



Joaquim Pinheiro
Carmen Soares
(coords.)

PATRIMÓNIOS ALIMENTARES DE AQUÉM E ALÉM-MAR

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

A ESCRITA CULINÁRIA: PERMANÊNCIAS E TRANSFORMAÇÕES. CAMPINAS (1863-1940)¹

Culinary writing: permanencies and
transformations. Campinas (1863-1940).

ELIANE MORELLI ABRAHÃO
Universidade Estadual de Campinas
Arquivos Históricos – Centro de Lógica,
Epistemologia e História da Ciência

RESUMO: Os manuscritos culinários têm sido objeto de pesquisa de vários estudiosos da alimentação, porque revelam detalhes sobre as práticas alimentares de um segmento social, num período específico. Analiso as receitas de comida registradas por Custodia Leopoldina de Oliveira, Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro e Barbara do Amaral Camargo Penteado com o olhar voltado às transformações que ocorrem na forma de redação das instruções culinárias. Trata-se de uma escrita doméstica e eminentemente pessoal, muitas vezes cifrada, perpetuada ao longo de séculos, que se mostrou suscetível às novas incorporações e práticas culturais, sociais e econômicas da sociedade paulista, especificamente campineira, no período entre 1863-1940.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação (História); Práticas alimentares; Cadernos de receitas; Receitas culinárias; Campinas (SP) – Vida e Costumes sociais.

ABSTRACT: Culinary manuscripts have been made object of research by several food history academics, since this material reveals details about the eating habits of a social segment in a given period. I analyse the food recipes that have been registered by Custodia Leopoldina de Oliveira, Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro and Barbara do Amaral Camargo Penteado in the light of the transformations that occur in the writing style of culinary instructions. It is a domestic and eminently personal text, often encrypted, which perpetuated for centuries and has shown susceptibility to new incorporations, as well as the cultural, social and economic practices of the *paulista* society, specifically *campineira*, in the period between 1863-1940.

KEYWORDS: Food (History); Food habits; Cookbooks – manuscript; Recipes; Campinas (SP) – Social life and customs;

¹ Este artigo aborda questões desenvolvidas em minha tese de doutoramento e contou com o apoio da Agência de Formação Profissional da Unicamp (AFPU).

INTRODUÇÃO

A leitura dos receituários culinários possibilita ao historiador da alimentação passear pelas cozinhas e identificar os ingredientes, os utensílios e as iguarias originadas do labor culinário. Esse estudo parte da análise de oito cadernos de receitas, redigidos por três mulheres pertencentes a famílias da elite econômica de Campinas, cujas redes sociais eram mantidas e fortalecidas durante os vários encontros proporcionados por chás, jantares, bailes e saraus, entre os anos de 1863 a 1940. Trata-se de textos escritos por mulheres e dedicados às mulheres.

Ao ler os manuscritos defrontei-me com uma redação doméstica e eminentemente pessoal. Por meio de um modelo de escrita que reproduz, inclui, exclui e transforma hábitos, conseguimos rastrear as mudanças culturais – os usos e costumes ligados à alimentação, sociabilidade –, econômicas e sociais que então aconteciam, ainda que de maneira sutil na sociedade paulista, na qual Campinas se insere, entre os anos de 1860-1940.

O *corpus documental* pesquisado – 1013 receitas – foi escrito por Custódia Leopoldina de Oliveira, herdeira da família Quirino dos Santos e Simões, autora de quatro manuscritos de cozinha, redigidos entre os anos de c.1863-1873 e juntos totalizam 144 páginas. Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro, esposa de Theodoro de Sousa Campos Jr, necessitou de 124 páginas – três cadernos – para escrever suas escolhas culinárias, entre os anos de c.1900-1940. Além delas, Barbara do Amaral Camargo Penteado, deixou à filha Iraídes, um único manuscrito com receitas de comida, conservação de alimentos, de medicamentos e de higiene, anotadas em 195 páginas, durante os anos de c.1895-1940².

Questiona-se: o que as receitas culinárias nos revelam? Para melhor compreensão iniciei a leitura dos cadernos, tomando alguns cuidados. Como adverte Jean-François Revel, precisa-se de atenção ao trabalhar com esta documentação, porque mesmo que os tratados culinários sejam o reflexo inconsciente da vida cotidiana e lugar de encontro dos costumes através dos séculos, é necessário apreender os “defeitos” – as armadilhas que nos surpreendem na perpetuação de receitas que foram sendo copiadas pelos autores. Revel aconselha, ainda, sobre os anacronismos de interpretação, pois quanto mais antigos são esses tratados menos eles correspondem as representações concretas para os leitores da atualidade³. São observações importantes, mas que não invalidam as análises que se apoiam nesses materiais, porque as receitas culinárias permitem abordar o cotidiano de uma sociedade sob múltiplos olhares⁴.

² Abrahão 2014: 3.

³ Revel 1996: 12.

⁴ Santos 2008: 1.

Atenta a estas colocações e à linguagem das instruções de cozinha, optei por examinar o *modus operandi* de construção dos manuscritos. Inicialmente, busquei compreender como as mulheres arquitetaram esses documentos, do tipo de caligrafia utilizada à forma de redação das receitas, o que denominei “materialidade dos cadernos”. Em uma segunda leitura, denominada de técnica – a que faz a dona de casa ou o cozinheiro –, identifico os ingredientes e utensílios empregados, os pesos e medidas e os produtos finais.

Duas receitas produzidas em diferentes épocas revelaram, por exemplo, a evolução das técnicas culinárias básicas e mais gerais, desde a seleção e escolha dos ingredientes, até os procedimentos de manipulação dos alimentos – socar, misturar, peneirar, amassar, coar, ralar, descascar, desossar, temperar –, as permanências e as mudanças ocorridas nos produtos utilizados, nas formas de preparo e procedimentos de cocção – assar, cozer, fritar –, as quantidades e combinações de ingredientes de cada receita e, também, os utensílios utilizados para a confecção de cada uma delas – peneira, pilão, formas, tabuleiro, batedor de ovos – e os cuidados com os recipientes e a decoração dos pratos – compoteiras, baixelas, porcelanas, pratos guarnecidos com papel rendado, papel recortado para embalar balas e doces – capazes de encantar visualmente os comensais⁵.

MATERIALIDADE DOS CADERNOS

Cada página dos oito manuscritos culinários que tive em mãos estimulou minha imaginação. De imediato, me detive sobre a grafia característica das três autoras. Todos os receituários foram redigidos com letras que lembravam as de um calígrafo, típicas da época em que se praticavam constantes exercícios de escrita. Não localizei nenhum desenho ou esquema que auxiliasse o leitor na feitura das iguarias, como, por exemplo, a maneira correta de abrir a massa folhada ou cortar o papel de seda para decorar as balas.

As receitas fluem como um texto corrido nos cadernos de Custodia e Barbara. Não há separação de espaço entre a descrição dos ingredientes e a instrução sobre a maneira de fazer o prato, o que parece ser uma formatação linguística comum aos livros de receitas da época. Esse estilo de redação foi sendo perpetuado ao longo dos séculos, desde os manuscritos e publicações culinárias de Apicius até à época moderna, com Carême, em nada se parecendo com os livros de cozinha atuais, os quais, paulatinamente, desde o início do século XX, foram alterando a maneira de orientar o leitor sobre o fazer culinário⁶. Esses tratados procuravam facilitar o trabalho do cozinheiro e atingir os leitores/as que não tivessem nenhuma intimidade com o ato de cozinhar.

⁵ Gomes, Barbosa 2005: 60-65.

⁶ Carême 1734-1833. Asfora 2009: 1-261.

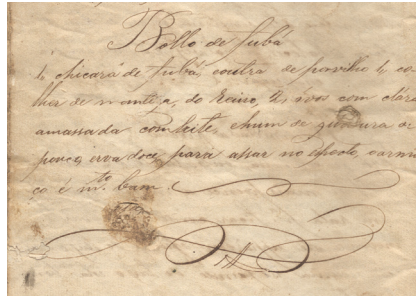


Imagem 1. O caderno sem pauta exigia atenção da escritora para o sentido retilíneo do texto. As letras inclinadas e torneadas, características de um calígrafo, revelam a bela estética da escrita. Campinas, AHCMU-CFQSS Livro 2.

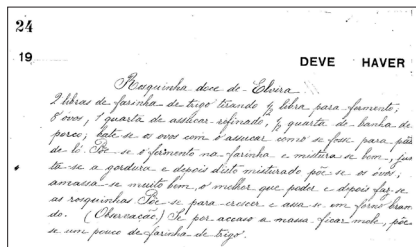


Imagem 2. Cadernos de diversos formatos e destinação eram utilizados para registros de receitas culinárias. “Rosquinha doce de Elvira” foi uma das iguarias selecionadas por Barbara para figurar com destaque em seu receituário, para o qual se aproveitou de um livro do tipo usado em escritas contábeis. Campinas, AHCMU-CBACP Livro 1.

Os livros de cozinha passaram, então, a explicitar minuciosamente cada uma das etapas da feitura de um prato, seguindo um padrão de escrita voltado para a praticidade. Especificavam, por exemplo, o nome da receita, os ingredientes empregados e suas respectivas medidas, o modo de fazer, a temperatura e o tempo de forno e, finalmente, o rendimento da receita⁷.

Nessa proposta, Anna Henriqueta, diferentemente de Custodia e Barbara, assumiu um padrão de escrita mais didático. Indicava o nome da iguaria, seguido dos ingredientes e suas respectivas quantidades, redigidos em linhas diferentes e, então o modo de preparo. Esse “novo” padrão de escrita, mesmo que fosse uma prática corrente de simples cópia de outras fontes, forneceu subsídios para ponderar sobre a composição da instrução culinária, seu vocabulário, sua sintaxe. Segundo Bruno Laurioux, essa análise permite a reconstituição de técnicas culinárias⁸. Quanto à estética, Anna Henriqueta inseria um traço como delimitador do espaço entre uma receita e outra, diferentemente do arabesco adotado por Custodia⁹.

⁷ Secondi 2010 : 1-113.

⁸ Laurioux 1998: 450-451.

⁹ Almeida (1896) 1929.

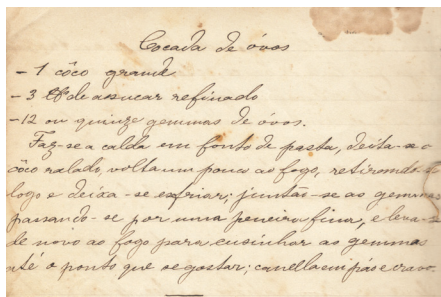


Imagem 3. Exemplar de escrita das receitas registradas ao longo dos manuscritos culinários de Anna Henriqueta. O capricho da grafia inclinada e torneada facilitava a leitura de um manuscrito que traz as marcas do tempo: folhas amareladas e manchadas pelo constante manuseio. Campinas, AHCMU-FTSCJ Livro 1.

A escrita dos manuscritos e dos livros de cozinha – que presumiam um saber fazer anterior, fruto de um aprendizado que ocorria também pela troca entre as pessoas que se encarregavam da produção da comida –, foi substituída por uma didática que se pretendia suficiente para ensinar qualquer pessoa a cozinhar, sem a transmissão oral das “maneiras de fazer”, que era parte da aprendizagem culinária tradicional¹⁰. Enfim, esses são indícios de que os cadernos ou livros de receita sofrem mudanças ao longo do tempo, uma metamorfose típica desse tipo de escrita, como apontou Bruno Laurioux¹¹.

No que diz respeito à materialidade, notei diferenças entre as três autoras. Custodia utilizou cadernos de formatos variados. Dois deles não são pautados e sua forma horizontal lembra as antigas brochuras de caligrafia. O papel, de textura espessa, possui tramas parecidas com as de tecidos de algodão. As brochuras possuem poucas folhas, 27 respectivamente. Juntos contêm 70 registros culinários.

Os cadernos de números dois e quatro têm formato vertical, sendo que um deles perdeu a capa, o que acarretou a deterioração da primeira página, dificultando a leitura das receitas nela contidas. Provavelmente esse desgaste se deva à sua antiguidade ou ao constante manuseio. O caderno de número quatro é o que traz maior número de receitas.

Além das aberturas formais, Custodia assinou seu nome em dois cadernos, assim como fez questão de situar temporal e geograficamente seus manuscritos. No receituário de número um ela indicou a localidade e a data: “Constituição, 12 de setembro de 1863”. No terceiro caderno, Custodia também fez uma abertura: “Receitas de doces de todas qualidades. Feita por L.M. dos Santos. Santa Peola (sic), 7 de julho de 1864. Pertence este livro a Ilma. Sra. D. Custodia Leopoldina de Oliveira Ferraz. 1864.” No quarto manuscrito ela simplesmente escreveu: “Fim. 18 de outubro de 1873”¹².

¹⁰ Giard 2000: v.2: 274.

¹¹ Laurioux op.cit.: 450-452. Laurioux 2004 : 447-465.

¹² Constituição era o antigo nome da cidade de Piracicaba que pertencia à Comarca de Campinas. Quanto à outra localidade, tratava-se do nome de uma das propriedades da família.

Os cadernos de Anna Henriqueta, a segunda autora, descortinam outras especificidades. Deixou três receituários pautados, sendo as capas de papelão duro e todos com formato vertical. Nesses documentos não havia nenhuma indicação de propriedade, constando apenas uma rubrica indecifrável no terceiro caderno, diferentemente do que ocorreu nos de Custodia. Encontrei no manuscrito de número 2 o seguinte registro: “Dia 16 de setembro”¹³.

Identifiquei peculiaridades nessa documentação, como dados sobre estabelecimentos comerciais existentes na cidade de Campinas no início do século XX. Em um dos receituários há um selo colado na contracapa que traz a seguinte informação: “Livraria Papelaria Armarinho Musicais A. Genoud Campinas”. O outro traz impresso na capa, em letras douradas, “Casa Inglesa, Molhados Finos, Dr. Quirino, 64, Telephone 245, M. Troncoso & Cia. Campinas”.

A partir de indícios como esses – que nomeiam o comércio –, o historiador da alimentação tem condições de analisar se algum ingrediente presente na receita era ou não comercializado na cidade. Essa questão é relevante por esclarecer a possibilidade real de feitura da receita ou se ela consistiu simplesmente em reprodução de algum outro exemplar culinário e não foi experimentada. No entender de Jean-Paul Aron, o documento culinário é vivo e a partir dele podem se abrir perspectivas de diferentes análises¹⁴.

Barbara redigiu seu único manuscrito por longo período. Ela iniciou a confecção de seu receituário por volta do ano de 1895, quando ainda estudava no Colégio Patrocínio, situado na cidade de Itu, Estado de São Paulo. Durante 40 anos de sua vida foi anotando as receitas que lhe eram ensinadas ou colecionadas de livros, jornais e revistas, segundo nos relatou sua neta Maria Aparecida Alvim de Camargo Penteadado¹⁵.

Para compor seu caderno, Barbara fez uso de um livro do tipo usado por contabilistas para escriturar receitas e despesas, com páginas numeradas, totalizando 200 folhas. Dessas, 195 foram preenchidas com as iguarias por ela selecionadas. A capa dura de cor preta está desgastada pela ação do tempo e do frequente manuseio.

Diferentemente de Custodia, Barbara não abriu seu manuscrito com frases sugestivas, nem o intitulou “Receitas”, como o fez Anna Henriqueta, mas, simplesmente deixou um espaço entre a margem superior e o centro da página e redigiu sua primeira receita: “Pão de ovos”.

A maneira como Barbara organizou seu receituário expressou aspectos de sua personalidade, como pudemos constatar dialogando com sua neta. Ela

Mesmo após exaustiva pesquisa não foi possível saber o nome completo de L.M. dos Santos, nem tão pouco qual era a relação dessa mulher com Custodia. Campinas, AHCMU-CFQSS : 1, 3 e 4.

¹³ Campinas, AHCMU-FTSCJ : 2.

¹⁴ Aron 1995: 160-185.

¹⁵ Penteadado 2011.

era bastante sistemática e didática, habilidade desenvolvida talvez por ser professora. Por exemplo, a cada nova inserção de uma iguaria que porventura tenha o mesmo nome, ou seja, parecida com a anterior, ela adverte com indicações do tipo: em que página havia uma determinada orientação ou ainda se era a segunda ou terceira vez que aquele prato era descrito.

Diversamente das demais autoras que passaram a limpo suas receitas Barbara acrescentou-lhes novas instruções. No decorrer do caderno ela foi inserindo observações do tipo “boa”, induzindo a imaginar que possa ter testado ou experimentado aquele quitute em alguma ocasião e, portanto, tinha opinião formada sobre ele. Por exemplo: “Fatias celestes (muito bôa)”, “Pudim de pão (é bôa!)”.

Nessa primeira etapa de análise foi possível compreender a dinâmica que envolvia a escrita dos cadernos de receitas, o que evidenciou a necessidade de aprofundar a leitura ao léxico da receita, composto por domínios distintos, como observou Luce Giard¹⁶.

TÉCNICAS CULINÁRIAS

Como apontado anteriormente, empreendi diversas leituras dos manuscritos culinários. Nessa etapa de análise, considere o que Luce Giard denominou de léxico de uma instrução culinária, composto por quatro domínios distintos – objetos ou ações; os utensílios; as operações; e os produtos finais¹⁷. Foi possível, também apreender detalhes cotidianos dos espaços da casa dedicados ao preparo e consumo dos alimentos, em especial a modernização da cozinha e dos utensílios domésticos.

Desde a segunda metade do século XIX, várias alterações atingiram as casas residenciais e os modos de viver das famílias paulistas. Entre finais do século XIX e início do XX, a preocupação com a salubridade e ventilação das habitações afastou do corpo principal da casa a cozinha, evitando que odores, fumaça e fuligem do fogão a lenha impregnassem os demais cômodos da residência.

As moradias das elites passaram a contar com duas cozinhas. A chamada cozinha externa, equipada com o fogão a lenha, era destinada ao preparo de doces de tacho e a maioria dos alimentos consumidos cotidianamente ou em ocasiões festivas¹⁸. E, a “cozinha limpa”, integrada ao corpo principal da casa, trazia uma novidade para a década de 1870: os fogões de ferro fundido, também denominados de econômicos, por consumirem menos lenha e, portanto, produzir menos resíduos. Esses, no século XX, foram substituídos pelo fogão a gás¹⁹.

¹⁶ Giard 2000: 287.

¹⁷ Giard op.cit: 287.

¹⁸ Silva 2008: 114-115 Abrahão 2010: 124-133. Abrahão 2014: 116-117.

¹⁹ Abrahão 2010: 125. Homem 1996. Lemos 1978.

Os fogões não eram os únicos equipamentos inovadores no ambiente da residência destinado ao preparo dos alimentos. Nesse período de modernização da cozinha e com o advento da industrialização, deu-se uma nova configuração espacial das residências burguesas em Campinas. Pouco a pouco, as cozinhas “modernas” assimilaram os eletrodomésticos – dos fogões a gás aos refrigeradores, chegando aos modernos aparelhos portáteis, tais como manteigueiras, batedores de mão e máquinas de fazer pão, entre outros. Utensílios que além de transformar o espaço da cozinha facilitaram o cotidiano das mulheres, tornando o preparo dos alimentos mais rápidos. No entanto, o antigo continua convivendo com o novo conforme identificado no corpo de instruções dos receituários submetidos a exame. Os tachos, peneiras de seda e de arame, pilões, bacias, formas, pratos travessos, carretilhas, cálix, copinhos, xícaras, çarolas, vassoura de arame para bater os ovos, louças de cerâmica e as vidradas, faianças portuguesas e inglesas, entre outros dividem o espaço com os novos utensílios. Vale ressaltar, no entanto, que na cozinha mecanizada a dona de casa das elites continuou distante do trabalho doméstico, como apontou Máximo da Silva²⁰.

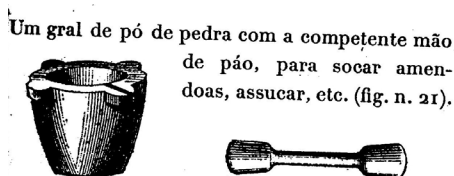


Imagem 4. “Utensílios e formas indispensáveis aos trabalhos de pastelaria” eram comercializados por inúmeros estabelecimentos, como por exemplo, Freitas Couto & Cia., localizado à rua dos Ourives, Rio de Janeiro. Um desses utensílios é o gral de pedra dotado de mão de pilão, cuja ilustração consta no livro de Francisco Queiroz [1917], *Confeiteiro popular*. p.161.

Anna Henriqueta paulatinamente aponta o uso das novidades tecnológicas em suas receitas. Por exemplo, o creme da “Charlotte russe” deveria ser colocado em uma vasilha para gelar e, depois de pronto, deveria ser levado à geladeira para endurecer²¹. Outro bom exemplo, foi o uso da sorveteira por Barbara. A autora recomenda que os sorvetes de “Creme” e de “Suspiro” depois de prontos deveriam ser colocados neste utensílio para gelar²².

O saber culinário baseado na experiência, no fazer empírico da cozinheira de outrora foi substituído por um saber tecnológico, sobre o qual as mulheres talvez não tivessem pleno domínio, mas, ainda assim, se tornariam

²⁰ Abrahão 2014: 116-117. Silva op.cit.: 114-115. Sevchenko 1998: v.3: 7-48.

²¹ Campinas, AHCMU-FTSCJ: Livro 1.

²² Campinas, AHCMU-CBACP: Livro 1.

responsáveis por ensinar e por orientar as empregadas a manusear os novos aparelhos da cozinha moderna²³.

O *corpus* de algumas receitas forneceu detalhes sobre o dia a dia que envolvia desde a materialidade necessária ao preparo do alimento até o saber fazer presente nas práticas da cozinha. Por exemplo, para aprontar o “Bolo Theodorinho”, Anna Henriqueta necessitava de um fogão equipado com estufa e de uma balança para pesar os ovos, além de peneira e tabuleiro para biscoitos²⁴. Outro exemplo é o “Creme de cosinha” (sic). Para prepará-lo necessitava-se de gemas de ovos, açúcar refinado (indicado em gramas), leite cru e baunilha e era imprescindível o uso de utensílios como o batedor de ovos e o de massa, o “pano de Escócia” para coar o creme e a panela adequada. Ao final do cozimento, para dourar o creme, cobria-se a panela com um cesto com brasas.

Dos equipamentos aos ingredientes necessários ao preparo das receitas, conseguiu-se extrair informações sobre o comércio local e a circulação de mercadorias oriundas de outras províncias e países. A análise das receitas permite ao historiador da alimentação conhecer, inclusive, um pouco das operações comerciais de importação e da logística do transporte para que, àquela época, os produtos chegassem a Campinas em condições ideais de consumo. Exemplos de soluções comerciais como a refrigeração necessária para disponibilizar peixes, camarões e lagostas frescos em Campinas, foram aplicadas aos veículos de transporte que percorriam os cerca de 180 quilômetros do Porto de Santos até o mercado local. Assim, as autoras dos manuscritos podiam adquirir desde fogões econômicos até o camarão fresco, nos estabelecimentos comerciais da cidade.

As hortaliças, legumes e frutas eram ingredientes geralmente colhidos diretamente das hortas e pomares localizadas nos fundos das casas. A partir de 1872, os moradores de Campinas puderam contar com um mercado de hortaliças que comercializava verduras e legumes, frutas, carnes, peixes, leites e ovos²⁵. Entre as verduras e legumes constantes nas receitas anotadas por Custodia, Anna Henriqueta e Barbara, encontrei alface, agrião, cenoura, couve-flor, espinafre, repolho, tomates, pepino, alcaparra, aspargo, salsinha, coentro, pimenta, batata, bata-doce, feijão em vagem e cará, entre outros.

As frutas chamam a atenção por serem amplamente consumidas e aparecem como matéria prima de doces de variadas texturas. Entre elas o abacaxi, ameixa, bananas – banana prata e da terra – cidra, cidrão, figo,

²³ Giard 2000: 274. Silva 2008: 160.

²⁴ Campinas, AHCMU-FTSCJ: Livro 3.

²⁵ Martins 2010: 27.

goiaba, jabuticaba, laranja, lima, limão, maçã, mamão, maracujá, melancia, pera, pêssego, uva, abóbora e marmelo.

Em finais do século XIX, os ingredientes industrializados começaram a aparecer nos armazéns de secos e molhados e, em alguns casos, nas boticas e drogarias. A dinâmica das transformações culturais conduziu a um processo de reelaboração do saber alimentar, envolvendo dimensões que se conciliam: a doméstica, relacionada à tradição familiar passada de geração a geração, e a comercial, ligada à introdução e à comercialização de produtos oriundos de outras regiões²⁶. Na receita “Pick-nick”, por exemplo, Anna Henriqueta escreve: “[...] Diluí-se o bicarbonato em um pouco de leite”. Todavia, ela posteriormente riscou a palavra bicarbonato e logo acima redigiu: “[...] uma colherinha de Royal diluída em leite”. Tanto Anna Henriqueta quanto Barbara adotaram os nomes de marca dos produtos como sinônimo dos antigos ingredientes naturais – fermento em pó ou biológico fresco. “Royal” e “Fleischmann”.

Anna Henriqueta foi exemplo de perpetuações e introduções de ingredientes industrializados em suas receitas. Incorpora a maisena em bolos e cremes ao mesmo tempo em que preservou o uso das farinhas de arroz e de araruta. Barbara seguiu essa tendência e ampliou o uso desses produtos em sopas, cremes, biscoitos, salgados e molhos. Custódia, de outro lado, não trouxe nenhuma incorporação de produtos industrializados nas suas receitas culinárias.

A substituição de produtos *in natura* pelos industrializados, usados com a mesma finalidade, indicam mudanças nas relações sociais e econômicas. Por exemplo, deixava-se de procurar a botica para comprar bicarbonato para ir ao armazém adquirir o fermento “Royal”. Mas, a aquisição dos ingredientes não consistia atividade banal e aleatória, requerendo conhecimentos sobre os produtos que se estava adquirindo. Envolve a ritualidade que foi se perdendo ao longo dos anos. As autoras dos manuscritos culinários e suas ajudantes, quando iam às compras, com olhares atentos identificavam os legumes e frutas bons para o produto do consumo. Aliado ao olhar, o toque com as mãos servia como mais um instrumento verificador do estado dos alimentos. “*Balet de gestos*”, nas palavras de Giard, perdido com os produtos selecionados, calibrados ou previamente embalados que adentraram ao espaço da cozinha²⁷.

Outro detalhe importante foi a incorporação de novos elementos no cotidiano do fazer alimentar – o aparelhamento das cozinhas, a forma de manipular os alimentos e de sua conservação – e isto repercutiu diretamente na linguagem das receitas. Introduziram-se quantificações, precisões de tempo, de temperatura de cozimento e de rendimento, o que, de certa forma, empobreceu o vocabulário

²⁶ Dutra 2012: 237-253. Ferreira et. al. 2008: 91-113.

²⁷ Giard 2000: 276.

das receitas e tornaram obsoletos os truques da cozinheira, como avaliar empiricamente a temperatura ideal do forno – [...] assa-se sobre brasas” no caso da “Piclina” (sic) anotada por Anna Henriqueta – ou, no caso do “Colorau (pó de pimentão)” (sic) o qual, segundo Barbara deveria secar em “[...] fogo morto”. Até saber, por intuição ou prática, que punhado de farinha seria suficiente para dar ponto ao bolo ou ao pão ou quanto era “[...] uma porção de gordura de porco” – para a receita de “Rosquinhas tenras”, anotada por Custódia²⁸.

No que tange aos pesos e medidas dos ingredientes, coexistiam naquela época os padrões libra e quilograma e em ambos os casos as suas frações, usando-se, também, as medidas intuitivas como pires, pratos de todos os tamanhos, tigelas, copos, xícaras, colheres, cálices, tostão – fração de unidade monetária, o antigo Real, que perdurou no Brasil até 1942, quando foi introduzido o Cruzeiro – até as mãos. Sim, as mãos, cheias de cará ou de passas, por exemplo, usadas como medida especialmente nas feiras livres. As mudanças nos padrões de pesos e medidas seguiam as tendências adotadas nos livros de cozinha das primeiras décadas de 1900. Esses tratados passaram a divulgar tabelas de conversão de pesos e medidas, facilitando a vida das cozinheiras no momento de prepararem os quitutes²⁹.

Anna Henriqueta não apenas introduziu em seus receituários a nova maneira de redigir as instruções como adotou o quilograma em substituição à libra e à xícara. Barbara, contemporânea de Anna Henriqueta, continuou adotando a libra em 20,1% das suas receitas, contra as 5,6% expressas em quilogramas. Nesse ponto Barbara se assemelhou aos manuscritos de Custódia, nos quais a libra é a medida de base, sendo adotada em 68,2% do total das suas receitas.

Para Custódia, provavelmente, a xícara era usada exclusivamente no consumo de chá, café ou leite. Não localizamos esse objeto no corpo das receitas como unidade de peso ou medida. Diferentemente, para Anna Henriqueta e Barbara esse recipiente era um grande aliado na hora de quantificar os ingredientes, aparecendo como medida em 25% em média, das receitas anotadas por elas.

Outros artifícios eram empregados por essas mulheres em suas prescrições. Era comum o emprego do tostão ou do vintém – frações da moeda de uso corrente à época – como medidas de peso. Comprava-se, por exemplo, quatro vinténs de aipim e não uma libra ou um quilo do alimento. Ou ainda, utilizando-se ovos como contrapeso, pesava-se a farinha de arroz, a manteiga e o açúcar. Decerto eram medidas ambíguas, porque a cada preparo de uma receita o peso dos ovos ou o valor dinheiro poderia oscilar. Essas imprecisões eram comuns nas prescrições das três autoras. Barbara, por exemplo, anotou

²⁸ Giard op.cit.: 293-295.

²⁹ Queiroz 1916. Almeida 1929.

que era preciso um prato de farinha de trigo para preparar o “Pão Chinez (sic)”. Qual era o tamanho ou volume desse recipiente? Fundo, raso ou de sobremesa? Não temos como saber. No entanto, Barbara indicou as quantidades em gramas ou unidades para o restante dos ingredientes. Em função dessa miscelânea, concluímos pela ausência de normatização na maneira de escrever as receitas e a necessidade da comunicação oral para produzi-las sem muitos erros³⁰.

As dificuldades na quantificação ou volume dos ingredientes e no modo de preparar as receitas estudadas ficam evidentes no momento em que se pretende reproduzi-las. No ano de 2007, um grupo de historiadores do Centro de Memória da Unicamp (CMU) se propôs a reconstituir as instruções anotadas por Custodia Leopoldina de Oliveira. Contataram o cozinheiro Fernando Kassab para preparar os quitutes conforme os manuscritos³¹.

Ressalta-se que nessa tentativa de “recriação” das receitas buscou-se utilizar utensílios de época e até mesmo o fogão a lenha. Procurou-se por panelas de ferro, pois as atuais de alumínio ou aço inox alteram o tempo de cozimento e o sabor dos alimentos nelas produzido. Enfim, foram detalhes discutidos entre os pesquisadores e o cozinheiro durante a realização do trabalho. Várias tentativas foram feitas na feitura de um quitute, até que ficasse com a consistência e o sabor adequados ou o mais próximo possível da cozinha da época.

Um exemplo de imprecisões ou omissões na escrita das receitas, anteriormente apontadas, é o doce denominado por Custodia de “Beijos”. Kassab comentou sua dúvida quanto ao seu preparo e as tentativas mal sucedidas de executá-la. Foi então, que, intuitivamente, dispôs-se a bater as claras com o batedor (*fouet*) durante cinco minutos e deixava descansar o creme – claras e açúcar – por outros quinze minutos. Ele manteve essa prática por três horas, como indicava a autora: “... pelo espaço de 3 horas...”³². Ao final da recriação Kassab descreve: ao conseguir reproduzi-la coloca: “De todas as receitas esta foi a única a causar dúvidas quanto ao preparo”³³. Mas o resultado é excepcional dada a delicadeza do quitute.

A apresentação final da receita, ou seja, o prato à mesa, envolvia uma produção estética, detalhe esse comum às três mulheres dessa investigação. Para ofertar as iguarias aos comensais elas utilizavam bandejas, pratos e cremeiras, além de outros utensílios. Barbara, por exemplo, foi categórica quanto à importância da cremeira ao servir o “Creme de canequinhas”. Ao final da receita a autora escreveu: “[...] Cremeiras são umas canequinhas de asa como xícara e tem tampa; que se compra no armazém de louças e chama-se mesmo Cremeiras. (sic)”³⁴.

³⁰ Campinas, AHCMU-CBACP 1. Campinas, AHCMU-FTSCJ 1.

³¹ Abrahão (org.), 2007: 29-30.

³² Abrahão (org.) op.cit.: 51.

³³ Abrahão (org.) ibid.: 51.

³⁴ Campinas, AHCMU- CBACP 1.



Imagem 5. Cremeira de porcelana para servir cremes quentes para consumo aos comensais. Alguns modelos tinham asas como as das xícaras. Esse objeto, assim como bandeja e pratos poderiam ser utilizadas também como peças decorativas. (Acervo Particular – Maria de Lourdes Sousa Campos Badaró).

Essa atenção com a apresentação do quitute era algo que estava sendo divulgado nos manuais de comportamento e tratados de culinária. Vera Cleser (1906) alertou suas leitoras, de forma categórica, sobre as regras de apresentação das iguarias à mesa, não apenas no que se refere especificamente aos alimentos, mas também à limpeza, à ordem e à harmonia das peças do serviço e dos objetos que compõem o cenário. Disse Cleser:

“Ao preparo de todos os pratos deve presidir meticulosa atenção: disposição das travessas e o arranjo da mesa devem ser elegantes. [...] Arte culinária não consiste tão somente na habilidade de preparar iguarias suculentas e variadas, requer também que estas sejam servidas de um modo elegante e apetitoso”³⁵.

É o caso das receitas de balas, as quais deveriam ser embaladas em papel de seda rendado ou picotado – segundo recomendação de Barbara e Anna Henriqueta – para conferir requinte e delicadeza às guloseimas. Os detalhes do recorte do papel lembram a arte executada pelas mulheres recolhidas nos conventos portugueses a enfeitar caixas de doces. “O prazer do manjar não dispensa o requinte do adorno”, como afirma Emânuel Ribeiro³⁶. Trata-se de decoração fundamental para dar cor e destacar biscoitos e balas dispostos em bandejas de prata, ou ainda biscoitos e sequilhos como entremeio para balas envoltas em papéis coloridos, criando efeitos visuais agradáveis aos olhos e ao paladar.

A receita de “Bala de amêndoas (amanteigados)”, anotada por Anna Henriqueta, oferece ricos detalhes da maneira de embalar esses doces. Como podemos ver por essa anotação: “Corta-se palhinhas em papel de seda de

³⁵ Cleser 1906: 216.

³⁶ Ribeiro 1932: 15.

duas cores, umas menores, outras maiores, coloca-se uma bala em cada uma e amarra-se com tirinhas, em forma de saco ou em forma de cesta para as mais pequenas”³⁷.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Finalizando, entendo que as receitas culinárias têm um inestimável valor heurístico. Elas permitem identificar, por meio de suas prescrições, os hábitos alimentares, os valores dietéticos e os ingredientes característicos de um povo e de sua cultura. Revelam, enfim, as combinações alimentares culturalmente válidas, a ação (feitura/preparo) em cada sociedade e em cada época.³⁸

Os receituários culinários de Custodia Leopoldina de Oliveira, de Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro e de Barbara do Amaral Camargo Penteado, descortinam um passado no qual a própria elaboração desses textos, os arranjos de cozinha e a preparação dos quitutes indicam uma frutífera troca de saberes que, em simbiose, conformaram nossos hábitos alimentares, deixando entrever as práticas sociais que estavam marchetadas, de forma implícita, nessas receitas.³⁹

Como bem observou Luce Giard, a receita tem sua linguagem, seu corpo de referências, como também seus segredos e suas conveniências. Por mais detalhada que ela seja, jamais conseguirá comunicar integralmente as intenções de seu autor, sem possibilidade de qualquer mal entendido por parte do leitor.⁴⁰

BIBLIOGRAFIA FINAL

Manuscritos

Campinas, AHCMU-CFQSS, Cadernos de receitas de Custodia Leopoldina de Oliveira, Livro 1-4.

Campinas, AHCMU-FTSCJ, Cadernos de receitas de Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro, Livro 1-3.

Campinas, AHCMU-CBACP, Caderno de receitas de Barbara do Amaral Camargo Penteado, Livro 1.

Livros

Abrahão, E.M. (2010), *Morar e viver na cidade. Campinas (1850-1900). Mobiliário e utensílios doméstico*, Alameda Editorial, Fapesp, Campinas.

³⁷ Campinas, AHCMU-FTSCJ 1.

³⁸ Revel 2004: 3-23. Algranti 2004.

³⁹ Santos 2008: 2.

⁴⁰ Giard 2000: 287.

- Abrahão, E.M. (2014), *Os receituários manuscritos e as práticas alimentares em Campinas (1860-1940)*, Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-graduação em História, Universidade Estadual de Campinas, Campinas.
- Abrahão, F.A. (org.), (2007), *Delícias das Sinbas. História e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX*, CMU, Arte Escrita, Campinas.
- Algranti, L.M. (2004). “Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX)”, In: *Actas do III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar, Funchal, 25-29 de outubro de 2004*, Centro de Estudos de História do Atlântico, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, Funchal.
- Almeida, J.L. de. (1826; 1929). *O livro das noivas de receitas e conselhos domésticos*, Castorino Mendes Editor, São Paulo.
- Aron, J.-P. (2005, 4.ed.), “A cozinha: um cardápio do século XIX”. In: LE GOFF, J.; Nora, P. (dir.), *História: Novos Objetos*, Francisco Alves, Rio de Janeiro.
- Asfora, W. (2009), *Apício: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média (séculos VIII e XIX)*, Tese (Doutorado em História) – Departamento de História, São Paulo, Universidade São Paulo.
- Cleser, V. (1906, 3. ed.), *O lar doméstico. Conselhos para boa direção de uma casa*. Laemmert & C., Livreiros Editores, Rio de Janeiro, São Paulo.
- Dutra, R.C. de A. (2012), “Maneiras de fazer, modos de proceder: a tradição reinventada do pão de canela na serra da Mantiqueira, Minas Gerais”, *Horizontes antropológicos*, Porto Alegre, 38: 237-253.
- Ferreira, M.L.M.; Cerqueira, F.V.; Rieth, F.M. da S. (2008), “O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação”, *MÉTIS: História & Cultura*, Caxias do Sul, 13: 91-113. 2008.
- Giard, L. (2000, 3.ed.), “Seqüência de gestos”, In: Certeau, M.; Giard, L.; Mayol, P., *A invenção do cotidiano*, Vozes, Rio de Janeiro.
- Giard, L. (2000, 3.ed.), “As regras da arte”, In: Certeau, M.; Giard, L.; Mayol, P., *A invenção do cotidiano*, Vozes, Rio de Janeiro.
- Gomes, L.G.; Barbosa, L. (2005), “A culinária de papel”, In: *Anais do Seminário de Gastronomia Gilberto Freyre*, Recife, Fundação Gilberto Freyre.
- Homem, M.C.N. (1996), *O palecete paulistano e outras formas de morar da elite cafeeira. 1867-1918*, Martins Fontes, São Paulo.
- Laurioux, B. (2004), “Cozinhas medievais (séculos XIV e XV)”, In: FLANDRIN, J.-L.; Laurioux, B., *La littérature culinaire du Moyen-Âge*, Disponível em: Lemangeur-ocha.com.
- Lemos, C. (1978), *Cozinhas, etc.: um estudo sobre as zonas de serviço da Casa Paulista*, Perspectiva, São Paulo.
- Martins, V. (2010), *Mercados urbanos, transformações na cidade: abastecimento e cotidiano em Campinas, 1859-1908*, Editora Unicamp, Campinas.
- Montanari, M. (dir.) (1998, 3.ed.), *História da alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo.
- Marie-Antoine, ou “Antonin” Carême (1734-1833), “Rei dos Cozinheiros, Cozinheiro dos Reis”.

- Penteado, Maria Aparecida Alvim de C. (2011), *Depoimento com descendentes de famílias Campineiras*, Campinas. Entrevista concedida a Eliane Morelli Abrahão.
- Queiroz, L. (1916), *Variadíssimas Receitas escolhidas de Cosinha, Doces, Bolos, Licores, etc.*, Typ. Casa Genoud, Campinas.
- Revel, J.-F. (1996), *Um banquete de palavras. Uma história da sensibilidade gastronômica*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Ribeiro, E. (1932), *A arte do papel recortado em Portugal*, Imprensa da Universidade, Coimbra.
- Santos, C.R.A. dos (2008), “Os pecados e os prazeres da gula. Os cadernos de receitas como fontes históricas”, In: *III Evento de extensão em pesquisa histórica: fontes históricas, métodos e tipologias*. Paraná.
- Secondi, C.A.A. (2010), “*Brésil, naissance d’une gastronomie*”, Dissertação (Mestrado em História e Cultura da Alimentação), Université de Tours, Tours.
- Sevcenko, N. (1998), “Introdução”. In: Sevcenko, N. (org.), *República: da Belle Époque à Era do Rádio*. In: *História da vida privada no Brasil*, Fernando A. Novais (coord.), Companhia das Letras, São Paulo.
- Silva, J.L.M. (2008), *Cozinha modelo: o impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870-1930)*, Edusp, São Paulo.
- Silva, M.C.G. da (2011), *Livros e Cadernos de receitas como fontes de pesquisa da culinária regional*, IX Reunião de Antropologia do Mercosul, Paraná.