

O doce chuvisco na cidade de Campos dos Goytacazes - RJ: A história que não foi contada*

Isabela Silva de Souza**
Ives da Silva Duque Pereira***

Resumo: O presente trabalho tem como objeto de estudo o “chuvisco”, um doce típico da cidade de Campos dos Goytacazes-RJ, onde é tombado pelo Conselho de Preservação do Patrimônio Municipal como Patrimônio Cultural e Imaterial, presente na memória gustativa como detentor de uma identidade culinária local. A investigação pretende averiguar a legitimidade da história oral conhecida pelos moradores da cidade sobre o referido doce. De acordo com Bosi (2003), uma informação falada sugere mais do que afirma, não possui retidão ou certeza, de maneira que a interpretação deve ser tênue e cautelosa. Buscam-se assim, documentos (jornais, revistas e outros meios) que possam esclarecer a verdadeira procedência do doce chuvisco. Neste contexto, os livros de receitas surgem como fonte primária de pesquisa para verificar a existência, ou não, do chuvisco fora da cidade, assim como, alguma receita que comprove a origem portuguesa do doce. Para isso, foram analisados os primeiros livros de receitas surgidos em Portugal e no Brasil entre os séculos XVII e XIX. Trabalhos acadêmicos que investigam a história da alimentação no Brasil e a doçaria conventual também enriquecem a pesquisa.

Palavras-chave: Chuvisco. Tradição. Patrimônio. Campos dos Goytacazes.

Introdução

O ato de se alimentar é vital para qualquer ser vivo. Contudo, o ser humano é a única espécie que torna esta prática, que é biológica, em uma realização cultural. Adquirir os alimentos, prepará-los sistematicamente, estar à mesa para a refeição, utilizar talheres específicos, ingerir apreciando os sabores, são algumas ações ligadas a usos e costumes, e que de acordo com Leonardo (2009), fazem da culinária um testemunho de um viver representativo das manifestações sociais e culturais de um povo em sua época.

Intercâmbios culturais entre povos distintos levam produtos, sabores e saberes de diferentes regiões a deslocarem-se de um lugar para o outro com muita facilidade. Por mais que a culinária possa ser representativa de um povo, funcionando como distinção de um grupo ou nação, em uma sociedade globalizada se faz cada vez mais necessário buscar na memória gustativa a preservação de tradições. Muitos historiadores têm se utilizado da gastronomia para reconstruir e compreender identidades locais, regionais ou nacionais. É também por meio

*Este artigo constitui-se no Trabalho de Conclusão de Curso da Pós-graduação *Lato Sensu* em Literatura, Memória Cultura e Sociedade do Instituto Federal Fluminense, Campus Campos-Centro, no ano de 2016, desenvolvido sob a orientação da Prof^a Dr^a Renata R. G. de Queiroz Soares.

** Graduada em Licenciatura em Geografia e Tecnólogo em Design Gráfico pelo Instituto Federal Fluminense. E-mail: issou@bol.com.br.

*** Graduado em Licenciatura em Geografia e Graduando em Tecnólogo em Design Gráfico pelo Instituto Federal Fluminense. E-mail:ivesduque@gmail.com

da comida que se investiga costumes em uma tentativa de compreender o cotidiano, com suas práticas culturais, de uma determinada sociedade.

Com a expansão colonial europeia, por meio das grandes navegações no século XV, a relação de dominação que se estabeleceu permitiu uma grande revolução na forma e no tipo de alimentos que eram consumidos. No caso brasileiro, os portugueses inseriram no país gêneros alimentícios da Metrópole nas demais colônias. Mas não se tratou de uma mudança unilateral, pois muitos produtos nativos também passaram a ser apreciados entre os metropolitanos.

É neste contexto que a culinária brasileira, tal qual a conhecemos hoje, começa a ser formada. A influência, principalmente, de elementos portugueses, indígenas e africanos deram origem, regionalmente, a diferentes hábitos e práticas alimentares. Cada região guardava em seu interior fatores que colaboraram para que especificidades emergissem e diferenciações fossem estabelecidas. Em Campos dos Goytacazes-RJ, devido, dentre outros elementos, à grande produção de cana-de-açúcar e à presença dos engenhos de açúcar, surge uma doçaria que com o tempo se tornaria referência nacional.

Como herança portuguesa, com o status de iguaria ligada à nobreza e digna de grandes festividades, o doce ganhou espaço na gastronomia campista gerando símbolos representativos da cidade. A goiabada cascão campista é famosa em todo país e o chuisco, devido a sua importância, se tornou Patrimônio Cultural Imaterial da cidade. Porém, em se tratando deste último, pouco se sabe sobre sua origem e todas as informações existentes são nebulosas e cercadas de inconsistências.

Tendo em vista a importância de se conhecer plenamente a história de um patrimônio, o presente trabalho se propõe a pesquisar novas fontes sobre o doce chuisco para que se possa conhecer mais sobre sua origem e identificar em que momento se tornou tradição na cidade de Campos. A importância desta pesquisa se encontra no fato de não existir na cidade um estudo aprofundado sobre este doce e grande parte das informações encontradas serem reproduções umas das outras, sem a identificação de uma fonte primária. As buscas realizadas apontam para a falta de uma sistematização de informações que possam fornecer um conjunto de referências verificáveis acerca de sua procedência.

Nesse contexto, busca-se responder as seguintes questões: qual a origem do chuisco? Ele é um doce tipicamente campista? A partir de quando o chuisco passa a ser visto como tradição? Que fatores contribuíram para isso?

Considerando-se essas questões, esse trabalho foi baseado teoricamente nos conceitos: tradição e patrimônio, levou-se em consideração a forma como se deu a construção da culinária brasileira. A seguir, dedica-se um capítulo à doçaria conventual portuguesa em uma tentativa de desvendar a origem do doce. Para isso, como fontes de pesquisa¹, utilizaram-se os primeiros livros de receita portugueses e brasileiros, na busca, de pistas e informações, assim como, a procura de verbetes no periódico O Globo, desde o início de sua publicação em 1925 até 2015. Por fim, aborda-se o chuisco, fazendo um paralelo entre o que se sabe hoje e o que pode ser acrescentando, ou modificado, a partir das informações obtidas.

1. Tradição e Patrimônio: algumas considerações

Ao buscar informações a respeito do chuisco na cidade de Campos dos Goytacazes, as palavras *tradição* e *patrimônio* se destacam nos textos, documentos e material utilizados na

¹É importante ressaltar que muitos documentos, inclusive os anexados neste trabalho, foram encontrados no acervo do Palácio da Cultura, “guardados” em condições precárias e manipulados de forma irregular.

pesquisa. Sendo assim, um breve estudo sobre esses termos torna-se necessário para o embasamento da pesquisa.

Segundo Reinhardt (2007) as comidas típicas são aquelas que compõem a mesa cerimonial, visto que elas são mais trabalhosas e elaboradas. Considera-se “típica” uma comida que é a especialidade de uma região. Essas comidas não fazem parte do cotidiano das pessoas dos centros urbanos, por serem trabalhosas e demoradas em seu preparo ou possuem um alto custo. O chuisco é tido como um doce típico da região e sua receita é considerada bem difícil de fazer, dessa maneira, apenas doceiras especializadas e com prática conseguem o ponto certo do doce.

Reinhardt (2007) também afirma que ao se pensar em comidas que apresentam uma identidade regional, existem formas de preparação que remetem imediatamente ao lugar de origem, como é o caso do acarajé da Bahia; o pão de queijo de Minas Gerais; o arroz com pequi de Goiás; o churrasco do Rio Grande do Sul e o barreado do Litoral Paranaense. A autora dá o exemplo que, no Estado do Paraná, encontram-se “tradições culinárias inventadas” que se tornaram atrativos para festas turísticas, associando a comida ao lugar, como: o Porco no Rolete de Toledo, o Boi no Rolete de Marechal Cândido Rondon, o Carneiro no Buraco de Campo Mourão.

O termo “tradição inventada” é utilizado num sentido amplo, mas nunca indefinido. Inclui tanto as “tradições” realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de se localizar, num período limitado e determinado de tempo – às vezes coisa de poucos anos apenas – e se estabeleceram com enorme rapidez. (HOBSBAWN; RANGER, 1984, p.9)

Para Hobsbawn (1984), o que caracteriza as tradições, mesmo as tradições inventadas, é a invariabilidade, ou seja, o passado, seja real ou forjado, a que as tradições estão se referindo, devem conter práticas fixas de repetição.

A palavra tradição vem do latim *traditio*. O verbo é *tradire* e significa entregar, passar algo para outra pessoa, ou passar de geração em geração. De acordo com Reinhardt (2007), a relação da tradição com o passado se dá através dessa transmissão que faz a tradição deslocar-se temporalmente.

Ainda de acordo com a mesma autora, os hábitos alimentares, assim como as tradições culinárias, são formados, construídos e transmitidos durante a infância. A preservação dos hábitos alimentares no cotidiano ou em festividades pode ser considerada “tradição culinária”, em que o indivíduo se sente inserido em um contexto familiar ou sociocultural, comprovando sua identidade também por meio da memória que a comida desperta.

O doce chuisco hoje, faz parte da memória dos campistas, e é considerado uma tradição culinária que ganhou *status* de Patrimônio Cultural e Imaterial da cidade de Campos dos Goytacazes.

Na página da Secretaria Municipal de Turismo de Campos, ainda se tem conhecimento da Resolução nº 001/2011, que por meio do Conselho de Preservação do Patrimônio Municipal – COPPAM – torna o chuisco um Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Campos dos Goytacazes. Assim, pode-se notar tamanha importância deste doce para a cultura gastronômica local e até mesmo para a formação da identidade cultural de seus habitantes. O IPHAN define os bens intangíveis como:

Conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades, rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social [...] não a edificação concreta, mas os lugares em que se desenvolvem tais manifestações, frágeis arquiteturas do efêmero erguidas em mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas sociais coletivas.” (MinC, 2000 *apud* MIRANDA, 2010, p131).

Abreu e Chagas (2009, p.51-52) observam que, por muito tempo, no mundo Ocidental, o patrimônio associava-se apenas a coisas materiais. Somente após a Segunda Guerra Mundial, ocorreu uma grande expansão em vários campos. Assim, processos e práticas culturais aos poucos passaram a ser vistos como bens patrimoniais em si, sem precisar da intervenção de objetos. Essa nova percepção veio dos países asiáticos e do Terceiro Mundo, onde o patrimônio, em sua maior parte, vem de criações populares anônimas de pouco valor em sua materialidade, mas de grande importância em conhecimentos, práticas e processos culturais. No mundo Oriental, mais importante que preservar um objeto é preservar o conhecimento que produziu tal objeto. Sendo assim, as pessoas que possuem tal conhecimento, ajudam a manter e transmitir as tradições.

Já no Brasil, o patrimônio, no que diz respeito à proteção de monumentos de valor artístico e histórico e preservação de bens que representam o passado da nação, começa a ser considerado relevante politicamente com o envolvimento do Estado, a partir da década de 1920. Mesmo estando em funcionamento grandes museus, não existiam meios para proteção dos bens. Somente após denúncias de intelectuais sobre tal abandono, é que o Estado foi chamado a responder e o tema passou a ser debate nas instituições culturais, no Congresso Nacional, nos governos Estaduais e na imprensa. (Fonseca, 2009, p.82).

Fonseca (2009) afirma que ao final da década de 1950, já se considerava que as expressões de cultura popular, deviam ser contempladas dentro de uma outra ordem de valores, diferentemente dos bens de preservação que faziam parte da SPHAN (Secretaria do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), apropriadas aos bens móveis e imóveis de excepcional valor artístico e histórico.

Até os anos 70, as manifestações de saberes e fazeres do povo, artesanato, ritos e folguedos, eram elementos de interesse apenas de folcloristas e etnógrafos. Os mais conhecidos são Luís Câmara Cascudo, Rossini Tavares de Lima, Renato de Almeida e Édison Carneiro.

De acordo com esses autores, a partir de 1970, surge uma nova noção de patrimônio cultural. Posteriormente à aprovação da Convenção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural da Unesco, em 1972, foi reivindicado por países do Terceiro Mundo que estudos fossem realizados para promover a proteção às manifestações populares de valor cultural. Mesmo a recomendação sendo aprovada, poucos foram os países ocidentais que realizaram políticas e instrumentos definidos de preservação do patrimônio imaterial. O Brasil, por exemplo, instituiu o Registro do Patrimônio Imaterial em 04 de agosto de 2000, através do Decreto 3.551.

Além disso, a criação do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial permitiu a abertura de espaço para que expansão de experiência e avaliação constante dos resultados, contribuam para a frequente estruturação desse assunto. Nesse sentido, optou-se de forma prudente, pelo desenvolvimento de inventários para mapear e conhecer melhor a dinâmica de campos como as práticas alimentares e as línguas e falares do Brasil, com base no entendimento que os inventários são uma forma preliminar e sumária de preservação. (Fonseca, 2009, p.17).

O Instituto do Registro, criado pelo decreto 3.551/2000, não trata de mecanismo de tutela e acautelamento semelhante ao tombamento, mas é um recurso que reconhece e valoriza o patrimônio imaterial. O registro identifica e produz conhecimento sobre um bem cultural de natureza imaterial e proporciona a documentação, pelos meios técnicos corretos, favorecendo a transmissão de informações entre gerações.

A constituição Federal de 1988 (2003), em seu artigo 216, entende como patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I. As formas de expressão; II. Os modos de criar, fazer e viver; III. As criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV. As obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços; V. Os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.(ABREU; CHAGAS, 2009 p.62).

A partir dos anos 80, a preservação das manifestações culturais dos diferentes contextos culturais brasileiros assumiu uma clara implicação política, na medida em que, a ideia de diversidade se sobrepunha a de desigualdade. Foi introduzido bens do patrimônio cultural “não consagrado” no patrimônio cultural artístico e nacional (bens de etnias afro-brasileiras e vinculados à cultura popular) e a participação da sociedade na construção e gestão desse patrimônio. Exemplo disso, foi na gestão de Aloísio Magalhães no Iphan, em que foi introduzida a prática de consultar as populações dos centros históricos visando a preservação da memória. (Fonseca, 2009, p.157).

No Brasil hoje, o patrimônio não se constitui apenas de obras de arte erudita e edifícios, mas passou a incluir também manifestações, tradições e representações de “alma popular”, como é o caso do chuveiro.

2. Uma breve trajetória da alimentação brasileira

A culinária é dinâmica e está sujeita às relações culturais existentes em um determinado período histórico. A herança alimentar brasileira veio principalmente por meio de três povos: índios, portugueses e africanos. Foi no processo de colonização que houve o encontro e entrelaçamento destes saberes culinários. Posteriormente com a vinda de outros povos europeus, em ondas migratórias em direção ao Brasil, acrescentou-se uma diversidade ainda maior à culinária nacional.

Alicerçados na caça, pesca e raízes colhidas, os índios deixaram uma alimentação com assados em fogo aceso no chão, pequenas plantações de cereais e grãos em que são encontrados até hoje na mesa dos brasileiros: mandioca, inhame, milho verde, batata doce, banana da terra e brotos.

De acordo com Leonardo (2009, p.5), dos africanos herdou-se a mistura de alimentos em uma mesma panela com o hábito de cozinhar no lugar de assar. Cozidos, caldos, canjas, são exemplos da criatividade da culinária escrava que se utilizava de sobras e combinações para compor pratos como a moqueca e feijoada. Já os portugueses foram responsáveis por organizar e sistematizar os alimentos presentes na cozinha brasileira. Juntamente com o

requinte de receitas mais elaboradas e uma etiqueta à mesa, a oliva, massas, pastéis e doces compuseram uma variedade de pratos.

Assim, a unidade surgiu pela diversidade e foi observando esta convergência que

Câmara Cascudo irá abordar os três pilares da alimentação brasileira, atribuindo aos portugueses o comando central desta formação, ao indígena o fornecimento daquilo que sabia sobre a terra que habitava, com novos produtos e algumas técnicas, e ao africano, por fim, o fornecimento de basicamente alguns ingredientes. Desta forma, embora houvesse uma preocupação em suprimir hierarquias, visualizava-se um maior destaque à ementa portuguesa. De acordo com a ótica do autor, ao longo dos séculos, a alimentação brasileira se formava através da junção de receitas de base europeias que se transformavam pela substituição de produtos nativos e africanos. (BASSO; LEME, 2014)

A culinária brasileira só pode ser compreendida a partir da miscigenação a que o país foi submetido no processo de colonização. A confluência de índios, portugueses e negros, resultou em um complexo ambiente propício para a formação da identidade culinária nacional. Faz-se evidente tamanha complexidade, a partir do momento em que se observa que até mesmo os portugueses, como principais europeus formadores de nossa genealogia, têm sua própria constituição étnica em “decorrência de longos anos de aculturação e assimilação. Fizeram parte de sua história: os celtas e os iberos, os povos mediterrâneo-camitas, (...) sírios, armenóides, itálicos.” (LIMA, 2007, p. 4). Desta forma, os portugueses trouxeram consigo, e nos deixaram como herança, marcas de diversos outros povos constituintes de sua própria identidade.

Vale ressaltar que, apesar desta convergência de diferentes influências, a culinária brasileira, como conhecemos hoje, é fruto de um processo histórico e ideologicamente construído.

Gilberto Freire atribuiu o excessivo gosto dos brasileiros por doces e bolos à herança moura dos portugueses. Para o sociólogo, o doce simbolizava o encontro das invenções aristocráticas e das tradições populares em combinações que não são nem expressões de arte erudita pura, nem expressões de arte popular, mas misturas, mesclas das interpenetrações culturais de uma sociedade composta por elementos europeus, negros e indígenas.² (BRUIT *et al.*, 2007 p.18-19)

Conforme Bruit *et al* (2007), a culinária do doce foi envolvida de estética rica e criativa, cheia de expressões e referências culturais e sociais originárias do local de sua produção. Recuperada pelo folclorista Câmara Cascudo, a tradição da “ciência do papel recortado”, por exemplo, – ciência e arte passada de mãe para filha – trazia os doces em fôrmas rendadas de papéis recortados com adornos, cores e texturas, apresentando uma estética culinária rica de delicadeza e detalhes de influência portuguesa. Também se percebe grande influência lusitana na utilização abundante de ovos e açúcar da culinária conventual.

Basso e Leme (2014) apresentam a necessidade da declaração da independência em 1822, de um projeto de unidade cultural e territorial do que viria a se tornar o Brasil. O caráter

²Gilberto Freire, Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo, Cia das letras, 1997.

nacional emergiria de uma aparente unidade linguística, religiosa e de costumes. Desta forma, o discurso de culinária brasileira foi elaborado paralelamente à formação da identidade nacional. Porém, é preciso estar atento a um complexo e dinâmico quadro de diversidade em que, do somatório das cozinhas regionais, surge a cozinha nacional.

Já se sabe que a cozinha brasileira sofreu influência cultural lusitana, indígena e africana e, neste caldeirão cultural, têm-se recriações contínuas, sendo difícil a definição da origem de uma receita, seja sua forma de preparo ou de consumo. Bruit (*op. cit*), afirma que uma receita, ao ser incorporada à cultura brasileira, sendo produzida e apreciada pelo seu povo, torna-se nacional.

No Brasil, o saber culinário transmitido através da comunicação oral juntamente com a presença abundante de frutas tropicais, propiciou o surgimento de doces semelhantes aos consumidos em Portugal, como se fossem descendentes diretos dos doces portugueses. Mas, segundo Bruit (*op. cit*), a doçaria brasileira não se restringe apenas em substituir e incorporar novos produtos a uma “velha” receita.

Cozinha é invenção, transformação e também ressignificação constante: um eterno recomeçar cotidiano [...]. Cozinha é, portanto, algo que surge da ação conjunta entre trabalho manual, pensamento e necessidade. Dessa forma, ao longo da colonização foram surgindo “doces novos” no repertório culinário brasileiro, os quais foram comentados não só pelos viajantes estrangeiros do século XIX, mas registrados nos livros e cadernos de receitas domésticos. (BRUIT *et al.*, 2007 p.14).

Nesse contexto, as receitas culinárias são fontes interessantes, não apenas para desvendar a história da alimentação, mas também para compreender a dimensão temporal nelas presente. Não o tempo cronológico, mas o tempo do gesto, do ato de misturar alimentos, de forma rápida ou delicada. É isso que torna a culinária única e pessoal.

De acordo com Bruit et al (2007), receitas manuscritas apresentam um grande potencial documental no que diz respeito à história da alimentação, pois é por meio desses documentos que se pode conhecer produtos utilizados no preparo de doces tradicionais, comparar tempos e combinações, entender as técnicas e utilização dos objetos, tais como tachos de cobre, alguidares, escumadeiras, gamelas, peneiras de seda, folhas de flandres, colheres de pau e também as travessas e compoteiras onde os quitutes eram oferecidos e valorizar o fogão à lenha “ao lume”, como era dito no passado.

Mas não foram apenas os utensílios e vocabulário das receitas de cozinha que mudaram com o tempo. A arte da cozinha de antes possuía um ritmo, assim como a música. Para a fabricação artesanal de doces exigia-se tempos mais lentos e muitas mãos para mexer com colher de pau os tachos efervescentes, buscando o ponto certo do doce. Também era preciso muita banha de porco, açúcar, ovos, especiarias e frutas para o preparo de receitas passadas de geração a geração de mulheres acostumadas ao trabalho culinário refinado, cumprido em partes, sem poupar ingredientes, tempo e dedicação.

No entanto, com o passar do tempo, assim como o cotidiano foi ficando acelerado, o preparo de receitas já não contava mais com o auxílio de muitas mãos.

O advento da modernidade trouxe, dentre outras coisas, também um certo afastamento das mulheres da cozinha. Quando, num passado remoto, as mulheres tinham como função o cuidado com o lar, passando seu tempo com os afazeres domésticos, limpeza da casa, cuidado com os filhos, elaboração das refeições, atualmente, a realidade mostra-se um tanto diferenciada. Hoje,

muitas jovens mulheres não têm mais a prática do cozinhar. Cozinham quando podem. (REINHARDT, 2007, p.179).

Nos dias atuais as donas de casa estão preocupadas com a praticidade de receitas modernas que sejam rápidas no preparo e com poucos ingredientes.

3. Doçaria conventual portuguesa

A doçaria conventual portuguesa surgiu e se expandiu por uma questão de sobrevivência econômica. As freiras tinham, na atividade de produzir doces e vendê-los, uma forma de auxiliar economicamente o convento a que pertenciam e de suportar a rigidez do claustro. O fato de Portugal ser um grande produtor de ovos, pode ter sido determinante para que a produção de doces à base desse ingrediente fosse impulsionada nos conventos entre os séculos XVIII e XIX. No entanto, essa grande produção teve, inicialmente, outras finalidades:

[...] a clara era um elemento purificador na fabricação do vinho branco – o termo “clarificação indica este processo, que tem como efeito decantação e a aglutinação – e servia para engomar as roupas da aristocracia e os hábitos de freiras e padres. Nos conventos portugueses, o rigor e a tradição exigiam roupas fartas, pesadas, com palas, golas e punhos perfeitamente engomados. Além disso, para cumprir o cerimonial cristão, fabricavam-se hóstias em grandes quantidades para a comunhão – capaz de alimentar a alma e manter o corpo casto – usando o singelo ingrediente. (BONA, 2011).

Como somente as claras tinham um papel importante, sobravam muitas gemas de ovos, então, as freiras acharam um meio de utilizá-las. Desse modo, as gemas se tornaram o ingrediente principal dos doces surgidos nos conventos portugueses. Muitos doces eram preparados pelas habilidosas mãos das irmãs e, devido a sua origem em conventos, os doces eram nomeados tendo como base a fé católica. Assim surgiram papo de anjo, pão de ló, barriga de freira, beijo de frade, manjar celeste, queijinho do céu, fatias de Santa Clara, bolo paraíso, entre outros.

Outro ingrediente essencial para a formação básica de diversas receitas é o açúcar. Segundo Algranti (2005), o açúcar foi introduzido no mundo pelos receituários dos boticários devido à crença em suas propriedades medicinais e terapêuticas. Considerado uma especiaria rara, a planta e técnicas de obtenção saíram do Oriente e chegaram ao Mediterrâneo e Península Ibérica pelas mãos dos árabes. A forte influência árabe juntamente com a produção de açúcar, na Ilha da Madeira e posteriormente nas colônias, fez deste, um ingrediente frequente nas receitas portuguesas.

Sendo presença obrigatória na culinária conventual e palaciana portuguesa, os doces eram oferecidos como último serviço da mesa. A expansão da produção de açúcar favoreceu a introdução dos doces em mesas populares, seja em caráter supérfluo, comemorativo ou ao fim de uma refeição. Dessa maneira símbolo de *status*, de amor, de festividade e de sociabilidade, o doce ganhou seu lugar sem perder seu valor medicinal e nutricional de origem. (ALGRANTI, 2005)

A doçaria conventual foi grande responsável pela expansão da arte de fazer doces em Portugal e em suas colônias a partir do século XVII.

A primeira ordem religiosa feminina a se estabelecer no Brasil foi a das clarissas, seguidoras de Santa Clara de Assis (1194-1253), atendendo a uma solicitação da Câmara, da nobreza e do povo da Bahia. Vindas de Évora (Portugal), chegaram no dia 9 de maio de 1677, representadas pelas quatro monjas que acabaram fundando o Imperial Convento do Desterro de Salvador. Assim como os beneditinos, elas também seguiram para o Rio de Janeiro, onde fundaram o Mosteiro de Nossa Senhora da Conceição da Ajuda, em 26 de julho de 1678, com ingresso de doze postulantes à clausura, observando a Regra das Concepcionistas Franciscanas e as Constituições do Mosteiro da Luz de Lisboa, adaptadas ao nosso país. (BONA, op. cit)

Tanto a arte do doce como a do bolo, em Portugal, desenvolviam-se principalmente em conventos de freiras e, no Brasil, não apenas nos conventos, mas em casas particulares. Isso ocorreu na sociedade brasileira, principalmente, depois da chegada da família real portuguesa em 1822, que estava ansiosa para aprender como receber bem os convidados – isto incluía preparar uma boa refeição para os olhos, promovendo uma estética aos pratos e o paladar – como demonstração de civilidade (FREIRE *apud* ALGRANTI, 2002).

4. O Chuvisco

Sendo reconhecido como um dos doces mais tradicionais da cidade de Campos dos Goytacazes, o chuvisco, conquistou seu espaço como símbolo da culinária campista. Constantemente ligado à história colonial do município, essa sobremesa traz consigo, como se pode verificar, a herança cultural de uma época distante. Porém, pouco se tem documentado sobre sua origem e disseminação como tradição na cidade. Oficialmente, a história apresentada no site da Secretaria Municipal de Turismo de Campos dos Goytacazes-RJ aborda o chuvisco como:

Um doce brasileiro, considerado típico da cidade de Campos dos Goytacazes, Rio de Janeiro. É feito à base de ovos, e pode ser servido em calda ou cristalizado. Indispensável em festa em geral na cidade, o chuvisco tornou-se parte da tradição e identidade dos campistas. O chuvisco na verdade não foi criado em Campos, é um doce da culinária portuguesa. (TURISMO, Campos.)

Segundo Ourives (2003), o chuvisco se disseminou graças às mulheres que conheciam o ponto de calda e massa ideais para a produção, sendo Nize Teixeira de Vasconcellos, conhecida como Mulata Teixeira, a precursora. Posteriormente, com a criação, em 1989, de uma cooperativa de doces (COOPERDOCE), o surgimento de pequenas indústrias e a intensa participação de algumas doceiras mais antigas, o chuvisco passou a ter uma produção contínua, mas ainda artesanal.

Contudo, existe uma divergência nos registros encontrados acerca da chegada do chuvisco na cidade de Campos dos Goytacazes. De acordo com uma reportagem da revista Globo Rural, de 1987, intitulada “A rainha do chuvisco”, a doceira Mulata Teixeira seria a

responsável pelo sucesso do doce, tanto dentro quanto fora do país. Isto por causa de um intercâmbio em que os usineiros presenteavam banqueiros franceses com chuívisco. Assim, o doce teria ganhado fama internacional. Há de se destacar que na reportagem fala-se que a doceira aprendeu o doce na própria cidade:

Muitos brasileiros fizeram sucesso em Paris, mas poucos, como Mulata Teixeira, conseguiram o feito sem sair do Brasil. Ela, então, não saiu nem de Campos, RJ. Nem precisava. Foi lá que, há sessenta anos, aprendeu a receita de um doce chamado chuívisco que consagrou a cidade e se tornou o seu símbolo – ela que já é a capital do doce – tantas são as doceiras que se dedicam a ele.” (GLOBO RURAL, Ano 3, n 26, 1987).

No entanto, conforme registro encontrado no site da Secretaria Municipal de Turismo, a receita teria chegado às mãos de Mulata Teixeira por meio de uma pessoa vinda do Rio de Janeiro.

Mulata Teixeira, uma das doceiras mais famosas de Campos, ganhou a receita de uma pessoa que viera do Rio de Janeiro, e após inúmeras tentativas conseguiu encontrar o ponto do doce que, posteriormente, foi ensinado e passado através das gerações, para outras mulheres da região.” (TURISMO, Campos.)

‘É preciso observar que além de dizer que a doceira aprendeu a fazer o chuívisco na própria cidade, aos 15 anos de idade (tinha 85 anos na época da reportagem), Campos dos Goytacazes era considerada a capital do doce, pela quantidade de doceiras em atividade na cidade. Contudo, de acordo com a reportagem publicada na revista Globo Rural,

o chuívisco é bem mais velho que Mulata Teixeira. Tem pelo menos, 140 anos. Conta-se em Campos que, em 1847, durante a visita de Dom Pedro II serviu-se de chuívisco em forma de roletes de cana, oferecidos numa bandeja de prata. (GLOBO RURAL, Ano 3, n26, 1987)

Segundo um Guia Municipal de Informação Turística da Cia de Turismo do Estado do Rio de Janeiro – Flumitur , o chuívisco é um “doce típico de Campos dos Goytacazes, tradição que vem sendo passada, ao longo dos anos, de mães para filhos nesta região” (Flumitur, 1988). Juntamente com a xerox deste Guia encontra-se uma folha datilografada em anexo, sem identificação de autoria, que trata do chuívisco como:

Doce confeccionado a base de gema de ovo de galinha da terra ou “caipira”, para dar melhor coloração. Trazido de Portugal, via colonizador, e aqui fabricado há 145 anos. Conta-se que em 1847, durante a primeira visita do Imperador D. Pedro II a nossa região, foi-lhe servido chuívisco, em forma de rolete de cana, oferecido em bandeja de prata. Em 1989, Campos perdeu sua mais famosa doceira, Dona Mulata Teixeira, que além do delicioso chuívisco era mestra na confecção de fios de ovos, outra iguaria bastante apreciada na região.” (FLUMITUR, 1988).

Apesar de a Mulata Teixeira ter sido, comprovadamente, uma das maiores doceiras de Campos e responsável pela popularização do chuveisco, há indícios de que não tenha sido através dela a chegada do doce a cidade nem tenha sido a precursora, como consta nos relatos oficiais.

4.1 Busca pelo chuveisco nos livros de culinária

Os livros de culinária servem como importante fonte de pesquisa por apresentarem reflexo dos hábitos e costumes de seu tempo. São registros de vivências cotidianas à mesa preservadas e transmitidas entre gerações que guardam a memória gustativa de um povo, tanto que:

Acredita-se haver uma lógica que determina de que forma os cadernos de receitas são organizados ao longo de anos. Para Ravel, os tratados de culinária, os cadernos de receitas, são o reflexo inconsciente da vida cotidiana e o lugar de encontro dos costumes através dos séculos. Parecem se construir numa via de transmissão de tradição oral relacionada a padrões alimentares familiares, explicitando preferências, gostos, tabus alimentares, enfim, todo um processo de socialização e de hábitos que são transmitidos ao longo da vida de uma pessoa, perpetuando, um estilo alimentar original. (DEMETERCO, 1998, p. 114)

Desta forma, pressupõe-se que nos livros de culinária se encontram significados simbólicos de um povo por trás de cada receita. Desde os rituais à mesa, passando pela escolha dos alimentos, preparo e comensalidade. Isto também se deve ao fato da funcionalidade dos livros de culinária ser a de utilitários que devem estar na cozinha ao alcance de quem estiver preparando os alimentos.

Os livros de cozinha já existiam, em sua forma manuscrita, mas sua circulação ficava restrita e poucas mãos. A impressão por meio dos caracteres móveis surgindo no século XV facilitou o contato, cada vez maior, das pessoas com os mais diversos modos de preparo de alimentos. Segundo QUITÉRIO os italianos foram os primeiros europeus a publicarem um livro de culinária com o *De honesta Voluptate* de Bertolomeio Sacchi (1475), seguido pelos alemães com o *Kuchenmeistere* em 1485, a partir disto surgiram livros franceses, espanhóis e ingleses. Os portugueses foram tardios tendo seu primeiro livro de culinária publicado apenas em 1680.

Em Portugal, entre os séculos XVII e XIX foram publicados somente seis livros de culinária e outros dois específicos tratando de conservaria e confeitaria, sendo eles: Arte de Cozinha de Domingos Rodrigues (1680), Cozinheiro Moderno de Lucas Rigaud (1780), Arte nova para conserveiro, confeitadores... (1788), Arte do Cozinheiro e do Copeiro (1841), Formulário para cozinha e copa coordenado por hum curioso da província do Minho (1860), Cozinheiro dos cozinheiros de Paulo Plantier (1870), Manual conserveiro e confeitador (1875) e Arte de cozinha de João da Mata (1876). (QUITÉRIO, 1998)

No Brasil a publicação do primeiro livro de culinária se faz em um momento de muitos conflitos políticos e em meio a uma necessidade de manutenção do governo imperial. O Cozinheiro Imperial surge em 1840, na sua primeira edição, tendo em seu conteúdo uma transcrição de receitas presentes em livros portugueses, algo que não foi notado na época. Em

sequencia vieram Doceira Brasileira (1851), Doceira Domestica (1875), Manual do Destillador e licorista (1883), Cozinheiro Nacional (1889), O Porco, Charcuteiro Nacional (1886), Dicionário do Doceiro Brasileiro (1892) e o Doceiro Nacional (1895).

Como mencionado anteriormente, o chuvisco tem fama de um doce tradicional de Campos dos Goytacazes e sua receita é portuguesa. Assim, buscou-se em livros antigos de culinária portuguesa e brasileira a receita de um doce que se pareça com o chuvisco no intuito de descobrir sua verdadeira identidade. Infelizmente, não se tem acesso a todas as obras cujos títulos foram encontrados na internet, por serem muito antigos. Mas existem versões digitalizadas de alguns deles, encontradas online.

Para buscar uma receita semelhante ao chuvisco, foi necessário tornar como referência a receita fornecida pela própria Nize Teixeira de Vasconcellos, em entrevista à Revista Globo Rural de novembro de 1987:

Ingredientes: 3 dúzias de ovos, 2 claras, 3 kg de açúcar cristal, 1 xícara de farinha de trigo, 1 colher(chá) de fermento pó royal, 1 colher (sopa) de creme de arroz Colombo, baunilha a gosto. **Como fazer a calda:** Leve a panela ao fogo com o açúcar e a quantidade de água suficiente para cobri-lo, dois dedos. Numa xícara misture as claras com um pouco de água e acrescente a calda antes que ela ferva. [...] separe uma terça parte da calda acrescentando a ela a baunilha e um pouco de água fria piara que fique mais rala. Reserve que essa terça parte vai servir para os chuviscos depois de prontos, continue engrossando no fogo os dois terços restantes de calda, onde o chuvisco depois será cozido. **Como fazer a massa:** Passe as gemas pela peneira de arame. Bata um pouco e acrescente meia xícara de farinha de trigo, sempre batendo junte o creme de arroz e o fermento. Vá acrescentando o restante da farinha até chegar ao ponto de a massa soltar da colher. Agora tire uma colher de chá de massa e pingue na calda fervendo, deixe cozinhar bastante e retire da calda. [...] repita a operação com vários chuviscos. Evite contudo, encher a panela. (GLOBO RURAL, Ano 3, n 26, 1987).

Com o tamanho sucesso, de o “Cozinheiro Imperial” de Eduardo e Henrique Laemmert em 1840, Editora Laemmert & C. várias edições vieram posteriormente, chegando a 10ª edição no ano de 1887, por Constança Oliva de Lima, com cerca de 455 páginas, e é esta edição que analisaremos. Com reprodução de receitas portuguesas privilegiando o uso de produtos encontrados no Brasil e sugestões de receitas de doces de frutas tropicais no lugar das frutas europeias, o livro apresenta, além das receitas, métodos para trincar e servir bem à mesa e dicionário dos termos técnicos da cozinha. Neste volume, em que se encontram receitas de variados pratos doces e salgados, a receita mais próxima do chuvisco é:

Bolos de ovos. Deitem-se duas ou três dúzias de gemmas² de ovo muito bem batidas em um tachinho alto que ha de estar ao lume com assucar ém ponto de espadana; como se forem coalhando, bula-se com o tachinho para que se não peguem; estando já coalhado, escorrão-lhe o assucar, e ponha-se a lomar corno mesmo tacho, vire-se em um prato, e ponha-se a córar da outra banda, deitando no tacho um pouco do assucar que escorreu; depois de córado, arme-se *no* prato, e mande-se á mesa com canella por cima. (LIMA, 1887, p.259)

² As citações referentes às receitas mantiveram a ortografia original dos livros dos quais foram retiradas.

Veio, posteriormente, o “Cozinheiro Nacional” publicado pela B.L. Garnier, Rio de Janeiro. Sem autoria e data exatas, sabe-se que sua publicação deve ter acontecido entre 1860 e 1870. Contudo, essa obra possui um significado importante para a história da cultura alimentar no Brasil, visto que o livro apresenta uma culinária brasileira e europeia mas deixa claro, em seu prólogo, a utilização predominante de ingredientes (carne de aves, peixes e mamíferos, vegetais, raízes e frutas) encontrados somente no Brasil. Neste livro em que encontram-se receitas salgadas e doces, a receita doce com ovos mais próxima do chuveisco chama-se “Ovos em calda”:

Ovos em calda: Batem-se duas dúzias d'ovos bem batidos, que se deitão em uma cassarola com um pouquinho de manteiga, e frigem-se até os ovos ficarem duros ;
tira-se a cassarola do fogo, cortão-se os ovos em fatias, e tendo feito uma calda de duas libras de assucar em ponto d'espelho, deitão-se as fatias na calda ; fervem-se mais um pouco, põem -se no prato, apolvilhão-se de canella e assucar, e servem-se. (COZINHEIRO..., 1860-1870, p. 112).

O livro português “Cozinheiro Moderno” publicado em Lisboa, em 1780, de Lucas Rigaud, apresenta uma culinária portuguesa. Nenhuma receita de doces com ovos, parecida com a receita do chuveisco, foi encontrada. Outro livro português é “Arte nova e curiosa para conserveiros, confeitores e copeiros”, publicado em Lisboa, pela Offic, de José de Aquino Bulhoens, em 1788. Neste livro há muitas receitas de doces com ovos, nenhuma se assemelha ao chuveisco, porém apresenta um exemplo de doce com ovos:

Ovos Cubertos: Duas dúzias de ovos, dois arrates de affucar, e há de eftar tão groffo, que cubra, e lançarão os ovos poucos, e poucos no fogo, e como eftiverem coalhados, tirão o taxa do fogo e botarão o affucar, e como for cobrindo os ovos, os irão tirando com umas caninhas, e afim fe enxugão.” (ARTE NOVA..., 1788, p.72-73).

O Livro português “Arte de Cozinha” de autoria de Domingos Rodrigues, teve sua primeira edição em 1680 e foi reeditado até 1849. Durante este período, foram publicadas 15 edições que sofreram pequenas alterações dependendo da editora. Nesta obra encontra-se uma receita chamada de “Ovos molles”. Esta é uma receita encontrada em outros livros de culinária portuguesa, no entanto, existem algumas diferenças de um livro para outro:

Ovos Molles: Deite-se em hum arratel de açúcar em ponto alto, quinze gemas de ovos, , mexão-se muito bem em quanto forem cozendo,; depois de cozidos deitem-se no prato, e mandem-se a meza com canella por cima. (RODRIGUES, 1821, p.158)

O livro “Diccionario do Doceiro Brasileiro”, de autoria do Dr. Antonio José de Souza Rego, publicado no Rio de Janeiro, em 1892, possui muitas receitas e, nele, finalmente, encontrou-se uma receita próxima a do chuveisco. Ressalta-se que trata-se de um exemplar brasileiro e não português. A receita chama-se “Pinha de ovos”:

Pinha de Ovos: Uma porção de gemas de ovos de galinha bem batidas com um bocadinho de farinha de trigo para engrossar, feita a calda em ponto de

fio, ajunta-se-lhe um pouco de água de flor, e vá-se deitando com a colherinha os ovos; depois de cozidos, tirão-se e arrumão-se em pratos, dando-se-lhes a forma de pinhas. (REGO, 1892, p.498).

Um outro livro recente, fruto de uma pesquisa de doutorado, foi lançado em 2007, contendo um conjunto de receitas que pertenciam a três sinhás da cidade de Campinas-SP. A relevância de “Delícias das Sinhás” está em apresentar receitas da segunda metade do século XIX e início do século XX mostrando, inclusive, os manuscritos antigos das receitas. Nesse livro, o objetivo é resgatar vestígios da memória gastronômica de Campinas – SP e região, no período já citado. Esse livro, é uma compilação de um conjunto de manuscritos produzidos pela sinhá Custódia Leopoldina de Oliveira³, entre os anos de 1863 e 1873. Nesses manuscritos foi encontrada a receita de “Pinha d’ovos”, é bem semelhante ao chuisco que se conhece:

Pinha d’ovos: Misture a água e o açúcar e faça uma calda em ponto de fio ralo; reduza a chama e pingue metade do limão; mantenha a chama o mais baixo que puder. Misture as gemas e a farinha de trigo em uma vasilha [...] com uma colher de chá e muito delicadamente, retire pequenos bocados da massa de gemas e vá pingando na calda... (BRUIT *et al.*, 2007 p.103)

Conforme pode ser observado, a receita de Pinha d’ovos é a mais próxima à receita de Mulata Teixeira. O que leva a pensar que não existe uma receita oficial do doce chuisco. O que existe são variações de uma mesma receita. Contudo, em Campos dos Goytacazes a receita da referida doceira parece ter ficado como referência.

4.2 O chuisco encontrado no periódico “O Globo” no séc. XX

A busca por informações teve como uma das fontes o acervo online do Jornal O Globo disponível desde a década de 1920 até a atualidade. Em uma pesquisa pelos verbetes “doce + chuisco” obteve-se 644 resultados. O recorte utilizado para este trabalho foi o de investigar a década em que a primeira referência do doce aparece no jornal. Assim, os resultados da década de 1950 foram analisados e constam transcritos nos anexos deste artigo.

Em um segundo momento, foi feita uma nova busca com os verbetes “doceira + campista” em que obteve-se 59 resultados. Sendo que a década de 1950 e 1980 teve o maior número de referências. Nos anexos, encontram-se transcritos todos os anúncios da década de 1950 e alguns outros das demais. Desta forma, foi feita uma investigação nos resultados, especialmente, de acordo com os interesses desta pesquisa.

³ Custódia Leopoldina de Oliveira pertencia à família Quirino dos Santos, grandes proprietários de terras, estabelecidos em Campinas desde o início do século XIX. Seus manuscritos culinários compreendem um período de dez anos (1863-1873). Dois dos quatro cadernos não são pautados e seu formato no sentido horizontal, lembram os antigos blocos de caligrafia. O papel, de uma textura grossa, se parecem com a trama de um tecido de algodão. Os outros dois cadernos são no formato vertical. Todos os receituários foram escritos com uma letra que lembra a de um calígrafo, torneada e levemente inclinada. Além disso, fez questão de registrar temporal e geograficamente seus manuscritos. No receituário de número 1 colocou “Constituição, 12 de setembro de 1863” e no outro “Santa Peola, 07 de julho de 1864.” No quarto caderno ela simplesmente escreve “Fim. 18 de outubro de 1873”.

Durante toda a década de 1950 o chuívisco aparece sempre nos anúncios do jornal, na sessão feminina, em que doceiras oferecem cursos de culinária e citam os pratos (doces em sua maioria) a serem ensinados. Foram dezessete os anúncios contendo o chuívisco como atrativo para novas alunas. Destes, dez eram oferecidos por doceiras que se identificavam como campistas.

É importante notar as variações nominais para o doce. Em um dos anúncios, aparece o nome “Pingo de Ouro” e entre parênteses chuívisco. Em outros dois, o nome que aparece é “Chuívisco de Ouro”. Isto leva a crer que existiam múltiplas formas de identificar o chuívisco, levando a hipótese de o doce ter, ainda neste momento histórico, uma identidade carregada de incertezas.

Observou-se também que em uma mesma página existiam diversos anúncios de curso de culinária, porém nem todos ofereciam o chuívisco. Quando este era oferecido, muitas vezes, estava ligado a datas festivas, acompanhado de adjetivos suntuosos e diversificados modos de se ornamentar como “majestoso e delicioso prato de chuívisco sugestão para o Natal”, “árvore de chuívisco”, “bonito prato chuívisco de ouro” “lindíssimas bandejas de chuívisco”, “lindo prato de pingo de ouro (chuívisco)”, “majestoso navio de chuívisco”, “maravilhosa bandeja de cachos de chuívisco de ouro” e “maravilhosa árvore de chuívisco caramelado”.

Assim, percebe-se que o chuívisco, como se sabe, sempre esteve ligado ao nobre, digno de estar presente em datas especiais como casamentos, batizados, ceia de natal, etc. Da mesma maneira que é nítido não ser um doce para qualquer doceira ensinar, devido a dificuldade de sua feitura e sua trabalhosa ornamentação na apresentação à mesa. Em um dos anúncios fala-se de um tabu envolvendo a confecção do chuívisco em que este doce é tido como de difícil feitura.

Ao analisar a pesquisa dos verbetes “doceira + campista” observou-se nas décadas de 1950 e 1960 que o chuívisco aparece unicamente em anúncios de cursos de culinária e para encomendas. Na década de 1970, passa a surgir na sessão de turismo do jornal sempre ligada a uma identidade gastronômica da cidade de Campos dos Goytacazes, ou seja, partir da década de 1970, percebe-se uma mudança na intencionalidade do aparecimento do chuívisco no jornal. Nota-se ainda um reconhecimento da habilidade das doceiras campistas tendo o título de melhores doceiras do país.

Na década de 1950, uma mesma doceira, oferecia em cinco anúncios, curso de culinária em que se identificava apenas como “doceira campista” e em dois outros anúncios, em que aceitava encomendas, colocou seu nome Zillah, após o “doceira campista”. A determinação da autoria de todos os sete anúncios como sendo de Zillah foi feita por meio da observação que havia um mesmo endereço e número de telefone em comum, em todos as publicações. Uma segunda autoria ocorre em três anúncios de uma “doceira campista”, não identificada, recém-chegada à cidade do Rio de Janeiro, oferecendo-se para encomendas de doces, dentre eles o chuívisco.

Ainda dentro da mesma década, surgem sete anúncios de doceiras campistas que se oferecem para o recebimento de encomendas e curso de culinária, onde há a produção de diversos doces, em que o chuívisco não é citado.

A partir da década de 1960, pela primeira vez, reportagens apresentam o chuívisco diretamente relacionado a uma tradição gastronômica na cidade de Campos dos Goytacazes e, em muitos momentos, engrandecendo as já famosas doceiras da cidade. Esta mudança pode estar ligada ao começo de uma institucionalização do turismo no Estado do Rio de Janeiro, por meio da criação das Agências Governamentais de Turismo.

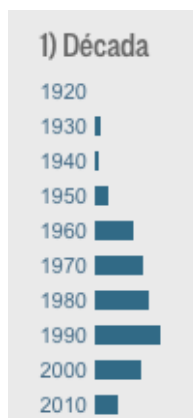
A preocupação com a atividade turística em termos institucionais surgiu no ano de 1960 com a criação, pelo governo do antigo estado do Rio de Janeiro,

da Companhia de Turismo do Estado do Rio de Janeiro – Flumitur (Lei nº 4.221 de 12 de abril de 1960), com sede na capital Niterói e, da Riotur S/A, pelo governo do antigo estado da Guanabara (abril de 1960). No nível nacional, a Empresa Brasileira de Turismo Embratur (atual Instituto Brasileiro de Turismo) foi criada pelo decreto-lei nº 55 de 18 de novembro de 1966, com sede na cidade do Rio de Janeiro, apesar de a capital federal, àquela época, já estar transferida para Brasília. O processo de interiorização mais sistemático da atividade turística iniciou-se com a fusão dos estados da Guanabara e do Rio de Janeiro, no ano de 1974 (Lei Complementar nº 20 de 01/07/1974). A Companhia de Turismo do Estado do Rio de Janeiro – Flumitur é transferida de Niterói para o Rio de Janeiro com sede, inicialmente no bairro da Lapa e, a partir de 1980 na área da Praça XV, passando a desenvolver ações voltadas, principalmente, para o interior do Estado. Ao longo do tempo, ficou visível que o seu território de ação era composto essencialmente pelos municípios do interior, enquanto o turismo no município do Rio de Janeiro era deixado a cargo da Riotur.” (FRATUCCI, 1970, pág.4)

Pode-se perceber que, nas publicações do jornal, em uma busca pelo verbete “turismo”, matérias sobre este assunto são recorrentes desde a década de 1930, começando neste momento, com publicações esporádicas e pontuais. Durante as décadas de 1940 e 1950 o turismo aparece, principalmente, mas não somente, ligado à propaganda de hotéis e anúncios publicitários. A partir da década de 1960 abre-se espaço, culminando na década de 1970 com a criação de uma sessão no jornal destinada a falar sobre turismo, dando voz a lugares diversos a serem explorados.

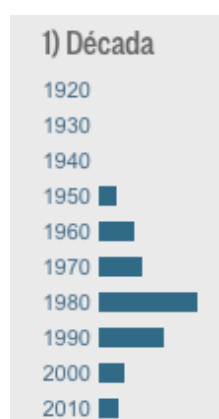
Ao analisarmos os gráficos de busca dos verbetes “turismo”, “doceira + campista” e “doce + chuva” percebe-se que houve um aumento considerável das publicações envolvendo “turismo” e “doce + chuva” a partir da década de 1960. Isto, possivelmente, deve-se ao fato da interferência das agências estatais criadas naquele momento. Há uma diminuição das publicações envolvendo o verbete “doceira + campista” – apesar de um dos pontos altos terem sido na década de 1980, referindo-se a 10 publicações de uma única doceira chamada Nice no ano de 1988.

Gráfico 1



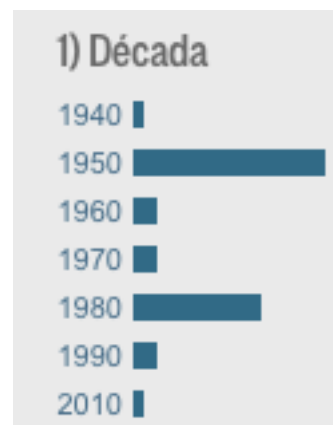
Resultado da busca pelo verbete “Turismo”

Gráfico 2



Resultado da busca pelo verbete “Doce + chuva”

Gráfico 3



Resultado da busca pelo verbete “Doceira + campista”

Antes da criação das agências de turismo, e suas intervenções, o chuvisco aparecia espontaneamente, por meio dos anúncios feitos pelas próprias doceiras, campistas ou não, que reproduziam um saber existente e praticado em grande escala. Com o crescimento das publicações sobre turismo, em que há uma intencionalidade em se achar e mostrar atrativos dos municípios do interior do Estado, surgem publicações sobre estas regiões enaltecendo seus lugares, pessoas e gastronomia.

As publicações pesquisadas fazem compreender que a fama das doceiras campistas está relacionada a doces de maneira geral e não especificamente ao chuvisco. Estas professoras de culinária, ao oferecerem suas aulas e ao aceitarem encomendas, endossam sua credibilidade no fato de serem de Campos e não por representarem um único doce tido como tradicional. Tanto que muitas outras doceiras que não se identificavam como campistas ofereciam aulas para aprendizagem do chuvisco - inclusive com outras nomenclaturas - e, muitos anúncios de doceiras campistas não ofereciam o chuvisco.

A produção de doces de maneira geral tem tanto destaque na região que determinou até mesmo a forma como fora classificada sendo conhecida como Costa Doce. A regionalização turística parte “do fato de ser o território do turismo definido pela existência de recursos naturais e culturais, capazes de motivar correntes de demanda de visitantes oriundos de outros locais” (BOULLÓN, 1990 apud FATUCCI, 1970).

O mapeamento das Regiões Turísticas tem por objetivo a organização territorial e a gestão da atividade, construindo estâncias intermediárias de articulação entre o estado e os municípios. [...] As regiões turísticas foram identificadas de modo a guardarem, internamente, um sentido de homogeneidade e complementaridade traduzidas pela identidade geográfica, paisagística, territorial e da oferta de infraestrutura e serviços. O processo de regionalização é dinâmico e vem sendo ajustado de tempos em tempos para atender a novos cenários. O primeiro mapa de regionalização turística do estado é de 1980 e apresentava 7 regiões turísticas. Resultado de análises técnicas, os municípios do estado foram agrupados considerando a similaridade de vocações e peculiaridades regionais, de modo a atender a Lei Estadual nº 276/74 e o Plano de Desenvolvimento Econômico e Social de 1980/1983. Após o Plano Diretor de Turismo em 2001 e seguindo as proposições daquele documento, após a revisão e referendo do Fórum Estadual de Secretários Municipais de Turismo, o Estado do Rio de Janeiro passou a apresentar um novo mapa com 13 regiões turísticas. Em 2005, o Ministério do Turismo em disseminou um processo de revisão da regionalização turística em todo país. Deste modo, um novo mapa foi desenhado para o estado, tendo sido o mesmo referendado pelo Fórum Estadual de Secretários Municipais de Turismo. Hoje o Estado do Rio de Janeiro apresenta 11 regiões turísticas. (TURISMO, 2015)

A Costa Doce é uma das onze regiões turísticas do Estado do Rio de Janeiro e é composta pelos municípios de Campos dos Goytacazes, Cardoso Moreira, São Francisco do Itabapoana, São Fidélis e São João da Barra. Na descrição desta região presente no site da Secretaria Estadual de Turismo não consta o motivo pelo qual é chamada desta forma ou alguma referência acerca da produção de doces. A ligação aparece em uma reportagem do jornal O Globo, datada de 07 de Novembro de 1999, que fala do chuvisco como carro chefe na produção de doces em Campos fazendo parte das “delícias que renderam ao município uma citação no Guia Quatro Rodas e o título de Costa Doce” (O Globo, 1999).

A partir da década de 1990, em algumas publicações, o chuvisco assegurou o status de sinônimo da cidade de Campos dos Goytacazes como, por exemplo, quando se referiu sobre a eleição do governador Anthony Garotinho com o seguinte título “A república do chuvisco chega ao Governo do Estado” (O Globo, 1998). No ano seguinte, acerca de uma reforma administrativa, outra matéria teve o seguinte título: “República do Chuvisco conquista o Guanabara” (O Globo, 1999). Em uma reportagem sobre o confronto, entre os times de basquete de Macaé e Campos, lê-se o seguinte: “Guerra dos chuviscos” (O Globo, 2001).

Recentemente, o chuvisco apareceu nas publicações por estar participando e posteriormente ter vencido, na categoria “Doces e Compostas”, a segunda edição do concurso “As 7 Maravilhas Gastronômicas do Estado do Rio de Janeiro” em 2014, um concurso envolvendo a gastronomia do Estado do Rio de Janeiro e que tem como curador e coordenador o jornalista Chico Junior com o apoio do Governo do Estado.

Algumas publicações do jornal, entre 2013 e 2014, falavam do concurso de maneira geral e continham a imagem do chuvisco como ilustração, outras o citavam no corpo textual e uma outra falava especificamente do doce e sua origem. Na reportagem de 24 de Novembro de 2013, com o título “O Doce mais famoso de Campos é português”, credita-se a sua origem como um doce conventual que, aliado à grande produção de açúcar na cidade, proliferou-se no gosto popular na cidade de Campos há mais de 150 anos.

Considerações Finais

Devido à falta de acesso a outras fontes, como livros de receitas mais recentes, publicações diversas, documentos históricos e tendo em vista a complexidade de uma pesquisa deste porte, envolvendo a tradição da doçaria portuguesa, acredita-se que esta pesquisa avançou em muitos aspectos, contribuindo para o progresso e o entendimento da origem deste doce, que se tornou patrimônio da cidade. Estudos posteriores poderão ratificar as informações levantadas, assim como, apresentar novas pesquisas em diferentes fontes.

Percebe-se, ao analisar a doçaria conventual portuguesa, que muitos doces possuem os mesmos ingredientes base – tais como ovos e açúcar - e a variação ocorre no acréscimo de elementos e no modo de preparo. Ao analisar os dois primeiros livros de culinária publicados em Portugal, não se achou a receita do chuvisco, mas apenas duas receitas que utilizam ingredientes semelhantes. No livro *Cozinheiro Moderno*, de 1780, a receita de Ovos Cubertos utiliza-se de ovos inteiros e açúcar em uma mistura. Já em *Arte de Cozinha*, de 1849, um livro de grande proeminência, com 15 edições, uma receita chamada Ovos Molles utiliza os mesmos ingredientes, no entanto, somente as gemas dos ovos são cozidas em uma calda de açúcar, temperada com canela.

Há indícios de que a receita do chuvisco tenha fortes referências na doçaria conventual portuguesa, por se tratar de uma mistura típica dessa doçaria.

Outro ponto a considerar é que, a primeira receita conhecida do chuvisco é da sinhá de Campinas, chamada Custódia Leopoldina de Oliveira. O segundo registro encontrado foi em um livro brasileiro de doçaria, chamado de “*Diccionario do Doceiro Brasileiro*” (1892) que, em seu prefácio, apresenta as receitas que, em parte, estavam em domínio público, além de outras mil novas receitas do acervo pessoal do autor. Tendo em mãos estes dados, também é possível afirmar que há uma chance de o chuvisco ser uma criação brasileira que, ao se aproveitar dos ingredientes amplamente utilizados na doçaria conventual, se criou um novo modo de preparo.

Em um anúncio de 11 de Dezembro de 1954, a doceira Zillah, ao oferecer a aula para confecção do chuvisco, diz que ensinaria a fazer um “Pinheiro com frutas de chuvisco”. O

fruto do pinheiro é a pinha, portanto, o chuívisco estaria representando uma pinha. Na receita do chuívisco de Custódia Leopoldina de Oliveira, tal doce aparece com o nome de Pinhas D'Ovos.

Nas publicações do Jornal O Globo, o chuívisco aparece espontaneamente por meio de anúncios feitos por doceiras, oferecendo aulas de culinária e encomendas. Essas doceiras muitas vezes ofereciam o doce com outra nomenclatura – chuívisco de ouro ou pingo de ouro. Nota-se que esta variação ocorria nos anúncios de doceiras que não se identificavam como sendo campistas. As doceiras oriundas de Campos sempre trataram do doce como *chuívisco*.

Essas variações nominais oferecem a possibilidade de uma inconsistência sobre a identidade do chuívisco. Variações nominais podem indicar múltiplas referências e, portanto, origens distintas. Esta identidade imprecisa coincide com a ideia de um doce que se fez presente em diferentes lugares. É possível comprovar a existência da receita do chuívisco em Campinas desde a segunda metade do século XIX. De acordo com a tradição oral, em Campos dos Goytacazes, este doce está presente desde o século XIX, sendo que a informação oficial credita à doceira Mulata Teixeira a responsabilidade pela difusão do doce na cidade, por volta da segunda metade do século XX.

Existe a possibilidade de outros locais terem o conhecimento do seu preparo, pois a sua receita está presente na terceira edição do livro Dicionário do Doceiro Brasileiro (1892), publicado e disponível para todo o país. Neste livro, a receita do chuívisco está com o nome de Pinha de Ovos, assim como no manuscrito da Sinhá Custódia Leopoldina de Oliveira. Isto leva a crer que o chuívisco foi nomeado como tal, regionalmente e possivelmente em Campos dos Goytacazes, levando em consideração o formato de gotas d'água, mais precisamente de pingos de chuva.

Na época da publicação do Dicionário do Doceiro Brasileiro (1892), Campos ainda era reconhecida como a cidade da goiabada cascão. Fato este, presente nas publicações dos jornais da capital, na época da visita de D. Pedro II à cidade de Campos, para inauguração da iluminação elétrica.

A força do reconhecimento da goiabada como doce mais representativo na cidade perdurou por muitos anos. Em uma reportagem na sessão turismo em 26 de outubro de 1972, os atrativos naturais e culturais da cidade são citados. Contudo, o chuívisco não é mencionado e fala-se que Campos é “conhecida como terra das mais famosas doceiras do Brasil, a terra da goiabada, da boa cachaça e dos bons quitutes de engenho.” (O Globo, 1972).

Há ainda uma percepção de tradição de Campos na produção de doces de maneira geral, sem a identificação do chuívisco como carro chefe da produção. Tanto que em alguns anúncios de doceiras campistas não se oferecia este doce. Nesse contexto, observa-se que o chuívisco só começa a aparecer ligado a uma tradição na cidade de Campos dos Goytacazes, mas ainda sem destaque, a partir da década de 1960, justamente quando há um esforço institucional, do Governo Estadual, em promover o turismo nas cidades interioranas.

Como se vê em uma das várias publicações dos anúncios feitos por uma doceira campista da década de 1950, o chuívisco não era anunciado, naquela época, como um doce campista, como se pode observar: “Doceira Campista, Dna. Zillah, aceita encomendas de chuívisco de vários feitos, suculento **prato brasileiro** (grifo nosso) para festas natalinas e Ano novo.” (O Globo, 1954, pág. 4). Verifica-se, desta forma, a importância da intervenção de órgãos oficiais para a consolidação de uma tradição, neste caso o chuívisco em Campos dos Goytacazes, quando as publicações passam a atestar o doce como sendo típico da cidade.

Se a doceira campista que mais se dispôs, em anúncios, a receber encomendas e oferecer aulas de culinária, na década de 1950, não identificava o chuívisco como sendo um prato típico de Campos, é possível crer que este não o era? É possível afirmar que a força da doçaria campista estava na grande quantidade de doceiras, qualidade e quantidade de doces produzidos? Se o chuívisco era tão tradicional em Campos, porque muitas doceiras que se

identificavam como campistas não o colocavam em seus anúncios para encomendas? Será que o valor da tradição estava em um único doce ou em pessoas que tinham habilidades excepcionais na feitura de doces de uma maneira geral?

Em 03 de Março de 1966, uma publicação de Maria Thereza Weiss, no jornal O Globo, em homenagem aos campistas afirma que o Rio foi marcado por fabulosas doceiras de Campos, com seus incomparáveis Chuviscos e Fios de Ovos. Acrescenta que “muitas outras representações daquela cidade fluminense tem deixado suas marcas na história da doçaria brasileira.” (O Globo, 1966). O que se observa neste e em outros anúncios não é a exaltação de um único doce, mas sim de pessoas, as doceiras campistas, que se destacavam com excelência na produção de um conjunto de iguarias, os doces.

A questão a se pensar é que as doceiras de Campos eram identificadas como as melhores do país. A habilidade e paciência com que executavam a tarefa da doçaria eram - e continuam sendo - reconhecidas e cobiçadas por todos. Assim, talvez, devido ao fato de o chuvisco ser um doce trabalhoso e cercado de segredos (como o ponto de calda ideal), juntamente com o fato de ter caído no gosto da população local, tenha resistido e insistido em ser produzido e consumido na cidade de Campos dos Goytacazes, assim como tantos outros doces. A tradição do chuvisco, como doce típico da cidade, pode ter sido construída a partir da institucionalização do seu valor para a promoção do turismo.

Elementos da história deste doce nos levam a crer que esta foi uma tradição inventada – planejada – em um momento oportuno de valorização de um dos atributos mais louváveis da cidade: a doçaria. Se as doceiras da cidade são nacionalmente reconhecidas como as melhores e dominam a técnica de feitura de um doce que insistentemente sobrevive e é amplamente apreciado, por que não colocá-lo como representante da cidade?

Esta estratégia surtiu efeito e ao longo dos anos se instaurou como uma verdade absoluta em boa parte do país. O chuvisco virou representativo da cidade – como na reportagem falando da República do Chuvisco – e sua receita mesmo que possa ser encontrada fora da cidade, carrega consigo a história de uma tradição campista. Uma fábrica em Juiz de Fora-MG chamada Thebano, produz, dentre outros doces, o chuvisco. Ao entrar em contato com a empresa, obteve-se a informação, pelo responsável que atendeu ao telefonema, ser um doce tradicional de Campos. Soube-se que é produzido há pouco mais de vinte anos – data que coincide com a reportagem e auge da fama de Mulata Teixeira – mas que não é um doce apreciado na cidade e na região de Minas Gerais. Dentre todos os doces é o que tem menor vendagem.

Grande parte da fixação do chuvisco na cidade de Campos se deve ao fato de ter caído no gosto dos campistas. Isso, aliado à grande produção de açúcar na região e à fama de ser um doce apreciado pela nobreza. Como a cidade de Campos dos Goytacazes, seguramente, possuía uma das maiores produções de doce no país, o chuvisco pode ter encontrado nestes fatores uma oportunidade de sobrevivência ao longo dos anos. Assim, por mais que estivesse presente em outras localidades, foi na planície Goytacá que convergiram os fatores necessários para sua permanência nas mesas e festividades locais.

Portanto, conclui-se que o chuvisco tem sua origem na doçaria conventual portuguesa (ingredientes e misturas), considerado brasileiro em concepção (novo modo de preparo) e acolhido como campista por meio das mãos habilidosas das doceiras da cidade, tornando-se representativo o suficiente para receber o *status* de tradição. Além disso, o valor do chuvisco ultrapassa a si mesmo, pois está presente em sua essência, a tradição das doceiras campistas com sua persistência e competência na arte da doçaria

Abstract

The present work has as study object the "chuisco", a typical sweet of the city of Campos dos Goytacazes-RJ, which is considered Cultural and Intangible Heritage present in gustatory memory as having a local culinary identity. The investigation seeks to ascertain the legitimacy of oral history known by the residents of the city. According to Bosi (2003), a spoken information suggests more than states, has no righteousness or certainty, so that the interpretation should be tenuous and cautious. Are sought so documents (newspapers, magazines and other media) that might clarify the true source of the sweet drizzle. In this context, cookbooks emerge as the primary source of research to verify the existence, or not, the chuisco outside the city, as well as a recipe that proves the Portuguese origin sweet. For this, the first cookbooks that have arisen in Portugal and Brazil between the seventeenth and nineteenth centuries were analyzed. Academic papers investigating the history of food in Brazil and the convent sweets also enrich the research.

Key words: Chuisco. Tradition. Heritage. Campos dos Goytacazes.

Referências

ABRAHÃO, Eliane Morelli. *Cadernos de receitas manuscritos: a perpetuação dos saberes culinários. Campinas (1860-1930)*. Disponível em <http://www.snh2013.anpuh.org/resources/anais/27/1364943774_ARQUIVO_ElianeMorelliAbrahamo_Anpuh2013.pdf> Acesso em: 8 de Fev. 2016.

ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Orgs.) *Memória e Patrimônio: Ensaio contemporâneo*. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

ACERVO O GLOBO. Disponível em: <<http://acervo.oglobo.globo.com/busca/?busca=chuisco>> Acesso em: 07 de fevereiro de 2016.

ALGRANTI, Leila. *Alimentação, Saúde e Sociabilidade: A arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV-XVIII)*. História Questões e Debates. V. 42, n. 0, 2005. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/historia/article/view/4642>> Acesso em: 09 de Ago. 2015.

ALGRANTI, Leila. *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. n.17-18, 2002. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010483332002000100017> Acesso em: 05 de Ago. 2015.

AQUINO, José de. *Arte nova e curiosa para conserveiros, confeiteiros e copeiros*. Lisboa, 1788. 95 págs.

BASSO, Rafaela. LEME, Adriana. *A Formação da Brasilidade – A construção do discurso modernista sobre a culinária*. Revista Contexto da Alimentação. V. 03, n. 1, p. 18-34, Dez. 2014.

BIBLIOTECA BRASILIANA GUITA E JOSÉ MINDLIN. *Culinária – Séc. XIX*. USP. Disponível em: <[http://www.brasiliana.usp.br/bbd/search?fq=dc.subject: %22Culinária+-+Séc.+XIX%22](http://www.brasiliana.usp.br/bbd/search?fq=dc.subject:%22Culinária+-+Séc.+XIX%22)> . Acesso em: 20 de Ago. 2015.

BONA, Fabiano. *Com Açúcar e Afeto Brasileiros*. Disponível em: <<http://www.revistadehistoria.com.br/secao/artigos-revista/com-acucar-e-afeto-brasileiros>>. Acesso em: 09 de Ago. 2015.

BOSI, Ecléa. *O Tempo Vivo da Memória: Ensaio de Psicologia Social*. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.

BRUIT, H.H.; ABRAHÃO, E.M.; LEANZA, D.A.; ABRAHÃO, S.A. (Orgs.). *Delícias das Sinhas; História e receitas culinárias da metade do século XIX e início do século XX*. Campinas – SP: CMU: Arte Escrita, 2007.

COZINHEIRO Nacional. Rio de Janeiro: B.L. Garnier, 1860-1870. 498p.

DEMETERCO, Solange. *Doces Lembranças: cadernos de receitas e comensalidade Curitiba: 1900 – 1950*. Curitiba: Universidade Federal do Paraná - UFPR, 1998.

FONSECA, Maria Cecília Londres. *O Patrimônio em processo: Trajetória de política federal de preservação no Brasil*. Rio de Janeiro: UFRJ, 2009.

FRATUCCI, A. C. *A formação e o ordenamento territorial do turismo no Estado do Rio de Janeiro a partir da década de 1970*. Disponível em: <http://www.academia.edu/249354/A_FORMA%C3%87%C3%83O_E_O_ORDENAMENTO_TERRITORIAL_DO_TURISMO_NO_ESTADO_DO_RIO_DE_JANEIRO_A_PARTIR_DA_D%C3%89CADA_DE_1970> Acesso em: 7 de Fev. de 2016.

GLOBO RURAL. Revista. Rio de Janeiro: Editora Globo, Ano 3, n. 26, Nov. 1987.

HOBBSAWM, Eric J; RANGER, Terence (Orgs.). *A Invenção das Tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

LEONARDO, Maria. *Antropologia da Alimentação*. Revista Antropos. V. 3, Ano 2, p. 01-06, Dez. 2009.

LIMA, Claudia. *Por Uma Antropologia da Alimentação Brasileira*. Disponível em: <http://www.claudialima.com.br/pdf/ANTROPOLOGIA_DA_ALIMENTACAO_BRASILEIRA.pdf> . Acesso em: 07 de Ago. 2015.

LIMA, Constança Oliva. *Cozinheiro Imperial*. Rio de Janeiro: Laemmert, 1887. 455 págs.

MIRANDA, Danilo dos Santos de (Org.). *Memória e Cultura: A importância da memória na formação cultural humana*. São Paulo: Edições SESC, 2007.

OURIVES, Paulo. *Chuvisco, de Portugal para Campos, adoçando a boca do Brasil*. VI Conferência Brasileira de Folkcomunicação. Campos: 2003.

QUITÉRIO, José. *Livros Portugueses de Cozinha*. Lisboa: Biblioteca Nacional, 1998. Disponível em: < https://books.google.com.br/books?id=boCCbOHT40cC&pg=PA11&lpg=PA11&dq=livros+portugueses+de+cozinha&source=bl&ots=XcfsER1toZ&sig=ZL_zaudL0GnMoxqJiWaPOSGB5E&hl=ptBR&sa=X&ved=0CC8Q6AEwA2oVChMIuND1xJrKxwIVQpOQCh3QOgni#v=onepage&q=livros%20portugueses%20de%20cozinha&f=false > . Acesso em: 21 de Ago. 2015.

REGO, Antonio José de Souza. *Diccionario do Doceiro Brasileiro*. Rio de Janeiro, 1892.

REINHARDT, Juliana Cristina. *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*. 2007. 229f. Tese (Doutorado em História) Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2007.

RODRIGUES, Domingos. *Arte de Cozinha*. Lisboa, 1821. 290 págs.

SECRETARIA DO ESTADO DE TURISMO. *Projetos*. Disponível em: <<http://www.turismo.rj.gov.br/projetos.asp>> Acesso em: 07 de Fev. de 2016.

TURISMO, Campos. *O Chuvisco*. Disponível em:<http://camposturismo.com.br/1064_o-chuvisco>. Acesso em: 22 de Ago. de 2015.

WÄTZOLD, Tim. *Proclamação da cozinha brasileira como parte do processo da formação da identidade nacional no Império brasileiro (1822-1889)*. 2012. 348 f. Tese (Doutorado) Universidade de Colônia. Tradução de Juliana Pereira da Costa. Belo Horizonte, 2012.