

Receitas de
Bolos

Helina Moraes

Maria Katarina Costa Nobre

**CADERNO DE RECEITAS:
UM RETRATO DA ALIMENTAÇÃO PERNAMBUCANA NO INÍCIO DO SÉCULO XX**

Dissertação de Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade, orientada pela

Doutora Maria José Azevedo Santos e apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Janeiro, 2018



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Faculdade de Letras

**CADERNO DE RECEITAS:
UM RETRATO DA ALIMENTAÇÃO PERNAMBUCANA NO
INÍCIO DO SÉCULO XX**

Ficha Técnica:

Tipo de trabalho	Dissertação de Mestrado
Título	CADERNO DE RECEITAS: UM RETRATO DA ALIMENTAÇÃO PERNAMBUCANA NO INÍCIO DO SÉCULO XX
Autora	Maria Katarina Costa Nobre
Orientadora	Maria José Azevedo Santos
Júri	Presidente: Doutora Carmen Leal Soares Arguente: Doutora Ana Leonor Dias da Conceição Pereira
Identificação do Curso	2º Ciclo em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade
Área científica	História das Culturas
Data da defesa	12-2-2018
Classificação	17 valores



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Dedico a minha avó Conceição.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à Universidade de Coimbra e à Faculdade de Letras pela oportunidade de estudo e de integrar o Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade, único em Portugal. Sinto-me grata, também, a todos os docentes, em especial, a orientadora Professora Dr.^a Maria José Azevedo Santos.

Agradeço, mais uma vez, às minhas famílias.

*A cana cortada é uma foice.
Cortada num ângulo agudo,
ganha o gume afiado da foice
que a corta em foice, um dar-se mútuo.*

*Menino, o gume de uma cana
cortou-me ao quase de cegar-me,
e uma cicatriz, que não guardo,
soube dentro de mim guardar-se.*

*A cicatriz não tenho mais;
o inoculado, tenho ainda;
nunca soube é se o inoculado
(então) é vírus ou vacina.*

Menino de engenho. João Cabral de Melo Neto (1980).

RESUMO

O presente trabalho de dissertação do Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade trata-se de uma pesquisa desenvolvida acerca de um caderno de receitas familiar elaborado na cidade do Recife, Pernambuco, Brasil, no início do século XX. Temos como objetivo analisar o caderno de receitas, caracterizando-o como fonte historiográfica. Para tanto, foi necessário estudar o ato alimentar como objeto de pesquisa para as Ciências Sociais; traçar um paralelo entre as visões que consolidaram a formação da culinária brasileira e pernambucana; e apresentar e analisar o caderno de receitas. Fazemos uso das interpretações dos autores clássicos como Freyre (1967, 1989, 1997, 2002, 2006), Cascudo (2004) e os relatos dos viajantes na época colonial, como Henry Koster (1942) em contraponto a autores com perspectivas mais atualizadas da nossa cultura, como é o caso do sociólogo Alberto Dória (2006, 2009, 2014) e a antropóloga Paula Pinto E Silva (2005). Como metodologia, utilizo-me do caderno de receitas de Zelina Morais Costa, – minha bisavó, mulher simples pertencente a uma classe mais humilde da sociedade pernambucana do início do século XX, que de forma geral fica à parte dos relatos históricos – como fonte historiográfica, construindo um recorte temporal e cultural. O estudo decorre desde as consolidações teórico-sociológicas, analisando o ato alimentar como prática sociocultural, até a análise quantitativa e qualitativa das receitas que compõem o referente manuscrito culinário, acreditando ser possível compreender, sob uma nova perspectiva, a dinâmica da sociedade pernambucana em um período de profundas modificações.

Palavras-chave: Caderno de receitas. Sociologia da alimentação. Formação da culinária pernambucana e brasileira. Culinária. Fonte historiográfica. História da mulher.

ABSTRACT

The present work for the Master degree in Food: Sources, Culture and Society is a research on a family cookbook written in Recife, Pernambuco, Brazil, at the beginning of the 20th century. We aim to analyze the cookbook, characterizing it as a historiographic source. Therefore, it was necessary to study the food act as an object of research for the Social Sciences; to draw a parallel between the visions that consolidated the formation of the Brazilian and Pernambuco cuisine; and to present and analyze the cookbook. We make use of the interpretations of classic authors such as Freyre (1967, 1989, 1997, 2002, 2006), Cascudo (2004) and colonial travelers, such as Henry Koster (1942) as a counterpoint to authors with more up- culture, such as sociologist Alberto Dória (2006, 2009, 2014) and anthropologist Paula Pinto E Silva (2005). As methodology, I use the cookbook of Zelina Morais Costa, - my great-grandmother, a simple woman belonging to a humbler class of Pernambuco society of the early twentieth century, who is generally apart from historical accounts - as a historiographical source, building a temporal and cultural cut. The study proceeds from the theoretical-sociological consolidations, analyzing the food act as a sociocultural practice, the quantitative and qualitative analysis of the recipes that make up the referent culinary manuscript, believing that it is possible to understand, from a new perspective, the dynamics of Pernambuco society in a period of profound changes.

Keywords: Cookbook. Sociology of food. Formation of Pernambuco and Brazilian cuisine. Gastronomy. Historiographical source.

LISTA FIGURAS, TABELAS E GRÁFICOS

Figura 1 – O espaço social alimentar.....	29
Figura 2 – Tabela de espécies exóticas aclimatadas.....	42
Tabela 1 – Principais cultivos dos povos indígenas.....	46
Figura 3 – Tabela de espécies nativas domesticadas.....	49
Figura 4 – Estado de Pernambuco, situado no nordeste do Brasil.....	61
Figura 5 – Cidade de Recife, situada na região litorânea do Estado de Pernambuco.....	62
Figura 6 – A receita resume a cultura alimentar.....	67
Figura 7 – Receita “Bôlo de ‘Leite’”.....	117
Figura 8 – Receita “Bolo Cubano”.....	118
Gráfico 1 – Divisão do caderno de receitas.....	133
Gráfico 2 – Sobremesas de colher.....	134
Gráfico 3 – Ingredientes emblemáticos.....	135
Gráfico 4 – Utensílios mencionados.....	136
Gráfico 5 – Técnicas mencionadas.....	137

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	13
1.1 APRESENTAÇÃO	13
1.2 OBJETIVOS.....	16
1.2.1 Objetivo geral	16
1.2.2 Objetivos específicos	17
1.3 ESTRUTURA DO TRABALHO	17
2 SOCIOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	19
2.1 BREVE HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	19
2.2 FATO SOCIAL DA ALIMENTAÇÃO	20
2.3 O GOSTO COMO FATOR DE ESCOLHA ALIMENTAR	29
2.4 COMIDA E CULTURA	34
3 FORMAÇÃO SOCIOCULTURAL BRASILEIRA E HÁBITOS ALIMENTARES EM PERNAMBUCO	39
3.1 INFLUÊNCIAS NA FORMAÇÃO DE UMA IDENTIDADE ALIMENTAR BRASILEIRA.....	40
3.1.1 Influência portuguesa	42
3.1.2 Influência indígena	44
3.1.3 Influência africana	51
3.2 HÁBITOS E COSTUMES ALIMENTARES EM PERNAMBUCO NO INÍCIO DO SÉCULO XIX	52
3.3 FRANCESISMO NA CULINÁRIA PERNAMBUCANA:	55
4 O CADERNO DE RECEITAS	61
4.1 APRESENTAÇÃO DO CADERNO	61
4.2 O CADERNO DE RECEITAS COMO FONTE HISTORIOGRÁFICA.....	64
4.3 O PAPEL DA MULHER NA DOCUMENTAÇÃO DE RECEITAS	68

4.4	A INDUSTRIALIZAÇÃO COMO FATOR MODIFICADOR DOS HÁBITOS ALIMENTARES.....	70
4.5	MARCADOR CULTURAL: LINGUAGEM E ALIMENTAÇÃO.....	72
4.6	ESPECIFICIDADES DO OBJETO.....	73
4.7	RECEITUÁRIO.....	74
4.7.1	Bolos	75
4.7.2	Biscoitos	91
4.7.3	Crems, tortas, pudins e sorvetes	106
4.8	ANÁLISE DO CADERNO E RECEITAS EMBLEMÁTICAS.....	116
	CONCLUSÕES	139
	BIBLIOGRAFIA	143
	ANEXOS	149
	Anexo I – Livro de receitas de bôlos.....	149

1 INTRODUÇÃO

1.1 APRESENTAÇÃO

A alimentação humana, envolvendo aspectos psicológicos, fisiológicos e socioculturais, é um fenómeno de grande complexidade e, assim sendo, o estudo das práticas alimentares tem suscitado o desenvolvimento de instrumentos e métodos no interior de várias disciplinas.

Nas últimas décadas, presenciou-se o crescimento significativo de estudos que se referem à História da Alimentação e da Gastronomia. O reflexo disso pode ser constatado com a criação do Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade - único em Portugal -, da Faculdade de Letras, da Universidade de Coimbra. Curso que contribuiu amplamente para elaboração das bases teóricas necessárias do atual trabalho.

Tal temática possibilita múltiplas abordagens em diversas áreas do conhecimento - como a História e as Sociologias - concomitantemente, o surgimento de uma nova concepção teórico-metodológica fez ampliar as possibilidades em relação ao uso de fontes, surgindo assim um universo cada vez mais rico de temas e abordagens. Entre os novos tópicos de discussão e de reflexão, começa a se dar importância ao estudo do homem comum, abrindo-se espaço a um campo documental original.

Faz-se por vez necessário a existência de uma literatura mais realista e democrática sobre os aspectos simbólicos e sociais relacionados ao ato de comer, visto muitas vezes como o mais banal dos atos humanos. Neste ponto, Revel nos afirma que:

os documentos gastronômicos que conseguem sobreviver são, muitas vezes, enganadores, seja por relatarem festividades excepcionais, seja por registrarem uma cozinha destinada a uma única classe social, ou mesmo à corte real, imperial ou pontifícia, seja por serem obras educativas, que buscam criar uma moda, suscitar um ideal, e não apresentar os fatos. Por isso é bastante raro poder citar um documento que reflita a prática cotidiana, as impressões da rua, a cozinha

corrente.¹

Aos poucos, o alimento e os hábitos alimentares tornam-se elementos fundamentais para o estudo da sociedade. “Sendo a cozinha um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de saberes históricos, é importante que algumas das suas produções sejam consideradas como patrimônio gustativo da sociedade.”²

A sociabilidade familiar e privada, se revelam um universo de pesquisa indispensável para o estudo da comensalidade e da Alimentação. “Na cozinha despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade.”³

Considerando a dificuldade em se obter novos elementos para este estudo, desperta-se assim, a possibilidade de utilizar-se dos *cadernos de receitas* como objetos de pesquisas para tais observações, servindo como veículos disseminadores de *gostos alimentares*, bem como difusores de usos e costumes de uma determinada época/sociedade. O caderno de receitas nos permite identificar os tipos de alimento consumidos e utensílios utilizados, através do mapeamento das receitas, das combinações consideradas culturalmente legítimas e suas diferentes formas de preparação, os tipos, a estrutura e o contexto social das refeições, servindo como transmissor da cozinha tradicional, com a “fixidez de um patrimônio genético”.⁴

As formas de transmissão da sabedoria culinária, a origem desse conhecimento e como ele será resguardado são questões importantes que podem ser conquistadas pela leitura dos cadernos de receitas. As receitas

¹ Revel, Jean-François. (1996). *Um banquete de palavras. Uma história da sensibilidade gastronômica*. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras.

² Santos, Carlos Roberto Antunes dos. (2011). “A Comida Como Lugar De História: As Dimensões Do Gosto”. *História: Questões e Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR.

³ Santos, Carlos Roberto Antunes. (2013). *Os pecados e prazeres da gula – os cadernos de receitas como fontes históricas*. Departamento de História – UFPR. <http://www.poshistoria.ufpr.br/fonteshist/Carlos%20Antunes.pdf> [25 de maio de 2017].

⁴ Revel, 1996.

culinárias nos permitem reconhecer a comida e o seu fazer como festa, comemoração, prazer, herança, religiosidade e, principalmente, como patrimônio, nos permitindo o conhecimento do cotidiano através das práticas culturais abarcadas no sistema alimentar de uma sociedade. O presente trabalho se utiliza deste contexto e une-se ao campo das análises históricas, que tem como ponto de partida a alimentação.

Diversas obras mais gerais dedicaram-se, nas últimas décadas, a tratar, de uma perspectiva universal da história da alimentação. Mais recentemente, o francês Jean-Louis Flandrin organizou, juntamente com o italiano Massimo Montanari, uma enciclopédia antológica intitulada *Histoire de l'Alimentation*⁵ (1996; traduzida ao português em 1998), reunindo cerca de 50 pesquisadores, que abordam temática e cronologicamente os hábitos alimentares da humanidade em todas as épocas, constituindo uma obra de referência indispensável que sintetiza enorme esforço de pesquisa desenvolvido ao longo das últimas décadas, do qual buscamos aqui delinear parte do percurso histórico. Temos, infelizmente, um estudo minoritário sobre os diversos continentes, em contrapartida, existe uma bibliografia de autores majoritariamente europeus e norte americanos.

No Brasil, não temos ainda uma historiografia exaustiva da alimentação nacional e das diversas regiões do país. Os maiores historiadores da alimentação no Brasil foram o antropólogo Gilberto Freyre e o sociólogo e folclorista Luís da Câmara Cascudo. O primeiro, em páginas notáveis ao longo de toda a sua obra, mas, destacadamente, no livro *Açúcar* (1932)⁶, onde descreve como o domínio da "sacarocracia" brasileira produziu uma alimentação edulcorada, com variada gama de doces feitos da fusão do açúcar com as mais diversas frutas. O segundo, além de escrever a obra mais completa sobre a alimentação no Brasil, exatamente a sua *História da Alimentação no Brasil*

⁵ Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo. (1998). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.

⁶ Freyre, Gilberto. (1997). *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste*. São Paulo: SENAC.

(1967)⁷ permeou o conjunto extenso de sua obra de referências etnográficas, históricas e gastronômicas sobre a alimentação.

Certamente existem muitos outros estudos de caráter local e regional de que não temos notícia e cuja divulgação seria útil para a acumulação de uma historiografia extensiva, única maneira de se chegar a um conhecimento geral da história da alimentação brasileira.

Ao introduzir novas perspectivas de análise, a alimentação traz seu bojo o caráter interdisciplinar levando em consideração as múltiplas e comunicantes perspectivas que a configuram. Nesse sentido, atuam os cadernos de receitas e livros de receitas, “cujo acervo transmitido através de gerações revela dados sobre a prática e hábitos alimentares de determinado grupo e da forma como se efetivam as relações sociais”.⁸

De profundo significado histórico, antropológico e sociológico, os cadernos de receitas revelam não somente o nível da civilização material e imaterial, a partir dessa premissa, traçamos uma fascinante viagem por infinitos ingredientes, temperos, aromas, cores e sabores, festas e alegrias em tempos de abundância e escassez, mitos e tabus. Os cadernos ainda permitem destacar as identidades locais e regionais, podem ser considerados como bens culturais, como patrimônio imaterial.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo geral:

Investigar um caderno de receitas como fonte historiográfica para compreender aspectos socioculturais de Pernambuco, Brasil, no início do século XX.

⁷ Cascudo, Luís da Câmara. (2004). *História da Alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global.

⁸ Demeterco, Solange. (1998). *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade. Curitiba (1900-1950)*. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de História, Universidade Federal do Paraná, Paraná, 1998.

1.2.2 Objetivos específicos:

- Estudar o ato alimentar como objeto de pesquisa para as Ciências Sociais;
- Traçar um paralelo entre as visões que consolidaram a formação da culinária brasileira e pernambucana;
- Apresentar e analisar qualitativa e quantitativamente o caderno de receitas.

1.3 ESTRUTURA DO TRABALHO

O presente trabalho está estruturado em três partes. A primeira, intitulada *Sociologia da Alimentação*, apresenta um breve resgate da história da alimentação; discute aspectos sociológicos da alimentação; trata do gosto como fator de escolha alimentar; e desenvolve um panorama sobre a cultura e a alimentação.

A segunda, *Formação sociocultural brasileira e hábitos alimentares em Pernambuco*, discute sobre a formação de uma identidade alimentar brasileira, percorrendo sobre as principais influências; apresenta relatos sobre os hábitos alimentares do século XIX em Pernambuco; e examina como se deu a influência na cidade do Recife.

A terceira, chamada de *O caderno de receitas*, apresenta o objeto de estudo da pesquisa; discorre sobre a importância de se estudar cadernos de receitas como fontes historiográficas; discute o papel da mulher na documentação de receitas; trata da influência da industrialização nos hábitos alimentares; discute também o conceito de marcador cultural; apresenta um receituário, com as receitas transcritas do dito objeto; e analisa as características do caderno de receitas, bem como seu conteúdo.

2 SOCIOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO

2.1 BREVE HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

Na Pré-História, os primeiros hominídeos (australopitecos e *Homo habilis*), que habitavam a África oriental há cerca de 2,5 e 1,5 milhões de anos, eram considerados como *onívoros oportunistas*, como é afirmado por Perlès⁹:

O hominídeo teve acesso a carcaças recém-abatidas e não aos restos dos "banquetes" de outros carnívoros caçadores [...]. O que leva a supor que, se os hominídeos eram capazes de roubar presas, poderiam também caçá-las [...]. Assim, os dados disponíveis levam a considerar o *Homo habilis* como um onívoro oportunista, que se alimentava principalmente de folhas, frutas e grãos, capturando, às vezes em grande quantidade, animais palustres como tartarugas, roubando de outros um quarto de carne de antílope ou zebra, mas não hesitando em atacar diretamente esse tipo de presa.¹⁰

Portanto, além da coleta, como possibilidade de obtenção do seu alimento, "o homem encontrava-se dependente de uma alimentação 'oportunista' e escassa que impossibilitava o povoamento"¹¹.

Esse onivorismo e as técnicas de aquisição do fogo - que datam de meio milhão de anos - permitiram a modificação dos alimentos além da sua forma natural, dando à espécie humana a capacidade de assar e defumar essas matérias-primas, e, posteriormente, de cozê-las. Outras atividades relacionadas à sua alimentação, como técnicas de domesticação e estocagem, deram ao homem a possibilidade de produzir excedentes alimentares e guardá-los para necessidades futuras, possibilitando-o uma maior independência, liberando-o para outras atividades.

A variedade e a complexidade dos fundamentos econômicos dessas escolhas, assim como o caráter fortemente socializado, e mesmo ritualizado, do consumo de alimentos, também constituem elementos

⁹ Perlès, Catherine. (1998). "As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos" in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (Orgs.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade. p. 36-53

¹⁰ Ibid., p. 42.

¹¹ Carneiro, Henrique. (2003). *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. 7ª Reimpressão. Rio de Janeiro: Elsevier. p. 27.

que concorrem para a especificidade do ato alimentar no homem.¹²

Essa conquista alimentar da espécie humana foi um importante fator no processo de hominização, intimamente ligada ao desenvolvimento da linguagem especificamente humana¹³. Todas essas transformações alimentares geraram uma transformação social.

Entre 8.000-9.000 a.C. e 5.000 a.C., desenvolve-se a dieta moderna, em que as energias humanas são providas por lipídios e glucídios originados de animais e plantas domesticados¹⁴. Ocorre então na sociedade humana uma grande ruptura cultural na forma de obtenção de alimentos, levando ao início da agricultura¹⁵. Juntamente com a domesticação e cultivo de certas plantas, ampliando assim as espécies utilizadas para alimentação, surgem novas técnicas de cozimento, primeiramente empregadas como métodos de conservação – como o surgimento do queijo como forma de conservação do leite – e/ou de tornar digeríveis os alimentos¹⁶. Cozinhar tornou os alimentos mais macios e fáceis de ingerir e viabilizou o consumo de tubérculos e raízes como a batata e a mandioca, que, na forma crua, não podiam ter seus nutrientes metabolizados pelo corpo humano¹⁷.

2.2 FATO SOCIAL DA ALIMENTAÇÃO

Os seres humanos possuem uma capacidade notável de adaptação a qualquer ecossistema do planeta, principalmente, devido à imensa variedade de

¹² Perlès, 1998, p. 36.

¹³ Dória, Carlos Alberto (2009) *A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: SENAC.

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ Carneiro, 2003.

¹⁶ Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo. (1998). "Introdução" in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade. p. 15-24.

¹⁷ Dória, op. cit.

alimentos com que eles podem se nutrir, visto que sempre foram onívoros¹⁸. De acordo com Poulain¹⁹:

A primeira característica comum aos comensais humanos é a instalação de um sistema classificatório do comestível e do não comestível. Todas as culturas selecionam, no interior de um conjunto consideravelmente grande de produtos que dispõem de uma carga nutricional, um número mais ou menos elevado dentre eles que irão, para essa cultura, tornar-se alimentos.

Porém, para compor a dieta e o gosto alimentar, outros condicionantes, além do biológico, fisiológico, ecológico, englobam as escolhas. Esses outros fatores são determinados pelos condicionantes econômicos, sociais, culturais, psicológicos, etários, etc. Audrey Richards²⁰, pioneira da antropologia alimentar, de maneira inovadora, afirma que “a nutrição enquanto processo biológico é mais fundamental do que a sexualidade. Um homem pode viver sem satisfações sexuais, mas sem alimento ele morre inevitavelmente”. Nos seus posteriores estudos sobre os determinantes culturais do alimento e da alimentação, Richards²¹ coloca “que a fome é o principal fator determinante nas relações humanas, primeiro no seio da família e, em seguida, nos grupos sociais maiores, na cidade, numa classe de idade ou nos estados políticos”. Aqui se dá uma verdadeira inversão de perspectiva, a alimentação é colocada como uma atividade estruturante e organizadora social.²²

Pouco a pouco, o alimentar, o alimento e principalmente a cozinha tornam-se elementos fundamentais para a análise da estrutura da sociedade. Fischler nos afirma que:

La alimentación es, en efecto, una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial. [...] Sus facetas innumerables se

¹⁸ Flandrin e Montanari, op. cit.

¹⁹ Poulain, Jean-Pierre (2013) *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Silva Rial e Jamir Conte; pref. Rossana Pacheco da Costa Proença. 2. ed. - Florianópolis: Editora da UFSC. p. 180.

²⁰ Richards, 1937, p. XI *apud* Poulain, 2013, p. 143.

²¹ Richards, 1937, p. XI *apud* Poulain, loc. cit.

²² Richards, 1937, p. XI *apud* Poulain, loc. cit.

*ordenan según dos dimensiones por lo menos. La primera se extiende de lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica. La segunda, de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social.*²³

“Comer é, portanto, um ato que impõe fazer escolhas, decidir, mas também assumir riscos objetivos e simbólicos”²⁴, isso porque o homem é, dentre os animais, o único que possui a faculdade de simbolizar, fruto de construções culturais, determinando o que é comestível em cada sociedade.

Todos os grupos humanos desenvolveram formas de cozinhar, de transformar seu alimento e formar uma culinária singular, conforme a sua cultura. O fato é que o cozinhar modifica o homem e a cozinha traduz inconscientemente a estrutura da sua sociedade. O sociólogo belga Claude Lévi-Strauss, em seu trabalho intitulado *O triângulo culinário* (1979), nos apresenta uma analogia entre a cozinha e a linguagem. Através dos ensinamentos da linguística, ele se utiliza da mesma linha de raciocínio, e teoriza:

Parece que o princípio metodológico que inspira tais distinções é transponível para outros domínios, nomeadamente o da cozinha, acerca da qual ainda não foi suficientemente acentuado, que constitui, com a linguagem, uma forma de atividade humana verdadeiramente universal: tal como não existe sociedade sem linguagem, tampouco existe nenhuma que, duma maneira ou outra, não cozinhe pelo menos alguns de seus alimentos.²⁵

“O homem aparece como um ‘animal cozinheiro’, e a cultura encontra sua origem no uso do fogo para cozinhar”²⁶. O valor cultural do alimento, assim, é fortalecido pela descoberta do fogo, e, a transformação do alimento pelo

²³ Fischler, Claude (1995) *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama. p. 15.

Tradução livre da autora: “A alimentação é, em efeito, uma função biológica vital e ao mesmo tempo uma função social essencial. [...] Suas facetas inumeráveis se ordenam segundo pelo menos duas dimensões. A primeira se estende do biológico ao cultural, da função nutritiva à função simbólica. A segunda, do individual ao coletivo, do psicológico ao social.”

²⁴ Poulain, op. cit., p. 95.

²⁵ Lévi-Strauss, Claude (1979) “O triângulo culinário” in Simonis, Yvan. *Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou “a paixão do incesto”*. Lisboa: Moraes, [1969]. p. 169.

²⁶ Poulain, 2013, p. 148.

cozimento altera fisicamente o corpo humano. O alimento se torna de mais fácil digestão, há uma redução do aparelho digestivo e modificação dos dentes e mandíbula, aumentando a cavidade craniana, conseqüentemente o tamanho do cérebro. Outro fator importante é que em torno do fogo, os grupos humanos se reuniam para aquecerem-se e preparar sua comida, iniciando assim o processo de comensalidade²⁷.

A alimentação é uma prática comum a todos os indivíduos e ela diz respeito à sociedade em seu conjunto. Um debate sobre a alimentação é, então, bem mais que um debate sobre a alimentação, é também um “debate sobre a organização da sociedade, um debate sobre a civilização, um lugar de reconstrução social dos alimentos e dos modelos alimentares”²⁸. Obrigatoriamente, uma “sociologia da alimentação decorre como princípio lógico dos próprios fundamentos do fato social, pois nenhuma outra atividade será tão permanente na história humana”²⁹. Quando nossas maneiras de agir, de pensar e de sentir, existem fora de uma consciência individual e sofrem uma força imperativa e coercitiva que impõe uma forma de conduta ou pensamento, esses fatos constituem portanto qualificação de *sociais*³⁰. Para compreender melhor os fundamentos do *fato social*, podemos nos valer do conceito que Émile Durkheim nos elucida através da sua perspectiva funcionalista quando define que:

é fato social toda maneira de fazer, fixada ou não, suscetível de exercer sobre o indivíduo uma coerção exterior; ou ainda, toda maneira de fazer que é geral na extensão de uma sociedade dada e, ao mesmo tempo, possui uma existência própria, independente de suas

²⁷ Etimologicamente, comensalidade deriva do latim *comensale*. Ação de comer junto, na mesma mesa. *Com* significa “junto” e *mensa*, “mesa”. Implica, portanto, em partilhar do mesmo momento e local das refeições. Para Poulain (2013), a comensalidade estabelece e reforça a sociabilidade. “É pela cozinha e pelas maneiras à mesa que se produzem as aprendizagens sociais fundamentais, e que uma sociedade transmite e permite a interiorização de seus valores. A alimentação é uma das formas de se tecer e se manter os vínculos sociais.” (Poulain, 2013, p. 182).

²⁸ Poulain, 2013, p. 102.

²⁹ Cascudo, Luís da Câmara (2004) *História da Alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global. p. 399.

³⁰ Durkheim, Émile (2007) *As regras do pensamento sociológico*. Tradução: Paulo Neves; revisão da tradução: Eduardo Brandão. 3ª Edição. São Paulo: Martins Fontes.

manifestações individuais.³¹

Desde os primeiros momentos da nossa vida, somos estimulados a comer, a beber, a dormir em horários regulares por exemplo. Somos levados pela obediência a respeitar os costumes, as convivências, essa educação tem justamente por objeto produzir o *ser social*³². Algumas dimensões do alimentar resultam claramente desses *atos sociais*, “as maneiras à mesa, as proibições e as obrigações alimentares, as instituições culinárias, por exemplo, podem depender sem dificuldade da sociologia e de sua definição durkheimiana”³³. Continuando as análises sobre o trabalho de Durkheim, Halbwachs coloca a refeição como uma *instituição* que desempenha um papel fundamental no processo de socialização e de transmissão das normas. “O operário sabe bem que a ordem das refeições, [...] o hábito de consumir alguns alimentos e o valor que se atribui a cada um deles são verdadeiras instituições sociais”³⁴. Porém, para Poulain: “Ora excluído porque muito próximo do biológico, ora incluído porque imposto ao indivíduo do exterior pela sociedade, o fato alimentar é, desde a aurora da sociologia, um objeto paradoxal”³⁵.

Essa questão de inclusão-exclusão do *beber* e *comer* como fato social, fará com que surja um duplo ponto de vista, ou “um dos pontos de desacordo empírico e teórico entre Durkheim e Mauss”³⁶.

De um lado, há a definição durkheimiana do *fato social* e o princípio da autonomia do social, em que *o beber* e *o comer* se inscrevem em uma lógica de exclusão, concentrando-se sobre o que é mais determinado pela sociedade, logo, mais *sociologizável*. Excluindo toda reflexão sobre o *gosto*, que se sabe ser amplamente formado pelo cultural – tema que abordaremos mais a frente neste capítulo – e que será considerado muito psicofisiológico. Elimina, também, o

³¹ Durkheim, 2007, p. 13.

³² Ibidem.

³³ Paul-Lévy, 1997 *apud* Poulain, 2013., p. 156.

³⁴ Halbwachs, 1912 *apud* Poulain, op. cit., p. 142.

³⁵ Poulain, op. cit., p. 157.

³⁶ Paul-Lévy, 1997, p. 189 *apud* Poulain, op. cit., p. 157.

culinário e suas técnicas, que são vistos apenas como processos de transformação físico-química, ocultando a sua dimensão social. E, por fim, restringe a participação do *alimentar na construção das identidades sociais*, a *pureza* do fato social na sua autonomia. Segundo Poulain, “Somente os vínculos sociais que tecem o comer, os aparelhos normativos que o controlam e a interiorização das regras que acompanham e organizam as tomadas alimentares resistem à exclusão”³⁷. O olhar vai se concentrar na sociologia do consumo, ou seja, nos determinismos sociais que pesam sobre os consumos alimentares. “Na sociologia clássica, as práticas alimentares podem, no máximo, esperar chegar ao estatuto de ‘lugar de leitura’ da organização social”³⁸.

De outro lado, opondo-se à autonomia do social de Durkheim, consolida-se o *fato social total* maussiano, em que há interações entre o sociológico, o psicológico e o fisiológico. Ou seja, a ideia de que o ato alimentar está envolvido em vários níveis da realidade com instituições de diversas ordens (econômica, política, gênero, classe) e que é indispensável uma compreensão do fenômeno em sua totalidade, mesmo que a ênfase recaia sobre determinada atividade ou estágio específico de cada campo do conhecimento.

A tradição maussiana, leva à formação de, primeiramente, um conjunto de trabalhos a respeito da alimentação colocada como lugar de leitura do social e de suas mutações nas sociedades desenvolvidas, porém não como um objeto sociológico em si, mas submetido a outros objetos sociológicos mais amplos. A segunda formação de trabalhos, desenvolve-se na interdisciplinaridade, na etnologia e na antropologia, às margens da sociologia, da história, da paleontologia e das ciências médicas.

Cabe a Paul-Lèvy apontar a divisão entre Sociologia e Etnologia, no que ela denomina ideologia primitivista: “[...] para a Etnologia tudo o que é ‘antes’, os primitivos e seus homólogos, os camponeses, as tradições etc., para a

³⁷ Poulain, 2013, p. 158.

³⁸ Poulain, loc. cit.

Sociologia tudo o que é 'depois', as sociedades modernas e seus homólogos, a cidade, as inovações etc.”³⁹.

Quando analisado pelo ponto de vista de Paul-Lévy, o viés da alimentação, adquire um caráter social e não apenas de corporalidade, de primitividade, o que impõe à sociologia uma centralização disciplinar, ao mesmo tempo que exige um diálogo com outras disciplinas que esse objeto convoca, justificando a multidisciplinaridade dos estudos.

A questão da pluridisciplinaridade torna-se um fator central na sociologia, e é em torno de Edgar Morin e George Condominas que os primeiros trabalhos sobre alimentação se desenvolvem e oficializa-se a Sociologia da Alimentação⁴⁰. Morin escreve que:

Nossas atividades biológicas mais elementares, o comer, o beber, o defecar, são estreitamente ligadas a normas, interdições, valores, símbolos, mitos, ritos, quer dizer, aquilo que há de mais especificamente cultural! E podemos, aqui, compreender que é este sistema único, federativamente integrado, fortemente intercomunicante do cérebro de *sapiens*, que permite a integração federativa ou biológica, do cultural, do espiritual (elementos, por sua vez, complementares, concorrentes, antagonistas, nos quais os degraus de integração serão muito diferentes de acordo com os indivíduos, as culturas, os momentos), em um único sistema biopsico-socio-cultural. Comer tornou-se, então, “um ato humano total”.⁴¹

A Antropologia também sofre divisões, de um lado a Antropologia física instalada em uma perspectiva evolucionista – limitada nas dimensões anatômicas e fisiológicas – do outro lado, nos anos 50, iniciada por Claude Lévi-Strauss – com a publicação de seu texto *Race et histoire* (1952) – a Antropologia torna-se cultural e constoe-se o conceito de “espaço social, que coloca em um sistema as relações entre o social, o biológico e o ecológico”⁴². “Assim, a cultura

³⁹ Paul-Lévy, 1997, p. 171 *apud* Poulain, op. cit., p. 160.

⁴⁰ Proença, Rossana Pacheco Da Costa; Poulain, Jean-Pierre (2003) “O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares”. *Revista de Nutrição*, Campinas, 16(3):245-256, jul./set., 2003.

⁴¹ Morin, 1973, p. 146 *apud* Proença e Poulain, op. cit., p. 250.

⁴² Proença e Poulain, 2003, p. 249.

não está a jusante do fato biológico; ela está, para os homens, a montante (isso não que dizer que seja o único determinante).”⁴³

Lévi-Strauss busca a universalidade das estruturas do culinário, e estudando seus termos estruturalistas - "onde o próprio Lévi-Strauss declara-se um discípulo inconstante de Durkheim, muito influenciado por Mauss"⁴⁴- tenta-se analisar a estrutura do próprio pensamento humano, especificamente da mente humana, *l'esprit humain*, preocupando-se posteriormente com a comida, ou antes, com a preparação da comida, outro elemento básico dos assuntos humanos. Assim como a linguagem, o ato de cozinhar é comum a todas as sociedades humanas e traduz inconscientemente a estrutura de uma sociedade, podendo também, revelar as suas contradições, e por conseguinte, essa estrutura expressa-se na linguagem da cultura ou em um aspecto da cultura, como a preparação da comida⁴⁵. Em outras palavras, o alimento que consumimos e a forma que os preparamos são formas de linguagem que descrevem o que somos, que cultura construímos e de qual sociedade fazemos parte.

Para Lévi-Strauss, a cozinha é uma linguagem, um complexo código que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, comunicando e a dando sentido, nos instigando a pensar a comida a partir de sua função semiótica e comunicativa. Entre os seus estudos, Lévi-Strauss preocupou-se com a comida, ou com a preparação da comida, um elemento básico dos assuntos humanos, esperando assim descobrir de que forma a cozinha de uma sociedade é uma linguagem que traduz inconscientemente a sua estrutura.

Nos é perceptível que esse entrelaçamento entre cultura e alimentação não se limita ao que é ou não comestível, amplia-se ao conjunto de práticas e representações presentes no ato alimentar. Somos o que comemos e

⁴³ Proença e Poulain, loc. cit.

⁴⁴ Goody, Jack. (1998). *Cozinha, culinária e classes: um estudo de sociologia comparativa*. Oeiras: Celta Editora. p. 18.

⁴⁵ Ibidem.

utilizando as práticas alimentares como uma linguagem, um sistema de comunicação, entende-se que os alimentos que consumimos e a forma a qual o consumimos irá dizer muito o que somos. Esses *sistemas alimentares*, na visão de Dória⁴⁶, variam de civilização para civilização e correspondem ao modo que uma população utiliza para resolver suas questões nutricionais, considerando a disponibilidade do ambiente e seu posicionamento quanto à incorporação daquele alimento em sua sociedade, a visão simbólica daquele alimento, que é legitimada pela sua cultura, em seus diferentes domínios, como a religião⁴⁷. Os sistemas alimentares seguem uma linha de evolução cultural, que passa pela conquista da agricultura e domínio de técnicas e se interpenetrando e realizando trocas entre civilizações, formando um padrão alimentar, assim como os padrões adaptativos, que definem, ao longo da história, a educação do paladar⁴⁸.

Poulain conceitua como parte de um sistema alimentar “l’ensemble des structures technologiques et sociales, de la collecte jusqu’à la préparation culinaire en passant par toutes les étapes de la production-transformation”⁴⁹. Formando trocas de informações que são passadas de geração em geração, constituindo um sistema de conhecimentos tecnológicos e sociais, incluindo o saber-fazer, o gosto, as regras e as etiquetas. Esses conhecimentos são percebidos como sistemas de códigos simbólicos que demonstram valores de um grupo humano, participando da construção de identidades culturais, correlacionando a função biológica do comer e beber, com a social.⁵⁰

Em resumo, a alimentação humana é condicionada pelo biológico, que está relacionada ao estatuto de onívoro, mas que se impõe de maneira flexível, deixando margem para o cultural, contribuindo para a socialização dos corpos e para a construção das organizações sociais. Também, a alimentação é

⁴⁶ Dória, 2009.

⁴⁷ Dória, 2009.

⁴⁸ Ibidem.

⁴⁹ Poulain, Jean-Pierre (2006) *Manger au Maghreb*, invité du numéro. Toulouse: Université de Toulouse - Le Mirail. p. 22.

Tradução livre da autora: “O conjunto das estruturas tecnológicas e sociais, da coleta até a preparação culinária, passando por todas as etapas da produção-transformação”.

⁵⁰ Poulain, 2006.

condicionada pelo ecológico, através do biótopo no qual os indivíduos estão instalados, que também oferece uma zona de liberdade nesta gestão da dependência do meio natural.⁵¹

Adota-se, então, a expressão “espaço social alimentar”⁵², baseado no conceito de Condominas⁵³ de espaço social para designar este espaço de liberdade e a zona de imbricação entre o biológico e o cultural⁵⁴ representados na figura:

Figura 1 – O espaço social alimentar.

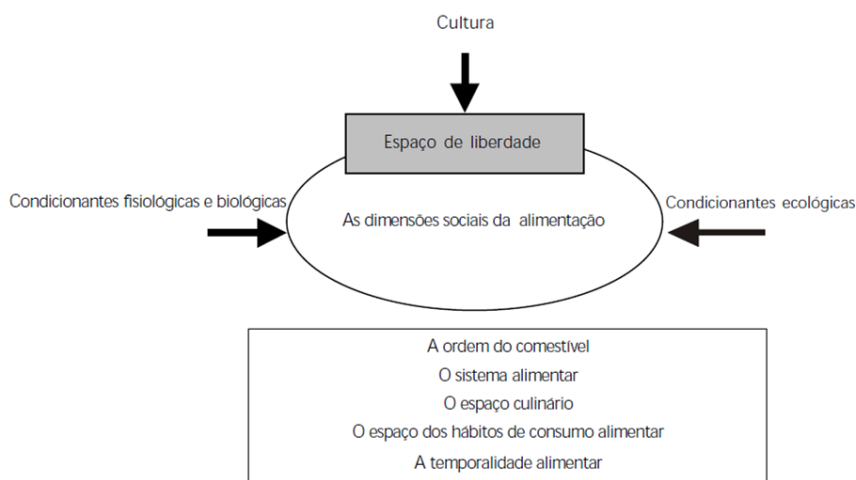


Figura 1. O espaço social alimentar.

Fonte: Proença e Poulain, 2003.

2.3 O GOSTO COMO FATOR DE ESCOLHA ALIMENTAR

No século XVIII, inicia-se o estudo das fisiologias e o gosto torna-se objeto de discussão, desenvolve-se um conceito de alimentação distinto do conceito de nutrição, mais ligado ao prazer à mesa e às sensações do paladar.

⁵¹ Proença e Poulain, 2003.

⁵² Proença e Poulain, 2003.

⁵³ Condominas, 1980 *apud* Proença e Poulain, 2003.

⁵⁴ *Ibid.*, p. 251.

Brillat-Savarin, em sua obra *A fisiologia do gosto* (1995), nos dirá que “o gosto está ligado à produção, à escolha e ao preparo de tudo o que serve de alimento”⁵⁵, dizia ainda ele que, com as descobertas do açúcar, do chá, do café, da baunilha, das bebidas alcóolicas, faz-se surgir novas sensações, juntamente com a necessidade de um aperfeiçoamento dos sentidos, especialmente do paladar. Manifesta-se então, a necessidade do enquadramento adequado dos prazeres do gosto pelas ciências. O gosto, ou o *goût*, como nos dirá Savarin, passa a ser explicado pelos estudos fisiológicos, não pela área filosófica do belo e do bom⁵⁶.

No dizer de Savarin, a “ciência culinária” se apoia sobre a fisiologia do gosto e a sua obra tem o sentido de “estabelecer as bases teóricas da gastronomia, a fim de que ela possa se colocar entre as ciências”⁵⁷. Não muito diferente, é o que nos propõe atualmente o físico-químico francês Hervé This, em sua *nova fisiologia do gosto*. Baseando seus estudos na *gastronomia molecular*, onde a física, a química e a biologia podem ter papel decisivo numa espécie de refundação da cozinha ao “modificar as idéias que sustentam os gestos culinários”⁵⁸. This usa uma metáfora para a sua análise do gosto:

O gosto resulta de várias estimulações: visuais, tácteis (raramente), olfativas, gustativas. Térmicas, mecânicas, afetivas, emocionais... E nós vimos igualmente que, como uma pintura, o gosto resulta de uma justaposição de sensações: uma tela totalmente branca será ignorada rapidamente, mas o pintor reúne outras cores para dar-lhe um “sentido”, que nós perceberemos.⁵⁹

Sendo o *gosto* para This, uma construção, e não uma sensação puramente natural. Existindo as sensações inatas – como a preferência dos humanos pelo doce e a rejeição do amargo, presente na maioria dos vegetais

⁵⁵ Dória, 2009, p. 190.

⁵⁶ Dória, 2009.

⁵⁷ Savarin, 2001, p. 379 *apud* Dória, Carlos Alberto. (2006). *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Senac. p. 70.

⁵⁸ *Ibid.*, p. 77.

⁵⁹ Hervé This, 2002, p. 79-82 *apud* Dória, op. cit., p. 79

tóxicos – que teriam um “interesse biológico”, relacionado à “sobrevivência da espécie”, em um ponto de vista basicamente utilitarista⁶⁰.

No entanto, Dória afirma que:

a cozinha fundada sobre os sentidos inatos ou sobre os sentidos fisiológicos estará obliterando o fato de que nós, humanos, somos ‘seres de cultura’, isto é, temos um sentido de memória e um sentido cultural que sobredetermina a nossa pura naturalidade.⁶¹

Conclui-se que o estudo do gosto não deve se limitar as razões fisiológicas, pois, como nos é afirmado por Moulain:

o fisiológico não age jamais em estado puro. No fenômeno natural, biológico por excelência, da fome, entra, no caso do homem [...] uma parte tão mínima seja ela e tão pouco aparente, do impacto societal [...]. A mesma coisa pode ser dita, e mais ainda, do psicológico. [...] Parece-me então permitido concluir que, do domínio dos gostos e das aversões, de sua evolução e de suas recorrências, o fator sociocultural desempenha um papel decisivo.⁶²

Passa-se a compreender que “o gosto varia de indivíduo para indivíduo, entre as diferentes idades de um mesmo indivíduo, entre as classes sociais, de cultura para cultura e de uma época para outra na mesma cultura”⁶³.

Deduz-se então que o gosto é, também, uma construção social, e, com essa visão, se consolida a *sociologia dos gostos*, iniciada pelo sociólogo francês Pierre Bourdieu, “que não estava interessado apenas em gostos culturais, mas também na maneira pela qual o gosto surge e é usado nos esforços por reconhecimento e status social”⁶⁴.

É a partir do estudo das práticas sociais concretas e cotidianas, na

⁶⁰ Dória, loc. cit.

⁶¹ Dória, 2009, p. 80.

⁶² Moulin, 1988 *apud* Poulain, 2013, p. 197.

⁶³ Dória, op. cit., p. 195

⁶⁴ Seymour, Diane. (2005). “A construção social do gosto” in Sloan, Donald (Org.) *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor*. Tradução Sônia Bidutte. Barueri, SP: Manole.

primeira classe das quais estão as práticas alimentares, que emerge, com efeito, a teoria bourdiana do '*habitus*'. Partindo dos gostos e do que os diferencia, ele descobre sua origem no '*habitus*': [...] O que eu gosto e o que eu acho bom seria, na realidade, aquilo que estou habituado a comer; aquilo que minha classe social de origem consome.⁶⁵

“A gastronomia é assim remetida à irracionalidade de um processo natural de distinção pelo qual as elites afirmaram sua diferença em relação às classes ascendentes”⁶⁶. A partir do momento que se coloca o *habitus* incutido na posição social, afirma-se que a construção do gosto, suas escolhas, deixa de ser uma questão de personalidade, para ser uma questão de classe social, ou seja, os gostos são formados socialmente e não individualmente. Para Bourdieu, o gosto não se forma apenas socialmente, mas também pela associação a um *habitus* específico localizado na hierarquia de relações de classes. Na luta por legitimidade, status e poder, a expressão de gosto torna-se uma maneira de apelar à distinção. Porém, essas expressões de gosto e as práticas sociais específicas que as incorporam não são estáticas.⁶⁷

A posição de Bourdieu amplia a ideia de capital para outros aspectos sociais, diferentemente da posição materialista de Marx – onde a consolidação das classes se dá apenas pela posse ou não de bens materiais –, estendendo o conceito para capital cultural, capital simbólico. Porém, continua com extratificações, não limitada à posse de bens, mas ainda com o limitante da classe social, vendo a cultura desses grupos dominantes definidora do padrão de gosto, de construção social, considerando a cultura de grupos subordinados, diferente do seu grupo de pertença, como desprovida de gosto.

⁶⁵ Poulain, op. cit., p. 172.

Segundo Bourdieu: "O conceito de *habitus* representa a ligação entre os componentes subjetivos e objetivos da classe, ou seja, classe como fruto de fatores amplamente econômicos, e classe como um conjunto de práticas, predisposições e sentimentos. *Habitus* refere-se a escolhas, práticas, ações e situações cotidianas típicas que costumam estar associadas à determinada classe social e à posição do indivíduo na sociedade. [...] O *habitus*, portanto, não *determina* nossas práticas, mas aumenta a probabilidade de adotarmos determinadas práticas em vez de outras. (Seymour, 2005, p. 3).

⁶⁶ Poulain, 2013, p. 172.

⁶⁷ Seymour, 2005, p. 17.

Recentemente, com a modificação de aspectos da sociedade moderna, critica-se a visão de Bourdieu, tida como obsoleta. Uma nova forma de analisar a formação do gosto social, indica que “os gostos tornaram-se padronizados em consequência de um processo de nivelamento por baixo da cultura em geral e dos processos de racionalização, democratização e industrialização.”⁶⁸ O gosto então se configura pela influência de fornecedores de produtos alimentícios e serviços padronizados, em vez da sua distinção com base em classes sociais. Outros argumentos, ligados ao pós-modernismo, indicam que nossos gostos não estão restritos a processos estruturais mais amplos, como o da classe social (gênero ou raça), e que temos liberdade de identidade e escolhas. Em uma ramificação desse mesmo pensamento, os indivíduos não são percebidos com tanta liberdade, ou existe uma liberdade moldada, pois são membros de grupos em um meio social.⁶⁹

A construção do gosto surge com a relação entre o mundo objetivo, que faz parte das nossas aptidões fisiológicas para percebê-lo, e do mundo subjetivo, dos nossos valores, crenças e preferências individuais. “Assim, genericamente, o gosto é expressão da educação do paladar e dos demais sentidos, conformados culturalmente para a apreciação do que comemos.”⁷⁰

Contudo, não se pode esquecer que esse processo de incorporação, também é um processo de seleção e universalização, onde, apesar das civilizações e seus sistemas alimentares terem “armações vastas, bem estruturadas e plásticas”⁷¹, não se pode abalar seus pilares, suas crenças, valores, gostos.

⁶⁸ Seymour, 2005, p. 18.

⁶⁹ Maffesoli, 1988 *apud* Seymour, 2005.

⁷⁰ Dória, 2009, p. 196.

⁷¹ *Ibidem*, p. 196.

2.4 COMIDA E CULTURA

De acordo com Garcia e Contreras⁷², o que comemos certamente marca as diferenças sociais e étnicas, classificando e hierarquizando grupos e pessoas através das suas escolhas alimentares e por vezes, também são formadoras dos hábitos que constituem parte da totalidade cultural. Conteras e Garcia⁷³ seguem afirmando que *incorporamos* psicossocialmente os elementos culturais do que comemos, e que esses elementos estão ligados a aspectos da espiritualidade tanto quanto à memória afetiva, além dos aspectos fisiológicos, defendendo que *somos o que comemos* tanto quanto *comemos o que somos*. Sendo assim, “a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la”⁷⁴.

A cultura culinária de uma sociedade, quando transformada em objeto de estudo, é identificada e identificante. Essa análise alimentar, abarca os costumes culturais e as tradições alimentares, pois são esses elementos que irão orientar os hábitos de uma sociedade. Para DaMatta, “o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere”⁷⁵. Em seus estudos sobre a alimentação brasileira, em 1987, ele defende que toda substância nutritiva é um alimento, mas nem todo alimento é comida. Alimento, aponta o autor, é universal e geral, é o que o indivíduo ingere para se manter vivo, já a comida ajuda a situar uma identidade e definir um grupo, uma classe, uma pessoa. “Temos o alimento e temos a comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se”⁷⁶.

A cultura faz surgir códigos importantes que definem as escolhas, os hábitos e assim, a identidade de um território. Em contrapartida, a comida,

⁷² Contreras, J; Gracia, M. (2004) *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.

⁷³ Contreras, J; Gracia, M. (2011) *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz.

⁷⁴ Montanari, Massimo (2008) *Comida como cultura*. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo. p. 16.

⁷⁵ DaMatta, Roberto (2001) *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro, Rocco. p. 56.

⁷⁶ DaMatta, loc. cit.

quando vista como elemento cultural, confere ao alimento representações sociais e culturais, constituindo uma identidade civilizacional, inscrevendo a culinária nas demais ordens de fenômenos da cultura. Para Montanari, os critérios simbólicos que o alimento adquire são confirmados quando o autor nos coloca que “a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la”⁷⁷. O culinário então, é visto como um lugar em que se concentram questões que ultrapassam o campo alimentar, como questões identitárias⁷⁸.

Recoloca-se as práticas culinárias tradicionais no contexto cultural que as faz surgir, transformando a cozinha em suporte para estas tradições, que passam a ser estudadas através de uma perspectiva patrimonial e analisando-se a história do território pelas suas receitas sedimentadas e seus hábitos à mesa. Segundo Poulain: “A cozinha é o conjunto de operações simbólicas e de rituais que, articulando-se sobre ações técnicas, participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o tornam consumível.”⁷⁹

A patrimonialização contemporânea da alimentação inscreve-se no vasto movimento que faz a noção de patrimônio passar da esfera privada para a esfera pública, do econômico para o cultural⁸⁰. Mas ela é o sinal de outras transformações das representações sociais. Ela amplia, em primeiro lugar, a noção de patrimônio material para o imaterial, “um imaterial modesto, o das práticas cotidianas e populares [...] Ao mesmo tempo, as culturas alimentares locais são rotuladas de ‘gastronomia’ e fala-se agora em patrimônios gastronômicos regionais”⁸¹.

Assim, o fenômeno da patrimonialização da alimentação coloca-se como lugar de leitura privilegiada das mutações sociais, consistindo em transformar as representações associadas ao espaço social alimentar, colocando os produtos

⁷⁷ Montanari, 2008, p. 16.

⁷⁸ Poulain, 2013.

⁷⁹ Ibid., p. 236.

⁸⁰ Fabre, 1998; Paul-Lévy, 2000 *apud* Poulain, 2013.

⁸¹ Poulain, op. cit., p. 35.

alimentares - bem como os objetos e habilidades utilizadas em sua confecção, conservação e consumo, assim como os códigos sociais, *os modos de cozinhar* e as *maneiras à mesa* - como objetos culturais portadores de uma parte da história e da identidade de um grupo social, testemunhos de uma identidade cultural⁸². “A história da alimentação mostrou que cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência.”⁸³

A alimentação, dentro de uma mesma cultura, sublinha os grupos sociais e demarca-os de forma categórica ou até mesmo em questões regionais. Os grupos humanos acabam por terem suas fronteiras identitárias demarcadas pelo seu hábito alimentar/comida, que difere de uma cultura para outra, como também, no interior desta uma mesma cultura entre seus subgrupos.

A manutenção da tradição alimentar está ligada à identificação com as raízes culturais que são passadas por gerações e se esforçam por manter alguns rituais e simbologias dessa tradição alimentar e, portanto, não cedendo prontamente ou totalmente aos apelos da indústria pela adoção completa dos alimentos processados. Assim, para esse autor, não é correto generalizar o poder da industrialização de alimentos, pois a cultura local e a tradição oferecem um peso que pode também influenciar nas escolhas alimentícias. Nesse sentido, o autor defende, inclusive, que os países em desenvolvimento se livrem de boa parte do peso das importações valorizando os alimentos autóctones.

Dória⁸⁴ se refere às possibilidades das práticas alimentares contemporâneas serem responsáveis por manterem ou de extinguirem as tradições alimentares. O mundo contemporâneo está relacionado ao modo de vida moderno e em constante transformação, tendendo ao dinamismo, mesmo que aspectos do tradicional permaneçam, ainda que com pesos diferentes de acordo com cada cultura.

⁸² Poulain, 2013.

⁸³ Ibid., p. 35.

⁸⁴ Dória, Carlos Alberto. (2014). *Formação da culinária brasileira: Escritos sobre a cozinha izeira*. São Paulo: Três Estrelas.

Garine⁸⁵ não acredita que o consumo de alimentos industrializados é adotado de maneira generalizada pelas pessoas, seja de forma individualizada, seja por grupo familiares. Para o autor, se por um lado é verdadeiro que a globalização tem propiciado uma homogeneização dos hábitos alimentares, por outro observa-se também a permanência da tradição alimentar com seus modelos locais de alimentação.

Para García Canclini⁸⁶, a busca por aspectos tradicionais na contemporaneidade sinaliza uma necessidade de distanciamento dos indivíduos com o excesso de modernidade e a insegurança vivida no mundo contemporâneo. No que se refere à alimentação, as inseguranças ou desconfiâncias não são poucas. Isso talvez explique a busca que tem ocorrido pela comida de nossos antepassados.

Não obstante, o tradicionalismo aparece muitas vezes como recurso para suportar as contradições contemporâneas. Nessa época em que duvidamos dos benefícios da modernidade, multiplicam-se as tentações de retornar a algum passado que imaginamos mais tolerável.

A supervalorização da tradição popular, da terra e dos produtos “autênticos” opõe-se às angústias ligadas ao desenvolvimento da industrialização alimentar e aos riscos de diluição das identidades locais e nacionais na mundialização ou no interior de espaços mais amplos, como a Europa.⁸⁷

Se a mundialização nivela certas diferenças, ela é ao mesmo tempo o motor de um processo de diversificação-integração. Ela implica, ao mesmo tempo, novas diferenciações, resultando formas originais de apropriação de produtos ou de técnicas e o desenvolvimento de espaços comuns que servem de ponte entre os modelos alimentares.

Curiosa reviravolta das coisas! Eis a grande cozinha agora atenta às tradições alimentares locais.⁸⁸

⁸⁵ GARINE, Igor de. (1987). “Alimentação, culturas e sociedades”. *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, 15(7), p.4-7.

⁸⁶ García Canclini, Néstor. (2013). *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. Trad. Heloísa Pezza Cintrão. São Paulo: EDUSP.

⁸⁷ Poulain, 2013, p. 37.

⁸⁸ *Ibid.*, p. 32.

As tradições alimentares, na sua função emblemática, tornam-se conseqüentemente um lugar de resistência cultural.

3 FORMAÇÃO SOCIOCULTURAL BRASILEIRA E HÁBITOS ALIMENTARES EM PERNAMBUCO

“Cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias.”

Michel de Certeau⁸⁹

O Brasil é uma grande confluência de culturas, onde se encontram etnias indígenas, africanas, além dos portugueses e europeus de outros países, o que resulta na construção de um território diverso, longe de ser uniforme. Essas diversas influências são por vezes estudadas através de um olhar eurocêntrico, gerando uma dificuldade em se perceber a real formação da nossa História. O antropólogo brasileiro Darcy Ribeiro expõe em seu trabalho *O processo civilizatório* (1975) a dificuldade existente ao se tentar transpor ideias e conceitos que têm como base a realidade da história europeia, para uma outra conjuntura - no caso o estudo da cultura latino-americana - que apesar de ter seu percurso cruzado com a cultura europeia, contém uma configuração histórico-cultural singular referente ao seu desenvolvimento. O processo de dominância social, é analisado pela Antropologia evolucionista que nos ensina que:

em processos de integração de povos com níveis de desenvolvimento distintos, há sempre um dominador. E este é aquele povo que dispõe de mais recursos tecnológicos e, por isso mesmo, subjuga a outra cultura e dirige a integração dos modos de vida, das técnicas, das matérias-primas e dos produtos ideológicos.⁹⁰

Nessas situações, certifica-se que o consumo de um alimento engloba diversas questões antropológicas:

o consumo de um vegetal ou de um animal não depende somente de sua disponibilidade, nem mesmo da existência de tecnologias suscetíveis de serem aplicadas a ele, ou seja, de “razões utilitárias”,

⁸⁹ Certeau, Michel de et al. (2002). *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. 5. ed.

⁹⁰ Dória, Carlos Alberto. (2014). *Formação da culinária brasileira: Escritos sobre a cozinha izeira*. São Paulo: Três Estrelas. p. 58.

ela deve se referir igualmente a razões culturais.⁹¹

Utilizamos então o estudo da alimentação como marcador cultural, onde através dos gêneros alimentares, técnicas e utensílios, assimilados e renegados, podemos captar a percepção sociológica de determinada cultura, tendo que “o caráter e as consequências dos contactos de povos diferentes dependem, entre outros fatores psico-sociais e sócio-culturais, da maneira pela qual êles se organizam socialmente.”⁹²

3.1 INFLUÊNCIAS NA FORMAÇÃO DE UMA IDENTIDADE ALIMENTAR BRASILEIRA

No Brasil, a discussão política sobre a formação de uma identidade nacional, inclusive da nossa culinária, se faz com o Movimento Modernista na primeira metade dos anos 1920, envolvendo debates das elites econômicas e os intelectuais de todo o país. Outro movimento marcante para essa formação identificadora foi o Movimento Regionalista iniciado no Nordeste por Gilberto Freyre nessa mesma época.

Gilberto Freyre [foi] o primeiro a lançar a idéia de que um país como o Brasil, que possuía uma cozinha pluriforme (por seu território imenso, suas diversas regiões, climas e povos diferentes), precisava de um estudo sociológico de peso, que desse conta das variações da culinária e dos hábitos alimentares.⁹³

Freyre lança em 1926, no Recife, seu Manifesto Regionalista, que visava mostrar que o Nordeste havia contribuído com a nação para a além da produção açucareira, e se utiliza da culinária enquanto assunto digno de estudos,

⁹¹ Poulain, Jean-Pierre (2013) *Sociologias da alimentação: os comedores é o espaço social alimentar*. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Silva Rial e Jamir Conte; pref. Rossana Pacheco da Costa Proença. 2 ed. - Florianópolis: Editora da UFSC. p. 230.

⁹² Fernandes, Florestan. (1976). “Antecedentes indígenas: organização social das tribos tupis” in Holanda, Sergio Buarque (Org.). *História geral da civilização brasileira*, Rio de Janeiro: Difel, Vol. I, 1976, p. 80.

⁹³ Silva, Paula Pinto. (2005). *Farinha, feijão e carne-seca*. Um tripé culinário no Brasil Colonial. São Paulo: Editora Senac.

colocando-a no mesmo patamar de outras temáticas tradicionalmente abordadas pela academia para uma construção social.

Foi a partir da publicação de seu trabalho mais aclamado, *Casa grande e senzala*, em 1933, que Gilberto Freyre estabeleceu o principal mito que fundamenta a formação sociocultural brasileira. Para ele, as características culturais e sociais dos brasileiros teriam origem direta na mistura dos povos, “na síntese equilibrada das diversas contribuições do português, do indígena e do africano”⁹⁴. Sobre essa defesa de Freyre, Nil Castro da Silva ainda complementa:

Neste projeto freyreano de construir um mito fundador do Brasil baseado na “fábula das três raças” a investigação da culinária cumpre função prioritária. A celebração da culinária brasileira integra-se ao objetivo mais amplo de valorização da identidade nacional como “civilização mestiça”. O processo de formação da culinária brasileira confunde-se com o processo de formação do Brasil, na medida em que exemplifica colaborações de negros, brancos e índios, e por isso confere singularidade ao país e torna-se código privilegiado para perquirir a identidade do brasileiro.⁹⁵

Essa ideia de sermos mestiços por natureza, defendida principalmente por Gilberto Freyre (1900-1987) e Câmara Cascudo (1898-1986), já circulava na cultura brasileira desde a Semana de Arte Moderna de 1922, encabeçada por Oswald de Andrade e Mário de Andrade. A construção de um símbolo culinário em países colonizados, dificilmente é unificada em torno de uma ementa, assim, no Brasil, “índios, negros e europeus não foram reunidos sob os mesmos signos, a não ser depois da segunda década do século XX”⁹⁶. A ideia de maior difusão da miscigenação culinária feita de forma igualitária, com assimilações culturais das três etnias para formação de uma única brasileira esconde como foi dramático e desigual o processo histórico.

⁹⁴ Silva, Nil Castro da. (2014). “Culinária e alimentação em Gilberto Freyre: raça, identidade e modernidade”. *Latin American Research Review*, Latin American Studies Association, Instituto Rio Branco, Vol. 49, No. 3. p. 10.

⁹⁵ Silva, Nil Castro da, loc. cit.

⁹⁶ Dória, 2014, p. 28

3.1.1 Influência portuguesa:

No Brasil colonial, os portugueses e europeus de outras nacionalidades, tiveram contato com povos tribais dedicados a caça e pesca, além de uma agricultura diferente da praticada na Europa. A aculturação se dá por diferentes processos, e a alimentação constitui um importante fator de domínio cultural. A partir do século XVI, os europeus, por meio do amplo comércio de especiarias, açúcar e escravos, interligaram todos os continentes. Espécies americanas foram transplantadas para África e Ásia, espécies europeias foram levadas às Américas, iniciando um amplo movimento de globalização econômica. “Portanto, o que devemos inicialmente aos portugueses (e espanhóis, é bom acrescentar) é exatamente o que toda a Europa deve a eles: o contato com as terras distantes da Ásia, das Américas e da África.”⁹⁷

Passam então a ser aclimatadas no Brasil espécies vegetais e animais vindas de diversos lugares conquistados, além de hábitos presentes no meio rural português, como o consumo de vísceras e de pequenos animais, a forma cooperada de matança do porco, rituais transplantados para a Colônia. Sobre os modos de cozinhar utilizado pelos portugueses, obtém-se um testemunho indicativo no *Livro de cozinha da infanta d. Maria* (1967)⁹⁸, considerado o primeiro livro de receitas em língua portuguesa. No livro, consta as técnicas culinárias comuns, como assar, cozer, fritar, estofar ou refogar, entre os condimentos citados, registrava-se o açafreão, açúcar, águas de cheiro, água de flor, amêndoas, azeites, almíscar, marmelos, canela, cravo, manteiga, mel, noz, pinhões e sal, além das ervas de cheiro – coentros, salsa, hortelã, cebola, pimenta, alho, mostarda, orégano, cominho ou gengibre.

A carne de porco, borregos e carneiros, cabritos, galinhas, as ervas e condimentos, juntamente com os cozidos, refogados, assados, empanados e

⁹⁷ Dória, 2014, p. 49.

⁹⁸ Maria (Infanta de Portugal). (1967). *O "Livro de cozinha" da Infanta D. Maria de Portugal: primeira edição integral do código português*. I.E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles. Edição Giacinto Manupella e Salvador Dias Arnaut.

fritos, seguramente são esses o legado europeu em forma alimentar que nos marcou no primeiro século de colonização.⁹⁹ Um capítulo à parte sobre essa herança, com certeza é o açúcar extraído da cana sacarina, – visto que os negros e os índios só utilizavam o mel – usado na formação da doçaria brasileira e produto mais importante da empreitada colonial portuguesa.

Figura 2 – Tabela de espécies exóticas aclimatadas

ESPÉCIES EXÓTICAS ACLIMATADAS		
Espécie	Origem	Época
Arroz (<i>Oryza sativa</i>)	China	século XVII (Iguape SP) século XVIII (Maranhão)
Abricó-do-pará (<i>Mammea americana</i>)	Antilhas	século XVIII
Banana (<i>Musa spp</i>)	Ásia	—
Carambola (<i>Averrhoa carambola</i>)	Ásia	século XIX
Chuchu (<i>Sechium edule</i>)	América Central	—
Coco (<i>Cocos nucifera</i>)	Índia	—
Coentro (<i>Coriandrum sativum</i>)	Europa Meridional	século XVII
Couve (<i>Brassica oleracea</i>)	Europa	século XVII
Dendê (<i>Elaeis guineensis</i>)	África	século XVI
Figo (<i>Ficus carica</i>)	Oriente Médio	século XVI
Fruta-do-conde (<i>Annona squamosa</i>)	Antilhas	—
Fruta-pão (<i>Artocarpus incisa</i>)	Malásia	século XIX
Gergelim (<i>Sesamum indicum</i>)	Ásia	século XVI
Graviola (<i>Annona muricata</i>)	América Central	—
Inhame (<i>Colocasia sculenta</i>)	Ásia	—
Jaca (<i>Artocarpus integrifolia</i>)	Índia	século XIX
Jatobá (<i>Hymenaea courbaril</i>)	Antilhas	—
Macadâmia (<i>Macadamia integrifolia</i>)	Austrália	século XX
Manga (<i>Mangifera indica</i>)	Ásia	século XVI
Melancia (<i>Citrullus lantus</i>)	África	século XVI
Quiabo (<i>Hibiscus esculentus</i>)	África	século XVI
Soja (<i>Glycine max</i>)	China	século XIX
Trigo (<i>Triticum aestivum</i>)	Ásia	século XVI

Fontes: Câmara Cascudo. *História da alimentação no Brasil*; Cavalcante, Paulo B. *Frutas comestíveis da Amazônia*; Felipe, Gil. *Grãos e sementes*.

Fonte: Dória (2014, p. 51).

⁹⁹ Dória, 2014.

3.1.2 Influência indígena

Os viajantes estrangeiros no estudo da nossa história colonial detêm uma importante contribuição e são utilizadas como importantes fontes de conhecimento sobre o indígena brasileiro. Como mencionado antes, esses relatos passam pela dificuldade de serem visões com perspectivas europeias sobre o Novo Mundo, que filtram a realidade nesse processo de apropriação seletiva da cultura indígena.

O grau de adaptação dos brancos à cultura indígena dependia fundamentalmente do local em que moravam. Aqueles que residiam em vilas ou cidades tendiam a incorporar apenas a língua, a culinária e a forma de dormir; já aqueles que penetravam frequentemente no sertão e viviam temporariamente em estreito contacto com as aldeias indígenas tendiam a adoptar mais elementos da cultura indígena.¹⁰⁰

O francês Jean de Léry, em seu livro *Viagem à terra do Brasil* (1961), afirma essa contribuição nos relatos sobre os costumes indígenas, “Depois de ter exposto como os nossos selvagens se vestem e se enfeitam, não me parece fora de propósito tratar agora de seus alimentos habituais.”¹⁰¹ e nos descreve entre outros hábitos e produtos, “duas espécies de raízes, a que chamam aypi e maniot”¹⁰². “Para uma população reinol habituada ao pão de trigo, a mandioca aparecia como produto brasílico mais importante, descrita minuciosamente em todos os relatos de europeus, fossem eles portugueses, franceses ou holandeses.”¹⁰³

Entre as descrições dos costumes alimentares, nos diversos relatos, faz-se presente o legado indígena da farinha. Nos é narrado por diferentes viajantes a constância que esse alimento tem nos hábitos alimentares dos primeiros

¹⁰⁰ Serrão, Joel; Marques, A. H. de Oliveira (Orgs.) (1992). *Nova história da expansão portuguesa: O império luso-brasileiro (1500-1620)*. Lisboa: Editorial Estampa.

¹⁰¹ Léry, Jean de. (1961). *Viagem à terra do Brasil*. Tradução integral e notas de Sérgio Milliet segundo a edição de Paul Gaffarel com o Colóquio na língua brasílica e notas tupinológicas de Plínio Ayrosa. Biblioteca do Exército. p. 102.

¹⁰² Léry, loc. cit.

¹⁰³ Serrão, Joel; Marques, A. H. de Oliveira (Orgs.) (1986). *Nova história da expansão portuguesa: O império luso-brasileiro (1750-1822)*. Lisboa: Editorial Estampa. p. 312.

habitantes do Brasil, e que se estende aos dias atuais. Gabriel Soares relata que “O mantimento de mais estima e proveito que se faz da mandioca é a farinha fresca, a qual se faz destas raízes que se lançam primeiro a curtir, de que se aproveitam os gentios e portugueses [...]”¹⁰⁴. Já o alemão Hans Staden, conta que os índios “Tuppin Inba”:

Fazem farinha também de peixe e de carne. Assam a carne ou o peixe ao fogo, ou ao fumo, e deixam ficar bem duro: rasgam-no com a mão em pequeninos pedaços, põem-no mais uma vez ao fogo, em uma vasilha de barro cozido a que chamam Yneppaun. Depois socam-no em pilão de madeira até ficar reduzido à farinha, e passam em uma peneira. Esta farinha conserva-se por muito tempo. Não têm o costume de salgar o peixe ou a carne. Comem então a tal farinha com a de raízes, e tem gosto bem regular.¹⁰⁵

No conjunto das crônicas sobre os povos indígenas nos séculos XVI e XVII, em especial os quinhentistas, nos chama a atenção as riquezas dos recursos naturais e a fartura de produtos agrícolas. Fala-se da abundância de pescado, peixes-boi e tartarugas (as quais eram conservadas aos milhares em lagochos artificiais, localizados junto às habitações), produção de bebidas, louças e utensílios, citações sobre roças extensas e a uma copiosa produção de milho e mandioca, alimentos dos quais os europeus precisavam se prover para seguir viagem. Surpreendendo a capacidade dos índios em fornecer grande quantidade de comida a uma numerosa tropa.¹⁰⁶

Para as necessidades de alimentação foram-se cultivando de norte a Sul, através dos primeiros séculos coloniais, quase que as mesmas plantas indígenas ou importadas. Na farinha de mandioca fixou-se a base do nosso sistema de alimentação. Além da farinha, cultivou-se o milho; e por toda parte tornou-se quase a mesma mesa colonial, com especializações regionais apenas de frutas e verduras (...). " e a mesma mesa se dava em relação as diferentes classes sociais, onde até os mais abastados, se fixaram na tríade "farinha, feijão e carne-seca".¹⁰⁷

¹⁰⁴ Sousa, Gabriel Soares de. (1989). *Notícia do Brasil*. dir. e coment. Luís de Albuquerque; transcrição em port. actual Maria da Graça Pericão. Lisboa: Alfa. p. 110.

¹⁰⁵ Staden, Hans. (1930). *Viagem ao Brasil*. Rio de Janeiro: Academia Brasileira. p. 143.

¹⁰⁶ Fausto, Carlos. (2010). *Os Índios antes do Brasil*. 4ª edição. Rio de Janeiro: Ed. Zahar.

¹⁰⁷ Silva, Paula Pinto, 2005.

Tabela 1 – Principais cultivos dos povos indígenas

POVO	LOCALIZAÇÃO	CULTIVOS
Guaraní	Delta do Paraná	Milho Abóbora
Goitacás	Campos de Guaitacases	Milho Batata-doce ou Cará
Timbu (atambi)	Ilhas do rio Paraná	Milho Amendoim e/ou Feijões Abóbora
Chané	Alto Paraguai	Milho Batata-doce ou Cará Amendoim e/ou Feijões
Aweikota Botocudo, Pataxó	Oeste do país, excluindo florestas	Milho Mandioca Batata-doce ou Cará
Bororo	Oeste do país	Milho Mandioca
Caingang	São Paulo e Santa Catarina	Milho (vermelho, branco e violeta) Amendoim e/ou Feijões Abóbora
Apinajé	Brasil central e noroeste	Mandioca Batata-doce ou Cará

Coroado	Serra do mar	Milho Batata-doce ou Cará Amendoim e/ou Feijões
Botocudo	Ihéus a Porto Seguro	Mandioca Batata-doce ou Cará

Fonte: Dória, 2014, p. 59.

Percebemos que o papel da comunidade indígena no processo da formação da culinária brasileira ultrapassa o fornecimento dos ingredientes. Imperam utensílios que até hoje são corriqueiros nos nossos hábitos, como pilões de pau (grandes e pequenos), colheres de pau (grandes e pequenas), peneiras de taquara, folhas de bananeira, palha de milho, panelas de barro etc.¹⁰⁸ Todos esses utensílios são oriundos de grupos indígenas.

[...] a mistura pela cozinha era inevitável. Na simples composição da mesa observam-se elementos distintos, como a cuia, a louça de barro, as colheres e vasilhas de pau indígenas, e os de fora, expressos pela louça branca do Reino, peças de estanho e de prata e os panos da Índia. Entretanto, essa "civilidade" só era exposta de quando em quando; no cotidiano, era o ordinário que imperava, seja nos pratos de barro vermelho, nos cuités de farinha, no comer com as mãos, seja na própria comida, composta invariavelmente de farinha, feijão e alguma carne-seca."¹⁰⁹

Câmara Cascudo¹¹⁰ relata sobre os nomes das comidas brasileiras vindas dessa descendência indígena, como moqueca, caruru, paçoca, tapioca, beiju, mingau etc., nomes que envolvem todo um *savoir-faire*, que pertencem a um sistema culinário. Demonstrando que a contribuição indígena brasileira não se resume simplesmente aos ingredientes, como diversas vezes nos é relatado.

¹⁰⁸ Freyre, Gilberto. (1997). *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste*. São Paulo: Companhia das Letras.

¹⁰⁹ Silva, Paula Pinto, 2005.

¹¹⁰ Cascudo, Luís da Câmara. (2004). *História da Alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global.

Notamos que estavam presentes no Brasil colonial, como até hoje, diferentes grupos indígenas, com diferentes culturas culinárias, fornecendo para os colonizadores, diferentes contribuições. Cada grupo contém uma forma singular de obter, cozinhar, servir, consumir, e simbolizar seu alimento. A contribuição indígena para a culinária brasileira não foi singular, e sim plural em um complexo sistema culinário, muito mais complexa do que se tem narrado, sendo necessário prestar mais atenção na contribuição dos povos indígenas na culinária brasileira no passado e no presente.

[...] ao longo dos séculos de colonização, os portugueses empobreceram sistematicamente a diversidade dos hábitos alimentares de centenas de povos indígenas, e o resultado foi um Brasil conquistado que não expressa a integração culinária, mas sim, uma coleção de ingredientes despidos de sua história de domesticação, como se fossem pura naturalidade, e que esconde o processo dramático de espropriação.¹¹¹

¹¹¹ Dória, 2014, p. 66

Figura 3 – Tabela das espécies nativas domesticadas

ESPÉCIES NATIVAS DOMESTICADAS
Espécie
Amendoim (<i>Arachis hypogaea</i>)
Araruta (<i>Maranta arundinacea</i>)
Babaçu (<i>Orbignya spp</i>)
Cacau (<i>Theobroma cacao</i>)
Caju (<i>Anacordium occidentale</i>)
Cará (<i>Dioscorea alata</i>)
Castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)
Cupuaçu (<i>Theobroma grandiflorum</i>)
Erva-mate (<i>Ilex paraguariensis</i>)
Feijão (<i>Phaseolus vulgaris</i>)
Goiaba (<i>Psidium guajava</i>)
Guaraná (<i>Paullinia cupona</i>)
Jabuticaba (<i>Myrciaria cauliflora</i>)
Jenipapo (<i>Genipa americana</i>)
Jiló (<i>Solanum gilo</i>)
Juçara (<i>Euterpe edulis</i>)
Mamão (<i>Carica papaya</i>)
Mandioca (<i>Manihot esculenta</i>)
Mangaba (<i>Hancornia speciosa</i>)
Maxixe (<i>Cucumis anguria</i>)
Pimenta (<i>Capsicum</i>)
Pitanga (<i>Eugenia uniflora</i>)
Pupunha (<i>Gulielma speciosa</i>)

Fonte: Felipe, Gil. Grãos e sementes.

Fonte: Dória, 2014, p. 96.

Sobre a dificuldade de adaptação dos europeus em terras brasileiras, os relatos demonstram desde a curiosidade em experimentar o novo e aceitar normalmente as únicas opções existentes às estranhezas de hábitos higiênicos, de estrutura de sociedade. Os relatos também apontam a dificuldade em relação aos hábitos alimentares aqui encontrados, ao ponto de se mandar trazer da corte, desde produtos básicos a acepipes luxuosos para a vida na colônia.

No livro *Cozinheiro moderno*, de Lucas Rigaud (1785), "raríssimas são as referências a produtos vindos das Américas. [...] Essa ausência sinaliza a resistência das elites portuguesas em adotar esses ingredientes em sua alimentação, embora essa resistência conviva com necessidade de aproveitar produtos abundantes na colônia como alternativa a problemas com a fabricação do pão, por exemplo. A utilização do barato e rentoso milho como substituto do pão era, para os europeus proprietários de terra, uma degradação alimentar; o tomate, no século XIX, ainda não era aceito por diversos povos nórdicos, além de ser considerado pelos alemães uma planta tóxica."¹¹²

Podemos notar duas visões formadas com a chegada dos estrangeiros ao *novo mundo*. Por um lado, há a percepção do paraíso natural e tropical, com pontos e descobertas positivas, por outro, uma visão depreciativa e de estranhamento aos hábitos e recursos encontrados no local. O que confere uma ambiguidade que estabelece primeiramente uma assimilação por sobrevivência ou mesmo por curiosidade, e na outra situação, uma total negação dos costumes ditos "selvagens", com um empenho de se preservar os hábitos europeus de sua época.

Freyre, em *Casa grande e Senzala*, nos relata esse perfil:

Os próprios senhores de engenho dos tempos coloniais que, através das crônicas de Cardim e de Soares, nos habituamos a imaginar uns regalões no meio de rica variedade de frutas maduras, verduras frescas e lombos de excelente carne de boi, gente de mesa farta comendo como uns desadorados - eles, suas famílias, seus aderentes, seus amigos, seus hóspedes; os próprios senhores de engenho de Pernambuco e da Bahia nutriam-se deficientemente: carne de boi má e só uma vez ou outra, os frutos poucos e bichados, os legumes raros. A abundância ou excelência de víveres que se surpreendesse seria por exceção e não geral entre aqueles grandes proprietários. Grande parte de sua alimentação davam-se eles ao luxo tolo de mandar vir de Portugal e das ilhas; do que resultava consumirem víveres nem sempre bem conservados: carnes, cereais e até frutos secos, depreciados nos seus princípios nutritivos, quando não deteriorados pelo mau acondicionamento ou pelas circunstâncias do transporte irregular e moroso. Por mais esquisito que pareça, faltavam à mesa da nossa aristocracia colonial legumes frescos, carne verde e leite. Daí, certamente, muitas doenças do aparelho digestivo, comuns na época e por muito doutor caturra atribuídas aos "maus ares".¹¹³

¹¹² Couto, Cristina. (2007). *Arte de Cozinha – Alimentação e Dietética em Portugal e no Brasil (Séculos XVII-XIX)*. São Paulo: Senac São Paulo. p. 82.

¹¹³ Freyre, Gilberto. (2006). *Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo: Global Editora. p. 98.

A oposição entre a cultura local e a europeia, é perceptível sobretudo quando se fala da repugnância dos reinóis em adotarem as comidas brasileiras:

Um alto administrador colonial como Francisco Xavier de Mendonça Furtado não hesitava em mandar vir de Lisboa para o Pará vários acepipes como presuntos de Melgaço, aletria, cuscus, queijos ingleses e queijos do Alentejo, vinhos de Oeiras e de Monção, azeite, vinagre forte, pimenta, mostarda.¹¹⁴

Por seu turno, o marquês do Lavradio, ao tomar contacto pela primeira vez com o novo mundo em Pernambuco, achou «sensaboríssimas» as carnes que ali se comiam e «insuportáveis» as frutas: «só as que são do nosso conhecimento da Europa são aqui comíveis».¹¹⁵

3.1.3 Influência africana

A cozinha negra, longe de ser contribuição dos escravos, como repete a historiografia brasileira, já que estes não possuíam liberdade alguma, inclusive criativa, que possibilitasse criar uma culinária. Como se sabe, ao escravo não se dava o poder de escolher coisa alguma, inclusive sobre sua alimentação. A participação nas cozinhas da casa-grande, era apenas como mão de obra escrava, que seguia a orientação das sinhás, ou seja, uma matriz culinário-cultural de origem europeia.

Os *negros de ganho*¹¹⁶ com seus tabuleiros e comércio de rua, surgem com a transferência da sede do vice-reinado da Bahia para o Rio de Janeiro, em 1763, deixando muitos funcionários públicos, da Bahia, sem função, essa nova situação do escravo, surge como solução para a economia. A partir deste momento, encontra-se nas ruas:

negras que vendiam canecas de mingau de milho e tapioca, pão ou arroz preparado à maneira africana, com carne-seca frita e molho de pimenta, assim como pedaços de inhame com carne de baleia

¹¹⁴ Serrão, Joel; Marques, A. H. de Oliveira (Orgs.) (1991). *Nova história da expansão portuguesa: O império luso-brasileiro (1620-1750)*. Lisboa: Editorial Estampa.

¹¹⁵ Serrão e Marques, 1991.

¹¹⁶ Dória, 2014, p. 73.

grelhada [...]. Mas, à medida que o tempo passa, a culinária de gosto negro vai se afirmando também em outros espaços, como nas confrarias religiosas que, mais tarde, com a Abolição, viriam a se transformar nos terreiros de candomblé. Esse processo, contudo, é ainda mais complexo do que aquele de surgimento da cozinha de rua influenciada por resquícios de uma culinária mais propriamente africana.¹¹⁷

A culinária negra então se consolida como uma culinária popular, das ruas, voltada para pobres, vinda do uso da criatividade dos *negros livres* que utilizavam os elementos disponíveis e a memória das casas dos seus senhores, para criar uma culinária¹¹⁸; outra vertente que acrescenta ao estudo da culinária negra, vem da *cozinha de santo*, com descendências do sincretismo religioso presente no Brasil. Na obra de Manuel Querino (1851-1923), *A arte culinária na Bahia*, observamos que as receitas como o vatapá é elaborado com pó de arroz, fonte tradicional de carboidrato na África islamizada, bem distinto do prato que hoje se consome, feito com pão dormido. Com raros registros escritos sobre a vida concreta dos negros pobres, a correta pesquisa sobre o tema passa sempre por imensas dificuldades de confirmação e conclusão, sendo a “contribuição do escravo”¹¹⁹ na formação da culinária brasileira longe de ser realidade.

3.2 HÁBITOS E COSTUMES ALIMENTARES EM PERNAMBUCO NO INÍCIO DO SÉCULO XIX

Sobre Pernambuco, Câmara Cascudo descreve no prefácio do livro *Viagem ao nordeste do Brasil* (1942), de Henry Koster, que:

O século XVII durava ainda nas almas e o século XVIII não chegara à segunda centúria. O príncipe regente se fixara no Brasil em janeiro de 1808. A renovação era rápida, diária e visível. Joaquim Nabuco dizia que o século XIX começara de sege e findara de automóvel. Pernambuco não conhecera quase a sege. Passou do tricórnio ao chapéu alto. Do palanquim ao carro de duas parelhas. Do algodão tinto de coipuna aos tecidos ingleses de Manchester. A navegação direta com Macau e Goa espalhava louças azuis, influência oriental, peças

¹¹⁷ Dória, 2014, p. 74.

¹¹⁸ Ibidem.

¹¹⁹ Ibidem.

rendilhadas onde a paciência chinesa irrita nossa velocidade mal-educada. Koster desembarcou no momento em que se abriam as janelas das casas-grandes e os últimos capitães-mores passavam em revista os milicianos. Ainda dançou de casaca de seda, mas assistiu aos primeiros casacos de casimira, às primeiras manifestações da independência social, senhoras andando sozinhas, as palestras comuns aos dois sexos, as músicas farfalhantes que anunciavam o Congresso de Viena.¹²⁰

Evidentemente que os hábitos alimentares variavam entre as diferentes camadas sociais, mas, também, Pernambuco, por se tratar de um estado de vasta extensão da costa até o sertão, mais adentro do continente, possuía costumes distintos em suas diversas regiões:

A etiqueta à mesa variava muito entre os grupos sociais e também conforme se tratava de populações litorais, mais habituadas ao convívio e às práticas estrangeiras, ou interiores, entre as quais os utensílios de mesa mais comuns eram por vezes desconhecidos.¹²¹

Nos relatos de Henry Koster, inglês, filho de pais portugueses, que chegou em terras recifenses em dezembro de 1809, encontra-se uma descrição detalhada da viagem realizada pelo interior do estado. Koster discorre também sobre os hábitos alimentares, que se mostravam diversos. Sobre sua chegada a Recife, ele descreve:

Por ceia puseram diante de mim carne-seca e farinha de mandioca, tornada em papa, que chamam pirão, e também biscoitos duros (bolachas) e vinho tinto. [...] Os doces, servidos depois, eram como sempre deliciosos, conforme o hábito das famílias dessa ordem. O rico homem brasileiro tem tanto orgulho dos seus doces quanto o cidadão inglês de sua mesa ou dos seus vinhos.¹²²

Ao falar sobre o almoço realizado em Recife, Koster relata que havia “um grande número de pratos, postos à mesa sem a menor simetria e cuidado quanto

¹²⁰ Koster, Henry. *Viagens ao Nordeste do Brasil*. Tradução e notas de Luiz da Câmara Cascudo. São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1942. <http://www.brasiliana.com.br/brasiliana/colecao/obras/126/viagens-ao-nordeste-do-brasil> [16 de novembro de 2017]. p. 25.

¹²¹ Serrão e Marques, 1986, p. 520.

¹²² Koster, 1942.

à regularidade do serviço”. Ele ainda aponta um costume que considera diferente à mesa, na relação de interação entre familiares e convidados durante as refeições:

Surpreenderam-me, como era de se esperar, as expansões afetuosas dos convivas, pondo no meu prato pedaços de carne que retiravam dos seus. Notei esse hábito repetidas vezes, particularmente entre as famílias do interior, e esta de que falo está no Recife há muito pouco tempo, mas a maioria do povo da cidade tem outras ideias a respeito desse assunto. Somente duas ou três facas estavam na mesa, obrigando cada pessoa a cortar o alimento em pedacinhos e passar a faca ao vizinho. Havia, entretanto, abundância de garfos de prata e grande quantidade de pratos. O alho era um dos ingredientes de cada prato e eu tomei grande porção de vinho durante a refeição.¹²³

Ao relatar suas viagens pelo interior de Pernambuco, Koster aponta novamente o uso de utensílios e até a postura na hora de se alimentar:

Jantei à moda brasileira, numa mesa colocada a seis polegadas do solo, ao redor da qual nos sentamos, ou melhor, nos deitamos, sobre as esteiras. Não havia garfos e as facas, em número de duas ou três, eram destinadas a cortar unicamente os maiores pedaços de carne. Os dedos deviam fazer o resto.¹²⁴

Koster chegou a relatar também como as técnicas de cocção transpareciam costumes indígenas: “Procuramos uma panela nas choupanas vizinhas e pusemos a cozinhar a carne-seca. A carne foi assada à velha maneira dos índios, estendendo-a sobre uma espécie de grelha de varas verdes, acendendo o lume embaixo.”¹²⁵ O viajante ainda escreveu um relato mais extenso sobre os costumes alimentares sertanejos em que comenta quais eram os principais alimentos consumidos no sertão pernambucano:

A alimentação dos sertanejos consiste principalmente de carnes, nas suas três refeições, às quais ajuntam a farinha da mandioca reduzida a uma pasta, ou arroz, que às vezes o substitui. O feijão, chamado comumente na Inglaterra de “favas francesas”, é a iguaria favorita.

¹²³ Koster, 1942, p. 55.

¹²⁴ Ibid., p. 105.

¹²⁵ Ibid., p. 99.

Deixam-no crescer em grãos, só o colhendo quando está completamente duro e seco. Surpreendeu-me verificar o limitado emprego do milho como mantimento, embora algumas vezes usado. A despeito de tudo, fazem uma pasta com a carnaúba e vi comer carne com coalhada. Os vegetais verdes não são conhecidos em seu uso e ririam à ideia de comer qualquer espécie de salada. Os frutos selvagens são numerosos e podem ser colhidos abundantemente, mas poucos tipos são cultivados, entre esses a melancia e a bananeira. O queijo do sertão é excelente quando fresco, mas ao fim de quatro ou cinco semanas fica duro e coriáceo. Poucas pessoas fabricam manteiga, batendo o leite em garrafas comuns. Trata-se, entretanto, de experiências pessoais, e não uma prática geral. Nas próprias cidades do sertão a rançosa manteiga da Irlanda é a única que se pode obter.¹²⁶

3.3 FRANCESISMO NA CULINÁRIA PERNAMBUCANA:

Depois do período napoleônico, no século XIX, o mundo passa a comer “à francesa” e Paris torna-se fascínio para a todas as burguesias que passam a querer imitar e consumir seus produtos e hábitos. O francesismo afetou Portugal, conseqüentemente o Brasil, ou melhor, a burguesia brasileira, que direta ou indiretamente registra no século XIX uma grande influência dos sabores e valores franceses, inclusive nos seus hábitos alimentares¹²⁷. Cria-se um dualismo culinário onde as elites nacionais, tendenciosas ao afrancesamento da cozinha e dos hábitos à mesa, incorporam nas suas vivências uma cozinha internacional despersonalizada, não construindo um terreno cultural em comum com o restante da população que se contrapõe com as cozinhas locais mais resistentes.

Recife se afrancesava cada vez mais desde a chegada de D. João VI e a Família Real portuguesa que acelerava o ritmo da europeização no final do século XIX e início do XX. A cidade:

buscava uma estética europeia, notadamente francesa, que se espalhava pelos diversos aspectos de sua sociedade. As soirées, os bailes à francesa, a literatura que se consumia, as vestimentas, particularmente as femininas e a alimentação evocavam a imagem de

¹²⁶ Koster, 1942, p. 213

¹²⁷ Toscano, Frederico de Oliveira. *À francesa: sociabilidades e práticas alimentares no Recife (1900-1930)*. Recife: 2013. 213 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Pernambuco, CFCH. Pós-Graduação em História, 2013.

uma suada Paris tropical, onde o arquiteto Vauthier erguia, abençoado pelo poder público, edifícios grandiosos como o tão postergado Teatro de Santa Isabel. Parecia ser impossível encontrar um serviço que não fosse (melhor e mais elegantemente) realizado por um estrangeiro, o francês tornando-se uma segunda língua para a elite recifense, sedenta por tudo o que viesse de fora e parecesse moderno.¹²⁸

A partir de meados do século XIX até o início do século XX, tudo, cultural e cientificamente, era influenciado pela cultura francesa. Essa influência estendeu-se também aos hábitos alimentares em Recife, em que se misturavam os “francesismos modernizantes e as velhas tradições da mesa pernambucana”¹²⁹. Toscano ainda afirma que:

O embate [entre os francesismos e as velhas tradições] perduraria principalmente entre os protagonistas das elites econômicas e intelectuais locais, enquanto as influências adventícias se disseminavam cada vez mais mesmo entre as camadas mais humildes da população. Paulatinamente, a mesa pernambucana ganharia ares mais europeizados e marcadamente franceses, dos produtos consumidos, passando pelo serviço prestado até os pratos servidos.¹³⁰

Como Toscano afirma, esses hábitos eram uma “marca de distinção social”¹³¹. A influência francesa, nessa época, era notada principalmente pelo consumo de produtos importados, que, sem importar a qualidade, tinham suas publicidades estampadas em diversos periódicos recifenses¹³².

O cotidiano da cidade via a circulação intensa e diária de itens variados, tais como doces em lata, confeitos, chocolates, frutas cristalizadas e, evidentemente, bebidas. A cachaça produzida no Brasil não era capaz de saciar a sede de uma nata que reagia com horror à proximidade de um produto considerado popular e, conseqüentemente, grosseiro. Essa porção minoritária da população apreciava o consumo de bebidas importadas, tais como licores e vinhos, grande parte deles vindo da velha metrópole, embora o equivalente francês também encontrasse lugar entre as abastadas

¹²⁸ Toscano, 2013, p. 70.

¹²⁹ Toscano, 2013, p. 35.

¹³⁰ Ibid., p. 35.

¹³¹ Ibid., p. 38.

¹³² Ibidem.

famílias locais. Como esclarece o historiador Ricardo Luiz de Souza, o “vinho não chegou a fazer parte – como ainda não faz – do cotidiano nacional, a não ser de setores da elite, e de um ou outro bebedor minoritário. Eram consumidos – os importados de Portugal, especialmente das ilhas portuguesas – basicamente nos engenhos, e apreciados também por seu atribuído valor terapêutico”.¹³³

No período do nacionalismo, contrapunha-se uma “cozinha brasileira” a uma “cozinha francesa” ou afrancesada, e dessa cozinha brasileira incorporavam-se todas as cozinhas regionais. O culinário passa a concentrar questões que ultrapassam o campo alimentar e as cozinhas regionais tornam-se um espaço social composto por símbolos identitários. O regionalismo pode ser percebido, como dito por Certeau:

De um grupo a outro, não se consomem os mesmos produtos, não se acomodam da mesma forma, nem são absorvidos respeitando o mesmo código de boas maneiras à mesa. As diferenças muitas vezes ficam por conta de uma história cultural regional, dos particularismos obscuros, quando se trata de necessidades materiais configuradas pela tradição e de uma maneira de adaptar-se à produção agrícola do lugar.¹³⁴

As tradições alimentares tornam-se lugar de resistência cultural e os sociólogos da época, como Gilberto Freyre, verão nelas traços fundamentais da identidade regional, entre outras práticas habituais. Freyre nutria a ideia de uma identidade de pátria apoiada em sua cozinha, mostrando que o

paladar defende no homem a sua personalidade nacional. É dentro da personalidade nacional e regional que prende o indivíduo de modo tão íntimo às árvores, às águas, às igrejas velhas do lugar onde nasceu, onde brincou menino, onde comeu os primeiros frutos proibidos.¹³⁵

¹³³ Souza, Ricardo Luiz de. (2004). “Cachaça, vinho, cerveja: da Colônia ao século XX”. *Revista Estudos Históricos*. Rio de Janeiro: nº 33. p. 6.

¹³⁴ Certeau, Michel de *et al.* (2002). *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 2002. p. 242.

¹³⁵ Freyre, Gilberto. (2002). *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. p. 34.

A “personalidade nacional”, defendida pelo sociólogo pernambucano, se caracterizaria por uma heterogeneidade que reflete não apenas o território nacional, como também os diferentes povos envolvidos nessa construção. Por essas questões, essa ideia de uma “cozinha nacional” é fomentada de forma simplista, que por muitas vezes, desconsidera a complexidade do assunto, sendo fundamentada em uma idealização romantizada da sociedade da época. O tripé culinário brasileiro, fundamentado nos ingredientes indígenas e nas criações adaptativas das negras e das senhoras portuguesas, quando examinado minuciosamente, sofre abalos necessários em sua estrutura.

Evidentemente, o objetivo de Freyre não era apenas o de chamar atenção para a alimentação brasileira de forma geral. Preocupava-o, acima de tudo, a desnacionalização da cozinha local, um assunto que demonstrava bem a ojeriza que o sociólogo possuía pelos estrangeirismos culinários.

Ao voltar da Europa há três anos, um dos meus primeiros desapontamentos foi o de saber que a água de coco verde era refresco que não se servia nos cafés elegantes do Recife onde ninguém devia se lembrar de pedir uma tigela de arroz doce ou um prato de mungunzá ou uma tapioca molhada. Isto é para os “frejes” do Pátio do Mercado. Os cafés elegantes do Recife não servem senão doces e pasteis afrancesados e bebidas engarrafadas. E nas casas? Nas velhas casas do Recife? Nas casas-grandes dos engenhos? Quase a mesma vergonha de servirem as senhoras pratos regionais que nos cafés e hotéis elegantes da capital. Nem ao menos por ocasião da Quaresma, voltam essas casas aos seus antigos dias de esplendor. Já quase não há casa, neste decadente Nordeste de usineiros e novos-ricos, onde aos dias de jejum se sucedam, como antigamente, vastas ceias de peixe de coco, de fritada de guaiamum, de pitu ou de camarão, de cascos de caranguejo e empadas de siri preparadas com pimenta. Já quase não há casa em que dia de aniversário da família os doces e bolos sejam todos feitos em casa pelas sinhás e pelas negras: cada doce mais gostoso que o outro. [...] Raras são as mesas do Nordeste onde ainda se encontrem mesa e sobremesa ortodoxamente regionais: forno e fogão onde se cozinham os quitutes tradicionais à boa moda antiga. O doce de lata domina. A conserva impera. O pastel afrancesado reina.¹³⁶

A mesa parecia ostentar tanto ou mais valor do que quaisquer outros símbolos que a república brasileira buscasse criar ou firmar rumo a uma maior

¹³⁶ Freyre, Gilberto. (1967) *Manifesto regionalista*. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais. p. 59.

unidade nacional. Se por um lado o sociólogo inovava ao defender a importância da culinária, alçando-a à estatura de temáticas mais tradicionalmente consideradas de pertinência intelectual, por outro exibiu um conservadorismo displicente, confortável, quanto a outros aspectos da sociedade brasileira.

A ideia de miscigenação, formada pela contribuição das três raças, soa como algo confortável para a construção de uma identidade brasileira.

Ela supera as tensões do escravismo colonial, ao conferir ao negro uma personalidade cultural forte e determinante; incorpora a história indígena não como processo dramático de aniquilação, mas, sim, como a verdadeira trajetória de adaptação às novas terras descobertas; finalmente, apresenta a herança europeia como prática e assimiladora, “dando conformação moderna a tudo o que, visto de modo isolado, pareceria impróprio para fundamentar uma civilização nos trópicos.”¹³⁷

Em boa verdade, no decorrer da nossa história, já nem retemos na memória as origens de todos esses métodos e insumos, que já nos aparentam bem autóctones. Deixa de fazer sentido perseguirmos esta origem quando esta busca é motivada pela necessidade de se rotular algo como puro, e primordial, sendo mais importante percebermos que Portugal nos coloca em contato com a cozinha rural europeia, nos abrindo um leque de matérias-primas e maneiras de cozinhar que constituem parte da nossa cultura alimentar e introduz o Brasil em um panorama comercial mundial. As múltiplas influências seguem por uma via de mãos duplas, de trocas, levando do nosso território e deixando em nossos solos diversas coisas das quais nem mais se distingue origem. Passa a se ter um variado e amplo repertório de ingredientes e técnicas na culinária aqui praticada. fazemos parte de um processo de múltiplas influências.

Na história culinária brasileira, diante de cada prato, podemos encontrar reminiscências dos povos formadores da comida local. A importância de uma etnografia culinária atual que desconstrua/desmistifique a abordagem política regionalista, formada no início do século XX, e que permita reavaliar e

¹³⁷ Dória, 2014, p. 43.

demonstrar a real composição da historiografia alimentar brasileira, serviria melhor no presente e no futuro.

Percebe-se que uma cozinha regional, construída inventivamente através de uma característica econômica, distinta da situação atual, que fazem sentido em determinada época e que nos é apresentada como uma sucessão de “pratos típicos”, cuja origem e função já nos é difícil de compreender. Inúmeras supostas cozinhas pelo mundo produzem pratos tradicionais simplificados, adaptados aos nossos hábitos atuais e as leis do mercado. Sente-se assim como parte integrada e de conhecimento, mesmo que momentaneamente, de uma sociedade, comendo fragmentos das culturas locais. “É trabalhando com essas heranças, atenuando seus aspectos mais estranhos, que vamos construindo uma nova cozinha brasileira; afinal, precisamos cada vez mais desse mito num ambiente internacionalizado e competitivo”¹³⁸, e com busca crescente de identidade, da característica marcante do *terroir*, da *tradição*, mesmo que esta seja explorada/exposta de uma forma revisada.

¹³⁸ Dória, 2014, p. 43

4 O CADERNO DE RECEITAS

“Em história, tudo começa com o gesto de *separar*, de reunir, de transformar em ‘documentos’ certos objetos distribuídos de outra maneira. Na realidade, ela consiste em *produzir* tais documentos, pelo simples fato de recopiar, transcrever ou fotografar estes objetos mudando ao mesmo tempo o seu lugar e o seu estatuto.”

Michel de Certeau, 1982¹³⁹

4.1 APRESENTAÇÃO DO CADERNO

Nesse capítulo, discorreremos sobre um recorte espacial e cronológico de nosso estudo, utilizando como *corpus documental* os manuscritos culinários da senhora Zelina Moraes Costa, minha bisavó, nascida em 30 de dezembro de 1909, de pouca escolaridade – fez os estudos primários e formou-se em bordado – e pertencente a uma família de condições financeiras restritas. Teremos como *locus documental* a cidade de Recife, em Pernambuco, nordeste brasileiro.

Figura 4 – Estado de Pernambuco, situado no nordeste do Brasil



Fonte: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Pernambuco#/media/File:Pernambuco_in_Brazil .svg](https://pt.wikipedia.org/wiki/Pernambuco#/media/File:Pernambuco_in_Brazil.svg)

¹³⁹ Certeau, Michel de. (1982). *A Escrita da história*. Tradução de Maria de Lourdes Menezes. Revisão técnica de Arno Vogel. Rio de Janeiro: Forense Universitária.

Figura 5 – Cidade de Recife, situada na região litorânea do Estado de Pernambuco



Fonte: https://pt.wikipedia.org/wiki/Recife#/media/File:Brazil_Pernambuco_location_map_Municip_Recife.svg

Seu caderno de receitas – fonte desta pesquisa – foi presente da sua madrinha, a senhora Wanda Pessôa Rapôso, em 27 de julho de 1955, sendo esta quem iniciou o caderno com a receita de “Bôlo de Leite”. Minha bisavó constrói o caderno ao longo da vida, tendo posteriormente o entregado a sua filha, Maria da Conceição de Moraes Costa, para compor seu enxoval de casamento. Seguindo o ritual, o caderno é entregue a minha mãe como herança de sua avó e fonte de lembranças e costumes da família. Essa sequência usual que os manuscritos culinários matriarcais percorrem no universo familiar – passando através das gerações feminina – é denominada por Gilberto Freyre como a “maçonaria das mulheres”.¹⁴⁰ Hoje, além de ícone afetivo e de memória, o caderno de receitas é utilizado para compor meus estudos do Mestrado. O “Livro de Receitas de Bôlos”, de Zelina Moraes Costa, foi utilizado para armazenar as receitas dos doces, tema rico e extenso por natureza, principalmente no que diz respeito ao nordeste brasileiro.

O doce brasileiro ocupa um papel diferenciado dentre as preparações culinárias, herança da tradição portuguesa, que por sua vez deve muito à cultura árabe e também à monocultura da cana-de-açúcar implementada desde o início da colonização do Brasil¹⁴¹. Essa apropriação do açúcar pelos portugueses nos

¹⁴⁰ Freyre, Gilberto. (1997). *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste*. São Paulo: Companhia das Letras. p. 83.

¹⁴¹ Freyre, Gilberto. (1997). *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste*. São Paulo: Companhia das Letras.

é apresentada no artigo de Roberto Benjamin:

O uso do açúcar não fazia parte da culinária africana dos elementos trazidos para o Brasil, o que explica, por exemplo, que Orixalá continue a comer o seu inhame com mel nos terreiros do Recife. [...] Há registros do consumo de mel silvestre referente a diversas etnias indígenas e até das festas de coleta do mel, como entre os guajajara, do vale do Mearim, no Maranhão (conforme registro feito por Charles Wagley, da Universidade de Colúmbia, entre dezembro de 1941 e março de 1942). [...] Foi, portanto a tradição portuguesa que estruturou a cultura culinária do Brasil. Vale ressaltar que essa culinária portuguesa estava impregnada da contribuição moura, que pode ser verificada no próprio vocabulário de raízes árabes relativo ao açúcar: açúcar, álcool, alfenin, alfelô.¹⁴²

Os africanos e indígenas, aculturados pelo açúcar trazido pelos portugueses, introduzem na doçaria elementos pertencentes aos seus hábitos alimentares, que vão desde ingredientes, como frutas, mandioca, castanha de caju, amendoim e coco, a utensílios e técnicas, como a peneira arupema, a colher de pau, panelas de barro. Conseguimos perceber esses pormenores nas análises que faremos das receitas presentes no caderno estudado, como na miscigenia que se faz notar na receita do bolo “Pé de moleque”.

Câmara Cascudo também nos mostra a importância do doce, ressaltando seus papéis simbólicos na sociedade portuguesa e por conseguinte na brasileira: “era a saudação mais profunda, significativa, insubstituível. Oferta, lembrança, prêmio, homenagem, traduziam-se pela bandeja de doces [...]. O doce visitava, fazia amizades, carpia, festejava.”¹⁴³ Recordo-me que nas casas das minhas avós, para se receber visitas, era imprescindível ter pelo menos um bolo, “o bolo das visitas”, daí a necessidade e a vontade de se ter um caderno de receitas exclusivo para os biscoitos e bolos.

¹⁴² Benjamin, Roberto. (2005). “Doçaria e Civilização: a preservação do fazer”. p. 37 – 41. Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre, *Anais*. Recife, 2005.

¹⁴³ Cascudo, Luís da Câmara. (2004). *História da Alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global.

4.2 O CADERNO DE RECEITAS COMO FONTE HISTORIOGRÁFICA

Para estudarmos a História da Alimentação, utiliza-se cada vez mais, diferentes tipos de fontes, como livro de contas de casas comerciais, conventos, ementas de restaurantes, inventários, livros de etiquetas e economia doméstica, além dos livros e cadernos de receitas. Pode-se fazer valer dos métodos de estudos etimológicos, usando a linguagem e as palavras como fonte documental da história. As fontes, sejam elas históricas ou sociológicas, vindas de tradições orais ou ditos populares, têm valores equivalentes, não podendo existir hierarquia.¹⁴⁴

A Professora Doutora Maria José Azevedo Santos, em seu trabalho *A alimentação em Portugal na Idade Média* (1997), já relata esses valores quando escreve que “Os primeiros livros de cozinha reflectem, na sua maioria, um saber, talvez secular, transmitido, ciosamente, de geração em geração através, não do poder da escrita mas, do poder da fala e do gesto.”¹⁴⁵ e continua nos demonstrando que:

o facto de se confiar o conhecimento técnico-culinário à palavra escrita constituiu um fenómeno de consequências múltiplas. Assinale-se, por exemplo, a passagem da fase oral da cozinha à sua fase codificada. Realce-se a aculturação do gosto, facilitada pela capacidade difusora do escrito à mão, ou impresso. Atente-se enfim, na importância que o livro de cozinha encerra hoje como uma das principais fontes de conhecimento do viver do homem medieval e moderno.¹⁴⁶

Percebemos que o uso do caderno de receitas, assim como livros de cozinha como citado anteriormente, ampliam as possibilidades das fontes historiográficas. O sociólogo pernambucano Gilberto Freyre, desbravador em suas análises sobre a família brasileira, nos afirma utilizar-se também dessa diversidade de objetos de estudo quando nos diz:

¹⁴⁴ Dória, Carlos Alberto. (2014). *Formação da culinária brasileira: Escritos sobre a cozinha izeira*. São Paulo: Três Estrelas.

¹⁴⁵ Santos, Maria José Azevedo. (1997). *A alimentação em Portugal na Idade Média*. Coimbra: Tipografia Lousanense. p. 36.

¹⁴⁶ *Ibid.*, p. 36.

De outras fontes de informações ou simplesmente de sugestões, pode servir-se o estudioso da vida íntima e da moral sexual no Brasil dos tempos de escravidão; do folclore rural nas zonas mais coloridas pelo trabalho escravo; dos livros e cadernos manuscritos de modinhas e receitas de bolo; das coleções de jornais; dos livros de etiqueta; e finalmente do romance brasileiro que nas páginas de alguns dos seus maiores mestres recolheu muito detalhe interessante da vida e dos costumes da antiga família patriarcal.¹⁴⁷

Sobre o estudo desses documentos históricos, Dória relata que:

Há pessoas que estudam justamente as receitas e suas transformações. São historiadores da alimentação que as tomam como objeto de conhecimento histórico, tendo como ponto de partida a historicidade da receita em relação aos demais elos da cadeia de transformações alimentares, além da historicidade do lugar em que estas se processam. Podemos, através destas receitas ter um desenho da história das matérias-primas e seus usos, as formas de execução, e as diferenças nesses modos de preparo, que são, muitas vezes determinados pelo desenvolvimento tecnológico ou pela divisão de trabalho, contexto social, bem como as idiosincrasias dos consumidores de uma sociedade e que contém a memória de uma família, ou de, no mínimo um microcosmo da sociedade.¹⁴⁸

Tratando desses estudos, em níveis internacionais, a Professora Doutora Carmen Soares, afirma que a:

História da Alimentação, na Antiguidade, faz-se com base numa diversa e vasta galeria de fontes escritas. Aquelas em que primeiro pensam os estudantes, sobretudo os não iniciados nesse Mundo Novo das culturas grega e romana, são os hoje tão triviais livros de culinária.¹⁴⁹

Datando então dos séculos V e IV a.C os mais antigos Livros de Culinária, quando se tem as primeiras ocorrências escritas do conceito “arte da culinária”, com referências em *A República* e *O Político* de Platão, além do nome de Miteco, identificado como “autor de um livro de cozinha” no diálogo *Górgias* datável, pelo menos, do século V a.C. Tem-se também referência a uma obra

¹⁴⁷ Freyre, Gilberto. (2006). *Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo: Global Editora.

¹⁴⁸ Dória, 2014, p. 148.

¹⁴⁹ Soares, Carmen. [2010-2015]. *Arte culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.

enciclopédica de Ateneu de Náucrates (Egipto, sécs. II-III d. C.), com nome *Deipnosofistas*, manuais que continham informações sobre a arte de cozinhar.¹⁵⁰

Outro grande nome da Antiguidade, é o siciliano Arquéstrato (séc IV a. C.) “autor do texto grego de literatura gastronómica mais antigo a ter chegado aos nossos dias, ainda que apenas sob a forma de fragmentos”¹⁵¹, um poema que retrata a alimentação requintada das elites aristocráticas.

Forçoso é acentuar o carácter restrito da acção do livro de cozinha. Restrito, desde logo, porque reflecte, normalmente, as práticas alimentares das classes superiores (na França, em Espanha ou em Portugal) e assim quase só a elas se dirigiria. Restrito ainda, porque acessível só àqueles que sabiam ler, aliás, em número bem escasso, por toda Europa, nos fins da Idade Média e princípios da Idade Moderna.¹⁵²

Esta, porém, é uma dificuldade que se amplia para diversos estudos sobre a sociedade.

Nota-se que livros e cadernos de receitas, em diferentes épocas e sociedades, servem como matéria e material antropológico, demonstrando que essa diversidade de fontes só enriquece e democratiza o estudo histórico. O autor Bruno Laurioux¹⁵³, quando estudou as cozinhas medievais, lança mão de análises que iam desde listas de compras aos livros de receitas, nos afirmando com isso que “o estudo minucioso das receitas é muito útil ao historiador da cozinha”. Dória, em seu livro *Culinária Materialista* (2009), analisa e diagrama perfeitamente as possibilidades de estudos através da receita:

Assim, a análise do enunciado receita, seja ele coletado em livros ou em campo por um bom etnógrafo, nos permite conhecer fragmentariamente estilos de vida, vestígios de cultura material,

¹⁵⁰ Soares, Carmen. (2011). “História da alimentação na Antiguidade Clássica: os primeiros livros de culinária”. *Boletim de Estudos Clássicos*. Vol. 54.

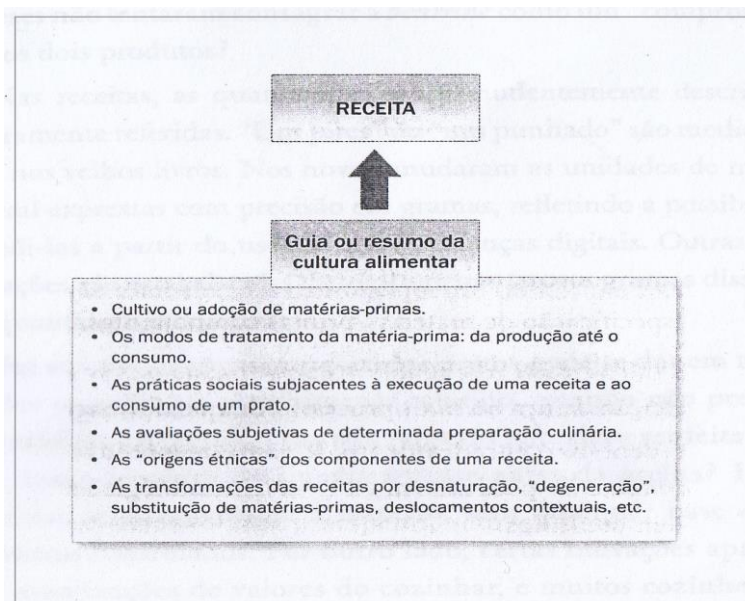
¹⁵¹ Soares, Carmen. (2016). *Arquéstrato, Iguarias do Mundo Grego. Guia Gastronómico do Mediterrâneo Antigo*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.

¹⁵² Santos, 1997, p. 36.

¹⁵³ Laurioux, Bruno. (1998). “Cozinhas medievais (séculos XIV e XV)” in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (Ed.). *História da alimentação*. 3.ed. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p.450-451.

filosofias encarnadas e toda sorte de informações que um relato pode fornecer quando relacionado com seu contexto. Mediante as várias abordagens possíveis, a receita aparece como um resumo da cultura alimentar de uma época e de determinada população e podemos procurar nela traços de sua origem étnica, o status do seu executante, etc. Essa abordagem, que toma a receita como a pedra angular da análise culinária, pode ser representada como na [figura 4] [...]¹⁵⁴

Figura 6 – A receita resume a cultura alimentar.



Fonte: Dória, 2009, p.157.

Ainda nos utilizando das palavras de Freyre, que foi capaz de vislumbrar permanências através das análises das receitas, pensando-as como algo que iria além da simples leitura de um cozinheiro, ele afirma que:

[...] através das receitas, algumas delas, segredos de família, é uma arte que resiste a seu modo ao tempo, repetindo-se ou recriando-se, com a constância de suas excelências e até de suas sutilezas de sabor; afirmando-se, por essa repetição ou por essa recriação. Numa velha receita de doce ou de bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com os modos nem capitulando, senão em pormenores, ante as inovações, que faltam às receitas de outros gêneros. As receitas médicas, por exemplo. Uma receita médica de há um século e quase sempre um arcaísmo. Uma receita de bolo do tempo do Padre Lopes Gama ou de doce dos dias de Machado de Assis que se tenha tornado um bolo ou um doce

¹⁵⁴ Dória, Carlos Alberto (2009) *A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: SENAC. p. 157.

clássico – como o sequilho do padre ou o doce de côco do romancista – continua atual, moderna, em dia com o paladar, senão humano, brasileiro.¹⁵⁵

Lançando um olhar investigativo a respeito do assunto, os cadernos de receitas têm um profundo significado na historiografia, representando uma fonte capaz de formar um retrato sociológico de uma determinada época e seus atores participantes, destacando identidades locais e regionais, influências, persistências, mudanças e incorporações de inovações tecnológicas na área da alimentação, questões definidoras de gênero, relações sociais e sentimentais, dentre outros aspectos. Esses elementos trazem à tona não apenas questões de produção e consumo dos alimentos, mas também dos usos e costumes, códigos e ritos relacionados ao ato de alimentar-se, em um determinado *locus* espacial e temporal.

Segundo Solange Demeterco:

Os cadernos de receitas, então, também por sua capacidade de evocar lembranças, não teriam apenas a função de orientar tecnicamente quem vai cozinhar; transformam-se em documentos e fontes para a história cotidiana da família, na medida em que podem transmitir um comportamento alimentar, sob forte influência do grupo doméstico nesse processo.¹⁵⁶

4.3 O PAPEL DA MULHER NA DOCUMENTAÇÃO DE RECEITAS

Através dos estudos desses receituários, podemos chegar a diversas observações, entre estas, passamos a entender melhor a situação feminina na referente época do objeto estudado. Esses cadernos culinários eram produzidos e destinados especialmente às mulheres, consideradas rainhas do lar pois cabiam a elas as escolhas alimentares em suas casas, dando formação aos hábitos alimentares da família, como nos é afirmado por Certeau:

¹⁵⁵ Freyre, 1997, p. 23.

¹⁵⁶ Demeterco, Solange. (1998). *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade. Curitiba (1900-1950)*. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de História, Universidade Federal do Paraná, Paraná, 1998.

em suma, nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer – ou o que a mãe de nossa mulher lhe ensinou a comer. (...) de tal forma que é o mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras, temperadas de ternura e de ritos, que marcam nossa primeira infância.¹⁵⁷

Segundo Dória, mesmo com a inserção da mulher no mercado de trabalho conquistado na Revolução industrial, a função alimentar do lar continua sendo atribuída a ela: “Não há dúvidas de que, ainda hoje, a cozinha feminina é um dos pilares do poder da mulher, em que ela segue administrando a tradição alimentar”¹⁵⁸.

Portanto, essa escrita feminina, presente nesses escriturários, é caracterizada por uma redação privada e familiar e constituem um importante auxiliar historiográfico para compreensão das práticas alimentares das sociedades letradas, nos dando um panorama do estilo de vida próprio do meio social de pertença. Essa manifestação cultural é compartilhada e configurada por um meio de transmissão matrilinear, onde as trocas de conhecimentos e até de segredos, muitas vezes tradicionais na história da família são perpetuados para as próximas gerações. Marina Maluf levanta justamente essa situação:

não seria o livro de receitas uma extensão da despensa, o resultado de um esforço objetivo para organizar os inúmeros conteúdos e possibilidades desordenadas deste e de outros domínios? Não seria ele, a um só tempo, texto de gulodices e poções, rezas e versos, mas também breviário de transmissão? Poderíamos ir mais longe e indagar se não eram o enxoval e o livro de receitas, cuidadosamente preparados, que possibilitava encontros entre gerações, entre mãe e filha, para compartilharem da mesma existência. Era como se linhas e letras cruzassem presente, passado e futuro: a vida vivida da mãe a ser vivida pela filha.¹⁵⁹

Esses segredos de tradição, também eram vistos nas casas-grandes no nordeste açucareiro, Gilberto Freyre nos coloca isso intitulando como “maçonaria das mulheres”:

¹⁵⁷ Certeau, Michel de et al. (2002). *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 2002. p. 250.

¹⁵⁸ Dória, 2014, p. 206.

¹⁵⁹ Maluf, M. (1995). *Ruídos da memória*. São Paulo: Siciliano, 1995. p. 224.

Inventaram-se as casas-grandes [...] doces e bolos que tomaram nomes de família ou de engenho - Souza Leão, Guararapes, cujas receitas se conservaram por muito tempo em segredo, às vezes passando de mãe à filha. Houve no Brasil uma maçonaria das mulheres ao lado da maçonaria dos homens, e das mulheres se especializando nisto: em guardar segredo das receitas de doces e bolos de família.¹⁶⁰

Entende-se, portanto, a partir dessas observações, que a literatura culinária passa pelas mulheres, o saber acumulado nesses docês familiares têm um estimado valor etnográfico, além do valor afetivo. Cadernos de receitas da bisavó, da mãe, são elos de memórias entre a tradição culinária familiar e a cultural e no espaço incorporador que é a cozinha. Os elos se fazem entre a comensalidade e os estudos sociais, como no caso estudado.

4.4 A INDUSTRIALIZAÇÃO COMO FATOR MODIFICADOR DOS HÁBITOS ALIMENTARES

A cozinha amplia mais uma vez seu capital simbólico, e passa a ser espaço indetificador e incorporador. A partir desse espaço, nota-se que a cozinha absorve aos poucos os alimentos industrializados, as inovações tecnológicas, como os novos fogões, geladeiras, freezers, panelas de pressão, fornos micro-ondas e eletrodomésticos, para se conquistar mais conforto e praticidade. Desta forma, uma nova sociedade, ditada pelo ritmo do consumo se constrói e vê-se afetar também a estrutura familiar - as mulheres adquirem uma rotina dupla de trabalho, nas fábricas e em casa, na organização do lar e da família - cria-se novos conceitos no âmbito social e familiar e na cozinha e na mesa, acalentando novos sonhos de consumo.

Esse é o perfeito cenário que observamos através do caderno de receitas da minha bisavó, percorrendo os ingredientes, nota-se o surgimento dos produtos industrializados, com a substituição do nome do ingrediente pelo nome da marca do produto, como em “fermento em pó”, que é substituído por “pó

¹⁶⁰ Freyre, 1997, p. 83.

Royal” e nas receitas reformuladas pela Nestlé, com seu novo produto pós-guerra, o leite condensado “Moça”. Concretizamos esse conceito ao pegarmos como exemplo a receita do “Pavê Rápido”, primeiramente, o título nos remete à praticidade na cozinha, e como isto passa a ser valorizado. Essa rapidez pode ser conquistada ao se utilizar o “leite Moça”, que surge associado a produtos tradicionais, como o amendoim e a castanha de caju.

Abrindo um parenteses para o caso do leite condensado Moça no Brasil. A partir do final da década de 50, no Brasil, as vendas crescem em ritmo acelerado:

De alternativa ao leite fresco nos momentos de escassez e de produto voltado para a alimentação infantil, o Leite Moça é alçado para categoria de “ingrediente culinário”. De certa forma, a combinação entre açúcar, leite concentrado, a textura encorpada, o próprio sabor do produto, “doce como brasileiro gosta” e o fato da lata ocupar pouco espaço nas despensas domésticas criaram um caminho culinário alternativo. [...] A evolução do Leite Moça no Brasil é um case de marketing dentro da própria empresa [...]¹⁶¹.

De 1950 a 1970, começam a acontecer essas mudanças mais evidentes. A partir da década de 1980, que diz respeito à modernização da cozinha, do ponto de vista físico e tecnológico.

Essa tendência, que pode ser constatada através do número igualmente elevado de revistas de decoração e de publicidade dedicadas às transformações da/na cozinha, é também percebida nos livros de culinária publicados a partir da década de 1980 (incluindo traduções de clássicos da gastronomia, como BrillatSavarin), sugerindo assim que, após um processo de comoditização da indústria alimentar e da cozinha, iniciado na década de 1950, a arte culinária está novamente em alta, por conta das relações entre comida, identidade e corpo (Caplan, 1997; Counihan, 1999). Vale lembrar que em 1950 se deu a implantação da “indústria branca” (fogões, geladeiras, liquidificadores, batedeiras etc.), cujo ponto culminante foi a década de 1970, com o boom dos alimentos industrializados no Brasil, incluindo a introdução e a relativa difusão do fast-food.¹⁶²

¹⁶¹ OLIVEIRA, Débora Santos de Souza. (2010). *A transmissão do Conhecimento Culinário no Brasil Urbano do Século XX*. Dissertação (mestrado) – Universidade de São Paulo, Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. São Paulo, 2010. p. 82.

¹⁶² Gomes, Laura Graziela; Barbosa, Livia. (2004). “Culinaria de papel”. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, nº 33. janeiro-junho de 2004, p. 3-23. p. 13.

4.5 MARCADOR CULTURAL: LINGUAGEM E ALIMENTAÇÃO

A linguagem é desde muito um fator identitário e traz consigo inúmeros marcadores culturais. Novamente, esses conceitos podem ser transpostos ao universo da alimentação. Um elemento culinário pode demarcar uma cultura e por vezes ser insubstituível, como quando demarcado por um *terroir*, que traz características únicas ao ingrediente. Aubert nos traz o conceito de marcador cultural na linguagem:

Admita-se, inicialmente, que toda língua é um fato cultural. Integra e articula toda uma gama de comportamentos dos grupos sociais que dela se servem, e constitui um dos instrumentos mais elaborados de pensar, dizer e atuar sobre o mundo no seio das relações sociais intra- e intergrupos. Se assim é, de princípio tudo na língua – e toda expressão da língua na fala – porta em si uma ou mais marcas reveladoras deste vínculo cultural, traços que remetem a conjuntos de valores, de padrões comportamentais, lingüísticos e extralingüísticos [...].

Outras marcas, ainda, dizem mais diretamente respeito à dimensão referencial das línguas, remetendo aos universos ecológico (flora, fauna, topografia, hidrografia, etc.), da cultura material (objetos e espaços criados pelo homem), da cultura social (relações sociais de toda ordem) e da cultura religiosa (nos termos de Nida, 1945), ou, talvez mais precisamente, ideológica (referências a sistemas de crenças) (vide, p.ex., Aubert, 1998, 2003). Todas essas marcas serão aqui denominadas marcadores culturais [...].¹⁶³

Podemos utilizarmo-nos deste conceito para criar um paralelo de um próprio ingrediente como marcador cultural. Para tanto, temos um excelente exemplo neste trabalho, as diversas receitas que se utilizam da macaxeira, *Manihot utilissima*, mandioca, aipim, ou "uma raiz da feijão dos inhames e batatas", como atesta Gabriel Soares¹⁶⁴ até chegarmos à "*Rainha do Brasil*"¹⁶⁵ que reflete toda importância desta raiz na nossa cultura. A macaxeira nos oferece

¹⁶³ Aubert, Francis Henrik. (2006). "Indagações acerca dos Marcadores Culturais na tradução". *Estudos Orientais* 5 Miolo. p. 24-25.

¹⁶⁴ Sousa, Gabriel Soares de. (1879). *Tratado Descritivo do Brasil - em 1587*. Rio de Janeiro: Typographia de João Ignacio da Silva. p. 153.

¹⁶⁵ Cascudo, 2004, p. 93.

diversas possibilidades, seja como farinha, goma, massa, trabalhada de forma assada, cozida ou frita, em acompanhamentos ou como prato principal. Muda-se a técnica empregada e pode-se obter por exemplo o “*beiju*” que substitui o pão na refeição dos europeus no Brasil colonial, faz-se o purê e substitui a farinha de arroz nas iguarias baianas¹⁶⁶ consumidas pelos negros muçulmanos em suas cerimônias religiosas. O que mais poderemos querer de um marcador cultural do que nos representar tão amplamente como a macaxeira?

4.6 ESPECIFICIDADES DO OBJETO

Comparando as informações quantitativas catalogadas através do objeto de estudo e procurando traçar um perfil qualitativo, podemos identificar características da alimentação pernambucana à época, além de indícios de mudanças nos conteúdos das receitas, e, conseqüentemente, compreender como se deu a transição desse conhecimento e como as mudanças socioculturais são absorvidas neste universo culinário. O caderno, com exceção da primeira receita que foi escrita por sua madrinha para acompanhar o presente, é feito exclusivamente pela minha bisavó Zelina com sua caligrafia pouco trabalhada, apresentada de forma simples, que reflete em parte sua situação social e de poucos estudos, casada com um comerciante, toma conta do seu lar, até porque “naquela época mulher não trabalhava fora de casa” explica-me minha avó Conceição, sua filha.

Localizar esses documentos nos arquivos familiares e em bibliotecas não é tarefa fácil, seja pela fragilidade e desgaste do papel pelo constante manuseio, seja pelo pouco cuidado da família em armazenar e proteger o caderno, um estudo voltado para este objeto é um trabalho minucioso. O caderno em questão apresenta-se em mau estado de conservação, com folhas amareladas e rasuradas, o que dificulta essas análises.

¹⁶⁶ Querino, Manuel. (1928). *A arte culinária da Bahia*. Salvador: Papelaria Brasil.

A observação gramatical também nos serve como referencial temporal, minha bisavó, nascida em 1909 e alfabetizada antes da implantação do primeiro Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa (AOLP 1927-1931) no Brasil, em que, antes do acordo, não havia um estudo sistemático sobre a língua portuguesa, usava-se mais a grafia fonética e aparentemente lógica do que a etimológica, podemos perceber essa grafia em livros e jornais editados na época. À medida que os anos passaram, Zelina atualizou sua escrita e, por isso, as receitas com "chicara" e "assucar" ficaram registradas, mas as que vieram muito depois ganharam as grafias modernas, "xícara" e "açúcar".

O hábito de fazer bolos e biscoitos, na minha família, como reflexo da sociedade industrializada, foi se perdendo no decorrer das gerações. As predileções e gostos familiares, formados pelos hábitos das bisavós, avós e mães perduram e são notadas nas receitas. Referências como o leite de coco e a macaxeira, são marcas desse processo. As descrições simplificadas dos preparos, demonstram a familiaridade que minha bisavó tinha na cozinha, comprovada diversas vezes pelos relatos da família, não sentindo necessidade de descrever pormenores. A pouca diversidade de utensílios retrata a realidade social e financeira em que ela vivia. Receitas que muitas vezes foram confidencializadas e trocadas com parentes e amigas – de forma simples e escritas continuamente – mesclam-se a outras, que por alguma razão despertaram seu interesse e foram captadas em manuais e embalagens – com adaptações criadas pelos fabricantes para direcionarem o consumidor a utilizar os produtos da sua empresa – que compõem o caderno.

4.7 RECEITUÁRIO

LIVRO DE RECEITAS DE BOLOS

Zelina Moraes Costa

Recife – 25 - 7 - 55

4.7.1 Bolos

Bôlo de “Leite”

250 grms: de manteiga

½ kilo de açúcar

½ kilo de farinha de trigo

6 ovos

1 ½ chicara de leite de gado

3 colherinhas de (chá) pó Royal

Modo de fazer – bate-se a manteiga com o açúcar bem batida – bota-se as gemas, bate-se. Depois bota-se as claras que já devem estar batidas – vae-se botando a farinha aos poucos juntando o leite e bate-se um pouco

\\====//

Recife, 25/7/55

Copiado por Wanda Pessoa Rapôso.

= Bolo Cubano =

(?) ovos

1(?) colheres de farinha de trigo

1(?) colheres de assucar

1 colher de pó Royal

1 chicara de leite de coco

« Método »

Bate-se a clara em ponto de neve, junta-se as gemas depois o açúcar, bate-se bem, junta-se a farinha peneirada com o fermento, e por último o leite de côco.

Forno regular.

>< Bolo de milho ><

3 ovos inteiros

2 colheres de manteiga

6 colheres de assucar

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de fubá

1 colher de fermento

Leite de um côco grande

« Método »

Mistura-se bem a farinha de trigo como o fubá, torna-se em uma vasilha o assucar, a manteiga e os ovos, mistura-se, não é preciso bater muito, apenas que fiquem unidos, em seguida juntam-se as farinhas, e pôr último o suco de côco.

“ Bolo de Sogra ”

3 ovos

3 xícaras de assucar

4 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de manteiga

1 copo de leite de côco

1 colher de queijo (ralado)

1 colher (rasa) de fermento

« Método »

Bata um pouco a manteiga, junte o assucar e torne a bater, junte as gemas e

misture bem, ponha o queijo, o leite e em seguida a farinha. Misture tudo, adicione as claras em neve e por último o fermento dissolvido em um pouco de leite. Fôrma untada. Forno regular.

((Bolo de macacheira))

1 kg de macacheira ralada sem espremer

1 côco ralado

3 ovos inteiros

Açúcar, sal e manteiga a gosto

Mistura-se tudo e leva-se ao forno.

-Fim-

« Bolo de macacheira »

Ralam-se 3 raízes de macacheira; leite de 1 coco; assucar suficiente e manteiga. 9 ovos e 1 xícara de passas.

Mexe-se tudo e leva-se ao forno em fôrma untada com manteiga. = Forno brando

((Bolo de macacheira))

1 kg de macacheira

100 g de manteiga

250 g de açúcar

Leite de 1 coco tirado sem água

6 ovos

((Modo))

Rala-se a macaxeira, espreme em um pano, passa-se na peneira, amassa-se com o açúcar, um colherinha de sal, depois bota-se a manteiga com o leite de

coco; bate-se os ovos, mistura-se tudo, junta-se uma (1) colher de fermento em pó. Fôrma untada, vai ao forno. Fim.

== = Pé de moleque == =

1 kg de massa de mandioca humida

2 côcos

1 L d'água para tirar o leite dos c.

300 g de castanhas de caju assadas e passadas na máquina

600 g de assucar de 2ª

1 ½ colherinha de canela

1 ½ colherinha de cravos

1 ½ colherinha de erva-doce, ambos torrados, pisados e passados em peneira fina

4 ovos, sendo 2 sem clara

1 colher bem cheia de manteiga

Sal para temperar

100 g de castanhas inteiras para enfeitar

« Método »

Raspam-se os 2 côcos, com a metade da água tira o leite grôso, e com a outra metade o leite ralo;

Passa-se a massa numa arupema e põe-se numa tijela juntando-se seguidamente a manteiga, as castanhas, os ovos, e a canela, o cravo, a erva-doce e a metade do leite ralo, mexe-se bem, juntam-se o assucar e o leite grôso, põe-se o sal e por fim o resto do leite grosso, leva-se a assar em fôrma untada com manteiga e enfeita-se com as castanhas inteiras. Forno bem quente. Receita para 2 bolos de libra. (Fim)

== Bolo o mesmo peso ==

4 ovos

4 colheres de leite de vaca

1 colherinha de fermento

Põe-se os ovos numa das conchas da balança e pesa-se igual quantidade de manteiga e farinha de trigo.

<<< Método >>>

Batem-se os ovos bem batidos com o açúcar e junta-se aos poucos os outros ingredientes e, por fim, bota-se o leite.

Pode juntar-se noz moscada ou essência de baunilha ou passas.

Fôrma untada com manteiga pode ser grande ou pequenos. – Forno regular –

“ Bolo Português ”

250 g de assucar

250 g de farinha de trigo

6 ovos inteiros

2 chicharas de leite de coco

1 colherinha de Royal

« Método »

Bate-se os ovos como para pão-de-ló, depois bota-se o assucar, depois o leite, a farinha de trigo e por ultimo o Royal. Forma untada. Forno regular.

== Bolo laiá ==

½ kg de açúcar

½ kg de farinnha de trigo

250 g de manteiga

½ L de leite

6 ovos

1 colher de fermento Royal

« Método »

Bata a manteiga com o açúcar, adicione uma gema, um pouco de farinha e misture tudo muito bem, junte outra gema com a farinha e assim sucessivamente. Adicione o fermento misturado com o leite e por último as claras batidas em neve. Peneire sobre uma fôrma untada com manteiga pão torrado e moído e despeje a mistura acima, leve ao forno quente e não abra antes de 15 minutos.

“ **Bolo dos 3 ovos** ”

3 ovos

250 g de farinha de trigo

250 g de açúcar

1 xícara de leite

1 colher de manteiga

1 colherinha de bicarbonato de sódio

« Método »

Batem-se os ovos muito bem batidos; adiciona-se a manteiga, e o bicarbonato, a farinha e bate-se tudo durante 15 minutos. Fôrma untada com manteiga. Forno regular.

Bolo de “claras”

Bater bem 1 xícara de manteiga, juntar 2 xícaras de açúcar, bater de novo; juntar depois 1 xícara de leite, 3 xícaras de farinha de trigo, e pôr último 9 claras muito bem batidas; assar em 3 fôrmas iguais; unir os bolos com qualquer geleia

ou creme e cobrir o de cima com açúcar misturado com canela.

Dentada de moça

2 copos de gôma

1 copo de farinha de trigo

1 copo de leite de gado, ou água

2 colheres de manteiga

1 copo e meio de açúcar

2 gemas

1 côco raspado

Mistura-se tudo, fôrma untada de manteiga, vai ao forno em tabuleiro e corta-se em pedaços. Fim.

« Bolo de chocolate »

3 ovos

1 xícara de manteiga

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite de vaca

3 colheres de (soja) de Nescau

1 colher (chá) de fermento

½ colher (chá) de sal

3 xícaras de mal cheias de farinha de trigo

1 colher de chá de bicarbonato (este pode-se dispensar)

Modo de fazer

Bate-se bem a manteiga com o açúcar. Bate-se separadamente os ovos, junta-se o Nescau dissolvido no leite e peneira-se a farinha com o sal, bicarbonato e

fermento, e junta-se tudo. Vai ao forno para assar.

Creme para cobrir o bolo

Põe-se a ferver 3 colheres de sopa de Nescau dissolvido em 1 xícara de leite com água. 1 ½ xícara de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 colherinha de essência de baunilha. Quando principiar a ferver e engrossar um pouco, tira-se do fogo e deixa-se esfriar.

Parte-se o bolo em 2 camadas, bota-se o recheio e com restante cobre-se o bolo; podendo-se juntar a esta calda passas, ameixas etc., conforme o gosto.

« Bolo Negro »

½ kg de farinha de trigo

½ de açúcar de 2ª

6 ovos

1 xícara de leite

1 colher de chá de canela

1 cálice de vinho do Porto

100 g de manteiga

100 g de passas

100 g de ameixa (picadas)

« Método »

Bate-se as claras em neve, juntam-se as gemas, o açúcar, a farinha, a canela, o leite, o vinho e a manteiga.

Bate-se tu bem e leva-se ao forno quente em fôrma untada de manteiga.

« Bolo Baiano »

2 xicaras de massa de mandioca, bem lavada e ligeiramente unida e peneirada

1 xícara de leite de côco

Sal a gosto

4 colheres de sopa de côco ralado

Açúcar a gosto

« Método »

Juntam-se todos os ingredientes; põe-se numa fôrma untada de manteiga; forno quente.

Sobremesa: Boêmia

3 ovos

250 grs. de açúcar

250 grs. de farinha de trigo

3 colheres de sopa de manteiga

6 ou 8 colheres (sopa) de leite de vaca

« Método »

Mistura-se as gemas com a manteiga e o açúcar, que fiquem bem misturados; depois junta-se as claras bem batidas em ponto de suspiros; mistura-se bem, bota-se a farinha e por último bota-se o leite. Fôrma untada com manteiga. Forno regular.

Bolo “Aliado”

4 colheres de sopa de manteiga batidas com ½ kg de açúcar juntam-se 4 gemas batidas, 4 claras batidas em neve, 24 colheres (sopa) de farinha de trigo, com 4 colherinhas de chá de fermento Royal, e 2 xícaras de leite de gado.

½ kg de açúcar = 20 colheres (sopa)

Acrescenta-se uma colherinha (chá) de essência de baunilha e uma de sal.

Glacê mármore (para cobrir bolo)

1 clara sem bater

1 xícara mal cheia (das de café) de caldo de limão

1 xícara (das de café) de água

Vá despejando o açúcar de confeitiro até formar uma pasta lisa que não agarre nas mãos (fica na consistência de massa para empadas). Com o auxílio de uma espátula, cubra todo o bolo, tendo o cuidado de não deixar aparecer farelos, ou amarelado, muito comuns em bolos de quem não é exímia confeitira.

N. B.: A espátula deve ser molhada ligeiramente na hora de alisar a massa.

Se esta começar a endurecer, amoleça-a com um pouquinho de caldo de limão.

Bolo « Feliz Aniversário »

2 xícaras de manteiga

4 xícaras de açúcar

8 ovos inteiros (1 de cada vez)

6 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de leite

2 colheres de fermento

Bata a manteiga com o açúcar. Junte os ovos 1 a 1, sempre batendo. Por último, junte aos poucos a farinha peneirada com o fermento e o leite alternadamente. Fôrma untada com manteiga, forno regular. Fim.

Glacê Real (somente para o sonho)

12 colheres de açúcar de confeitiro

1 clara sem bater

½ xícara (das de café) de caldo de limão

Se precisar, junte mais açúcar até ficar em ponto de não cair da colher.

Ponha pouca anilina verde, para ficar bem clarinho. Trabalhe primeiro em todas as partes mais claras, depois, então, ponha mais anilina para escurecer o glacê e trabalhe nas partes mais escuras. Fim.

« Bolo Delicioso »

Bata bem 2 (duas) xícaras de açúcar com 2 colheres (sopa) de manteiga;

Misture em seguida 4 gemas,

3 xícaras de farinha de trigo,

1 xícara de maisena,

2 xícaras de leite; 4 claras em neve, e, por último, 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Bata tudo muito bem e asse em fôrma untada; em forno regular...

Bolo de Chocolate

½ xícara de manteiga

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de maizena

½ xícara de leite de gado

3 colheres (sopa) chocolate

½ colheres (chá) de bicarbonato

3 colher (chá) de fermento

3 ovos, as claras em neve

= Modo =

Bata a manteiga com o açúcar, depois junte as gemas, peneire juntos: o

chocolate, a farinha a maisena, o bicarbonato e o fermento e vá acrescentando à massa, às colheradas, alternadamente com o leite, por último as claras.

= Cobertura =

½ litro de leite

1 ½ xícara de açúcar

4 colheres (sopa) de chocolate

1 colher (sopa) de maizena

1 pitadinha de sal

1 colherinha de baunilha

Deixe ferver durante 10 minutos, quando pronto, junte 1 colher (sopa) de manteiga. Fim.

= **Bolo de Ameixas** =

Leva-se ao fogo uma panela com água e 250 g de ameixas e deixa-se ferver até ficarem moles e poder retirar os caroços. Depois, leva-se as ameixas ao fogo na mesma água com uma xícara de açúcar e deixa-se ferver até ficar soltando da panela, tira-se e deixa-se esfriar.

Bate-se muito bem 250 g de manteiga com 300 g de açúcar até ficar embranquecida. Em seguida, mistura-se 6 gemas e bate-se bem, até desaparecer o cheiro de ovos. Depois mistura-se 300 g de farinha de trigo pouco a pouco, juntando 1 colherinha de pó Royal.

Junta-se então as 6 claras batidas em neve, e por último, a compota, já pronta e fria. A forma untada com manteiga e forno quente. Fim.

« **Bolo de Festas** »

2 xícaras de manteiga

4 xícaras de açúcar

5 xícaras de farinha de trigo
1 xícaras de araruta
2 xícaras de leite
8 ovos
2 colheres (sopa) pó Royal
4 colheres (sopa) de chocolate
2 colheres (chá) sal
1 colher (chá) baunilha
1 colher (chá) essência de rosas
½ colher (café) anilina vermelha
((Modo))

Bata a manteiga até ficar em creme. Junte aos poucos o açúcar, batendo bem, junte as gemas uma de cada vez, batendo sempre. Adicione em seguida as claras em neve. Peneire separadamente a farinha e a araruta, adicione o fermento e o sal, peneire tudo junto 3 vezes, junte aos poucos à primeira mistura os ingredientes peneirados alternados com o leite, batendo sempre. Divida a massa em 3 partes iguais. Adicione à 1ª parte a essência de baunilha; à 2ª parte, a essência de rosas e a anilina para dar cor; e à 3ª, o chocolate. Unte 3 formas iguais e rasas e asse em forno quente, cerca de 1 hora. Fim.

Pão de Ló ((Bóssa Nova))

4 ovos
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de açúcar
1 xícara de leite de gado
1 colher (sopa) de fermento (Royal)
(Modo)

Bate-se os ovos primeiro as claras, depois bota-se as gemas, em seguida bota-se o açúcar e continua-se batendo bem. Junta-se a farinha, o leite fervendo e por último bota-se o fermento, mexendo-se levemente e leva-se ao forno. Fôrma untada. Fim.

Bolo fino de mandioca

1 L de massa de mandioca

10 gemas

2 xícaras de suco de coco

4 colheres (sopa) de manteiga

3 xícaras de açúcar

« Método »

Bate-se bem a manteiga com o açúcar e vai-se juntando as gemas, uma a uma, mexendo-se bem. Acrescenta-se o suco de coco e por último a massa, mexe-se bem e assa-se em forma untada com manteiga. Fim.

« Bolo Mari »

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de maisena

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite de gado

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de fermento

2 ovos

= Modo =

Bate-se a manteiga com o açúcar, depois bota-se os ovos inteiros, bota-se o leite e bate-se bem e vai-se juntando a farinha e a maisena e torna-se a bater bem, e

por último o fermento, aí mexe-se levemente e bota-se logo no forno. Fôrma untada. Fim.

(((Bolo de Nata)))

1 xícara de nata

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo (rasas)

1 colher (sopa) de manteiga

1 copo de leite de gado

3 colherinhas (chá) de pó Royal

3 ovos

((Modo de fazer))

Junta-se o açúcar com a manteiga e bate-se bem. Junta-se as gemas e a xícara de nata, bate-se bem. Depois despeja-se o copo de leite, em seguida a farinha de trigo e as claras em neve e por último o fermento, mexe-se levemente e bota-se logo no forno. Fim.

(((Bolo de Chocolate)))

Derreter ao fogo: 4 tabletes de chocolate, se quiser o bolo bem escuro, acrescentar 1 colher (sopa) de chocolate em pó; ½ xícara de açúcar; ½ xícara de leite; deixa ferver e esfriar.

Peneirar junto: 2 xícaras de farinha de trigo; ½ colher de chá de sal; 1 colher de chá de fermento em pó;

Bater até ficar cremoso: ½ xícara de banha e 1 xícara de açúcar;

Acrescentar: 2 ovos, um de cada vez, batendo sempre;

Misturar em seguida o creme de chocolate já frio;

Acrescentar alternadamente a farinha peneirada com o sal e fermento, ¾ xícara

de leite, 1 colher (sopa) mal cheia de bicarbonato diluído num pouco de água quente, 1 colher (sopa) de baunilha.

Assar em 2 formas untadas em forno quente durante 10 minutos, depois em moderado de 30 a 40 minutos. Fim.

(((Bolo de Chocolate)))

1 xícara de manteiga

1 xícaras de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

1 xícara de leite (gado)

2 ½ xícaras de farinha de trigo

5 gemas

3 claras

1 colher (sopa) de fermento

1 pitada de sal, nas claras

Método: Bate-se a manteiga com o açúcar, juntam-se o chocolate, as gemas batidas, o leite alternado com a farinha de trigo, o fermento e por último as claras em neve.

Colocam-se em 2 formas untadas.

Une-se o bolo com merengue de amêndoas depois de assado.

Forno regular. Fim.

« Bolo de Abacaxi »

Bata bem 3 colheres de manteiga com 1 ½ xícaras de açúcar durante 10 minutos. Adicione 4 gemas e bata mais. Junte 1 xícara de caldo de abacaxi, 2 ½ xícaras de farinha de trigo, 1 colher (chá) de fermento. Por último as claras em neve.

Leve para assar em fôrma untada e polvilhada. Fim.

Bolo das duas cores

2 xícaras de leite (vaca)

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de manteiga

4 xícaras de açúcar 1 xícara de chocolate

4 ovos

1 colher de café de sal

4 colheres de chá de fermento

Modo de fazer

Bate-se a manteiga com o açúcar depois bota-se as gemas, continua a bater. Põe-se a farinha de trigo peneirada com o fermento alternado com o leite, por último as claras em neve.

Divida a massa em duas partes e ponha chocolate em uma delas. Leve a assar em tabuleiro untado, quando assado, recheie com o doce de goiaba.

Uma barra de doce dissolvida num pouco d'água. Fim.

4.7.2 Biscoitos

((Raminhos))

1 kg de farinha de trigo

1 kg de açúcar = menos um pires

8 gemas

150g de manteiga

1 colherinha de bicarbonato

As gemas desmanchadas numa xícara de leite de gado

((Método))

Mistura-se a farinha com o açúcar e o Royal (nota: substituído por bicarbonato na lista de ingredientes); depois acrescentam-se os ovos, que já devem estar batidos com as claras e por último a manteiga. Amassa-se bem até que fique em ponto de cortar. Assa-se em tabuleiros de forno. (Forno regular)

Siquilhos de Maizena

1 p. de maizena (400g)

3 gemas

2 colheres de açúcar

2 colheres de manteiga

Um pouco de leite

((Método))

Misturar tudo muito bem acabando de amolecer com leite. Fazer os sequilhos e assá-los em tabuleiros untados. ((Forno regular)).

(((Dôcinhos de aveia)))

1 colher de gordura derretida

1 xpicara de açúcar

2 ovos

2 ½ chcaras de aveia (crua)

2 colheres de Royal

¾ colherinha de sal

1 colherinha de essência de baunilha

((Método))

Mexa bem a gordura e o açúcar, junte um a um os ovos, batendo bem. Misture à parte a aveia, o Royal e o sal, e junte-os a massa. Adicione a baunilha, mexa muito bem.

Num tabuleiro untado, deite $\frac{1}{2}$ colherinha de massa para cada docinho, deixando espaço para crescer. Forno regular, cerca de 10 minutos. Dá 3 duzias.

== Crêpes Cariocas ==

Misture 6 biscoitos de champagne com 2 copos de leite, esmague-os, misture 1 colher de farinha de trigo, 2 gemas, uma pitada de sal e um pouco de canela.

Leve ao fogo para cozinhar e misture mexendo sempre.

Faça com essa massa bolinhos, achate-os e frite-os em banha e manteiga misturadas.

Sirva com um (1) colherinha de geleia de morango sobre cada crêpe.

Broinhas de fubá

Ferva $\frac{1}{2}$ litro de leite com 2 xícaras bem cheias de açúcar, um pouco de sal e um pouco de erva-doce, 1 colher de manteiga e meio coco ralado.

Logo que levantar fervura, vá deitando aos poucos o fubá até formar uma massa um pouco dura.

Cozinhe bem e deixe esfriar.

Junte em seguida, leite grosso de meio coco, misturado com uma (1) colherinha de Royal.

8 ou 4 ovos, sendo as claras em neve.

Faça os bolinhos em forminhas polvilhadas de fubá e asse em forno quente.

= Pavê Rápido =

Ingredientes:

1 lata de leite Moça

25 biscoitos: maria ou maizena

1 xícara de mel de ameixas bem consistente

1 lata de creme de leite Nestlé

5 colheres (sopa) de amendoim ou castanhas trituradas, não muito finos

Método: Em um pirex de 25cm de diâmetro, ou outro equivalente, arrumar da seguinte maneira:

Misturar o leite Moça com os biscoitos, previamente pulverizado, nivelando-os direitinhos.

Colocar uma camada de amendoim ou castanhas. Escorrer o soro do creme de leite (colocado antes no refrigerador) e em um vasilha separada, misturar bem com o mel de ameixas. Depois espalhar sobre a camada de amendoim ou castanhas. Levar ao refrigerador e 2 horas depois pode ser servido. Fim.

== Biscoitos Carícia ==

3 chicharas de farinha de trigo

1 chichara rasa de açúcar

1 chichara de manteiga

1 colherinha de Royal

1 colherinha de sal

(((Método)))

Junte a manteiga com o açúcar e o sal e bata bem, depois junte a farinha peneirada junto com o Royal e amasse bem até largar das mãos, bote na siringa e faça os biscoitos.

Se ficar dura a massa, aumente a manteiga. Leve ao forno em assadeira polvilhada com farinha de trigo; depois de assadas, passa-se em açúcar.

Raminhos

1 kg de farinha de trigo

1 kg de açúcar menos um pires

8 gemas desmanchadas numa chicara de leite (gado)

2 colheres de sopa de manteiga

1 colher (sopa) de amoníaco em pó

Amassa-se tudo até soltar das mãos.

(((Roscas fritas)))

2 colheres de sopa de manteiga

1 chicara de açúcar

2 gemas

1 cálice de leite de gado

1 pitada de noz moscada

Sal

3 xícaras de farinha de trigo (bem cheias)

1 colher (sopa) de Royal

((Método))

Bata bem a manteiga com o açúcar, depois as gemas, vá pondo o leite alternadamente com o trigo peneirado com o fermento. Se a farinha for pouca, ponha mais até ficar no ponto de abrir com o rolo, não abra muito fina. Corta-se com o copo e tire o centro. Leve a fritar em banha quente. Depois de fritas as roscas polvilhe com açúcar e canela. Fim.

((Pavê Dorotéa))

200g de biscoitos maisena

150g de manteiga

130g de açúcar

2 colheres (sopa) de Nescau

1 colher (sopa) de Nescafé

½ lata de leite Moça

4 gemas

Bata as gemas com a manteiga e o açúcar até conseguir uma gemada clara e espumante. Junte o Nescau o Nescafé e continue batendo até obter uma consistência cremosa e uniforme. Molhe os biscoitos no leite Moça acrescido de 4 colheres (sopa) de água e arrume num prato de vidro ou pirex, em camadas, alternando o creme e os biscoitos até terminar. A última camada deve ser de creme.

Decore a gosto e sirva bem gelado. Fim.

Pavê de leite Moça com Nescau (ou chocolate)

1 xícara de açúcar

2 gemas

1 colher (sopa) de manteiga

2 ou 3 colheres (sopa) de Nescau (ou chocolate)

250g de biscoitos maria

1 lata de leite Moça

1 lata de creme de leite

((Método))

Bota-se a lata de creme de leite na geladeira por mais ou menos 2 horas; e a lata de leite Moça por 1 hora (em banho maria). Mistura-se o açúcar, as gemas, a manteiga, os Nescau, bate-se bem; depois o creme de leite (escorrido na peneira), bate-se bem para ficar como um creme.

Rala-se 8 biscoitos maria e reserva-se.

(Arrumação do prato)

1ª camada de creme, 2ª os biscoitos molhados no leite de gado, outra camada

de creme; outra de biscoitos, repete-se até terminar em creme. Cobre-se com doce de leite Moça (bate-se um pouco) e por último cobre-se com o pó dos biscoitos ralados. Vai ao congelador. (Sirva bem gelado).

<< Biscoitos de passas >>

100g de manteiga

200g de farinha de trigo

200g de açúcar

100g de passas

2 claras de ovo

1 pitada de fermento Royal

((Método))

Amasse a farinha com o açúcar, junte a manteiga, o fermento, as passas, e as duas claras batidas em neve, amasse até obter uma massa macia e manejável. Quando chegar a este ponto, amasse mais um pouco. Depois abra a massa numa espessura de meio centímetro. Corte-a com um copo, dê talhos com uma faca (não muito profundos) e arrume os biscoitos em tabuleiro untados de azeite. Leve a assar em forno moderado.

((Petecas de bananas))

Machuque 7 bananas com açúcar, acrescente 2 ovos batidos, 2 colheres (sopa) de farinha de trigo, canela, queijo ralado a gosto.

Misture tudo muito bem e frite às colheradas em óleo quente. Polvilhe com açúcar e canela. Fim.

((Manjar branco))

Ingredientes:

1 lata de leite Moça

1 lata igual de leite de coco

2 latas iguais de leite de vaca

4 colheres sopa de maizena

Ameixas

(Método)

Levar tudo ao forno médio mexendo sempre até engrossar. Despeja-se em forma molhada levando à geladeira por 2 horas.

Desenforme: regue com calda de ameixas. Sirva gelado. Fim.

Cazadinhos

8 colheres (sopa) de manteiga

20 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colherinha de Royal

((Modo))

Mistura-se a manteiga, o trigo e o Royal. Bate-se bem e abre-se na mesa aos poucos, corta-se em rodela e leva-se ao forno em tabuleiro untado.

Depois de assados, uma com doce um com outro, depois passa-se no açúcar. Fim.

(((Siqilhos)))

1 kg de farinha de trigo

250g de açúcar

1 coco médio

2 ovos

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (chá) de bicarbonato

1 colher (chá) de pó Royal

Método: Tira-se o leite do coco sem água, junta-se o açúcar e a manteiga, vai-se juntando a farinha e os ovos, o Royal, o bicarbonato e sal a gosto, se ficar mole, junta-se mais trigo, amassa-se bem e abre-se bem fininho, e faz-se os sequilhos. Assa-se no forno. Tabuleiro untado. Fim.

((Sonhos))

Bate-se ligeiramente 3 ovos

1 copo de leite de gado

7 colheres (sopa) de farinha de trigo (ou mais se ficar mole)

Sal

½ colher (sopa) de pó Royal

Mistura-se tudo, passa-se na peneira, leve ao fogo uma caçarola com banha (ou azeite), quando estiver quente, coloque o ferro próprio para esquentar, retire, e coloque na preparação, que já deve estar pronta, leva-se novamente para fritar. Fim.

Rosquinhas de nata

1 copo de nata temperada com sal

8 colheres (sopa) de açúcar

2 ovos

3 colheres (chá) de fermento

Farinha de trigo o suficiente até enrolar

((Modo de fazer))

Bate-se a nata com o açúcar, depois os ovos batidos, por último o fermento e a

farinha de trigo. Amassa-se bem e faz-se as rosquinhas, não precisa untar o tabuleiro porque elas ficam bem amanteigadas. Forno quente. Fim.

((Sonhos))

4 ovos

½ xícara de goma seca

1 xícara de leite e sal à vontade

Mistura-se tudo e passa-se em uma peneira e faz-se os sonhos, com as formas próprias e frita-se em banha quente, depois cobre-se com açúcar. Fim.

((Biscoitos Iraci)))

½ kg de farinha de trigo

½ coco (grande)

250g de açúcar

3 ovos

1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres (chá) de pó Royal

1 colher (chá) de bicarbonato

((Método))

Tira-se o leite de coco sem água, mistura-se a manteiga, os ovos (inteiros) a farinha, o açúcar, o fermento e o bicarbonato.

Estira-se a massa bem fina corta-se os biscoitos e assa-se em tabuleiros untados com manteiga. Abre-se a massa com o rolo. Fim.

((Coração em festa))

250g de manteiga

250g de açúcar

1 colher chá de baunilha

2 gemas

1 colher (chá) de canela

Farinha de trigo o suficiente

Método: Mistura-se tudo, abre-se com o rolo, corta-se os corações, passa-se em açúcar cristalizado e leva-se a assar. Fim.

Panquecas (Maria das Neves)

10 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colherinha (chá) de fermento

2 ovos

1 xícara de leite (de gado)

Pitada de noz moscada

Pitada de sal

(Método)

À farinha de trigo, junta-se pouco a pouco o leite, depois o sal, a noz moscada, os ovos (batidos), o açúcar e o fermento.

Mexe-se bem e frita-se a massa às colheradas em banha quente. Polvilha-se com açúcar e canela. Fim.

Bom bocado de leite Moça

1 lata de leite Moça

3 ovos

1 coco ralado

Mistura-se tudo, os ovos (inteiros) e põe-se em forminhas de papel e leva-se a assar no forno. Fim.

Docinhos de Alah

1 xícara de açúcar

6 colheres (sopa) de manteiga

3 xícaras de farinha de trigo

2 gotas de baunilha

((Método))

Misturar tudo, amassar bem até dar consistência. Faça um rolo com uns 5 cm de diâmetro e deixe na geladeira por uma (1) hora.

Corte em rodela. Asse em forma untada com manteiga e depois cubra com geleia de damasco ou de outra fruta de preferência. Fim.

Biscoitos areia ou quero mais

300g de farinha de trigo

200g de manteiga

100g de açúcar

Método: Peneire a farinha de trigo com o açúcar e misture com a manteiga; depois estenda a massa na mesa polvilhada de trigo e corte com forminhas.

Leve a assar no forno e ainda quente, passe em açúcar. Fim.

((Biscoitos de Luxo))

600g de farinha de trigo

400g de açúcar

100g de manteiga

200g de castanhas de caju

2 ovos

1 calix de vinho do Pôrto

1 colher de sopa de fermento

((Método))

Bate-se a manteiga com o açúcar, junta-se os ovos, em seguida, as castanhas passadas na máquina, depois aos poucos a farinha de trigo misturada com o fermento, por último o vinho. Amassa-se tudo muito bem sobre o mármore passando um pouco de farinha trigo nas mãos. Corta-se em pedacinhos, assa-se em tabuleiro untado com manteiga, passa-se por cima com gema batida e depois açúcar cristalizado. Forno regular. Fim.

<< Biscoitos fransidos >>

½ kg de farinha de trigo

2 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) rasa de amoníaco (pó)

½ copo de leite de gado

1 xícara de açúcar

((Modo de preparo))

Dissolver o amoníaco no leite; junta-se as gemas e mistura-se bem. Depois põe-se a manteiga, o açúcar e continua-se a mexer, bota-se por último as claras batidas em neve; e vai se juntando a farinha, amassando-se bem; caso seja necessário, para dar o ponto dos biscoitos, pode-se aumentar a quantidade da farinha.

Depois de tudo muito bem amassado, passa-se a massa, aos poucos , no moinho, com a peça de 3 dentes, fazendo-se os biscoitos e assando-se em tabuleiros untados com manteiga. Fim.

((Bolinhos de amor))

3 ovos

9 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de manteiga

9 colheres de sopa de maizena

1 colher de chá de fermento

((Método))

Bate-se a manteiga com o açúcar até formar um creme, juntam-se os ovos, um por um, batendo sempre, depois a maisena e o fermento. Bate-se bem e vai ao forno brando em forminhas de papel. Fim.

=== Bolinhos ligeiros ===

2 ovos

12 colheres (sopa) de açúcar

Farinha de trigo

Misture os ovos e o açúcar e vá acrescentando a farinha de trigo até chegar ao ponto. Frite em gordura quente. Fim.

Biscoitos de maizena

1 xícara de nata de leite (gado)

8 colheres (sopa) de açúcar refinado

1 gema

1 colherinha (chá) de fermento Royal

Maizena

((Modo de preparar))

Misture todos os ingredientes e vá acrescentando a maisena até ficar em ponto de fazer os biscoitos.

Passe um a um os biscoitos em açúcar crystal, e ponha a assar em tabuleiro forrado com papel untado. Forno regular. Fim.

((Biscoitos de aveia))

Misturar bem 2 xícaras de aveia, 2 xícaras de açúcar, 3 colheres (das de sopa) de farinha de trigo, 1 pitada de sal, 2 colheres de há de fermento em pó, 3 ovos, 1 xícara de manteiga e 1 colher das de chá de baunilha.

Colocar 1 colher das de chá da mistura em assadeira untada, espaçando as porções. Enfeitar com passas ou nozes, pincelando om gemas desmanchadas.

Deixar em forno moderado por 10 minutos. Fim.

Rapadurinhas de leite Moça

1 lata de leite Moça

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de açúcar

1 coco pequeno ralado

1 colher (chá) de baunilha

Misture o leite Moça, o leite, a manteiga e o açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela.

Acrescente o coco ralado e a baunilha e deixe no fogo por mais 10 minutos.

Retire e bata até que a massa fique opaca.

Despeje-a sobre mármore untado com manteiga e depois de fria, corte em losangos.

((Amorzinho))

1 xícara (chá) de manteiga

1 lata de leite Moça

1 coco pequeno ralado

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

Cobertura: 3 colheres (sopa) de geleia derretida.

Bata a manteiga em creme, junte aos poucos o leite Moça e continue a bater até obter consistência cremosa. A seguir, misture o coco e a farinha de trigo.

Asse em forminhas próprias para empadas, untadas e enfarinhadas, em forno médio por 25 minutos.

Desenforme e espalhe um pouco de geleia em cada docinho.

Adicione em forminhas de papel.

Tortinhas de coco

Massa: 1 receita de massa especial para tortas;

Recheio: 1 coco ralado; 1 lata de leite Moça;

Prepare a massa, abra a massa e forre com ela forminhas tipo barquete e asse em forno quente por 20 minutos.

Retire do forno, recheie com o leite Moça misturado com o coco e volte ao forno por mais 20 minutos.

4.7.3 Cremes, tortas, pudins e sorvetes

Creme de leite

2 copos de leite (bem cheios)

5 ovos

1 copo de açúcar

((Modo de fazer))

Bate-se os ovos, sem separar as claras, depois junta-se o leite e o açúcar, faça uma calda com açúcar queimado um pouco grossa, unte a fôrma com esta calda e vai cozinhar em banho maria. – Serve-se gelado – Fim.

(((Creme de compota)))

½ (?) de biscoito champanhe

3 copos de leite (gado)

4 gemas

3 colheres (sopa) de maizena

5 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de goiabada em calda

1 cálice de vinho moscatel

1 xícara de caldo de goiaba

Método:

Misture as gemas com o açúcar, o leite e a maisena, leve ao fogo até engrossar; arrume num prato (pirex) 1 camada de biscoitos, molhe-os com um pouco de calda onde tenha misturado o vinho; entra com um pouco de creme; repita as camadas; a última deve ser de creme. Enfeite então o prato com as goiabas inteiras. Fim.

((Divina encrenca))

Faz-se um creme de baunilha com 3 copos de leite, 3 gemas, 3 colheres de sopa de maizena, 6 colheres de sopa de açúcar e 1 colherinha de baunilha.

Bate-se bem as gemas com o açúcar. Adiciona-se a maisena mistura-se bem e vai se pondo o leite aos poucos. Leva-se ao fogo até engrossar. Enquanto estiver preparando o creme, deixe de molho no vinho do porto todas as qualidades e

frutas secas cristalizadas picadas.

Arrumação do prato: coloca-se num pirex 1 camada de creme, 1 de frutas, terminando com uma de creme. Bate-se as claras em neve com 6 colheres (sopa) de açúcar e algumas gotas de limão. Cobre-se o creme com este suspiro leva-se ao forno e serve-se gelado. Fim.

((Torta de banana com suspiro))

Tome 150 g. de manteiga

125 g. de açúcar

300 g. de farinha de trigo

1 colher de chá de pó Royal

2 ovos

Bata o açúcar com os ovos, bata bem. Junte a manteiga; continue batendo, junte a farinha de trigo e por último ponha o pó Royal.

Arrumação: forre com a massa uma forma baixa untada e leve a assar no forno. Guarneça com uma camada de fatias de banana; sobre estas, uma camada de geleia de qualquer qualidade, e cubra tudo com o suspiro feito com 2 claras e 4 colheres de sopa de açúcar. Leve ao forno brando para tostar. Fim.

(((Torta de amêndoas)))

250 g. de amêndoas (moídas)

250 g. de manteiga (sem sal)

250 g, de açúcar

6 ovos

1 lata de leite (creme) gelado

1 lata de leite Moça, feito o doce

½ (?) de biscoitos maria

== Modo de fazer ==

Bate-se a manteiga com o açúcar e as gemas, junta-se o creme de leite e as amêndoas (moídas).

Unta-se uma forma pirex (comprida) e forre com os biscoitos umedecidos no leite (gado).

Coloca-se em camadas de biscoitos, de creme, alternados; o último sendo o leite moça feito o doce.

Leva-se ao refrigerador. Fim.

(((Torta delícia)))

300 g. de bolo

250 g. de ameixas

300 g. de açúcar (para fazer o doce)

Creme:

2 ½ xícaras de leite (gado)

1 colher de sopa cheia de maisena

1 colher de sopa cheia de manteiga

4 colheres de sopa cheias de açúcar

3 gemas

Método:

Bata a manteiga com o açúcar; junte as gemas; depois o leite com a maisena, mexendo sempre, e vai ao fogo sempre mexendo.

Arrumação:

1ª camada – o doce de ameixa;

2º camada – o bolo umedecido no vinho;

3ª camada – o creme, depois o suspiro colorido; vai ao forno para tostar o suspiro.

((O suspiro))

3 claras

6 colheres de sopa de açúcar

Bate-se bem as claras, quando estiver bem batida, bota-se o açúcar e bate-se até ficar bem durinha. Fim.

Torta de banana

2 xícaras de açúcar (estrela)

1 xícara de leite

2 xícaras de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de fermento em pó

½ colher de café de sal

2 gemas

Método:

Bate-se a margarina com o açúcar e as gemas; juntam-se o leite, os ingredientes secos peneirados e as claras em neve. Assadeira untada e polvilhada. Espalha-se a massa na assadeira, cobre-se toda ela com fatias finas de banana prata e em seguida com farta camada de açúcar Estrela misturado com a canela em pó. Forno quente. Depois de fria, corta-se a torta em quadrados e serve-se. Fim.

Torta de abacaxi

Reserve à parte 1 abacaxi descascado e cortado em pedacinhos. Leve ao fogo ½ litro de leite misturado com 2 gemas bem fatiadas, 1 colher de sopa de maisena, 1 colher de sopa de manteiga e açúcar à vontade. Vá mexendo bem

para engrossar sem encaroçar. Pronto o creme, deixe esfriar e arrume em um “pirex” 1 camada de creme, 1 de abacaxi polvilhada com açúcar, continuando assim até terminar. Por último deve ficar o creme.

Em seguida cubra a torta com 1 lata de creme de leite batido com 1 colher de sopa de açúcar. Sirva gelada. Fim.

Torta de abacaxi

1 abacaxi

2 colheres (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de farinha de trigo (rasas)

2 xícaras de leite (gado)

2 xícaras de açúcar

2 ovos

((Modo de fazer))

Derrete-se a manteiga, põe-se o açúcar e o abacaxi cortadinho. Bate-se as claras, bota-se as gemas, continua-se a bater e vai colocando o leite com a farinha dissolvida no mesmo. Peneira-se na vasilha que está o doce de abacaxi e leva-se ao fogo mexendo até cozinhar. Depois de cozido, coloca-se num pirex e leva-se ao forno para corar. Depois de frio, bota-se na geladeira. Fim.

(((Creme Enrolado)))

Bate-se 5 ovos, como para Pão de ló, com 150 gramas de açúcar até ficar uma massa incorporada. Depois mistura aos poucos 100 gramas de farinha de trigo.

Unte uma assadeira com manteiga, despeje a massa por igual e leve ao forno.

Recheio: 2 gemas, 1 colher (sopa) de maisena, 1 xícara (rasa) de açúcar, 1 ½ xícaras de leite (gado), ½ coco ralado, 100 gramas de passas, 1 colher de sopa de manteiga. Depois do creme pronto, bota-se as passas e o coco; Mexe-se uma vez e tira-se do fogo, espalhe no bolo e enrole. Fim.

==== Pudim Veludo ====

1 copo de leite (gado)

10 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de manteiga

4 ovos inteiros (sem bater)

1 pires de queijo de manteiga (ralado)

((Método))

Mistura-se tudo muito bem, põe-se em uma forma forrada com açúcar queimado, devendo ser bem misturado na hora de botar-se na forma. Fim.

= Pudim de Leite Moça =

1 lata de leite Moça

1 lata de leite de gado

4 ovos

1 colher (sopa) de maisena

Método: Junta-se o leite Moça com o leite de vaca, aos poucos com a maisena. Bate-se as claras depois as gemas; bem batidas, junta-se à primeira mistura. Unta-se a forma com açúcar queimado e assa-se em banho maria. Fim.

Creme de Leite Moça

3 ovos

1 colher (sopa) de maisena

1 lata de leite Moça

1 lata de leite de água

Método: bate-se os ovos, depois 1 colher de maisena, em seguida bota-se a lata

de leite, e depois a latinha d'água. Bota-se na forma; untada com açúcar queimado. Bota-se em banho maria. Fim.

Pudim quero-mais

6 ovos

1 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 xícara de queijo ralado

500g de açúcar em ponto de pasta

Leite de 1 coco tirado sem água

Método: Mistura-se os ovos, depois junta-se a manteiga, o queijo, o leite de coco, a farinha de trigo e por último a calda que deve estar fria.

Leve ao forno regular, em forma untada. Fim.

Creme de chocolate

1 ½ xícaras de leite (gado)

50g de chocolate

2 gemas

2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (chá) de baunilha

Método: Ferva o leite com o chocolate. Derrame sobre as gemas batidas. Misture a farinha e o açúcar e leve um pouco ao fogo, mexendo sempre. Junte a baunilha. Deixe esfriar.

Bote entre as camadas de bolo. Fim.

(((Pudim Holandês)))

4 gemas

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de manteiga

½ litro de leite

150g de açúcar

Uma pitada de sal

Castanhas e passas

Modo de fazer: Faz-se a papa com a farinha e o leite, o sal, depois de feita a papa, bota-se a manteiga e deixa-se esfriar. Depois de frio, bota-se as gemas e o açúcar batendo bem com uma colher de pau. Põe-se na forma untada com manteiga. Por fim botya-se as passas e as castanhas. Leva-se ao forno. Fim.

Sorvete de abacate

2 xícaras de polpa de abacate

1 copos de leite (gado)

1 ½ xícaras d'água

2 ½ xícaras de açúcar

Os abacates são passados por uma peneira, depois juntam-se os demais ingredientes, e congela-se. Fim.

(((Pudim de Queijo)))

1 copo de leite de gado

1 pires de queijo ralado (do reino ou coalho)

4 ovos

12 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo

((Método))

Bate-se as claras como para suspiro, junta-se as gemas, o açúcar, o trigo, o leite, e por último o queijo ralado.

Forma untada com açúcar queimado e banho maria (ou forno). Fim.

“ Pudim Gostoso ”

2 xícaras de leite de gado

2 xícaras de açúcar

4 ovos

Método: Batem-se os ovos como para pão de ló, bota-se o açúcar, e o leite, misturam-se bem e passa-se por uma peneira 3 vezes, bota-se umas gotas de baunilha, forma untada com mel queimado e banho maria. Fim.

((Pavê Delicioso))

300g de biscoitos de maisena

250g de manteiga (sem sal)

250g de açúcar (peneirado)

2 gemas

1 lata de creme de leite gelado sem soro

4 colheres (sopa) de chocolate

1 colher (chá) de caldo de limão

1 coco (pequeno) ralado

1 xícara de amendoim torrado e moído

Método: Bate-se bem a manteiga com o açúcar até ficar como um creme; em seguida junta-se o creme de leite e torna-se a bater. Divide-se o creme em 2

partes; em 1 põe-se o chocolate e na outra o caldo de limão.

Arrumação do prato: Espalha-se em um pirexi um camada do creme claro, sobre ele um pouco de coco ralado, sobre este os biscoitos passados ligeiramente no leite com açúcar, espalha-se uma camada do creme de chocolate, polvilha-se com o amendoim. Repete-se os biscoitos, o creme, o coco, assim até terminar. Por fim mistura-se ligeiramente os 2 (dois) cremes e cobre-se o pavê. Fim.

||| Glacê de chocolate |||

Derreta em banho maria 125g de chocolate, retire do fogo e junte 100g de açúcar peneirado e 1 clara batida em neve. Bata muito bem com uma colher de pau, até ficar bem lisa.

Espalhe em cima do bolo e leve-se à boca do forno para ficar lustroso e secar. Fim.

(((Glacê Ligeira)))

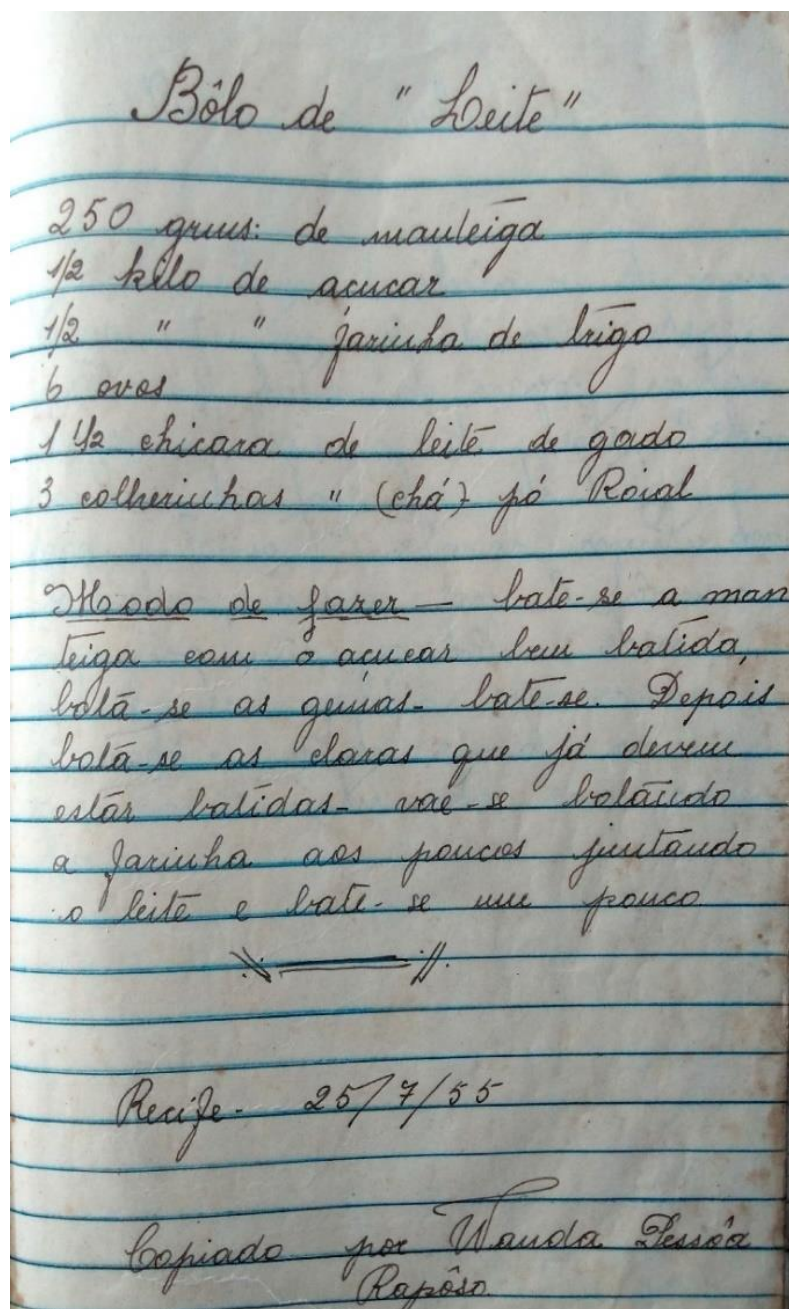
Leve ao forno $\frac{1}{2}$ quilo de açúcar com duas xícaras de água; enquanto ferve, bata em neve duas (2) claras e quando o açúcar estiver em ponto de (?), vá juntando as claras, mexendo sempre, acrescente o caldo de um limão, bata bem para ficar lisa e passe em cima do bôlo. Fim.

4.8 ANÁLISE DO CADERNO E RECEITAS EMBLEMÁTICAS

O caderno de receitas é todo escrito a mão, inclusive a capa, que certamente foi elaborada pela pessoa que destinou o presente, e leva o nome de Livro de Receitas de Bolos. No entanto, possui outras receitas além das de bolo. É dividido em três partes ou seções: receitas de bolos, receitas de biscoitos e receitas de cremes, tortas, pudins e sorvetes.

O receituário se inicia com as receitas de bolos. A primeira receita foi escrita pela sua madrinha, como conjunto do presente:

Figura 7 – Receita “Bôlo de ‘Leite’”



Fonte: Acervo da autora.

Bôlo de “Leite”

250 grms: de manteiga

1/2 kilo de açúcar

1/2 kilo de farinha de trigo

6 ovos

1 1/2 chicara de leite de gado

3 colherinhas de (chá) pó Royal

Modo de fazer – bate-se a manteiga com o açúcar bem batida – bota-se as gemas, bate-se. Depois bota-se as claras que já devem estar batidas – vae-se botando a farinha aos poucos juntando o leite e bate-se um pouco

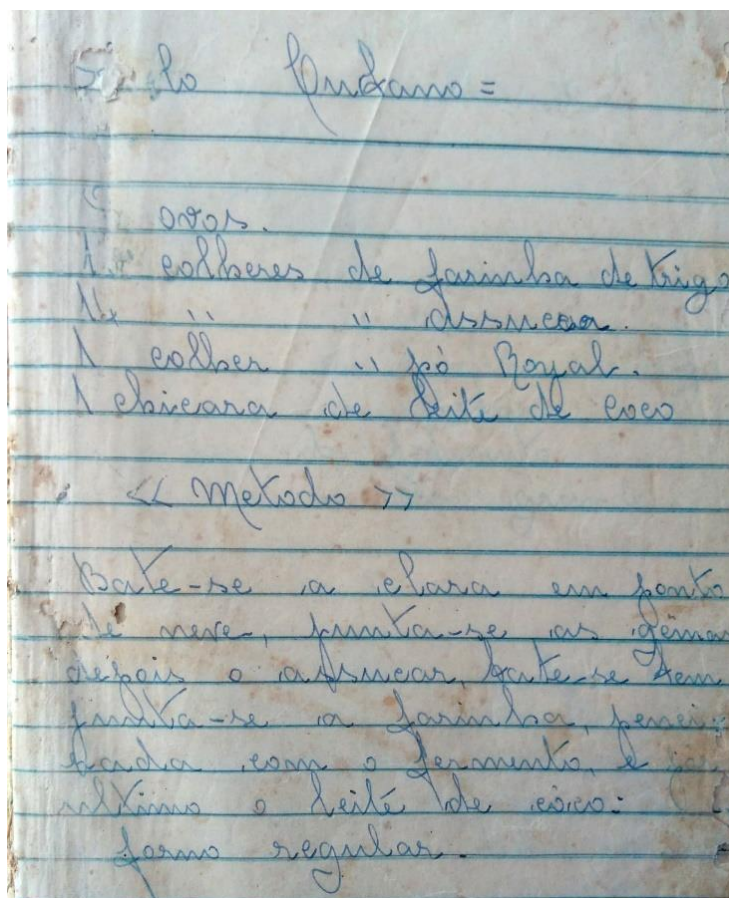
\\====//

Recife, 25/7/55

Copiado por Wanda Pessoa Rapôso.

A receita foi copiada pela mesma pessoa que deu o caderno a minha bisavó Zelina, a senhora Wanda Rapôso, que possui uma caligrafia com maior esmero, notamos através das iniciais mais desenhadas. A palavra “açúcar” já aparece com grafia mais contemporânea, o que pode significar um outro nível de escolaridade.

Figura 8 – Receita “Bolo Cubano”



Fonte: Acervo da autora.

= Bolo Cubano =

(?) ovos

1(?) colheres de farinha de trigo

1(?) colheres de assucar

1 colher de pó Royal

1 chicara de leite de coco

« Método »

Bate-se a clara em ponto de neve, junta-se as gemas depois o açúcar, bate-se bem, junta-se a farinha peneirada com o fermento, e por último o leite de côco. Forno regular.

Essa é a primeira receita escrita pela dona do caderno, observamos a grafia da palavra “assucar” e “chicara”, provavelmente escrita no ano de 1955, data inicial do caderno e referencia ao Português da época. Já notamos a utilização da marca “Pó Royal” por influência da indústria. Nota-se ao longo do caderno, a presença do ingrediente característico da região litorânea do Nordeste brasileiro, o leite de coco. O detalhamento da temperatura do forno é bastante vago, na maior parte das receitas se usa “forno regular”, em outras, ora aparece “forno brando” ou “forno quente”. Em algumas receitas a “temperatura” do forno sequer é mencionada, demonstrando a tecnologia simples deste instrumento além da familiaridade com o objeto de trabalho.

>< Bolo de milho ><

3 ovos inteiros

2 colheres de manteiga

6 colheres de assucar

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de fubá

1 colher de fermento

Leite de um côco grande

« Método »

Mistura-se bem a farinha de trigo como o fubá, torna-se em uma vasilha o assucar, a manteiga e os ovos, mistura-se, não é preciso bater muito, apenas que fiquem unidos, em seguida juntam-se as farinhas, e pôr

último o suco de côco.

A segunda receita do manuscrito culinário, segue a utilização do leite de coco, demonstrando as preferências culinárias presentes no decorrer do caderno e nos hábitos familiares.

((Bolo de macacheira))

1 kg de macacheira ralada sem espremer

1 côco ralado

3 ovos inteiros

Açúcar, sal e manteiga a gosto

Mistura-se tudo e leva-se ao forno.

-Fim-

Outro ícone da culinária brasileira e Nordestina é a macaxeira (*Manihot utilissima*), descrita diversas vezes – de Gabriel Soares de Sousa (1584) a Câmara Cascudo (2004) – como o “pão da terra” e consumida em toda sua diversidade, em forma de farinhas, gomas, ralada, cozida. Em receitas doces ou salgadas, como acompanhamento ou ingrediente principal. Nesta receita, já houve a primeira troca entre as palavras “assucar” para “açúcar”.

« Bolo de macacheira »

Ralam-se 3 raízes de macacheira; leite de 1 coco; assucar suficiente e manteiga. 9 ovos e 1 xícara de passas.

Mexe-se tudo e leva-se ao forno em fôrma untada com manteiga. = Forno brando =

Aqui a disposição dos ingredientes se mistura ao método de preparo, de forma simples e direta. Nota-se a utilização de grande quantidade de ovos, herança das receitas portuguesas, que se integram ao uso do leite de coco, de grande utilidade africana a raiz brasileira *M. utilissima*.

((Bolo de macacheira))

1 kg de macacheira

100 g de manteiga

250 g de açúcar

Leite de 1 coco tirado sem água

6 ovos

((Modo))

Rala-se a macaxeira, espreme em um pano, passa-se na peneira, amassa-se com o açúcar, um colherinha de sal, depois bota-se a manteiga com o leite de coco; bate-se os ovos, mistura-se tudo, junta-se uma (1) colher de fermento em pó. Fôrma untada, vai ao forno. Fim.

Em todas as receitas são utilizados utensílios simples, como a peneira (ou arupema), pano, colher e vasilha. E como método culinário apenas o “mexer” e “misturar os ingredientes”.

== = Pé de moleque == =

1 kg de massa de mandioca humida

2 côcos

1 L d'água para tirar o leite dos c.

300 g de castanhas de caju assadas e passadas na máquina

600 g de assucar de 2ª

1 ½ colherinha de canela

1 ½ colherinha de cravos

1 ½ colherinha de erva-doce, ambos torrados, pisados e passados em peneira fina

4 ovos, sendo 2 sem clara

1 colher bem cheia de manteiga

Sal para temperar

100 g de castanhas inteiras para enfeitar

« Método »

Raspam-se os 2 côcos, com a metade da água tira o leite grôso, e com a outra metade o leite ralo;

Passa-se a massa numa arupema e põe-se numa tijela juntando-se seguidamente a manteiga, as castanhas, os ovos, e a canela, o cravo, a erva-doce e a metade do leite ralo, mexe-se bem, juntam-se o assucar e o leite grôso, põe-se o sal e por fim o resto do leite grosso, leva-se a

assar em fôrma untada com manteiga e enfeita-se com as castanhas inteiras. Forno bem quente. Receita para 2 bolos de libra. (Fim)

A receita, mais complexa e com maior diversidade de ingredientes, com o uso de especiarias e da macaxeira (*M. utilissima*) apresentada de outra maneira, como uma massa (farinha) úmida. Bolo muito típico da região nos festejos juninos. No método de preparo, nota-se a utilização da peneira “arupema” tradicional da região.

= = Bolo laiá = =

½ kg de açúcar

½ kg de farinha de trigo

250 g de manteiga

½ L de leite

6 ovos

1 colher de fermento Royal

« Método »

Bata a manteiga com o açúcar, adicione uma gema, um pouco de farinha e misture tudo muito bem, junte outra gema com a farinha e assim sucessivamente. Adicione o fermento misturado com o leite e por último as claras batidas em neve. Peneire sobre uma fôrma untada com manteiga pão torrado e moído e despeje a mistura acima, leve ao forno quente e não abra antes de 15 minutos.

Esta receita já apresenta maior descrição no modo de preparo e o uso do fermento Royal, provavelmente retirada de algum anúncio.

Bolo de “claras”

Bater bem 1 xícara de manteiga, juntar 2 xícaras de açúcar, bater de novo; juntar depois 1 xícara de leite, 3 xícaras de farinha de trigo, e pôr último 9 claras muito bem batidas; assar em 3 fôrmas iguais; unir os bolos com qualquer geleia ou creme e cobrir o de cima com açúcar misturado com canela.

A receita mostra alterações na escrita da palavra “chicara”.

Dentada de moça

2 copos de gôma

1 copo de farinha de trigo

1 copo de leite de gado, ou água

2 colheres de manteiga

1 copo e meio de açúcar

2 gemas

1 côco raspado

Mistura-se tudo, fôrma untada de manteiga, vai ao forno em tabuleiro e corta-se em pedaços. Fim.

Mais uma vez a macaxeira aparece na forma de “gôma”.

« Bolo de chocolate »

3 ovos

1 xícara de manteiga

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite de vaca

3 colheres de (soja) de Nescau

1 colher (chá) de fermento

½ colher (chá) de sal

3 xícaras de mal cheias de farinha de trigo

1 colher de chá de bicarbonato (este pode-se dispensar)

Modo de fazer

Bate-se bem a manteiga com o açúcar. Bate-se separadamente os ovos, junta-se o Nescau dissolvido no leite e peneira-se a farinha com o sal, bicarbonato e fermento, e junta-se tudo. Vai ao forno para assar.

Creme para cobrir o bolo

Põe-se a ferver 3 colheres de sopa de Nescau dissolvido em 1 xícara de leite com água. 1 ½ xícara de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 colherinha de essência de baunilha. Quando principiar a ferver e engrossar um pouco, tira-se do fogo e deixa-se esfriar.

Parte-se o bolo em 2 camadas, bota-se o recheio e com restante cobre-se o bolo; podendo-se juntar a esta calda passas, ameixas etc., conforme o gosto.

Certamente a receita foi extraída de alguma publicidade da marca do achocolatado “Nescau”, pela referência que faz-se ao mesmo, além da alteração total da palavra “xícara”.

No “creme para cobrir o bolo” nota-se ainda a não utilização do leite condensado, que vinha ganhando mercado.

« Bolo Negro »

½ kg de farinha de trigo

½ de açúcar de 2ª

6 ovos

1 xícara de leite

1 colher de chá de canela

1 cálice de vinho do Porto

100 g de manteiga

100 g de passas

100 g de ameixa (picadas)

« Método »

Bate-se as claras em neve, juntam-se as gemas, o açúcar, a farinha, a canela, o leite, o vinho e a manteiga.

Bate-se tu bem e leva-se ao forno quente em fôrma untada de manteiga.

Aqui usa-se a expressão “açúcar de 2ª”, para referir-se ao açúcar escuro, mascavo. Utiliza-se o vinho do Porto e especiarias, além de frutas secas, ingredientes vistos como requintados e utilizados em receitas para datas especiais.

« Bolo Baiano »

2 xicaras de massa de mandioca, bem lavada e ligeiramente unida e peneirada

1 xícara de leite de côco

Sal a gosto

4 colheres de sopa de côco ralado

Açúcar a gosto

« Método »

Juntam-se todos os ingredientes; põe-se numa fôrma untada de manteiga; forno quente.

No “Bolo Baiano”, resume-se a ingredientes tidos como tradicionais da região, como a macaxeira, utilizada na forma de “massa” (farinha úmida) e o coco, ralado e extraído o caldo (ou leite).

Glacê mármore (para cobrir bolo)

1 clara sem bater

1 xícara mal cheia (das de café) de caldo de limão

1 xícara (das de café) de água

Vá despejando o açúcar de confeitiro até formar uma pasta lisa que não agarre nas mãos (fica na consistência de massa para empadas). Com o auxílio de uma espátula, cubra todo o bolo, tendo o cuidado de não deixar aparecer farelos, ou amarelado, muito comuns em bolos de quem não é exímia confeitira.

N. B.: A espátula deve ser molhada ligeiramente na hora de alisar a massa.

Se esta começar a endurecer, amoleça-a com um pouquinho de caldo de limão.

Receita provavelmente retirada de algum manual, nota-se o uso da expressão “exímia confeitira”, remetendo a necessidade da mulher perfeita dona de casa e cozinheira.

Bolo de Chocolate

½ xícara de manteiga

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de maizena

½ xícara de leite de gado

3 colheres (sopa) chocolate

½ colheres (chá) de bicarbonato

3 colher (chá) de fermento

3 ovos, as claras em neve

= Modo =

Bata a manteiga com o açúcar, depois junte as gemas, peneire juntos: o chocolate, a farinha a maisena, o bicarbonato e o fermento e vá acrescentando à massa, às colheradas, alternadamente com o leite, por último as claras.

= Cobertura =

½ litro de leite

1 ½ xícara de açúcar

4 colheres (sopa) de chocolate

1 colher (sopa) de maizena

1 pitadinha de sal

1 colherinha de baunilha

Deixe ferver durante 10 minutos, quando pronto, junte 1 colher (sopa) de manteiga. Fim.

Nota-se o uso da marca “Maizena”, como substituição da matéria prima.

« Bolo de Festas »

2 xícaras de manteiga

4 xícaras de açúcar

5 xícaras de farinha de trigo

1 xícaras de araruta

2 xícaras de leite

8 ovos

2 colheres (sopa) pó Royal

4 colheres (sopa) de chocolate

2 colheres (chá) sal

1 colher (chá) baunilha

1 colher (chá) essência de rosas

½ colher (café) anilina vermelha

((Modo))

Bata a manteiga até ficar em creme. Junte aos poucos o açúcar, batendo bem, junte as gemas uma de cada vez, batendo sempre. Adicione em seguida as claras em neve. Peneire separadamente a farinha e a araruta,

adicione o fermento e o sal, peneire tudo junto 3 vezes, junte aos poucos à primeira mistura os ingredientes peneirados alternados com o leite, batendo sempre. Divida a massa em 3 partes iguais. Adicione à 1ª parte a essência de baunilha; à 2ª parte, a essência de rosas e a anilina para dar cor; e à 3ª, o chocolate. Unte 3 formas iguais e rasas e asse em forno quente, cerca de 1 hora. Fim.

Bolo com maior quantidade de ingredientes, uso de essência e anilina, demonstra, além do título, que é uma receita especial. Utiliza-se a farinha de araruta, que ao longo do tempo foi sendo substituída por outras.

== Crêpes Cariocas ==

Misture 6 biscoitos de champagne com 2 copos de leite, esmague-os, misture 1 colher de farinha de trigo, 2 gemas, uma pitada de sal e um pouco de canela.

Leve ao fogo para cozinhar e misture mexendo sempre.

Faça com essa massa bolinhos, achate-os e frite-os em banha e manteiga misturadas.

Sirva com um (1) colherinha de geleia de morango sobre cada crêpe.

O despertar do interesse a uma receita de “crêpe”, a escrita correta da palavra “champagne”, nos faz observar uma influência francesa na região, que poderá ter sido repassada através de algum meio de comunicação. E apresenta ingredientes pouco usuais nas demais receitas, além do biscoito, geléia.

= Pavê Rápido =

Ingredientes:

1 lata de leite Moça

25 biscoitos: maria ou maizena

1 xícara de mel de ameixas bem consistente

1 lata de creme de leite Nestlé

5 colheres (sopa) de amendoim ou castanhas trituradas, não muito finos

Método: Em um pirex de 25cm de diâmetro, ou outro equivalente, arrumar da seguinte maneira:

Misturar o leite Moça com os biscoitos, previamente pulverizado, nivelando-os direitinhos.

Colocar uma camada de amendoim ou castanhas. Escorrer o soro do creme de leite (colocado antes no refrigerador) e em um vasilha separada, misturar bem com o mel de ameixas. Depois espalhar sobre a camada de amendoim ou castanhas. Levar ao refrigerador e 2 horas depois pode ser servido. Fim.

O título da receita leva-nos rapidamente à época da industrialização, onde o tempo é encurtado e a praticidade e rapidez tornam-se fatores diferenciais. Com certeza a receita foi divulgada pela empresa Nestlé para utilização dos seus produtos: o leite “Moça”; o creme de leite “Nestlé”; além do produto “Maizena”.

Raminhos

1 kg de farinha de trigo

1 kg de assucar menos um pires

8 gemas desmanchadas numa chicara de leite (gado)

2 colheres de sopa de manteiga

1 colher (sopa) de amoníaco em pó

Amassa-se tudo até soltar das mãos.

Utilizava-se o amoníaco para crescimento da massa, diversas vezes substituído pelo bicarbonato de sódio, e, posteriormente, pelo fermento em pó ou apenas “pó Royal”.

((Pavê Dorotéa))

200g de biscoitos maisena

150g de manteiga

130g de açúcar

2 colheres (sopa) de Nescau

1 colher (sopa) de Nescafé

½ lata de leite Moça

4 gemas

Bata as gemas com a manteiga e o açúcar até conseguir uma gemada clara e espumante. Junte o Nescau o Nescafé e continue batendo até obter uma consistência cremosa e uniforme. Molhe os biscoitos no leite

Moça acrescido de 4 colheres (sopa) de água e arrume num prato de vidro ou pirex, em camadas, alternando o creme e os biscoitos até terminar. A última camada deve ser de creme.

Decore a gosto e sirva bem gelado. Fim.

Mais uma receita para evidenciar a utilização dos produtos Nestlé: leite Moça; o café instantâneo Nescafé; o achocolatado Nescau; além da Maizena.

((Biscoitos de Luxo))

600g de farinha de trigo

400g de açúcar

100g de manteiga

200g de castanhas de caju

2 ovos

1 calix de vinho do Pôrto

1 colher de sopa de fermento

((Método))

Bate-se a manteiga com o açúcar, junta-se os ovos, em seguida, as castanhas passadas na máquina, depois aos poucos a farinha de trigo misturada com o fermento, por último o vinho. Amassa-se tudo muito bem sobre o mármore passando um pouco de farinha trigo nas mãos. Corta-se em pedacinhos, assa-se em tabuleiro untado com manteiga, passa-se por cima com gema batida e depois açúcar cristalizado. Forno regular. Fim.

O título da receita remete ao “luxo” que pode ser percebido pelo uso do cálice de vinho do Porto, ingrediente importado que eleva o status da receita.

Biscoitos de maizena

1 xícara de nata de leite (gado)

8 colheres (sopa) de açúcar refinado

1 gema

1 colherinha (chá) de fermento Royal

Maizena

((Modo de preparar))

Misture todos os ingredientes e vá acrescentando a maisena até ficar em

ponto de fazer os biscoitos.

Passe um a um os biscoitos em açúcar cristal, e ponha a assar em tabuleiro forrado com papel untado. Forno regular. Fim.

Aqui mostra-se mais uma vez a variedade do açúcar quanto produto.

Tortinhas de coco

Massa: 1 receita de massa especial para tortas;

Recheio: 1 coco ralado; 1 lata de leite Moça;

Prepare a massa, abra a massa e forre com ela forminhas tipo barquete e asse em forno quente por 20 minutos.

Retire do forno, recheie com o leite Moça misturado com o coco e volte ao forno por mais 20 minutos.

Receita claramente retirada de algum manual, revista, meio de propaganda, apresenta a “massa especial para tortas” sem descrição da receita da massa e como recheio “leite Moça” e coco ralado. A forma certa de integrar o produto na sociedade, utilizando a praticidade e adicionando um ingrediente tradicional identitário, como o coco que está presente em diversas receitas com este intuito.

Creme de leite

2 copos de leite (bem cheios)

5 ovos

1 copo de açúcar

((Modo de fazer))

Bate-se os ovos, sem separar as claras, depois junta-se o leite e o açúcar, faça uma calda com açúcar queimado um pouco grossa, unte a fôrma com esta calda e vai cozinhar em banho maria. – Serve-se gelado – Fim.

Surgem outras técnicas culinárias, como o banho maria e a especificidade do açúcar em calda.

(((Creme de compota)))

½ (?) de biscoito champanhe

3 copos de leite (gado)

4 gemas

3 colheres (sopa) de maizena

5 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de goiabada em calda

1 cálice de vinho moscatel

1 xícara de caldo de goiaba

Método:

Misture as gemas com o açúcar, o leite e a maisena, leve ao fogo até engrossar; arrume num prato (pirex) 1 camada de biscoitos, molhe-os com um pouco de calda onde tenha misturado o vinho; entra com um pouco de creme; repita as camadas; a última deve ser de creme. Enfeite então o prato com as goiabas inteiras. Fim.

Receita mostra-nos a miscigenação dos sabores, o uso do vinho Moscatel com a goiaba, fruta tão brasileira.

((Divina encrenca))

Faz-se um creme de baunilha com 3 copos de leite, 3 gemas, 3 colheres de sopa de maizena, 6 colheres de sopa de açúcar e 1 colherinha de baunilha.

Bate-se bem as gemas com o açúcar. Adiciona-se a maisena mistura-se bem e vai se pondo o leite aos poucos. Leva-se ao fogo até engrossar. Enquanto estiver preparando o creme, deixe de molho no vinho do porto todas as qualidades e frutas secas cristalizadas picadas.

Arrumação do prato: coloca-se num pirex 1 camada de creme, 1 de frutas, terminando com uma de creme. Bate-se as claras em neve com 6 colheres (sopa) de açúcar e algumas gotas de limão. Cobre-se o creme com este suspiro leva-se ao forno e serve-se gelado. Fim.

Receita com título que remete às influências portuguesas dos doces conventuais, com a utilização de frutas cristalizadas, vinho do Porto e suspiro.

==== Pudim Veludo ====

1 copo de leite (gado)

10 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga
4 ovos inteiros (sem bater)
1 pires de queijo de manteiga (ralado)

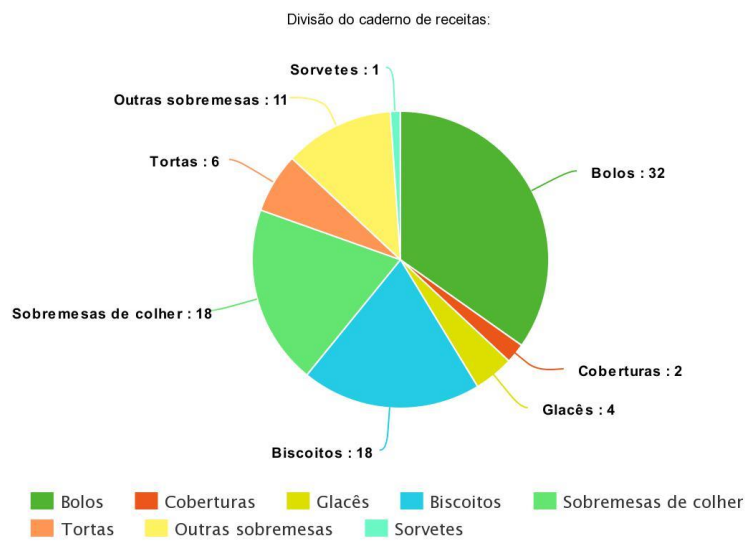
((Método))

Mistura-se tudo muito bem, põe-se em uma forma forrada com açúcar queimado, devendo ser bem misturado na hora de botar-se na forma.
Fim.

Uso de ingrediente tradicional do estado de Pernambuco, o queijo de manteiga.

Apesar do caderno ser dividido pela autora em 3 partes, sendo estas: “Bôlos”; “Biscoitos” e “ Cremes, Tortas, Pudins e Sorvetes”, para uma melhor análise o gráfico foi construído com as seguintes divisões: “Bolos”; “Coberturas”; “Glacês”; “Tortas”; “Sorvetes”; “Biscoitos” contendo as receitas de biscoitos que vão ao forno; “Sobremesas de colher” englobando todas as receitas de textura cremosa que são servidas e consumidas à colher; e para finalizar “Outras sobremesas”, que relaciona as que não se enquadram anteriormente, como: “Crêpes cariocas”; “Roscas fritas”; “Petecas de banana”; “Sonhos”; “Sonhos”; “Panquecas Maria das Neves”; “Bolinhas de amor”; “Bolinhas Ligeiros”, todos estes fritos; além de “ “Raspadurinhas de leite Moça” ; “Amorzinho” e “Tortinhas de coco”.

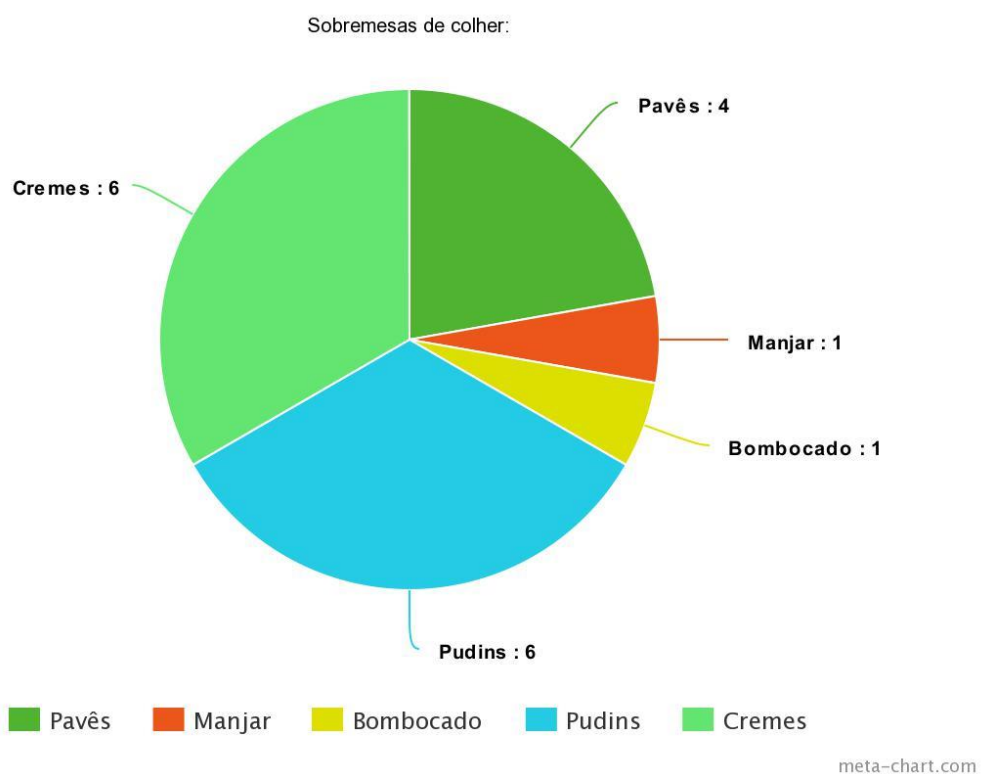
Gráfico 1 – Divisão do caderno de receitas.



Fonte: Autoria própria.

O gráfico a seguir relaciona as sobremesas que são servidas e consumidas à colher. São essas as receitas de: “Pavês”; “Pudins”; “Bombocado”; “Manjar”; e “Cremes”.

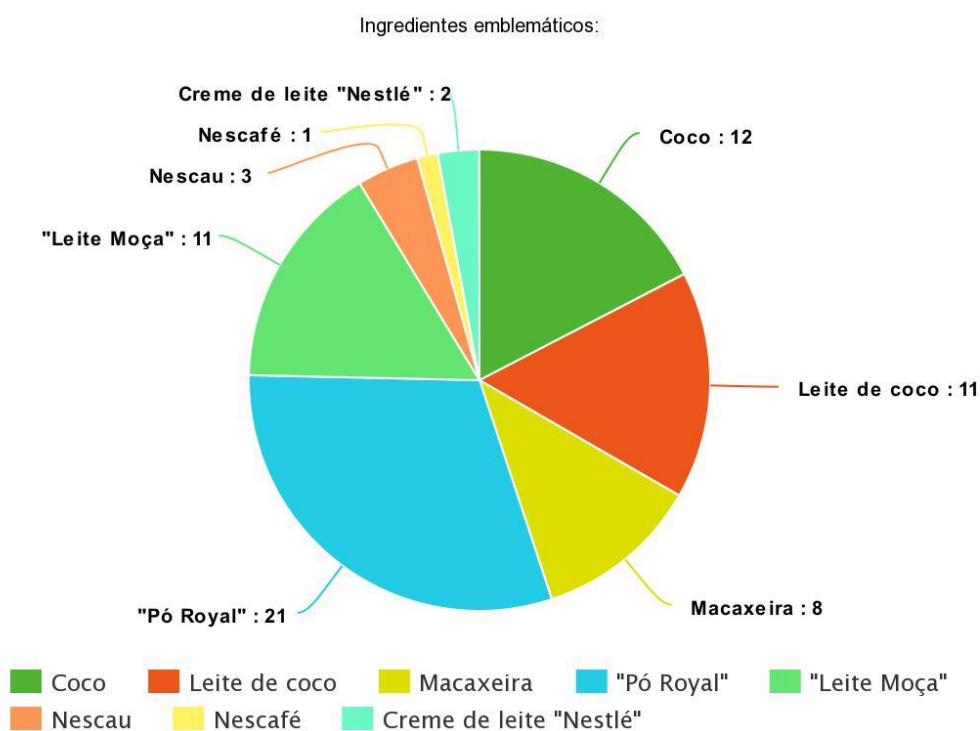
Gráfico 2 – Sobremesas de colher.



Fonte: A autoria própria.

O gráfico analisado envolve todos os ingredientes emblemáticos, ou possíveis marcadores culturais. São ingredientes que levam ao conceito de uma identidade cultural, como é o caso do: “Leite de coco”; “Coco”; e da “Macaxeira”; à ingredientes que demarcam o processo de industrialização sofrido pela realidade abordada no trabalho, é o caso dos produtos: leite condensado “Moça”; achocolatado “Nescau”; café solúvel “Nescafé”; creme de leite “Nestlé”; e a mistura para fermento “Pó Royal”.

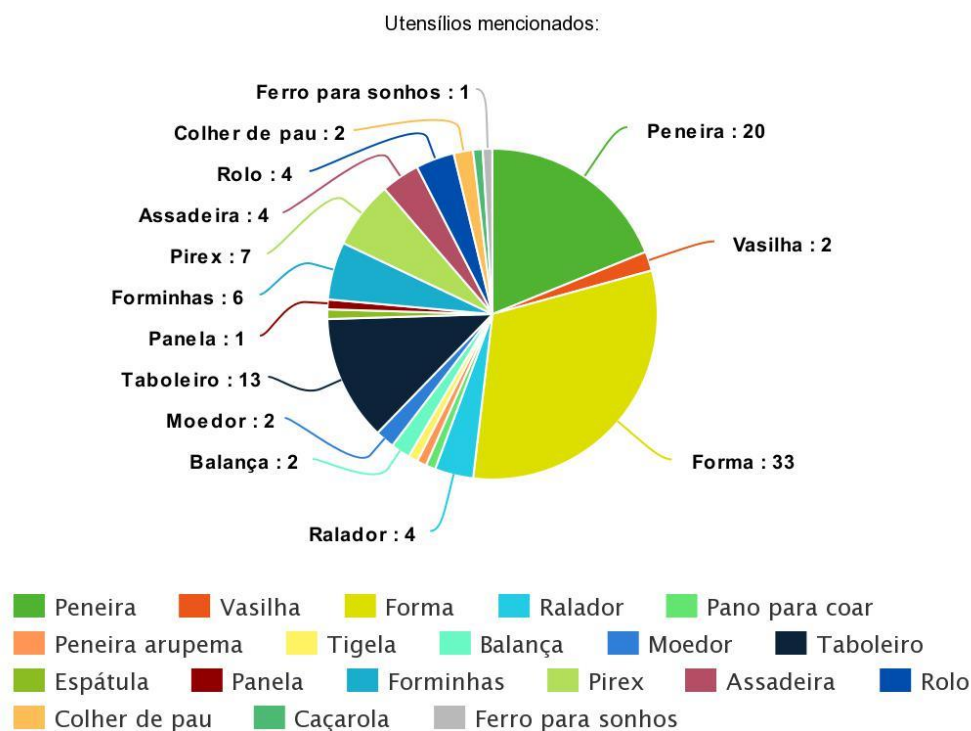
Gráfico 3 – Ingredientes emblemáticos



Fonte: Autoria própria.

O gráfico nos põe a parte dos utensílios que a autora menciona na metodologia/concepção das receitas. São estes: “Peneira”; “Vasilha”; “Forma”; “Ralador”; “Pano para coar”; “Tigela”; “Balança”; “Moedor”; “Taboleiro”; “Espátula”; “Panela”; “Forminhas”; “Assadeira”; “Rolo”; “Caçarola”; dando menção à utensílios mais idiomáticos, como os já citados anteriormente, “Colher de pau” e “Peneira arupema”, de forte influência indígena; o “Ferro para sonhos”, artefato de ferro, com desenhos simples na extremidade, que envolve a massa para fritá-la, semelhante ao instrumento utilizado para produção dos “Filhós” portugueses, o que demonstra a influencia européia nesta receita; além do “Pirex”, palavra que claramente deriva da “Pyrex” relativo a marca comercial de refratários de vidro produzido pela empresa estadunidense *Corning Inc.* em 1915, presente em receitas que remetem a já presente industrialização.

Gráfico 4 – Utensílios mencionados

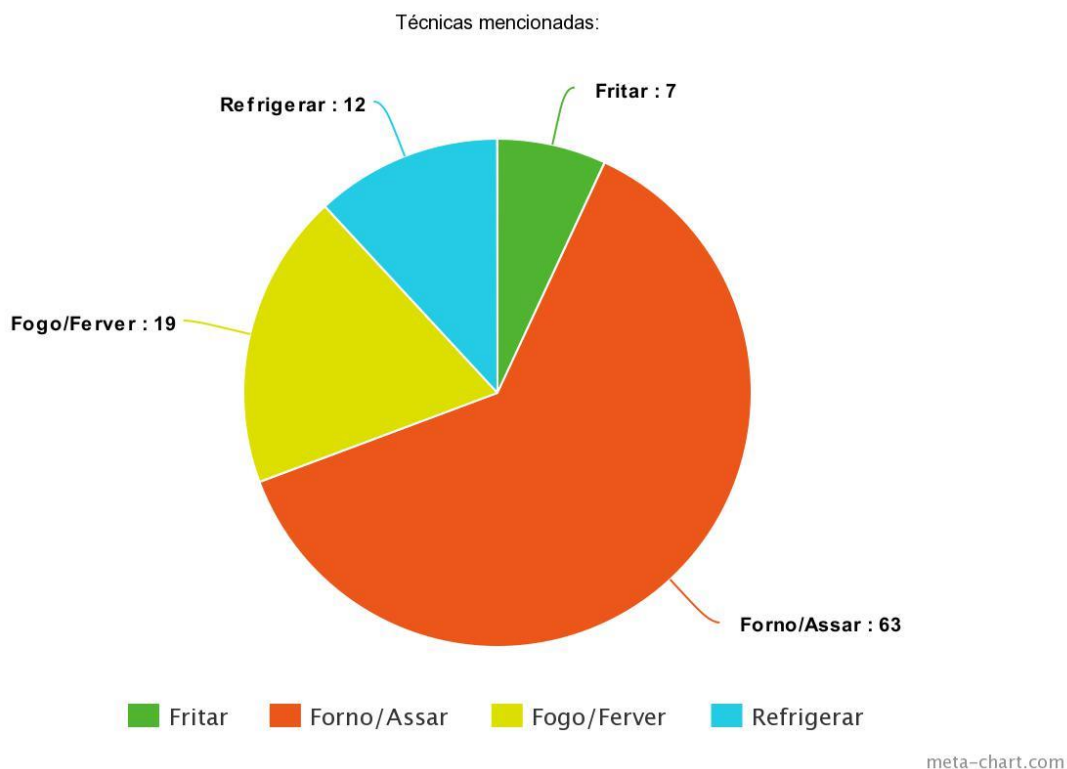


meta-chart.com

Fonte: Autoria própria.

As técnicas utilizadas pela autora são bastante simples e pouco descritivas, conseguimos direcionar o gráfico para as mais citadas, é o caso de: “Forno/Assar”, técnica mais utilizada pela autora; “Fogo/ferver”; “Refrigerar”; e “Fritar”, onde a maioria das receitas que refere à esta técnica, utiliza-se da banha, com exceção da receita de “Sonhos”, que é citada a opção do azeite.

Gráfico 5 – Técnicas mencionadas.



Fonte: Autoria própria.

CONCLUSÕES

Sabe-se que cozinhar é uma atividade humana por excelência e a partir do momento em que o produto se distancia do original, ele aproxima-se – e aproxima – dos homens. O ato alimentar – além das questões nutricionais – deve ser visto como uma prática social, já que constitui uma linguagem, um sistema de comunicação, e dita a forma que o alimento é incorporado em sua sociedade através da perspectiva simbólica, legitimada pela sua cultura. O alimento que consumimos e a forma pela qual o consumimos diz muito sobre nós. É nesse processo culinário de transformação do alimento em comida que surgem os sistemas alimentares, e estes seguem uma linha de evolução cultural, formando padrões alimentares que variam conforme as civilizações. Ditam os rituais de sociabilidade e comensalidade, os marcadores de diferença e identidades, ao mesmo tempo estruturando, classificando e distinguindo socialmente os indivíduos.

Com a intenção de contribuir para o projeto de um novo olhar sobre a formação da culinária brasileira, este trabalho se desenvolveu a partir de um levantamento sociológico – objetivando criar primeiramente, um conhecimento sobre as questões que compõem um estudo da Alimentação – fomentando assim, uma visão mais realista e aprofundada do processo de assimilação dos hábitos culturais que influenciaram a cultura brasileira, distinta da atual, divulgada amplamente pelo meio acadêmico. Utilizou-se de conceitos como *habitus*, fato social, gosto, comensalidade, entre outros, e do pressuposto que é pensar a cozinha como um espaço de formação sociocultural e do simbólico, elaborando um estudo fundamentado sobre a alimentação pernambucana no século XX, utilizando como fonte historiográfica o caderno de receitas de Zelina Moraes Costa (1909-1975), minha bisavó.

Essas pesquisas de receitas, ingredientes e técnicas tradicionais que compõem os antigos manuscritos dos cadernos de receitas familiares, mostram as formas de comer e de se conviver à mesa que tradicionalmente correspondem à identidade da cozinha brasileira, do Brasil real, sem os estereótipos nem os preconceitos que normalmente unificam e diminuem a nossa História da

Alimentação. Forma-se então, uma revisão da culinária brasileira – onde se desconstrói mitos que até hoje são os “formadores” da nossa identidade – que melhor irá servir-nos ao presente e ao futuro, como nos é sempre proposto por autores bastante utilizados para este levantamento, é o caso de Dória e Pinto e Silva.

Este manuscrito culinário serviu como universo de pesquisa, compondo um capital simbólico e sendo instrumento, também, de reprodução do *habitus* alimentar que se consolida ao longo do tempo, graças, sobretudo, ao trabalho da mulher/mãe na incorporação e manutenção de certas práticas. São essas constâncias alimentares que reforçam os sentimentos de pertencimentos sociais e culturais. A tradição culinária familiar torna-se matriz principal desse conhecimento, composto por receitas com influências culinárias diversas e sincréticas que coabitam este *locus*, onde a inovação e a tradição se encontram e dividem espaços e preferências, funcionando como verdadeiros depositários de sabedorias e adaptações.

Os cadernos de cozinha das bisavós, avós e mães, não são apenas um elo afetivo que se busca conservar, são também, e principalmente, um precioso repertório de ensinamentos, frutos de uma vivência daqueles segredos, como se refere Freyre, que cada cozinheira compartilha. Essa herança do saber, que é transmitido ao longo do tempo, entre as mulheres da família, como herança e componente dos seus enxovais, intra e entre gerações, relaciona-se também a sentimentos, lembranças, pessoas e momentos da vida. São os sabores e saberes que constroem uma idéia de cozinha ligada tanto ao científico quanto ao empírico, ao estudo e ao afeto. Este saber específico acumulado, sistematizado, divulgado e transmitido pelos manuscritos culinários, é uma importante fonte de conhecimento legitimado por essas mulheres.

Em Pernambuco, na primeira metade do século XX, a disseminação de práticas culinárias e a divulgação de receitas foram essenciais para a transmissão de um saber culinário, sobretudo na criação e consolidação de hábitos alimentares vindos das diversas influências que a cidade sofrera. É interessante notar que os chamados pratos típicos, compostos por seus

ingredientes habituais, não eram encontrados nos livros de receitas que circulavam naquela época, e sim, quando muito, eram anotadas nos cadernos de receitas.

Partindo da forma de escrita, escolhas lexicais, estrutura do caderno; utensílios domésticos e técnicas de preparo empregadas; os ingredientes disponíveis à época deste estudo, suas perpetuações e descontinuidades; a introdução de novos produtos e tecnologias; acreditamos ter sido possível compreender, sob uma nova perspectiva, a dinâmica da sociedade pernambucana em um período de profundas modificações. Por meio da investigação etnológica culinária, que reproduz, inclui, exclui e transforma, conseguimos rastrear as mudanças econômicas e socioculturais que então aconteciam, ainda que de maneira sutil, e que mudaram as formas de preparo dos alimentos e alteraram de forma significativa o cotidiano daquela sociedade.

Finalmente, podemos afirmar que o caderno de receitas que herdei da minha bisavó, é o registro de uma escrita feminina que transpõe o tempo cronológico e faz surgir um tempo histórico de uma sociedade com suas transformações e permanências. Também podemos assinalar que nem só a comensalidade e as manifestações de sentimentos são expostas através da culinária, mas certamente, as manifestações sociais e culturais fazem-se presentes nesta prática. Relembrar, a partir de cadernos de receitas, é evocar não apenas práticas e hábitos alimentares adotadas pela sociedade em uma determinada época, mas também reverenciar memórias e emoções familiares, de uma história, de uma família, de uma sociedade.

A partir dos apontamentos levantados, pode-se estender para próximos estudos o viés do marcador cultural, buscando legitimar essa construção alimentar em cima de ingredientes reais, mas nem por isso menos icônicos, como é o caso da macaxeira e do nosso cuscuz de milho.

BIBLIOGRAFIA

- Aubert, Francis Henrik. (2006). *Indagações acerca dos Marcadores Culturais na tradução*. Estudos Orientais 5 Miolo.
- Benjamin, Roberto. (2005). "Doçaria e Civilização: a preservação do fazer". p. 37 – 41. Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre, *Anais*. Recife, 2005.
- Carneiro, Henrique. (2003). *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. 7º Reimpressão. Rio de Janeiro: Elsevier.
- Cascudo, Luís da Câmara. (2004). *História da Alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global.
- Certeau, Michel de et al. (2002). *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 2002.
- Certeau, Michel de. (1982). *A Escrita da história*. Tradução de Maria de Lourdes Menezes. Revisão técnica de Arno Vogel. Rio de Janeiro: Forense Universitária.
- Contreras, J; Gracia, M. (2004). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Contreras, J; Gracia, M. (2011). *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz.
- Couto, Cristina. (2007). *Arte de Cozinha – Alimentação e Dietética em Portugal e no Brasil (Séculos XVII-XIX)*. São Paulo: Senac São Paulo.
- DaMatta, Roberto. (2001). *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro, Rocco.
- Demeterco, Solange. (1998). *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade. Curitiba (1900-1950)*. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de História, Universidade Federal do Paraná, Paraná, 1998.
- Dória, Carlos Alberto. (2006). *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Senac.
- Dória, Carlos Alberto. (2009). *A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: SENAC.

- Dória, Carlos Alberto. (2014). *Formação da culinária brasileira: Escritos sobre a cozinha izeira*. São Paulo: Três Estrelas.
- Durkheim, Émile. (2007). *As regras do pensamento sociológico*. Tradução: Paulo Neves; revisão da tradução: Eduardo Brandão. 3ª Edição. São Paulo: Martins Fontes.
- Fausto, Carlos. (2010). *Os Índios antes do Brasil*. 4ª edição. Rio de Janeiro: Ed. Zahar.
- Fernandes, Florestan. (1976). "Antecedentes indígenas: organização social das tribos tupis" in Holanda, Sergio Buarque (Org.). *História geral da civilização brasileira*. Rio de Janeiro: Difel, Vol. I, 1976.
- Fischler, Claude. (1995). *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.
- Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo. (1998). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo. (1998). "Introdução" in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade. p. 15-24.
- Freyre, Gilberto. (1967). *Manifesto regionalista*. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais.
- Freyre, Gilberto. (1997). *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Freyre, Gilberto. (2002). *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.
- Freyre, Gilberto. (2006). *Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo: Global Editora.
- García Canclini, Néstor. (2013). *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. Trad. Heloísa Pezza Cintrão. São Paulo: EDUSP.
- Garine, Igor de. (1987). "Alimentação, culturas e sociedades". *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, 15(7), p.4-7.
- Gomes, Laura Graziela; Barbosa, Livia. (2004). "Culinária de papel". *Estudos*

- Históricos*. Rio de Janeiro, nº 33. janeiro-junho de 2004, p. 3-23. p. 13.
- Goody, Jack. (1998). *Cozinha, culinária e classes: um estudo de sociologia comparativa*. Oeiras: Celta Editora. <http://www.brasiliana.com.br/brasiliana/lecao/obras/126/viagens-ao-nordeste-do-brasil> [16 de novembro de 2017].
- Koster, Henry. (1942). *Viagens ao Nordeste do Brasil*. Tradução e notas de Luiz da Câmara Cascudo. São Paulo: Companhia Editora Nacional.
- Lauriou, Bruno. (1998). "Cozinhas medievais (séculos XIV e XV)" in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (Ed.). *História da alimentação*. 3. ed. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p.450-451.
- Léry, Jean de. (1961). *Viagem à terra do Brasil*. Tradução integral e notas de Sérgio Milliet segundo a edição de Paul Gaffarel com o Colóquio na língua brasílica e notas tupinológicas de Plínio Ayrosa. Biblioteca do Exército.
- Lévi-Strauss, Claude. (1979). "O triângulo culinário" in Simonis, Yvan. *Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou "a paixão do incesto"*. Lisboa: Moraes. [1969]. p. 169-176.
- Maluf, Marina. (1995). *Ruídos da memória*. São Paulo: Ed. Siciliano.
- Maria (Infanta de Portugal). (1967). *O "Livro de cozinha" da Infanta D. Maria de Portugal: primeira edição integral do códice português*. I.E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles. Edição Giacinto Manupella e Salvador Dias Arnaut.
- Montanari, Massimo. (2008). *Comida como cultura*. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- Oliveira, Débora Santos de Souza. (2010). *A transmissão do Conhecimento Culinário no Brasil Urbano do Século XX*. Dissertação (mestrado) – Universidade de São Paulo, Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. São Paulo, 2010.
- Perlès, Catherine. (1998). "As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos". in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (Orgs.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade. p. 36-53

- Poulain, Jean-Pierre. (2006). *Manger au Maghreb*, invité du numéro. Toulouse: Université de Toulouse - Le Mirail.
- Poulain, Jean-Pierre. (2013). *Sociologias da alimentação: os comedores é o espaço social alimentar*. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Silva Rial e Jamir Conte; pref. Rossana Pacheco da Costa Proença. 2 ed. - Florianópolis: Editora da UFSC.
- Proença, Rossana Pacheco Da Costa; Poulain, Jean-Pierre. (2003). "O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares". *Revista de Nutrição*, Campinas, 16(3):245-256, jul./set., 2003.
- Querino, Manuel. (1928). *A arte culinária da Bahia*. Salvador: Papelaria Brasil.
- Revel, Jean-François. (1996). *Um banquete de palavras. Uma história da sensibilidade gastronômica*. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras.
- Santos, Carlos Roberto Antunes dos. (2011). "A Comida Como Lugar De História: As Dimensões Do Gosto". *História: Questões e Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR. <http://revistas.ufpr.br/historia/article/viewFile/25760/17202> [10 de maio de 2017].
- Santos, Carlos Roberto Antunes. (2013). *Os pecados e prazeres da gula – os cadernos de receitas como fontes históricas*. Departamento de História – UFPR. <http://docplayer.com.br/17215177-Os-pecados-e-os-prazeres-da-gula-os-cadernos-de-receitas-como-fontes-historicas.html> [25 de maio de 2017].
- Santos, Maria José Azevedo. (1997). *A alimentação em Portugal na Idade Média*. Coimbra: Tipografia Lousanense.
- Santos, Maria J. A. (2002). *Jantar e ceiar na corte de D. João III*. Ed. 1. Vila do Conde, Coimbra: Centro de História da Sociedade e da Cultura e Câmara Municipal de Vila do Conde.
- Santos, Maria J. A. (2015). *As regras da Regra - Santa Clara códice do século XVI*. Ed. 1. Prefácio de José Pedro Paiva. Colaboração especial de Francisco

- Pato de Macedo. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Serrão, Joel; Marques, A. H. de Oliveira (Orgs.). (1986). *Nova história da expansão portuguesa: O império luso-brasileiro (1750-1822)*. Lisboa: Editorial Estampa.
- Serrão, Joel; Marques, A. H. de Oliveira (Orgs.). (1991). *Nova história da expansão portuguesa: O império luso-brasileiro (1620-1750)*. Lisboa: Editorial Estampa.
- Serrão, Joel; Marques, A. H. de Oliveira (Orgs.). (1992). *Nova história da expansão portuguesa: O império luso-brasileiro (1500-1620)*. Lisboa: Editorial Estampa.
- Seymour, Diane (2005) “A construção social do gosto” in Sloan, Donald (Org.). *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor*. Tradução Sônia Bidutte. Barueri, SP: Manole.
- Silva, Nil Castro da. (2014). “Culinária e alimentação em Gilberto Freyre: raça, identidade e modernidade”. *Latin American Research Review*, Latin American Studies Association, Instituto Rio Branco, Vol. 49, No. 3.
- Silva, Paula Pinto. (2005). *Farinha, feijão e carne-seca. Um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo: Editora Senac.
- Soares, Carmen. (2011). “História da alimentação na Antigüidade Clássica: os primeiros livros de culinária”. *Boletim de Estudos Clássicos*. Vol. 54.
- Soares, Carmen. (2016). *Arquéstrato, Iguarias do Mundo Grego. Guia Gastronómico do Mediterrâneo Antigo*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Soares, Carmen. [2010-2015]. *Arte culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Sousa, Gabriel Soares de. (1879). *Tratado Descritivo do Brasil - em 1587*. Rio de Janeiro: Typographia de João Ignacio da Silva.
- Sousa, Gabriel Soares de. (1989). *Notícia do Brasil*. dir. e coment. Luís de Albuquerque; transcrição em port. actual Maria da Graça Pericão. Lisboa: Alfa.

Souza, Ricardo Luiz de. (2004). "Cachaça, vinho, cerveja: da Colônia ao século XX". *Revista Estudos Históricos*. Rio de Janeiro: nº 33.

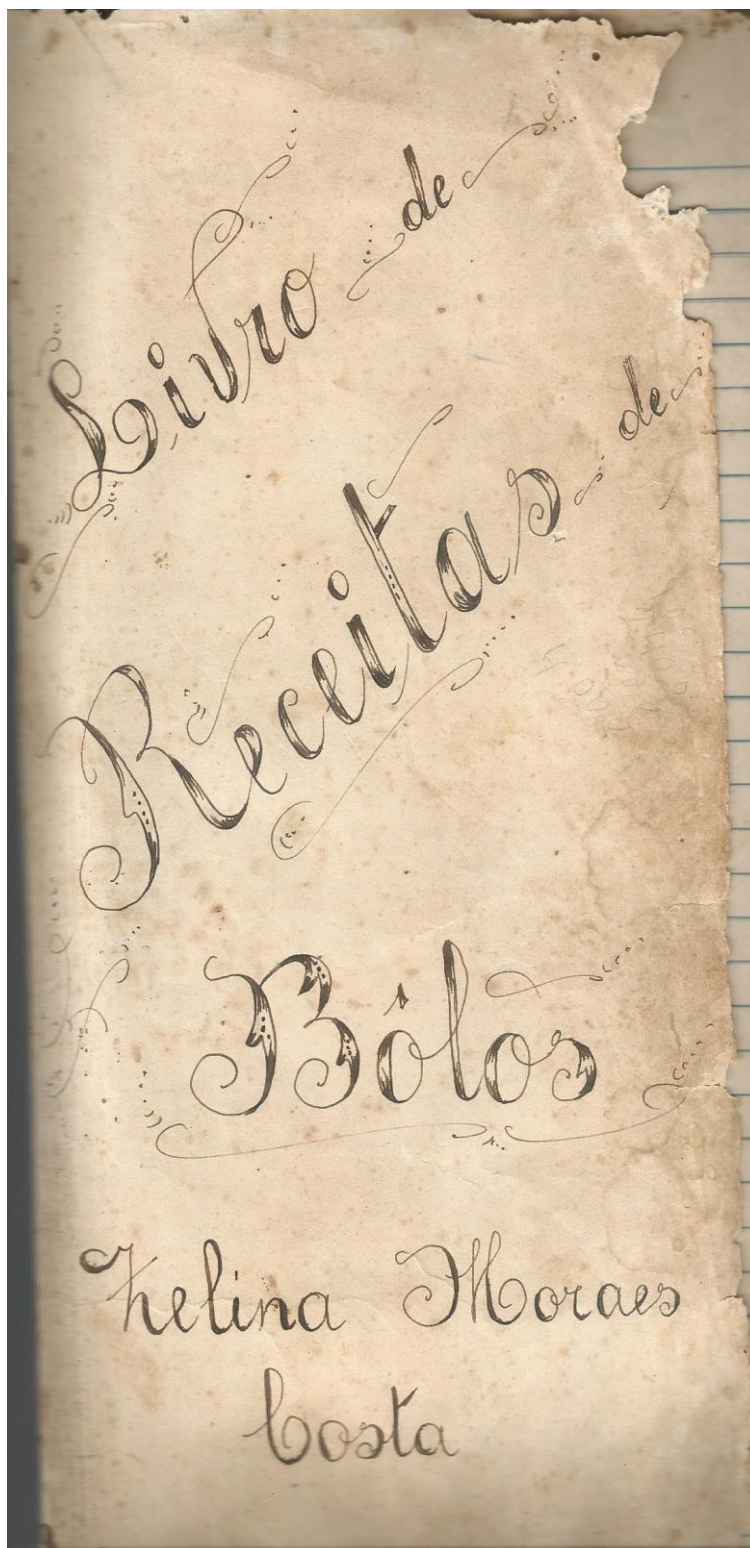
Staden, Hans. (1930). *Viagem ao Brasil*. Rio de Janeiro: Academia Brasileira.

Toscano, Frederico de Oliveira. (2013). *À francesa: sociabilidades e práticas alimentares no Recife (1900-1930)*. Recife: 2013 . 213 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Pernambuco, CFCH. Pós-Graduação em História, 2013.

ANEXOS

ANEXO I – LIVRO DE RECEITAS DE BÔLOS

Fonte: Acervo da autora.



Bolo de "Leite"

250 grms. de manteiga
1/2 kilo de açúcar
1/2 " " farinha de trigo
6 ovos

1 1/2 xícara de leite de gado
3 colheres " (chá) pó Royal

Modo de fazer — bate-se a manteiga com o açúcar bem batida, botá-se as gemas — bate-se. Depois botá-se as claras que já devem estar batidas — vai-se botando a farinha aos poucos juntando o leite e bate-se um pouco.



Receita - 25/7/55

Copiado por Wanda Lessa Raposo

50 do Pandano =

5 ovos.

1 colher de farinha de trigo

1/2 " " açúcar.

1 colher " pó Royal.

1 xícara de leite de coco

<< Método >>

Bate-se a clara em ponto de neve, junta-se as gemas depois o açúcar, bate-se bem junta-se a farinha, depois tudo com o fermento, e por último o leite de coco: forno regular.

x Bolo de milho x

3 ovos inteiros.

2 colheres de manteiga.

1/2 " " " assucar.

1 xícara de farinha de trigo

1 " " " fubá.

1 colher de fermento

leite de um ovo grande.

« Método »

Mistura-se bem a farinha de trigo com o fubá, toma-se em uma vasilha o assucar, a manteiga, e os ovos, mistura-se, não é preciso bater muito apenas que fique unido, em seguida juntam-se as farinhas, e por ultimo o leite de ovo.

"Bolo de Sogra" (old)

3 ovos.

3 colheres de açúcar.

4 " " farinha de trigo.

2 colheres de manteiga.

1 copo de leite de côco.

1 colher de queijo (ralado)

1 " (rasa) de fermento.

(Método)

Bata um pouco a manteiga, junto o açúcar, e comece a bater, junto as gemas e misture bem; ponha o queijo e o leite, e em seguida a farinha. Misture tudo adequadamente nas colheres, e no fim põe o fermento dissolvido em um pouco de leite. Forme a massa em um molde de forma regular.

((Bolo de Macaxeira))

1 Bolo de Macaxeira, ralada
sem espremer -

1 Cãoes ralado -

3 Ovos inteiros

Açúcar, sal, e manteiga
a gosto;

Mistura-se tudo, e leva-se

ao forno;

Fim -

« Bolo de macacheira »

Madam-se 3 raizes de macacheira: leite de 1 côco; assucar suficiente, e manteiga 9 ovos, e 1 bicara de farfa.

Mexe-se tudo e leva-se ao forno, em forma untada com manteiga.

- forno grande =

(C Bolo de Macaxeira)

1 Bolo de macaxeira
100 grs. de manteiga -
250 " " azeite: leite de
1 côco tirado sem água -
6 Ovos:

(Modo)

Macha-se a macaxeira, espreme
em um pano, passa-se ma-
neira, amasa-se com o azeite
uma colherinha de sal, depois
tira-se a manteiga, com o leite
de côco; fete-se os ovos, mistura-
ndo, junta-se uma (1) colher
de fermento em pó.

forma untada vai ao
forno

1m

-- Re de moleque --

1 lb. de massa de mandioca humida
2 côcos

1 l. d'agua para tirar o leite desc.
300 gr. de castanhas de caji,
assadas e passadas na máquina
600 grs. de docucas de 2.^a

1/2 colherinha de canela

1/2 " " de ervas.

1/2 " " " erva-doce. am-
bos torrados, pisados, e pas-
sados em peneira fina.

4 ovos, sendo 2 sem clara,
1 colher sem cheia de man-
teiga.

Sal para temperar.

100 grs. de castanhas inteiras
para espreitar.

((Método))

Machucam-se os 2 côcos, com a
metade da agua tira o leite
grossa, e com a outra metade
o leite ralo;

Passa-se a massa numa
maniperna, e põe-se numa
tijella, juntando-se segui-
damente a manteiga, as
castanhas, os ovos, a canela
e ervas, a erva-doce, e a
metade do leite ralo,

Receita de miolo de leite
continuação

Mexe-se bem, ferva-se
o assucar, e o leite grosso,
põe-se o sal, e por fim o
resto do leite grosso,
leva-se a assar em forma
untada com manteiga, e
enfeitada-se com as castanhas
inteiras.

Forma bem quente.
Receita para 2 dobras de
fibra (fim)

= Bolo o mesmo peso =

4 ovos.

4 colheres de leite de vaca

1 colherinha de fermento.

Põe-se os ovos numa das
cubetas da balança, e pesa-se
igual quantidade de manteiga
e farinha de trigo.

« Método »

Batem-se os ovos bem batidos
com o açúcar, e junta-se
aos poucos os outros ingredi-
entes, e por fim junta-se o
leite.

Pode juntar-se não-moscada
ou essência de baunilha
ou passas.

Forma untada com manteiga
pode ser grande ou pequena.
Forno regular.

"Bolo Português!"

250 gms. de assucar.
250 gms. de farinha de trigo
12 ovos inteiros
2 colheres de leite de côco.
1 colherinha de Nozal.

"Método!"

Bate-se os ovos como
para pão-de-ló, depois
adota-se o assucar, depois
o leite, a farinha de trigo
e por último o Nozal

forma untada
como regular.

== Bolo Daria. ==

1/2 Kg. de açúcar.

1/2 Kg. de farinha de trigo.

250 gms. de manteiga.

1/2 litro de leite.

6 ovos.

1 colher de fermento Bóvil.

!!! Método !!!

Bata a manteiga com o açúcar, adicione uma gema, um pouco de farinha e misture tudo muito bem junto outra gema, com a farinha, e assim sucessivamente.

Adicione o fermento misturado com o leite, e por último as claras batidas em neve.

Peneire sobre uma forma untada com manteiga pão torrado e assado, e despeje a mistura acima leve ao forno quente, e não abra antes de 15 minutos.

"Bolo dos 3 ovos"

3 Ovos.

250 grs. de farinha de trigo

250 grs. de açúcar.

1 xícara de leite

1 colher de manteiga

1 colherinha de bicarbonato
de sódio.

"Método"

Batem-se os ovos muito
bem batidos; adicionam-se
a manteiga, e o bicarbo-
nato, a farinha, e batem-se
tudo durante 15 minutos
forma untada com man-
teiga forno regular.

Bolo de "claras"

Bater bem 1 xícara de maiz
Keigo, juntar 2 xícaras de
açúcar, bater de novo, juntar
depois 1 xícara de leite, 3 xí-
caras de farinha de trigo, e
por último 9 claras muito bem
batidas; assar em 3 fôrmas
iguais; unir as fôrmas com
qualquer geléia ou creme
e cobrir o de cima com
caciar misturado com can-
ela;

Dentada de moça

2 copos de gôma.

1 copo de farinha de trigo.

1 copo de leite de gado, ou
água.

2 colheres de manteiga,
leite e meio de açúcar.

2 gemas

1 óleo mascado

Mistura-se tudo, forma untada
de manteiga, vai ao forno
em tabuleiro, e corta-se em
pedaços -

Fim

Parte-se o bolo em 2 camadas
Lota-se o recheio, e com o restante
cobre-se o bolo. Podendo-se juntar
a esta calda: passas, amêijoas
etc... conforme o gosto.

< Bolo Negro >

1/2 lb. de farinha de trigo

1/2 lb. de açúcar de 2^a

4 ovos

1 xícara de leite

1 colher de (chá) de canela

1 colher de vinho do Porto

100 grs. de manteiga

100 grs. de passas

100 grs. de ameixa (picadas)

< Método >

Bate-se as claras em neve, juntam-se as gemas, o açúcar, a farinha, a canela, o leite, o vinho, e a manteiga.

Bate-se tudo bem, e leva-se ao forno quente, em forma untada de manteiga.

« Bolo Baiano »

2 xícaras de massa de mandioca, bem lavada, e ligeiramente umida, e ferver nada;

1 xícara de leite de côco, Sal a gosto.

4 colheres de (sopa) de côco ralado: azeite a gosto.

« Método »

Montam-se todos os ingredientes; põe-se numa forma untada de manteiga; forno quente -

Sobremesa - Boêmia

3 ovos:

250 grs. de açúcar:

250 grs. de farinha de trigo.

3 colheres (sopa) de manteiga
e 8 colheres (sopa) de leite de
doce:

((Método))

Mistura-se as gemas com
a manteiga, e o açúcar, que
fizerem bem misturados;
depois junta-se as claras,
bem batidas em ponto de
suspiros; mistura-se bem,
adota-se a farinha e por
último adota-se o leite.
Torna untada com man-
teiga - forno regular.

Bôdo (Ovado) 77

4 colheres de (sopa) de
leiga, batida com 1/2 l. de
açúcar, juntam-se 4 gemas
batidas, 1/4 claras batidas
em neve, 2 1/2 colheres (sopa)
de farinha de trigo, com 1
colherinha de (chá) de fer-
mento Meial, e 2 xícaras
de leite de gado.

1/2 l. de açúcar e 2 1/2 (sopa)
acrescenta-se uma colherinha
chá de essência de baunilha
e uma de sal.

Glacê Marmore:

(Para cobrir o bolo)

1 clara sem saler.

1 sicara mal cheia (das de café) de caldo de limão.

1 sicara (das de café) de água.

Vai despejando as claras de confeitaria, até formar uma pasta lisa que não rigasse das mãos. (Fica na consistência de massa para empadas.)

Com o auxílio de uma espátula cubra todo o bolo, tendo cuidado de não deixar aparecer farelos, ou amarelados, muito comuns em bolos de quem não é exímia confeitaria.

N.B. A espátula deve ser molhada ligeiramente, na hora de aplicar a massa.

Se está começando a endurecer amolece-a com um pouquinho de caldo de limão!

Bolo = «Felicidade Aniversário»

2 xícaras de manteiga.

4 xícaras de açúcar.

9 ovos inteiros, (1 de cada rep.)

1 xícara de farinha de trigo.

2 xícaras de leite.

2 colheres de fermento.

Bata a manteiga com o açúcar. Junte os ovos 1 a 1, sempre batendo. Por último junte aos poucos a farinha peneirada com o fermento e o leite alternadamente. Forma untada com manteiga, forno regular.

Fim

Glacê Real: (Somentê para a lombo)

12 colheres de açúcar de confeitiro
1 xícara sem fatê.

$\frac{1}{2}$ xícara (das de café) de caldo
de limão.

Se precisar, juntê mais
açúcar até ficar em ponto
de não cair da colher.

Penha pouco anilina verde,
para ficar bem clarinho. Trabalhe
primeiro em tôdas as partes
mais claras. Depois, então, penha
mais anilina para escurêes
o glacê, e trabalhe nas partes
mais escuras.

Fim.

"Bolo Delicioso"

Bata bem (2) duas xícaras de açúcar com (2) duas colheres (sopa) de manteiga.

Misture em seguida 1 gemas, 3 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de Maizena, 2 xícaras de leite; 4 claras em neve, e, por último, 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Bata tudo muito bem e asse em forma untada; em forno regular...

Bolo de Chocolate

- 1/2 chic. de manteiga.
- 1 " " açúcar.
- 1 " " farinha de trigo
- 1 " " Maizena
- 1/2 " " leite de gado
- 3 colheres (sopa) Chocolate
- 1/2 " " (chá) de bicarbonato
- 3 " " " fermento
- 3 ovos - as claras ~~em~~ neve

= Modo =

Bata a manteiga com o açúcar, depois junte as gemas, peneire juntos o chocolate, a farinha, a maizena, o bicarbonato, e o fermento; e vá acrescentando a massa, as colheradas, alternadamente com o leite, por último as claras;

= Cobertura =

- 1/2 litro de leite
- 1 1/2 chic. de açúcar
- 4 colheres (sopa) de chocolate
- 1 " " " Maizena
- 1 pitadinha de sal -
- 1 colherinha de farinha.

Deixe ferver durante 10 minutos, quando pronto junte 1 colher (sopa) de manteiga -
fim.

- Bolo de Ameixas -

Leva-se ao fogo uma panela com água, e 250 gers: de Ameixas, e deixa-se ferver, até ficarem moles e poder retirar os caroços. Depois leva-se as ameixas ao fogo na mesma água, com 1 (uma) xícara de açúcar, e deixa-se ferver, até ficar soltando da panela, tira-se e deixa-se esfriar.

Bate-se muito bem, 250 gers. de manteiga, com 300 gers. de açúcar até ficar enrijecida em seguida mistura-se 6 gemas e bate-se bem, até desaparecer o cheiro do ovos. Depois mistura-se 300 gers: de farinha de trigo, põe-se a peneirar, juntando 1 (uma) colherinha de pó Royal. Junta-se então as 11 claras batidas em neve, e por último, a compota, já pronta, e frita a forma untada com manteiga e forno quente -

Fim

"Bolo de Gestas"

- 2 colheres de manteiga
 - 4 " " açúcar
 - 5 " " farinha de trigo
 - 1 " " Araruta
 - 2 " " leite
 - 8 ovos
 - 2 colheres (sopa) de Royal
 - 4 " " de Chocolate
 - 2 " (chá) sal
 - 1 " " caninha
 - 1 " " essência de Rosas
 - 1/2 " (Café) Amênia vermelha.
- (Modo)

Bata a manteiga, até ficar em creme. Junte aos poucos o açúcar, batendo bem, junte as gemas uma de cada vez, batendo sempre. Adicione em seguida as claras em neve. Peneire separadamente a farinha e a araruta, adicione o fermento e o sal, peneire tudo junto 3 vezes, junte aos poucos a primeira mistura, os ingredientes peneirados alternados, com o leite, batendo sempre. Divida a massa em 3 partes iguais. Adicione a 1ª parte a essência de caninha; a 2ª parte a essência de Rosas; e a amênia para dar cor; e a 3ª o chocolate. Unte 3 formas iguais (e rasas) e asse em forno quente. cerca de 1/2 hora

10m

Pão de Ló ((Bossa Moura))

4 ovos.

3 chicaras de farinha de trigo

3 " " " Açúcar

1 " " " leite degado

1 colher (côpa) de fermento (Royal
(Modo))

Bate-se os ovos, primeiro as
claras, depois fofa-se as gemas
em seguida fofa-se o açúcar
e continua-se batendo feio.

Junta-se a farinha, o leite
fermento; e por último fofa-se
o fermento, mesclando-se levemente
e leva-se ao forno forma
untada

Xim

Bolo fino de Mandioca

- 1 litro de massa de mandioca
- 10 gemas -
- 2 xícaras de suco de côco
- 4 colheres de (sopa) de manteiga
- 3 xícaras de açúcar -

« Método »

Bate-se bem a manteiga com o açúcar, e vai-se juntando as gemas, uma a uma, mexendo-se bem. Acrescenta-se o suco de côco, e por último a massa mexe-se bem, e assa-se em forma untada com manteiga.

Fim

« Bolo Mari »

2 bicaras de farinha de trigo
1 " " maizena
2 " " açúcar
1 " " leite gado
1 colher (sopa) de manteiga
1 " " " fermento
2 ovos.

- Modo -

Bate-se a manteiga com o
açúcar, depois toma-se os
ovos inteiros; toma-se o leite
e fete-se sem; e dai-se
juntando a farinha, e a
maizena, e toma-se a fater
sem, e por ultimo o fermento
ao mesmo se levemente, e
toma-se logo no forno -
forma. Antada Tim

«Bolo de Nata»

1 bicara de nata.

2 " " aencar.

3 " " farinha trigo. (rasas)

1 colher (sopa) de manteiga

1 copo leite gado.

3 colheres (chá) de pó Royal.

3 Ovos.

(Modo de fazer)

Junta-se o aencar com a manteiga, e bate-se bem. Junta-se as gemas e a bicara de nata, bate-se bem. Depois despeja-se o copo de leite, em seguida a farinha trigo e as claras em neve, e por último o fermento, mexe-se levemente e batia-se logo no forno

XMM

|| Bolo de Chocolate ||

Derreter ao fogo: 11 tabletes de chocolate, (se quiser o bolo sem escuras) acrescentar 1 colher (sopa) de chocolate em pó) 1/2 xícara de açúcar; 1/2 xícara de leite
Deixar ferver, e esfriar:

Peneirar junto: 2 xícaras de farinha de trigo; 1/2 colher de (chá) de sal; 1 colher chá de fermento em pó; Bater até ficar cremoso: 1/2 xícara de canha; e 1 xícara de açúcar
Acrescentar = 2 ovos, um de cada vez; batendo sempre =

Misturar = em seguida o creme de chocolate já frio.

Acrescentar = alternadamente a farinha peneirada com o sal, e fermento, 3/4 de xícara de leite; 1 colher (sopa) mal cheia de bicarbonato diluído num pouco de água quente; 1 colher (sopa) de baunilha.

Assar = em 2 formas, untadas em forno quente, durante 10 minutos, depois em moderado de 30 a 40 minutos;

Fin

/// Bolo de chocolate ///

1 lb. de manteiga -
2 " " açúcar
1 " " chocolate em pó
1 " " leite (gado)
2 1/2 " " farinha de trigo.
5 gemas
3 claras

1 colher (sopa) de fermento
1 pitada de sal, nas claras:

Metodo - Bate-se a manteiga com o açúcar, juntam-se o chocolate, as gemas, batidas, o leite alter= nado com a farinha de trigo, o fermento; e por último as claras em nêve.

Colocam-se em 2 formas untadas.

Reche-se o bolo com merengue de amêndoas, depois de assado

Formo regular

Fim

« Bolo de Abacaxi »

Bata sem 3 colheres de manteiga com $1\frac{1}{2}$ xícaras de açúcar durante 10 minutos.

Adicione 4 gemas e bata mais ^{se} junto 1 xícara de caldo de Abacaxi, $2\frac{1}{2}$ xícaras de farinha de trigo, 1 colher (chá) de fermento. Por último as claras em neve.

Leve para assar em forma untada e polvilhada.

Kim

Bolo das duas cores.

2 - claras de leite (ouca)

3 - " de farinha trigo

1 - " de manteiga

4 - " de açúcar

1 - " de chocolate

4 ovos

1 colher de café de sal

4 colheres de chá de fermento

Modo de fazer -

Bate-se a manteiga com o açúcar, depois batem-se as gemas, continua a bater, põe-se a farinha de trigo peneirada com o fermento, alternando com o leite, por último as claras em neve.

Divida a massa em duas partes, e ponha chocolate em uma delas. Fere a assar em tabuleiro untado: quando assado recebe com o doce de leite.

Uma colher de doce dissolvida num pouco de água -

Am

==
Bans, contact ==
//
//
//

"Mantidos"

1 K. de farinha de trigo
1 K. de açúcar - menos um fino
~~4 ovos.~~ 8 gemas

150 grs. de manteiga.

1 colherinha de ~~essência~~
as gemas demanchadas ~~mas~~

"Método"

chicara de leite de gado.

Mistura-se a farinha
com o açúcar e o leite;
depois acrescentam-se os
ovos, que já devem estar
batidos com as claras, e
por último a manteiga.
Amassa-se bem até que
fique em ponto de costar.
Assa-se em tabuleiros de
ferro. (Formo regular)

Siguilhos de Maizena:

- 1 lb. de Maizena Dur. (400grs)
- 3 gemas
- 2 Colheres de açúcar
- 2 Colheres de manteiga
- um pouco de leite

((Método))

Misturar tudo muito bem
acabando de amolecer
com leite;

Cozer os seguilhos e assa-
los em tabuleiros untados.

((Como regular))

/// Docinhos de Aveia ///

1 colher de gordura derretida
1 xícara de açúcar -
2 Ovos.
2 1/2 xícaras de aveia (crua)
2 colheres de Maizal
3/4 colherinha de sal
1 colherinha de ess. de baunilha

((Método))

Mexa bem a gordura e o açúcar, junte um a um os ovos, batendo bem.
Misture à parte a Aveia o Maizal e o Sal, e junte-os a massa.
Adicione a baunilha;
Mixa muito bem.

Num tabuleiro untado,
deite 1/2 colherinha de
massa para cada docinho
deixando espaços para
crescer, forno regular,
cerca de 10 minutos,
- dá 3 dúzias =

== Crêpes Cariocas ==

Misture 6 biscoitos de
champagne, com 2 copos
de leite, esmagne-os, mistu-
re 1 colher de farinha
de trigo, 2 gemas, uma
pitada de sal, e um
pouco de canela.

Leve ao fogo para
cozinhar, e misture,
mexendo sempre.

Faca com esta massa
bolinhos achatados e
frite-os em farinha e
manteiga misturadas.

Sirva com uma (1)
colherinha de geleia de
morango sobre cada
crêpe.

Brôndas de Jutá.

Levanta 1/2 litro de leite,
com 2 chicanas bem cheias
de açúcar, um pouco de
sal, e um pouco de can-
dêa, 1 colher de manteiga
e meio côco ralado;
Logo que levantar fervura
vã deixando aos poucos
o Jutá até formar uma
massa um pouco dura.
Faz-se bem e deixa
esfriar.

Depois em seguida, leite
Corno de meio côco mis-
turado com uma (1)
colherinha de Fajal,
8 ou 4 ovos, sendo as
claras em neve.
Faz-se as folhinhas em
ferrinhas polvilhadas
de Jutá e deixe em
fogo quente.

= Pavê Polido =

Ingredientes: - 1 lata de leite Mœca
25 biscoitos - Maria ou Maizena -
1 colher de mel de ameixas
sem consistente - 1 lata de
creme de leite Nestlé -

5 colheres (sopa) de amendoim
ou castanhas triturados, não
muito finos -

Método: - Em um pirex de
25 cm (de diâmetro), ou outro
equivalente = arrumar da
seguinte maneira:

Misturar o leite Mœca com os
biscoitos, previamente pulverizados
nivelando os direitinhos;

Colocar uma camada de
amendoim ou castanhas; Escorrer
o soro do creme de leite.

(Colocado antes no refrigerador)
e em uma vasilha separada
misturar sem com o mel de
ameixas. Depois espalhar sobre
a camada de amendoim ou
castanhas; Deixar no refrige-
rador; e 2 horas depois
pode ser servido.

Am

== Biscoitos Carreira ==

3 chicanas de farinha de trigo
1 chicara rasa de açúcar.
1 chicara de manteiga.
1 colherinha de Boial
1 colherinha de SAL.

"Método"

Junta a manteiga com
o açúcar e o sal, e
tata bem, depois junta
a farinha peneirada
junto com o Boial e
amasse bem; até targar
das mãos; tate na
Siringa e faça os
biscoitos;

Se ficar dura a massa
aumente a manteiga;
leve ao forno em assa-
deira, folhada com
farinha de trigo; depois
de assados faça de
em açúcar;

Bamichos

1 R. de farinha de trigo
1 M. de açúcar, menos um fies
8. gemas desmanchadas
uma Chicara de leite gado
2 Colheres de sôja de manteiga
1 Colher sôja de Amomios em
fo.
Amassa-se tudo
até solar das mãos -

''' Roséas ''' = Fritas =

2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de açúcar; 2 gemas;
1 Colice de leite de gado,
1 pitada de noz = moscada, sal
3 colheres de farinha de trigo
(sem cheias). 1 Colher (sopa) Royal
(Metodo)

Bata sem a manteiga, com
o açúcar, depois as gemas, vá
pondo o leite, alternadamente
com o trigo peneirado com o
fermento: Se a farinha for
frouca, ponha mais até ficar
no ponto de abrir; com o rolo
não abra muito fina. Corta-se
com o copo, e tire o centro; leve
a fritar em tampa quente.
Depois de fritas as roséas
polvilhe com açúcar e
Canela. Tim

((Soré Dorotica))

200 grs. de biscoitos Maria

150 grs. " manteiga

130 " " açúcar

2 colheres de (sopa) de Nescau-

1 " " " " " Nescafé

1/2 lata de leite Moca:

4 gemas:

Bata as gemas com a man-
teiga, e o açúcar, até conseguir
uma gemada clara, e esfu-
mante. Junte o Nescau, o
Nescafé e continue batendo
até obter uma consistência
cremosa, e uniforme. Molhe
os biscoitos, no leite Moca,
acrescido de 4 colheres (sopa)
de água; e arrume num
prato de vidro, ou (pajotes)
em camadas, alternando o
creme, e os biscoitos, até
terminar: a última camada
deve ser de creme:

Deixe a gosto, e sirva sem
gelado.

Sorvê de Leite Môca - com Nescain (ou chocolate)

1 xícara de açúcar.

2 gemas.

1 colher sopa de manteiga.

2 ou 3 colheres (sopa) de Nescain
(ou chocolate) 250 grs. de biscoitos

Maria - 1 lata de leite Môca,

1 lata de Creme de leite -

((Método))

Botar-se a lata de Creme de
leite na geladeira, pôr mais

ou menos 2 horas; - e a lata

de leite Môca pôr 1 hora

(em banho maria). Misturar-se

o açúcar, as gemas, a manteiga

o Nescain late-se bem; depois

o Creme de leite (escorrido na

paneira) late-se bem para

ficar como um creme.

Macha-se o biscoitos Maria

e reserva-se.

(Arromação do prato)

1ª Camada o creme; 2ª os biscoitos

molhados no leite de gado, outra

camada de creme; outra de

biscoitos, refete-se até terminar

em creme. Cobre-se com o doce

de leite Môca; (late-se um pouco)

e pôr último cobre-se com o pó dos

biscoitos ralado) Vai ao congelador

(Sirva sem gelado)

« Biscoitos de passas »

100 gramas de manteiga
200 gms - de farinha de trigo
200 gms - de azeite -
100 gms - de passas -
2 claras de ovo -
1 pitada de fermento Royal.

« Método »

Amasse a farinha com o azeite, junta a manteiga, o fermento as passas, e as duas claras batidas em neve, e amasse até obter uma massa macia e manejável. Quando chegar a este ponto, amasse mais um pouco. Depois abra a massa numa espessura de meio centímetro. Corte-a com copo, de talho, com uma faca, (não muito profundos) e arrume os biscoitos em tabuleiros untados de azeite.

Deixe a assar em forno moderado.

(1) (Pitecas de Bananas)

Machucame 4 bananas com azeite
dezesente 2 ovos batidos, 2 colheres
(sopa) de farinha de trigo, canela
aqueijo ralado a gosto:

Misture tudo muito bem, e frite
as colheradas em óleo quente
Polvilhe com azeite e canela
fim

Paçadinhas

8 colheres (sopa) de manteiga
20 " " " " farinha trigo
2 " " " " açúcar
1 colherinha de Royal

(Modo)

Mistura-se a manteiga, o trigo, e o Royal. Bate-se bem, e abre-se na mesa, aos poucos, corta-se em rodélas, e leva-se ao forno em taboleiros untados.

Depois de assado une com doce um com outro, depois passa-se no açúcar.

Kim

/// Sigirilhas ///

1/2 litro de farinha de trigo.

250 gramas de açúcar

1 côco medio

2 Ovos.

1 colher sôpa de manteiga

1 " chá " flocos de milho

1 " " " " pó Royal

Método: Tira-se o leite do côco sem agua, junta-se o açúcar e a manteiga, vai-se juntando a farinha de os ovos, o Royal, o flocos de milho, e sal a gosto, se ficar mole junta-se mais trigo. Amassa-se bem, e abre-se bem

fininho, e faz-se os sigirilhas assa-se no forno.

Katôleiro untado -

Xim

(Sombob)

Bate-se ligeiramente 3 ovos =
1 Copo de leite de gado =
7 colheres (sopa) de farinha de trigo
(ou mais se ficar mole) sal,
1/2 colher (sopa) de po. Royal -
mistura-se tudo, passa-se na
peneira, leve ao fogo numa casarola
com tampa (ou azule) quando estiver
quente, coloque o ferro próprio para
esquentar, retire, e coloque na
preparação, que já deve estar
fria, leva-se novamente para
fritar.

Xim

Rôsquinhas de nata

1 Copo de nata, temperada e sal.
3 colheres (sopa) de açúcar.

2 ovos.

3 colheres (chá) de fermento.

Farinha de trigo o suficiente
até enrijar.

(Modo de fazer)

Bate-se a nata, com o açúcar, depois os ovos, batidos, por último o fermento, e a farinha de trigo. Amassa-se bem, e faz-se as rôsquinhas, não precisa untar o tabuleiro porque ellas ficam bem amantiguadas.

Forno quente

Sim.

((Sonhos))

4 ovos - 1/2 xícara de gôma seca
1/2 xícara de farinha de trigo -
1 xícara de leite, e sal a
convidade; Mistura-se tudo e
passa-se em uma peneira e
fritase os sonhos, com as formas
próprias, e fritase em farinha
quente; depois cobre-se com
açúcar;

Xim

/// Biscoitos Traci ///

1/2 l^o de farinha de trigo.

1/2 coco (grande)

250 grs. de açúcar

3 ovos

1 colher (sopa) de manteiga =

3 colheres (chá) de po. Royal

1 " " " " bicarbonato.

/// Método ///

Tira-se o leite do coco sem água
mistura-se a manteiga, os ovos,
(inteiros) a farinha, o açúcar,
o fermento, e o bicarbonato;

Estira-se a massa bem fina
corta-se os biscoitos, e assa-se
em taboleiros untados; com manteiga
Assa-se a massa com óleo.

Xim

(1 Coração em Festa)
250 grs. de manteiga
250 grs. " Açúcar
1 colher chá de Sarrilha = 2 gêmeas
1 " " " Canéla = 1
farinha de trigo o suficiente.
Método = Mistura-se tudo abre-se
com o rolo, corta-se os corações
passa-se em azeite cristalizado
e leva-se a assar.
Xim

Panquegas (Maria das Neves)

- 10 colheres de (sopa) de farinha trigo
- 2 " " " " " Açúcar =
- 1 colherinha (chá) de fermento =
- 2 Ovos =
- 1 xícara de leite (de gado)
- 1 pitada de noz-moscada
- " " " Sal =

(Método)

A farinha de trigo, junta-se
pouco a pouco, o leite, depois o
sal, a noz-moscada, os ovos
(batidos) o açúcar, e o fermento.

Mexe-se bem, e frita-se a
massa, as colheradas, em tampa
quente; Polvilha-se com açúcar
e canela -

Xim

Bombocados de Leite Moeça

1 lata de leite Moeça

3 ovos.

1 coco ralado.

Mistura-se tudo, os ovos (inteiros)
e põe-se em forminhas de papel
e deixa-se a assar no forno.
fim

Doceiros de Olhada -

1 xícara de açúcar

6 colheres (sopa) de manteiga -

3 xícaras de farinha de trigo -

2 gotas de baunilha -

((método))

Misturar tudo, amassar bem até dar consistência: fazer um rolo com uns 5 cms. de diâmetro e deixar na geladeira por uma hora.

Corte em rodela; asse em forma untada com manteiga, e depois cubra com ~~geléia~~ geléia de damasco ou de outra fruta de preferência. fim.

Biscoitos Areia = ou agnero mais!

300 gramas = de farinha de trigo.

200 " " manteiga.

100 " " Açúcar.

Método = Peneire a farinha de trigo, com o açúcar, e misture com a manteiga; Depois estenda a massa na mesa polvilhada de trigo, e corte com fôrminhas.

Leve a assar no forno, e ainda quente passe em açúcar; Fim

(Biscoitos de Inúso)

600 gers. de f. trigo
400 gr. " açúcar
100 gr. " manteiga
200 gr. " castanhas de cajú
2-00es -

1 Colião de vinho do Porto.

1 Colião sôpa de fermento.

(Método)

Bate-se a manteiga, com o açúcar junta-se os ovos, em seguida as castanhas, passadas na máquina, depois os flocos de f. de trigo misturada com o fermento, pôr último o vinho; Amassa-se tudo muito bem sôbre o marmore, passando um flocos de f. trigo nas mãos; Corta-se em pedacinhos, assa-se em taboleiro untado com manteiga, passa-se pôr cima gema batida, e depois açúcar cristalizado, fôrmo regular. -

Fim

« Biscoitos Francicos »

1/2 lb^o de farinha de trigo
2 ovos.
2 colheres (sopa) de manteiga
1 " " (massa) de amêndoas (pó)
1/2 copo de leite de gado
1 colher de açúcar.

(Modo de preparar)

Dissolver o amoníaco no leite;
junta-se as gemas, e mistura-se
bem; Depois põe-se a manteiga,
o açúcar, e continua-se a mexer,
toga-se por último as claras
batidas em neve; e vai se jun-
tando a farinha, amassando-se
bem; Caso seja necessário, para
dar o ponto dos biscoitos, pode-se
aumentar a quantidade da farinha.
Depois de tudo muito bem amassado,
falsa-se a massa, aos poucos, no
moinho, com a peça de 3 dentes,
fazendo-se os biscoitos e assando-se
em taboalinas untadas, com manteiga.
Fim

// Bólinhos de Anís //

3 ovos.

9 colheres sopa de Açúcar

2 " " " manteiga

9 " " " maizena

1 colher de chá de fermento.

// Método //

Bate-se a manteiga com o açúcar, até formar um creme, juntam-se os ovos, um por um, batendo sempre depois a maizena, e o fermento, bate-se bem, e vai aos fornos ficando em forminhas de papel. -

Fim

===== Bôlinhos Figeiros =====

2 ovos = 12 colheres de (sopa) de
açúcar = farinha de trigo; Misture
os ovos, e o açúcar, e vá acres-
centando a f. trigo, até chegar
ao ponto:

fritar em gordura quente -

Am

Biscuites de Maizena

1 xícara de nata de leite - (gado)
8 colheres (sopa) de açúcar, refinado.

1 gema -

1 colherinha de (chá) de fermento Royal

Maizena =

((Modo de preparar))

Misture todos os ingredientes e vá acrescentando a Maizena, até ficar em ponto de fazer os biscuites.

Passa um a um os biscuites em açúcar cristal, e ponha a assar em tabuleiro forrado com papel untado: forno regular: O fim

11 Biscoitos de Aveia 11

Misturar bem - 2 xícaras de Aveia, 2 xícaras de açúcar, 3 colheres (das de sopa) de farinha de trigo, 1 pitada de sal, 2 colheres de chá de fermento em pó, 3 ovos, 1 xícara de manteiga, e 1 colher das de chá de farinha.

Colocar 1 colher das de chá da mistura em assadeira untada, espaçando as porções. Enfeitar com passas ou nozes, pincelando com gemas desmanchada.

Deixar em forno moderado por 10 minutos.

Kim

Bapadurinhas de Leite Moça

- 1 lata Leite Moça;
- 1 xícara (chá) de leite;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 1 xícara (chá) de açúcar;
- 1 côco pequeno ralado;
- 1 colher (chá) de baunilha.

Misture o Leite Moça, o leite, a manteiga e o açúcar, e leve ao fogo, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela.

Adicione o côco ralado e a baunilha, e deixe no fogo por mais 10 minutos.

Retire, e bata, até que a massa fique opaca.

Despeje a sobre mármore untado com manteiga, e depois de fria corte em losangos.

|| Amarelinho ||

1 xícara (chá) de manteiga;
1 lata de leite Moça;
1 côco pequeno ralado;
4 colheres (sopa) de farinha trigo;
Polvilho: 3 colheres (sopa) de
geléia, derretida;

Bata a manteiga em creme,
juntê aos poucos o leite Moça
e continue a bater até obter
consistência cremosa. A seguir,
misture o côco e a farinha de
trigo.

Abse em forminhas próprias
para empadas, untadas e
enfarinhadas, em forno médio
por 25 minutos.

Desenforme e espalhe um pouco
de geléia em cada docinho.

Condicione em forminhas
de biscoito.

Tortinhas de côco =

Massa: receita de massa
especial para tortas:

Recheio: côco ralado;

1 lata de leite moça

Prepare a massa, abra a massa
e dobre com ela forminhas
tipo saqueta e asse em forno
quente por 20 minutos.

Meire do forno, recheie com
o leite moça misturado
com o côco e volte ao forno
por mais 20 minutos

~~Crèmes 771~~

~~Portals~~

~~Indivims~~

~~Sorvetes~~

Creme de leite

2 copos de leite (sem cheiro)

5 ovos.

1 copo açúcar

o modo de fazer

Bate-se os ovos, sem separar as claras, depois junta-se o leite e o açúcar. Faca uma calda com açúcar queimado um pouco agitada, mete a forma com esta calda, e vai combinar em banho Maria.

- Serve-se gelado -
Fim

deve ser de creme:

Enfeite então o prato com as geladas inteiras:

Fim

"Dinina Invenção"

Faz-se um creme de Bananilha =
com = 3 copos de leite = 3 gemas =
3 colheres de sopa de maizena =
6 colheres de sopa de azeite = e
1 colherinha de Bananilha =

Bate-se bem as gemas com o
azeite = Adiciona-se a maizena,
mistura-se bem, e vai se fendo
o leite aos poucos = leva-se ao
fogo, até engrossar = enquanto
estiver preparando o creme, deixe
de molho no vinho do Porto, todas
as variedades de frutas secas
cristalizadas, picadas.

Aromação do prato = Coloca-se
num pirex = 1 colherada do creme,
1 de frutas; terminando com
uma de creme = Bate-se as claras
em neve, com 6 colheres de (sopa)
azeite, e algumas gotas de
limão = Coloca-se o creme com
este suspiro, leva-se ao forno;
e serve-se gelado.

Fim

«Torta de banana com suspiro»

Tome 150 grs. de manteiga

125 grms. de açúcar

300 " " farinha de trigo

1 colher de (chá) de pó Royal

2 ovos.

Bata o açúcar com os ovos, bata bem; junte a manteiga; continue batendo, junte a f. de trigo, e por último ponha o pó Royal.

Arromação: Torre com a massa uma forma baixa, e untada; e leve ao assar no forno.

quadrada com uma camada de fatias de bananas; sobre estas uma camada de geléia, de qualquer qualidade, e cubra tudo com o suspiro; feito com 2 claras e 4 colheres de (sopa) açúcar, leve ao forno fraco para cozinhar.

Fim

/// Sorvete de Amêndoas ///

250 grms: de amêndoas: (moídas)

250 " " manteiga (sem sal)

250 " " Açúcar.

6 ovos:

1 lata de leite (creme) gelado

1 " " " " Mêsca - feito o doce.

1/2 Kg de biscoitos Maria

== Modo de fazer ==

Bate-se a manteiga, com o açúcar, e as gemas, junta-se o creme leite, e as amêndoas (moídas).

Monta-se uma forma fôrma, (comprida) e forra com os biscoitos unedecidos no leite, (gado)

Coloca-se em camadas de biscoitos, de creme: Alternados, o ultimo sendo o leite mêsca feito o doce:

Leva-se ao refrigerador

10 Fim

''' Torta Delícia '''

300 gramas de fôlo:

250 " " Ameixas

300 " " açúcar - (para fazer doce)

Crème

2 1/2 xícaras de leite - (de gado)

1 colher de sopa cheia de maizena:

1 " " " " " manteiga

4 " " " " " açúcar:

3 gemas:

Método: Bata a manteiga com o açúcar; junte as gemas; depois o leite com a maizena, mexendo sempre, e vá ao fogo sempre mexendo;

''' Arrumação '''

1ª Camada = o doce de ameixas:

2ª " " o fôlo unedecido no diâmetro

3ª " " o creme, depois o suspiro colorido: vá ao forno para tortar o suspiro:

''' O suspiro '''

3 claras:

6 colheres de (sopa) açúcar

Bate-se sem as claras, quando estiver bem batida, toma-se o açúcar, e bate-se até ficar bem durinha -

Xim

Torta de Banana

- 2 xícaras de açúcar (estrela)
- 1 " " leite =
- 2 " " farinha trigo =
- 3 colheres (sopa) de margarina =
- 1 " " " fermento em pó =
- 1/2 colher de (café) de sal =
- 2 gêmas =

Método = Bate-se a margarina com o açúcar e as gêmas; juntam-se o leite, os ingredientes secos, peneirados, e as claras em neve = Assadeira untada e polvilhada = Espalha-se a massa na assadeira, cobre-se toda ella com fatias finas de banana prata, e em seguida com uma camada de açúcar, estrela, misturado com a canela em pó =

Forno quente:
Depois de fria, corta-se a torta, em quadrados e serve-se =

Fim -

Torta de Abacaxi.

Reserve a parte 1 abacaxi descascado e cortado em pedacinhos. Tere ao fogo 1/2 litro de leite misturado com 2 gemas bem batidas, 1 colher de (sopa) de Maizena, 1 colher (sopa) de manteiga e acucar a vontade, vá mexendo bem para engrossar sem engrossar. Pronto o creme, deixe esfriar e acume em um "Pires" 1 camada de creme 1 de abacaxi folheada com acucar, continuando assim até terminar. Por ultimo deve ficar o creme.

Em seguida cubra a torta com 1 lata de Creme de leite batido com 1 colher de sopa de acucar. Sirva gelada.

== Torta de Atacasi ==

- 1 Atacasi:
 - 2 colheres (sopa) de manteiga
 - 4 " " " " f. trigo (claras)
 - 2 chicaras de leite: (gado)
 - 2 " " " açúcar:
 - 2 ovos:
- (modo de fazer)

Derrete-se a manteiga - põe-se o açúcar, e o atacasi; cortado no Bate-se as claras, bota-se as gemas, continua-se a bater e vai colocando o leite com a farinha, dissolvida no mesmo Penetra-se na travessa que está o doce, de Atacasi e levanta-se ao fogo mesendo até cozinhar. Depois de cozido, coloca-se num fôrno e leva-se ao fôrno para corar:

Depois de frio bota-se na geladeira = Fim

|| Creme Enrolado ||

Bate-se 5 ovos, como para Bão de Ló, com 150 grms. de açúcar, até ficar uma massa incorporada depois misture aos poucos.

100 grms. de farinha de trigo.

Unte uma assadeira com sem manteiga, despeje a massa por igual, e leve ao forno:

Recheio: 2 gemas, 1 colher (sopa) de maizena, 1 colher (rasa) de açúcar, 1/2 xícara de leite (gado) 1/2 coco ralado: 100 grms. de passas 1 colher de sopa de manteiga.

Depois do creme pronto, bata-se as passas, e o coco; Mexe-se uma vez e tira-se do fogo, espalhe no bolo e enrola -
Fim -

--- Bolo Veludo ---

1 copo de leite = (gado)
10 - colheres (sopa) de açúcar:
1 - " " " f. de trigo
1 - " " " manteiga
4 ovos = inteiros (sem salar)
1 pires de queijo de manteiga (malado)
(Método)

Mistura-se tudo muito bem, põe-se
em uma fôrma forrada com
açúcar queimado, devendo ser bem
misturado na hora de colocar-se
na fôrma:

Kim

= Bolo de leite mœca =

1 lata de leite mœca

1 " " " " gado

4 ovos.

1 colher (sopa) de maizena.

Método = Junta-se o leite mœca com o leite de vaca, aos poucos com a maizena: Bate-se as claras depois as gemas: dem latidas, junta-se a primeira mistura.

Monta-se a forma com açúcar queimado: e assa-se em forno Maria =

Xim.

Crème de leite Mocha

3 ovos

1 colher (sopa) de maizena:

1 lata de leite ~~moço~~

1 " " " " de água

Método: Bate-se os ovos, depois 1
colher de maizena, em seguida
bota-se a lata de leite, e depois
a latinha d'água: bota-se na
fôrma; untada com açúcar
queimado: Bota-se em banho
Maria:

Fim

Pudim = queijo - maiz

1 ovos -
1 colher (sopa) de manteiga
2 " " " " f. trigo
1 xícara de queijo ralado.
500 grms. de açúcar em ponto de
pasta - leite de 1 côco tirado
bem água.

Método - mistura-se os ovos, depois
 Junta-se a manteiga, o queijo,
o leite de côco, a f. trigo, e
por último a calda que
deve estar fria;
Leve ao forno regular, em
fôrma untada --
Fim

Creme de Chocolate

1 1/2 xícara(s) de leite (gado)

50 gram(s) de chocolate.

2 gêmas.

2 colheres (sopa) de açúcar.

2 " " " " f. trigo

2 " " " " farinha

Método: Ferva o leite com o chocolate. Derrame sobre as gêmas batidas. Misture a farinha, e o açúcar, e leve um pouco ao fogo, mexendo sempre. Junte a farinha. Deixe esfriar.

Bote entre as camadas de bolo.

Fim

«Pudim Holandês»

4 gemas:

4 colheres (sopa) de farinha trigo

2 " " " " manteiga

1/2 litro de leite =

150 grs. de açúcar =

uma pitada de sal-
castanhas, e passas.

Modo de fazer = Faz-se a papa com a farinha, e o leite, o sal, depois de feita a papa toma-se a manteiga, e deixa-se esfriar. Depois de frio, toma-se as gemas e o açúcar batendo-las com uma colher de pau - põe-se na forma untada com manteiga. Por fim toma-se as passas, e as castanhas; leva-se ao forno.

Fim.

Sorvete de Abacate

2 cbs. de fôlpa de abacate
2 copos de leite (gado)
1 1/2 cbs d'agua
2 1/2 " de açúcar.

Os abacates são passados
pôr uma peneira, depois
mistam-se os demais ingre-
dientes, e congela-se
Fim

« Pudin de Queijo »

1 Copo de leite de (gado)
1 pires de queijo ralado, (do
neiro ou gualho).

4 ovos =

12 colheres (sopa) de açúcar =
2 " " " (rasas) de farinha
de trigo.

« Método »

Bate-se as claras como para
suspiro, junta-se-lhe as gemas,
o açúcar, o trigo, o leite, e por
último o queijo ralado.

Fôrma untada com açúcar
queimado, e Santo Maria, (ou
no fôrmo)

Fim

"Indim gostoso"

2 lbs. de leite gado.

2 " " açúcar

4 ovos-

Método = Batem-se os ovos, como
para pão de ló, foga-se o açu-
car, e o leite, misturam-se
bem, e passa-se por uma peneira
3 vezes, foga-se umas gotas de
vanilha, fôrma untada
com mel queimado, e
Santo-Maria

Fim

« Sorvê Delicioso »

300 gramas de biscoitos de maizena
250 " " manteiga (sem sal)
250 " " açúcar (fervido)
2 gemas: 1 lata de Creme de leite
gelado sem o soro; 4 colheres (sopa)
de chocolate; 1 colher (chá) de
caldo de limão; 1 coco (pequeno)
ralado; 1 xícara de amendoim
torrado e moído;

Método: Bate-se bem a manteiga,
com o açúcar, e as gemas, até ficar
como um creme; em seguida junta-se
o Creme de leite; e toma-se a fôrma:

Dividi-se o Creme em 2 partes;
em 1 bombe-se o chocolate e na
outra o caldo do limão:

Arumação do prato: Espalha-se
em um tizeti - uma camada
do creme claro, sobre ele um pouco
do coco ralado, sobre este os biscoi-
tos passados ligeiramente no leite com
açúcar; espalha-se uma camada
do creme de chocolate, folheia-se
com o amendoim; Repete-se os
biscoitos, o creme, o coco, assim
até terminar; Por fim mistura-se
ligeiramente os 2 (dois) cremes
e cobre-se o prato

Fim

|| Glace de Chocolate ||

Desleixa em banho-maria 125
grs. de chocolate retire do fogo
e junta 100 grs. de açúcar
peneirado e clara batida em
nere; Bata muito bem, com
uma colher de pau, até ficar
bem lisa.

Espalhe em cima do bolo,
e leve-o à dica do forno
para ficar lustroso e secar

Fim

"Glace Ligeira"

Leve ao fogo 1/2 quilo de açúcar,
com duas xícaras de água;
enquanto ferve, bata em neve
duas (2) claras, e quando
o açúcar estiver em ponto de
coar, vá juntando as claras,
mexendo sempre; acrescente
o caldo de um limão, bata
bem para ficar lisa, e
passe em cima do bolo.

Am