

OS LIVROS DE COZINHA: UMA LITERATURA INSPIRADORA

The cookbooks: an inspiring literature

Los libros de cocina: una literatura inspiradora

Eliane Morelli Abrahão

Pós-doutoranda Museu Paulista/ Universidade de São Paulo. Historiadora no Centro de Lógica/ Unicamp. Professora Voluntária/ Colaboradora do Departamento de História/ Unicamp

E-mail: morelli@unicamp.br

Tatiana Lunardelli

Doutora em Comunicação e Semiótica pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, vinculada ao Grupo de Pesquisa em Processos de Criação do PPG-PUSP. São Paulo, SP, Brasil.

E-mail: tatiana.lunardelli@gmail.com

Resumo

Este artigo revela como os compêndios culinários foram arquitetados por suas autoras. Comparamos os livros de cozinha de Sylvia Ferreira de Barros, Lucia Queiroz e Honoria Martins de Mello com os manuscritos de Custodia Leopoldina de Oliveira, Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro e Barbara do Amaral C. Penteado. Trata-se de documentos escritos por mulheres e para mulheres, que nos revelam as permanências dos saberes e sabores alimentares da sociedade paulista, entre 1860 e 1930.

Palavras-chave: História da Alimentação;. Sociabilidade. Livros de cozinha. Receitas culinárias.

Abstract

This article reveals how women developed their cookbooks. It compares the cookbooks written by Sylvia Ferreira de Barros, Lucia Queiroz and Honoria Martins de Mello with the manuscripts composed by Custodia Leopoldina de Oliveira, Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro and Barbara do Amaral C. Penteado. These documents were written by women for women and it perpetuates the knowledge and flavours of the Paulista society between 1860 and 1930.

Keywords: History of food. Sociability. Cookbooks. Recipes.

Resumen

Este artículo revela cómo los compendios culinarios fueron diseñados por sus autoras. Comparamos los libros de cocina de Sylvia Ferreira de Barros, Lucia Queiroz e Honoria Martins de Mello con los manuscritos de Custodia Leopoldina de Oliveira, Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro y Barbara do Amaral C. Penteado. Se trata de documentos escritos por mujeres y para mujeres, que nos revelan las permanencias de los saberes y sabores alimentarios de la sociedad paulista, entre 1860 e 1930.

Palabras clave: Historia de la Alimentación. Sociabilidad. Libros de cocina. Recetas culinárias.

Introdução

Nunca se falou tanto em comida como nos dias de hoje. Dos programas culinários exibidos nos canais de televisão que ensinam a cozinhar aos concursos de chefs o alimento está em nosso cotidiano, trazendo à tona lembranças de infância, dos cheiros e fazeres de uma cozinha de afetos. Nas palavras de Brillat-Savarin (1975, p.170): “... O prazer da mesa é a sensação refletida que nasce das diversas circunstâncias de fatos, lugares, coisas e personagens que acompanham a refeição...”. Esse entusiasmo da mesa de Savarin descortina o universo de apreciações gastronômicas que o historiador cultural tem sob seus olhos quando opta por trabalhar com a História da Alimentação.

Nos últimos anos, essa temática tem suscitado grande interesse, seja pela potencialidade de análises no âmbito das ciências humanas ou pela possibilidade de construção de novos estudos cotejando fontes diversas, tais como cadernos de receitas manuscritos, livros de culinária publicados, relatos de memorialistas ou, ainda, cardápios e menus que trazem à luz as questões não apenas de produção e de consumo dos alimentos, mas também de usos e costumes, códigos e ritos relacionados com o ato de alimentar-se em um determinado *locus* espacial e temporal. Como apontou Carlos Roberto Antunes Santos (2011): “o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social” (p.103-124). Portanto, comida e bebida são inegáveis prazeres. Prazeres que alegram o corpo e o espírito, nos trazem recordações boas, e por vezes até ruins. Nos transportam através de costumes e culturas humanas.

Nesse sentido, os receituários de comida foram a fonte, e o objeto de estudo, utilizados para compreender de que maneira as práticas alimentares se consolidaram na sociedade paulista, em particular na cidade de Campinas, entre 1860-1940 (Abrahão, 2018, p.14-19). Estamos falando de oito manuscritos culinários – uma escrita eminentemente privada – e de três livros de cozinha: *Doceira paulista*, de Honoria C. Martins de Mello, cuja segunda edição data de 1916; *Variadíssimas receitas escolhidas de cosinha, doces, bolo, licores, etc.*, de

Lucia Queiroz (1916); e *A boa dona de casa*, de Sylvia Ferreira de Barros (1931) que ultrapassaram os limites da casa e tornaram-se públicos.

Não é nossa pretensão fazer a história dos livros de cozinha ou abarcar sobre o mercado editorial. Pretende-se mostrar como essas mulheres difundiam seus saberes culinários e as relações estabelecidas, ou perpetuadas, nessa estratégia comunicativa. O quanto essa face simbólica das receitas de comida revelam o cotidiano da sociedade paulista à época deste estudo.

Autoras “anônimas”

Debruçar-se sobre os compêndios culinários publicados por senhoras paulistas é desafiador. Primeiro, dada a dificuldade em localizar esses documentos em arquivos e bibliotecas e, em segundo lugar, porque nem sempre se tem informações se esses livros de cozinha foram originários de manuscritos redigidos por seus autores.

Durante as pesquisas com os oito cadernos de receitas de Custodia, Anna Henriqueta e Barbara, localizamos três livros publicados nas três primeiras décadas de 1900 que circularam entre as mulheres estudadas (Abrahão, 2018, p.76-85). O primeiro, datado de 1916, é de Lucia Queiroz e intitula-se *Variadíssimas receitas escolhidas de cosinha, doces, bolos, licores, etc, etc.*, publicado pela Casa Genoud. O segundo, de 1931, é de Sylvia Ferreira de Barros e recebeu o título de *A boa dona de casa*. Livro este que deveria ser vendido em benefício do “Hospício dos Dementes de Campinas” (sic). Outro exemplar localizado, é *Doceira paulista. Receita de doces, pães, bolos, etc., caprichosamente escolhidas e experimentadas*, de Honoria C. Martins de Mello, publicado por Pocai, em 1916.

Lucia Queiroz nasceu em Campinas em 1885. Descendente da família Pompeu de Camargo, casou-se com um neto do brigadeiro Luiz Antonio de Sousa Queiroz, com quem teve onze filhos. Ela faleceu em São Paulo no final dos anos de 1960. A autora não se preocupou em fazer uma abertura formal de seu receituário. Ao longo das 217 receitas, a divisão do

compêndio não foi homogênea, isto é, em alguns momentos intitulou o item e seguiu coerentemente um padrão de receitas que tinham relação com a temática. E, em outras ocasiões, misturou-as, fugindo a ideia original.

Vejamos como Lucia Queiroz (1916) procedeu a divisão de seu livro: 1) “Diversas instruções”. Nesse item ensina desde como lavar o camarão, abrir ostras, até como preparar “Geléia de galinha” – receita base para outros quitutes. 2) Alimentos para crianças. 3) Recheios (para receitas salgadas). 4) Sopas. 5) Molhos e a receita de *hors d’oeuvres* – aperitivos frios ou quentes que eram servidos depois da sopa em travessinhas. 6) Frios, da manteiga fresca às anchovas. 7) Quentes, variedade de pratos a base de peixes, crustáceos, pato galinha, peru, vitela, pomba, perdiz, lebre. 8) Massa, da folhada às de empadas e não deixou de incluir a receita de Rabioles(sic). 9) No item “Batatas devem ir ao fogo em água quente” ela incluiu uma série de legumes e verduras, entre eles aspargos, couve-flor, berinjela e espinafre. 10) Saladas 11) Orientações de salga e as técnicas da fumagem. 12) Como preparar presunto, salsichas, linguças, lombo, feijoada, rosbife, dobradinha, bife, além de um pão de figado – charcutaria. 13) “Clarificação do açúcar cristalizado”, pontos do açúcar, xaropes. 14) “Refrescos”, das bebidas aos sorvetes e *mousses*. 15) “Bebidas de Phantasia”(sic). 16) “Licores”, como fazer o saco de filtrar, modo de filtrar e os licores propriamente ditos. 17) *Glaces*. 18) “Doces para festas” e na receita de “Amanteigado” orientou sobre como dobrar e cortar o papel de seda, com figuras ilustrativas. 19) *Bavaroise*. 20) “Doces avulsos”. 21) “Doces fáceis para sobremesa”, nesse item inclui doce de mamões verdes, seco de abóbora às compotas de pêssego, de maçãs. 22) “*Nougats*, balas, etc.”, incluiu receitas de bolos nessa separação. 23) “Bolinhos para almoço”, doces e salgados, entre eles, biscoitos, sequilhos, bolachinhas, rosquinhas e pães.

Sylvia Ferreira de Barros, natural de Campinas, nasceu em 1886 e faleceu em 1951. Filha do advogado Cândido Ferreira, Sylvia foi casada com Nestor de Barros, deixando numerosa descendência. Seu nome figura nos *Anais do Sanatório Cândido Ferreira*, no distrito de Sousas, como uma de suas fundadoras e beneméritas (Os Excluídos, 1999, p.2). Na capa do livro encontramos uma dedicatória da autora: “A minha affectuosa(sic) lembrança de Sylvia. 3.II.942” ([Barros], 1931).

Em *A boa dona de casa*, Sylvia (1931) dividiu seu tratado culinário entre “Pratos de sal” e “Doces, licores e refrescos”. Notamos que a proporção de doces é bem superior à das demais receitas. De um total de 169 páginas, a autora dedicou 40 aos pratos salgados e 129 às doçuras. Não fez uma abertura formal, mas confeccionou um índice para orientar os leitores. Encontramos o registro de 560 doces, entre bolos, balas, bolachas, biscoitos, tortas, vinhos, refrescos e sorvetes. Entre os salgados, que totalizam 164, há várias receitas de carne, peixes, suínos, crustáceos, frango, molhos, legumes, massas para serem usadas em receitas salgadas e doces, inclusive, duas instruções de como preparar arroz turco e à portuguesa.

A autora, também, incluiu uma receita de feijoada, “Feijoada à Tivahy”, bem diferente da tradicional à base de carne de porco. As divergências não se limitaram ao nome do quitute. Essa iguaria leva como ingredientes pedacinhos de toucinho inglês, feijões branco e vermelho, ervilhas, vagens e linguça. Após tudo cozido e devidamente refogado deve-se despejar em um prato, adicionar manteiga, queijo ralado e levar ao forno para corar (Barros, 1931, p.15). Diferentemente de Lucia Queiroz, Sylvia trouxe todas as receitas no antigo padrão de texto corrido, ou seja, não havia separação entre os ingredientes e o modo de fazer. Percebe-se que ela simplesmente deu a publicar seus originais sem pensar em torná-lo didático.

Diversamente de Lucia e Sylvia, Honoria C. Martins de Mello fez uma apresentação de seu *Doceira paulista*, que o próprio nome já diz, encontramos apenas receitas de doces. Honoria esclareceu ao leitor que devido à grande aceitação da primeira edição de seu “modesto livrinho”, a qual se esgotou rapidamente, ela corrigiu alguns erros e o ampliou. Segundo ela: “A vantagem desta obra é de apresentar exclusivamente receitas muito bem experimentadas, escolhidas com todo o esmero. Nela, as senhoras donas de casa, estou certa, encontrarão um guia seguro, para as suas lides domésticas” (Mello, 1916, p.5).

O livro consultado nesta pesquisa pertenceu a Francisca Evangelina de Lima Cunha e está sob a guarda da família Martini Garcez, que gentilmente nos cedeu uma cópia do exemplar. Interessante notar que a assinatura da autora consta em todos os exemplares, como prova de autenticidade: “São contrafeitos os exemplares que não tiverem a assinatura da autora.”

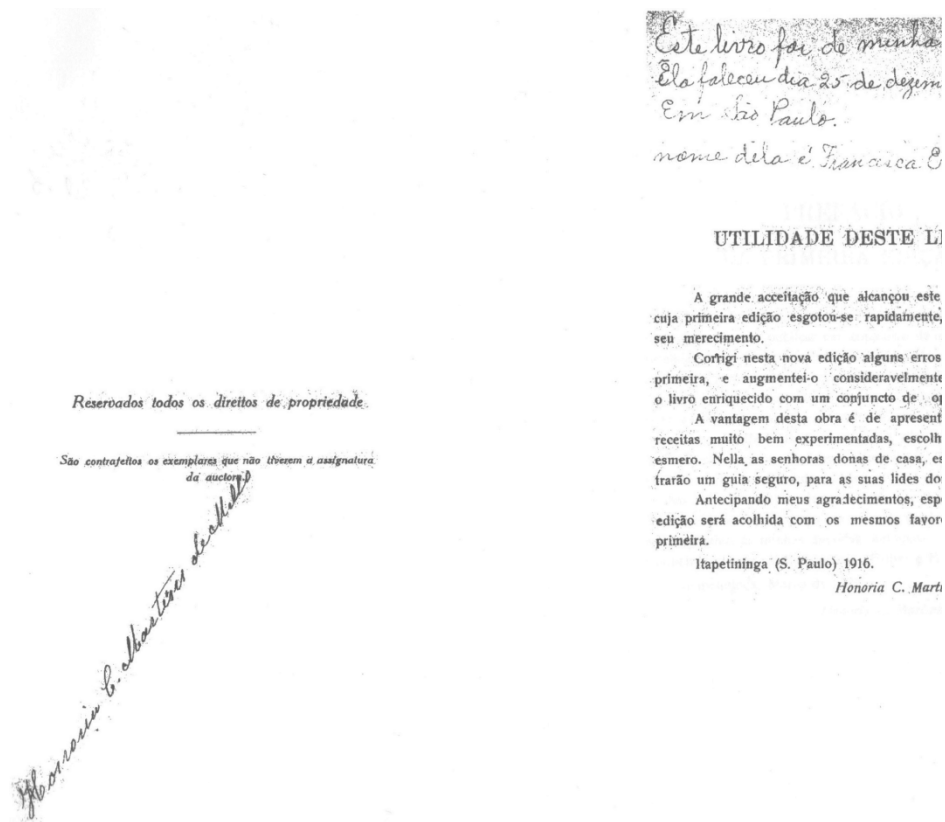


Figura 1 – Honorina C. Martins de Mello alerta seus leitores para as correções que fez à primeira edição de seu livro. E assinala que a vantagem desta obra é que para além de selecionar cuidadosamente as receitas, elas foram “muito bem experimentadas”.

Honorina (1916) o dividiu em dez capítulos, sendo eles: 1) “Doces de calda e cálices”. 2) “Geleias, cremes e doces moles”. 3) “Marmeladas”. 4) “Pudins e bolos”. 5) “Sequilhos, rosquinhas, bolachas, suspiros, broinhas, etc.”. 6) “Doces secos, balas, confeitos, cocadas, fios de ovos, luminárias e outros”. 7) “Biscoitos diversos”. 8) “Pães diversos”; 9) “Bolinhos fritos”. 10)

“Observações sobre o preparo da calda, refinação do açúcar, preparação de farinhas e extrato de coco, para esclarecimento de algumas receitas deste livro”. Mas, infelizmente, o livro está incompleto, sendo que das duas últimas receitas do capítulo sete até o final do livro não foi possível ler as instruções registradas pela autora (p.9-15).

Finalmente, percebe-se claramente uma mudança na forma de comunicar as receitas ao público leitor. Enquanto Honorina segue ao longo do livro o padrão de indicar os ingredientes e em seguida o modo de preparo, comum para os dias atuais, denominado por nós de didático, Lucia Queiroz mescla o texto sequencial da receita, sem divisão formal das etapas da instrução culinária, com o novo padrão instrutivo. Por sua vez, Sylvia mantém-se fiel ao antigo modelo de escrita culinária. Diferenças importantes que revelam como esse tipo de publicação vai se adaptando às aspirações de seus leitores e inovações quanto aos manuscritos culinários.

Livros x Manuscritos

Dos livros aos manuscritos pode-se observar diferenças e similaridades na forma como esses documentos são pensados e produzidos por suas autoras. Inicialmente, nota-se que as senhoras gradativamente adotam novo padrão de escrita, similar ao que vimos nas autoras até aqui mencionadas. Percebe-se também, que ao longo dos anos elas passam seus cadernos a limpo, ou seja, elas selecionaram algumas. Entre as várias características próprias a Custodia Leopoldina de Oliveira, Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro e Barbara do Amaral Camargo Pentead, nota-se a substituição de um ingrediente por outro – fermento de cerveja pelo *fleischmann*, por exemplo – descontinuidades de algumas iguarias até a inserção de observações do tipo “boa”, informação esta que sugere que a autora possa ter testado ou experimentado aquele quitute, portanto, tinha opinião formada sobre ele. Ou ainda, a indicação do nome da pessoa que lhe deu a receita, por exemplo “Biscoito D. Alicia”.

Iniciando pelo modelo de escrita, vimos que nos Custodia Leopoldina, Barbara e Sylvia Barros optaram por redigir suas receitas de forma corrida. O leitor precisa ler toda a receita para identificar quais são os

ingredientes, as quantidades e a maneira de fazer. Anna Henriqueta, por outro lado, trouxe mudanças na forma de compor as receitas. Ela assumiu, gradativamente, um padrão de escrita que se propunha mais didático. Indicava o nome da iguaria, seguido dos ingredientes e suas respectivas quantidades, redigidos em linhas diferentes e, então o modo de preparo. Ou seja, Anna utilizou as duas formas de redação ao longo de seus manuscritos assim como Lucia Queiroz. Enquanto Honoria é fiel ao novo modelo, ingredientes e modo de fazer claramente identificáveis.

Os manuscritos de Custodia, Anna e Barbara não trouxeram nenhum desenho ou orientação ao leitor de como dobrar papel de seda para embalar balas, por exemplo. Enquanto Lucia Queiroz (1916) traz essa inovação em seu livro. A autora orienta sobre como devem ser os utensílios, como dobrar o papel para os amanteigados ou na maneira de preparar os saquinhos para o líquido da pamonha, dentre outras instruções (p.112-113; 153).

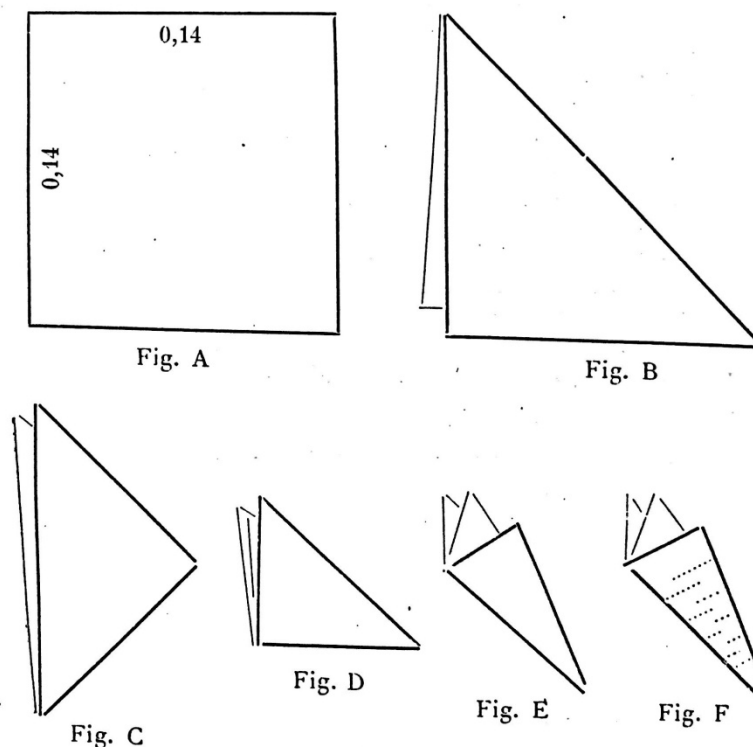


Figura 2 – Instruções de como preparar os saquinhos de papel de seda no livro de Lucia Queiroz (1916). “Toma-se um pedaço de papel de seda, quadrado, de 14 centímetros (figura a) dobra-se como indicam as figuras b, c, d, e, corta-se com uma tesoura conforme mostra a figura f e desdobra-se” (p.113).

Observa-se também, que em nenhum dos manuscritos culinários as autoras se preocuparam em separar as iguarias. Ou seja, não há uma divisão entre os pratos doces, dos salgados, dos temperos e dos licores. As receitas eram anotadas aleatoriamente, mesmo que por vezes houvesse uma sequência de pães, de bombocados ou de doces de frutas.

As escolhas alimentares, em alguns casos específicos, despertaram nossa curiosidade. Por exemplo, entre as instruções registradas por Lucia Queiroz estão as receitas de feijoada e de dobradinha, Sylvia, por sua vez, anota a “Geléia de Camarões”. Por que chamaram nossa atenção? Porque 80% das receitas minutadas por Custodia, Anna e Barbara eram doces. Entre os pratos salgados nenhuma autora incluiu pratos da cozinha cotidiana – arroz e feijão –, seus olhares voltavam-se para os mais sofisticados, dentre eles: “*Gallantine de volaille*”, “Peixe cozido com molho de alcaparras”, “Torta de camarão”, “Patê de ganso, pato ou frango” ou “Molho para peixe”, preparado com ostras frescas e camarões como acompanhamento ao peixe assado, estavam entre suas escolhas.

A análise do conjunto de fontes documentais revela Lucia Queiroz e Sylvia Barros foram referenciais para suas contemporâneas Barbara e Anna Henriqueta. E quanto a Custodia Leopoldina? Quem dialogava com essa autora?

Custodia redigiu seus cadernos entre 1863 e 1873. A leitura de seus manuscritos revelou que ela teve em mãos os livros de Domingos Rodrigues e Lucas Rigaud, visto a quantidade de receitas transliteradas desses autores. Por exemplo: a Massa Real, Manjar Branco ou os Pastelinhos de boca velha gaiteira (ABRAHÃO, 2018, p.188-195). Não podemos afirmar se Custodia as executou, mas é certo que, por algum motivo, ela quis registrá-las.

As semelhanças com as receitas de Domingos Rodrigues que, por sua vez, estão presentes no *Cozinheiro imperial* – primeiro livro de cozinha considerado brasileiro – nos levaram à conclusão de que Custodia pode ter copiado desse último, cuja primeira edição é de 1840. Apesar de seu autor – “R.C.M., um cozinheiro a serviço de sua majestade” – anunciar o caráter inovador da obra, ele acompanhou a tradição inaugurada por Domingos Rodrigues e Lucas Rigaud, trazendo em seu receituário um número considerável de receitas publicadas tanto pelo mestre português quanto pelo cozinheiro francês. Ou seja, não inaugurou uma cozinha nacional. Para exemplificar, comparamos as receitas de *Pastelinhos* nessas três fontes. O resultado é interessante e intrigante. Custodia nominou sua receita de *Pastelinhos de boca velha gaiteira*, enquanto Rodrigues e R.C.M. intitulam-na *Pastelinhos de boca-de-dama*. Observemos as instruções de preparo:

Pastelinhos de boca velha gaiteira

Amassa-se meia quarta de farinha com meia libra de açúcar e três gemas de ovos. Depois de bem amassado, faz-se os pastelinhos do tamanho de dois tostões e altura de seis dedos. Põem-se a cozer, e quando estiver cozido enche-se de manjar real. Cubra-se com tampas nas brasas ou no forno (Custodia, 1863).

Pastelinhos de boca-de-dama

Amassem uma oitava de farinha com meio arrátel de açúcar e três gemas de ovos; depois de bem sovada, e dura façam-se os pastelinhos do tamanho de dois tostões, e de altura de dois dedos, e ponham-se a cozer vazios; como estiverem meio cozidos, encham-se de manjar-real, e corem-se com a tampa de brasas, ou mandem-se ao forno, corados mandem-se à mesa (Domingos Rodrigues, 1987, p.313).

Pastelinhos de boca de dama

Amasse-se uma oitava de farinha com meio arrátel de açúcar e três gemas de ovos; depois de bem sovada, e dura fazem-se os pasteizinhos do tamanho de doze vinténs e de altura de dois dedos, e ponha-se a cozer vazios; quando estiverem meio cozidos, encha-se de manjar-real, e corem-se com a tampa de brasas, ou mande-se ao forno, e corados vão à mesa (R.C.M., 1877, p.287).

Uma reflexão sobre os nomes das receitas, títulos ou repertórios – como denominado por Laurieux (1988, p.447-465) – nos leva a indagar o que significaria para Custodia *Pastelinhos de boca velha gaiteira*? Num primeiro momento soou engraçado, mas também curioso, pois o título dessa receita

poderia designar pessoa festeira ou, ainda, faladeira. Ou seja, a nomenclatura empregada pela autora é um indicativo de seu convívio para além dos filhos e do marido. Convivência que se estendia aos escravos e, posteriormente aos imigrantes, indicando uma sociabilidade de âmbito familiar, como por exemplo nas festas juninas feitas nos terreiros das fazendas. Por outro lado, *Pastelinhos de boca-de-dama* tem uma conotação de formalidade, era um modo de tratamento dado às senhoras e às moças dos estratos sociais elevados.

Com relação aos ingredientes e ao preparo, as três instruções são semelhantes, chamando a atenção o uso de uma moeda (tostão) como definidora da largura do pastel. Temos aqui um dado econômico do período, sendo o tostão e o vintém moedas de uso corrente à época da receita. Às vezes o valor monetário significava a quantidade do ingrediente necessário à receita, como por exemplo a indicada para o *Bolo de cores diferentes*, que precisava de quatro vinténs de aipim. Pode-se afirmar que Custodia foi fortemente influenciada pela doçaria portuguesa.

Anna Henriqueta, por sua vez, mostra similaridade com as receitas escolhidas por Lucia Queiroz (1916) para compor livro *Variadissimas receitas escolhidas de cosinha, doces, bolos, licores, etc, etc.* E as receitas minutadas por Barbara sugerem proximidade com as instruções divulgadas em *A boa dona de casa*, de Sylvia Ferreira de Barros (1931), de Queiroz e com outros livros e periódicos em circulação à época. Honoria é a que menos se aproximou das autoras mencionadas, provavelmente porque a circularidade de seu livro deve ter ficado restrita ao sudeste da Província de São Paulo. Mesmo assim, as brasileiras, a cavaca, os bomobocados estão em todas as autoras analisadas.

Ponderando sobre o tema das repetições, ou circularidade de saberes, identificamos nos livros de cozinha publicados no Brasil ou no exterior, as comidas cujos nomes se repetiam nos manuscritos. O *Plum puding* foi um exemplo. Elaborado com gemas, açúcar e manteiga e cozido em banho-maria, essa receita consta no livro de Alexandre Dumas (1882), Tante Marie (1913) e Francisco Queiroz (1911) e, não por acaso, no caderno de Anna Henriqueta.

A leitura dessa receita nos informa que é preciso preparar uma *boa*

geleia como acompanhamento, ou, em francês, literalmente: [...] *faire une bonne gelée* (sic). A *gellée* é um tipo de caldo consistente e gelatinoso, feito à base de carne, peixe ou galinha. Servia como acompanhamento da *Galantina* (sic), ou com saladas de legumes, conforme recomendou Sylvia Ferreira de Barros. Sua receita:

Gellée

Foncer une cassarole avec oignons, thym carottes, ail. Faire pincer légèrement 2 kilogrammes de boeuf bien maigre, 500 de couenne de lard. Prendre les carcasses de volaille dont ont pourra disposer. Laisser cuire pendant deux heures, lentement pour coiter de troubler. Passer e ajouter huit fenilles de gélatine par litre. Clarifier aux blancs d'oeufs (Anna Henriqueta, s.d., Caderno1).

Atenta à combinação e ao complemento de cada receita, logo em seguida à *Gallantine de volaille*, Anna Henriqueta redigiu a instrução da *Gellée*, também em língua francesa. Comparando a *Gellée* do manuscrito de Anna com a publicada no livro de Lucia Queiroz, notamos que as diferenças estavam no detalhamento das instruções. Por exemplo, no livro *Variadissimas receitas*, há informações sobre como sacrificar *galinha, galinhola ou o pato*, sobre a forma correta de depená-los e abri-los e sobre os utensílios necessários ao preparo do *Galantine*, como por exemplo, “[...] com uma faca amolada, corta-se o pescoço” (Queiroz, 1916, p.37-38).

A circularidade de saberes não era estranha às senhoras da elite campineira, tanto assim que encontramos em Lucia Queiroz (1916) receita de *Rabiolis* (sic) semelhante à registrada por Anna Henriqueta. Diferentemente de Lucia – que remetia a leitora a duas instruções distintas para obter o *Rabiolis* – Anna trouxe, em um mesmo *corpus* documental, a receita de como preparar a massa e o recheio. Essas diferenças entre os registros levaram-nos a concluir que eles não eram apenas cópias *ipsis literis* dos livros consultados. As autoras adaptavam as instruções impressas, acrescentando sugestões próprias que resultavam, implicitamente, numa reelaboração do texto original e na criação

de um novo saber sobre o preparo do prato.

A sabedoria, nesse caso, nasce da atenção com o texto original, mas da busca por um novo prazer adaptando diferentes ingredientes e técnicas, escolhendo o que é mais oportuno.

A instrução de Queiroz (1916) diz: “Leva-se ao fogo uma caçarola com caldo de galinha, logo que ferver deitam-se com cuidado os pastéis preparados pela receita acima de pastéis [...]” (p.56).

Enquanto Anna Henriqueta (s.d.) prescreveu:

Rabiolis

Faz-se uma massa de ½ quilo de farinha de trigo, 6 ovos e sal, amassa-se muito bem e estende-se; faz-se uns pastéis pequenos de galinha, picadinho miudinho com todos os temperos e põe-se estes pasteis na calda da galinha temperada, apenas dá-se uma fervura. É preciso que o caldo esteja fervendo. Arranja-se no prato os pasteis, e cobre-se com molho de tomates, e queijo parmesão ralado (Caderno 2).

Por sua vez, Barbara Penteadó (s.d.) fez incursões pelas iguarias baianas e registrou o Vatapá e a Moqueca. Receitas regionais e atualmente muito identificadas com a tradição alimentar dos soteropolitanos. Perguntamo-nos por que Barbara incluiu essas receitas em seu caderno? Acreditamos que, em primeiro lugar, seu conhecimento dessas iguarias pode ser fruto do intercâmbio de saberes ocasionado pela migração interna – incluindo da Bahia para São Paulo – que ocorria devido à expansão ferroviária no oeste paulista, como também da instalação de indústrias que atraíam mão de obra de outros estados brasileiros.

Essas receitas também constavam de livros de cozinha em circulação, desde o *Cozinheiro Imperial* (1877), que, por exemplo, registrou uma instrução para o Vatapá de bacalhau. Também no livro *Variadíssimas receitas escolhidas a*

receita de Moqueca baiana e do Vatapá podem ter aguçado o interesse de Barbara em preparar esses pratos, anotando suas instruções. Ela, inclusive, anotou uma versão de Vatapá de galinha com camarão e uma de Moqueca baiana, essa preparada à base de peixes de água doce, com sugestão de algumas variedades: piracanjuba, dourado, mandi ou cascudo (QUEIROZ, 1916. p.32-33).

O bacalhau é também ingrediente de presença constante no receituário de Barbara. Figura em receitas de croquetes, bolinhos, na tradicional bacalhoadá, no denominado Bacalhau *au gratin*, e em uma espécie de migas de bacalhau, prato tradicional português. No livro de Lucas Rigaud localizamos três modos de preparar esse peixe tão consumido pelos ibéricos: à provençal, à bechamel e assado – nas grelhas ou por outros modos. Essa terceira opção é bastante abrangente e dela encontramos uma fórmula similar à apresentada por Barbara Penteadó em seu caderno. Rigaud (1999) recomenda cozer o bacalhau e “[...] fazer um mexido com ovos e manteiga” (p.196). Barbara, por sua vez, recomenda prepará-lo com leite.

Outros manuais culinários perpetuaram instruções sobre como preparar bacalhau. Encontramos 14 diferentes maneiras sugeridas por R.C.M. apenas no *Cozinheiro Imperial* (1877), que, copiando Rigaud, traz o *Bacalhau à bechamela* (sic). No *Cozinheiro Nacional* há três receitas utilizando o bacalhau fresco e dez, o produto seco. Nesse caso, o autor recomenda que o peixe fique de molho em água fria por 24 horas. E, em Lucia Queiroz há cinco sugestões que incluem o bacalhau como ingrediente. Uma das receitas de Barbara (s.d.) é a seguinte:

Bacalhau à Benedictina

Bacalhau ½ quilo, azeite 3 colheres, manteiga 1 colher, leite ½ copo. Cozinha-se o bacalhau em água fria, e estando cozido deixa-se esfriar na água em que cozeu; depois tira-se d’ella e deixa-se escorrer, e estando enxuto amassa-se muito bem juntando-se o azeite gota a gota até que tudo esteja reduzido a uma massa. Depois vai ao fogo para cozinhar em fogo brando, tendo posto na panela a manteiga, e vai-se mexendo sempre até que esteja

todo o bacalhau embebido do azeite e na manteiga; depois junta-se o leite, que deve estar morno. Tempera-se com sal, pimenta, salsa e alhos picados, serve-se quente (Caderno 1).

Não escapa ao observador atento outro comportamento habitual entre as damas de Campinas no tempo histórico de que nos ocupamos. Trata-se do compartilhamento de receitas entre elas, como vimos pelas repetições nos diversos receituários, dos títulos das comidas em voga na época e, também pelo compartilhamento de suas receitas. Essas interconexões levavam a uma troca de conhecimentos e cultura alimentar, registrando inclusive a proliferação de novas possibilidades dessas receitas.

As instruções culinárias, quando copiadas ou repetidas, traziam a indicação de origem da iguaria, ou seja, indicavam o nome de quem ensinara ou intercambiara seus saberes. Barbara Penteadado é um bom exemplo dessa troca de saberes. Identificamos aproximadamente 17 pessoas, entre familiares e conhecidos, às quais ela se referiu. Entre elas estavam o *Bolo de noiva (da Giloca)* e o *Bolo da comadre Rita*. Em um determinado momento, Barbara anotou a seguinte informação: *Receitas diversas*. Feito isso, registrou cinco instruções culinárias que lhe foram transmitidas, com os respectivos nomes das pessoas das quais provieram: Comadre Carolina (irmã de seu marido); Nhá Moça (sem especificar o nome); Eulália (tia de seu marido); D. Nenê (provavelmente Manoela da Costa Carvalho); Madrinha (sem especificação do nome); Maria Cândida (sua irmã); e, novamente, D. Nenê. Barbara pode ser considerada como exemplo clássico da apropriação e da transmissão de saberes culinários entre membros de uma família e de seu círculo de conhecimentos (ABRAHÃO, 2018, p.129-130).

As descontinuidades ocorreram ao longo dos anos. É o caso do “Presunto”, por exemplo, registrado e depois riscado por Anna Henriqueta. Por que ela fez isso? Essa receita pode ter sido eliminada por duas razões. Primeiro, porque era um prato trabalhoso e demorado de fazer – levava em torno de 40 dias para ficar pronto. Segundo, pelos cuidados necessários à sua conservação. Como salientou Lucia Queiroz, ao orientar seus leitores sobre a execução da *Explendida (sic) receita de Presunto: Este processo é muito simples, porém, no*

verão não se consegue o presunto perfeito não se tendo lugar fresco para o preparo (Queiroz, 1916, p.77).

As apreensões e comparações empreendidas na compreensão do léxico da escrita familiar e privada dos cadernos de receitas e os livros originários deles, são fundamentais para entendermos a tessitura das práticas alimentares de uma época.

Considerações finais

A escrita feminina na forma de receitas de comida constitui precioso auxiliar do historiador na compreensão das práticas alimentares das sociedades letradas, em uma época em que às mulheres estava facultada algumas possibilidades de escritura institucional. Esse gênero de redação – privada e familiar – se inscreve na vida social como manifestação cultural compartilhada, ou ainda, como representação da vida coletiva, seja por meio da troca de receitas entre as mulheres ou pela leitura dos livros de cozinha.

A cidade de Campinas foi o *locus* de convivência dessas mulheres autoras de compêndios culinários, sejam eles impressos ou manuscritos, documentos estes que servem de referência para iluminar outros aspectos de sua história. Como diria Lévi-Strauss, a linguagem inconsciente da alimentação nos indica modos de vida da sociedade.

As personagens dessa pesquisa compõem um círculo de relações sociais cujo pertencimento se dava entre as famílias dos grandes proprietários de terra, lavradores de café e açúcar e “capitalistas”. Nós as elegemos como definidoras e difusoras das escolhas alimentares não apenas de suas famílias, mas do estrato social ao qual pertenciam. Em determinado momento de suas vidas elas passaram a viver em outras localidades próximas, por ter de acompanhar seus maridos ou pelo encargo de lecionar em escolas da região – uma atividade feminina muito comum na época.

Essas mulheres, autoras e influenciadoras dos gostos alimentares de outros indivíduos, realizaram leituras dos textos que lhes caíram às mãos, daí decorrendo as transformações e adaptações das receitas aprendidas, em um

processo de incorporação que se refletiria ao longo do tempo nas escolhas daquelas selecionadas para compor seus cadernos e, também, em algumas inovações na forma de preparo dos pratos. De outro lado a comunicação oral do saber culinário foi outro importante fator para a perpetuação de uma cozinha de afetos.

Sylvia Barros, Honoria Martins e Mello e Lucia Queiroz procuraram também auxiliar o leitor a dominar minimamente as tarefas cotidianas do preparo dos alimentos, ensinando desde as técnicas de higienização à clarificação do açúcar. Enfim, percebe-se por parte delas um cuidado didático a ser amplamente difundido, muito além do ensinamento pessoal, como se fazia, geralmente, por meio da transmissão oral entre gerações com o intuito de facilitar o leitor que se propõe ao ofício de cozinhar.

Os livros de receitas aqui analisados nos ajudar na reconstituição de um tempo social e cultural, a partir da alimentação e seus significados. Esse é o pressuposto de Roberto da Matta (2001, p.57) ao afirmar que “[...] o comer, a comida e os alimentos formam um código complexo (...) que nos permite entender como é que a sociedade brasileira se funde enquanto tal.” Seus escritos culinários abarcam um extenso período de suas vidas. Estudar essa escrita feminina – sobreviventes do constante manuseio, do fogo e da gordura – desvelam aspectos significativos daquela sociedade, tal como o âmbito da liberdade de escolhas alimentares das famílias, o quanto a transmissão escrita e oral das receitas contribuíram na composição de nossas práticas cotidianas – imbricada de articulações simbólicas e repleto de lembranças de ensinamentos que foram sendo transmitidos através de gerações.

Referências

Fontes

Arquivos Históricos-CMU. Coleção Barbara do Amaral Camargo Penteadado. Caderno de receitas de Barbara do Amaral Camargo Penteadado. Livro I. S.d.

Arquivos Históricos-CMU. Coleção Família Quirino dos Santos e Simões. Cadernos de receitas manuscritos de Custodia Leopoldina de Oliveira. Livros 1-4. 1863-1873.

Arquivos Históricos-CMU. Fundo Theodoro Sousa Campos Junior (FTSCJ). Cadernos de receitas de Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro. Livro 1-3. S.d.

Livros

ABRAHÃO, Eliane Morelli. História da Alimentação. Cadernos de receitas e práticas alimentares. Campinas: 1860-1940. Campinas, Pontes, 2018.

BRILLAT-SAVARIN, J.-A. A fisiologia do gosto. (1825). São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

[BARROS, Sylvia Ferreira de]. A Boa Dona de Casa por uma campineira. [São Paulo]: Est. Gráfico “Rossolillo”, 1931.

DAMATTA, Roberto. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro, Rocco, 2001. p.57.

DUMAS, A. Petit dictionnaire de cuisine. 1882.

LAURIOUX, Bruno. A idade média à mesa. Portugal: Publicações Europa-América, 1989. (Série Fórum da História)

MELLO, Honoria C. Martins de. Doceira Paulista. 2. ed. São Paulo: Pocaí & Comp., 1916. (1.ed., 1913).

“OS EXCLUÍDOS da História” 75 anos do Serviço de Saúde “Dr. Candido Ferreira”. Campinas: Prefeitura de Campinas, Museu da Cidade, Cândido Ferreira, 1999.

PERULLO, Nicola. O gosto como experiência: ensaio sobre a filosofia e estética do alimento. SP: Sesi, 2013.

QUEIROZ, Francisco. Confeiteiro popular ou Manual teórico e prático de confeitaria e pastelaria para uso dos profissionais e particulares. (1.ed., 1897). [3.ed.]. Rio de Janeiro: Francisco Alves, [1911].

QUEIROZ, Lucia. Variadíssimas Receitas escolhidas de Cosinha, Doces, Bolos, Licores, etc. Campinas: Typ. Casa Genoud, 1916.

RIGAUD, Lucas. Cozinheiro moderno ou nova Arte de Cozinha. (2.ed., 1785). Sintra: Portugal, 1999.

SANTOS, C.R.A. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. História: Questões & Debates. Editora UFPR, n.54, jan. /jun. 2011. p.103-124.

TANTE M. La véritable cuisine de famille comprenant 1000 recettes et 500 menus. Paris: Librairie A. Taride. [1925]. (1913).