



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
SISTEMA DE BIBLIOTECAS DA UNICAMP
REPOSITÓRIO DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA E INTELLECTUAL DA UNICAMP

Versão do arquivo anexado / Version of attached file:

Versão do Editor / Published Version

Mais informações no site da editora / Further information on publisher's website:

<https://journals.openedition.org/bresils/6054>

DOI: 10.4000/bresils.6054

Direitos autorais / Publisher's copyright statement:

©2020 by École des Hautes Études en Sciences Sociales/Centre de Recherches sur le Brésil Colonial et Contemporain (CRBC). All rights reserved.

DIRETORIA DE TRATAMENTO DA INFORMAÇÃO

Cidade Universitária Zeferino Vaz Barão Geraldo

CEP 13083-970 – Campinas SP

Fone: (19) 3521-6493

<http://www.repositorio.unicamp.br>

Brésil(s)

Sciences humaines et sociales

17 | 2020

Alimentation et gastronomie

Dossier - Alimentation et gastronomie

« Une petite douceur vaut bien quelques sous » : friandises et sociabilité dans l'Amérique portugaise

« *Mais vale um gosto do que seis vinténs* »: *doçaria e sociabilidade na América portuguesa*

« *A pleasure is well worth a six-pence coin* »: *confectionery and sociability in Portuguese America*

LEILA MEZAN ALGRANTI

Tradução de Stéphane Chao

<https://doi.org/10.4000/bresils.6054>

Resumos

Français Portuguais English

Cet article étudie les origines de la canne à sucre et son utilisation dans la cuisine de l'Amérique portugaise, afin de connaître les fonctions remplies par la confiserie dans la sociabilité et l'art de recevoir à la fin de l'époque coloniale. L'auteure s'appuie sur des inventaires après décès et sur des récits de voyageurs étrangers, pour essayer de savoir comment les confiseries étaient préparées et consommées, en s'attachant aussi aux accessoires utilisés à cet effet. La confiserie traduit un aspect important des échanges culturels entre le Portugal et le Brésil, mais les pratiques et les savoir-faire n'ont pas été transposés strictement à l'identique. En effet, les produits locaux ont été incorporés aux recettes d'origine, ce qui engendre de nouveaux saveurs, et donc, de nouvelles variétés de confiseries.

Este artigo investiga as origens e os usos do açúcar na culinária da América portuguesa, a fim de refletir sobre os significados da doçaria na sociabilidade e arte de bem receber, no fim do período colonial. Com base em inventários de bens pós morte e em relatos de viajantes estrangeiros, procura-se avaliar as formas de confecção e de consumo dos doces, com especial atenção aos artefatos utilizados. Argumenta-se que embora a doçaria expressasse o intercâmbio cultural entre Portugal e Brasil, não houve apenas continuidades de práticas e saberes, mas fundamentalmente incorporação de produtos locais, resultando em outros sabores e, conseqüentemente, em novos doces.

This paper investigates the origins and uses of sugar cane in the Portuguese American cuisine, in order to reflect on the meanings sweets have acquired as a part of sociability and hospitality at the end of the colonial era. Based on lists of goods presented in post-mortem inventories, as well

as on reports of foreign travelers, it seeks to evaluate the making and consuming of sweets, with special attention to the artifacts used in the process. It is argued that, while being a part of the general cultural exchanges between Portugal and Brazil, confectionery expressed them in its particular way. This means that it not only continued to employ traditional practices and knowledge, but also incorporated local products, resulting in other flavors, and consequently in new sweets.

Entradas no índice

Mots-clés : Amérique portugaise, alimentation, sucre, confiserie, sociabilités, Brésil

Keywords: Portuguese America, food, sugar, confectionery, sociability, Brazil

Palavras chaves: América portuguesa, alimentação, açúcar, doçaria, sociabilidade, Brasil

Notas da redacção

Article reçu pour publication en avril 2019 ; approuvé en septembre 2019.

Texto integral

- 1 Lorsque les Portugais sont arrivés en Amérique, le sucre était connu dans le monde occidental depuis plusieurs siècles. Pourtant, il n'a commencé à être consommé sous les formes les plus variées que lorsque la production sucrière a pris son essor dans les îles de l'Atlantique et dans le Nordeste du Brésil.
- 2 Jusqu'au milieu du XVI^e siècle, c'était une denrée rare qui se vendait cher sur le marché européen, de sorte qu'il était peu utilisé pour la cuisine. Principalement destiné à guérir les malades, il était consommé sous forme d'infusions et de médicaments (Algranti 2005a, 34-35). Il ne faisait donc pas partie du quotidien des populations de l'Ancien Monde. Toutefois, dès la fin du Moyen-Âge et au début des temps modernes, il figurait dans les listes de condiments et épices susceptibles d'accompagner les plats doux et salés.
- 3 Selon des sources fort anciennes, l'Inde aurait été l'un des berceaux de la canne à sucre. Elle y était cultivée pour en extraire le jus. Néanmoins certains auteurs inclinent à penser que les premiers greffons seraient venus de Nouvelle-Guinée. La canne aurait été ensuite exportée, notamment en suivant le réseau des îles du Pacifique (Perrella & Perrella 1999, 52). D'autres estiment que les Chinois auraient été les premiers à essayer de transformer le sirop de canne en sucre solide (Nunes 2003, 15).
- 4 Quoi qu'il en soit, ce sont bien les Arabes qui ont introduit le sucre dans la Péninsule ibérique. Considéré comme un fortifiant ou comme un complément alimentaire, il était indiqué pour augmenter la valeur calorique du régime. Il était également conseillé pour « affermir l'estomac et les intestins et ménager le ventre » (Vieira 2004, 320).
- 5 Le sucre a d'abord été associé aux épices et aux médicaments. Autrement dit, on en trouvait dans les cuisines et chez l'apothicaire. Pendant de nombreux siècles, il a eu cette double fonction, comme en témoignent les prescriptions médicales et les recettes de cuisine ou encore les conseils de beauté du début de l'époque moderne. Ces trois domaines de connaissance – médecine, cuisine, cosmétique – forment ce que l'âge classique appelait la *diata* [mode de vie, diète], à savoir « la discipline qui relie les individus à la totalité de l'univers » (Crespo 1996, 25).
- 6 Médecine, cuisine et cosmétique sont présentées comme indissociables dans le *Manual de Mugerres en el qual se contienen muchas y diversas receitas muy buenas* (1475-1525), un traité typique de cette époque (Crespo 1996). Consultable à la bibliothèque palatine de Parme, ce manuscrit anonyme montre que ces savoirs se déployaient dans un cadre domestique, comme le met clairement en évidence l'appareil critique de l'édition établie par Alicia Martine Crespo. Selon cette dernière, ce traité décrit les fonctions et prérogatives des femmes qui, dans la société espagnole des XV^e et XVI^e siècles, étaient censées savoir cuisiner et préparer les parfums, les baumes et toutes sortes de produits. Ceci impliquait à la fois des compétences culinaires et un savoir-faire médical empirique (*Id.*, 25). L'exemple des confitures de fruits est emblématique de ce mélange des genres : elles permettaient de conserver les fruits saisonniers pour pouvoir les consommer tout au long de l'année mais elles passaient

aussi pour posséder des vertus curatives, si bien qu'on les utilisait pour traiter divers maux (Nostradamus 1552)¹.

7 Pourtant, on ne peut négliger l'usage culinaire que l'on faisait du sucre, et ce d'autant moins que dans certaines localités, on cessa rapidement de l'acheter uniquement dans les *spezerie* [littéralement « épicerie »] et les pharmacies (Camargo-Moro 2004, 67). À l'époque où Venise dominait le commerce des épices et des denrées de luxe (du XIII^e au XV^e siècle), on donnait de riches banquets qui ravissaient les visiteurs étrangers et les familiarisaient avec ce nouveau produit. Le futur Henri III de France, qui visita la cité des doges à l'occasion de son retour de Pologne vers Paris, fut l'un de ces convives (*Id.*, 95). Le « sel doux », comme on l'appelait, était présent partout : dans la nourriture, sur les nappes, les plats, les serviettes, etc. Le but recherché par la Sérénissime était certainement de montrer sa puissance et de vanter l'habileté de ses artisans (*Ibid.*, 96 ; Strong 2004, 170-172). Les commerçants vénitiens, en effet, approvisionnaient l'Europe en marchandises diverses et variées, dont la précieuse denrée produite et raffinée à Chypre selon des méthodes quasiment industrielles (Camargo-Moro 2004, 67).

8 Cependant, ce n'est qu'au début du XVII^e siècle que le sucre a inondé le marché européen. Il a fallu pour cela que les Portugais, dans les premières décennies du XVI^e siècle, introduisent la culture de la canne d'abord à Madère et dans les îles de l'Atlantique, puis au Brésil, à São Vicente et dans le Pernambouc (Hue, Santos & Mengaz 2009, 89-90). Ainsi, après avoir été un produit rare, le sucre est devenu un aliment présent sur toutes les tables, riches ou moins riches (Mintz 1986, XXV). L'explosion de sa consommation a stimulé l'art de la confiserie, champ important de réflexion pour l'historien de la culture. En effet, ces douceurs sont requises dans de nombreuses circonstances de la vie sociale en raison de leur forte teneur symbolique et de leur connotation festive. Je souhaite ici montrer comment elles sont apparues dans l'Amérique portugaise et en quoi elles ont contribué à forger une certaine forme de convivialité.

9 Dans ce but, j'examinerai d'abord la confiserie portugaise dont les techniques ont été transplantées dans les colonies américaines. Ensuite, j'aborderai les circonstances de la vie sociale où les confiseries sont consommées, ainsi que leurs modes de production et de consommation, ce qui suppose qu'on s'intéresse aux ustensiles utilisés en ces occasions.

La tradition portugaise de la confiserie

10 Alors qu'il fallut attendre la deuxième moitié du XVII^e siècle pour que le sucre devienne un produit courant en France et pour que la « pâtisserie » commence véritablement à se raffiner, les friandises étaient présentes dans la gastronomie portugaise depuis presque un siècle (Perrier-Robert & Bernardin 1999, 115-116). Toutefois, ce n'est qu'au cours du XVII^e que s'est développée la célèbre confiserie monastique, louée jusqu'à nos jours. Des cuisines des couvents sortaient des dragées, des biscuits et des gâteaux, qu'on offrait aux bienfaiteurs et aux amis de l'institution en signe de gratitude (Saramago 2000, 24). Il s'agissait d'un art culinaire original, qui recourait surtout aux œufs, aux amandes et aux épices, et qui a été perfectionné au cours des siècles de sorte qu'il s'est répandu bien au-delà des murs des cloîtres.

11 Considéré comme le premier du genre au Portugal, le livre de recettes du cuisinier royal Domingos Rodrigues, publié en 1683, montre que les sucreries étaient omniprésentes sur les tables du palais (Rodrigues 1987). Il offre 53 compositions sucrées sur un total de 260 plats (20%), distinguant les compotes, les gâteaux, les tartes, les sirops, les fruits-confits ou les biscuits. Elles pouvaient être consommées au début, au milieu (entremets) ou à la fin du repas (Algranti 2004, 133). Avec le recueil de Lucas Rigaud (1999 [1780]), le second du genre au Portugal et, de plus, né de la plume d'un ennemi déclaré du premier, la confiserie restait aussi vénérée. On trouve dans son ouvrage certaines recettes de son rival mais aussi de nouvelles techniques, venues de France, permettant de réaliser les pâtes et les gâteaux.

- 12 Ainsi, les livres de recettes publiés par des cuisiniers célèbres nous donnent une idée de l'importance de la confiserie dans l'alimentation des nobles à la fin des XVII^e et XVIII^e siècles. D'autres documents montrent que les membres de la maison royale consommaient déjà beaucoup de sucre à des époques antérieures. Sous le règne de Dom Manuel, par exemple, les confiseurs royaux de conserves commandaient des cargaisons de sucre aux marchands de l'île de Madère, comme en témoignent les registres d'achats (Gomes 2014, 217). Dona Catarina, l'épouse de Dom João III, expédiait de grandes quantités de pâtisseries et de confitures à ses parents et à ses protégés en Espagne. Du reste, la maison de la reine recevait des quantités significatives de sucre blanc et de conserves acheminées depuis Madère, sur ordre du roi (Buescu 2014, 153).
- 13 Ainsi, la confiserie portugaise s'est-elle développée parallèlement à la production sucrière des colonies d'outre-mer. Cette activité engageait depuis le Moyen-Âge des professionnels des deux sexes, qui travaillaient de manière indépendante ou dans le cadre de confréries, comme les confiseurs, les biscuitiers, les pâtisseries, les producteurs de conserves ou encore les fabricants de riz au lait (Braga 2014, 166). Ces friandises étaient consommées par les groupes sociaux les plus divers, mais tout le monde n'avait évidemment pas accès aux mêmes produits. Ainsi, il y avait d'un côté les confiseries du palais et des couvents et, de l'autre, celles des marchés populaires et des échoppes en ville (Consiglieri & Abel 1999, 34-35). Vers le début du XVII^e siècle, le parlement de Lisbonne durcit les règles encadrant la vente de ces produits : seuls les professionnels disposant d'une échoppe eurent le droit de les commercialiser, ce qui eut pour conséquence d'évincer les particuliers qui utilisaient des vendeurs ambulants dans les rues (*Id.*, 23-24).
- 14 Plusieurs auteurs ont mis en évidence la symbiose qui existait entre les cuisines des palais et celles des couvents, notamment en ce qui concernait les sucreries. En effet, les moniales (ou leurs parents) réalisaient des confiseries à l'intention des voyageurs, appartenant à l'élite, qui faisaient halte dans leur institution religieuse (Saramago 2000, 25 et 35), mais nombre d'entre elles répondaient également aux commandes que leur passait la noblesse en vue d'une fête ou d'un banquet. De fait, les religieuses étaient considérées comme d'excellentes pâtisseries et certains monastères devinrent célèbres pour leurs spécialités qui se diffusaient dans toutes les couches de la société. Les pâtisseries de Santa Clara réalisées par les nonnes d'Évora en sont un exemple parmi tant d'autres (Saramago 2000, 103). Préservés des flammes et de la graisse des cuisines, leurs carnets ont témoigné de leur notoriété. C'est le cas du manuscrit de la sœur Leocadia, abbesse du couvent² qui, malgré son titre (« Autres plats cuisinés »), ne renferme que des recettes de mets sucrés. Cela confirme non seulement que l'abbaye abritait des activités de confiseries mais qu'elle en tirait également des revenus (Algranti 2002, 399).
- 15 Ces préparations étaient évidemment aussi consommées au sein même des couvents, dans des occasions particulières, comme les fêtes de leurs saints patrons ou lors des célébrations liturgiques telles que Noël et Pâques. Dans le couvent de Notre Dame des Remèdes, à Braga, les religieuses recevaient à ces occasions plus de sucreries qu'à l'accoutumée et la mère supérieure avait l'habitude d'acheter davantage d'amandes et de sucre pour confectionner les friandises typiques de leur couvent³. Pour la Saint-François, par exemple, on préparait tout spécialement du riz au lait (Algranti 2012, 214).
- 16 La grande variété de pâtisseries et de sucreries produites, mises en circulation et consommées a été documentée dans plusieurs études publiées ces dernières années (Mengo 1977 ; Tavares 1999). Au Portugal, la confiserie est un art séculaire : élevée au rang de patrimoine culturel, elle est devenue un atout touristique pour plusieurs localités du pays. Dans les territoires conquis au-delà des mers, dont le Brésil, les Portugais ont introduit l'habitude de consommer des mets sucrés : les navires acheminaient jusqu'à la métropole la précieuse denrée produite dans les colonies et ramenaient les confiseries fabriquées au Portugal. Comme Naidea Nunes l'a mis en évidence :

En étudiant la culture sucrière, les confiseries et les boissons traditionnelles ou populaires de Madère, des Canaries, du Cap Vert, de São Tomé et du Brésil, nous apercevons que nous avons affaire seulement en apparence à des manifestations culturelles isolées les unes des autres : nous voyons au contraire se dessiner un patrimoine commun à l'espace atlantique, fruit des interactions historiques entre diverses langues et cultures. (Nunes 2016, 261)

- 17 Bref, quiconque prétendait commémorer dignement un événement, affirmer son appartenance à la bonne société ou honorer ses convives devait, quel que soit le pays de l'empire où il demeurerait, avoir sur sa table des confiseries et des aliments confits et ce, depuis l'époque lointaine, où les mets à base de miel et de sucre étaient encore des produits exotiques et rares. Superflues en temps ordinaires, les douceurs étaient indispensables dans toutes les grandes occasions.

La place de la confiserie dans l'Amérique portugaise

- 18 Au Brésil, dans le Nordeste, le sucre a d'abord été cultivé à des fins alimentaires mais il a eu tout autant un usage médicinal comme en témoigne *l'Erario mineral*, un traité sur l'art de soigner, écrit dans le Minas Gerais au XVIII^e siècle par Luís Gomes Ferreira et publié au Portugal (Ferreira 2002 [1735]).
- 19 Une grande partie de la production était destinée à l'exportation, mais une certaine quantité de sucre raffiné ainsi que les résidus issus du processus de purification étaient consommés sur place. Ainsi, dès les premiers temps de la colonisation, les femmes portugaises ont-elle introduit diverses recettes de plats sucrés, notamment à base de fruits locaux ou ayant fait l'objet d'une acclimatation, comme les pommes, les poires, les oranges, les citrons, les coings ou les citrouilles. Elles ont également utilisé cette marchandise coloniale pour réaliser des pâtes sucrées qui servaient à faire des gâteaux et des biscuits ainsi que des friandises à base de farine de manioc et de maïs. Il ne faut pas oublier non plus qu'elles ont créé des saveurs inédites en ajoutant du sucre à des plats qui mélangeaient des céréales ou des fruits connus avec ceux nouvellement découverts comme la goyave, l'arachide, l'ananas, la noix de coco, la jaca, le maïs, le cajou et sa noix.
- 20 À ce sujet, Frei Vicente do Salvador (1954 [1627], 57) écrivait à la fin du XVI^e siècle : « Une noix qui pousse attachée à ce fruit [le cajou] leur sert de pain [aux femmes noires] ; et les femmes blanches aussi les prisent beaucoup ; et séchées, elles sont conservées dans les maisons toute l'année pour faire des massepains et d'autres friandises comme si c'étaient des amandes. » Cette notation se retrouve chez un autre chroniqueur, qui s'exprimait ainsi au sujet de l'arachide : « Les femmes portugaises font avec fruit toutes les confiseries qu'elles font avec les amandes ; par exemple elles les décortiquent et les recouvrent de sucre et de fondants. » (Sousa 1971 [1787], 190-202)⁴
- 21 Selon de nombreux témoignages, les nouveaux venus cherchèrent à conserver leurs habitudes alimentaires. À cet effet, ils acclimatèrent leurs plantes domestiques et apportèrent avec eux leurs animaux. Toutefois, ils exploraient aussi leur environnement naturel et remplaçaient les ingrédients « d'origine » par d'autres, reproduisant ainsi les recettes portugaises avec un léger écart (Goody 1977, chap. 7). La confiserie illustre au premier chef les interactions entre cultures : des ingrédients, des techniques et des savoir-faire issus des deux côtés de l'Atlantique se sont mélangés harmonieusement pour engendrer de nouveaux produits (Algranti 2005a).
- 22 Dans un texte de 1638 au sujet des fruits confits, que les conquistadors avaient introduits dans l'Amérique portugaise pour pouvoir survivre notamment en cas de pénurie, Gaspar Barléu écrivait : « Lorsqu'il est coupé en tranches et cueilli à la bonne saison, [l'ananas] est un fruit singulièrement parfumé et savoureux, qui peut être mangé immédiatement ou bien conservé dans le sucre pendant un temps fort long. » (Barléu 1974 [1647], 72).

23 Ainsi, les recettes étaient européennes mais, de plus, les habitudes de consommation étaient également héritées de l'Ancien Monde. Le simple fait que des livres de recettes portugaises ou autres, même en petit nombre, aient circulé au Brésil prouve que le goût pour les confiseries s'était diffusé en Amérique lusitanienne, ce qui s'explique par les liens étroits avec la métropole, dus aux intenses flux de colons. De fait, dans les traités de cuisine des XVII^e et XVIII^e siècles, le sucre était omniprésent dans les rubriques consacrées aux confiseries, alors qu'il était de moins en moins utilisé dans les plats salés. De la même manière, les saveurs aigres-douces et les épices, naguère prédominantes, avaient tendance à lentement disparaître (Rodrigues 1987 ; Rigaud 1999 [1780]), signe que la tradition culinaire médiévale laissait la place à un nouveau goût et à de nouvelles techniques de préparation.

24 Tous ces faits indiquent que la cuisine en général et la confiserie en particulier ont subi de profondes transformations à l'époque moderne. On a consommé de plus en plus de douceurs non seulement en Europe, mais également au Brésil, et ce dans toutes les couches de la société. À partir du XIX^e siècle, les voyageurs étrangers qui visitaient régulièrement l'Amérique portugaise en faisaient état dans les différentes localités où ils passaient et à l'occasion des célébrations dont ils étaient témoin. C'était le cas, par exemple, d'une voyageuse anglaise du début du XIX^e siècle, Maria Graham, qui, de plus, était sensible à la hiérarchie sociale qui caractérisait ces consommations. Elle écrivait : « En ce qui concerne les friandises, les nobles comme les esclaves ingurgitent des mets sucrés de toutes sortes, des plus délicats fruits confits et bonbons aux plus grossières préparations à base de mélasses. » (Graham 1824, 161)

25 Comme au Portugal, les confiseries avaient pris une place importante dans le régime alimentaire des colonies : elles accompagnaient les repas (servies en général à la fin) et elles étaient indispensables à toute célébration festive. Synonyme de fête et de commémoration, elles ne pouvaient être réduites à un banal aliment. Comme l'écrit Câmara Cascudo :

Les pâtisseries remplissaient une fonction essentielle dans la vie sociale portugaise. Il en existait un grand nombre de variétés, qui accompagnaient les fiançailles, le mariage (le gâteau de la mariée), la naissance d'un enfant, les anniversaires, la convalescence, les deuils. Marque de charité, souvenir, hommage : offrir un assortiment de confiseries était la forme la plus profonde, la plus suggestive et singulière d'exprimer ses sentiments de déférence, de solidarité et d'humanité. (1968, vol. 1, 338)

26 Au début du XIX^e siècle, le négociant anglais John Luccock s'étonnait du nombre de confiseries servies à la fin d'un dîner chez le gouverneur du Minas Gerais à São João del Rei : « Le moment du divertissement qui me fit la plus forte impression fut le dessert durant lequel on servit vingt-neuf différentes sortes de fruits locaux, confits dans le sucre, qui avaient été cultivés et préparés dans le voisinage. » (Luccock 1820, 459) Saint-Hilaire en visite dans le Rio Grande do Sul quelques années plus tard, fut reçu dans une maison huppée où le déroulement du repas respectait l'étiquette en vigueur dans la bonne société européenne : on faisait deux services, le premier composé de plats salés et le second de sucrés, ces derniers étant servis dans une salle séparée. Le naturaliste français décrivait ainsi la scène :

Nous avons été reçus dans un joli salon et bientôt l'on nous a fait passer dans une salle à manger où l'on avait servi un très beau dîner. La table était couverte d'une foule de plats contenant des viandes fricassées et des ragoûts de toute espèce. Un second service, composé de rôti, de salade et de pâtisserie a succédé au premier ; on a retiré les viandes et ajouté de nouvelles pâtisseries aux premières. Ensuite on s'est levé de table et on nous a fait passer dans une autre pièce où nous avons trouvé un dessert magnifique composé de toutes sortes de bonbons et de confitures. [...] Après le dessert on a servi le café, puis les liqueurs. (Saint Hilaire 1887, 64)

27 Maria Graham (1824, 113) avait elle aussi noté, à l'occasion d'un dîner offert par le gouverneur du Pernambouc, que le dessert était servi sur une table séparée. Elle avait en outre signalé qu'on avait l'habitude de servir à la fin du repas une ou plusieurs

variétés de compotes selon le degré de raffinement. Dans les maisons plus modestes, en revanche, on servait des fruits, de l'*angu* ou du riz au lait (Koster 1816, 378-379).

28 Si les convives des maisons riches se délectaient des « desserts de Madame » (conçus par les maîtresses de maison et réalisés par leurs esclaves), les personnes moins nanties se nourrissaient de leurs équivalents vendus par les cuisinières noires dans les rues des villes coloniales⁵. Gilberto Freyre observait dans *Maîtres et esclaves* qu'une « rivalité antique survit entre leurs [ceux des vendeuses noires] gâteaux de saveur africaine et ceux préparés dans les familles », sans néanmoins les identifier, ni indiquer en quoi consistaient leurs différences (Freyre, 1952 [1933], 421). Il ajoutait seulement que les premières s'apparentaient aux confiseries préparées par les femmes noires, affranchies pour la plupart, qui les vendaient dans la rue. Cependant, comme à chaque fois qu'il parlait de l'influence africaine dans la confiserie en Amérique portugaise, Freyre ne désignait pas nommément ces friandises et il ne décrivait pas non plus leurs techniques de fabrication, ni leur aspect. Il soulignait généralement que les plateaux où les femmes disposaient les objets à vendre (*tabuleiros*) étaient propres et ornementés et il insistait sur le fait que les Africains et les Afro-descendants jouaient un rôle important dans la réalisation des confiseries en général : « [...] ce furent les esclaves qui préparèrent, dès le XVI^e siècle, les ragoûts et les desserts » (Freyre 1952 [1933], 419). Par conséquent, il est fort probable que ceux-ci aient, ce faisant, légèrement modifié les recettes voire qu'ils aient ajouté du sucre, s'inspirant en cela des plats typiques de certaines régions du continent que la cuisine brésilienne finit par introduire dans son répertoire. Ce sont là des mécanismes moins connus et peu étudiés par les spécialistes de la confiserie luso-brésilienne, qui mettent avant tout l'accent sur la primauté et l'ancienneté de la tradition portugaise.

29 Alors qu'il séjournait à Rio de Janeiro, où s'était installée la cour du Portugal depuis 1808 et qui allait y rester jusqu'en 1821, l'artiste français Jean-Baptiste Debret avait attiré l'attention sur les vendeuses de *pão de ló* – une friandise typiquement portugaise – qui officiaient fort tôt le matin et en début de soirée, avant le dîner. Selon lui, « *Le pandelo* est une espèce de biscuit de Savoie, sans caisse, mince, rond, et de la largeur d'une soucoupe ordinaire, qui lui a servi de moule. » (Debret 1835, vol. 2, 130)⁶ Si ces vendeuses circulaient à heures fixes en quête de clients, il était possible de rencontrer à n'importe quelle heure de la journée des commerçants ambulants qui proposaient divers produits alimentaires avec ou sans sucre.

30 Lorsque le pouvoir impérial portugais ou l'Église catholique organisaient des fêtes, des banderoles et des tapisseries bariolées étaient accrochées aux fenêtres des maisons et les vendeurs de nourritures se rendaient en nombre dans les rues. La métropole avait légué à la colonie l'habitude de célébrer les dates spéciales avec des confiseries ; cette habitude a été consolidée en y ajoutant en abondance sucre, fruits et épices tropicales.

31 Les sources datant de l'époque coloniale montrent également que les confiseries étaient consommées au petit déjeuner et en accompagnement des repas légers comme le goûter (*merenda*) ou le souper. Au début du XIX^e siècle, par exemple, le voyageur Henry Koster qui passait la nuit chez un notable de l'État du Rio Grande do Norte, note : « Au matin, le colonel ne m'aurait pas autorisé à quitter sa maison sans que j'aie pris le petit-déjeuner ; du thé, du café et des gâteaux furent servis, tout était excellent. » (Koster 1816, 62) Dans ses commentaires, le voyageur observe que des confiseries accompagnaient les boissons chaudes et pouvaient être dégustées à n'importe quelle heure. Après que la cour du Portugal se soit installée à Rio de Janeiro, on a également pris l'habitude du thé de l'après-midi ou du soir. Pour l'élite, il ne s'agissait pas seulement de prendre une boisson. On se réunissait tout en dégustant, en plus du thé, divers aliments. Amie des femmes de la noblesse, Maria Graham fréquentait les lieux les plus raffinés de Rio de Janeiro, si bien qu'elle a pu décrire en détail ce rituel qui, pour son enchantement, ressemblait beaucoup à ce qu'elle avait connu dans son pays (Graham 1824, 212). Ainsi, vers le milieu de l'année 1823, elle fréquentait les thés de la baronne de Campos de Goitacazes, des cérémonies qui en imposaient autant par les mets servis que par les accessoires de table. Elle se souvient : « Toutes sortes de pains, gâteaux, tartines beurrées et biscottes furent offerts avec le thé. Une fois desservis, des douceurs de toutes sortes nous furent présentées, après quoi chacun prit un verre d'eau. » (Graham 1824, 212)

32 Ainsi, que ce soit dans les maisons ou dans la rue, les confiseries faisaient partie du quotidien des habitants de l'Amérique lusitanienne et elles étaient présentes lors de toutes les grandes occasions. Cela allait des confiseries les plus simples aux plus fines, selon une espèce de hiérarchie qui classait les aliments en fonction de la rareté et de la cherté des ingrédients qui les composaient. Comme l'a dit Gilberto Freyre au sujet des habitudes alimentaires des Brésiliens : « Tout était sucré, mais dans cette palette de goûts sucrés, il existait une grande diversité, une grande variété et il existait même une hiérarchie. » (Freyre 1997 [1939], 74)

33 Toutefois, indépendamment de la qualité et de la nature des confiseries, il fallait des ustensiles aussi bien pour les préparer que pour les consommer. Ils sont attestés par différentes sources écrites qui permettent d'avoir un aperçu sur les cuisines et de connaître un peu mieux les manières de table en vigueur dans l'Amérique portugaise, comme on le verra plus loin.

De la cuisine à la table : les ustensiles pour préparer et consommer les confiseries

34 Les recettes et les techniques culinaires se sont transformées entre les XVI^e et le XIX^e siècles. Les ustensiles ont eux aussi évolué pendant cette même période. De nouveaux accessoires ont apparu et leur nombre a certainement augmenté car ils étaient devenus indispensables à la vie quotidienne. L'un des premiers livres de confiserie publié au Portugal (Anonyme 2004 [1788]) décrit une panoplie d'ustensiles, dont tout bon confiseur devait disposer à l'époque. Outre les fours et les cuisinières, on y insiste sur la nécessité de disposer d'aiguilles (pour surveiller la cuisson des fruits), ainsi que de casseroles, de balances, de marmites, de bassines (ou de plateaux), de passoirs, de râpes, d'écumoirs, de couteaux, de cuillères, de fourchettes, de récipients en argile et en métal (*Id.*, 17). On utilisait également des pilons et des boîtes en bois pour préparer, ranger et servir les produits.

35 Cependant, les inventaires après décès de São Paulo au XVII^e siècle ne font pas état des accessoires mentionnés dans ces livres : casseroles, passoirs, écumoirs, pilons ou râpes sont rarement évoqués. On se sert en général des mêmes ustensiles pour préparer les confiseries et les plats salés. C'est la marmite en cuivre qui est citée le plus souvent dans ces inventaires où elle est appréciée en fonction de son poids et de sa taille : « les petites marmites » pesaient entre 1,5 et 5 arratels et les plus lourdes pouvaient atteindre 15 à 20 livres⁷.

36 On peut faire les mêmes observations à propos des objets mentionnés dans les minutes du procès des conjurés du Minas Gerais. Le chanoine Luís Vieira da Silva, par exemple, était le propriétaire « d'une marmite en cuivre de 4 livres⁸ ». Que ce soit dans les inventaires ou dans les documents juridiques, c'étaient les chaudrons en fer qui étaient le plus souvent cités, suivis par les casseroles de même métal, les *alguidars*⁹ et les poêles à frire. Le prestige social ne découlait pas de la nature de l'accessoire, mais du matériau dans lequel il était fait¹⁰. Même si, selon Gilberto Freyre (1997 [1939], 80), les casseroles en argile prédominaient dans le Nordeste pendant la période coloniale et, lorsqu'on servait les confiseries, on utilisait des accessoires en porcelaine d'Orient.

37 Parmi les accessoires de cuisine, ce sont surtout les ustensiles servant à préparer les plats qui changèrent du XVII^e au XIX^e siècle. Alors que les inventaires anciens de São Paulo mentionnent fréquemment des trépieds métalliques (*trempe*) que l'on posait sur le feu et qui supportaient les marmites ou casseroles de cuisson en fer, ceux du XIX^e et les récits de voyageurs de la même époque font état de cuisinières (*fogões*) et de fours (*forros*), notamment dans les maisons les plus cossues. Il semble que les appareils les plus rustiques n'aient pas été totalement abandonnés au fil du temps. Toujours dans les inventaires liés au procès des conjurés du Minas Gerais, celui du vicaire Carlos Correia de Toledo e Mello¹¹, qui vivait près de São João del Rei, indique trois trépieds en fer, alors que l'inventaire des biens du chanoine Luís Vieira da Silva ne cite qu'« un trépied à

trois feux ». Tous deux étaient des hommes de lettres et avaient des liens avec l'élite du Minas Gerais.

38 En revanche, en 1849, alors qu'il rendait visite à un planteur de cacao – « l'un des plus pauvres de cette classe » précise-t-il – près d'Óbidos dans le Pará, Henry Bates avait observé que « les ustensiles de la famille – pichets, cruches, casseroles – étaient posés à même le sol à une extrémité de la pièce, près d'un feu de bois au-dessus duquel fumait l'inévitable pot à café posé sur un trépied en argile » (Bates 1863, vol. 1, 268). La maison disposait d'une certaine variété d'ustensiles, mais le trépied posé au-dessus du feu était fait en argile selon, vraisemblablement, la tradition indienne à la quelle la famille, selon l'auteur, appartenait (*Id.*).

39 Ces témoignages semblent suggérer que les conditions de vie étaient fort rustiques en différents endroits de la colonie. De sorte que nos ancêtres devaient préparer leurs friandises favorites au moyen d'un nombre très limité d'ustensiles. Cela n'a au fond rien d'étonnant, si l'on garde à l'esprit que les confitures et les fruits confits étaient les confiseries les plus populaires sur tout le territoire de l'Amérique portugaise et que, de nos jours encore, on considère qu'une bonne confiserie doit être préparée à l'ancienne, dans une bassine en cuivre qu'on fait mijoter sur le feu pendant des heures. Il suffisait en effet d'une marmite, d'un trépied, d'un bâton à touiller ou d'une cuillère pour réaliser une confiture ou, comme on disait à l'époque, une « marmelade » (de goyave, de pitanga, etc.). De fait, en matière de techniques et d'ustensiles, il est très facile de réussir ce genre de préparation, dès lors qu'on choisit un fruit suffisamment mûr et qu'on calibre correctement la quantité de sucre et le temps de cuisson. Examinons à présent ce que les sources nous disent concernant les ustensiles et les pratiques qui permettent de ritualiser la consommation des confiseries.

40 Le service de table traduit une hiérarchie sociale, si bien qu'il importe de s'interroger sur les rapports entre l'hôte et son invité et leurs statuts respectifs au sein de la société. Même si les sources ne permettent pas toujours de saisir les différentes manières de servir et de consommer des confiseries dans l'Amérique portugaise, nous disposons d'informations générales, qui mettent en relief les habitudes de table et encadrent notamment la consommation de plats sucrés.

41 Ce qui attire d'abord l'attention tout le long de la période coloniale, c'est l'importance de la lingerie de table (nappes, serviettes) dans les rituels alimentaires, que ce soit dans les maisons cossues ou dans les milieux modestes. En 1802, Thomas Lindley (1805, 13) décrit la réception chaleureuse que lui a réservée un grand planteur de Porto Seguro : « Nous avons dîné sur le sol, des nattes ayant été étendues et une nappe propre posée par-dessus. » Maria Graham lors d'un dîner dans un poste militaire près d'Olinda n'a pas manqué de remarquer qu'une « nappe propre et très jolie » couvrait une longue table, même si les chaises étaient rares (Graham 1824, 127).

42 Quant à la vaisselle de table, les sources attestent l'utilisation, dès le XVI^e siècle, d'assiettes de diverses tailles et faites dans différents matériaux. Toutefois, rien ne permet d'affirmer que les « petites assiettes » recensés par les inventaires de São Paulo et dans ceux du Minas Gerais aux XVII^e et XVIII^e siècles étaient utilisés pour servir des confiseries et des desserts en général. On en est d'autant moins sûr que le terme peut englober les soucoupes dont, de fait, divers documents de ce type font état. Quoi qu'il en soit, on trouve dans certains cas la désignation « assiette à sucre ». C'est le terme (*sugar-dishes*) qu'utilise Maria Graham (1824, 266), lorsqu'elle en rapporte l'utilisation au cours de la cérémonie du thé chez son amie, la baronne de Campos [des Goytacazes], dans les premières décennies du XIX^e siècle. Ces assiettes permettaient aussi bien de ranger le sucre et les confiseries que de les servir aux invités, bien que les sucriers soient attestés dès le début du XIX^e siècle. Les accessoires à thé recensés par les inventaires incluent rarement les assiettes destinées à servir les confiseries ou les tartes, lesquelles accompagnent inmanquablement ces moments de sociabilité. Le regard était attiré à l'époque par les cafetières en argent et en porcelaine, que les hôtes aimaient à exhiber.

43 Il en va de même pour l'argenterie : le matériau est plus important que la fonction remplie par l'objet. Malgré tout, on a retrouvé dans les inventaires de São Paulo des traces de coupelles destinées à servir les confiseries¹². Chez les gens modestes, les assiettes et les plats étaient en argile ou en étain, mais plus souvent en porcelaine de

Lisbonne et de Porto, une variété moins onéreuse mais moins durable, comme l'a observé Isabel Drumond Braga (2000, 140-141). Peut-être que le fait que l'on recense peu de ces plats s'explique par leur fragilité et par les difficultés à les remplacer dans les premiers siècles de la colonisation. Dans le São Paulo du XVII^e siècle, c'est la vaisselle en étain qui est la plus souvent citée dans les inventaires, suivie de la porcelaine de Porto et de Lisbonne⁴³.

44 Dès le XVI^e siècle, dans les familles puissantes voire chez les ecclésiastiques les plus fortunés, on constate à quel point le service de table est raffiné et soigné, que ce soit pour les confiseries ou les plats salés. De passage chez un membre de la haute société de Bahia, Fernão Cardim notait que « plusieurs mets étaient présentés dans un beau service en porcelaine d'Inde et en argent » (Cardim 1939 [1583-1611], 267). L'inventaire des biens du révérend Carlos Correia de Toledo e Mello⁴⁴, réalisé près de São João del Rey au XVIII^e siècle, fait état de « trois douzaines de plats fins d'Inde, sept services de vaisselles de Lisbonne (*charam*⁴⁵) et des plats de formes oblongues grands ou petits » qui pouvaient faire office de plateau, mais dont on ignore s'ils étaient utilisés pour un aliment en particulier.

45 On ne sait pas non plus si certaines fourchettes et cuillères à desserts étaient réservées aux confiseries, bien qu'on trouve trace de cuillères à thé. De toute façon, là encore, ce qui importe, c'est le matériau dont les ustensiles sont faits (argent, fer ou étain) et surtout la quantité disponible. On peut supposer que ces accessoires se sont multipliés à mesure qu'ils se sont popularisés dans la société coloniale. C'est le cas, par exemple, des cuvettes en argent dans lesquelles les invités pouvaient collectivement ou individuellement se laver les mains après le repas ou juste avant le dessert et qui étaient offertes avec des serviettes à franges. Henri Koster (1816, 144) affirme qu'on en trouvait « dans chaque maison, de la plus riche à la plus pauvre ». Ces objets richement décorés étaient pléthores selon les inventaires réalisés à São Paulo au XVII^e siècle.

46 Pour peu qu'ils aient été faits dans une matière noble, les accessoires de table constituaient un signe extérieur de richesse, que celle-ci ait été réelle ou factice. De plus, ils dénotaient de la part des hôtes une maîtrise de l'art de recevoir et une connaissance des manières de table, selon les codes en vigueur en Europe. Or, l'étiquette était si importante aux yeux de l'auteur du premier livre de cuisine publié dans le Brésil indépendant – en 1840 – qu'il y adjoint un traité sur les manières de table à l'usage des élites « brésiliennes »⁴⁶. Attestés par les inventaires réalisés aux XVII^e et XVIII^e siècles dans la région de São Paulo, ces objets démontrent que les bonnes manières et les codes du savoir-vivre ont traversé rapidement l'Atlantique, dans le sillage des marchands et des produits qui circulaient entre les différentes parties de l'empire portugais.

Considérations finales

47 Brillat-Savarin (1834 [1825], vol. 1, 102) l'avait souligné : « Le sucre est entré dans le monde par l'officine des apothicaires. » Cependant, comme cette étude l'a montré, il a également envahi les cuisines et s'y est installé définitivement. Dès la fin du Moyen-Âge, le « sel doux », comme on l'appelait alors, entrainait dans la composition de tous les plats, qu'ils aient été salés ou sucrés. Après l'essor de la canne à sucre dans les territoires portugais d'outre-mer, il a été réservé à la préparation des confiseries.

48 Ainsi, à la fois producteurs et consommateurs de sucre, les Portugais ont introduit l'habitude de manger des aliments sucrés dans leurs colonies américaines. Toutefois, les régimes alimentaires n'ont pas été reproduits à l'identique et, de plus, les produits européens ont été remplacés par des produits tropicaux (les noix de cajou, par exemple, tenaient lieu de cerises). Le savoir-faire portugais en matière de conserve et de confiture s'est déplacé de l'autre côté de l'Atlantique où il a subi les influences locales. Les autochtones et les nouveaux-venus ont échangé leurs techniques culinaires, en sorte qu'on a pu observer l'apparition de nouveaux saveurs et donc de nouvelles variétés de confiserie, bien que les formes et les noms soient restés les mêmes. Il existe ainsi un jeu de rapprochement et de distanciations, ce qui fait de l'alimentation un champ fort

riche pour quiconque souhaite étudier les échanges entre les cultures ou réfléchir sur les pratiques sociales d'une communauté déterminée (Agranti 2005b).

49 En ce sens, les confiseries à base de coco sont emblématiques de l'extraordinaire rencontre culturelle survenue au Brésil par le truchement de la nourriture. Absente des livres de recettes publiés à l'époque, elles étaient élaborées par les esclaves noires ou les affranchies qui s'inspiraient des techniques portugaises de conserverie. Remarquables par leur diversité (en termes de consistance, d'aspects et de goûts), elles étaient considérées au début du XIX^e siècle par les voyageurs étrangers comme les confiseries les plus typiquement brésiliennes, et on les trouvait de fait presque partout (Spix & Martius 1938 [1823-1831], vol. 2, 276-277).

50 Comme le montrent les documents cités tout le long de cette étude, les confiseries occupaient une place importante dans la vie sociale à l'époque de l'Amérique portugaise. Elles étaient un rouage du système d'échanges qui fondait le savoir-vivre et qui réglait les rapports entre amis, parents, subalternes et supérieurs au sein de la société. Elles étaient vendues dans les échoppes de fortune et par des vendeurs ambulants qui sillonnaient les villes coloniales. Lors des bals et des soirées organisés par l'élite, elles accompagnaient à merveille les rafraîchissements et les boissons chaudes. Pour quiconque prétendait bien recevoir ses invités et les traiter avec une touche spéciale de courtoisie, il était de bon ton de leur en offrir à la fin du repas. À cet égard, les accessoires de table hérités de l'Ancien Monde s'accordaient avec les notions de raffinement et de fête que véhiculaient les confiseries. Au début, ces objets étaient réservés aux couches sociales les plus favorisées. Plus ils devinrent accessibles, plus ils furent convoités par les membres d'autres couches de la société. Des deux côtés de l'Atlantique, ils étaient un facteur de distinction pour leurs propriétaires, surtout si ceux-ci les utilisaient selon les règles édictées par l'étiquette. De même que d'autres ustensiles de luxe (parures, épées, carrosses), les accessoires de table, la porcelaine et l'argenterie utilisés pour servir les confiseries conféraient une respectabilité à leurs détenteurs et permettaient aux habitants de l'Empire dépourvus de titre de noblesse d'imiter le mode de vie de l'aristocratie portugaise.

51 En fait, les plus riches n'étaient pas les seuls à pouvoir se délecter des diverses espèces de confiseries luso-brésiliennes. Parfois, un petit morceau de canne à sucre ou une bouchée de *rapadura*¹⁷ permettaient aux personnes moins favorisées de reconstituer leurs forces et de s'offrir le plaisir d'une nourriture sucrée. Dans les rues, les esclaves, les affranchis et les personnes blanches pauvres se régalaient des sucreries vendues dans la rue par les femmes noires sur leurs plateaux. En effet, il ne faut pas oublier que les confiseries étaient accessibles à tout le monde et qu'elles servaient à exprimer la joie et la satisfaction dans les circonstances les plus diverses. En fin de compte, comme disait un ancien dicton portugais : *Mais vale um gosto do que seis vinténs*¹⁸.

Bibliografia

Algranti, Leila Mezan 1997. « Doces de sinhá e doces de rua. » Resenha crítica do livro de Gilberto Freyre – Açúcar – Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. *Jornal de Resenhas da Folha de S. Paulo*, 13 décembre.

Algranti, Leila Mezan. 2002. « Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729). » *Cadernos Pagu* 17-18: 397-408.

Algranti, Leila Mezan. 2004. « Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX). » In *O Açúcar e o Quotidiano – Actas do III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar*, 127-144. Funchal: Secretaria regional do turismo e da cultura.

Algranti, Leila Mezan. 2005a. « Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de confeitaria e conservar os frutos (séculos XVI-XVIII). » *História: Questões & Debates* 42: 33-52. DOI : 10.5380/his.v42i0.4642

Algranti, Leila Mezan. 2005b. « Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa brasileira (séculos XVII a XIX). » *Anais de História de Além-Mar* VI: 139-158.

Algranti, Leila Mezan. 2012. « Refeições festivas e cotidianas em Portugal no século XVIII: as religiosas do convento de Nossa Senhora dos Remédios (Braga). » In *Corpo: Sujeito Objeto*, dirigido por Marta de Andrade, Lise Sedrez & William de Souza Martins, 203-218. Rio de Janeiro: Ponteio.

[Anonyme]. 1839. *Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro em Todos os seus Ramos*. Rio de Janeiro: Eduardo et Henrique Laemmert.

[Anonyme]. 2004 [1788]. *Arte nova e curiosa para conserveiros confeitadores e copeiros e mais pessoas que se ocupam em fazer doces e conservas. Estudo e actualização do texto Isabel M. E. Mendes Drumond Braga*. Sintra: Colares editora [éd. orig. [1788] : Lisbonne : Offiina de José de Aquino Bulhões].

Autos da Devassa da Inconfidência Mineira (1789-1791). 1936-1938. Rio de Janeiro: Ministério da Educação, 10 vol.

Barléu, Gaspar. 1974. *História dos Feitos recentemente praticados durante oito anos no Brasil*. São Paulo: Universit  de São Paulo. [ d. orig. (1647) : Rervm per octennivm in Brasilia et alibi nuper geftarum. Sub Praefectura Illftriffimi Comitiss I. Mavritii, Nassoviae, &c. Comitiss, Nunc Vefallae Gubernatoris & Equitatus Foederatorum Belfii Ordd. Fub Avriaco Ductoris, Historia].

Bates, Henry Walter. 1863. *The Naturalist on the River Amazons...* Londres: John Murray, 2 vol. DOI : 10.5962/bhl.title.166315

Bluteau, Raphael. 1712-1728. *Vocabulario portuguez, e latino, aulico, anatomico, architectonico, bellico, botanico...* Lisbonne: Officina de Pascoal da Sylva, 8 vol., 2 suppl ments. Disponible sur : <https://digital.bbm.usp.br/rest/bitstreams/260959/retrieve> (consult  le 25 mars 2020).

Braga, Isabel Drumond. 2000. *Portugal   mesa: alimenta o, etiqueta e sociabilidade 1800-1850*. Lisbonne: Hugin.

Braga, Isabel Drumond. 2014. « Confeitadores na época Moderna: cultura material, produ o e conflitosidade. » In *Ensaio sobre patrim nio alimentar luso-brasileiro*, dirigido par Carmen Soares & Irene Coutinho de Macedo, 165-192. Coimbra/São Paulo: Universit  de Coimbra/Annablume.

Brillat-Savarin, Jean Anthelme. 1834 [1825]. *Physiologie du go t, ou m ditations de gastronomie transcendante*. Paris : Sautelet, 2 vol. [citations d'apr s la quatri me  dition en 2 vol. Paris : Tessier, 1834].

Buescu, Ana Isabel. 2014. « Aspectos da mesa do rei. Entre a Idade Média e a época Moderna. » In *Ensaio sobre patrim nio alimentar luso-brasileiro*, dirigido par Carmen Soares & Irene Coutinho de Macedo, 141-164. Coimbra/São Paulo: Universit  de Coimbra/Annablume.

Cardim, Fernão. 1939 [1583-1611]. *Tratados da Terra e Gente do Brasil (1583-1593)*. São Paulo: Companhia Editora Nacional [Premi re publication des trois  uvres écrites par Cardim durant son premier s jour au Brésil (1583-1601) : « Do Clima e Terra do Brasil », « Do Principio e Origem dos índios do Brasil » et « Narrativa epistolar de uma missão jesuítica »].

Camargo-Moro, Fernanda de. 2004. *Veneza o encontro do Oriente com o Ocidente – arqueologias culinárias*. Rio de Janeiro: Record.

Cascudo, Luis da Câmara. 1968. *História da alimenta o no Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional.

Consiglieri, Carlos e Maril a Abel. 1999. *A tradi o conventual na doçaria de Lisboa*. Sintra: Colares Editores.

Crespo, Alicia Matinez. 1996. *Estudio, edición y notas ao Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas re eutas muy buenas*. Salamanca: Université de Salamanca.

Debret, Jean -Baptiste. 1835. *Voyage pittoresque et historique au Brésil ou sejour d'un artiste français au Brésil depuis 1816 jusqu'en 1831inclusivement*. Paris : Didot Frères Imprimeurs de L'Institut de France.

Ferreira, Luís Gomes. 2002 [1735]. *Er rio Mineral*, dirigido par J nia Ferreira Furtado. Belo Horizonte/Rio de Janeiro: Funda o João Pinheiro/Funda o Oswaldo Cruz. Disponible sur : <http://books.scielo.org/id/ypf34/pdf/ferreira-9788575412404.pdf> (consult  le 25 mars 2020).

Freyre, Gilberto. 1952. *Ma tres et esclaves : la formation de la société brésilienne*. Paris : Gallimard [ d. orig. (1933) : Casa grande & Senzala. Rio de Janeiro: José Olympio].

Freyre, Gilberto. 1997 [1939]. *Açúcar: uma sociologia do doce com receitas de bolos e doce do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras [ d. orig. : Rio de Janeiro: José Olympio].

Gomes, João Pedro. 2014. « Uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o marqu  de Niza (1647-1652). » *Ensaio sobre patrim nio alimentar luso-brasileiro*, dirigido par Carmen Soares & Irene Coutinho de Macedo, 213-250. Coimbra/São Paulo: Universit  de Coimbra/Annablume.

Goody, Jack. 1977. *The Domestication of the Savage Mind*. Cambridge (UK): Cambridge University Press [trad. fr. (1979) : La Raison graphique. La domestication de la pensée sauvage. Paris : Éditions de Minuit].

Graham, Maria. 1824. *Journal of a Voyage to Brazil: And Residence There, During Part of the Years 1821,1822, 1823*. Londres: Longman, Hurst, Rees, Orme, Brown, and Green.

Hue, Sheila Moura, Ângelo Augusto dos Santos & Ronaldo Mengaz. 2009. Delícias do descobrimento. Rio de Janeiro: Zahar.

Inventários e Testamentos de São Paulo (1603-1648). 1921. São Paulo: Publicação do Arquivo do Estado de São Paulo.

Koster, Henry. 1816. Travels in Brazil. Londres: Longman, Hurst, Rees, Orme, and Brown.
DOI : 10.5962/bhl.title.60564

Lindley, Thomas. 1805. Narrative of a Voyage to Brazil... Londres: J. Johnson.

Luccock, John. 1820. Notes on Rio de Janeiro, and the southern parts of Brazil; taken during a residence of ten years in that country, from 1808 to 1818. Londres: Samuel Leigh.

Mengo, Antonio de Macedo Mengo. 1977. Copa e cozinha – cozinha tradicional portuguesa (compilação de um manuscrito conventual). Porto: CELIR.

Mintz, Sidney. 1986. Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History. New York: Penguin Books.

Nostradamus [Michel de Nostredame]. 1552. Le Vray & parfait embellissement de la Face, & la maniere de faire des confitures. Lyon : Jean Pullon de Trin pour Antoine Volant [?].

Nunes, Naidea Nunes. 2003. Palavras Doces – terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico.

Nunes, Naidea Nunes. 2016. « A cultura açucareira e a alimentação: património linguístico e cultural comum das ilhas atlânticas e do Brasil. » In Patrimónios Alimentares de Aquem e Além-Mar, dirigé par Joaquim Pinheiro & Carmen Soares, 240-264. Coimbra/São Paulo: Université de Coimbra/Annablume.

Perrella, Angelo Sabatino & Myriam Castanheira Perrella. 1999. História da confeitaria no mundo. São Paulo: Livro Pleno.

Perrier-Robert, Annie & Marie-Paule Bernardin. 1999. Le Grand livre du sucre. Paris : Solar.

Rigaud, Lucas. 1999 [1780]. Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha. Sintra: Colares.

Rodrigues, Domingos. 1987. Arte de cozinha. Lisbonne: Imprensa Nacional/Casa da Moeda.

Saint-Hilaire, Auguste de. 1887. Voyage à Rio-Grande do Sul (Brésil). Orléans : H. Herluison.

Saramago, Alfredo. 2000. Doçaria conventual do Alentejo as receitas e seu enquadramento histórico. Sintra: Colares.

Sousa, Gabriel Soares de. 1971 [1787]. Tratado descritivo do Brasil. São Paulo: Université de São Paulo/Companhia Editorial Nacional.

Spix Johann Baptist & Carl Friedrich Philipp Martius. 1823-1831. Reise in Brasilien: auf Befehl Sr. Majestät Maximilian Joseph I., Königs von Baiern, in den Jahren 1817 bis 1820 gemacht und beschrieben. Munich: M. Lindauer, 3 vol. [éd. brésilienne (1938) : Viagem pelo Brasil (1818-1819). Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 3 vol.].

Strong, Roy. 2004. Banquete – uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da forma à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar. [éd. orig. (2002) : Feast – A History of Grand Eating. Londres: Jonathan Cape].

Tavares, Paulino Mota. 1999. Mesa, doces e amores no século XVII português. Sintra: Colares.

Vicente do Salvador, Frei. 1954 [1627]. História do Brasil (1590-1627). São Paulo: Melhoramentos.

Vieira, Alberto. 2004. Canaviais, açúcar e aguardente na Madeira séculos XV a XX. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico.

Notas

1 Ce que les éditons contemporaines appellent *Le Traité des confitures* (1552) de Nostradamus est considéré comme le premier du genre. Les recettes répertoriées sont le résultat d'une recherche menée par l'auteur au sujet des plantes et de l'alchimie. Son ambition était d'apprendre à réaliser des conserves, en montrant que les confiseries à base de fruits avaient des vertus médicinales, autant curatives que préventives.

2 Bibliothèque Nationale du Portugal, codex 10763, *Livro das Receitas de Doces e Cosinhados vários deste Convento de Santa Clara de Évora, Sôror Maria Leocádia do Monte do Carmo, Abadessa* [Livre de recettes de confiseries et de divers plats du couvent de Santa Clara de Évora, Sœur Maria Leocádia de Mont Carmel, abbesse], Santa Clara de Évora, 26 octobre 1729.

3 Archive du district de Braga, Fonds des Couvents/Monastères, Couvent des Remèdes, Livros de Contas das Provisoras, Despesas extraordinárias para o ano de 1724 [Livres de comptes des intendantes, dépenses extraordinaires pour l'année 1724].

4 Rédigé en 1587, par un célèbre planteur de cannes à sucre de Bahia, Gabriel Soares de Sousa, cette chronique des premiers temps de la colonisation donne diverses informations sur les

confiseries faites à base de fruits tropicaux.

5 Les femmes noires qui vendaient des *quitutes*, autrement dit de savoureuses et alléchantes friandises, étaient très présentes dans les rues des villes coloniales. On les appelait souvent *negras de tabuleiro* parce qu'elles présentaient leurs produits sur de grands plateaux de bois appelés *tabuleiros*. J'ai déjà employé l'expression *doce da sinhá* [« confiserie de Madame »] dans une recension sur un livre de Gilberto Freyre, en référence aux titres de ses ouvrages qui expriment les dichotomies inhérentes à la société esclavagiste : maison des maîtres et quartier des esclaves (*casa grande & senzala*), maisons bourgeoises et taudis (*sobrados & mucambos*). D'où ma formule : « confiserie de Madame » et « confiserie des rues » (Algranti 1997).

6 Le *pão de ló*, de son vrai nom, est un gâteau portugais qui comporte aujourd'hui de multiples variantes. Dans la pâtisserie luso-brésilienne, il s'apparentait à un pain moelleux et un peu spongieux et il était consommé au petit déjeuner et dans diverses occasions.

7 *Inventários e Testamentos de São Paulo (1603-1648)*. São Paulo: Publicação do Arquivo do Estado de São Paulo, 1921 [dorénavant ITSP], vol. III, p. 323-324. L'arrâtel est une ancienne unité de mesure équivalant à 459 grammes ; une livre valait 450 grammes.

8 *Autos de devassa da inconfidência mineira...* Rio de Janeiro: Ministério da Educação, 1936-1938, 10 vol. [dorénavant ADIM], vol. 1, p. 441.

9 Un *alguidar* est un récipient en argile plus large que profond (Bluteau 1712-1728, vol. 1, 251).

10 Il est probable que les ustensiles de cuisine de petite taille et de faible valeur aient été accaparés par les héritiers avant que l'inventaire des biens ne soit réalisé.

11 ADIM, vol. 1, p. 394.

12 *Inventários e testamentos*, vol. XXVI (1603-1736). São Paulo: Publicação Oficial do Arquivo do Estado de São Paulo, 1921. p. 386. De l'avis de Raphael Bluteau, on utilisait des coupelles en argile pour servir des confiseries. Elle différait des bols par leurs formes. Certaines étaient fabriquées en métal et servaient de moules pour faire des pâtisseries (Bluteau 1712-1728, vol. 2, 594).

13 ITSP, vol. III, p. 383 et IV, p. 316-317.

14 *Autos da Devassa da Inconfidência Mineira (1789-1791)*, vol. I. Rio de Janeiro: Ministério da Educação/Biblioteca Nacional, 1936. p. 392-393.

15 Selon Raphaël Bluteau, un *charam* était une peinture faite à la laque aussi bien en Chine qu'au Japon (Bluteau 1728, vol. 2, 27).

16 Il s'agit du *Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro em Todos os seus Ramos*, paru en 1839 à Rio de Janeiro (Eduardo et Henrique Laemmert) et dont l'auteur est inconnu.

17 La *rapadura* est une confiserie de consistance solide faite à partir de la mélasse qui résulte du broyage de la canne et qui s'écoule dans les marmites utilisées pour la fabrication du sucre. Après avoir été portée à ébullition, la mélasse était versée dans un moule où elle reposait jusqu'à ce qu'elle durcisse. Les voyageurs pouvaient alors facilement la transporter et elle était très appréciée pour sa valeur nutritionnelle. Voir : www.conhecaminas.com/2016/03/a-historia-da-rapadura.html (consulté le 28 décembre 2018).

18 Mieux vaut un plaisir [dans la vie] que six sous [dans le porte-monnaie]. Ce dicton est également connu au Brésil, où le *vintém* (le sou) était une pièce de monnaie qui a eu cours tout le long du Second Empire et a disparu en 1935. Le nom dérive de « vinteno », soit un vingtième. Il s'agit donc d'une pièce de peu de valeur.

Para citar este artigo

Referência eletrônica

Leila Mezan Algranti, « Une petite douceur vaut bien quelques sous » : friandises et sociabilité dans l'Amérique portugaise», *Brasil(s)* [Online], 17 | 2020, posto online no dia 31 maio 2020, consultado o 27 abril 2021. URL: <http://journals.openedition.org/bresils/6054>; DOI: <https://doi.org/10.4000/bresils.6054>

Autor

Leila Mezan Algranti

Leila Mezan Algranti est professeure d'histoire du Brésil colonial au département d'histoire de l'Université de l'État de São Paulo à Campinas (Unicamp).

Direitos de autor



Brasil(s) est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.