

**ARRUFOS E ASSOPRINHOS: RECEITAS E OS ESPAÇOS DO  
FEMININO NA REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS — 1900–1950**  
**(“Arrufos and Assoprinhos”: recipes and feminine spaces  
in the region of Campos Gerais — 1900–1950)**

MARIA CECÍLIA BARRETO AMORIM PILLA  
Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR)  
(maria.pilla@pucpr.br)

**RESUMO:** Os cadernos de receitas, ao longo do século XIX até grande parte do XX, foram elaborados quase que exclusivamente por mulheres; eles circularam entre os espaços privados do feminino. Considerando-se que tudo o que cerca o transcrever, guardar, organizar os cadernos de culinária pode revelar o patrimônio dos sabores, dos gostos, assim como o legado dos requintes, das sensações, dos laços afetivos, das lembranças registradas em forma de receitas, a alimentação pode se mostrar um elemento constitutivo das afinidades entre um grupo, no caso desse estudo, o grupo das mulheres de uma família. Nesse sentido, uma questão se impõe: em que medida os títulos das receitas sinalizam o espaço da casa, cozinha, copa, sala de jantar, despensa, como espaços essencialmente femininos na sociedade pontagrossense da primeira metade do século XX? Em busca de respostas, construiu-se uma pesquisa, que se apresenta em sua fase inicial de análise das fontes, justamente de cadernos de receitas disponíveis em acervo pessoal que pertenceram a um grupo familiar da região de Ponta Grossa da primeira metade do século XX.

**PALAVRAS-CHAVE:** cadernos de receitas, patrimônio alimentar, espaços do feminino, sociedade campeira, cultura alimentar.

**ABSTRACT:** The notebooks of recipes from the 19<sup>th</sup> century until large part of the 20th century have been elaborated exclusively by women, this notebooks circulated in the female space. Considering that everything around transcribe, store, organize cookery notebooks, can reveal the wealth of flavors, tastes, as well as the legacy of refinement, of sensations, of emotional ties, the recorded memories in the form of recipes, is that the alimentation may show a constitutive element of affinities between a group, in the case of this study, the group of women of a family. In this sense a question arises: how the titles of the recipes indicate the space of the house, kitchen, pantry, dining room, as essentially feminine spaces in pontagrossense society the first half of the twentieth century? In search of answers, we built up a research, which is in initial phase of analysis of the sources, precisely the available recipe notebooks of a private collection that belonged to a family group from the region of Ponta Grossa, of the first half of the 20th century.

**KEYWORDS:** Notebooks of recipes, Alimentation patrimony, Spaces of feminine, Campeira society, Alimentation culture.

Como bem frisou Fernand Braudel<sup>1</sup> em seu clássico *Civilização Material, Economia e Capitalismo séculos XV–XVIII*, a “vida material são homens e coisas, coisas e homens”. Para Rojas<sup>3</sup> no tomo I dessa obra, Braudel traz realidades econômicas da “França profunda”, entrando “na exploração de como o espaço francês se encontra dividido em diferentes zonas de produção de trigo, de vinho, de gado e de madeira, suportes básicos de sua vida material”. Com isso, propõe o estudo do que ele chamou de civilização material, a “história do rés-do-chão”, temas relacionados à habitação, aos alimentos, ao vestuário, aos utensílios, enfim, tudo aquilo de que o homem se serve em sua vida cotidiana. Para o autor, um dos grandes critérios da vida material são os alimentos, citando o provérbio “o homem é aquilo que come”, afirma que a “alimentação é testemunha do estatuto social, da civilização e da cultura que o rodeiam”. Nesse sentido é que a alimentação pode ser um elemento constitutivo das afinidades entre um grupo, no caso desse estudo, o grupo das mulheres de uma família. Como diz Santos<sup>4</sup>, os laços identitários se mantêm vivos nas tradições e nas memórias.

A partir dessa premissa, considera-se que o estudo dos registros contidos em cadernos de receitas propicia o resgate dos valores da cozinha regional e local, carregadas da história e da cultura alimentar. Dessa forma, podem nos trazer a possibilidade de uma reflexão sobre as interações sociais reveladas a partir da transcrição dos saberes culinários, indicando certos padrões alimentares.

Os cadernos de receitas, ao longo do século XIX, até a década de 1970, foram elaborados quase exclusivamente por mulheres. Nesse período, eles circularam entre os espaços privados do feminino, entre a copa, a cozinha, a despensa e a sala de jantar, criando identidades entre mães, filhas, netas, sobrinhas, criadas, agregadas, afilhadas.

Nessa perspectiva, tudo o que cerca o transcrever, guardar, organizar os cadernos de culinária pode revelar o patrimônio dos sabores, dos gostos, assim como o legado dos requintes, das sensações, dos laços afetivos, das

---

<sup>1</sup> Fernand Braudel é um importante historiador francês que nasceu num pequeno povoado da Lorena francesa em 1902. Marcado pela zona fronteira onde nasceu — de 1870 a 1918, parte da Lorena francesa esteve sob o domínio alemão —, dialogou com tranquilidade entre as áreas do saber, especialmente entre as Ciências Humanas. Dentre inúmeras de suas contribuições, cabe destacar o tempo de sua experiência brasileira na Universidade de São Paulo, onde, de 1935 a 1937 assumiu a Cátedra de História das Civilizações. Em sua obra monumental, que de acordo com Carlos Antonio Aguirre Rojas (2013: 16) se converte em “uma interpretação da gênese e da história do capitalismo moderno”, *Civilização Material, Economia e Capitalismo séculos XV a XVIII* tornou-se um dos grandes precursores dos estudos da História da Alimentação, trazendo, em meio aos seus trabalhos sobre o cotidiano, importantes contribuições para esse fértil e importante campo dos estudos sobre o comer, o alimentar-se, o nutrir-se.

<sup>2</sup> Fernand Braudel 2005: 89.

<sup>3</sup> Rojas 2013: 134.

<sup>4</sup> Santos 2008.

lembranças registradas em forma de receitas. Assim, o estudo dos registros contidos nesses cadernos propicia o resgate dos valores da cozinha regional e local, carregadas da história e da cultura alimentar. Dessa forma, podem nos trazer a possibilidade de uma reflexão sobre as interações sociais reveladas a partir da transcrição dos saberes culinários, indicando certos padrões alimentares. A narrativa que contém uma receita nos traz situações, espaços, sentimentos, deixa vir à tona sensações de alegria, festa, prazer, comemorações, tristezas, acolhimentos, enfim, oportunidades para uma aproximação com o patrimônio imaterial. Por outro lado, os sabores também denunciam o patrimônio material, os modos de preparo, os utensílios, os ingredientes, as temperaturas etc.

É por essa porta que se pretende ingressar no universo da culinária, bem como no do feminino, presente no conjunto de informações que os cadernos de receitas são capazes de emanar. Mas não são quaisquer cadernos de receitas; são agora fontes que oferecem lugar para reflexões, instigam questões.

Importante dizer que a temática que se quer desenvolver nesse capítulo faz parte de uma pesquisa maior que envolve levantamento, digitalização, organização, fichamento e análise de um conjunto de seis cadernos de receitas pertencentes à uma família pontagrossense<sup>5</sup>, a mãe e três de suas quatro filhas:

- a) dois cadernos contendo receitas que datam do período entre as décadas de 1910 e 1930, pertencentes à mãe, Ernestina, e que tem contribuições e menções das filhas;
- b) um caderno pertencente à filha mais velha, Placidina, e que foi datado seu início como 1º de janeiro de 1916, e mais algumas folhas esparsas contendo receitas sem datação;
- c) dois cadernos da filha Judith. Um deles, o mais antigo, possui as receitas numeradas, contendo 187 receitas que datam das décadas de 1910 a 1930; e outro caderno com receitas mais recentes, com contribuições de sua filha Ruth, e que datam das décadas de 1930 a 1950;
- d) um caderno da filha Aída, a caçula entre as mulheres, que possui receitas das décadas entre 1920 e 1950.

Este estudo tem como objetivo apresentar o estágio inicial de uma pesquisa maior que quer demonstrar a potencialidade das fontes, no sentido de instigar reflexões sobre a construção histórico-cultural de padrões alimentares, bem

---

<sup>5</sup> Ponta Grossa é uma cidade localizada no Segundo Planalto Paranaense, na região dos Campos Gerais, no sul do Brasil. Cidade que tem origem nas atividades tropeiras tem as primeiras notícias de sua ocupação em 1704 quando Pedro Taques de Almeida requereu sesmarias em território paranaense. Foi elevada à freguesia em 15 de setembro de 1823, em 1855 foi elevada à condição de vila, e em 1862 à categoria de cidade.

como entender esses padrões em relação ao papel feminino nesse período. O objetivo principal deste trabalho é, a partir do levantamento dos títulos das receitas, adentrar os setores do privado e dar início à observação das receitas como elementos capazes de sinalizar os espaços da casa, cozinha, copa, sala de jantar, despensa, como espaços essencialmente femininos na sociedade pontagrossense da primeira metade do século XX, e observar também em que medida elas se convertem, as receitas, em possibilidades, oferecem oportunidades em reconhecê-las como elementos constitutivos de um amplo patrimônio alimentar originado e construído do universo do passado luso presente na caligrafia embaçada pela nebulosa que emana do fogo familiar alimentado por essas mulheres.

É nessa perspectiva que se pretende conhecer e analisar as fontes, que se quer empreender a pesquisa, tendo como fontes cadernos de receitas de um grupo familiar de mulheres de uma certa elite urbana pontagrossense entre 1900 e 1950, tendo como principal objetivo mapear a culinária contida nas receitas. Considerando as fontes escolhidas como objetos da cultura material contemporânea, acredita-se que elas permitem o resgate da memória dessas mulheres como portadoras de um estilo de escrita feminina, nesse contexto espacial e temporal, capazes de revelar hábitos, papéis, inventariar produtos, utensílios; na semântica das receitas a revelação de segredos, de avanços, de novos costumes ou sentimentos; normas de ortografia; maneiras à mesa; requintes ou informalidades; regimes alimentares, classes sociais e economia doméstica.

Reflexões sobre o desempenho do papel feminino nos espaços públicos vêm sendo desenvolvidas com bastante competência. Coletâneas de estudos sobre a História das Mulheres no Brasil têm tido bastante sucesso e trazido muitas contribuições para o estudo do gênero feminino e sua trajetória histórica, pesquisas que dão destaque a mulheres escritoras, professoras, profissionais liberais, mulheres que mereceram a atenção do público, que foram manchete de revistas e de jornais de sua época.

Entretanto, faz-se necessário um aprofundamento dos estudos a respeito das mulheres conhecidas como “donas de casa”, o que elas faziam em seu cotidiano, seus desejos, seus gostos, seus quitutes preferidos. A história das mulheres comuns carece ainda de pesquisas. As dificuldades são muitas, e talvez uma das mais importantes seja a falta de fontes que ensejem trilhar caminhos diferentes que permitam a reconstrução de suas vidas. O recente livro *Nova História das Mulheres no Brasil*<sup>6</sup> traz importantes contribuições sobre temas relativos à família, à escola, ao trabalho, ao direito feminino, ao aborto e contracepção, à mulher escrava. Dentre todos os seus 22 capítulos,

---

<sup>6</sup> Pinski, Pedro 2012.

ao longo das suas quase 600 páginas, não há especificamente um estudo sequer sobre o espaço da cozinha, do papel da mulher na preparação dos alimentos, da sua imensa responsabilidade em alimentar sua família, na importante relação construída historicamente entre a mulher e a comida. Esse é um campo a construir.

A partir dessa premissa, pretende-se aqui, especialmente, desenvolver estudos a respeito da História da Alimentação abordando-se temas relacionados a Patrimônio Alimentar e suas relações com gênero. O tema que ora se apresenta e se pretende pesquisar relaciona-se às questões pautadas na vida doméstica, trazendo à tona reflexões sobre parâmetros alimentares contidos nos livros de receitas de um grupo familiar de mulheres paranaenses, em especial da região dos Campos Gerais, cidade de Ponta Grossa<sup>7</sup>, como tentativa de contribuir para compreender melhor a complexidade alimentar brasileira do Sul do Brasil em seu processo historicamente construído.

Tomando como fontes as anotações culinárias compostas por um pequeno grupo familiar de mulheres comuns que pertenceram à certa elite urbana paranaense e viveram na região da cidade de Ponta Grossa na primeira metade do século XX, anotações essas materializadas em seus cadernos de receitas, e partindo-se do pressuposto de que do mapeamento dessas receitas, de suas combinações entre alimentos e de suas diferentes maneiras de preparação, é possível desvelar as mais diversas concepções do feminino em relação à alimentação e poder, quer-se descortinar a arte de elaborar a comida e de lhes dar sentido e sabor, e com isso revelar as interações sociais e uma nesga da complexidade do mundo feminino.

## 1. ESTILOS DE VIDA E ALIMENTAÇÃO NA SOCIEDADE CAMPEIRA

A sociedade paranaense caracterizou-se, desde a sua formação, tal como a sociedade brasileira, por uma estrutura tradicional que, segundo Pilatti Balhana, Pinheiro Machado e Westphalen<sup>8</sup>, “caracterizou toda a formação brasileira, marcada por uma rígida estratificação dominada pela relação senhor-escravo”. Essa região teve o predomínio de uma estrutura patriarcal,

---

<sup>7</sup> A sociedade paranaense, ao longo do século XIX, formou-se sob a influência de dois grupos: os ervateiros e os homens dos Campos Gerais. Após a emancipação política da Província, os ervateiros foram tomar a incumbência do reordenamento dos seus espaços econômicos. Diante das atividades da erva-mate, encaminharam-se novas relações de trabalho e de mercado, ou seja, a introdução do trabalho livre e do livre mercado. Já a antiga aristocracia rural campeira ficou ligada aos tradicionais setores da economia brasileira, tais como o trabalho escravo e o mercado de abastecimento, cabendo-lhe, porém, o domínio da política paranaense e o incentivo à imigração europeia. Mas, mesmo havendo diferenças entre a burguesia ervateira e a sociedade campeira, ambos os grupos de elite trabalharam em conjunto para o progresso do Paraná.

<sup>8</sup> Balhana, Machado, Westphalen 1969: 87.

composta por famílias que dentro de sua conformação interna orientou-se para a subsistência de seu grupo social. Nas fazendas do século XVIII, “a família fazendeira se encastela dentro de suas terras, apoiada em seus escravos”<sup>9</sup>.

Em meio a situações adversas, as famílias dos Campos Gerais, ante um governo colonial impositivo, baseado em privilégios dos quais seus habitantes somente contribuía mas em nada gozavam, lutavam para sua sobrevivência. Criaram assim um sistema predominantemente autossuficiente, fiando a lã de seus próprios carneiros, construindo suas casas com madeira de seus capões. Do couro de seu gado, faziam os utensílios para montar em seus cavalos, e dele também faziam suas botas. De fora da região só precisavam mesmo do aço e do sal<sup>10</sup>.

No que diz respeito à alimentação, as fazendas cuidavam em produzir basicamente carne de porco, milho, feijão, mandioca e arroz. Estes eram seus principais gêneros de subsistência. Apesar da criação de bovinos, essa não era a principal carne que estava em sua mesa cotidiana, pois “o gado vacum, razão econômica da existência da fazenda era produto de exportação, e a esse fim reservado”<sup>11</sup>.

Era da roça que vinham os gêneros fundamentais de sua alimentação. O viajante Saint-Hilaire<sup>12</sup> declara que o trigo era também nessa região cultivado. Era na própria fazenda que se moía e se panificava o trigo. O viajante comeu o pão feito com farinha dos Campos Gerais, e o achou bem “branco e saboroso”<sup>13</sup>. Mais tarde, seu cultivo foi abandonado na região.

A dieta da fazenda era complementada com leite e seus derivados. Nos pomares e nas hortas podiam ser encontradas frutas da região e também as trazidas pelos europeus: laranjeiras, pessegueiros, ameixeiras, macieiras, jabuticabeiras, figueiras, cerejeiras, pereiras, marmeleiros, ananazes, limoeiros, romãzeiras, parreiras, bem como couves, cebolas e batatas<sup>14</sup>.

Grande parte dos serviços da casa era feita pelos escravos, nem sempre escravos negros, no entanto estes constituíam a maioria. E além dos escravos e senhores, também compunham os grupos sociais das fazendas os chamados “agregados”<sup>15</sup>.

---

<sup>9</sup> Balhana, Machado, Westphalen 1969: 87.

<sup>10</sup> Balhana, Machado, Westphalen 1969: 88.

<sup>11</sup> Balhana, Machado, Westphalen 1969: 89.

<sup>12</sup> Os relatos do viajante naturalista francês Auguste Saint-Hilaire são um dos mais importantes legados sobre várias regiões brasileiras do século XIX. Viajou e descreveu várias províncias, passou nas regiões que hoje correspondem aos estados do Rio de Janeiro, Espírito Santo, Minas Gerais, Goiás, São Paulo, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Paraná. Aqui, especialmente nos interessa seus apontamentos contidos em seu *Viagem pela Comarca de Curitiba*.

<sup>13</sup> Balhana, Machado, Westphalen 1969: 90.

<sup>14</sup> Balhana, Machado, Westphalen 1969: 90.

<sup>15</sup> Os agregados eram homens juridicamente livres, mas subordinados e dependentes da classe senhorial. Residiam nas terras pertencentes às fazendas, em pontos mais distantes das sedes. Eram

No fim do século XIX, com a abolição da escravatura e a proclamação da República, as relações sociais e de trabalho nas fazendas tomaram, aos poucos, novas feições. Da antiga relação senhor-escravo-agregado, surgiram as relações patrão-camarada. “Com suas famílias, moravam em casas de madeira ou ranchos, espalhados pelos campos das fazendas; mantinham relações de compadrio com seus patrões; suas filhas e os filhos menores, alguns deles, eram criados pelos fazendeiros nas casas destes, onde executavam serviços domésticos”<sup>16</sup>.

Num contexto estrutural inserido em processos de mudanças, a sociedade e a economia paranaense do fim do século XIX passaram para etapas mais dinâmicas e complexas em relação à diversificação agroalimentar. Para Santos<sup>17</sup>, as mudanças históricas do período influenciaram a marcha dos hábitos alimentares no Paraná, apresentando maior capacidade agrícola, diversificação de produtos, novos meios de transporte, novos mercados.

E é justamente em meio a essa dinâmica do processo histórico da virada do século XIX até meados do século XX, que a presente pesquisa faz seu recorte temporal. Diante de um processo crescente de urbanização, as famílias fazendeiras dos Campos Gerais que residiam, na maior parte do tempo, em suas fazendas, onde os filhos homens participavam da administração da propriedade e da lide diária e as filhas se ocupavam dos serviços domésticos, servidas pelas escravas, agora passam a estar a maior parte do tempo em suas casas na cidade. A esse contexto de início de século XX pertence o início da pesquisa, em torno de um grupo de mulheres que descendiam diretamente das famílias proprietárias de terras, mas que cada vez mais tinham suas atividades relacionadas ao cotidiano citadino em Ponta Grossa.

## 2. ALIMENTAÇÃO E O FEMININO

Podemos dizer que desde a Antiguidade o tema da alimentação despertava atenção, pois vencer a fome foi, desde sempre, objeto de ansiedade no ser humano. A realidade brasileira e, em especial, a história do Paraná também têm seu ponto nevrálgico no desafio diário do alimentar-se<sup>18</sup>. Mas, ao se falar de alimentação, a que assunto especificamente quer-se atentar? Qual caráter pretende-se estudar? A nutrição? As propriedades nutritivas dos alimentos? Ou suas implicações sociais, políticas e econômicas, ou até mesmo religiosas? Os hábitos à mesa, os espaços para a partilha, a história do

---

os feitores, capatazes, compadres, que formavam a teia social de uma sociedade particular.

<sup>16</sup> Balhana, Machado, Westphalen 1969: 93.

<sup>17</sup> Santos 1995: 123.

<sup>18</sup> Para maiores esclarecimentos sobre a história do abastecimento paranaense, é imprescindível a obra de Santos 1995, *História da Alimentação no Paraná*.

gosto ou o nascimento da gastronomia? É evidente que essas são fronteiras e caminhos que balizam os estudos em torno da comida.

Questões relativas à alimentação e à vida doméstica instigam reflexões sobre gênero, classes sociais, moradia e comida. Nesse sentido, estudos a respeito da história das mulheres no Brasil têm sido empreendidos com um grande grau de sucesso, pesquisas sobre o cotidiano do trabalho das mulheres na fábrica, sobre os movimentos de trabalhadoras, sobre a educação feminina, sobre a mulher imigrante, as freiras, engenheiras, médicas, dentre outros. Mas e sobre o cotidiano da mulher em casa, no lar, no desempenho de suas funções de “rainha do lar”? Nesse aspecto, também temos um número considerável de análises, pesquisas e estudos que ilustram muito bem essa questão. As fontes para isso são as mais diversas, desde as oficiais até as mais inusitadas, e verdadeiras joias como diários íntimos, cartas, fotografias e elementos da cultura material, objetos de uso pessoal, móveis, pequenos utensílios de seu dia a dia. No entanto, quando passamos para o espaço da cozinha, o número de pesquisas específicas sobre esse tema ainda é bastante tímido.

Michelle Perrot<sup>19</sup>, em seu *Minha História das Mulheres*, alerta sobre a importância de buscar novas fontes para que tenham oportunidade de fala aquelas que ainda permanecem envoltas em silêncios, especialmente o silêncio de vidas femininas que passaram grande parte de seus tempos no recôndito de seus lares, em meio aos seus afazeres diários, em torno dos filhos, da casa, enfim, dos afazeres domésticos.

Perrot<sup>20</sup> aponta razões para a dificuldade de ouvirmos essas vozes femininas: a primeira é a pequena presença da mulher nos espaços públicos; a segunda, a atuação quase restrita das mulheres à família; a terceira, o fato de a maior parte das fontes terem sido construídas por homens, muitas vezes de forma estereotipada; e a quarta, o silêncio do relato.

Ainda que as análises históricas sobre a mulher no Brasil tenham crescido muito nas últimas décadas, tanto em quantidade quanto em qualidade, é certo que os estudos sobre a história da alimentação no Brasil constituem um campo relativamente recente, e a relação, portanto, entre gênero e essa temática ainda precisa ser amadurecida. Nesse sentido, a riqueza do projeto de pesquisa que ora é apresentado vem contribuir para dar voz a essas mulheres, que em seus espaços restritos do lar e da família elaboraram receitas ou por elas foram transcritas por elas, descritas, anotadas, comentadas, elaboradas. As receitas podem, dessa maneira, romper o silêncio e fazer falar a mulher sem seus interlocutores.

---

<sup>19</sup> Perrot 2008.

<sup>20</sup> Perrot 2008.

Segundo Scott<sup>21</sup>, já no fim do século XIX, a abolição da escravatura, a proclamação da República, o aumento do processo imigratório e a guinada da urbanização e industrialização influenciaram a construção de novos modelos de organização no país. Em meio a todas essas modernizações, novos modelos de família foram recomendados. Os valores familiares divulgados eram os fundados em uma ordem burguesa, baseada no amor romântico para a escolha dos cônjuges. A intimidade passou a ser exaltada e o lar, a ser encarado como refúgio de um mundo árduo. Essa “nova família”, segundo a autora, precisava de uma “nova mulher”, mãe dedicada à educação dos filhos, ao ordenamento da casa e submissa ao marido, mas não completamente sem voz. Desobrigada dos trabalhos “produtivos” fora do lar, a mulher deveria voltar-se ao espaço da família. O homem, por sua vez, deveria ser o único, na melhor das hipóteses, ou o principal provedor das famílias.

No Sul do Brasil, e na região de Ponta Grossa, há relatos de que desde o século XIX muitas mulheres assumiram o comando de seus lares, enquanto seus maridos empreendiam aventuras ou saíam para seus negócios, especialmente envolvidos em atividades da política ou do tropeirismo. A imagem trazida pelos viajantes traz as mulheres do Sul como mais sociáveis que as de outros lugares do país. Segundo Pedro<sup>22</sup>, a formação social peculiar do Sul brasileiro proporcionava um modo de vida diverso do das regiões de economia escravista de exportação. Para ela, o projeto de “branqueamento” e de preenchimento dos vazios populacionais deram o tom do modo de vida dos Estados de Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul, especialmente a partir de meados do século XIX. Diferente de outras regiões, que tinham sua economia basicamente voltada para o mercado externo, a região Sul “apresentou uma produção voltada pra o mercado interno, escravidão de pequena monta e economia diversificada”, no entanto, a importante ressaltar a urbanização tardia em relação ao Rio de Janeiro e São Paulo<sup>23</sup>.

Mas as cidades do Sul acompanharam de perto a construção da idealização feminina dos grandes centros, de maneira particular, durante a formação das elites urbanas ao longo do século XIX. Os modelos ideais de mulher como boas mães, virtuosas esposas e filhas dedicadas já faziam parte do imaginário ocidental, portanto não foram criados pelas mulheres do Sul do Brasil, alerta Pedro<sup>24</sup>, no entanto, a forma como foram aplicados esses ideais corresponde cada qual a um contexto determinado, “na qual a demonstração de distinção

---

<sup>21</sup> Scott 2012.

<sup>22</sup> Pedro 1997: 279.

<sup>23</sup> Pedro 1997: 280.

<sup>24</sup> Pedro 1997: 282.

e a exposição de um certo verniz social implicavam em moldar as mulheres de uma determinada classe”<sup>25</sup>.

É certo que, em meio a esse contexto idealizado, há aquelas mulheres sozinhas, solteiras, viúvas e que regiam seus bens e atuavam na esfera pública, mas não é delas que desejamos necessariamente falar, mas sim daquelas que desempenharam as funções essencialmente do lar, especialmente no âmbito da intimidade da cozinha e em tudo o que envolve o preparo do alimento.

No cotidiano feminino, nos trajetos entre a copa, a despensa e a cozinha, das prateleiras para serem abertos sobre a mesa, encontravam-se os cadernos de receitas. Livros de brochura, de capa dura, decorados ou não, ali em suas páginas eram depositadas as receitas, a composição dos pratos, os processos de transformação do milagre da química que converte “o cru em cozido”, como bem disse Lévi-Strauss, que transfigura a barbárie em civilização, da simplicidade à sofisticação, e faz estalar os lábios dos que têm a oportunidade do bocado. E antes mesmo de participar da preparação, a receita oferece ao leitor, e antes ofereceu àquele que copiou, o lugar da imaginação, da fantasia que o universo dos ingredientes despertam no imaginário humano que envolve o comer.

Ora, e se a “primeira impressão é a que fica”, o que poderia indicar melhor o que se espera de um prato do que seu título? Ele é o primeiro a prometer o que pode vir, ele nos traz os primeiros esboços do despertar dos nossos gostos. É doce ou salgado? Prato principal ou sobremesa? É comida? É quitute? Sofisticação? Luxo ou comida cotidiana? Mas, para vislumbrar esse campo culinário, recém convertido em promessas de delícias ao céu da boca, foi preciso enfrentar o estado de conservação das fontes.

### 3. AS FONTES: OS CADERNOS DE RECEITAS

Gomes e Barbosa<sup>26</sup> desenvolveram um importante estudo sobre o que chamaram de “culinária de papel”. As autoras a entendem como “todo material impresso sobre a arte de cozinhar e/ou relativo às diferentes cozinhas e culinárias existentes”. Incluem-se aí vários tipos de livros sobre culinária, tais como livros antigos e recentes, disponíveis nas mais diversas formas e locais para venda ou empréstimo, e nos mais variados locais, como hospitais, fábricas, escolas, empresas, orfanatos ou prisões. Para elas, essas fontes constituem um campo específico a partir do qual o “gosto” culinário foi formado. Ainda que elas tenham utilizado fontes impressas<sup>27</sup>, seus estudos

---

<sup>25</sup> Gomes, Barbosa 2004: 3.

<sup>26</sup> As autoras tiveram como campo de pesquisa o levantamento de livros de culinária publicados no Brasil desde o início do século XX até o início do século XXI, tanto de autores estrangeiros como nacionais.

<sup>27</sup> As autoras tiveram como campo de pesquisa o levantamento de livros de culinária publicados no Brasil desde o início do século XX até o início do século XXI, tanto de autores

contribuem sobremaneira para as reflexões aqui propostas, substancialmente quando abordam as formas por elas criadas como sistemas classificatórios dos conteúdos das fontes, singularmente ao que diz respeito aos títulos dos livros.

Após um levantamento de 907 títulos, as autoras identificaram princípios classificatórios. Em linhas gerais, o primeiro deles se “refere à atividade de preparação e manipulação dos alimentos a partir do emprego de categorias do tipo de cozinha, culinária e gastronomia”<sup>28</sup>. Para elas, tais categorias indicam graus de sofisticação de técnicas e de ingredientes, “sendo que cozinha e culinária são mais de dimensão local, regional e cotidiana, enquanto gastronomia se refere a uma grande cozinha internacional”<sup>29</sup>. O segundo princípio classificatório se refere aos alimentos e receitas “a partir das classes e tipos de alimentos e comidas e/ou pratos e refeições”<sup>30</sup>. O destaque observado pelas autoras está na grande divisão entre o doce e o salgado. O terceiro princípio classificatório é o que “diz respeito aos universos da culinária”, a casa (lar); o corpo (indivíduo). A partir desses levantamentos, concluem, por exemplo, que até meados da década de 1970 os livros de culinária dirigiam-se às donas de casa no sentido de rainhas do lar. E quando se referem a lar, querem dizer o modelo construído e desejado como pai, mãe e filhos, sendo que o pai era o responsável pelo sustento da família. E é nesse paradigma de lar que se encontra o tipo de culinária que chamam de “*endo cozinha*”, onde tudo se faz em casa, “desde a matéria-prima para se preparar a comida até tipos de comida e alimentos específicos, que hoje são comprados prontos”<sup>31</sup>, coisa que se transforma com o passar do tempo e com a chegada da década de 1980, quando os livros passam a se dirigir muito mais ao indivíduo do que ao lar, sugerindo mais uma “*exo cozinha*”.

O universo do presente estudo é o que podemos chamar, a partir de Gomes e Barbosa<sup>32</sup>, como “*endo cozinha*”, a do modelo de família desejado, do espaço da culinária do cotidiano, da rotina do lar. Não encontramos nos primeiros cadernos manuseados uma divisão classificatória entre doces e salgados, mas se pode perceber a predominância do número de doces em detrimento de salgados.

O primeiro desafio a ser enfrentado é o estado de conservação das fontes. Os cadernos se encontram bastante deteriorados, pelo tempo e pelo uso. Mas as manchas de gordura não provocam repúdio, e sim curiosidade. Um pingo de óleo, talvez de manteiga, ou quem sabe de banha de porco; um traço de farinha de trigo, ou seria de maisena; um pouco de açúcar, uma nota

---

estrangeiros como nacionais.

<sup>28</sup> Gomes, Barbosa 2004: 7.

<sup>29</sup> Gomes, Barbosa 2004: 7.

<sup>30</sup> Gomes, Barbosa 2004: 7.

<sup>31</sup> Gomes, Barbosa 2004: 12.

<sup>32</sup> Gomes, Barbosa 2004: 12.

de canela, um vestígio de noz moscada; um respingo de claras em neve; uma poeira de fermento e, *voilà*, já temos uma receita. O *script* materializado do preparo de uma iguaria.

3

## Flaver

n.º 11

### Bolinhos Manoel

1 Libra de assucar em calda, quase em ponto de pasta, misture 1 côco ralado, (asarata que de a massa) e 6 gemmas de ovos batidos com  $\frac{1}{2}$  quarta de manteiga junta-se tudo e continua-se a bater,  $\frac{1}{2}$  libra de farinha de trigo unta-se as formas com manteiga.

n.º 12

### Ovos queimados

2 pires de assucar em ponto de balla  
9 ovos, 4 inteiros, 5 gemmas, misture e deite na calda mexa de vagar para cortar os ovos, deite 1 calix de vinho do porto e uma colherinha de manteiga.

n.º 13

### Jelatina

1 litro d'agua 21 folhas de gelatina, 5 claras de ovos batidas, assucar a vontade, caldo de 1 limão, canella, cravo, 1 calix

Figura 1: Caderno de Receitas da Sra. Judith

Fonte: Livro de receitas da Sra. Judith. Acervo particular da autora.

Além dos traços do manuseio na cozinha, viu-se nesse primeiro momento também a presença de desenhos e escritas de crianças, recados entre parentes, bilhetes, anotações, elementos que podem contribuir muito para uma análise da memória e da forte presença desses materiais no cotidiano das famílias.

Ao mergulharmos no cotidiano do contato com os cadernos, o estado de deterioração é uma dificuldade, por isso logo se optou por sua digitalização. O segundo passo foi, então, a organização das fontes para digitalização delas, sempre cuidando com seu manuseio. Passou-se, então, para o conhecimento e a sistematização dos títulos, preparando para uma particular sistematização das fontes e uma posterior classificação.

O primeiro caderno de receitas foi escolhido aleatoriamente e chamou-se Caderno 1. Começou a ser escrito por volta de 1910 e pertenceu à Senhora Judith (segunda filha em nascimento entre as mulheres). Escrito com letras cursivas, ortografia da época, contém receitas numeradas. No total deste primeiro livro analisado, há 187 receitas, que se seguem por título: 1 - Colchão de Noiva; 2 - Pudim de Gemma de Ovos; 3 - Frigideira Italiana; 4 - Bom Bocado; 5 - Bom Bocado de Gemmas; 6 - Joinville; 7 - Torta de Areia; 8 - Pão Econômico; 9 - Massa real; 10 - Vai e Não Vem; 11 - Bolinhos Manoel; 12 - Ovos Queimados; 13 - Gelatina; 14 - Bombas; 15 - Fatias Cadeiras; 16 - Bollo de Noiva; 18 - Bolo Manoel; 19 - Desafôro; 20 - Pudim Chines; 21 - Bolo de Mandioca (Monoês); 22 - Bolo de Mandioca; 23 - Requeijão à moda do Norte; 24 - Bolo de Fubá; 25 - Pipoca; 26 - Massa doce para tortas; 27 - Bolo Delicioso; 28 - Pudim Saldanha; 29 - Pudim Assis Brazil; 30 - Creme Rosado; 31 - Receita de Carurú; 32 - Creme rosa (outro); 33 - Paozinhos; 34 - Creme de Limão; 35 - Pudim Mimoso; 36 - Bolo de Chocolate; 37 - Bolo de Nozes; 38 - Bolo de Ouro e Prata; 39 - Pudim Italiano; 40 - Bolo de Coalhada; 41 - Biscoito Lambari; 42 - Cassarola Italiana; 43 - Torta a Portuguesa; 44 - Pudim de Arroz; 45 - Sopa de vinho; 46 - Pudim Republicano; 47 - Bolo de Natal; 48 - Pudim Mimoso; 49 - Bilontra; 50 - Bolo para o almoço; 51 - Bolo de coalhada amanhecido; 52 - Não sei o nome; 53 - Chifres de Veado; 53 - Bolo americano; 54 - Bolo Italiano; 55 - Bolo Espanhol; 56 - Bolo de mandioca; 57 - Bolo Doloroso; 58 - Cuca; 59 - Nozes em Caixinhas; 60 - Torta de Nozes; 61 - Creme de Ameixas; 62 - Gâteau de Liege; 63 - Bolo Alsaciano; 64 - Torta de Nozes; 65 - Pudim de Batatas; 66 - Bolachinhas; 67 - Pudim de Côco; 68 - Creme de Limão; 69 - Bolo de nozes; 70 - Bolo de nozes (outro); 71 - Pudim de Bananas; 72 - Bolo Saboroso; 73 - Bolo Branco e Preto; 74 - Bolo de Nozes; 75 - Bolo de Fubá; 76 - Creme de Limão; 77 - Colchão de Noivas; 78 - Bolo Simples; 79 - Bolo Joinvillense; 80 - Empadas; 81 - Licor de Leite; 82 - Bolo de Xuxú; 83 - Tomatada; 84 - Molho de Mayonesa Branca; 85 - Mólho

de Mayonese; 86 - Conchas de Miúdos de Galinha; 87 - Paté de Galinha; 88 - Vatapá de Galinha; 89 - Pudim de Peixe; 90 - Croquettes de Camarões; 91 - Camarão Recheado; 92 - Casadinhos de Camarões; 93 - Mayonese; 94 - Bombas; 95 - Eclair; 96 - Crème de Ameixas; 97 - Creme Diplomata; 98 - Casllo Branco; 99 - Maidistone Triples; 100 - Cake Cases; 101 - Iricaia; 102 - Bavaroise; 103 - Bavaroise à la Sicilienne; 104 - Crème de Café Gelado; 105 - Crème de Chocolate; 106 - Crème de Morangos; 107 - Crème Russo; 108 - Crème Santa Clara; 109 - Crème de Baunilhas; 110 - Crème Saboroso; 111 - Crème Saboroso com Amêndoas; 112 - Creme Batido; 113 - Pudim Francês; 114 - Pudim de Laranjas; 115 - Pudim de Abobora; 116 - Pudim Saboroso; 117 - Pudim de Vinho; 118 - Pudim de Amêndoas; 119 - Pudim de Gabinete; 120 - Pudim de Veludo; 121 - Pudim Brasileiro; 122 - Pudim de Sémula; 123 - Pudim Diplomata; 124 - Pudim Malaga; 125 - Pudim de Nozes; 126 - Pudim de Pão de Lot; 127 - Pudim Ligeiro; 128 - Pudim Duquesa; 129 - Pudim de Freira; 130 - Pudim Hannover; 131 - Creme Ingles; 132 - Crème de Marrasquino; 133 - Iandssichs Doços; 134 - Ovos de Aranha; 135 - Trouxas de Ovos; 136 - Esperanças; 137 - Ninhos; 138 - Talhadas Celestes; 139 - Caju Joanina; 140 - Inocentinhos; 141 - Bem Casados; 142 - Krampfles; 143 - Bombocado de Mamão; 144 - Torta de Nozes; 145 - Luminarias; 146 - Massa Folhada; 147 - Torta de Massa Folhada com Maça; 148 - Massa Doce para Tortas; 149 - Tortelletes; 150 - Recheio; 151 - Massa para Sonhos; 152 - Bolo Noemi; 153 - Bolo Frie de Morangos; 154 - Bolo de Nozes; 155 - Bolo de Mel; 156 - Bolo de Amendoas e Nozes; 157 - Recheio para o Bolo; 158 - Crème para o Mesmo; 159 - Bolo Caipira; 160 - Bolo de Castanhas; 162 - Bolo de Viagem; 163 - Bolinhos de Fubá de Arroz; 164 - Bolo de Nozes; 165 - Bolo de nozes Americano; 166 - Viennenses; 167 - Bolos Mimosos; 168 - Bolo de Queijo; 169 - Broinhas de Amendoin; 170 - Bolinhos de Fubá; 171 - Broas Mimosas; 172 - Bolo de Frigideira; 173 - Bolos Fofos; 174 - Panqué; 175 - Biscoitos Chineses; 176 - Biscoitos Campineiros; 177 - Delícias; 178 - Biscoitos Mimosos; 179 - Quebra-quebra; 180 - Biscoitos de Saudade; 181 - Biscoitos de Côco; 182 - Biscoitos Princesa Helena; 183 - Bolacha Paulistana; 184 - Biscoitinhos Sinhá; 185 - Biscoitos Econômicos; 186 - Biscoito de Curaçau; 187 - Crème de camarão.

Dos títulos já podemos concluir algumas coisas. Primeiro, que há os que inegavelmente parecem ser receitas de doces, tais como “Bolo de chocolate” ou “Bolo de nozes”; há os que parecem ser doces, “Broas mimosas”, “Biscoitos chineses” ou “Delícias”; e há os que parecem ser salgados, “Bolo de xuxú”, “Croquettes de camarão” e “Camarão recheado”. Há também os que, somente pelo título, não se pode imaginar o que sejam, como “Inocentinho”, “Luminárias” ou “Esperanças”, a menos que se veja a receita e seus ingredientes. Esse não seria o que historiadores chamam de chave para um outro tempo? Ou seja,

títulos que hoje, para nós, não trazem nenhuma certeza, talvez para o grupo familiar ou local fossem algo bastante comum.

O segundo caderno de receitas, chamado Caderno 2, foi tomado para digitalização e pertenceu à senhora Ernestina (mãe). Contém 22 receitas, e as poucas folhas que sobraram coladas à capa estão misturadas a folhas esparsas que pertenciam provavelmente a outro caderno. Seguem os títulos das receitas na ordem apresentada no caderno, também em grafia da época: Bolo de chícara; Bolo viajante; Bolo Magestoso; Receita de Castro; Bolo Coalhada; Bolo Escaldado; Bolachas; Paosinho; Marmellos Inteiros; Bolo de Farinha; Leite Creme; Biscoutos da Sinhá; Pecegos Inteiros; Fatias do Céu; Brinquedinhos; Rodrigues Alves; Biscoitos de Araruta; Pão de minuto; Bolo de Arroz; Brevidade; Bolo de queijo e Ingrato.

Nas folhas esparsas que se encontram dentro do caderno, vê-se uma sucessão de receitas copiadas com diferentes grafias, podendo-se reconhecê-las como pertencentes à mãe Ernestina e à filha Placidina. A maioria das receitas se repete no caderno, o que se configura em indício de que as receitas eram trocadas entre elas. A continuidade da pesquisa pretende perceber as repetições de títulos e, num segundo momento, seus conteúdos e possíveis anotações, adaptações.

Nas folhas esparsas encontramos: Bolo Chícara; Amarelinhas; Bom Bocado; Bolacha por Outro Modo; Rodrigues Alves; Biscoutos de Sinha; Leite Creme; Bolo de Farinha; Brinquedinhos; Fatias do Céu; Pecegos inteiros; Marmellos Inteiros; Bolachas; Podim de Batata Inglez; Podim de Cara; Pão Brasileiro; Doce d'ovos; Doce de Leite. São 18 receitas ao todo, das quais 10 aparecem no Caderno 2.

Tanto no Caderno 2 como nas folhas esparsas somente aparecem receitas que indicam doces, não aparecendo nenhuma receita de salgados. Nelas, receitas de pudins se misturam às bolachas, pães e doces de ovos ou de leite. Não parece haver uma lógica para o aparecimento das receitas, nenhuma divisão que caracterize uma sistematização programada, mas sim o ato de colecionar, de guardar, de anotar sem mais nenhum compromisso a não ser mesmo o de registrar na memória do papel.

O Caderno 3 pertenceu à filha mais velha Placidina e data de 1º de janeiro de 1916. Na primeira página consta seu nome em forma de assinatura, em seguida o local “Pinheirinhos” e a data inicial. Sabe-se que Pinheirinhos era sua casa de fazenda, e que se localizava na cidade de Ponta Grossa. Conhece-se também que sua vida, como esposa de dono de fazenda, girava em torno dessas duas residências, a da fazenda e a da cidade. Das quatro filhas mulheres de Dona Ernestina, ela foi a única que se casou com um fazendeiro. As outras três tiveram residências somente na cidade.

Em seu caderno temos 318 receitas, das quais seguem os títulos: Colchão de Noiva; Podim de Gemas de Ovos; Frigideira Italiana; Bom bocado; Bom

Bocado de Gemmas; Joinville; Bolinhos Manoel; Ovos queimados; Podim de Bacalhau; Gelatina; Bombas; Fatias Caseiras; Bolo de Noiva; Bollo Manoel; Bom Bocado Transparente; Dezafôro; Sobre Ameza Barata; Bollo Polenta; Crème Gelado; Bollos de Côco; Bollo de Genova; Pão Economico; Podim de Leite; Talhadas de Nata; Bolinhos Vantajosos; Crochet; Pão de Lucho; Podim de Queijo; Bolo Camarada; Crème Marmore; Podim de Laranja; Podim de Pão; Pão de Lot Fino; Bolo de Milho; Pastel de Nata; Pastellinhos de Beijos de Moça; Podim de Arroz Mineira; Podim de Laranja; Pudim do Céu; Pudim de Letria; Ovos de São Bento; Casarola Italiana; Leite Crème; Paozinhos; Outra; Charutos; E Bom; Omelette; Podim dos Céos; Podim de arroz; Biscouto de Linha; Quindim; Chicaras; Podim Portugues; Torata de Miolo de Pão; Deliciosas Mãe Benta; Bolo qualhada; Bolo Imperial; Biscouto Fácil; Bolo de Côco; Glace de Chocolate; Bolo de farinha de Nózes; Doce de Bananas; Bolo de Noiva; Uma Omeletta saborosa; Croquettes de Bacalhau; Arroz com Bacalhau; Pão de Milho; Creme Xerez; Podim de Côco; Bolo Lindo; Licor de Leite; Biscoutos Intantaneos; Bolo Saudades; Biscoutos Eugenio; Biscouto de Queijo; Bolo de Peneira; Bolo Nenê; Bolo Pará; Bolo Econômico; Crème; Podim Amorozo; Chuvas de Amor; Baba de Velho; Papo de Anjo; Amorozos; Não chega para Ninguém; Licor de Aniz; Licor de Essencias; Bolo de Cará; Bolo de Fubá; Bolo de Viúva; Bolão; Bolo de Chícara; Bolo Escuro; Mãe Benta; Torta Imperial; Amor-Perfeito; Assoprinhos; Arrufos; Bolo de Fantazia; Biscoutos de Araruta; Biscoitos Finos; Bom Petisco a Mineira; Bolinhos de Amor; Bolo Francez; Bom Bocado Brasileiro; Bolos de Arroz a Paulista; Biscoutos de Fubá de Arroz; Biscoito de Manteiga; Biscoitos Mimosos; Bolos de Côco; Broinhas de Pão; Bolos das Irmãs de Caridade; Biscoutos Digestivos; Bolo Abreviado a Moda de São Paulo; Bolo Russo; Bolo Inglez; Bolo de Chícara; Bolo de Panella; Bolos de Mandioca; Brôa; Bolinhos de Yayá; Bolo de Ouro; Bolachas; Bolo Republicano; Bolo de Araruta; Biscoitos Alagoanos; Broa de Sumo; Bolo de Milho; Bolo de Mãe Catarina; Bolo de Natal; Bahianinhas; Bolo de Família; Creme a Brasileira; Creme de Batatas; Creme de Frutas; Creme de Pão; Caramelos; Cús-Cús; Creme de Laranjas; Doce de Leite Secco; Manuês de Ovos; Manuês de Fubá de Arroz; Pudim de Arroz; Pudim de Côco; Queijada de Minas; Queijada; Siricaia; Bolo Sinhá; Bolo Allemão; Babá de Paris; Creme de Queijo; Pudim de Gemmas; Bolo Inglez; Bom Bocado; Bolo Liberal; Amisade; Raivas Gostasas; Pudim de Bananas; Pudim de Côco; Bolo de Chocolate; Broinhas de Natal; Bolo Amei; Biscoito Joaquim; Biscoutos de Francisco Bernardino; Biscoutos de Amélia; Bolo de Ouro; Bolo de Chocolate; Bolo de Lambari; Biscoutos de Porvilho e Farinha; Pão de Minuto; Broinhas Candidas; Bolo Ouro e Prata; Pipóca; Bolo de Chocolate; Petronilhas; Bolo Saborozo; Creme de Limão; Pudim de Côco; Cuca; Bolo Dolorozo; Chifre de Veado; Bolo Delicioso; Pipoca; Bolo Manoel; Bolo de Noiva; Torta de Areia; Colchão de Noiva;

Massa doce para Tortas; Paozinhos; Pudim Mimoso; Bolo para Almoço; Bolo de Coalhada Amanhecida; Não sei o Nome; Bolo Italiano; Bolo Americano; Pão de Minuto; Puding de Bannanas; Creme; Licôr de Leite; Massa para Impadas; Biscoutos Lambary; Bolo para o Almoço; Bolo da Prima Aida; Bolo de Coalhado Azedo; Pudim de Bata Ingleza; Cocada Puxa; Pudim de Abacaxi; Empadas; Queque; Bolo de Pobre; Bolo Croquem; Ingratos; Pão Jacarahy; Bolo de Noiva; Papos de Anjos; Bolo de amor; Bolo do Presidente; Bolo 1, 2 e 3; Biscoutos Divinos; Manué Folhado; Bolo da Imperatriz; Arrufos de Namorados; Pudim de Queijo; Bilontras; Bolo Doloroso; Creme de Ovos para Rexear; Crême de Queijo; Creme Rosa; Creme Art-Nouveau; Creme À Volant; Tortas de Nozes; Torta a Portuguesa; Torta de Nozes – Creme; Torta de Nozes – Bom; Torta de Amendoas; Bolo de Chocolate – Bom; Bolo Battenberg – Bom; Bolo de nenê – Bom; Rocambole; Bom Bocado Especial; Pão de Loth de Senhora; Pudim Japonês; Doce de Leite Excelente; Deliciosos; Kuquem Brasileira; Pão de Centeio; Bolo Carmem; Eclairs; Pão Biscuit; Pão de Segundo; Kuquem Brasileira; Omelette de Leite; Perolas Brasileiras; Creme Rosa; Recheio para Ameixas; Biscoutos de Maisena; Ameixas Recheadas; Bolo de Fubá; Massa para Empada; Um bom recheio para Empadas; Bolo de Xuxú; Arroz de Forno; Arroz de Molho Pardo; Repolho Recheado; Omelettes; Bolo de Bacalhau; Pureé de Batatas; Bolo d'água; Pão Minuto; Bom Bocado de Côco; Bom Bocado de Queijo; Manjar; Brevidades; Creme de Laranja; Pão de Jacarehy; Pão de Cará; Pão Bisquit; Quebra-Quebra; Biscoutos de Porvilho; Tarecos; Sinhá; Licor de Cacau; Licor de Baunilha; Biscoitos Santa Izabel; Biscoitos Cariocas; Biscoitos Flamengos; Pudim de Pão; Bollo Caroline; Douradinha; Lembranças; Bolo de Mãe Benta; Bolo Pobre; Bolo Assado; Bolo Frito; Bolo Ligeiro; Biscoutos Fritos; Creme; Bolo Manoel; Bavarozi; Bolo de Noiva; Pudim de Queijo; Gelatina; Bolinhos de Milho; Pudim de Laranja; Creme das Três Cores; Rosca-Creme; Bala de Café; Pão de Rainha; Rissols (Pasteis); Magdalenas; Pasteis de Farinha de Milho; Salada de Ovos Cozidos; Bolo de Xuxú.

Ainda se tem muito trabalho em sistematizar e digitalizar as receitas. Dos seis cadernos, somente três foram tomados os títulos e digitalizados. São mais três para conhecer os títulos, digitalizar e iniciar a próxima etapa da pesquisa, que será classificar as receitas e verificar as repetições nos próprios livros (o que já se pode perceber) e observar como se repetem as receitas entre as irmãs e a mãe, e se elas se repetem. Só então se iniciará a análise do teor das receitas, ingredientes, modos de preparo, dentre outras questões. Portanto, a pesquisa é longa e parece guardar felizes e impressionantes reflexões.

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como bem afirmou Solange Demeterco<sup>33</sup>, “os cadernos de receitas são uma compilação da tradição oral que passa de geração a geração dentro de uma família. Um conhecimento construído ao longo do tempo, com muita observação e prática, e que poderia ser perdido se alguém não tivesse, em algum momento, a preocupação em sistematizá-lo para que pudesse ser transmitido aos mais jovens”. Foi dessa forma que esses cadernos vieram parar em minhas mãos, pelo zelo de um conjunto de mulheres que guardaram suas lembranças culinárias e as deixaram como herança. Eles não apareceram nos inventários, entre suas propriedades, como objetos de grande valor material, mas em meio aos valores da intimidade que carregam sentimentos, experiências, gostos, escolhas, segredos. Constituem, sem querer, fontes históricas que permitem adentrar em outra época, trazendo possíveis interações entre um grupo de mulheres que pertenciam à mesma família, mas que podem muito bem representar um pedaço importante do que constituiu parte de um patrimônio gustativo, traços da economia e da sociedade de uma época.

Ainda que em seu início, a presente pesquisa já permite trazer algumas informações. Por exemplo, sobre a predominância do doce sobre o número de salgados. Parece esse ser um traço de nossa herança portuguesa essa preferência pela doçaria, o que teria favorecido a disseminação do hábito entre os brasileiros do consumo de doces em quase todas as refeições e ao longo do dia. Também já é possível apreender que as receitas anotadas não têm a intenção do luxo; pretendem, sim, ser cotidianas, ainda que algumas possuam nomes para nós inusitados. E é aproveitando o inusitado dos títulos que aqui finalizo trazendo uma das receitas que pode ter trazido aos leitores a maior curiosidade pelo título que possui. Pelo menos, assim foi para mim.

Ingrato

1 chicara de banha

E chicara de leite

4 ovos

½ kilo de farinha de trigo

½ kilo de assucar

Na hora de ir ao forno 1 colherinha de bicarbonato

---

<sup>33</sup> Demeterco 1998: 122.