana-de-açúcar pelos portugueses no século XVI. Destaca a evolução das receitas, inicialmente baseadas em leite, ovos e açúcar, até a chegada do leite condensado no século XIX, como uma inovação tecnológica, relacionando-a a preocupações sanitárias na alimentação infantil até sua consolidação no mercado brasileiro como ingrediente. O artigo contribui para o conhecimento da história da doçaria brasileira e a introdução do leite condensado na cultura de sobremesas do país, utilizando uma abordagem teórica e histórica com métodos de análise documental e revisão narrativa tendo como objetivo analisar a inserção do leite condensado na confeitaria brasileira. Após examinar esse tema, ressalta-se a diversidade de informações relacionadas ao alimento, a importância da pesquisa histórica e observa-se o potencial para futuras investigações.

Palavras chave: leite condensado, açúcar, confeitaria brasileira, receitas

ABSTRACT

The present article addresses the influence of sugar on Brazilian confectionery throughout the centuries, from the introduction of sugarcane by the Portuguese in the 16th century. It highlights the evolution of recipes, initially based on milk, eggs, and sugar, until the arrival of condensed milk in the 19th century as a technological innovation, linking it to sanitary concerns in infant nutrition until its consolidation in the Brazilian market as an ingredient. The article contributes to the understanding of the history of Brazilian confectionery and the introduction of condensed milk into the country's dessert culture, using a theoretical and historical approach with methods of documentary analysis and narrative review aiming to analyze the insertion of condensed milk into Brazilian confectionery. After examining this topic, the diversity of information related to the food is emphasized, the importance of historical research is noted, and the potential for future investigations is observed.

Keywords: condensed milk, sugar, Brazilian confectionery, recipes

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: cadeia de produção do leite condensado…….……25
Figura 2: Anúncio do Jornal Estado de São Paulo de 1932…….……..26
Figura 3: Rótulo de leite condensado da marca MilkMaid…….…….27
Figura 4: Tenda da Nestlé na primeira guerra protegida pelas forças armadas Britânicas……..……..28
Figura 5: partes da Semana Ilustrada Carioca de 1868 e 1873 respectivamente…..29
Figura 6: rótulos do leite condensado nestlé ao longo do tempo……..30
Figura 7: Anúncio da chegada do leite moça veiculado na revista Vida Doméstica na edição de número 23 do ano de 1922……31
Figura 8: Parte da revista vida doméstica de junho de 1927……..31
Figura 9: Contracapa do livro “doces brasileiros de verdade” lançado pela Nestlé em meados 1960…….…..34
Gráfico 1: Produção de leite condensado no brasil em toneladas……35
Gráfico 2: evolução do consumo de lácteos segundo o guia alimentar…...……36

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Receitas anteriores e posteriores ao leite condensado no brasil……..……38

LISTA DE ABREVIAÇÕES

a.C- antes de cristo
d.C - depois de cristo
FAO- Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura
IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
POF- Pesquisa de Orçamento Familiar
UHT- ultra high temperature
IBOPE- Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....13
2 OBJETIVOS..... 16
2.1 Objetivo Geral..... 16
2.2 Objetivos específicos..... 16
3 REVISÃO NARRATIVA..... 17
3.1 O doce e o ser humano..... 17
3.1.1 A história do açúcar..... 18
3.1.2 Dos engenhos para a mesa.....20
3.2 Doce Brasil: do ciclo do açúcar à doçaria brasileira..... 21
3.2.1 Açúcar: demonstração de poder.....23
3.3 Leite condensado: inovação e higiene.....24
3.3.1 A inserção mercadológica.....26
3.3.2 Leite condensado no Brasil.....28
3.3.3 A fantástica fábrica de mamadeiras.....30
3.3.4 Um casamento arranjado: o leite condensado e a doçaria brasileira..... 32
3.3.5 As escolas de culinária na mudança da confeitaria nacional.....36
3.4 Receitas anteriores e posteriores ao leite condensado no Brasil..... 37
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS..... 40
5 REFERÊNCIAS..... 42

1 INTRODUÇÃO

Afirma Câmara Cascudo “o açúcar provoca o doce” (CASCUDO, 1971, p. 648). O doce Brasil que durante o século XVI com os engenhos em larga escala de cana-de-açúcar instalados, vê a doçaria nacional ganhar novos sabores, cercada pelo seu principal ingrediente, o açúcar. (FREYRE, 2007). Por mais de três séculos enxerga as receitas dos doces brasileiros se basearem em leite, ovos e açúcar, vindos da herança da doçaria portuguesa, tendo seu encontro com o leite condensado apenas no século XIX. (OLIVEIRA, 2010). Ingrediente este que, hoje em dia, ganha as mesas nacionais e sites de receitas em esmagadora maioria.

O gosto pelo doce é fundamentalmente compartilhado pelos seres humanos, uma predileção que vem do primeiro contato com esse sabor no leite materno (McGEE,2014). Segundo Araujo et al(2015) na história da humanidade o açúcar e o mel foram muito utilizados para criar sabores, porém o primeiro se destacou na culinária, especialmente nas sobremesas (ARAÚJO et al., 2015). O açúcar recém chegado tirou o posto do condimento milenar: o mel de abelhas. Não o tirou das cozinhas, porém, aquilo que antes levava mel passou a ser produzido com açúcar, que tornou-se abundante no mundo no século XVI (CASCUDO, 2011).

A cana de açúcar foi introduzida no Brasil colônia pelos portugueses como forma de ocupação econômica à metrópole Portugal, onde já se tinham experiências de sucesso anteriores com a produção açucareira.(FERREIRA;HORTA;MAIA, 2018) As aplicações do açúcar ,até chegar na confeitaria brasileira, passam antes pelas caldas de frutas dos Árabes, pelos conventos lusos repletos de ovos e doces que encantam, até pousar nos doces do Brasil. Considerada a mais doce, até muito doce para o paladar europeu, a doçaria brasileira reflete a história do país. O açúcar carrega consigo não só a história da colonização mas também cada doce representa uma história, receitas carregam segredos de família e são replicadas por gerações continuando a agradar o paladar, mesmo antes das inovações. (FREYRE, 2007)

O leite condensado foi uma inovação tecnológica da indústria de alimentos, criado partindo do pretexto sanitário.(MCGHEE, 2011) Com a recente descoberta das bactérias na época, os profissionais de saúde preocupados com as questões de higiene dos utensílios e alimentos, principalmente os utilizados em crianças na primeira infância devido ao não desenvolvimento completo do seu sistema imunológico, viram nas companhias de leite condensado uma solução. Um leite cozido em altas temperaturas e embalado à vácuo, em latas esterilizadas, viria a ser

divulgado como a garantia mais segura para a alimentação do bebê, apesar de seus altos níveis de açúcar (LAUDAN, 2000,p. 217-218).

Pelo final da década de 50 entra na história a Nestlé, com suas propagandas incisivas e extensa circulação de livros de receita utilizando seu produto, consegue casar muito bem os doces muito doces brasileiros com uma proposta sanitária, prática e eficiente na substituição do já tradicional leite: o leite moça. Mesmo que um casamento “arranjado”, uma vez que o produto foi consolidado no mercado por meio de uma das melhores estratégias de *marketing* e *branding* da história do mercado nacional, o produto encontra solo firme, num cenário pós guerra de donas de casa que começam a explorar o mercado de trabalho externo a residência e buscam, acima de tudo, praticidade.(OLIVEIRA, 2010)

Diante do cenário de pesquisas mais extensas sobre a história da gastronomia do brasil que se inicia com livros como de Câmara Cascudo carece a pesquisa da confeitaria brasileira (GALVÃO, 2021) A presente pesquisa contribui para o conhecimento da história da doçaria e confeitaria brasileiras assim como da introdução do leite condensado na cultura de sobremesas do Brasil.

A pesquisa aqui apresentada é do tipo teórica e histórica, utilizando da análise documental e revisão narrativa como método de procedimento no desenvolvimento da mesma, uma vez que possui uma abordagem da gastronomia brasileira de modo social, cultural além de histórica (MARCONI E LAKATOS, 2003). Uma pesquisa documental em resumo, “vale-se de materiais que ainda não recebem um tratamento analítico, ou que ainda podem ser reelaborados de acordo com os objetivos da pesquisa” (GIL, 2008, p. 45).

As fontes são os vestígios iniciais para comprovação dos fatos, conforme aponta Prost(2012), na maioria das vezes, esses indícios consistem em documentos escritos, como jornais, arquivos e livros, ou em objetos materiais. Através desses elementos, os historiadores têm a capacidade de reconstruir eventos, permitindo aos leitores verificar suas afirmativas.(PROST,2012)

Nesta pesquisa buscou-se a coleta de dados, ideias, teorias, conceitos uma vez que a pesquisa teórica precisa de grande coleta de dados para demonstrar relevância (LESNAU, 2004). Conforme Luca (2008):

> A face mais evidente do processo de alargamento do campo de preocupação dos historiadores foi a renovação temática, imediatamente perceptível pelo título das pesquisas, que incluíam o inconsciente, o mito, as mentalidades, as práticas culinárias, o corpo, as festas, os filmes, os jovens e as crianças, as mulheres, aspectos

> do cotidiano, enfim uma miríade de questões ausentes do território da história (LUCA, 2008, p. 113).

Nos mostrando que é válida e necessária a expansão do método científico na validação destas fontes, permitindo assim que a história como um todo seja contada.

Este tipo de pesquisa tem as próprias características e limitações, assim como toda pesquisa seus resultados não podem ser generalizados. Porém, ainda se apresentam como um material influente a ser analisado (LUCA, 2008).

Para tanto foram utilizadas buscas em diversas fontes. Esta pesquisa foi realizada na cidade de Porto Alegre, e utilizou de acervos de bibliotecas públicas e privadas, acesso a internet para consulta de artigos,livros,revistas, entrevistas e consultas na Hemeroteca digital brasileira para leitura de jornais e revistas entre 1856 e 1960. Para seleção das fontes foram buscadas as seguintes palavras chave: confeitaria brasileira, leite condensado, açúcar, leite moça e Nestlé. Os dados coletados foram selecionados de acordo com relevância em relação ao assunto da pesquisa após análise de possível importância para os objetivos do trabalho. Foi então realizada uma revisão narrativa dividida em capítulos seguida de um comparativo entre receitas anteriores e posteriores à introdução do leite condensado no país seguido das considerações finais.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Analisar a inserção do leite condensado no Brasil cruzando referências em uma pesquisa histórica documental.

2.2 Objetivos específicos

- Realizar uma revisão narrativa sobre o leite condensado no Brasil
- Produzir uma comparação de receitas anteriores e posteriores a inserção do leite condensado no Brasil

3 REVISÃO NARRATIVA

3.1 O doce e o ser humano

Desde os tempos de Aristóteles, cinco sentidos são amplamente reconhecidos: visão, audição, paladar, olfato e tato. No entanto, ao longo do tempo, essa lista foi expandida com subdivisões de alguns desses sentidos e a inclusão de outros. O sabor umami, por exemplo, foi identificado pela primeira vez por um cientista japonês há pouco mais de cem anos. A quantidade exata de sentidos é objeto de debate devido à falta de uma definição sólida do que constitui um sentido. (BRILLAT-SAVARIN, 2019). Uma definição amplamente aceita seria a de que um sentido é um sistema composto por um conjunto de células sensoriais especializadas que reagem a um fenômeno físico específico. Essas células sensoriais correspondem a grupos específicos de regiões cerebrais, onde os sinais são recebidos e interpretados (SMALL, GOTMAN, 2001)

Na epistemologia, a sensação refere-se ao impacto de um corpo externo ao corpo de um animal sobre o próprio corpo do animal. A sensação é uma resposta física do organismo ao mundo físico, sujeita às leis da física, química, biologia, entre outras, resultando na ativação das áreas primárias do córtex cerebral. As principais sensações do corpo humano incluem visão, audição, tato, paladar e olfato. No caso das sensações gustativas, associadas ao paladar, é possível discernir se um determinado tipo de alimento é apreciado ou não. Os receptores gustativos detectam substâncias químicas presentes nos alimentos dissolvidas na saliva. Quando essas substâncias químicas são identificadas pelos receptores, eles enviam sinais ao cérebro, que reconhece o sabor do alimento. (BARTOSHUK, 2019)

O leite materno humano contém lactose, um açúcar. Sabemos que os bebês nascem com preferência pelo sabor doce uma vez que o primeiro contato com o sentido da gustação se desenvolve na presença de um açúcar (McGEE, 2014) Sendo essa um importante mecanismo evolutivo, uma vez que dependiam exclusivamente do aleitamento materno para a sobrevivência do bebê (LAUDAN, 2000).

Sabendo então da preferência inata humana pelo doce conseguimos entender o fascínio de povos antigos pelo mel. O culto a apicultura entre povos primitivos é extensamente detalhado arqueologicamente. Na região sul da Espanha, foram identificadas pinturas em cavernas que retratam indivíduos coletando mel de

colmeias de abelhas. A prática da apicultura era altamente valorizada no antigo Egito, bem como entre os povos gregos e romanos. Atualmente, os pigmeus e várias comunidades na Índia, África, Arábia, Indonésia, Malásia e outras regiões ainda seguem métodos primitivos para extrair mel, utilizando cestos, cordas e machados.(PERRELLA,1999)

Inicialmente, o homem primitivo dependia da caça e levava uma vida nômade, mas à medida que as caças tornaram-se escassas, ele começou a imitar animais herbívoros, incorporando raízes, sementes, grãos e mel à sua dieta. A descoberta da fermentação ocorreu quando notou que grãos expostos ao sol inchavam, tornando-se uma pasta saciante. A farinha de trigo surgiu mais tarde, sendo inicialmente acessível apenas às famílias ricas. O restante da população fazia pães com outros cereais, consumidos em festividades. Ao longo da história, técnicas foram refinadas, culminando na criação dos primeiros doces que eram elaborados a partir da simples base de pão primitivo, mel, leite, frutas secas e temperos aromáticos.(PERRELLA,1999)

Anteriormente à manufatura do açúcar , o homem apenas mastigava a cana-de-açúcar (CASCUDO, 2011). Posteriormente, o caldo de cana começou a ser extraído e então fervido até sua redução, assim uma massa era formada e, quando resfriada, cristalizava. Levou o nome de *sharkara*: pedaços pequenos de um material qualquer. Esse termo originou às versões da palavra açúcar que conhecemos (MCGEE, 2011).

3.1.1 A história do açúcar

O termo "açúcar" tem sua origem no sânscrito *sarkara*, que foi chamado pelos árabes de *sukkar* e, posteriormente, derivou para o latim como *saccharum* (açúcar de cana). Essa evolução linguística resultou nas diferentes formas da palavra em diferentes idiomas, como *sugar* em inglês, *sucre* em francês, *zucchero* em italiano, *zucker* em alemão, *azúcar* em espanhol e *açúcar* em português.(BELLUZO, 2002)

Advém da cana de açúcar, planta originária da Nova Guiné, e foi inicialmente produzido na Índia entre três séculos antes ou depois da Era Cristã. Acompanhantes de Alexandre, O Grande relatam o açúcar de cana em sua viagem pela Índia ocidental em 325 a.C. Os primeiros registros chineses que mencionam a cana-de-açúcar remontam a 286 d.C., quando era utilizada como forma de tributo pelos reinos ao sul do rio Ganges. A cana-de-açúcar foi introduzida na Pérsia

durante os intercâmbios comerciais e culturais entre a Pérsia Sassânida e a Índia. Em torno do ano 600 d.C., nas instalações botânicas da Escola de Medicina de Gondisapur, foram desenvolvidas as primeiras técnicas rudimentares de refino e clarificação do açúcar. (LEMPS,1998)

Brillant-Savarin diz em seu livro Fisiologia do Gosto que “O açúcar entrou no mundo pelo laboratório dos boticários, onde deve ter desempenhado um papel importante; pois, para falar de alguém a quem faltasse algo de essencial, dizia-se: ‘É como um boticário sem açúcar.’” (SAVARIN, 1995, p.105)

Levado a Europa pelos Mouros, a plantação de cana de açúcar começou no Sul da Espanha devido a seu clima propício. O consumo do açúcar se espalhou pelo continente com as Cruzadas onde cristãos traziam de suas viagens ao Oriente a até então especiaria. Com a interrupção do comércio com o Oriente no século XV refinarias foram instaladas na costa Siciliana. (DEERR,1949)

Até o século XVII, o açúcar era uma *commodity* rara e cara, predominantemente utilizado como medicamento, inclusive na composição de remédios contra a Peste Negra. Era empregado com parcimônia em pequenas quantidades como especiaria, mais para suavizar sabores do que para adoçar. Nas cortes europeias, o açúcar era empregado na preservação de frutas e, de maneira espetacular, como um luxo e símbolo de ostentação. As "subtleties", esculturas elaboradas de açúcar representando catedrais, navios ou castelos, eram exibidas em festas e eventos reais e eclesiásticos nos séculos XV e XVI, servindo como demonstrações impressionantes de riqueza e poder.(STOREL,2007)

O aumento no consumo de açúcar está ligado à popularidade do chocolate, café e chá na Europa a partir do século XVII. Essas bebidas, inicialmente amargas, tornaram-se moda entre os europeus na época em que o açúcar ganhava destaque. O rápido crescimento do consumo de açúcar como adoçante acompanhou o desenvolvimento dessas bebidas, e o açúcar passou a ser amplamente utilizado na culinária, especialmente para acompanhar chá com bolos e biscoitos doces, especialmente na Inglaterra.(LEMPS,1998)

Para atender à crescente demanda, os portugueses e espanhóis expandiram a produção de açúcar nas ilhas atlânticas, como Madeira, São Tomé e Canárias. Essas ilhas tornaram-se os principais fornecedores de açúcar para a Europa(STOREL, 2007). Cristóvão Colombo levou a cana-de-açúcar para o Caribe, Brasil e outras regiões do Novo Mundo. Enquanto os espanhóis concentraram-se na

extração de ouro na América Latina, os portugueses viram no açúcar um substituto valioso, multiplicando as plantações no Brasil. A produção portuguesa atendia principalmente à demanda europeia.(LEMPS, 1998).

3.1.2 Dos engenhos para a mesa

Topik afirma que os engenhos de açúcar foram os pioneiros das primeiras fábricas modernas(TOPIK,1998)

.A crescente demanda por açúcar na Europa levou os portugueses a enfrentar desafios técnicos e organizacionais ao estabelecerem a produção em grande escala. Era crucial coordenar eficientemente a colheita, queima e moagem da cana. O sistema de plantation, precursor da industrialização, introduziu métodos racionais, especialização e divisão de tarefas, utilizando mão-de-obra escrava. (TOPIK, 1998)

Essa inovação portuguesa tornou-se fundamental para a produção no Novo Mundo, especialmente no Brasil, apoiando a colonização e enfrentando competição europeia. Os holandeses adotaram esse modelo, transplantando-o para as Antilhas. A escravidão africana sustentou essa produção por mais de quatro séculos, envolvendo mais de 10 milhões de africanos. Vale ressaltar que o consumo de açúcar na Europa não apenas aumentou quantitativamente, mas também se popularizou em todas as camadas sociais. (CANABRAVA,1981).

A redução do preço do açúcar, e consequentemente a desvinculação da antiga associação entre açúcar e poder, coincidiu com um aumento na oferta para atender a uma crescente demanda popular. O novo produto passou a ser uma parte significativa da dieta da classe trabalhadora em toda a Europa. Notavelmente, na Inglaterra, onde as transformações sociais e econômicas precoces deram origem ao capitalismo industrial, houve um notável aumento no apreço pelo açúcar.(LEMPS,1998)

O sucesso do açúcar como alimento barato e amplamente consumido aconteceu ao longo do tempo, à medida que suas formas de uso se expandiram. Inicialmente utilizado como remédio, o açúcar evoluiu para ser um produto de luxo, símbolo de nobreza, conservante de alimentos, especiaria culinária essencial e, por fim, um alimento básico na dieta da classe trabalhadora. Esse processo ocorreu em paralelo às grandes mudanças originadas pela Revolução Industrial e transformou o açúcar em uma commodity mundial, produzida em larga escala para fornecer

calorias baratas e adoçar o paladar das grandes massas de trabalhadores europeus.(STOREL, 2007)

3.2 Doce Brasil: do ciclo do açúcar à doçaria brasileira

"Nunca um brasileiro dispensou o adoçar a boca depois de salgar o estômago. [...]. Com açúcar e mel até as pedras saem bem. [...]. De amargo, basta a vida" (CASCUDO, 1967).

A história do Brasil está intimamente ligada à história do açúcar, ambas moldando claramente composições sociais. Sociedade essa que foi construída sobre hierarquias de classes, dividindo-se entre a oligarquia açucareira e a mancha da escravidão. O açúcar pintou o quadro da identidade brasileira, refletindo nos costumes, nos hábitos e na maneira de ser do povo. Os alicerces de nossa ancestralidade são indiscutivelmente marcados por esse doce que incorpora características fundamentais da formação do país. (QUINTAS, 2010)

A introdução do açúcar no sul da Península Ibérica na década de 1440, começou a impactar a economia de Portugal. Isso ocorreu devido à expansão portuguesa pela costa ocidental da África em busca de ouro e especiarias, resultando no início do tráfico de escravos africanos. Para quebrar o monopólio do açúcar do Oriente Médio, os portugueses viram no Brasil Colônia uma alternativa para entrar definitivamente nesse mercado e impulsionar seu crescimento econômico uma vez que as condições do clima tropical e solo propício pareciam ideais.(BRAIBANTE, 2012)

O complexo canavieiro foi uma atividade econômica que se expandiu rapidamente, especialmente considerando que os colonizadores europeus estavam apenas começando a se estabelecer nas costas da América portuguesa. Por volta de 1570, havia sessenta fábricas de açúcar na colônia, aumentando para 115 em torno de 1585. Isso fez do Brasil o principal exportador desse produto para a Europa, gerando lucros para colonizadores, fazendeiros locais e intermediários envolvidos na comercialização. No entanto, é lamentável observar que a história do açúcar sempre esteve entrelaçada com a escravidão e o colonialismo.(LESNAU,2004; FREYRE 1963)

Portugal, com sua economia manufatureira, seguia princípios mercantilistas e mantinha práticas escravistas, onde a produção se restringia a camadas mais baixas e o consumo de açúcar estava centrado nas camadas mais abastadas, com uma

contribuição limitada para o consumo interno. No entanto, o crescimento da agroindústria açucareira demandou uma sociedade mais diversificada, gradualmente integrando outras categorias sociais ao tradicional binômio senhor-escravo. Isso resultou na formação de novos grupos socioeconômicos na sociedade colonial, incluindo pequenos lavradores, negros libertos, mulatos assalariados e artesãos que desempenhavam funções técnicas nos engenhos. Essa mudança contribuiu para o surgimento dos primeiros núcleos urbanos na colônia.(BELLUZZO, 2002)

A disposição dos engenhos no Nordeste incluía a casa-grande no ponto mais alto, simbolizando poder e controle, a capela ao lado, representando o divino, a fábrica de moagem próxima ao rio para aproveitar a força da água, e a senzala para os escravos (BELLUZZO, 2002). A paixão pela doçaria crescia nessas comunidades, sendo o hábito de consumir açúcar considerado arraigado e natural. As casas grandes abrigavam doces muito açucarados preparados pelas sinhas, que transmitiam receitas tradicionais trazidas de Portugal às negras mucamas, transformando-as em especialistas na arte da confeitaria (CASCUDO, 1968)

> As sinhás e os meninos eram doidos por doce, doidos por açúcar até em formas de alfenim, de alféloa, de confeito, tão saboreados pelos meninos e moças, quanto o doce ou a geleia de goiaba e de araçá pelos senhores maduros e até pelos velho. Os próprios senhores de engenho eram uns gulosos de doces e de comidas açucaradas. (FREYRE, 1951, p. 166)

Essa atividade era íntima, essencial e espontânea, equiparada a cantar para acalmar uma criança; os doces eram tão queridos quanto membros da família, e as receitas eram mantidas em segredo, envoltas em ciúmes pelas mulheres (CASCUDO, 2011). Nessa época, as mulheres expressavam seu valor social por meio das habilidades culinárias, presenteando os convidados com caldas e bolos perfeitamente cozidos (SILVA,2019)

A prática de fazer doces em casa era principalmente uma atividade feminina, especialmente entre as mulheres que, reclusas em seus lares, dedicavam-se a essa arte. As sinhas, para superar a solidão e o tédio impostos pelos senhores, exploravam a doçaria, adaptando receitas portuguesas aos ingredientes locais (BELLUZZO, 2010).

Quando as famílias lusas chegaram ao Brasil, não encontraram os ingredientes necessários para fazer os doces tradicionais portugueses. Em Portugal,

nos conventos especialmente, esses doces eram principalmente feitos com açúcar, ovos, farinha de trigo, leite de vaca e manteiga, enquanto no Brasil eram utilizados ovos, goma de mandioca, leite de coco, frutas e outros ingredientes mais abundantes. (LESNAU,2004)

A rica doçaria colonial brasileira, com compotas, bolos batizados com os nomes das famílias dos engenhos, doces de ovos misturados com coco, babas-de-moça, cocadas, e uma variedade de manjares delicados que se disseminaram por todo o Brasil, teve origem na combinação desses ingredientes (CASCUDO, 1968). Assim descreve Rosa Belluzzo em seu livro Doces Sabores:

> As tradicionais receitas da doçaria portuguesa foram transformadas com fidalguia pelas mulheres coloniais. De suas experiências nasceram receitas preparadas com o que tinha de melhor. Utilizaram gêneros autóctones em substituição aos tradicionais produtos europeus. A combinação das frutas tropicais com as especiarias resultou em deliciosas compotas, marmeladas, frutas cristalizadas, licores de jenipapo ou jabuticaba, doces de batata-roxa, sorvetes de cupuaçu e refrescos de goiaba, caju e mangaba. Os produtos como mandioca e milho, enriqueceram bolos e biscoitos. A banana, o coco e o amendoim mergulharam nas generosas tortas, pudins e broas (BELLUZZO, 2010a, p.136).

3.2.1 Açúcar: demonstração de poder

O título deste trabalho em grande parte vem a ser explicado agora: o uso exacerbado do açúcar na doçaria brasileira.

Para Freire (1969), o uso excessivo de açúcar era uma característica presente em todas as receitas. Perella (1999) observa que muitos pudins e manjares não apenas continham uma quantidade exorbitante de açúcar, resultando em caldas cristalizadas após três dias e bolos que ultrapassava 20 vezes a quantidade necessária do ingrediente, mas também eram adornados com montanhas de açúcar e polvilhados com canela. Cascudo (1971) acrescenta que o excesso era tão pronunciado que surpreendia os estrangeiros. Acredita-se que esse hábito de adoçar excessivamente era uma maneira de os anfitriões exibirem riqueza e poder aos convidados uma vez que os poderosos engenhos tinham por principal função, bem, a produção de açúcar.(FREIRE, 1969)

3.3 Leite condensado: inovação e higiene

O progresso de técnicas destinadas a preservar alimentos em larga escala e de maneira mais eficaz do que os métodos artesanais teve início nas últimas décadas do século XVIII. Esse avanço foi impulsionado pelo aumento populacional nas cidades europeias durante a Revolução Industrial. A descrição da situação de escassez e privação enfrentada pela classe trabalhadora na Inglaterra destaca a extensão do problema. Isso evidencia que os métodos convencionais de cultivo, produção e distribuição de alimentos não eram adequados para atender à crescente demanda urbana. (OLIVEIRA,2010)

Conservado mediante adição de açúcar, o leite condensado é definido como um produto obtido pela eliminação parcial da água do leite natural, integral, semi desnatado ou desnatado, equivalente, pelo menos, a uma pasteurização antes ou durante o processo de fabricação. Este deve ter uma consistência semi líquida, cor amarelada uniforme, mais ou menos clara, com cheiro e sabor fresco e puro.(LIMA,2009; SHINOHARA, et al, 2013)

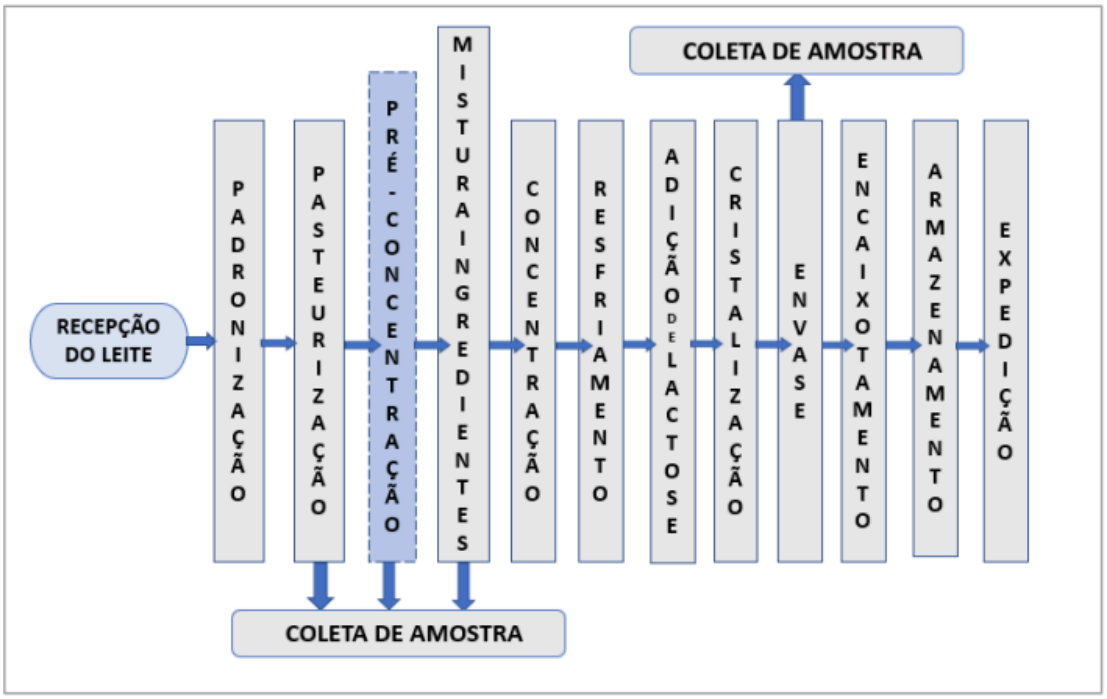
Por ser oriundo da desidratação parcial, em ambiente de vácuo, de leite adequado para o consumo, seguido por processos de homogeneização, enlatamento e esterilização, o leite condensado exibe uma concentração significativa de carboidratos, o que impede o crescimento de bactérias, conferindo, assim, uma extensão no período de validade nas prateleiras.(ARAÚJO,2015). Os métodos de preservação que empregam o calor visam eliminar termicamente os microrganismos patogênicos não esporulados, bem como reduzir a presença da microbiota, sem provocar mudanças substanciais nas propriedades físico-químicas, sensoriais e nutritivas.(McGHEE, 2011)

Concordam alguns autores que a invenção do leite condensado se deu por Gail Borden (McGHEE, 2011; CROWLEY, 1999; MEIRELLES, 2019). O norte-americano reinventou o leite evaporado por volta de 1853, após uma tumultuada viagem transatlântica em que as vacas dos navios adoeceram.Visando aumentar a validade desse leite, mediante a escassez do mesmo, Borden adicionou quantidades significativas de açúcar ao leite como medida para evitar a deterioração e em seguida ferveu o mesmo. A inovação de Borden, patenteada em 1856, representou o método moderno de condensação. Essa invenção permitiu, pela primeira vez na história, o transporte de leite por longas distâncias sem o risco de

deterioração do produto, além do armazenamento sem a necessidade de refrigeração.(MEIRELLES,2019)

A transformação do leite perecível em alimento de longa durabilidade deu seus primeiros passos concomitantemente às descobertas de Louis Pasteur em 1857 sobre a fermentação láctea e a esterilização de líquidos: a pasteurização. Um significativo avanço qualitativo ocorreu com seus estudos, marcando uma etapa crucial na busca por soluções fundamentadas nas ciências. (McGHEE,2011). Em 1884, John Meyenberg propôs a inovação de esterilizar o leite enlatado não adoçado. Sua empresa suíça, posteriormente, fundiu-se com a Nestlé na virada do século. (SHINOHARA,2013).Nos levando ao processo de produção do leite condensado nos dias atuais, com apenas algumas alterações de processo.

Figura 1: cadeia de produção do leite condensado



Fonte:http://www.jornacitec.fatecbt.edu.br/index.php/IXJTC/IXJTC/paper/viewFile/2240/2699

A patente de Borden e as descobertas de Pasteur ganharam o mundo durante as guerras. Começando com a guerra de secessão em 1861, também conhecida como Guerra Civil Americana. Situação essa que provocou uma necessidade em ascensão por alimentos ricos em nutrientes, energeticamente sustentáveis e de fácil transporte até as linhas de combate, virando alimento para os

soldados com recomendação de diluição com água em cinco vezes seu volume para ser bebido como leite normal.(OLIVEIRA,2010) Como ressalta Oliveira em nota:

> É interessante ressaltar a vocação do produto para a guerra: durante a Revolução Constitucionalista de 1932, foi produzida uma tiragem especial de Leite Moça para ser distribuída aos soldados no front. O anúncio “Nas Trincheiras ou no Lar”, peça do acervo Nestlé, veiculado em jornal (local não identificado) em 18 agosto de 1932 diz que “na calma do seu lar, em aprazíveis passeios domingueiros ou agora, no tumulto das trincheiras, uma lata de Leite Moça é uma reserva preciosa de energias que, mal se abre, já está pronta para o uso (...)”. (OLIVEIRA,2010, p. 84)

Figura 2: Anúncio do Jornal Estado de São Paulo de 1932

Fonte: https://otrecocerto.com/2015/02/11/a-historia-do-leite-moca/

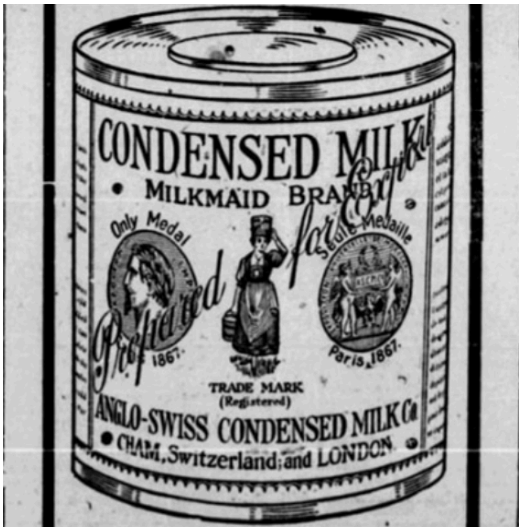
3.3.1 A inserção mercadológica

Uma década após Borden patentear sua inovação, em 1866, os irmãos Charles e George Page, cônsul dos Estados Unidos em Zurique e funcionário do Ministério da Guerra em Washington, respectivamente, introduziram o leite condensado na Europa. Reconhecendo a qualidade do leite suíço, decidiram estabelecer a *Anglo-Swiss Condensed Milk Company* em Cham, Suíça, como a primeira fábrica europeia deste produto. O rótulo da marca *Milkmaid* (Figura 3) exibia a imagem de uma pastora carregando um tacho de leite na cabeça. (MEIRELLES,2019)

Gradualmente, a fábrica, além de leite condensado, passou a produzir leite em pó e farinha láctea, alimentos que se fizeram muito necessários com a expansão das cidades e a revolução industrial devido a seu elevado tempo de prateleira e não

necessidade de refrigeração, encontrando-se como a principal concorrente de uma outra fábrica de lácteos: a Nestlé. Empresa esta que só passou a produzir leite condensado em 1878 iniciando uma forte disputa mercadológica que resultou na fusão das duas grandes empresas, criando assim a Nestlé and *Anglo-Swiss Condensed Milk Co* em 1905.(LAUDAN, 2000)

Figura 3: Rótulo de leite condensado da marca *MilkMaid*



Fonte:https://daquiloquesecome.blogspot.com/2021/03/leite-condensado-parte-ii.html?q=leite+condensado

Com a agora gigante que dominava o mercado sem grandes concorrentes, no final do século XIX, fábricas de leite condensado começaram a surgir em várias partes do mundo, especialmente onde a produção de leite fresco superava a demanda (MEIRELLES,2019). O estabelecimento dessas fábricas foi impulsionado pelo fato de possuírem uma capacidade produtiva superior à oferta de matéria-prima suíça. Essa expansão foi motivada pela pressão dos produtores de manteiga ,anteriormente até mesmo a fusão, que questionavam o monopólio na compra de leite suíço, e pela disseminação da política protecionista entre os países capitalistas, levando a aumentos significativos nas tarifas alfandegárias. Entre 1880 e 1905, foram inauguradas fábricas na Noruega em 1898, nos Estados Unidos em 1900, na Inglaterra em 1901, na Alemanha em 1903 e na Espanha em 1905 facilitando o comércio de suas mercadorias.(OLIVEIRA, 2010)

O início da primeira guerra mundial em 1914 impulsionou o crescimento e expansão das fábricas para além do Velho Mundo, gerando aquisições posteriores na América Latina e Austrália, provocando aumento da demanda por meio de

grandes contratos governamentais, uma vez que o leite condensado é alimento popular entre as forças armadas. (NESTLE,s.d) No próprio site da Nestlé se encontra a citação:

> em 1915, o Exército Britânico começa a fornecer leite enlatado Nestlé para os soldados em suas rações de emergência. A grande demanda pelo produto significa que as fábricas de leite da empresa precisam trabalhar a todo o vapor. (NESTLE s.d)

Figura 4: Tenda da Nestle na primeira guerra protegida pelas forças armadas Britânicas

Fonte:https://www.nestle.com.br/anestle/historia

3.3.2 Leite condensado no Brasil

O mercado brasileiro tem registros da comercialização do leite condensado importado em jornais como na Semana Ilustrada carioca ,um ilustre periódico do Rio de Janeiro então capital do país, desde 1868 (figura 5), sendo citado no mesmo jornal por diversas vezes como em 1873 (figura 5)(MEIRELLES,2019), demonstrando assim que o produto encontra solo fértil em um Brasil em plena expansão cafeeira uma vez que se procurado por “leite condensado” nos arquivos de 1920 a 1929 do Correio Paulistano da Biblioteca Nacional Digital são encontradas 130 correspondências majoritariamente na seção de comércio e indústria numerando quantidades de caixas da mercadoria a serem transportada pelo país.

Figura 5: partes da Semana Ilustrada Carioca de 1868 e 1873 respectivamente

SEMANA ILLUSTRADA.

Rio, 8 de Novembro de 1868.

Pontos e virgulas.

O Rio de Janeiro está debaixo de uma verdadeira chuva.... de leite condensado. Os jornaes não fallam de outra cousa. O leite condensado parece ser a ultima palavra da situação. E' uma verdadeira teta para os vendedores, e um regalo para as familias.

Superfluidade

Viajante. — Não vejo necessidade de criar vaccas, havendo, como ha, tanto *leite condensado*.

Fonte:https://bndigital.bn.br/acervo-digital/semana-illustrada/702951

A primeira fábrica de Leite condensado no Brasil se instala no interior de São Paulo na cidade de Araras no ano de 1912. Um local estratégico: muito próximo a estação ferroviária onde o leite coletado nas propriedades próximas dali era descarregado e também estava dentro da maior oligarquia do período da República do Café com Leite onde se instalou grande concentração de renda do país. Seu dono, Luis Nougués, imigrante francês que veio tentar a vida no Brasil em um momento de tensão mundial, vende a fábrica para a Nestle em 1921. (OLIVEIRA,2010)

Com o consumo até então do produto apenas importado, o consumidor brasileiro sentia dificuldade na pronúncia dos nomes; seja *La laitièrie* ou *milkmaid* , ambos nomes que vinham impressos no rótulo, e por possuir uma jovem moça, figura de uma camponesa amplamente difundida na Europa porém desconhecida no Brasil na embalagem, a população geral começou a referir-se ao produto como “o leite da moça” mediante os outros ofertados no mercado. A empresa agora em solo brasileiro utilizando insumos nacionais se apropria disso e batiza seu leite condensado no Brasil como “leite moça” caso isolado que não veio a ocorrer em nenhum outro lugar no mundo, nome esse que perdura até os dias atuais (NESTLE,1990).

Muitos jornais, antes mesmo da mudança oficial no rótulo, já se referiam ao produto como leite moça marcando assim, na informalidade, a consolidação do produto no mercado nacional por já ter caído no gosto popular. Dando ao leite condensado um “apelido” gera-se uma pseudo metonímia, por enfraquecer o nome

do produto, que não era mais referido em anúncios por seu nome e sim por “leite moça”, uma forte estratégia de marketing permite que muitos anos após,quando outras marcas começaram a produzir leite condensado no país a concorrência fosse mínima já que não era “leite moça”. A nestlé cria então um padrão de qualidade na consolidação de imagem, temos então um produto referência, uma marca sinônimo.(OLIVEIRA,2010)

Figura 6: rótulos do leite condensado Nestlé ao longo do tempo

Fonte: http://www.sabordacidade.com.br/news_r.asp?ID_=389#google_vignette

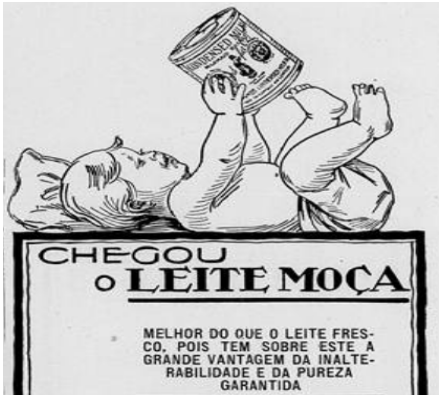
3.3.3 A fantástica fábrica de mamadeiras

O leite condensado até então não fazia parte das cozinhas em receitas,mas sim como um substituto ao leite in natura. Em suas latas vinham indicações de diluição e era veiculado como um alimento “puríssimo,sempre fresco,sempre ao alcance da mão e grandemente econômico", como descrito no jornal Vida Doméstica do Rio de Janeiro na décima edição do ano de 1920.

Mediante contexto do movimento higienista vivido no brasil dos anos 20 a Nestlé entra no país com a primeira fórmula infantil que conhecemos: latas de leite condensado. Para estabelecer essa prática, são realizadas visitas, entrega de materiais informativos e disponibilização de amostras do produto aos pediatras, seguindo uma abordagem semelhante àquela adotada atualmente pela indústria farmacêutica(OLIVEIRA,2010). Partindo do pretexto de que eram latas esterilizadas com leite pasteurizado e adição do que já fora tratado anteriormente como remédio, o açúcar, parecia perfeito. Um produto sanitariamente muito seguro. As donas de casa altamente influenciadas pelas propagandas onde médicos indicavam seu uso

como substituto do leite materno seguiam as tabelas de diluição que vinham nas próprias embalagens e vertiam o produto nas mamadeiras sem receio algum para alimentar seus recém nascidos.(RODRIGUES,2011)

Figura 7: Anúncio da chegada do leite moça veiculado na revista Vida Doméstica na edição de número 23 do ano de 1922



Fonte:https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=830305&pasta=ano%20192&pesq=%22leite%20condensado%22&pagfis=878

Apesar dos esforços de alguns profissionais da época em fomentar o aleitamento materno e sinalizar os riscos de fornecer leite condensado a bebês, como pode-se observar na figura 8, a prática se estende até a década de 50 onde outro produto da marca passa a ser produzido no Brasil: o leite ninho. Sendo o leite em pó muito mais adequado para a alimentação infantil, as vendas do leite condensado estagnam e se faz necessária outra abordagem mercadológica para a venda do produto. (NESTLE,1990)

Figura 8: Parte da revista vida doméstica de junho de 1927

JUNHO - 1927

A grande mortandade de creanças que semanalmente nos indica o registro do obituario é devido a perturbações do apparelho digestivo. Dentre estes infelizes, nove decimos são representados por creanças artificialmente alimentadas, (leite de vacca, farinhas, leite condensado) emquanto que, aquellas que tomam leite materno, contribuem apenas com um pequeno contingente.

MEDICINA DOMESTICA

ENSINAMENTOS ÁS MÃES

pelo Dr. Wittrock, especialista em doenças de crianças.

O ALEITAMENTO MATERNO

Fonte:https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=830305&pasta=ano%20192&pesq=%22leite%20condensado%22&pagfis=7250

3.3.4 Um casamento arranjado: o leite condensado e a doçaria brasileira

A crise do leite no Brasil durante o Estado Novo (1937-1945) teve início principalmente devido aos impactos da Segunda Guerra Mundial. O conflito afetou significativamente a importação de leite em pó, um dos principais produtos lácteos consumidos no país na época. Com a dificuldade de acesso a esse produto importado, houve uma crescente demanda interna por leite fresco. Essa demanda exacerbada, associada à falta de infraestrutura adequada para atender a esse aumento, resultou em problemas de abastecimento. Além disso, a falta de investimentos na modernização do setor leiteiro contribuiu para deficiências estruturais na produção e distribuição de leite, agravando ainda mais a crise.A situação foi complexa e envolveu não apenas questões econômicas, mas também desafios logísticos e estruturais dentro da cadeia de produção de leite no país durante aquele período .Os governos subsequentes não retomaram os esforços de reestruturação iniciados por Vargas, provavelmente devido aos altos custos envolvidos. (BRINKMANN, 2014)

Estendendo-se logicamente à produção de leite condensado no Brasil, a crise toma proporções tamanhas que levam, em 1946, o então presidente, a proibir a exportação do produto produzido no país visando conter os danos da falta laticínios no mercado interno.(MEIRELLES,2019).

Somado a isso, com o consumo interno prejudicado e vendas estagnadas do leite condensado no país, a situação do mercado consumidor encontrada pela Nestlé é a seguinte: após a Segunda Guerra, o modo de vida norte-americano teve um grande impacto na sociedade brasileira, intensificando-se após o conflito. Além da introdução de eletrodomésticos, as facilidades desenvolvidas originalmente para uso militar, como as comidas enlatadas, difundiram-se nas cozinhas domésticas. A indústria dos Estados Unidos propagou a ideia de reduzir o tempo gasto na cozinha, promovendo o uso imediato de novos eletrodomésticos. (OLIVEIRA,2010)

Tendo o mercado de momentos de escassez acabado juntamente ao fim da guerra, o mercado do aleitamento infantil substituído por outro produto e recém superado uma crise de abastecimento de leite no país, enxergou-se a necessidade de mudar a estratégia de vendas ao observar a influência do *american way of life* na vida das donas de casa brasileiras. Na virada da década de 50, a Nestlé enfrentou o desafio de não apenas sugerir usos genéricos para o Leite Moça, mas também ensinar e adaptar receitas tradicionais da culinária brasileira ao produto.

Paralelamente, a empresa concentrou esforços na promoção dessas novas receitas, destacando seus benefícios. O lema "Você Faz Maravilhas com Leite Moça" surgiu nesse contexto, permanecendo por várias décadas e sendo adotado pelos consumidores como um slogan memorável.(SHINOHARA,2013)

Em janeiro de 1960, a Nestlé estabeleceu o Centro Nestlé de Economia Doméstica no Brasil, seguindo o êxito de práticas similares nos Estados Unidos e Europa. Para uma abordagem mais técnica, a empresa colaborou com a Universidade de São Paulo na seleção de alunas capacitadas do Curso de Nutrição e Dietética da Faculdade de Higiene e Saúde Pública. No início as alunas selecionadas tinham como função o trabalho com o Leite Moça em uma cozinha experimental diretamente na elaboração de receitas e informações gerais de uso do produto para as consumidoras brasileiras.(OLIVEIRA,2010)

Uma dessas alunas, me arrisco a dizer que a principal delas no que diz respeito a penetração do produto nos lares brasileiros, era Débora Fontenelle que em uma entrevista ao jornal O joio e o trigo em 2021 relata:

> “Foi a hora que a gente entrou na cozinha para substituir aqueles bons doces brasileiros, A gente viu toda aquela complexidade das caldas e tudo isso podia ser substituído pelo leite condensado.”(PERES,2021).

Com a urbanização das capitais brasileiras o foco da empresa era a recém formada classe média: donas de casa que, apesar de trabalharem fora, tinham apenas meio período para se demonstrarem domésticas exemplares. Munidas dos cadernos de receitas das mães buscavam dar o seu melhor na cozinha, porém, sem muito sucesso: as receitas da tradicional doçaria brasileira, com os doces conventuais e coloniais, demandavam muito tempo para serem feitas. Assim Débora viu uma grande oportunidade no desamparo das recém casadas mulheres urbanas: o casamento arranjado da doçaria brasileira com o leite moça. (PERES,2021)

Para adentrar no dia a dia da cozinha da mulher brasileira, apenas substituir ingredientes por leite condensado e imprimir receitas nos versos dos rótulos não surtiria grande efeito sem uma boa história e o envolvimento popular. Assim começa uma massiva campanha de propaganda em todos os veículos midiáticos: rádio, a recém chegava televisão, jornais e revistas, além é claro do orquestral trabalho de Débora com o Centro Nestlé de Economia Doméstica. (OLIVEIRA,2010) Deixo aqui

um dos primeiros livros de receita lançados no país pela marca, intitulado Doces Brasileiros de Verdade, dando a entender já no título porque chamo de casamento arranjado:

Figura 9: Contracapa do livro “doces brasileiros de verdade” lançado pela Nestlé em meados 1960

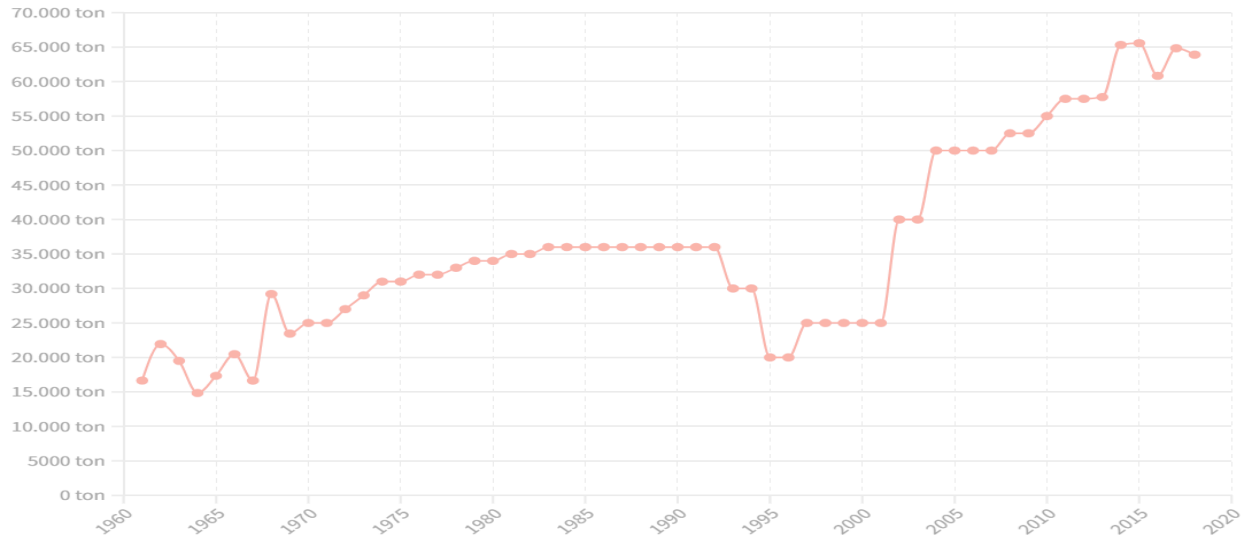
Fonte:https://ojoioeotrigo.com.br/2021/04/como-a-nestle-se-apropriou-das-receitas-brasileiras-ou-de-como-viramos-o-pais-do-leite-condensado/

Contando a história dos “doces do passado” e com a narrativa de que “doces brasileiros de verdade você faz com carinho e leite moça” a transição dos cadernos de receita para os livros de receita foi sendo realizada. Livros esses lançados pela própria empresa dona do produto, deixando a dona de casa crer que seria a maior beneficiada pela praticidade, quando na verdade, a maior beneficiada era a Nestlé. Onde antes compartilhar receitas era quase um crime condenável socialmente com os cadernos de receita representando os segredos mais íntimos das mulheres á época, a prática ganha cada vez mais força quando leitoras começam a enviar

cartas ao serviço de atendimento ao consumidor. Primeiramente compartilhando receitas ou exigindo o esclarecimento de dúvidas e em seguida criando uma verdadeira rede social de articulação das donas de casa, onde dúvidas e soluções eram trocadas entre elas. Isso concedeu a nestlé o privilégio de se adequar exatamente as necessidades de cada região do país, com uma pesquisa de mercado sempre atualizada e quase orgânica, e sistematicamente consolidar o leite condensado em definitivo no mercado nacional até os dias de hoje, mais de 100 anos após a chegada da empresa no país.(OLIVEIRA,2010;PERES,2021)

De acordo com os dados fornecidos pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), em 1961, a produção anual de leite condensado no Brasil era de 16 mil toneladas. Dez anos depois, esse número dobrou, atingindo 32 mil toneladas. Já em 2018, a produção aumentou significativamente, totalizando 64 mil toneladas e com uma rápida análise do gráfico verifica-se o completo sucesso da inserção mercadológica do produto.

Gráfico 1: Produção de leite condensado no brasil em toneladas ao longo dos anos

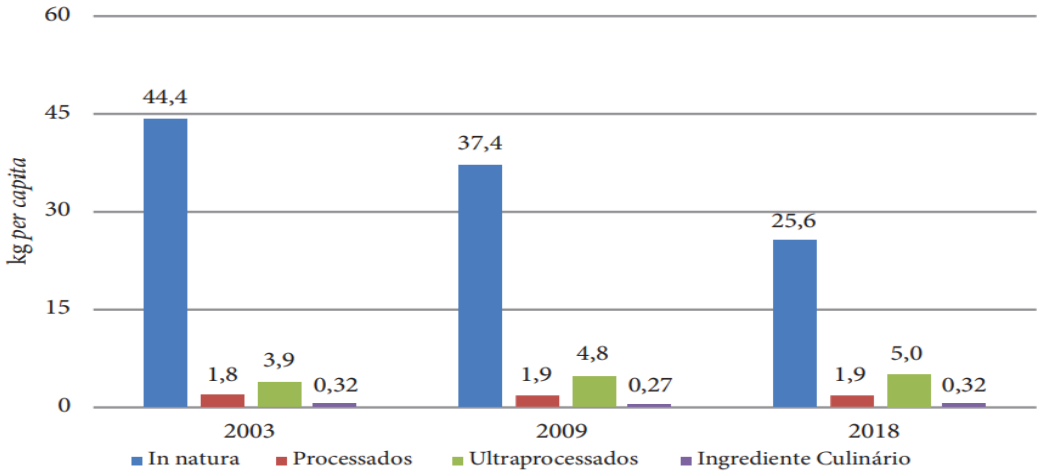


Fonte: dados da FAO (PERES,2021)

Dados do IBGE da última pesquisa de orçamentos familiares (POF) revelam que apesar do consumo de lácteos no Brasil ter caído nos últimos anos o consumo de alimentos ultraprocessados de leite, categoria que se insere o leite condensado, continua em crescente corroborando ainda mais para a hipótese do parágrafo acima uma vez que o leite condensado registrou um aumento de 30% no consumo em comparação com a pesquisa de 2008-2009, representando 2% do consumo total de

produtos lácteos em 2017.Segundo as diretrizes do Novo Guia Alimentar para a População Brasileira, os produtos lácteos in natura ou minimamente processados incluem leite pasteurizado, leite UHT, leite em pó e iogurte sem adição de açúcar. Entre os alimentos processados, encontram-se os queijos. Por outro lado, os produtos lácteos ultraprocessados englobam sorvetes, iogurtes e bebidas lácteas açucarados e aromatizados, leite condensado, leite fermentado e creme de leite. A manteiga é categorizada como um ingrediente culinário.(GUIMARÃES;SIQUEIRA,2021)

Gráfico 2: evolução do consumo de lácteos segundo o guia alimentar



Fonte: dados IBGE 2020 (GUIMARÃES;SIQUEIRA,2021)

3.3.5 As escolas de culinária na mudança da confeitaria nacional

A gama de atuação do Centro Nestlé de Economia Doméstica não parou por aí, além de alcançar os lares por meio da divulgação já citada neste trabalho, a empresa garantiu mais uma vez seu triunfo se aliando a profissionais: as escolas de culinária.

O ponto de partida para a implementação da mudança de direcionamento do marketing, saindo do aleitamento infantil, veio de uma pesquisa de campo realizada por Débora Fontenelle. A acadêmica visitou todos os cursos de culinária das principais capitais do Brasil na época: São Paulo, Belo Horizonte, Rio de Janeiro, Recife e Porto Alegre. Meticulosamente analisou o perfil de quem ensinava e quem aprendia: mulheres. Analisou também as receitas ensinadas, constatou que nem 10% utilizavam leite moça e a partir dali iniciou um projeto muito bem encabeçado. Com a empresa acreditando muito no produto passou a fornecer para as

professoras de culinária o insumo juntamente com receitas, materiais informativos, ministrando cursos e sanando toda e qualquer dúvida que as mesmas pudessem ter. Iniciado em 1961, o projeto gerou bons frutos e apenas três anos depois o leite moça se encontrava presente em 70% dos cursos. (OLIVEIRA,2010)

3.4 Receitas anteriores e posteriores ao leite condensado no Brasil

Concorrendo com os antigos cadernos de receitas passados pelas sinhás do Brasil colonial para suas sucessoras, por volta de 1840, surge o pioneiro livro de culinária brasileira: "Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos" (1840). Ele oferece receitas destinadas a mesas luxuosas e paladares refinados, adaptadas para bolsos mais moderados e necessidades simples. Curiosamente, o livro parece ser uma replicação do bem-sucedido "O cozinheiro moderno" de Lucas Rigaud em Portugal, reforçando mais uma vez a influência inegável da cozinha portuguesa na culinária brasileira. A autoria do "Cozinheiro imperial", assinado por R.C.M., permanece incerta. Na confeitaria brasileira do século XIX, encontramos "O doceiro nacional", de autor anônimo, detalhando utensílios de cozinha e receitas de doces em calda, como caju, jambo, mandacaru e marmelo. Outra obra relevante é o "Diccionario do doceiro brazileiro" (sem referência à data da 1ª edição), de Antonio Jose de Souza Rego, editado por J.G. de Azevedo, no Rio de Janeiro. Esse dicionário contém um vasto repertório de receitas brasileiras e europeias, organizadas em ordem alfabética, proporcionando informações sobre a origem de cada receita(CAVALCANTI, s/d).

Os três livros de receita produzidos entre 1840 e 1895, se enquadram em anteriores a inserção do leite condensado, que vem a acontecer em definitivo em 1921, e são fontes históricas sólidas, portanto foram escolhidos como as fontes das receitas anteriores à inserção do leite condensado.

Pesquisando receitas no buscador Google, em dezembro/2023, e estabelecendo como filtro apenas as páginas em português, temos como resultado milhares de sites. Sabe-se que o critério de pesquisa Google obedece a acordos comerciais previamente estabelecidos: as informações contidas nos primeiros resultados são mais consultadas, ganhando um poder de propagação potencialmente maior(OLIVEIRA,2010).

Estabelecendo as receitas escolhidas para o presente estudo e usando o uscador Google, o site intitulado “Tudogostoso.com.br” apareceu como primeiro

resultado das buscas em todos os casos. Portanto, esse foi o site escolhido como fonte das receitas atuais uma vez que como os livros de receitas eram a principal fonte escrita de conhecimento culinário da época, atualmente, após mais de 100 anos introdução do leite condensado no Brasil, 26% da população mundial têm acesso a internet, o que corresponde a 1,7 bilhão de pessoas, segundo o Relatório Anual da União Internacional de Telecomunicações (CIRIBELLI;PAIVA,2011), segundo dados do IBOPE em 2021, entre os 183,9 milhões de pessoas com 10 ou mais anos de idade no Brasil, 84,7% utilizaram a Internet(IBGE,2021) dando assim o respaldo necessário a fonte escolhida.

Como exemplo de doces tipicamente brasileiros temos segundo alguns pesquisadores: pés de moleque,cocada, queijadinha, doce de leite(MARTINS,2017), beijinho de coco,pudim e arroz doce(LESNAU,2004). A escolha das receitas se deu através das colocações anteriores. Partindo daí foram selecionadas receitas nos livros e pesquisadas no site escolhido as equivalentes, escolhendo sempre o primeiro resultado. Para a análise do presente estudo o enfoque foi apenas nos ingredientes e não no modo de preparo.

Tabela 1: Receitas anteriores e posteriores ao leite condensado no brasil

Receitas anteriores a 1921	Receitas atuais
Arroz doce: Água para cozer um arratel de arroz, uma canada de leite, um arraiei de assucar e água de flor canella por cima.	Arroz doce verdadeiro: 1 e 1/2 litro de leite 2 xícaras de arroz branco (já lavado) 3 xícaras de açúcar canela em pau a gosto 1 lata de leite condensado
Beijinhos 125g de amêndoas Meio kg de açúcar 15 gemas Canela em pó Casca de limão ralada	Beijinho 2 latas de leite condensado 2 colheres (sopa) de manteiga 300 g de coco fresco ralado (fino) açúcar cristal cravos-da-índia a gosto
Cocada 500g de coco 1kg de açúcar	Cocada de leite condensado: 2 xícaras de coco fresco ralado 1 lata de leite condensado 2 xícaras de açúcar 1 colher (sopa) de manteiga óleo para untar

Doce de Leite 1 kg de açúcar Uma garrafa de leite 10 gemas	Doce de leite condensado Uma lata de leite condensado Água
Queijadinha 3 libras de açucar 18 gemas Massa de um coco ralado	queijadinha 1 xícara de chá de coco ralado 1 lata de leite condensado 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado 2 gemas
Pudim de leite Uma garrafa de leite 3 colheres de polvilho Meia libra de açucar Canela Casquinha de limão Noz moscada Uma dúzia de gemas 4 claras	Pudim de leite condensado 1 lata de leite condensado 1 xícara de leite de vaca 4 ovos inteiros 1 xícara (chá) de açúcar 1/3 de xícara (chá) de água
Pé de moleque 2kg de açúcar mascavinho Uma porção de amendoim torrado descascado	Pé de moleque 1/2 kg de amendoim torrado e descascado 1/2 kg de açúcar 1 lata de leite condensado 3 colheres de margarina

Fonte: (R.C.M,1840;DOCEIRO,1895;REGO,1892;https://www.tudogostoso.com.br/)
Elaborado pela autora

Analisando a tabela é visível como o Leite condensado se apresenta em todas as receitas atuais das versões antigas pesquisadas. O curioso é que a tal simplicidade que foi buscada com ele se restringe apenas ao tempo de preparo e não a quantidade de ingredientes em si, nas receitas atuais em sua maioria o número de ingredientes é maior. Para fins de comparação pode-se dizer que o leite condensado substitui o leite e o açúcar na listagem e, por ser previamente cozido, reduz o tempo de preparo e a dificuldade nas receitas. Uma pasteurização de sabores e ingredientes, como já discutido anteriormente nesta pesquisa.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa empenhou-se em contar a trajetória do açúcar dentro da confeitaria brasileira, sendo ele apresentado em sua forma pura ou na roupagem do leite condensado por meio de uma abordagem não muito comum nas pesquisas científicas do meio gastronômico: a pesquisa histórica documental com levantamento bibliográfico.

Este trabalho se propõe a entender a confeitaria brasileira e seus ingredientes dando destaque especial para o leite condensado após mais de 100 anos da sua inserção mercadológica no Brasil.

É possível compreender que a importância do açúcar no Brasil Colônia revela-se como um capítulo fundamental na construção da identidade e economia do país. A introdução da cana-de-açúcar pelos portugueses no século XVI não apenas estabeleceu uma base econômica sólida, mas também moldou profundamente a cultura gastronômica brasileira. Ao longo de mais de três séculos, o açúcar foi o protagonista na produção de doces e sobremesas, influenciando as receitas e os hábitos alimentares. Sua chegada transformou não apenas os sabores, mas também as práticas culinárias, consolidando o Brasil como um dos maiores produtores e consumidores de açúcar do mundo. A doçaria nacional, enraizada nessa trajetória histórica, reflete a complexidade e a riqueza das interações culturais que marcaram o Brasil Colônia. O açúcar, ao mesmo tempo que impulsionou a economia, deixou um legado indelével na culinária e na identidade do país.

A formação da confeitaria brasileira é uma narrativa que se desenha ao longo dos séculos, permeada por influências diversas e transformações significativas. Desde a introdução da cana-de-açúcar pelos portugueses no século XVI, o açúcar tornou-se um elemento central na produção de doces e sobremesas, contribuindo para a construção de uma identidade gastronômica única no Brasil. O século XIX testemunhou a chegada do leite condensado como uma inovação tecnológica, relacionada a preocupações sanitárias e, posteriormente, integrando-se de maneira marcante à cultura de sobremesas do país.

A confeitaria brasileira, moldada por receitas tradicionais, incorporou elementos da culinária portuguesa, africanas e indígenas, criando uma fusão de sabores e técnicas. O registro de livros de receitas, como o "Cozinheiro imperial" e o

"O doceiro nacional", oferece um vislumbre das práticas culinárias e dos gostos da época. A chegada da Nestlé na década de 1950, promovendo o Leite Moça e suas receitas, consolidou a presença do leite condensado na confeitaria brasileira contemporânea e isso se estende até os dias atuais.

A diversidade regional do Brasil também desempenhou um papel crucial na formação da confeitaria, trazendo variações e especialidades únicas em diferentes partes do país. A confeitaria brasileira, assim, emerge como uma tapeçaria de tradições, inovações e influências culturais, refletindo a rica história gastronômica do país com o leite condensado sendo um de seus ingredientes.

Espera-se que este estudo contribua e instigue novas investigações acerca da alimentação, história e cultura do Brasil, contribuindo para consolidação de pesquisas históricas na área da Alimentação e Gastronomia.

5 REFERÊNCIAS

ACCIOLY, A; ANDRADE, J.M.F; VIEIRA, L; CARDOSO, R. **Marcas de Valor no mercadobrasileiro**. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2007

ARAÚJO et al. **Transformação dos alimentos: açúcares e açucarados**. In:A**RAÚJOet al. Alquimia do alimentos**. Brasília: Senac-DF, 2015.

BARTOSHUK, Linda. **What Aristotle Didn't Know About Flavor,** American Psychologist 74, n. 9. 2019

BELLUZZO, Rosa; **Doces Sabores**. São Paulo: Studio Nobel, 2002

BRAIBANTE, Mara Elisa Fortes. et al. **A Cana-de-Açúcar no Brasil sob um Olhar Químico e Histórico: Uma Abordagem Interdisciplinar.** 2012. Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria. 2012

BRILLAT-SAVARIN, J. **A fisiologia do gosto.** 2. ed.São paulo: Companhia das letras, 2019.

BRINKMANN, Sören. **Leite e modernidade: ideologia e políticas de alimentação na era Vargas.** História, Ciências, Saúde –Manguinhos, v. 21, n. 1, s/p, 2014.Disponívelem<http://www.scielo.br/pdf/hcsm/v21n1/0104-5970-hcsm-S0104-59702014005000004.pdf>, acessado em 20 de dezembro de 2023

CANABRAVA, A. P. **O Açúcar nas Antilhas (1697-1755)**. São Paulo ,Instituto de Pesquisas Econômicas da Universidade de São Paulo. 1981. 264 p.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil: cardápio indígena,dieta africana, ementa portuguesa**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. v. 1

CASCUDO, Luis da Câmara; **Sociologia do açúcar.** Rio de Janeiro: Coleção Canavieira nº 5, 1971

CASCUDO, Luis da Câmara; **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011

CAVALCANTI, Maria L.M; **Obras de culinária brasileira do século XIX.** BNDigital Brasil, s/d. Disponível em: https://bndigital.bn.gov.br/obras-de-culinaria-brasileira-do-seculo-xix/. Acesso em: 28 de dezembro de 2023

CIRIBELLI,João;PAIVA,Victor. **Redes e mídias sociais na internet: realidades e perspectivas de um mundo conectado.** Mediação,Vol. 13, Nº 12, 2011

CTENAS, M. L. B. **A Vitória do Leite: da fragilidade à permanência**. São Paulo: C2 Editora e Consultoria em Nutrição, 2000.

DEERR, N. **The History of Sugar**. London: Chapman and Hall. v.1. 1949.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. **Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade**, Curitiba: 1900-50. 190 f. Dissertação (Mestrado em História), Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998.

DOCEIRO…**nacional ou a arte de fazer toda qualidade de doces.** Rio de Janeiro, Tipografia garnier,1895

FERREIRA,HORTA,MAIA. **Açúcar em Quatro Atos.** CES revista, Juiz de Fora v. 32, n. 2. 2018

FREYRE, Gilberto. **A formação do açúcar na sociedade brasileira**. Rio de Janeiro;Coleção canavieira nº 16, 1975

FREYRE, Gilberto, **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5. ed. São Paulo: Global, 2007

GALVÃO, Joyce. **Ingredientes para uma confeitaria brasileira.** São Paulo: Companhia da Mesa, 2021

GARNIER, B,L. **Doceiro nacional ou arte de fazer toda a qualidade de doces**.4. ed. Rio de Janeiro,1895

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. - 4. ed. - São Paulo : Atlas,2002

GOTMAN,SMALL; **Neural Substrates of Taste/Smell Interactions and Flavour in the Human Brain**, Chemical Senses 26, n. 8, 2001

GUIMARÃES, Ygor;SIQUEIRA, Kennya.**A evolução do consumo domiciliar de leite e derivados no Brasil sob a ótica do Novo Guia Alimentar Brasileiro.** Embrapa, 2021.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003

LAUDAN, Rachel. **Fresh from the cow's nest: Condensed milk and culinary innovation**. In: WALKER, Harlan (Ed.). **Milk: Beyond the dairy**. Devon: Prospect Books, 2000, p. 216-224

LEMPS, Alain Huetz de. **As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar**. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LESNAU, Marcilene Carmem da Silva. **Influência portuguesa na doçaria brasileira**.2004. Disponível em <http://bdm.unb.br/bitstream/10483/607/1/2004_MarcileneCarmenSilvaLesnau.pdf> Acesso em 12 de dezembro de 2023

LIMA, S.**Processamento de leite e derivados**. 2009 Disponível em: http://www.eafcpa.gov.br/professores/mat_didatico/Suely/Leite_e_Derivados.pdf. Acesso em: 16 de dezembro de 2023.

LUCA, Tania Regina de. **Fontes Impressas**. In PINSKY, Carla. **Fontes Históricas**. São Paulo: Editora Contexto, 2008. p. 111-153.

MARTINS,Cristina Teixeira.**Com açúcar, com afeto: um olhar antropológico sobre rituais matrimoniais a partir de suas mesas de doces**.Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense, Niterói, RJ.2017.

MEIRELLES, Pedro. **O mais popular dos doces brasileiros": História crítica do brigadeiro.**Aedos, Porto Alegre, v. 11, n. 25, p.330 -354,Dez. 2019

MENDELSON, Anne. **Milk: The surprising history of milk through the ages**. Nova York: Borzoi Books, 2008

McGEE, Harold. **Comida e cozinha: ciência e cultura da culinária**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011.

NESTLÉ. **O Doce Brasileiro**. Editora Nestlé industrial e comercio lmtda.: São Paulo, 1990.314p.

OLIVEIRA, Débora. **A transmissão do conhecimento culinário no Brasil urbano do século XX.** 2010. Dissertação para Mestrado em História.Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de Sâo Paulo, São Paulo, 2010

PERES, João. **Como a Nestlé se apropriou das receitas brasileiras (ou de como viramos o país do leite condensado).** São Paulo, 08 abr 2021. Disponível em <https://ojoioeotrigo.com.br/2021/04/como-a-nestle-se-apropriou-das-receitas-brasile

iras-ou-de-como-viramos-o-pais-do-leite-condensado/>. Acesso em: 20 de dezembro de 2023

PERRELLA, A.S; **História da confeitaria no mundo**. Editora Livro Pleno, 1999.

PROST, Antoine. **Doze lições sobre história**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2012

R.C.M. **Cozinheiro imperial ou Nova arte do cozinheiro e do copeiro**.Rio de janeiro: Laemmert&C, 1840

REGO, Antônio J S. **Diccionario do doceiro brazileiro.**Rio de Janeiro; J.G de Azevedo,1892

RODRIGUES, Jaime. **Alimentação, Vida Material e Privacidade: uma história social de trabalhadores em São Paulo nas décadas de 1920 a 1960.** São Paulo: Editora Alameda, 2011.

QUINTAS, F. **A Saga do Açúcar**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2010

SHINOHARA, N. K. S. et al. **Leite condensado: gerações do leite moça**. Contextos da Alimentação-Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v. 2, n. 1, 2013. Disponível em: <http://www.revistas.sp.senac.br/index.php/revistacontextos/article/viewFile/406/346>. Acesso em: 18 de dezembro de 2023..

SILVA, M. E.M.**Os Doces No Rio De Janeiro: Uma análise do Primeiro Império(1822 - 1831).** Universidade Ferderal do Rio de Janeiro, 2019

STOREL, S. T. **Os regimes alimentares da humanidade e suas transformações: origens e desenvolvimento do mercado de açúcar**. História da alimentação Ufpr. Curitiba, 2007. Disponível em:http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigo007.htm. Acesso em: 09 de Dezembro de 2023

TOPIK, S. C. **Sweet Industry: The first factories**. World Trade, june, p.102. 1998.

VON LIPPMANN, Edmund O. **HISTORIA DO AÇUCAR: desde a epoca mais remota ate o começo da fabricacao do acucar de beterraba**. Rio de Janeiro: Instituto do Açucar e do Alccol, 1941.