



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM LINGUÍSTICA

LUANNA VAZ AMARO

DO MANUSCRITO AO IMPRESSO: TRADIÇÃO DISCURSIVA DAS RECEITAS
CULINÁRIAS

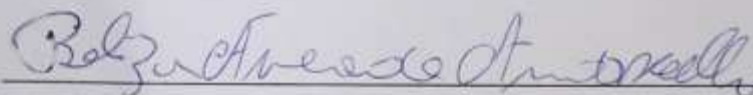
João Pessoa – PB

2012

LUANNA VAZ AMARO

DO MANUSCRITO AO IMPRESSO: TRADIÇÃO DISCURSIVA DAS RECEITAS
CULINÁRIAS

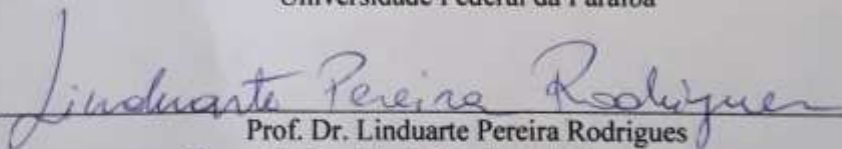
BANCA EXAMINADORA



Profa. Dra. Beliza Áurea de Arruda Mello (Orientadora)
Universidade Federal da Paraíba



Profa. Dra. Maria Claurênia Abreu de Andrade Silveira
Universidade Federal da Paraíba



Prof. Dr. Linduarte Pereira Rodrigues
Universidade Estadual da Paraíba



Profa. Dra. Ingrid Farias Fechine (Suplente)
Universidade Estadual da Paraíba

DO MANUSCRITO AO IMPRESSO: TRADIÇÃO DISCURSIVA DAS RECEITAS CULINÁRIAS

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Linguística (PROLING), da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), para obtenção do título de Mestre em Linguística.

Área de concentração: Linguística e Práticas Sociais
Orientadora: Prof.^a Dr.^a Beliza Áurea de Arruda Mello

A485d Amaro, Luanna Vaz.

Do manuscrito ao impresso: tradição discursiva das receitas culinárias / Luanna Vaz Amaro.- João Pessoa, 2012.

178f. : il.

Orientadora: Beliza Áurea de Arruda Mello

Dissertação (Mestrado) – UFPB/CCHLA

1. Linguística. 2. Manuscritos culinários. 3. Tradição discursiva. 4. Memória. 5. Impressos. 6. Escritura.

UFPB/BC

CDU: 801(043)

João Pessoa – PB
2012

*Aos meus pais, Israel e Cleuma, e
Irmãos, Polliana e Israel Filho.
Razões da minha vida.
Que estiveram sempre ao meu lado
nas horas de dificuldade desta árdua,
mas gratificante caminhada de pesquisadora.
Por sempre estarem a minha espera,
nunca me deixando esquecer o quanto
é maravilhoso exercer a função social
de filha e irmã.*

AGRADECIMENTOS

A Deus, fonte infinita de amor, a quem tenho fé incondicional, por me proporcionar este momento tão desejado e especial em minha vida.

Aos meus pais, Israel e Cleuma, pelo amor, confiança e dedicação, por sempre apoiarem meus sonhos e projetos de vida, por entenderem e incentivarem que o ensino e pesquisa são os grandes desejos intelectuais e profissionais da minha vida.

Aos meus irmãos, Polliana e Israel, e cunhados, Carlos e Tatiana, pelo amor e palavras de incentivo, pelos momentos de descontração, momentos estes indispensáveis nas horas de agonia e estresse.

À minha madrinha, Cleidismar Vaz, por ter sido a primeira, a me incentivar que o estudo nos faz chegar a caminhos surpreendentes, e que através de sua experiência como educadora, durante a minha infância, me fez compreender o quão gratificante e fascinante é ser professora.

Aos meus amigos, Sandra Ana, Alessandra Coutinho, Roncalli Dantas e Daniel Luna, companheiros de todas as horas, boas e ruins, rindo ou chorando, que estiveram comigo conversando, acalmando e ajudando, no que fosse preciso, para que eu pudesse concluir este trabalho.

À minha querida orientadora, Beliza Áurea de Arruda Mello, que mais que professora foi e é uma grande amiga, que desde o PIBIC, ainda na graduação, já me formava uma pesquisadora, e me direcionava a ser sempre uma boa aluna e me tornar uma grande professora. Que me enche de conselhos para a vida acadêmica, profissional e pessoal. Esta que me é o exemplo da pesquisadora e professora que pretendo ser. Obrigada Beliza, por todas as lições de aula, orientação e de vida.

À professora Maria Claurênia Abreu, que me acompanhou em todos os processos deste mestrado, desde a seleção até a defesa final, e mais que isso, em muitos momentos e conversas ajudou na construção de ideias e direcionamento desta pesquisa, e que com toda calma e paciência que transmite me acalmou nos momentos de tensão.

À Maria do Carmo Lacet, funcionária da UFPB, que me acolheu sempre, desde a graduação, na sala do Hernani Cidade, com seus lanchinhos e cafezinhos, cuidando de mim e dos demais estudantes e pesquisadores que ali estivessem, com toda dedicação e carinho de uma verdadeira mãe.

Aos demais professores e examinadores, que participaram de todas as etapas do processo para a construção e conclusão deste trabalho.

Ao Programa de Pós-graduação em Linguística, da Universidade Federal da Paraíba, pelo acolhimento, pelo apoio e pela disponibilidade de sempre.

Aos colegas do grupo de pesquisa “Memória e imaginário das vozes e escrituras – MIVE”, pelas discussões e trocas oferecidas.

E a todos aqueles que direta ou indiretamente contribuíram para a concretização deste trabalho.

“Há um gosto todo especial em fazer preparar um pudim ou um bolo por uma receita velha de avó. Sentir que o doce cujo sabor alegra o menino ou a moça de hoje já alegrou o paladar da dindinha morta que apenas se conhece de algum retrato pálido mas que foi também menina, moça e alegre. Que é um doce de pedigree, e não um doce improvisado ou imitado dos estrangeiros. Que tem história. Que tem passado. Que já é profundamente nosso. Profundamente brasileiro. Gostado, saboreado, consagrado por várias gerações brasileiras. Amaciado pelo paladar dos nossos avós”.

GILBERTO FREYRE

“O cotidiano é aquilo que nos é dado cada dia (ou que nos cabe em partilha), nos pressiona dia após dia, nos oprime, pois existe uma opressão do presente. Todo dia, pela manhã, aquilo que assumimos, ao despertar, é o peso da vida, a dificuldade de viver, ou de viver nesta ou noutra condição, com esta fadiga, com este desejo. O cotidiano é aquilo que nos prende intimamente, a partir do interior. É uma história a meio de nós mesmos, quase em retirada, às vezes velada. Não se deve esquecer este “mundo memória”, segundo a expressão de Péguy. É um mundo que amamos profundamente, memória olfativa, memória dos lugares da infância, memória do corpo, dos gestos da infância, dos prazeres. Talvez não seja inútil sublinhar a importância do domínio desta história “irracional” ou desta “não-história”, como o diz ainda A. Dupront. O que interessa ao historiador do cotidiano é o invisível...”

MICHEL DE CERTEAU

RESUMO

As tradições culinárias contidas nos Manuscritos Culinários entre receitas manuscritas e impressas são observadas e compreendidas pela linguagem e significados enraizados, vestígios oriundos de acontecimentos marcantes reafirmando uma identidade. As tradições culinárias são mantidas porque estão a todo o momento sendo reelaboradas, em um processo dinâmico, com o tempo, o espaço e a própria identidade, fazendo assim a comunicação do presente com o passado através da memória. Estes acontecimentos fazem parte do processo histórico da cidade de João Pessoa, inseridos nos Manuscritos das mulheres desta cidade no século XX. A construção de uma identidade cultural pode ser percebida inclusive através da comida. Para tanto, busca-se o sincretismo evidenciado pela tradição discursiva das receitas culinárias que emergem através das tradições culinárias, produto do contato entre as diversas culturas formadoras da sociedade paraibana. Através dos manuscritos culinários as “escrituras femininas” em forma de relatos orais e manuscritas que se emergem como estatutos da oralidade, e, legítima e imprime a fugacidade do texto oral, afirmando o triunfo da voz e da letra como memória. Através da comida identificam-se os hábitos e costumes de cada família e da sociedade num geral. A importância das receitas se faz presente, como fontes de memórias, quer sejam elas memória de uma sociedade tradicional, quer sejam de uma modernidade pontuada pelos impressos de receitas jornais ou recortes diversos, fixados nos cadernos de mulheres que começam a sair de seu mundo para ganhar o mundo, sem nunca esquecer que seu papel de maior valor é o da mulher que cuida da casa e que mostra as transformações que a modernidade vem acrescentar nessa tradição o surgimento dos aparatos modernos. Revela-se a partir dos registros de lugares-comuns retóricos, dos motivos imaginários, do *ethos*, das tendências lexicais e da busca da autoria, a autenticidade da imagem das identidades individuais embora aponte o arquétipo das movências de cada família, de cada grupo. Analisando o simbolismo dos manuscritos, enquanto escrituras, que permitem uma visão etnolinguística, como jogo simbólico da linguagem cuja combinação forma o vínculo social e legitima uma força persuasiva de testemunho. Ao analisar as receitas culinárias, manuscritas ou impressas, como uma “escritura” por ser a fixação de um texto oral, segundo Zumthor (1993; 1997; 2000; 2005), as tradições discursivas das receitas, a relação de um texto com outro, produzidos em épocas diferentes, segundo Kabatek (2006) e por possuir uma história a ser contada a partir do que se comia segundo os estudos de Gilberto Freyre (1969; 2005), Câmara Cascudo (2004; 2006) e (Montanari: 2008), sobre vida privada (Perrot: 1991; 2007), tradição e costume (Hobsbawn: 1997), cultura (Bhabha: 2007), memória (Bosi: 1979; 2003) e gêneros textuais (Marcuschi: 2000; 2004; 2008 e Possenti, 2002; 2009). Toda essa base teórica apontará que as escolhas das receitas culinárias de cada autora dos manuscritos estão condicionadas a sociedade e a cultura a que determinado grupo pertencem, portanto, a comida transcende o caráter fisiológico e aponta um caráter social, histórico, linguístico e cultural. Assim, se pretende revelar como as Tradições Discursivas são reproduzidas nos Manuscritos Culinários numa perspectiva histórico-diacrônica através de receitas impressas publicadas em colunas de jornais, revistas femininas, propagandas, em embalagens de comestíveis, apostilas de cursos culinários coletadas em cadernos de receitas de donas de casa da cidade de João Pessoa, na segunda metade do século XX, evidenciando as mudanças, os mecanismos inconscientes da manifestação identitária e social desse determinado grupo, através de práticas culturais que se repetem dos impressos para os manuscritos e dos manuscritos para os impressos.

Palavras-chave: Manuscritos Culinários; Tradição Discursiva; Memória; Impressos; Escritura; Mulher.

ABSTRACT

The culinary traditions contained in handwritten recipes from culinary manuscripts and printed are observed and understood by rooted feelings and meanings, from traces of significant events, redeeming or reaffirming an identity, thus making communication between present and past through memory. These events are part of the historic city of Joao Pessoa, inserted in the manuscripts of the women of this city in the twentieth century. The construction of a cultural identity can be seen even through food. Therefore, it seeks to syncretism evidenced by discursive tradition of recipes that emerge through the culinary traditions, a product of contact between different cultures forming Paraíba society. The culinary traditions are kept because they are all the time being reworked in a dynamic process, with time, space and identity. Through culinary manuscripts of the "scriptures feminine" in the form of oral and handwritten reports that emerge as statutes of orality, and legitimates and prints the fugacity of oral text, affirming the triumph of voice and lyrics as memory. Through this practice is also reflected concern about the house and its administration and the relationships between women and society. Through food identifies the habits and customs of each family and society in general. The importance of revenue is present as sources of memories, be they memory of a traditional society, whether of a modernity punctuated by recipes printed newspapers or clippings diverse set in terms of women who begin to leave their world win the world, never forgetting that your most valuable role is the woman who takes care of the house and showing the changes that modernity has to be added in this tradition the emergence of modern apparatus. It is revealed from the records of rhetorical platitudes, the imaginary reasons, the ethos, trends and lexical search of authorship, authenticity image of individual identities while *movências* point the archetype of every family, every group. Analyzing the symbolism of the manuscripts, scriptures while allowing a vision ethnolinguistic as symbolic play of language whose combination forms the social bond and legitimizes a force of persuasive testimony. By analyzing recipes, handwritten or printed, as a "deed" to be setting an oral text, according Zumthor (1993, 1997, 2000, 2005), the discursive traditions of revenues, compared to a text with another produced at different times, according Kabatek (2006) and has a story to be told from what they ate according to research by Gilberto Freyre (1969, 2005), Chamber Krab (2004, 2006) and (Montanari: 2008), on privacy (Perrot: 1991, 2007), tradition and custom (Hobsbawm: 1997), culture (Bhabha: 2007), memory (Bosi: 1979, 2003) and textual genres (Marcuschi: 2000, 2004, 2008 and Possenti, 2002; 2009). All this theoretical basis will point to the choices of recipes from each author of the manuscripts are conditioned by society and culture belong to that particular group, so the food transcends character and physiological points a social, historical, linguistic and cultural. Meals update themselves as motivators signs of individual and collective memory, drawing a large map of the customs, the behavior of households, showing the web of circularity of knowledge and connections to the collective memory of the print.

Keywords: Culinary Manuscripts; Discursive Tradition, Memory; Printed; Scripture; Woman.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Tabela da quantidade de receitas – Comidas e bebidas - dos manuscritos culinários do século XX	96
Tabela 2 – Tabela da relação de receitas manuscritas, datilografadas e impressas – Manuscrito culinário da autora C	104

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Álbum de Economia Doméstica da autora A	30
Figura 2 – Álbum de Economia Doméstica da autora A	32
Figura 3 – Álbum de Economia Doméstica da autora A	33
Figura 4 – Álbum de Economia Doméstica da autora B	34
Figura 5 – Álbum de Economia Doméstica da autora A	35
Figura 6 – Álbum de Economia Doméstica da autora A	40
Figura 7 – Manuscrito Culinário da autora E	43
Figura 8 – Manuscrito Culinário da autora D	45
Figura 9 – Manuscrito Culinário da autora F	47
Figura 10 – Álbum de Economia Doméstica da autora A	49
Figura 11 – Manuscrito Culinário da autora F	51
Figura 12 – Manuscrito Culinário da autora F	52
Figura 13 – Manuscrito Culinário da autora H	55
Figura 14 – Manuscrito Culinário da autora C	56
Figura 15 – Manuscrito Culinário da autora F	57
Figura 16 – Manuscrito Culinário da autora I	59
Figura 17 – Manuscrito Culinário da autora E	62
Figura 18 – Manuscrito Culinário da autora E	62
Figura 19 – Álbum de Economia Doméstica da autora A	63
Figura 20 – Manuscrito Culinário da autora F	64
Figura 21 – Álbum de Economia Doméstica da autora A	65
Figura 22 – Álbum de Economia Doméstica da autora A	65
Figura 23 – Manuscrito Culinário da autora E	67
Figura 24 – Manuscrito Culinário da autora F	68
Figura 25 – Álbum de Economia Doméstica da autora A	68
Figura 26 – Manuscrito Culinário da autora I	69
Figura 27 – Manuscrito Culinário da autora D	80
Figura 28 – Manuscrito Culinário da autora D	81
Figura 29 – Manuscrito Culinário da autora G	82
Figura 30 – Manuscrito Culinário da autora E	86
Figura 31 – Manuscrito Culinário da autora H	88
Figura 32 – Manuscrito Culinário da autora H	89
Figura 33 – Álbum de Economia Doméstica da autora A	93
Figura 34 – Álbum de Economia Doméstica da autora A	94
Figura 35 – Álbum de Economia Doméstica da autora A	99
Figura 36 – Álbum de Economia Doméstica da autora A	100
Figura 37 – Manuscrito Culinário da autora D	101
Figura 38 – Álbum de Economia Doméstica da autora A	102
Figura 39 – Era Nova. Parahyba: revista quinzenal, anno II. N. 23, 1923.....	109
Figura 40 – Era Nova. Parahyba: revista quinzenal, anno II. N. 23, 1923.....	110
Figura 41 – Manuscrito Culinário da autora F	112
Figura 42 – Manuscrito Culinário da autora I	113
Figura 43 – Manuscrito Culinário da autora I	115
Figura 44 – Manuscrito Culinário da autora D	116
Figura 45 – Manuscrito Culinário da autora C	117
Figura 46 – Manuscrito Culinário da autora C	125
Figura 47 – Manuscrito Culinário da autora I	121
Figura 48 – Manuscrito Culinário da autora I	127
Figura 49 – Manuscrito Culinário da autora H	128
Figura 50 – Manuscrito Culinário da autora C	129

Figura 51 – Manuscrito Culinário da autora E	139
Figura 52 – Manuscrito Culinário da autora E	143
Figura 53 – Manuscrito Culinário da autora C	144
Figura 54 – Álbum de Economia Doméstica da autora A	146
Figura 55 – Álbum de Economia Doméstica da autora B	148
Figura 56 – Álbum de Economia Doméstica da autora B	149
Figura 57 – Manuscrito Culinário da autora D	154
Figura 58 – Álbum de Economia Doméstica da autora B	159
Figura 59 – Álbum de Economia Doméstica da autora A	160
Figura 60 – Manuscrito Culinário da autora F	162
Figura 61 – Manuscrito Culinário da autora C	163
Figura 62 – Manuscrito Culinário da autora C	164
Figura 63 – Manuscrito Culinário da autora I	168
Figura 64 – Manuscrito Culinário da autora I -----	169
Figura 65 – Álbum de Economia Doméstica da autora B -----	170
Figura 66 – Álbum de Economia Doméstica da autora B -----	171

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
1 RECEITAS CULINÁRIAS: TRADIÇÃO E RUPTURA	17
1.1 MUDANÇAS DO COTIDIANO DAS “RAINHAS DO LAR”	23
1.2 A LEITURA DAS DONAS DE CASA	46
1.3 NOVOS PARADIGNAS DOS CADENOS DE RECEITAS	61
2 MEMÓRIA DISCURSIVA DO GÊNERO RECEITA CULINÁRIA	75
2.1 CIRCULARIDADE DE LINGUAGENS	78
2.2 UMA NOVA ORDEM DA ESCRITURA – A RECORRÊNCIA DO IMPRESSO NO MANUSCRITO	98
2.3 MUDANÇAS LINGUÍSTICAS	108
3 A COZINHA COMO CENÁRIO DAS ESCRITURAS	131
3.1 DA VOZ AO MANUSCRITO	135
3.2 AS MARCAS DAS PERFORMANCES NOS IMPRESSOS	150
3.3 A AUSÊNCIA DO CENÁRIO DE FORMA EXPLÍCITA E A SUA PRESENÇA A PARTIR DOS ATOS DE FALA	156
CONSIDERAÇÕES FINAIS	171
REFERÊNCIAS.....	180

INTRODUÇÃO

Esta pesquisa, intitulada ***Do manuscrito ao impresso: tradição discursiva das receitas culinárias*** está vinculada à linha de pesquisa Oral/Escrito: práticas institucionais e não-institucionais da área Linguística e Práticas Sociais fundamenta-se nas *Corpora* escritas dos manuscritos culinários¹ como fontes de mapeamentos de tipologias textuais, baseados em *corpora* orais, em que os grupos de fatores externos tais como cidade, faixa etária, nível sociocultural são revelados e são fatores determinantes que condicionam a tipologia textual. As circularidades das receitas são refletidas nas circularidades das letras que deixam de ser escritas à mão e emigram para o impresso. Esta pesquisa ainda se fundamenta na discussão sobre conceitos, critérios e aplicabilidade das receitas, visando a propor alguns parâmetros metodológicos que lidam com a questão da história social da comunidade de falantes/escritoras, das relações intertextuais entre o gênero textual de receitas manuscritas e nos suportes impressos de jornais, revistas recortadas e coladas nos suportes de cadernos de mulheres residentes na Paraíba, no século XX.

Seja qual for a receita abordada, a questão do contato linguístico é transparente como um fator relevante e permite afirmar a circularidade das vozes dos falantes culturalmente bem delineadas. A capital da Paraíba, João Pessoa, do século XX, embora não fosse uma cidade cosmopolita, começa a ter contatos mais intrínsecos com outras culturas e etnias diferentes das tradicionais indígena, portuguesa e negra, em virtude da entrada de imigrantes “pós-guerra”, tais como: italianos, alguns judeus, suecos e alemães, estes últimos em função do trabalho tecnológico na fábrica de tecelagem fundada em 1918, em Rio Tinto, cidade da Zona da Mata Paraibana, microrregião do Litoral Norte da Paraíba. Ressalta-se que neste empreendimento trabalhavam técnicos ingleses, suíços, austríacos e alemães. No início do século XX, um número razoavelmente grande - oitenta famílias alemãs - fixaram-se no Estado, principalmente em João Pessoa e Rio Tinto, para o trabalho na *Companhia de Tecelagem de Rio Tinto*, de propriedade dos Lundgren, de origem sueca (cf. MELLO, no prelo).

Para entender esse entrecruzamento das vozes, é preciso levar em consideração a teoria da circularidade e da movência das vozes de Zumthor (1993, 1997, 2001) e pesquisar que contribuições esses grupos linguísticos podem ter trazido para a comunidade pessoense, que

¹ O *corpus* desta pesquisa (imagens, receitas, impressos) foi retirado do projeto “Manuscritos Culinários: percurso da memória urbana através dos cadernos de receitas”, coordenado pela Prof.^a Dr.^a Beliza Áurea de Arruda Mello (DLCV/PROLING/UFPB), nos anos de 2007/2008/2009, no qual fui pesquisadora de Iniciação Científica do PIBIC/CNPq.

tradições culturais e textuais podem estar agregadas nos cadernos de receitas ora pelo manuscrito, ora pela recolha feita pelas escritoras dos cadernos, das suas leituras de revistas e jornais apreendidos em colagens nos suportes dos cadernos de receitas. Essa coleta composta por 10 (Dez) cadernos, faz parte do arquivo do projeto *Receitas culinárias, tradições discursivas*, da professora Beliza Áurea de Arruda Mello, depositados no grupo de pesquisa MIVE (Memória e imaginário das vozes e escrituras) onde, por motivos de ética e para preservar a identidade das autoras, seus nomes não serão revelados neste trabalho, sendo assim, atribuída uma identificação de “Manuscrito Culinário da autora A”, “Manuscrito Culinário da autora B”, “Manuscrito Culinário da autora C” e assim suscetivamente e os dois Álbuns de Economia Doméstica serão identificados como “Álbum de Economia Doméstica da Autora A” e “Álbum de Economia Doméstica da Autora B”.

O critério de coleta dos manuscritos está ligado aos fatores sociais, ao contato linguístico e às normas linguísticas estabelecidas nos períodos analisados. Nessa tipologia, tem sido detectados alguns fenômenos linguísticos em processos de mudanças. Pode-se apreender itens determinados no *corpus*, considerando a função pragmática das receitas, mas são relevantes as restrições lexicais e gramaticais associadas ao núcleo temático - receita - ser fugaz por seus objetivos comunicativos.

Trabalhou-se com as *corpora* (BAKER, 1995) focando-se a composição interna a partir de alguns critérios na seleção do *corpus*, como: a linguagem geral x o domínio pessoal; o escrito x a língua falada; sincrônico x diacrônico; cadeia de termos típicos (escrito/falado) e gêneros jornais, editoriais, entrevistas de rádio, ficção, artigos de jornal, revistas; limites geográficos; João Pessoa x Mamanguape, etc.; Paraíba x Pernambuco; mono língua x bi língua ou multilíngua. A partir dessas considerações, propõem-se o inventário das receitas como testemunho da linguagem de um das receitas do século XX, da Paraíba, como gêneros condicionados a uma tradição discursiva do ponto de vista de sua produção, além da pesquisa da estabilidade ou não estabilidade do gênero receita, ao longo do século XX, nos manuscritos e verifica-se as edições impressas das receitas retiradas de jornais e revistas compartilham os filtros orais recorrentes nos cadernos de receitas.

Sobre a teoria e distinção binária oral/escrito, segue-se Zumthor (1993, 1997), Osterreicher (1997), Simões & Kewitz (2005a, 2005b, 2009). A partir deste mapeamento pesquisa-se as categorias linguísticas discursivas (HENNE e REHBOCK, 1982), considerando os seguintes pontos: O grau de publicidade, circularidade das receitas (particular, semi-particular ou pública); Grau de simetria entre emissor e receptor; Fixidez temática (sem fixidez,

núcleo temático ou tema altamente fixo); Dimensões da ação comunicativa ou objetos do texto (narrar, informar, arquivar, etc.,) Grau de planejamento do texto (livre, semi-controlado ou altamente controlado).

Essas categorias são associadas a outras informações extratextuais que compõem a complexidade dos intertextos. Procura-se as tradições e as inovações dos textos de receitas nas suas interfaces com outros gêneros e como elas revelam os aspectos culturais, sociais, e históricos dando margem às inovações ou à manutenção de estruturas linguísticas.

O decorrer da pesquisa direciona-se por essas questões, que contribuem para o enfoque na Tradição Discursiva revelada pelos recortes de receitas presentes nos manuscritos culinários. Apreendidas estas questões que trazem um resultado já bastante consistente para a pesquisa. Dessa forma, observa-se, algumas hipóteses importantes que anteciparão algumas reflexões: os manuscritos culinários revelam tradições discursivas, estabelecendo uma relação de união entre a atualização e a tradição; Os manuscritos culinários, juntamente com os recortes de receitas de impressos fixados a eles, demonstram a constante presença das vozes que estão em constante relação com as condições sociais, históricas e econômicas em que são produzidos. A forte marca de oralidade, presente tanto nos manuscritos como nos impressos, confirmam que a voz está presente na escrita e vice-versa.

Essas hipóteses são importantes por poderem demonstrar que a tradição discursiva se mostra nos manuscritos culinários, como também uma variedade de expressões (nomes de receitas, dêiticos, uso ortográfico, léxicos) ou elementos de conteúdos (ingredientes, utensílios, unidades de medidas mais recorrentes), cuja repetição estabelece uma relação de união entre atualização e tradição; qualquer relação que se pode estabelecer entre dois elementos de tradição (atos de enunciação ou elementos referenciais) que evocam uma determinada forma textual ou determinados elementos linguísticos empregados traduzem o uso de uma tradição discursiva.

A escritura das receitas nos cadernos permite a transmissão e a conservação do texto, porém os recortes aparecem, para modernizar, modificar as receitas de acordo com a movência da sociedade. Analisar como a memória das mulheres dos manuscritos se assemelha e mistura com os recortes de outras receitas retiradas de revistas, produtos e de cursos de culinária trazendo consigo todos os gostos, desejos e anseios.

Dos textos culinários emergem um discurso crítico restituindo a palavra à fascinação temporal, ou seja, a palavra no texto culinário acumula um saber imenso extraído do gênero cultural, local e tempo de quem a produz.

Assim, têm-se as tradições culinárias que demonstram as adaptações, modificações, observando o significado de sua presença e analisando a influência dos contatos culturais entre um caderno e outro, ou entre a receita manuscrita e impressa que se reflete na alimentação, na cultura e no cotidiano das famílias da Paraíba no século XX.

Apreende-se nesta pesquisa o vínculo das autoras dos cadernos com suas tradições culinárias; se elas trazem à tona a reafirmação ou renovação de uma identidade local ou, em alguns casos, nacional, vestígio do passado, através da memória que a comida pode despertar, traduzindo-se em uma memória coletiva - ou apenas despertam uma “memória afetiva”. Para tanto, analisa-se as receitas manuscritas e impressas através de inventários das mesmas como também, por meio da metodologia da história oral.

As receitas, manuscritas ou impressas transmitem um mundo de significações, de representações, de história. Dentro desta perspectiva, a dissertação foi desenvolvida em três capítulos.

O primeiro capítulo diz respeito à “tradição” como demarcação da memória, indicando que há um diálogo profundo entre os impressos e os manuscritos culinários. Aparentemente, os manuscritos não pontuam diretamente “os jornais”, mas há conexão constante com os impressos locais e os manuscritos.

O segundo capítulo discutirá a receita como um gênero discursivo, as mudanças linguísticas, a circularidade de linguagens e as mudanças de suporte.

O terceiro capítulo discutirá as marcas das *performances* nos impressos, a ausência do cenário de forma explícita e a sua visibilidade a partir dos atos de fala e, por último, as considerações finais.

CAPÍTULO 1

1 RECEITAS CULINÁRIAS: TRADIÇÃO E RUPTURA

A mulher é o coração da família. O cuidado da casa onde é rainha, forma o centro e o campo de sua principal atividade. Pio XII “sendo a família célula da sociedade, a mulher que perfeitamente cumpre suas obrigações de esposa, mãe e dona e casa estará concorrendo para formar um mundo melhor”. Mas o seu coração de mãe pode influir muito mais poderosamente, a vida social dedicando-se aos outros como mãe, professora, enfermeira, formalista e finalmente todas as profissões.
(Álbum economia doméstica da autora A do Colégio Santa Rita. Areia, Paraíba, 1968)

A “tradição” como demarcação da memória, indica que há um diálogo profundo entre os impressos e os manuscritos culinários. Aparentemente, os manuscritos não pontuam diretamente “os jornais”, mas há conexão constante com os impressos locais e os manuscritos. Historicamente, os jornais surgem, no Brasil, no século XIX e isso é uma marca dêitica² da circulação de vários modos de produção de escrita, ressaltando-se como a circulação do jornal é um bem coletivo, que circula de modo geral na sociedade. Os cadernos da vida privada, individual, produzidos pelas donas de casa, “rainhas” e “comandantes” do lar, dialogam com o jornal. Há uma circularidade das letras e das vozes: os cadernos com as marcas identitárias de um sujeito único porque publicam as receitas que circulam na voz pela cidade e os impressos presentes nos jornais.

Ao se falar de memória e passado, quase todas as discussões remetem a conceitos de tradição. Eles são múltiplos, mas sempre remetem a um trajeto que perdura. Não se estará a pontuar “sobrevivências”, mas sim o processo dinâmico das culturas e sua mobilidade e como ela está relacionada e remete ao tempo, compatível com a sua etimologia: **Tradição** (do latim: *traditio*, *tradere* = entregar; em grego, na acepção religiosa do termo, a expressão é *paradosis* παραδοσις), ou seja, a transmissão de práticas ou de valores espirituais de geração em geração, ainda pode acrescentar, como lembra o dicionário de Cunha (1986), podem ser o conjunto das crenças de um povo, algo que é seguido através das gerações. São conceitos antropológicos que

²**Marca Dêitica** é a relação referencial que se estabelece entre uma expressão linguística e um elemento da situação de enunciação - os dêiticos têm a função de apontar para o contexto situacional - a significação referencial dos dêiticos só pode ser definida em função da situação, do contexto, do receptor de um ato de fala.

norteiam sua presença na sociedade: a) a consciência da mortalidade das pessoas; b) a necessidade de haver um elo dos conhecimentos entre as gerações.

Os aspectos específicos da tradição devem ser vistos em seus contextos próprios: tradição cultural, tradição religiosa, tradição familiar, tradição discursiva e outras formas de perenizar conceitos. Existem, assim, diferenças importantes de conceitos, entretanto, sempre as discussões são iniciadas com a oposição bipolar básica entre o presente e o não-presente como mostra Hobsbawm (1997, p.9), que fatores de natureza ritual e simbólica partem de regras tácitas.

A linguística, partindo de um plano básico anterior, observa o passado histórico em que as tradições estão inseridas, é óbvio que esse passado não necessita ser tão remoto, é importante observar uma continuidade e, como a língua, e conseqüentemente os textos, pontuam as reações culturais novas e estabelecem a linha do tempo através de repetições ou rupturas. Vale salientar a diferença que Hobsbawm faz de “tradição” e “costume”, vigente nas sociedades ditas tradicionais (HOBSEBAWN, 1997, p.10), sua função é dar a qualquer mudança desejada a sanção da precedente. Dessa forma, Hobsbawm revela que a tradição tem por objetivo e característica principal a invariabilidade, impondo práticas fixas, normalmente formalizadas, como repetição. Já o costume não impede as inovações e muda até certo ponto, limitado pela “exigência de que deve parecer compatível ou idêntico ao precedente”, e a convenção não possui função simbólica nem ritual, embora possa adquiri-la eventualmente.

Após a Revolução Industrial, as sociedades se obrigaram a formar novas redes de convenções e rotinas e na medida em que elas se tornam hábitos perpetuam-se por uma necessidade mecânica. Desse modo, as redes de convenção não constituem “tradições inventadas”, pois as justificativas seriam técnicas, não ideológicas, e poderiam ser prontamente modificadas ou mesmo abandonadas pela necessidade prática. Com isso, é relativamente desconhecido o processo pelo qual os complexos simbólicos e rituais são criados, considerando que a invenção de tradições seria um meio de formalização e ritualização sempre se referindo ao passado, impondo repetição. Algumas vezes, o processo é documentado em sua criação o que facilita a investigação, outros não. Ainda, há algumas situações em que as tradições são parte inventadas, parte desenvolvidas em grupos fechados ou realizadas de modo informal em determinado ambiente aberto e que se perpetuam.

Sobre as tradições inventadas, desde a Revolução Industrial, (HOBSEBAWN 1997, p.15) propõe uma classificação em três categorias interligadas: a) as que estabelecem ou simbolizam a coesão social ou as condições de admissão de um grupo ou de comunidades reais ou artificiais;

b) as que estabelecem ou legitimam instituições, *status*, ou relação de autoridade; e c) aquelas cujo propósito principal é a socialização, sistemas de valores e padrões de comportamento.

Ao que concerne a análise da “tradição” e “costume” observa-se a tradição discursiva da língua que se manifesta nos textos, e estes se manifestam nas práticas sociais, e, nesse caso, os traços de mudança e de permanência observados na trajetória de um texto apontam para os traços de mudança e de permanência no funcionamento da língua. De acordo com essa ideia, é preciso salientar sempre que essas transformações ultrapassam os elementos puramente linguísticos e são condicionadas pelo contexto externo.

Dessa forma, as discussões sobre tradição textual que vêm antes mesmo das ideias clássicas gregas que, a partir da concepção textual de Aristóteles, evidenciam duas características: a primeira consiste na associação de formas, função e tempo na teoria aristotélica (MARCUSCHI, 2004); a segunda revela que a retórica dos antigos é, de acordo com Klinkenberg (1997, p. 11), “a primeira reflexão sobre os poderes da linguagem”. Na retórica latina, Cícero e Quintiliano dão bons exemplos de uma postura contrária ao didatismo frio, prática que resulta de um plano rígido para a organização do discurso, desconsiderando a variedade dos motivos para a sua elaboração e a heterogeneidade do público (ANDRADE, 2001). Eles eram “contra as teorizações de retóricos menores que enaltecem uma espécie de esquema discursivo onde a digressão se colocaria, obrigatoriamente, antes da conclusão ou entre a narração e a prova” (ANDRADE, 2001, p. 31). Esse posicionamento precursor tomado por Cícero e Quintiliano, remete às posições atuais que ressaltam o aspecto processual do texto e procuram evitar as definições classificatórias e as abordagens inflexíveis. A retórica medieval recebeu a herança greco-romana. Apesar de ter sido à força da palavra falada, quando as informações eram passadas pelos trovadores e jograis (RIZZINI, 1968).

No período do Renascimento, são retomadas as reflexões sobre os gêneros literários e reavivada a tradição aristotélica. É o período em que “cedia a informação oral o passo à informação escrita” (RIZZINI, 1968, p. 25). Após a invenção de Gutemberg³, na metade do século XV, inicia-se a circulação de folhas volantes, impressos precursores do jornal, que eram predominantemente opinativas. Por meio delas houve a propagação de temas polêmicos, como a Reforma do Frei Martinho Lutero, a divulgação do “descobrimento” do Brasil na Europa,

³ **A tipografia clássica** baseia-se em pequenas peças de madeira ou metal com relevos de letras e símbolos — os [tipos móveis](#). Tipos rudimentares foram inventados inicialmente pelos [chineses](#). Mas, no século XV, foram redescobertos por [Johann Gutenberg](#), com a invenção da [prensa tipográfica](#). A diferença entre os tipos chineses e os de Gutenberg é que os primeiros não eram reutilizáveis. A reutilização dos mesmos tipos para compor diferentes textos mostrou-se eficaz e é utilizada até aos dias de hoje, constituindo a base da imprensa durante muitos séculos.

entre outros (RIZZINI, 1946; BELTRÃO, 1980). É com a substituição dessas folhas volantes por publicações periódicas regulares no século XVII que o jornalismo começa a se configurar como prática social (RÜDIGER, 1993).

Dessa forma, as diferentes noções acerca das tradições, incluindo a tradição textual, tornam-se importantes para a compreensão da tradição discursiva, que é fundamental para o entendimento dos aspectos discursivos dos manuscritos culinários. Assim, entende-se as tradições discursivas como o termo concebido de atos comunicativos portadores de todas as propriedades genéricas e historicamente transmitidos em relação com a história da sociedade, da língua e das tecnologias. É importante expor o que pode ser um ponto de contato entre o conceito de gêneros de discurso e de tradições discursivas. O estabelecimento dessa relação fica notório na referência etimológica, apresentada por Faraco (2003, p. 108) acerca da palavra gênero:

A palavra *gênero* remonta à base indo-europeia **gen-* que significa ‘gerar’, ‘produzir’. Em latim, relaciona-se com esta base o substantivo *genus, generis, genitum, gignere* (significando) ‘gerar’, ‘criar’, ‘produzir’, ‘provir’), com o qual se relacionam palavras como genitor, primogênito, genital, genitura. Por curiosidade, vale registrar que a palavra germânica *Kind* (criança) remonta àquela mesma base etimológica.

Como se vê, esse segmento vocabular se desenvolve a partir da semântica do processo de gerar (procriar) e dos produtos da geração (da procriação). A utilização do termo *gênero* para designar tipos de textos é uma extensão da noção de estirpe (linhagem) para o mundo dos objetos literários e retóricos. Assim como as pessoas podem ser reunidas em linhagens por consanguinidade, o mesmo se pode fazer com os textos que têm certas características ou propriedades comuns. A noção de gênero serve, portanto, como uma unidade de classificação: reunir entes diferentes com base em traços comuns. (destaques do autor)

A teoria da tradição discursiva alemã pode ser inicialmente entendida por meio das palavras de Kabatek (2001, p. 99):

a historicidade discursiva seria, por exemplo, a da história dos gêneros textuais, dos atos de fala, os gêneros literários e retóricos e os estilos. Falar seria, pois, uma atividade universal que se realizaria através de um duplo filtro tradicional: a intenção do ato comunicativo teria que passar em cada momento pela ordem linguística que encadeia os signos de uma língua segundo suas regras sintáticas e pela ordem textual que atualiza certas tradições discursivas.

Tal concepção e consequentes metodologias de análise que envolvem a historicidade da língua e dos textos já possuem tradição nos estudos alemães iniciados por Coseriu (1987) Schlieben-Lange (1993), Jungbluth (1998), Oesterreicher (2002) e Kabatek (2003).

Sob as teorias de tradição discursiva ainda estão incluídas pesquisas como as que são desenvolvidas por Oesterreicher (1996, 1997, 1998, 2000, 2001, 2001, 2002), portadoras de

noções basilares (como a de tradição discursiva, de recontextualização⁴, de autonomização⁵ e de meio e concepção na relação fala e escrita). Seguindo também a visão tripartida de Coseriu (1981, p. 269 *apud* OESTERREICHER, 2001, p. 201): “a linguagem é uma atividade humana universal que se realiza individualmente, mas sempre segundo técnicas historicamente determinadas” (grifos do autor); Oesterreicher (2001) situa a sua definição de tradição discursiva no nível universal em que estão situadas todas as atividades da linguagem que utilizam estratégias comunicativas concernentes à referenciação, predicação, contextualização, argumentação, narração, orientação espaço-temporal, entre outros tipos de universais da linguagem.

No nível histórico, o autor distingue dois domínios: as tradições discursivas e as línguas históricas. Nestas estão incluídas todas as variedades orais e escritas com as suas regras fonéticas, fonológicas, morfossintáticas e lexicais, resultantes da história particular de cada língua. Já as tradições discursivas englobam os tipos de texto, os gêneros (literários e não literários), os estilos etc. Para Oesterreicher (2002, p. 359):

as tradições discursivas funcionam em virtude de situações comunicativas determinadas historicamente. Todo discurso individual guiado por determinados modelos discursivos – os gêneros ou as tradições – se constitui no marco de uma série de constelações comunicativas que controlam os traços específicos de cada discurso e as possíveis modalidades de sua produção e recepção.

No nível individual, inserem-se as atualizações de discursos, seja falado ou escrito, produzidos por um sujeito ou uma instituição dentro de uma comunidade.

É importante ressaltar que a tradição não corresponde à rotina, mas às transformações vinculadas a vínculos sociais. Por isso, as tradições discursivas levam em conta a relação que um texto pode ter com outro e o grau de repetição do mesmo. Não se trata de mera reprodução de elementos linguísticos, mas, de acordo com Kabatek (2004, p.4-5), da utilização discursiva da língua em uma situação concreta que é evocada. As receitas manuscritas e impressas, como um gênero textual específico, caracterizam-se como um conjunto constante de convenções que se unem a uma espécie de atividade aceita ou não socialmente.

As receitas contidas nos manuscritos se modificam constantemente, pois são resultantes das práticas sociais refletidas na linguagem. Justifica-se, assim, a relação da oralidade, escritura e, dos impressos contidos nos manuscritos culinários, pois estes possuem função semelhante ao

⁴ A **recontextualização** é um termo encontrado em Oesterreicher (2002) para designar o processo de reconstrução das diversas relações semióticas do texto antigo por parte do observador, ou seja, é uma reconstrução da *performance* do texto.

⁵ A **autonomização** é o processo de “independência do texto”. Nesse caso, o texto conserva seus próprios recursos, tipos discursivos e modalidades semânticas para possibilitar a reconstrução dos múltiplos modos semióticos.

que a imprensa desempenhou na sociedade, no início do século XIX, no Brasil⁶, contribuiu para o desenvolvimento da escrita nas sociedades com baixo índice de alfabetização, para as práticas de cidadania, para as modificações sociais e para o desenvolvimento e divulgação da nacionalização da língua. Os recortes de impressos são reflexos dos aspectos cotidianos da sociedade urbana de João Pessoa⁷, o que possibilita a reconstrução de sua história política, econômica e social. Onde o processo de mudança linguística, os traços que permaneceram ou se modificaram, nos manuscritos culinários entre as receitas manuscritas e impressas, no decorrer do tempo, estavam intimamente ligados aos aspectos sociais, históricos e ideológicos da época da produção de cada Manuscrito.

Uma das características da imprensa paraibana foi conhecer outros jornais da época, principalmente os do Rio de Janeiro, na tentativa de descobrir o que era um padrão de escrita jornalística, tal qual temos hoje. Mas esse hábito da padronização nacional está presente em todas as áreas de editoração, na música, literatura, entre outros, assim como nos Manuscritos Culinários. A princípio, observa-se que no século XIX, período em que se irradia a divulgação de impressos paraibanos, nem mesmo havia um centro do qual irradiaria um certo “saber”. As províncias mantinham intensas trocas que não possuíam somente a direção da Corte - Capital - para o Norte e o resto do país. Era muito comum que as matérias fossem retiradas dos jornais, mesmo dos estrangeiros: notícias, folhetins, contos, ensaios e cartas circulavam em inúmeros jornais, em uma “rede”, guardadas as devidas proporções, muito semelhante com a encontrada nos Manuscritos Culinários.

Há um diálogo profundo entre os impressos e os manuscritos culinários. Os manuscritos não pontuam diretamente “os jornais”, mas há conexão constante com os impressos locais e os manuscritos. Historicamente, os jornais surgem, no Brasil, no século XIX e isso é uma marca dêitica da circulação de vários modos de produção de escrita, ressaltando-se como a circulação do jornal é um bem coletivo, que circula de modo geral na sociedade, os cadernos da vida privada, individual, produzidos pelas donas de casa, “rainhas” e “comandantes” do lar, também dialogam com o jornal por serem leitoras desse mesmo. Há uma circularidade das letras e das

⁶ **O primeiro jornal publicado no Brasil**, a *Gazeta*, começou a circular em dez de setembro de 1808, no Rio de Janeiro. Embora a imprensa já tivesse nascido oficialmente no Brasil em 13 de maio, com a criação da Imprensa Régia, seu início foi marcado pela primeira edição do periódico. (BAHIA, Juarez. *Jornal, História e Técnica*, vol. I – *História da Imprensa Brasileira*, São Paulo: Ática, 1990, 4 ed.) SILVA, Maria Beatriz Nizza da. **A Gazeta do Rio de Janeiro (1808-1822): cultura e sociedade**. Rio de Janeiro: Eduerj, 2007.

⁷ Sobre a história da **imprensa na Paraíba**, consultar: Eduardo Martins. *Primeiro jornal paraibano: apontamentos históricos*; José Leal. *A imprensa na Paraíba*. João; Fátima Araújo. Paraíba: imprensa e vida. Campina Grande, Grafset, 1986.

vozes: os cadernos com a marca identitária de um sujeito único, porque publicam as receitas que circulam na voz pela cidade e os impressos presentes nos jornais.

1.1 MUDANÇAS DO COTIDIANO DAS “RAINHAS DO LAR”

A história da Educação das mulheres, no Brasil, é bastante singular, rara, excepcional e inusitada. Seu percurso entrelaça-se ao caminho da própria história da colonização brasileira. Inicia-se na convivência e convergência de senhoras reclusas com meninas órfãs portuguesas, indígenas libertas e ainda, no mesmo período, acrescenta-se a esse entrelaçamento, uma terceira mulher: a negra e sua condição de escrava dos donos do poder vigente. Todas são subservientes, em graus menores ou maiores. Apenas a indígena poderá, quando longe das missões religiosas, manter seu grau de independência. Dessa tríade cultural feminina surgiria o molde da mulher brasileira.

A partir da Idade Média, a sociedade ocidental desenha a bipolaridade do trajeto antropológico do gênero: mulher x homem. Subjetivamente, essas marcas do ser conduzem a leituras com a marca de preconceitos culturais. Para o homem nordestino tais comportamentos, agregam à mulher a fragilidade e ao homem o “patriarcalismo”, apreendem-se, a partir deste mapeamento, mundos e *performances* diferenciados. Constatam-se, por exemplo, no século XIX, determinadas leituras denominadas bibliotecas das moças. Leituras estas que projetam as expectativas femininas ao mundo dos sonhos idealizados, a mulher é uma “Pollyanna”⁸, referência a um romance em que a personagem feminina, Poliana, vê o mundo “cor de rosa”, tais observações traduzem o estar no mundo da mulher, “protegida” dentro de casa pelos homens, estruturas recorrentes da sociedade patriarcal, sociedade descrita por Gilberto Freyre (2005, p.36), da seguinte forma: “o papel dos homens e mulheres brancas produzido no sistema patriarcal era baseado em diferenças físicas, no entanto, entre homens e mulheres negros, tais diferenciações não existiam”.

Dessa forma, levando em consideração que o Brasil foi colonizado por ocidentais, conclui-se que os homens no Brasil possuíam os mesmos conceitos, em relação à mulher, que os moradores do velho continente. Assim, desde o período colonial a exigência de submissão, recato e docilidade foi imposta às mulheres. Essas exigências levavam à formação de um

⁸*Pollyanna* é um [romance](#) de [Eleanor H. Porter](#), publicado em [1913](#) e considerado um clássico da [literatura infanto-juvenil](#). A filosofia de vida de Pollyanna é centrada no que ela chama "o Jogo do Contente", uma atitude otimista que aprendeu com o pai. Esse jogo consiste em encontrar algo para se estar contente, em qualquer situação por que passemos.

estereótipo que relegava o sexo feminino ao âmbito do lar, onde sua tarefa seria a de cuidar da casa, dos filhos e do marido, e, sendo sempre totalmente submissa a ele.

Poderes absolutos eram destinados ao homem, chefe e senhor da família na sociedade patriarcal brasileira, enquanto que às mulheres era destinada a obrigatoriedade da reclusão ao lar, com sua vida doméstica junto da criadagem escrava. No período colonial as mulheres não podiam frequentar escolas, ficando dessa forma excluídas do âmbito da educação formal, destinada apenas aos homens. Em contrapartida eram treinadas para uma vida reclusa, onde o casamento, a administração da casa, a criação dos filhos eram seus maiores deveres.

Entretanto, as exceções existiam, e as mulheres mais humildes não podiam “desfrutar” desse papel social que via, como ideal para a mulher, a vida reclusa em seu lar. Precisavam trabalhar e, desta forma, adentravam ao espaço público, reservado aos homens, pois, o sustento da família em muitos casos era tarefa delas. Afora essas exceções, não podiam sair desacompanhadas e sua passagem pelos espaços públicos só era bem aceita se relacionada às atividades da Igreja, como missas, novenas e procissões, o que para as jovens daquela época era uma forma de lazer.

Toda essa vigilância em torno da mulher era necessária para se resguardar a virgindade, a fidelidade e a honra. Caso fosse solteira, a mulher era vigiada para que mantivesse essa qualidade, pois de sua castidade e pureza dependia a honra de todos os homens da família, ou seja, irmãos e pai. Quando casada, a mulher era vigiada, porque dela também dependia a honra do marido, tanto no que dizia respeito à fidelidade e a legitimidade da prole, quanto no que se referia à própria masculinidade do marido. Assim, cabia à mulher, em parte, a responsabilidade pela manutenção da honra dos homens da família a qual pertencia.

Já em meados do século XIX, durante a era Imperial, as mulheres lutaram para ampliar seus papéis na sociedade. O patriarcalismo e sua disciplina rígida excluíram as mulheres da cena social, porém, nesse período, já era aceito o fato de mulheres transitarem pelas ruas das cidades a fazer compras, passeios ou mesmo a trabalho. Logo, pôde-se ver avanços na luta por direitos no campo do trabalho, da educação e da política, setores antes destinados exclusivamente aos homens.

O século XIX trouxe mudanças para as mulheres, tanto na Europa quanto na América. Foi um século no qual, em países mais desenvolvidos, elas buscaram seus direitos e tentaram igualá-los aos dos homens. No Brasil o patriarcalismo ainda era forte, porque mesmo com sua Independência as características principais da sociedade se mantiveram, isto é, o patriarcalismo baseado em um meio de produção escravocrata.

Na educação, também se verificam algumas alterações. As mulheres da elite tiveram mais acesso à instrução, que era ministrada em suas próprias residências, e, nesse momento aceita como positivo pelos homens. Para Malluf & Mott (1999, p.98)

Entendia-se por instrução feminina a dança, o aprendizado de piano, a escrita e a leitura. Os livros destinados a esse público traziam temas que abordavam principalmente o amor, já que, o grande desejo da maioria dessas mulheres era o de se casarem. Na verdade, as mulheres deveriam ser educadas e não instruídas, e, esse fato é notável pelos aprendizados destinados a elas, que não tinham nenhum teor de análise crítica da sociedade ou conteúdos científicos.

As mulheres recebiam uma determinada educação para aquilo que a sociedade esperava delas. Como destacado por Malluf & Mott (1999, p. 54) “o sistema escolar brasileiro exprimia o consenso social sobre o papel da mulher. Ensina-se a ela só o que fosse considerado necessário para viver em sociedade”. Agora, elas precisavam falar bem em público, ter familiaridade com algumas artes como a dança, a música e até mesmo outro idioma, no intuito de serem companhias agradáveis aos seus maridos e às pessoas com quem ele mantinha relações de amizade ou negócios. Isso ocorria principalmente quando frequentavam ambientes públicos elitistas, como bailes e teatros.

Apesar dessas mudanças, as mulheres da elite continuavam limitadas, porque não possuíam nem autonomia, nem igualdade perante os homens, já que, a estrutura social, cultural e econômica era atributo masculino. As limitações eram mais exacerbadas em relação às mulheres menos privilegiadas que se mantinham na ignorância por não poderem desfrutar dos mesmos privilégios que suas colegas da elite. As mulheres pobres, quando possível, frequentavam as escolas normais, que geralmente não possuíam boa qualidade, e cursavam ao máximo o ensino primário. O ensino era privilégio de poucos e a maioria da população brasileira era composta por analfabetos.

A primeira lei referente à educação feminina, que data de 1827, menciona que as meninas podiam frequentar a escola somente até o nível elementar, sendo-lhes vedado o ingresso nas instituições de ensino superior. Dava-se destaque às prendas domésticas, como a costura, em detrimento da escrita e aritmética que, aliás, era diferente da aritmética ensinada aos meninos.

A partir da segunda metade do século XIX, a instrução tornou-se mais acessível às mulheres que tiveram a oportunidade de cursar o ensino primário e secundário. Com uma maior instrução elas podiam se dedicar ao magistério, reafirmando a ideia de que a mulher seria por natureza uma educadora. As escolas normais destinadas a formar professores primários

preparavam-nas para a carreira de ensino e permitiam que elas continuassem a investir em sua educação. O magistério era visto pela sociedade como uma profissão honrada, destinado apenas às “mulheres dignas”.

A figura da mulher associa-se também o mito da provedora da alimentação, uma vez que o mito se torna um constituinte indireto de qualquer ideia que se manifesta no sujeito em termos da vida cotidiana. Assim, conforme a conceituação clássica proposta por Lévi-Strauss (1956, p.34), há um modelo ideal de família, e esse deve possuir as seguintes características:

(1) tem sua origem no casamento; (2) é constituído pelo marido, pela esposa e pelos filhos provenientes de sua união; e (3) os membros da família estão unidos entre si por (a) laços legais, (b) direitos e obrigações econômicas e religiosas ou de outra espécie, (c) um entrelaçamento definido de direitos e proibições sexuais, e uma quantidade variada e diversificada de sentimentos psicológicos, tais como amor, afeto, respeito, medo, e outros.

Realmente, nem só de “cor de rosa”, como o mundo descrito por Polyanna, vivem as mulheres, que têm arrancado verdadeiros “espinhos” de suas vidas ao longo do caminhar na sociedade. Independentemente do lugar onde estão essas mulheres, observa-se que elas verdadeiramente possuem longos desafios a serem superados. Mesmo que a sociedade continue reproduzindo o modelo da mulher que vive no lar e para o lar; e do homem que vive para o trabalho, historicamente, houve uma mudança, pois a mulher passou a acumular atividades e responsabilidades não somente no âmbito público, mas também no privado, aonde, aliás, possui total domínio, o lar é comandado pela mulher, qualquer que seja a época. Trabalhar dentro e fora do lar tem significado ímpar nas reflexões acerca das relações de gênero na vida cotidiana. “As meninas criadas em ambiente rigorosamente patriarcal, viveram sob a mais dura tirania dos pais – depois substituída pela tirania dos maridos” (FREYRE, 1975, p. 421).

Encontram-se ainda opiniões diversificadas sobre as formas de organização familiar. Mesmo no século XXI, com toda a sua modernidade, avanços políticos, sociais, econômicos, culturais, filosóficos, entre outros, ainda é possível encontrar opressão feminina de maneiras diversificadas, ocultas, especialmente dentro da instituição que busca a sua modernização preservando o seu conservadorismo – a família. Preservar relações de classe dentro do próprio lar significa também preservar a ordem e a relação de poder. Dessa forma, a mulher que transita entre o público e o privado pode estar conquistando, cada vez mais, o seu espaço em âmbito público, mas mesmo com todo preconceito e distorção de seu papel em sociedade, no lar é ela quem domina, comanda, desde os laços de afetividade até a organização física à distribuição das finanças, etc.

Pesquisar os manuscritos culinários das mulheres de João Pessoa é observar que estes tornam-se a grande metáfora do espaço feminino. Todas essas transformações citadas nas discussões acima refletem-se nos manuscritos culinários das mulheres e em seus álbuns de economia doméstica. O mundo da casa grande e senzala - que ressurge através das memórias das receitas das antigas gerações dos cadernos pesquisados, é redesenhado nos cadernos, pois, em sua grande maioria, as autoras destes não são as cozinheiras, as mulheres autoras pertencem a uma hierarquia diferente, por terem acesso às letras elas não fazem parte das cozinhas. O mundo das cozinhas é afastado do mundo do letramento. O acesso a esse mundo das letras é o das autoras. Por ser um acesso de ordem econômica, vai à escola quem “pode”, quem não necessita de trabalho. As tradicionais cozinheiras possuem a memória das receitas orais e não escritas, justamente por não pertencerem ao mundo da escrita.

Por isso, entendem-se os preconceitos consolidados nos olhares sociais também marcados pela bipolaridade: coisas de mulher x coisas de homem, e desavisadamente remetem ao mundo organizacional da cozinha como signo de menos valia. Assim, reduplica o preconceito ao exercício das práticas sociais cotidianas, embora se saiba que os rituais da alimentação independem de sexo. O homem, na cozinha, é um hábito muito antigo, uma necessidade, uma expressão e, mais que isso, um prazer. Se o tempo pudesse voltar lá, estaria o homem, junto com a mulher, fazendo fogo, inventando recipientes, experimentando novas técnicas, para melhorar o gosto de seu alimento.

E isso é algo bem lógico: a relação do homem com a cozinha sempre esteve intimamente ligada ao aprendizado do uso do fogo. Do controle das labaredas até, conseqüentemente, assumir a responsabilidade pelas refeições. Em se tratando dos manuscritos, o mundo das letras é como o mundo do artesanato o fazer com as mãos -, dos arabescos, enquanto o mundo do impresso é o mundo da industrialização. Dessa forma, a cozinha se transforma em um cenário cujos personagens, homem e mulher, fazem do ato de cozinha uma verdadeira trama repleta de sentimentos e ações, em que cada um ocupa um espaço específico. Enquanto estão cozinhando, seja a mulher ou o homem, estão anunciando o discurso da comida na encenação do lar ou do trabalho, no caso dos chefs.

O poder dos enunciados, homem na cozinha ou mulher na cozinha, acentua uma gradação dialógica que manifesta não só o posicionamento do local de produção da comida, lar – privado – ou trabalho – público, como também uma compreensão ativa em relação ao gênero. A enunciação da cozinha instaura um modo de presença pela maneira de explicitar, discursivamente, as questões sociais, culturais e econômicas, o que é comprovado pela quase ausência de produção de manuscritos culinários de autores masculinos. Percebe-se que o *ethos*

de “cozinheiro” ou “cozinheira” privado ou institucional é constituído a partir de certas noções e atitudes de quem faz parte na sociedade. É importante considerar que o percurso discursivo é constituído a partir das posições discursivas adotadas pelo homem ou pela mulher, principalmente na sociedade contemporânea, à mulher ser uma boa cozinheira é algo muito natural, aceitável e até mesmo recomendado, mas ao homem isso só é bem visto se for como prática laboral.

Do ponto de vista pragmático, a enunciação dos manuscritos culinários remete a discursos que estão em circulação, traduzindo, por conseguinte, um quadro sócio-ideológico de confrontação ou de aceitação das ideias e da posição social, assim como o "dizer é algo completamente diferente de uma simples transmissão de informação" (MAINGUENEAU, 1996, p. 94). Ao encenar as subjetividades, fica claro que a própria imagem de se ter um caderno de receitas é reiterada em função do que é encenado em suas páginas.

O discurso veiculado no manuscrito, através das receitas e dos impressos, efetua-se como uma rede complexa de significações, na qual o efeito é expor relações de proximidades entre as autoras, circulação de receitas e de produtos, industrialização, entre outros. Portanto, o caderno comunica os fatos do cotidiano, empenhando-se "constantemente em posicionar-se através do que dizem, a afirmar-se afirmando, negociando sua própria emergência no discurso [...], antecipando as reações do outro" (MAINGUENEAU, 1996, p. 21), como observado no manuscrito culinário da autora I, onde ela o organiza através de vários compostos de cardápios para as refeições entre almoços, jantares, lanches e chás. Essa marca discursiva de organização não é comum nos cadernos analisados. Como se pode observar na imagem abaixo:

19º Cardápio - Chá

Engorda marido -
Sandwiches de camarões -
Sandwiches de sardinhas -
Pastanhas confeitadas -
Camundinhos -
Pont. docados -
Biscoitos de coco -
Refresco à vontade -
Biscoito italiano -.

Engorda marido: -

450 grs. de açúcar, 200 grs.
de farinha de trigo, 100 grs. de manteiga,
2 cocos e 6 ovos.

Bate-se muito bem os ovos com o açúcar e
a raspa de um limão em seguida, junta-se
depois a farinha e a manteiga, continua-se a
bater e acrescenta-se por último o leite dos
cocos, extrair com 4 colheres de água mar-
ta, mistura-se tudo, forma untado com man-
teiga e assa-se em forno regularmente quente.

Sandwiches de camarões: -

Depois de cozidos
parta ao meio e salpique com um polco de
azeite e vinagre, corte pão em tiras de 3 por 5,
passe manteiga e depois vá botando tirinhas
de alface, 3 metades de camarões e ovos cozidos
e partidos miudinhos -.

Figura 1: Manuscrito Culinário da autora I.

A figura 1 mostra que assumir um tom discursivo depende, portanto, dos objetivos pretendidos por cada autora. Na enunciação das receitas e dos impressos, o *ethos* dos sujeitos/autoras delimita a compreensão da realidade, implicando a reprodução e a reiteração do jogo de imagens entre o público e o privado, local e nacional que constroem em favor de certas convicções e crenças.

Sendo assim, os dizeres são mobilizados em um quadro enunciativo propício, pois, enquanto "reproduz" a subjetividade de sua autora, os impressos representam a circulação da modernidade. Daí, instaura-se a constituição de um *não-eu* que se torna *eu* na medida em que o caderno "acolhe" o que é dito pelo outro, por pura conveniência.

Nos manuscrito, o modo de presença dos impressos instaura uma relação dialógico-interacional com a finalidade de perpetuar um modo discursivo da coletividade. Na enunciação do caderno, também estão presentes as intenções das autoras, que são visadas no percurso da encenação do diálogo entre as receitas individuais e de família e os impressos de jornais, revistas e produtos industrializados, intenções que orientam as subjetividades, regulamentando as práticas discursivas, dadas as posições ideológicas dos impressos de prestígio social. Assim, a enunciação se dá na seguinte vertente: voz>escritura>impresso>leitura do mundo feminino. Como demonstram as imagens abaixo:

A RESIDÊNCIA



É quase certo que a mulher atual não procura ao redor uma casa igual aquela (pss) que conheceu para se estabelecer seu lar.

Mas, a felicidade está entre nós. Devemos pô-la onde nós estamos.

Isso deve servir de estímulo para que ela continue a fazer o mais agradável possível, para o conforto físico e espiritual dos seus. A nossa casa deve ter um pouco de nós mesmos, do nosso gosto pessoal, do nosso senso estético e do nosso trabalho. É claro que convém lê publicações e revistas com indicações sobre assuntos de Economia Doméstica, arte e técnicas de arranjos do lar, e é evidente que muito se aprenda observando outras casas.

Quando se constrói um novo lar, guarda-se sempre lembrança da casa paterna. Um móvel, uma decoração, uma pequena coisa, não raro sem valor, somente porque tem um pedaço dos estímulos queridos.

mulher que perfeitamente cumpre suas obrigações de esposa, mãe e dona de casa, estará concorrendo para formar um mundo melhor". Mas o seu coração de mãe pode influir muito mais poderosamente, a vida social dedicando-se aos outros como mãe, professora, enfermeira, farmacêutica e finalmente todas as profissões.

Todas somos uma família e o que acontece com o nosso próximo, a nós também pode acontecer.



Serviço social quando a mulher com o máximo de seu esforço e com o seu coração de mãe promove a paz e a concórdia entre os seres humanos, corrige as asperezas do caráter, suaviza os sofrimentos, enxuga as lágrimas, desperta a esperança e dá a fé a corações nos momentos de desânimo e angústia.

Figura 3: Álbum de Economia Doméstica da autora A.

As figuras 2 e 3 demonstram a relação entre a voz, o manuscrito, o impresso e a leitura das mulheres autoras dos manuscritos. Os cadernos, como os jornais, reproduzem o percurso da educação feminina tanto que na grade curricular em meados da segunda metade do século XX constava uma disciplina intitulada “Economia Doméstica” nos colégios públicos mistos, disciplina do antigo ginásio, em que havia uma separação de turmas e turnos, meninas e meninos: as meninas cursavam a disciplina Economia Doméstica e os meninos se voltavam para as disciplinas de marcenaria ou mecânica, recuperando o processo de formação da postura de que o homem tem a força e a mulher à fragilidade. Como demonstra a imagem abaixo:



Figura 4: Álbum de Economia Doméstica da autora B.

A figura 4 é faz parte do álbum de Economia da autora B, onde foi colocada uma tarja na cor bege, pois abaixo da mesma constam o nome a e foto da autora deste álbum. Este álbum, datado do ano de 1949, é do colégio Lyceu Paraibano – escola institucional pública – localizado na cidade de João Pessoa.

A imagem do caderno que se segue abaixo é do álbum de economia doméstica da autora A do Colégio Santa Rita do Município de Areia no Brejo Paraibano e exemplifica a

preocupação com a ideologia da educação. Como se observa o parágrafo primeiro do prólogo deste caderno de Economia Doméstica, direcionado à mesma disciplina:

Um livro de educação é sempre difícil a escrita, porque é uma matéria tão profunda, ampla e delicada que só pode ser sentida e palpitada. Mas uma senhora tãda ideal nas ações dela despertou em nós o desejo de pesquisa nas fontes desta matéria. Ela sentia angústia ao ver tantas esposas infelizes por falta absoluta de Educação Doméstica, tanta ignorância religiosa, tanta desordem pelo mundo poderia ser corrigida se tivesse mães que educassem e professoras que completassem o trabalho das mães. Vamos então em busca de mais pormenores e informações. (Mantém-se o registro ortográfico da autora) (Álbum economia doméstica da autora A do Colégio Santa Rita. Areia, Paraíba, 1968)

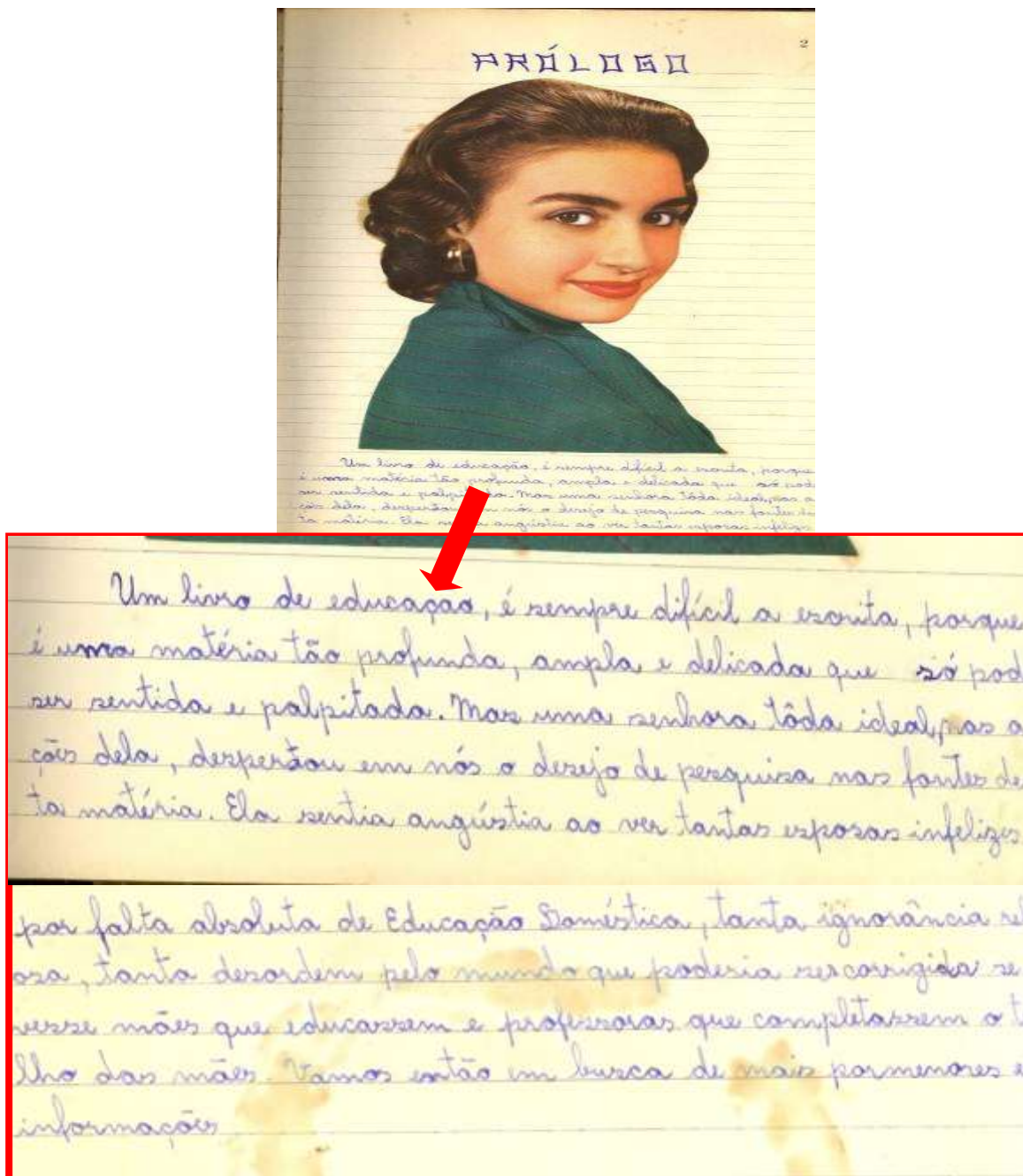


Figura 5: Álbum de Economia Doméstica da autora A.

Na figura 5, considerado livro de economia doméstica, é dito no prólogo qual o fundamento da educação, para o sistema educacional que a aluna/autora pertencia: Colégio Santa Rita, de freiras franciscanas alemãs, situado na cidade de Areia, Brejo Paraibano. Destaca-se a construção estrutural do gênero caderno como livro, visto que ele inicia-se com a parte que vem antes da fala: o prólogo - (do grego - *prólogos*, pelo latim *prologos*, o que se diz antes) é um termo originalmente usado na tragédia grega para a parte anterior à entrada do coro e da orquestra, na qual se enuncia o tema da peça. Tornou-se também sinônimo de prefácio, preâmbulo, proêmio, prelúdio e prormônio - significa a consolidação da primeira conversa que será desenvolvida pela disciplina, função de educar (do latim *educare*, conduzir), as propostas educacionais compatíveis com a ideologia da delicadeza. É dito “um livro de educação”.

Nesse prólogo, é pontuada a dificuldade do mundo da escrita e o próprio caderno responde metalinguisticamente por ser uma “matéria tão profunda e delicada que”, faz se remeter às discussões de Zumthor (1993, p. 65), quando fala que “a oralidade é uma abstração, mas a voz é concreta” e “apenas sua escuta nos faz tocar as coisas”. Essa citação desconfigura toda a argumentação exposta no prólogo. O fato da voz ser identificada nas sociedades ágrafas tradicionalmente desvaloriza a sua produção, por isso, valoriza-se o que ele chama “Oralidade Mista” aquela que possui a letra. Na proposta desta discussão, Zumthor (1993, p. 78) aponta que “com o texto escrito a escritura permanece escondida”: consequentemente desautoriza a leitura de que o caderno de mulheres não tem valia, pois o caderno em si já impõe a valia da escrita.

Com a “modernidade”, o direcionamento da educação feminina para o lar começa a perder a força e a partir da segunda metade do século XX, precisamente após o movimento cultural de maio de 1968⁹, o movimento feminista e a bandeira de luta pelos direitos feministas ganham expressividade e dinamismo a partir da expansão do feminino para diferentes lugares e espaços sociais. Assim, a identidade feminina caracterizava-se por uma série de transformações obtidas através de suas conquistas no espaço público. A partir de então a identidade feminina era compreendida como território do espaço privado. Com efeito, a mulher assumiu um novo papel social na família e no mercado de trabalho, ou seja, as chefes de família e empregadas multifuncionais no âmbito público (diferentes setores laborais), passaram a redefinir sua identidade, mesmo não mudando completamente sua condição no espaço social,

⁹ O movimento cultural na França, de maio de 1968, nasceu de uma greve geral contra medidas governamentais do presidente Charles De Gaulle, principalmente em função das reivindicações estudantis e das minorias sociais, como negros, estrangeiros e mulheres à época, conforme sugere VALLADARES e BARBEL (1994).

mas ampliando-se a condição de “rainha do lar”, pois a mulher continuava sendo dona-de-casa, mãe, esposa e agora com alguns espaços profissionais a sua dupla-jornada de trabalho, o que levou-a a assumir maior responsabilidade, em que resultou em mulheres estereotipadas de “supermulheres”, pelo senso comum da mentalidade paternalista à época.

Nesse sentido, a mulher tem um espaço privado de caráter matriarcal e em tempo integral, em que essas atividades eram apenas ligadas aos trabalhos do lar, à criação de seus filhos e à vida conjugal. Nesse período, o contato da mulher era totalmente distante do espaço público, e pela esfera de sua ocupação doméstica, o título de “rainha do lar” era encarado de forma natural e desempenhado de maneira amorosa.

Nesse contexto, o gênero feminino enquanto “rainha do lar” tornou-se uma característica estereotipada da mulher, em que o seu papel de dona de casa não era visto como um trabalho, mas como uma obrigação feminina, advinda da natureza feminina, não gozando dos direitos civis que a sociedade industrial em crescimento passa a elaborar para seus trabalhadores.

Não há como negar a importância e a participação efetiva da mulher na construção das múltiplas identidades do gênero humano ao longo da História. É imprescindível o reconhecimento dessas múltiplas visões étnicas e históricas que revestem a condição feminina em diferentes momentos da História, mas é preciso reconhecer que esta construção de múltiplos espaços representa, também, o reconhecimento de mudanças sensíveis da formação da historicidade da mulher, como sua forma de pensar, agir e transformar sua identidade histórica, mudanças estas que são perceptíveis nos manuscritos culinários, como por exemplo a inserção da industrialização, através das mudanças e substituições de ingredientes, utensílios, entre outros.

Sugere Perrot (2007, p. 141), no tocante à luta por espaços na história da mulher:

Os homens e mulheres vivem juntos os grandes acontecimentos, as rupturas do tempo. Juntos, e diferentemente, em razão de sua situação na sociedade do momento. Assim, perguntou-se se efetivamente teria havido um Renascimento para as mulheres. Sim, mas não idêntico ao dos homens, e contraditório. Esse movimento reforça seus deveres de beleza, a exigência física da feminilidade. Abre-se para as mulheres o acesso ao saber.

O acesso aos saberes femininos se fazem na proporção de suas lutas territoriais no âmbito do espaço público-privado, não há uma desconsideração destas mudanças, pois já se vislumbra o surgimento destas formadoras na própria condição de gerenciamento da sociedade, seja em cargos do profissionalismo liberal, ou da administração pública até inseridas na vida acadêmica.

Os valores culturais dos últimos anos impregnaram certos aspectos que são perceptíveis nas relações de gênero, agora em pequenos ou grandes centros urbanos, de cidades interioranas e em metrópoles os espaços de geração das identidades e das relações de gênero se redefinindo na medida das novas necessidades sociais e históricas, mesmo que em situação lenta e gradativamente perpassada por muitos conflitos.

Perrot (2007, p.119) acrescenta ainda que:

Os trabalhos domésticos propriamente ditos se amenizaram. Mas os filhos – sua saúde, seus estudos, suas distrações – os substituíram. De tal forma que o doméstico continua a pesar na agenda das mulheres. Sem que os homens colaborem muito mais. Em vinte anos, as mudanças são ínfimas, da ordem de alguns pontos percentuais.

Esse contraponto serve para análise da identidade feminina que a partir da sua posição social do privado ao público, de “rainha do lar” à profissional, insere-se a partir dos estudos da Nova História¹⁰, que oferece parâmetros a serem analisados ao incorporar novos objetos e abordagens, os campos de investigação, ampliando o elenco de suportes de pesquisa como: diários íntimos, livros e assentos, manuscritos, obras literárias e artísticas, peças de teatro, festividades populares, monumentos arquitetônicos, como também, artefatos da cultura material que possam servir de fontes para a reconstrução da história. Os manuscritos culinários das mulheres da cidade de João Pessoa inserem-se nessa nova perspectiva de apreender a história a partir do que se escreviam na vida privada. Eles são verdadeiras fontes documentais para compreender a história das “donas de casa” paraibanas.

Michelle Perrot, em seu livro *Minha História das Mulheres* (2007), ressalta a importância de investigar fontes primárias encontradas no cotidiano as quais permitam a descoberta das mulheres silenciadas, sem o direito à voz. Esse estudo fornece parâmetros para refletir sobre a escritura doméstica, através dos manuscritos, pois a fixação das receitas culinárias mostra o que permeava os pensamentos, leituras, seus gostos, suas preocupações, suas dúvidas e seus temores, presença da industrialização observada pela grande recorrência de receitas impressas oriundas de jornais, revistas e produtos alimentícios.

¹⁰ **Nova história** corrente historiográfica surgida nos anos 1970 e correspondente à terceira geração da chamada Escola dos *Annales*. Seu nome derivou da publicação da obra "*Fazer a História*", em três volumes, organizada pelos historiógrafos Jacques Le Goff e Pierre Nora, seus principais expoentes na França. A nova história é a história das soberanias: trata-se de estabelecer uma história das formas de representação coletivas e das estruturas mentais das sociedades, cabendo ao historiador a análise e interpretação racional dos dados. São analisados globalmente os fenômenos de longa duração, os grandes conjuntos coerentes na sua organização social e econômica e articulados por um sistema de representações homogêneo. A nova história também recorre à antropologia histórica.

As mulheres estão, na maior parte de seu tempo, em casa, vivendo em família. Elas possuem um papel fundamental para a organização da casa, são as verdadeiras “comandantes do lar”. As mulheres são, desde a infância, educadas e direcionadas aos cuidados do lar, da casa, filhos e maridos e mesmo às “modernas” é atribuído o comando do lar, em que não substitui o trabalho de dona de casa pelo trabalho fora do lar, mas agrega este àquele. Como se pode constatar na escritura do Álbum de Economia Doméstica da Autora A, em que discute os deveres de boa mãe, esposa e dona de casa:

A esposa deve ser boa mãe, ... deve ter principalmente caráter. A boa esposa tem sempre tempo para cuidar da roupa do marido e preparar-lhe o cardápio predileto...) Ela deve ter um espírito de sacrifício, às vezes a vida exige que seja uma heroína... Moradias existem muitas, porém para ser na verdade um lar, é preciso que na moradia haja conforto, aconchego, harmonia e amor. O homem deve ter mais energia e inteligência e a mulher mais habilidade e mais coração. (Mantém-se o registro ortográfico da autora).

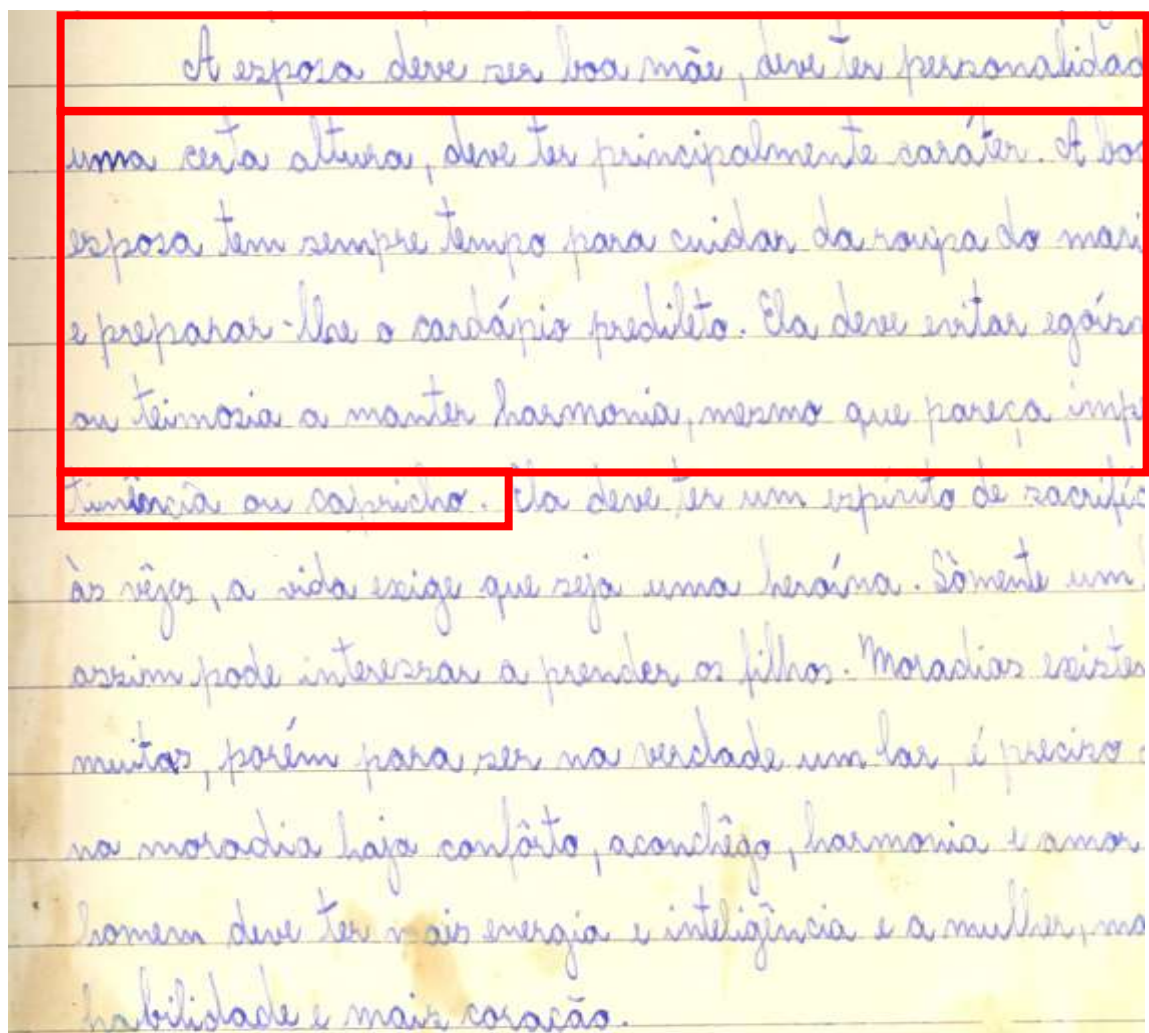


Figura 6: Álbum de Economia Doméstica da autora A.

Os trechos destacados da figura 6, do álbum de economia doméstica da autora A, reafirmam que o papel de esposa e da maternidade sempre foi construído como o ideal máximo

da mulher, “A esposa deve ser boa mãe”, caminho da plenitude e realização da feminilidade, associado a um sentido de renúncia e sacrifícios prazerosos. No final do século XVIII, e principalmente no século XIX, como já mencionado, a mulher aceitou o papel da boa mãe, dedicada em tempo integral, “A boa esposa tem sempre tempo para cuidar da roupa do marido e preparar-lhe o cardápio predileto”, responsável pelo espaço privado, privilegiadamente representado pela família. De acordo com Prehn (1999), a mulher é biologicamente pré-determinada a gestar e foi criada, desde os tempos primitivos, para cuidar da prole. Enquanto a mulher possuía a função da domesticação, cultivo da terra e cuidado dos filhos, o marido possuía a função da caça e de outras atividades que exigiam força e velocidade.

A maternidade se configurou, ao longo da história, como a única função valorizada socialmente desde os tempos remotos da humanidade e que se estendeu até meados do século XX, função esta que permitia à mulher ser reconhecida e valorizada. Assim, ser mãe seria pertencer a uma classe especial, ter uma posição de aparente prestígio dentro da sociedade. Dessa forma, poderíamos afirmar que o mecanismo de criação do mito do amor materno natural e instintivo poderia ser classificado como mais uma forma de relacioná-lo ao gênero de gênero. “O homem deve ter mais energia e inteligência e a mulher mais habilidade e mais coração”. A reprodução da maternidade no mundo contemporâneo, questão central para a divisão sexual do trabalho e consequente dominação masculina, dá-se através de processos sociais induzidos e estruturalmente que se reproduzem de forma cíclica. A maternidade e os fundamentos sócio-antropológicos que justificam a questão de “maternal” estabelecem uma estrutura assimétrica de papéis de homens e mulheres na família.

O “silêncio” imposto às mulheres ao longo dos tempos como na proibição da publicação e autoria de livros teóricos, históricos e científicos, às privavam ainda mais ao mundo do lar, os manuscritos culinários representavam um poder de “alforria” de liberdade de expressão, uma vez que só as mulheres tinham acesso a estes cadernos. Em sua análise, Michelle Perrot (2007) discute sobre a ausência de notícias das mulheres comuns, relacionando este silenciamento a algumas razões. Uma dessas razões de ausência é o silêncio das fontes:

as mulheres deixam poucos vestígios diretos, escritos ou materiais. Seu acesso à escrita foi tardio. Suas produções domésticas são rapidamente consumidas, ou mais facilmente dispersas. São elas mesmas que apagam, destroem esses vestígios porque os julgam sem interesse. Afinal, elas são apenas mulheres cuja vida não conta muito. (PERROT, 2007, p. 17)

Esse silenciamento das fontes aguça a curiosidade e importância em investigar o *corpus* das receitas como fragmentos da subjetividade, como as mulheres interpelam o indivíduo e este

indivíduo submete-se a uma escritura, significando-a pelo simbólico, pois não há como compreender o sentido das receitas sem compreender o sujeito. Pêcheux (1983) afirma que a língua e o discurso são sociais.

Esse discurso é social porque é histórico, isto é, só se estabelece na sociedade e só tem sentido se for analisado dentro da “História” - ideologia, tempo e espaço - que o constrói. O sujeito, que para Foucault (1999) é algo decorrente do processo histórico, passa a ser abordado sob o prisma de algo que está sendo feito em determinada época e com alguns objetivos, então temos um tipo específico de sujeito, daí esse sujeito ser visto a partir do lugar em que ele ocupa; fala-se a partir de lugares sociais (família, escola, privado, público, entre outros). Podem-se ocupar várias posições e o sentido estará nelas.

O sentido das palavras não está ligado intrinsecamente a ela e sim no lugar onde são pronunciadas. Como demonstra a imagem abaixo retirada do manuscrito culinário da autora E, que apresenta uma receita em forma de carta:

Valápi

(recuita de leite)

1 lb. de camarão

1 côco

5 pão frances dormido

2 dedos de óleo Dendê

pimenta.

Tira-se a pele do camarão. Depois junta-se todos os temperos e passa-se no moinho. Bate-se no fogo com um pauquinho de leite de côco grosso e óleo de Dendê, ferve e tira-se. Quando se tira o camarão a parte. Pega-se os pão e pica-se todinhos e bate-se no leite de côco ralado, bate-se no liquidificador.

Coloca-se tudo dentro de um caldeirão e bota-se no fogo para cozinhar bem botando óleo de dendê e pimenta a gosto.

1/5/74.

Figura 8: Manuscrito Culinário da autora D.

A figura 8 demonstra que os manuscritos das mulheres da Paraíba podem ser compreendidos a partir das razões descritas acima por Perrot (2007), mas a segunda razão que referenda o “silêncio das fontes” ressalta e justifica a busca dessas escrituras do cotidiano feminino. As receitas passam por uma circularidade de vozes, mas, de forma bastante velada, não há uma circularidade coletiva, mesmo as receitas que são publicadas em livros, revistas, jornais ou anexas a produtos industrializados, esse receptor é restrito: o que pode comprar. A circulação entre um caderno e outro se dá pelo grau de amizade e/ou parentesco.

Dessa forma, os manuscritos culinários, os recortes impressos de jornais, revistas e produtos industrializados, surgem como “veículo” da memória das mulheres, por serem portadores de uma escritura feminina da Paraíba durante o século XX.

É importante pensar a relação da alfabetização feminina em conformidade com a produção de cadernos de receita. O que antes era realizado por meio da oralidade, reconfigura-se a partir do acesso ao letramento. Todavia, a questão da utilização da escrita feminina, tomando como base a criação de cadernos de receitas, só vem a reforçar os limites impostos à mulher e a distinção acerca da leitura e escrita que lhe era destinada.

1.2 A LEITURA DAS DONAS DE CASA

A visão de Chartier (1999) sobre as revoluções da leitura e a evolução da escrita desmistifica a importância da invenção dos tipos móveis de Gutemberg, por entende que apesar da transformação dos suportes de veiculação da palavra, desde o início, cada texto é formulado para um tipo específico de leitor. O texto é um produto resultante do processo de interação entre autor e leitor, em uma relação de comunicação, e é a partir dele que se podem perceber marcas de subjetividade que ajudam definir o perfil do leitor ideal. Seja um texto ou manuscrito, impresso ou digitalizado; seja um livro, um jornal, ou revista. Além disso, os textos podem ser produzidos, para serem lidos por um único leitor, como uma carta pessoal, por um conjunto indeterminado de pessoas, como os inseridos na cultura de massa, como os jornais e revistas de grandes circulações. Como mostra a imagem a seguir.

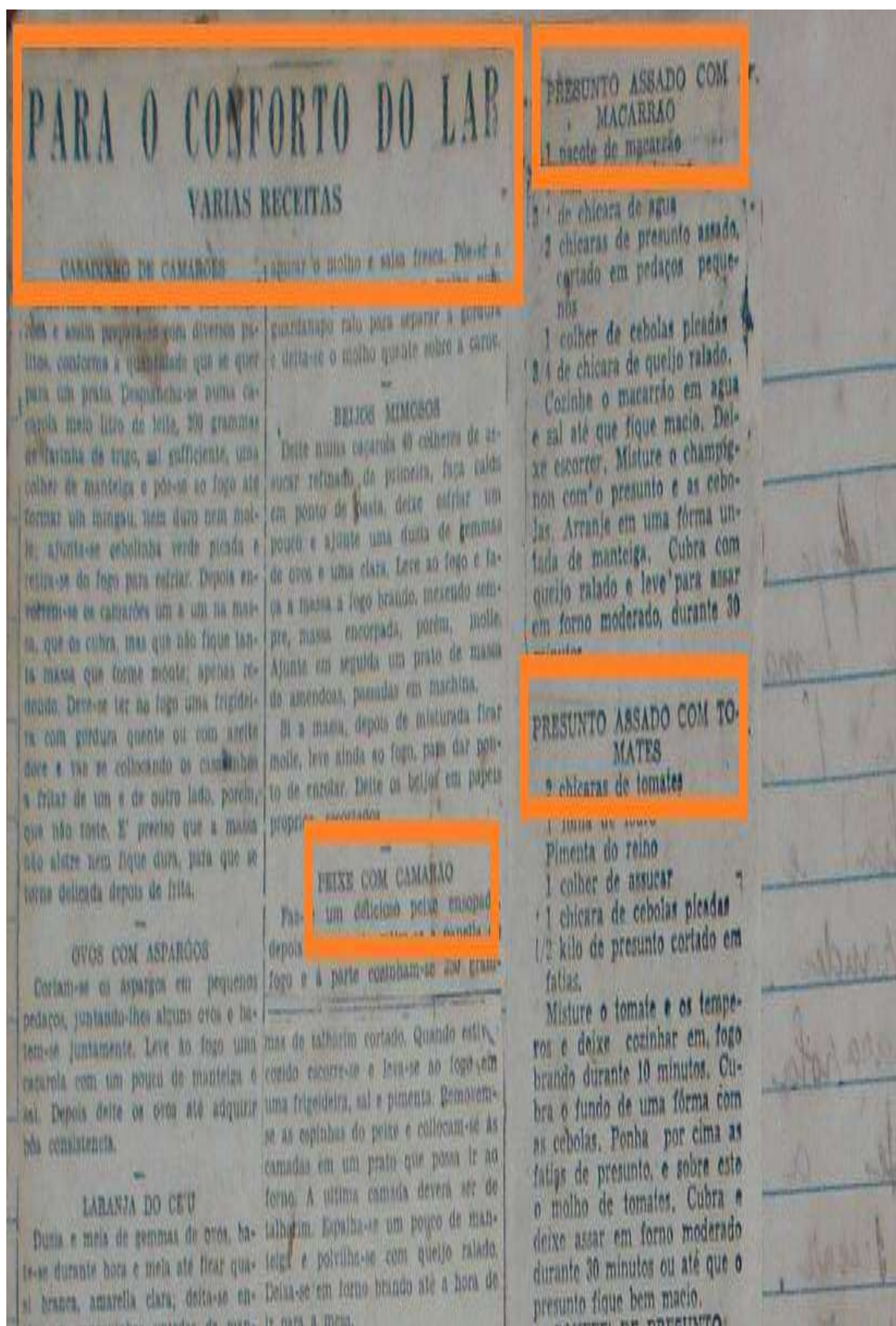


Figura 9: Manuscrito Culinário da autora F.

A figura 9, retirada do manuscrito culinário da autora F, habitante da cidade de João Pessoa, mostra que, em um arquivo privado, pode haver a marca de textos de veículos de massa “Para o conforto do Lar” e que nestes é definido um leitor específico já que “coisas domésticas” sempre foram algo destinado ao público feminino. É a imagem que o autor formula do seu leitor para a constituição do texto, pois todo texto é escrito para ser lido, o que pressupõe a existência de um leitor de carne e osso. É a esse respeito que Heller (1995, p. 519) identifica com relação ao público leitor feminino, que:

Quando um autor tem em mente a imagem de um leitor ele está construindo um leitor virtual ou, segundo W. Iser, teórico da Estética da Recepção, um leitor implícito. Este leitor (no caso, a mulher leitora), pode ser reconhecido através de estruturas do próprio texto, como tom protetor do autor quando se reporta às mulheres valorização e depreciação de certas qualidades femininas, ironização de situações, etc.

No entanto, o que se pode perceber no que diz respeito ao consumo textual é uma crescente segmentação do público leitor, que ocorre apesar dos processos de digitalização e disponibilização dos textos. Assim, ao mesmo tempo em que se tornam disponíveis a um grande número de pessoas com a diminuição dos custos de impressão, com as crescentes possibilidades de publicação e com o advento da internet, os textos tornam-se cada vez mais restritos a um determinado público leitor.

Os impressos contidos nos manuscritos demonstram, de forma clara, que eram mulheres as leitoras ideais. Há marcas dessa leitura no jornal, seja pelo recorte do impresso ou pela letra “copiada”, a letra gráfica, como comprovam as imagens a seguir:

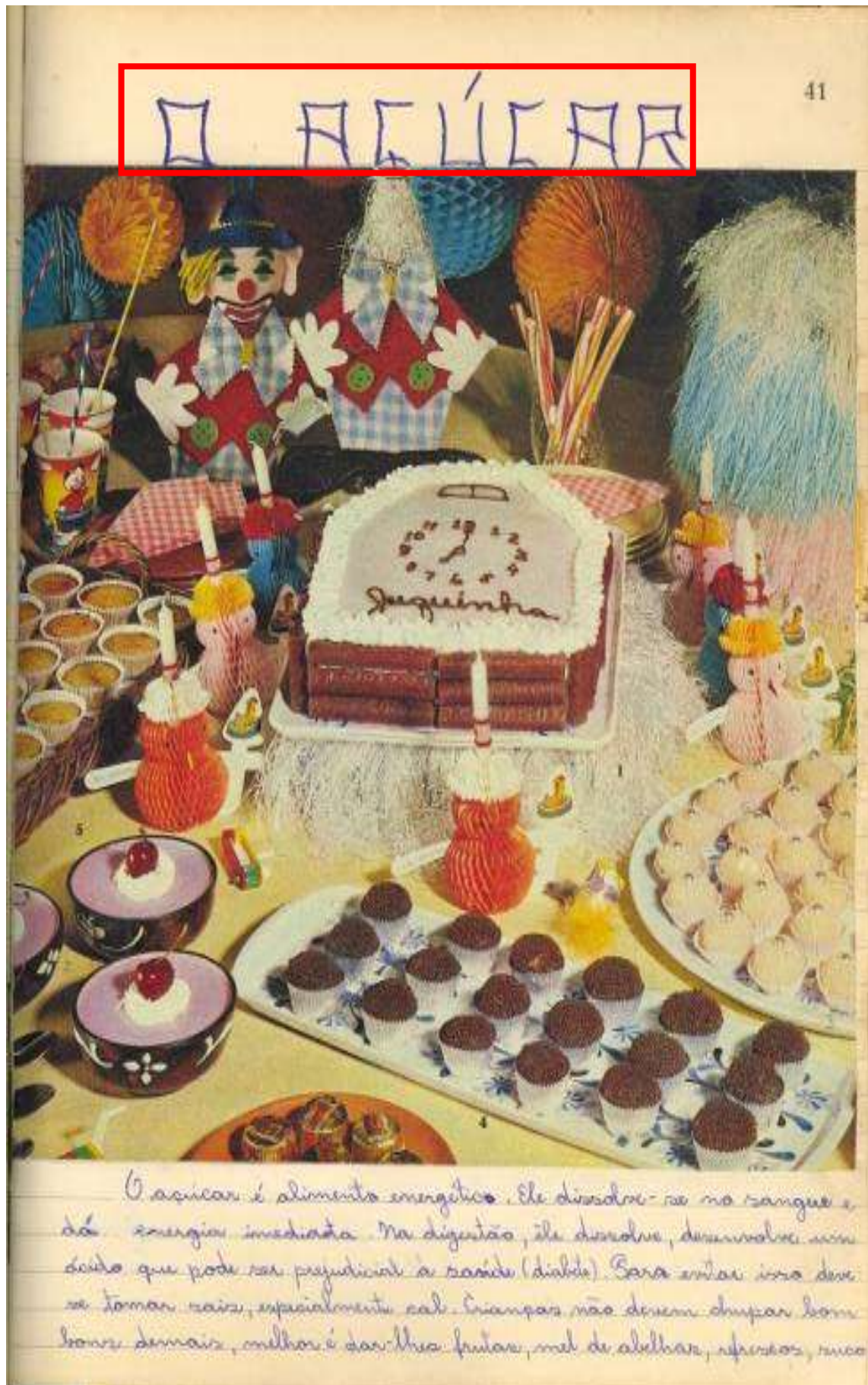


Figura 10: Álbum de Economia Doméstica da autora A.

Na figura 10, retirada do álbum de Economia Doméstica da autora A, demonstra-se a circulação da imagem de uma revista e da própria caligrafia “O açúcar” como imitação da escrita gráfica dos impressos. Essas revistas ou jornais se remetem às mulheres, alguns venerando o sexo feminino, instituindo como elas deveriam ser e ter, uma das marcas da industrialização, em que o consumismo passa a formatar os novos paradigmas sociais, com a intenção de construir esse novo sujeito social: a mulher consumidora.

Através da imprensa, é possível tornar visíveis as manifestações culturais e literárias, bem como o importante papel desempenhado pelos periódicos na circulação, regional ou nacional, na divulgação e na formulação da cultura escrita e letrada e na inserção de ideais nacionais na Paraíba.

Os impressos contidos nos manuscritos passam a ter um papel não somente ilustrativo, eles também demonstram uma mulher que está fazendo valer suas vontades, anseios, e explora esse novo espaço: o público, o externo à sua casa, cidade e até mesmo país. A mulher também pode dominar, comandar e fazer valer a sua vontade sobre a do marido, que a acatará no ambiente familiar. A mulher é quem comanda a casa, portanto, é uma pessoa forte, capaz de atos de bravura, tendo sempre como incentivo para essas atitudes, o amor maternal ou o amor pela família. Ela também é comparada à Virgem Maria, capaz de tudo pelo seu filho, o Cristo, ajudando a criar uma imagem feminina de abnegação, carinho, compreensão, sempre pronta a socorrer e perdoar os que dela dependem. Dessa forma, percebe-se que alguns discursos como os de que a mulher “só era reprimida” não podem ser vistos como verdade absoluta, os discursos acerca dos lugares femininos eram múltiplos.

O lar e a família eram o reino da rainha mulher, mãe e esposa. É nesse ambiente familiar que ela teria toda a sua importância e realização pessoal, essa é a novidade da família burguesa, que começa a ser formada, e onde a mulher terá papel central. Mas isso não quer dizer que todas as mulheres seguirão o mesmo caminho, nem que se sentirão realizadas como responsáveis pelo equilíbrio familiar.

Os manuscritos culinários assim como as revistas femininas, os jornais, através dos cadernos específicos ao público feminino, as propagandas de beleza e de eletrodomésticos e os rótulos de produtos industrializados são escritos para mulheres de determinada classe social, solteiras ou casadas, profissionais, ou donas de casa, ou ainda profissionais e donas de casa, mães ou ainda filhas, independentes ou dependentes, e ainda muitas outras categorias que podem ser citadas como definidoras desse público. O que deve ser considerado é a relação dialética que se constrói entre texto – o manuscrito; e o leitor – as próprias autoras e suas amigas, parentes e vizinhas.

Os recortes de impressos encontrados nos manuscritos que representam produtos de consumo, sejam eles produtos domésticos, moda, beleza, utensílios para casa, carros, receitas culinárias, etiqueta, quaisquer que fossem, viravam logo peças permanentes nas casas das donas de casas mostrando a grande influência que exercem na sociedade. A feminilidade da mulher é dominante nas publicidades das revistas. Alguns produtos, tamanha a força da divulgação, passavam a exercer um papel de grande incentivador nas vidas das mulheres. A moda ditada pela publicidade, seja ela de produtos domésticos, de beleza, de consumo, de vestuário passa a ser signo motivador da vida das mulheres da sociedade da época dos manuscritos, o que não é diferente da atualidade, o que vai modificar é o foco do consumo. Como relata Bakhtin a respeito da ideologia dos produtos de consumo:

Qualquer produto de consumo pode, da mesma forma, ser transformado em signo ideológico. [...] Os produtos de consumo, assim como os instrumentos, podem ser associados a signos ideológicos, mas essa associação não apaga a linha de demarcação existente entre eles”. (BAKHTIN, 2000, p.23)

Dessa forma, revistas de circulação nacional exerciam influência na vida das mulheres paraibanas, como demonstram as imagens abaixo:



Figura 11: Manuscrito Culinário da autora F.

Veja os 15 alimentos para umali

Ingredientes foram reunidos em uma única refeição proposta por um chef da ela V

São Paulo (AP) - Combinação tipicamente nacional, a dupla feijão e arroz foi citada, mas não o suficiente para integrar a lista dos 15 alimentos que deveriam estar no cardápio do brasileiro pelo menos uma vez por semana. A seleção foi feita a partir dos votos de dez especialistas, entre médicos, nutricionistas e nutrólogos, ouvidos pela Folha.

Os ingredientes foram reunidos em uma única refeição proposta pelo chef Gustavo Iglesias, da escola Viandier Casa de Gastronomia, em São Paulo.

Como entrada, a sugestão é carpaccio de salmão com molho de iogurte e azeite com salada verde e tomate-cereja. Para o prato principal, músculo assado com farofa de aveia e soja e brócolis, cenoura e alho no vapor. De sobremesa, banana assada com calda de laranja, castanha-do-pará polvilhada e sorvete de iogurte com leite.

"O difícil é convencer as pessoas a comerem o básico", afirma o cardiologista Heno Ferreira, do Instituto do Coração do Hospital das Clínicas de São Paulo, que, como a maioria dos entrevistados, optou por ingredientes baratos e fáceis de serem encontrados.



Para especialistas é difícil convencer que é necessário comer o básico

■ AVEIA - Desde 1997, a FDA (Food and Drug

■ FOLHAS VERDES - Excepcionais fontes de fibras alimentares, vitaminas e um mineral, fazem parte dos chamados alimentos reguladores. "A dieta rica ajuda a regular o nível glicêmico e é muito importante para diabéticos", afirma o bioquímico de alimentos Gláucia Pastore, da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp (Universidade Estadual de Campinas). "A alface é uma boa opção, pois é muito fácil de se encontrar e, além das fibras, tem cálcio e vitaminas A, B e C", afirma o cardiologista Heno Ferreira, coordenador da Ambulatório de Medicina Metabólica do Instituto do Coração do Hospital das Clínicas da USP. Segundo o endocrinologista Ricardo Moreira, do departamento de diabetes da Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia, as folhas verdes contêm alta quantidade de ácido fólico, necessário para a produção da glândula tireoide.

CENOURA

Assim como outros vegetais amarelos e vermelhos, possui uma grande quantidade de betacaroteno. De acordo com o cardiologista Heno Ferreira, os carotenóides presentes na cenoura são transformados em vitamina A, muito importante para a visão. Há estudos que revelam uma ação antioxidante dos betacarotenóides. "Mas a cenoura, como o tomate, absorve muito agrotóxico, que também provoca câncer. A pessoa não pode exagerar na dose e pensar que está se protegendo", afirma a oncologista Celia Tosello de Oliveira. Segundo o endocrinologista Ricardo Moreira, pesquisas mostram que é melhor consumir o betacaroteno naturalmente presente nas raízes, como a cenoura, nas frutas e em outros vegetais, do que tomar suplementos



Administrativos, agência norte-americana que fiscaliza alimentos e cosméticos) reconhece que o consumo regular de aveia ajuda a prevenir doenças cardíacas. Isso se deve a uma fibra solúvel chamada betaglucana, que ajuda a reduzir o colesterol "ruim" (LDL). Quem tem problemas gastrointestinais deve prestar atenção especial ao farelo, rico em fibras insolúveis, que regulam o funcionamento do intestino. Segundo a oncologista Celia Tosello de Oliveira, a aveia também atua na prevenção do câncer. "Ela auxilia na formação e na eliminação do bolo fecal, reduzindo o risco de câncer do intestino e do trato digestivo", afirma a médica.

■ SOJA - A soja gerou fama por ajudar a controlar os sintomas de menopausa - age reduzindo por sua estrutura com um fitoestrogênio denominado isoflavona, que tem estrutura molecular semelhante à do hormônio humano. Mas, segundo o professor de nutrição Jocelyn Seligson, estudos mostram que ela também atua na prevenção de doenças cardiovasculares, da osteoporose e do câncer de mama dependente de estrogênio. Como nos países orientais o consumo de leguminosas não costuma atingir a quantidade necessária para que não haja be-

Figura 12: Manuscrito Culinário da autora

Nas figuras 11 e 12, verifica-se a influência das revistas e informações trazidas por estas para o cotidiano das mulheres, a praticidade e vasta gama de informações, que trazem as revistas, passam a dominar o ambiente familiar, a mulher passa a buscar novas informações e facilidades para seu dia a dia, as novas informações que chegam através da imprensa, através do jornal, revistas, entre outros, demonstram que as mulheres podem e devem evoluir e atualizarem-se. A exemplo disso, é o surgimento da pílula anticoncepcional na década de sessenta, no século XX, assim como a possibilidade de ingresso dessa mulher no mercado de trabalho.

Os textos dirigidos a esse público supostamente deveriam ter evoluído, mas os manuscritos culinários, de certa forma, mantêm a sua originalidade ou formato e função independentemente do ano ou época de produção. As receitas se modificam e se apresentam como tendo acompanhado as transformações femininas, tratando-as como “mulheres modernas”. No entanto, ao analisar algumas revistas que são referidas nas colagens encontradas nos manuscritos culinários, observou-se que os assuntos tratados nessas revistas femininas, mesmo que, por vezes, de forma velada, ainda conservam os valores mais superficiais relacionados à mulher como beleza, moda e fofocas. As mulheres continuam a ler, mesmo com o passar do tempo, as mesmas coisas. Cabe ressaltar o argumento de Lajolo e Zilberman (1996), que considera essas transformações como superficiais, conceituando como *modernização conservadora* aquilo que só modifica a superfície das relações sociais, promovendo algumas alterações consideráveis, mas não comprometendo a hierarquia dessas relações.

Considerando a construção da mulher enquanto leitora e analisando a história da leitura no Brasil, pode-se dizer que os textos dirigidos ao público feminino, desde o início, ficaram restritos a “romances açucarados”, à culinária, às questões relacionadas aos filhos (e no máximo aos alunos), à beleza e a qualquer outro tema que não exigisse grandes reflexões, outras questões poderiam desvirtuar a mulher de suas funções de esposa e mãe.

Às vezes mais sutis, outras mais diretos e sem tantos disfarces, revelaram a preocupação em torno da leitura para a mulher: perigosa, se os romances fossem de má qualidade ou inspiradores de ideias avançadas; difícil e cansativa, se as obras tivessem um conteúdo considerado mais complexo, mas necessária para que as mulheres pudessem educar seus filhos de forma conveniente... Como ser mulher significava ser mãe e conseqüentemente estar familiarizada com o universo infantil, a autoria bem-sucedida de livros escolares infantis era interpretada como uma decorrência natural ao sexo feminino. Os mesmos motivos desqualificavam-na como leitora. Confinada e distante do mundo do trabalho remunerado e de seus problemas, a mulher vivia num universo muito reduzido, do qual a leitura fazia parte, mas em porções pequenas. Folhetins, revistas e alguns romances eram tudo de que dispunham para ler. Por isso, ao lerem obras consideradas de maior

complexidade, muitos autores imaginavam que elas teriam dúvidas, facilmente resolvíveis por seus maridos. (HELLER, 1995, p. 519)

Atualmente, mesmo que ser mulher não signifique mais ser unicamente esposa, mãe e dona de casa, “algumas publicações dirigidas ao público feminino acabam mantendo esse perfil através dos textos publicados”. (AMARO; MELLO. 2010, p. 2590). É claro que, para a maioria das mulheres, o que interessa são questões relacionadas à beleza, à moda e ao sexo, de modo a perceber que tais assuntos são abordados e colocados como valores fundamentais.

Em meio a preconceitos e discriminações, a evolução da mulher enquanto leitora perpassa momentos de total proibição, quando, só aos homens, a leitura filosófica, técnica e científica era permitida, até dias atuais em que as publicações femininas, revistas femininas, se multiplicam nas bancas. Durante esse período a mulher emancipou-se, tornando-se independente financeiramente e, como não poderia deixar de ser, os livros e revistas destinadas a esse público adaptaram-se a tal transformação.

Até o século XIX, a leitura era concebida como um perigo, ainda mais iminente para as mulheres, que poderiam ser manipuladas pelos romances, deixando-se levar por tais histórias, tornando-se negligentes em suas tarefas domésticas e em suas obrigações para com marido e os filhos. No entanto, os romances passaram a ser cada vez mais lidos pelas mulheres, que se tornaram o público-alvo de muitos escritores e escritoras. O que acontece, porém, é que as mulheres começaram lendo romances e esse tipo de leitura tornou-se estereotipada. Como já discutido, a dicotomia mulher x homem também se justifica na leitura, como se pudesse separar gêneros textuais destinados para as mulheres e para os homens distintamente: as mulheres só devem ler romances, poesias e livros de culinária enquanto que os homens aprofundam seus conhecimentos profissionais e interessam-se mais por leituras científicas e teóricas. Tanto é que Abreu (2001, p. 59) identifica dois modos de contato com o escrito: “a leitura de instrução, associada aos livros técnicos e ao universo masculino, e a leitura de entretenimento, vinculada à literatura e ao mundo das mulheres e crianças”.

As imagens que seguem apontam essa “leitura de instrução”, sempre ligada ao mundo feminino, ao ensinar “como fazer os pratos para ceia de Natal”; “Faça as flores de sua árvore de Natal”; “Quanta coisa gostosa para o Natal”:



Figura 14: Manuscrito Culinário da autora C.

Quanta coisa gostosa para o *Natal...*

com o incomparável

LEITE MOÇA

Comemore mais festivamente a Jura de sua Cria de Natal. Observe sua mesa enfeitada com guloseimas requintadas, preparadas com Leite Moça, e nunca mais se esquecerá desse momento feliz.

ZABEHADAS

Bastão para 1 pessoa:

200 g de leite de condensado - 2 ovos
1 lata de Leite Condensado Moça
baunilha - manteiga - açúcar - casaca em pó

Cortar o pó, de preferência dissolvido em melado de 1 cm de espessura, molhar as fatias, durante com 10 minutos, no Leite Moça (preparado na porção de uma xícara de água para 3 colheres de sopa, cheio de Leite Moça). Em seguida, passar as fatias nos ovos batidos, fritar em manteiga e fritar nos pontos iguais, bem quentes, retirar no papel absorvente para que a gordura seja absorvida. Servir com açúcar a gosto.

SÃO DELICIOSAS... e fazem de qualquer jantar

um jantar de festa!

Panquecas Enroladas

alegre em todos os momentos. Se dirá o quanto estas panquecas são realmente agradáveis. Com o auxílio em Pó Royal, que a senhora utiliza em bolos, flocos, pudins, sorvetes, pratos salgados, etc. fizes e sabores, experimente. São ótimos de preparar uma festa na sua mesa.

2 xícaras de farinha de trigo	1 1/2 colheres (chá) de sal
3 colheres (sopa) de açúcar	1 1/2 xícaras de leite
4 colheres (chá) de fermento em Pó Royal	2 ovos bem batidos
	4 colheres (sopa) de manteiga derretida

Preleite os ingredientes secos, acrescente o leite, os ovos e a manteiga. Bata bem. Esquente a frigideira, untada o mínimo possível. Faça as panquecas sobre fogo lento, não deixando mais de 2 minutos. Quando estiverem douradas em baixo, vire-as de uma só vez. Ainda quentes, espalhe manteiga e sira enroladas com mel, melado, geléia, ou açúcar e casaca.

FERMENTO EM PÓ ROYAL

produto da
United Brands
Brazil, Inc.

GRATIS! Se deseja receber o Livro de Receitas Royal, escreva para Maria Silveira, Chef da Cozinha Royal, Dep. S-434, Caixa Postal 3215, Rio de Janeiro.

Figura 15: Manuscrito Culinário da autora F.

As imagens 13, 14 e 15 representam não só recortes com a função de instruir, mas a própria ludicidade da função do Natal, que, dentro da cultura ocidental, é uma das mais coloridas celebrações e também considerada a maior festa da cristandade. O Natal é uma época em que toda a fantasia é permitida. Não há quem consiga ignorar a data por mais que conteste a importação norte-americana nos simbolismos: neve, Papai Noel vestido com roupa de lã e botas, castanhas, trenós, renas. Uma estrelinha de Belém na porta de casa, uma luzinha, um mimo para marcar a celebração da vida, que é o autêntico sentido da festa. Independente do consumismo, tão marcante, o Natal mantém símbolos sagrados do dom e da gratuidade.

Na evolução da história está a compreensão de todos os símbolos de Natal, desde a montagem da árvore, os adornos, enfeites, ceia, presentes, vela e presépio. O natal por ser uma festa tradicional do ocidente torna-se comum a recorrência de impressos e receitas desse período nos manuscritos como mostra a imagem da página anterior. Em todos os cadernos analisados há referências a esta festa, seja por uma receita culinária típica desta data, seja para a ornamentação, vestuário, entre outros, como mostrado nas imagens 13, 14 e 15.

Dessa forma, a ludicidade e a superficialidade das leituras e, conseqüentemente, das escrituras femininas se mantêm através do tempo, apesar das transformações ocorridas com as mulheres. É claro que não se deve generalizar um aspecto tão individual e que diz respeito às práticas de leitura das mulheres, mas o que parece, e isto é evidenciado pelo estilo das publicações destinadas a esse público, a leitura para as mulheres em várias épocas tem como um dos objetivos primordiais: o entretenimento, o ensinamento e não só a informação, como se fosse possível formatar ou direcionar exclusivamente leitura só para mulher ou só para homem. Tal procedimento pode ser observado na figura abaixo de um caderno do século XX, com destaque vermelho “Conselhos Práticos” para a cozinha que “é também uma arte”:

Conselhos Práticos

Não despreze a cozinha, que é também uma arte. A cozinha moderna, evoluindo dia a dia, em nada mais se parece com a cozinha antiga.

Hoje mais, do que nunca, todas as donas de casa e futuras, devem saber.

É o complemento de uma boa educação.

A falta constante de empregadas é mais importante ainda.

Cumprimos as donas de casa, zelarem pela saúde dos seus, e procurando organizar as refeições de acordo com as necessidades do organismo, desempenhando pelas vitaminas tão necessárias ao crescimento, desenvolvimento, conservação da saúde e proteção contra certas moléstias.

Uma refeição completa deve constar de cereais, legumes, carne, peixe, leite e frutas. Há muitos modos de empregar o leite, como: cremes, mingaus, sopas, molhos, pudim, biscoitos, são alimentos saudáveis em todas as idades e além disso apetitosos.

Os legumes devem ter, parte importante nos cardápios. Os ovos são também alimentos valiosos, sendo importantíssimo que sejam frescos. O ovo deteriorado é um verdadeiro veneno.

Os gorduras são necessárias ao organismo, no entanto não devemos abusar. O excesso de gor-

Figura 16: Manuscrito Culinário da autora I.

A figura 16 aponta a troca de informação entre as mulheres, essa relação, seja entre amigas do mesmo período seja a de guardar essas informações para as gerações futuras, “hoje mais do que nunca todas as donas de casa e futuras devem saber”, indicando o interesse em direcionar a sua escrita a uma leitora de forma a ensinar o comportamento e modos da época de sua produção e é claro, demonstrar que toda a forma de leitura é importante, que basta um olhar crítico sobre um texto para que sejam extraídos os significados mais relevantes, como também é natural que a leitura deve ter um caráter de diversão e descontração.

No entanto, o que causa estranhamento é que o universo de leitura das mulheres ficou restrito à moda, beleza, comportamento e sexo, e mesmo que essa afirmação não se constitua como regra, é percebido pela sociedade e, até pelas próprias mulheres, como tal. “E assim, multiplicam-se os manuais de como ser mulher, de como ter o corpo em forma, de como se vestir, portar-se, seduzir seu parceiro. E assim intermináveis doutrinações que regem a vida de pessoas”, (MELLO, 2011, p. 220), que mesmo sem tais manuais conseguem ser profissionais competentes, mães, donas-de-casa, esposas, representando inúmeros papéis diferentes em uma sociedade que ainda as vê como aquelas que foram leitoras dos primeiros romances.

Ao longo dos tempos e da história do Brasil, o que se definiria como “ser mulher” (MELLO, 2011, p.222) tanto em uma visão doméstica quanto a que se publicava em revistas de cada época, é estar em boa forma física, estar vestida com roupas da moda, ter alguns dotes culinários e reservar um tempo para ler algumas revistas femininas. As donas de casa e, conseqüentemente, as leitoras de revistas e autoras dos manuscritos possuem a mesma imagem, sendo diferenciadas apenas pelo seu potencial de consumo e classe social a que pertenciam. Assim, a imagem das mulheres é construída, sobretudo, pelo seu papel de consumidoras dos textos e dos produtos que estão veiculados nas revistas.

Há no imaginário para das publicações das revistas femininas que ser mulher é ser antes de tudo consumidora, seja de produtos ou de modos de vida estereotipados e apresentados como ideais de cada época. Assim, como os romances “cor de rosa” anunciavam modos de ser mulher no mundo, que naquela época poderiam até ser rejeitados pela sociedade machista, por desvirtuarem a mulher de suas reais funções, hoje, a industrialização começa a anunciar, através das revistas e das embalagens de seus produtos, os modos de vida que, por outro lado, são legitimados pela sociedade que designa para a mulher papéis relacionados apenas à beleza física e a uma consumidora em potencial. Isso tudo contrariando e negligenciando os avanços profissionais e pessoais da mulher, que, a cada dia, conquista o seu espaço de cidadã no mundo.

1.3 NOVOS PARADIGMAS DOS MANUSCRITOS CULINÁRIOS

A sociedade encontra-se em um processo da industrialização que encaminha a um conforto tecnológico, informativo e com diferentes bens de consumo, no entanto, ao perceber o caráter ambivalente do consumo, não se pode perder de vista a contradição inegável proporcionada por esse processo, sobretudo nas classes mais baixas, para elas as novidades que surgem, juntamente com a industrialização, aparecem apenas como ilustração, demonstrando tanto a ilusão de direitos iguais quanto a certeza de que certos bens se restringem à burguesia. Para Baudrillard (2005, p. 60), o consumo não apenas faz parte da classificação e diferenciação social, em que os objetos/signos se ordenam, não só como diferenças significativas no interior de um código, mas como valores estatutários não só de uma hierarquia.

Canclini (2005) relata que os bens de consumo, culturais ou não, e a culinária se inserem nesse contexto; a sociedade contemporânea colocam em evidência as lutas entre as classes e grupos na apropriação e uso de produtos. A autora salienta ainda que “consumir é participar de um cenário de disputa por aquilo que a sociedade produz e pelos modos de usá-lo” (2005, p. 62).

A culinária, na sociedade de consumo atual, também acompanha os avanços, as mudanças sociais, proporcionadas pela globalização e avanços tecnológicos e midiáticos, construindo, assim, novos significados. Segundo Certeau (1996), a elevação do nível de vida e a escolarização generalizada, a crescente mobilidade geográfica, a industrialização dos objetos, a inserção no mercado de produtos alimentares industrializados, a substituição da força muscular pela entrada dos aparelhos eletrodomésticos e a força convincente das propagandas e a disponibilidade a diferentes culturas provocaram mudanças significativas nas práticas culinárias, no preparo da comida, no consumo de alimentos, trazendo praticidade para a vida das donas de casa, como mostram as imagens a seguir:



Figuras 17e 18: Manuscrito Culinário da autora E.

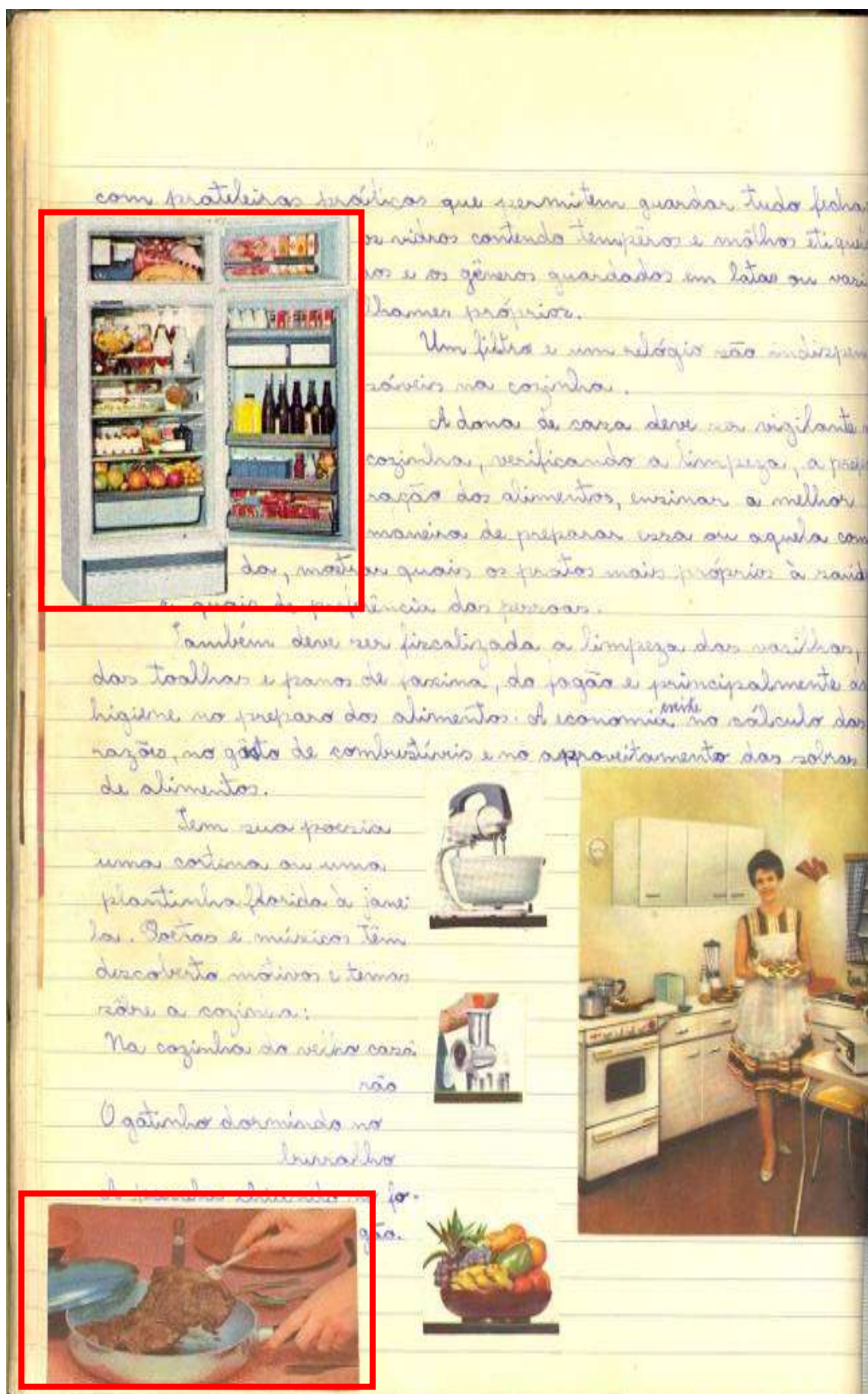


Figura 19: Álbum de Economia Doméstica da autora A.

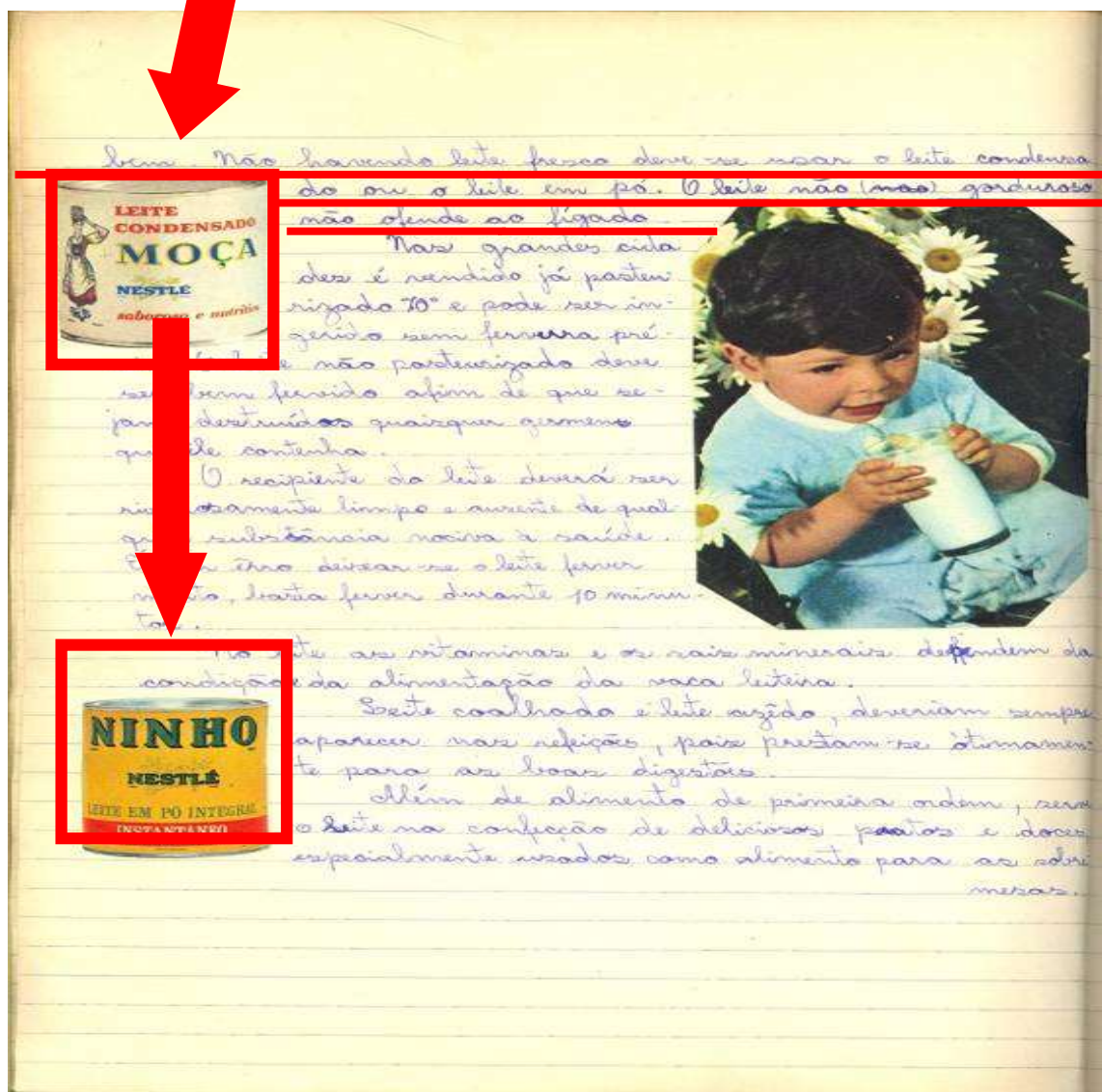
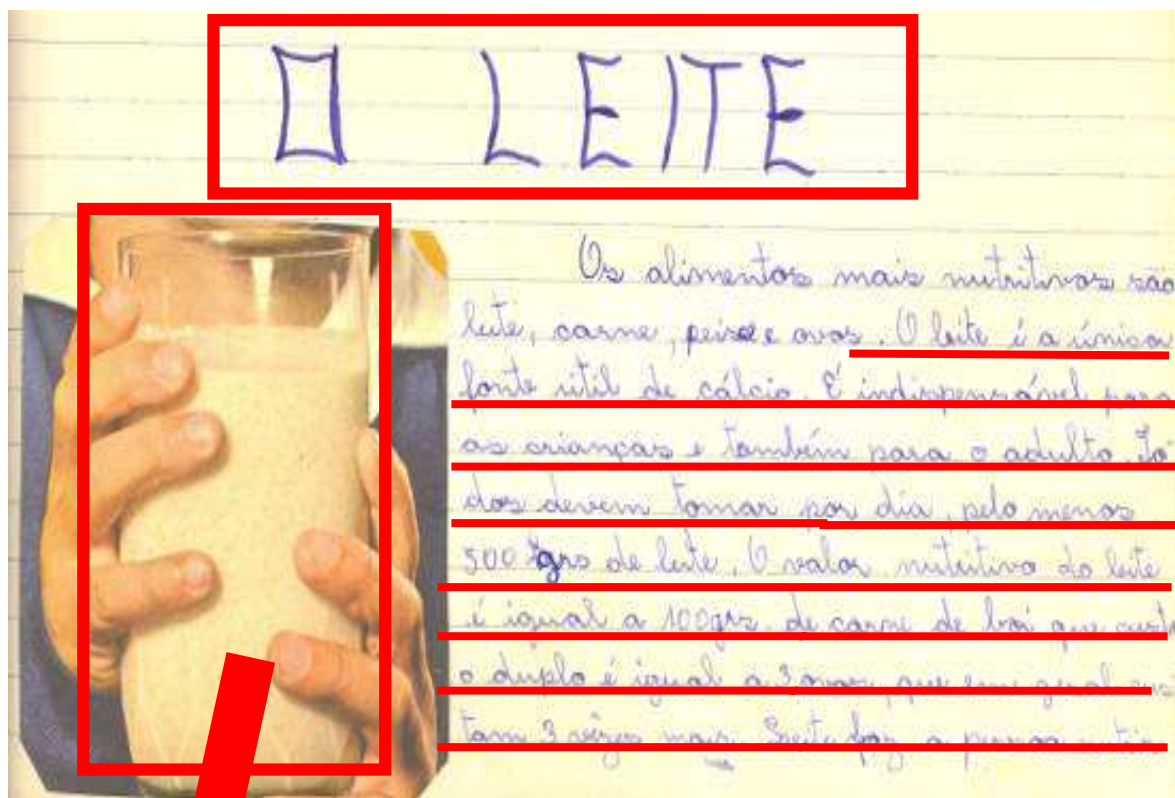
Bolo de Creme de leite



6 ovos, 5 xícaras de farinha de trigo, 5 xícaras de açúcar, 1 copo de leite ou de coco puro, '1 lata' de creme de leite, 1/2 tablete de manteiga, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 1 pitada de sal, 3 colheres de nescan.

Bata as gemas acrescentando o açúcar a farinha de trigo aos poucos vá batendo o leite, o creme de leite, o fermento e por último as claras em neve com baunilha. Divida a massa e coloque nescan na outra metade.

Figura 20: Manuscrito Culinário da autora F.



Figuras 21 e 22: Álbum de Economia Doméstica da autora A.

As imagens 21 e 22 indicam que a chegada e a presença da industrialização apresentam mudanças perceptíveis, não apenas no preparo da comida, mas até mesmo no discurso em que esses produtos são materializados, com a intenção principalmente de “facilitar” a vida das donas de casa. Para Certeau (1996, p. 67), “quando a natureza das provisões muda, os gestos de preparação culinária fazem o mesmo”. O “leite”, destinado principalmente à alimentação das crianças, como mostra o texto e as ilustrações das imagens 21 e 22, aparece em três “formatos” distintos, o puro (líquido), o industrializado (Leite condensado moça Nestlé) e o industrializado (Leite em pó Nestlé), o próprio texto contido no caderno que se refere ao descreve as variações do leite existentes na época: “Não havendo o leite fresco deve-se usar o leite condensado ou o leite em pó”.

Os impressos contidos nos manuscritos culinários não é difícil perceber que os produtos divulgados e as próprias receitas que aparecem fixadas a essas embalagens e propagandas, ao mesmo tempo em que visam lucrar disponibilizam um pouco da história, dos costumes, das representações, enfim, da cultura local e nacional.

A partir do século XX, uma nova era marcada por uma total ruptura com o passado, provoca mudanças fundamentais no terreno das relações sociais, da ciência, da filosofia, da educação, da moral e da economia. Ao mesmo tempo em que abandona crenças, tradições, valores e ideologias o homem vai se isolando e perdendo referências. É da transição para essa modernidade, de suas características, significados e contradições que trata Bauman (2003) em “Modernidade Líquida”; líquida, por ser uma era com as principais particularidades dos fluídos: a inconstância e a mobilidade.

Bauman (2003) ainda denomina de “mundo do capitalismo leve”, associado à ideia de liquidez e à possibilidade, como ocorre com os líquidos, de uma rápida acomodação das pessoas e das coisas aos mais diversos encaixes. Uma sociedade imediatista, em que o tempo importa mais do que o espaço ocupado, mesmo porque esse espaço será preenchido apenas transitoriamente. A modernidade fluída, apoiada em táticas pré-determinadas e solidificadas, não comporta tradições ideológicas. E essa também é uma preocupação da cozinha, a industrialização também demonstra interesse no cotidiano, no lar, uma cozinha moderna em nada se parece com a cozinha do século XIX. Dessa forma, os manuscritos encontram-se repletos dessas marcas da industrialização, seja nos impressos, seja manuscrita na própria receita, através dos produtos/ingredientes, utensílios e medidas que vão se modificando ao longo do tempo.

Dessa forma, observa-se que os textos fixados nos manuscritos demonstram essa industrialização de forma “engessada”, trazem consigo uma resposta às mudanças constantes e

instáveis que obriga a sociedade a mudar de identidade constantemente. Para Bauman (2003), na “modernidade líquida”, a qual a sociedade se encontra atualmente, manter os laços com a comunidade representa um abrigo aos efeitos do processo de globalização. Para ele, a proclamação da era multicultural nos permite que fiquemos divididos entre o desejo de uma identidade dita do nosso gosto e uma que possa se retirar a qualquer momento. As próprias receitas parecem estar formatadas como mostram as imagens abaixo, em que os títulos das mesmas apresentam-se de forma objetiva, não mais como os apresentados em um manuscrito do início do século XX, por exemplo, em que os nomes apareciam de forma bem mais subjetiva (emotiva):



Figura 23: Manuscrito Culinário da autora E.



Figura 24: Manuscrito Culinário da autora F.



Figura 25: Álbum de Economia Doméstica da autora A.

Sopa Juliana:

250 grs. de carne de peito, 1 cebola, 1 tomate, ou 1 colher de massa de tomates, 3 colheres de vinagre, 1 dente de alho, um punquinho de colorau, pimenta, cominho e coentro.

Leve ao fogo para tomar o gosto, dos temperos, quando tiver fervido, acrescente 2 litros d'agua fervendo, 3 batatas, descascadas, $\frac{1}{2}$ xícara de arroz, deixe cozinhar bem, passe na peneira, acrescente 1 colher de sopa de manteiga. Sirva com fatias torradas.

As fatias só se botam no prato na hora de servir.

Peixe a jardineira:

1 lb. de peixe, limpe, escame e passe sal. Tire o leite de um coco, furete 2 colheres de sopa de azeite doce, 1 de vinagre, 1 cebola em rodelas, coentro, tomates, ou massa de tomates, leve ao fogo, quando estiver fervendo, ponha dentro o peixe e deixe cozinhar.

Cozinhe em separado 1 xícara de gerimum.

Figura 26: Manuscrito Culinário da autora I.

As imagens 23, 24, 25 indicam que a globalização nos meios de comunicação foi um fator decisivo para a expansão do que é visto atualmente. Os impressos acabam por aproximar as culturas criando, a miscigenação. Em contraponto a figura 26 apresenta o que o oposto dos cadernos mais atuais, que possuem essa marca da industrialização e do moderno, que buscam padronizar a sociedade, formatando assim a prática de construção de um caderno de receitas, mas que não conseguem adentrar de modo literal suas páginas. E neste sentido os cadernos, guardam em seu interior não apenas receitas culinárias, mas apresenta por meio de escritas e impressos de recortes variados, também “receitas” de ser. Onde o termo “receita” dever ser envolto por inúmeros aspectos possíveis como: projeção, insegurança, domínio, alteridade.

As receitas dos cadernos que apontam um menor indicio da “modernidade” através de impressos e recortes de jornais e revistas, como o da figura 26, apresentando assim uma maior subjetividade da autora, inclusive em relação aos nome das mesmas “Sopa Juliana”, “Peixe a jardineira”.

As páginas dos manuscritos culinários ganham aos poucos *status* de diário, não apenas relatando acontecimentos, registros de práticas de uma dona de casa que cozinhava na grande maioria das vezes o trivial, mas que selecionava receitas que continham ingredientes os mais variados. Os cadernos contam um modo de “ser mulher” carregado por aspectos culturais e políticos de uma geração. E indica ainda, pelos elementos que abriga em suas páginas, outras mulheres que só se sentiam seguras para manifestarem-se naquele local/objeto.

É importante para a sociedade, em que se é imposta a afirmação de uma cultura, local ou nacional, que seja recuperadas suas tradições culturais nativas e de suas histórias reprimidas. Em relação ao feminismo, Bhabha (2007) acredita que ele:

especifica a natureza patriarcal, baseada na divisão de gêneros, da sociedade civil e perturba a simetria entre público e privado, que é agora obscurecida, ou estranhamente duplicada, pela diferença de gêneros que não se distribui de forma organizada entre o privado e o público, mas se torna perturbadoramente suplementar a eles. (BHABHA, 2007, p. 31).

A natureza interna de toda a nação funciona de forma inconsciente. Assim, privado e público, passado e presente, o psíquico e o social desenvolvem uma intimidade entre elas. Dessa forma, Babha (2007, p. 42) esclarece que:

“viver no mundo estranho, encontrar suas ambivalências e ambiguidades encenadas na casa da ficção, ou encontrar sua separação e divisão representadas na obra de arte, é também afirmar um profundo desejo de solidariedade social. No que concerne à dialética despedaçada da modernidade, Walter Benjamin expõe que a “ambiguidade é a aparência

figurativa do dialético, a lei do dialético paralisada”” (BHABHA, 2007, p. 42).

A comida marca o elemento de identidade social das autoras, sejam manuscritas ou impressas, recolhidas de revistas, jornais ou produtos: gostos, idade, região, classe social, nível de escolaridade, mapa das relações humanas, como código histórico/sociológico/antropológico, a própria seleção de impressos já faz parte da subjetividade da dona do manuscrito. O manuscrito reflete, ainda, a marca pessoal da escrita da autora e o arquivo de sua memória, os costumes e a tradição de uma época que ficam registrados na escritura.

No mundo pós-moderno¹¹ as relações se modificam, o tempo, os gostos, a memória se modifica. Segundo Possenti (2009, p. 41):

Nos últimos anos, quando saúde e a beleza se tornaram cada vez mais estreitamente associadas, a informação sobre a quantidade de calorias do prato passou a fazer parte da “redação” de uma receita. Este é um bom exemplo de outra voz, que, em tese, nada tem a ver com a comida. Mas é cada vez mais frequente que, além, ou invés, de dizermos que tal comida é ótima, dizemos que faz bem ou que não tem colesterol ou que, se tem, é do bom.

A comida é marcada pelo tempo de sua produção e constitui uma metáfora. Cada ingrediente não é um texto, mas a união de todos eles cria um texto. A comida é elemento de identidade social, seja local ou não, manuscrita ou dos impressos de circulação regional ou nacional. Os manuscritos representam a fixação da oralidade para a escritura. Segundo Bosi (1994, p. 418), “o tempo social absorve o tempo individual que se aproxima dele. Cada geração tem, de sua cidade, a memória de acontecimentos que permanecem como pontos de demarcação em sua história”. A autora citada afirma, ainda, que na memória familiar, a figura materna – feminina – pode ser descrita por traços físicos ou morais, ou mesmo através de seu trabalho, mas constitui uma figura central na cadeia familiar. E as lembranças giram, sobretudo, em torno da alimentação. Adentrar na casa em que estão objetos biográficos é conhecer as aventuras afetivas de seus moradores. Da mesma forma são os manuscritos culinários que revelam uma memória de família e de quem é seu dono.

É imperioso destacar que o gênero textual dialoga com seu tempo e cultura e que a cultura desse tempo (século XX e XXI) é diferente da do início do século XX – apesar de

¹¹ No livro “Modernidade e ambivalência” Zygmunt Bauman define o pós-moderno como momento histórico contemporâneo, que pode ser entendido como uma crise que está desencadeando uma mudança paradigmática em todos os níveis de compreensão do ser humano. O mundo moderno, de certeza e ordem, tem sido substituído por uma cultura de incertezas e indeterminação.

manter-se um padrão para o gênero receita. Portanto, os elementos que constituem o caderno de receitas expandem-se a respeito não apenas à questão do alimentar-se, do cozinhar, mas contam produções sociais e culturais presentes por detrás destes atos do dia-a-dia. As práticas cotidianas podem invadir as atividades desenvolvidas em outros setores tanto quanto podem dar pistas de como as pessoas assumem determinadas condutas, produzem determinados discursos.

Tais questões não apenas sugerem a observação acerca de como se constroem os discursos dos cadernos, de fragmentos que vão sendo incorporados às vivências das autoras destes, ao passo que dialogam e interage com seus contextos. Estes aspectos ampliam a possibilidade de pensar o conceito restrito e fechado do termo “receita”, este passo-a-passo sugerido, que “secretamente” carrega consigo a inserção do “ingrediente a mais”, do “segredinho”, “do pulo do gato” colocado por cada cozinheira, bem como da adaptação de receitas em razão das possibilidades oferecidas pelo local/contexto cultural de seu preparo.

João Pessoa engendra-se em um gosto culinário que procura estabelecer conexões com fios contínuos de um percurso em rede com outras cidades do Brasil, em cada imagem simbólica dos nomes das receitas: tutu à mineira, bolo baiano, vatapá, vatapá à baiana, moqueca baiana, manuaiê baiano, bobó de camarão à baiana bolo carioca, feijoada carioca, salame carioca, caviá carioca cuscuz paulista, churrasco gaúcho, bolo Recife, bolo Souza Leão, bolo rio-grandense, arroz carreteiro, bolo Corumbá; uma cidade que buscava as várias brasilidades: bolo brasileiros.

Essa cidade real e/ou imaginária serve de cenário para mulheres ingênuas, sonhadoras em busca e à espera de maridos: sonho, bolo de amor, cavacos, bolo jasmim, creme delicioso, bolo paraíso, pingos d’amor, biscoitos saboroso, bolo para agradar marido, sonhos, pudim de noiva, beijos, beijinhos, siricaia, biscoito das mães, bolo rainha margarida, delícia, biscoitos delicados, pudim fantasia, biscoitinhos chiquita, raminho, creme do céu, bolinhos do amor, bolo ouro e prata, pudim quero mais, creme ilha do amor, bolinhos do amor, toalha de feltro, bolo do momento, bolo dos priminhos, pudim veludo, engorda marido, pudim de noiva, bolo de casamento. Dessa cidade polifônica, surge uma outra, plena de religiosidade, identificada pela devoção aos santos populares de origem portuguesa: bolo São João, pamonha, canjica, bolo da Páscoa, biscoito arcebispo, bolo de Santo Antônio, bolo de natal, pudim de natal, bolo divino, rosca de reis. As senhoras e jovens anotam em seus cadernos as preocupações em forma de aconselhamentos de etiqueta e de cardápios com as reuniões sociais: jantares de cerimônia, chás, cocktails, como demonstra a citação abaixo de um Álbum de Economia Doméstica dos anos 40 da cidade de João Pessoa:

Serviço à portuguesa: as iguarias são todas trazidas à mesa ao mesmo

tempo.

Serviço à Francesa: é o mais fino e o mais cômodo.

Para os jantares de alta cerimônia é comumente usado o hors d'oeuvre frio ou gelado, que é servido antes da sopa, hors d'oeuvre pratinho com fruta gelada. O mais fino é o hors d'oeuvre constituído por uma fruta gelada: mamão, maçã, laranja, guaraná ou sorvete de qualquer fruta[...]

O chá é hoje em dia uma recepção muito em moda. Varia conforme a ocasião e as condições de quem oferece.

O chá é uma reunião de pessoas amigas, e às vezes, uma cortesia que se tem com uma pessoa que se deve obsequiar.

O chá pode ser simples e ao mesmo tempo distinto.

Há quem ofereça sorvete nesta ocasião, mas não é aconselhável.

Em geral a hora do chá é as quatro ou cinco da tarde ou nove ou dez da noite. Não precisa apresentar uma série enorme de bolinhos, bolos, etc. É bastante apresentar três qualidades de biscoitos e duas de bolinho, pastéis de nata, bom bocado, frutas secas, ameixas recheadas ou balas de qualquer espécie.

[...]

Cock-tail é uma recepção moderna. Nos lugares em que estiverem convidados, serve-se o cock-tail com os respectivos acompanhamentos [...]. A hora oficial é entre 17 e 19 horas.

(Álbum economia doméstica da autora B do Lyceu Paraibano. João Pessoa, 1949)

O texto acima demonstra que durante o processo de modernização, nos anos 40 e 50, exige-se calçadas largas para se viver o apogeu da experiência da *flanerie*. A cidade expõe-se: a rua é também palco, multiplicam-se os cinemas, as sorveterias. As casas mais pareciam um teatro, tudo é motivo para se representar um imaginário. As formas de “receber”, de viver em sociedade são embaladas pelo sonho americano de felicidade propagado pela estabilidade econômica e alívio pós-guerra. Dessa forma, a narrativa do manuscrito culinário se tornam uma escritura heterogênea, híbrida e ambivalente. Na medida em que os sistemas culturais e as semioses se multiplicam diante da sociedade, esta é confrontada com inúmeras identidades possíveis, identidades que torna a sociedade desejante.

CAPÍTULO 2

2 MEMÓRIA DISCURSIVA DO GÊNERO RECEITA CULINÁRIA

Por excelente que seja a educação científica, literária e artística de uma jovem, ou sua profissão, ofício ou negócio, não servirá ela para a mulher casada se não tiver os indispensáveis conhecimentos de Economia Doméstica, muito mais indispensável no matrimônio para o governo da casa, do que tudo lhe possam ensinar nos colégios e nas universidades.
(Álbum economia doméstica da autora B do Lyceu Paraibano. João Pessoa, 1949)

Pensar o universo de constituição do acontecimento nos manuscritos pelo viés da memória como processo narrativo justifica-se pelo fato de que se lança sobre as receitas, manuscritas ou impressas, um olhar que busca compreender não só o que está aparente nesse campo de saber, mas, especialmente, procura identificar marcas discursivas que dizem respeito a suas estratégias de produção e de validação. Além disso, ver possíveis correlações de seus enunciados com os outros enunciados do interdiscurso, assim como apreender o encadeamento narrativo do manuscrito “como horizonte para a busca das unidades que aí se formam” (FOUCAULT. 2007 p. 30).

Para Foucault, um enunciado é sempre um acontecimento que nem a língua nem o sentido podem esgotar inteiramente. De um lado, está ligado a um gesto de escrita ou à articulação de uma palavra, mas, por outro lado, abre para si uma existência remanescente no campo de uma memória. Embora seja único, como todo acontecimento, o enunciado está aberto à repetição, à transformação, à reativação. Isso porque ele está ligado não apenas a situações que o provocam e a consequências por ele ocasionadas, mas, ao mesmo tempo e segundo uma modalidade inteiramente diferente, a enunciados que o precedem e o seguem.

Dessa forma, é importante a noção de interdiscurso, tomado como a relação de um discurso com outros. Ou seja, os discursos são gerados por meio do confronto, da interação, que estabelecem entre si. É essa a acepção de Eni P. Orlandi (2007, p. 89)., para quem “o interdiscurso é o conjunto do dizível, histórica e linguisticamente definido” Assim, o enunciável (o dizível) no manuscrito está ancorado em um já-dito e, como tal, ocorre em um espaço de exterioridade em relação à língua e ao sujeito. Para Foucault (2007), todo enunciado se apresenta como série de formulações distintas e dispersas que forma em seu conjunto o domínio da memória discursiva.

A seleção das receitas (manuscritas ou impressas), imagens, ilustrações - acontecimento discursivo - não se dá no tempo do enunciador, mas em uma temporalidade em que o passado é o memorável tecido pelo próprio acontecimento, que tem também o futuro não manifesto. O acontecimento enunciativo atravessa enunciados de discursos¹² diferentes inclusive em um mesmo texto¹³.

Desse modo, os objetos de significação e os efeitos de sentido são da ordem do interdiscurso, uma vez que um acontecimento é interpretável e pode ser significado por diferentes discursos. Os “efeitos de sentido” correspondem à infinita variedade de valores de que se podem revestir os enunciados das receitas, em função dos contextos em que elas se inscrevem, como propõe Maingueneau.

Pêcheux (1999), em seu texto O papel da memória, sobre o conceito de memória discursiva, define e esclarece, de início, que o centro de suas preocupações em torno da questão da memória não se refere a aspectos psicofisiológicos, mas refere-se à memória social e coletiva de sentidos possíveis. Como explica abaixo:

a memória discursiva seria aquilo que, face a um texto que surge como acontecimento a ler, vem restabelecer os implícitos (quer dizer, mais tecnicamente, os pré-construídos, elementos citados e relatados, discursos-transversos, etc.) de que sua leitura necessita: a condição do legível em relação ao próprio legível. (PÊCHEUX, 1999, p.52)

Compreende-se, portanto, essa memória discursiva como o efeito da presença do interdiscurso (eixo da verticalidade) no acontecimento (eixo da horizontalidade) do dizer. Nesse sentido, o mecanismo linguístico de vertente discursiva nos manuscritos culinários é um lugar de observação da presença do interdiscurso no intradiscurso, enquanto parte constitutiva dos efeitos de sentido aí produzidos. Esse movimento teórico permite pensar em memória discursiva, relacionando-a ao conceito de interdiscurso.

Dessa forma, a memória discursiva como sendo aquilo que, frente a um texto – a receita - que surge como acontecimento a ler, vem restabelecer os “implícitos” que sua leitura requer para torná-lo legível. Em decorrência disso, pode-se compreender o texto como lugar de encontro entre a memória, partes dos discursos, e as condições de produção de uma forma

¹² Utiliza-se o “discurso” na mesma acepção de Foucault, em A arqueologia do Saber, um conjunto de enunciados que se apóia em uma mesma formação discursiva (discursos clínico, psiquiátrico, jurídico) (FOUCAULT, 2007, p.124).

¹³ Esse termo é utilizado, neste trabalho, no sentido que propõe Ingedore Villaça Koch: um texto se constitui enquanto tal no momento em que os parceiros de uma atividade comunicativa global, diante de uma manifestação linguística, pela atuação conjunta de uma complexa rede de fatores de ordem situacional, cognitiva, sociocultural e interacional, são capazes de construir, para ela [manifestação linguística] determinado sentido (KOCH, 2003:30).

historicamente válida de um determinado sujeito de dizer. Sendo assim, a relação entre o dizer e o sujeito do dizer não é apenas de reforço (dobra) da memória, mas também de resistência a ela e, em decorrência, de deslocamentos de sentidos. Isso explica, em certo sentido, o movimento observado ao longo dos tempos nas formas de ser sujeito de dizer e nas formas da relação do homem com o dizer.

Como justificativa disto Deleuze (1988, p. 122) discute que no texto "As dobras ou o lado de dentro do pensamento (subjetivação)", aborda a questão da subjetivação e faz algumas considerações que enriquecem a reflexão, uma vez que a temática do duplo também pode ser observado nos manuscritos culinários. O duplo, descrito em Deleuze (1988), deve ser compreendido como uma interiorização do lado de fora, uma (re)duplicação do outro. Nessa perspectiva, a subjetivação seria resultante da própria exterioridade, uma dobra do lado de fora constituindo o lado de dentro – a subjetividade – do sujeito. A luta pela subjetividade passa, portanto, por uma resistência às duas formas de sujeição que afetam o indivíduo na constituição do modo ser sujeito em suas práticas languageiras: a sujeição à individuação de acordo com as exigências do poder; a sujeição à identificação com os outros.

Essa luta pela subjetividade se dá a partir da contradição constitutiva, nesse sentido, a subjetividade não é um processo individual ou coletivo; é um processo em que as múltiplas práticas languageiras movimentam a constituição de formas historicamente válidas de ser sujeito de dizer. Dessa forma, "resistir" e "subjetivar-se" apontam para um modo de produção do sujeito de dizer. A sujeição é inalienável; porque, enquanto sujeitos de dizer, são historicamente constituídos; mas "resistir" é parte constitutiva do mesmo processo, é a resistência que garante o movimento na configuração dos diferentes modos de ser sujeito de dizer das práticas languageiras. Deleuze (1988) afirma que essa dobra, que configura a interioridade – o lado de dentro, é uma memória do lado de fora. Não essa memória curta que se inscreve nos estratos e nos arquivos (aquilo que "achamos" que sabemos e que lembramos), mas a "absoluta memória". Nesse sentido, o tempo é uma estrutura essencial da subjetividade.

Os discursos que circulam no manuscrito culinário – da autora, do impresso, da publicidade, dos produtos, entre outros - produzem uma rede simbólica que forja identidades a partir de uma “estética de si” (FOUCAULT, 2007). São práticas discursivas que constituem verdadeiros dispositivos identitários e produzem subjetividades como singularidades históricas a partir do agenciamento de trajetos e redes de memórias. O arquivo de um momento histórico se constitui em “horizontes de expectativas” e um acontecimento discursivo realiza algumas das suas possibilidades temáticas.

O que torna possível a compreensão desses feixes de sentidos é a existência de trajetos temáticos, isto é, um conjunto de configurações textuais que, de um acontecimento a outro, articula os temas e opera o “novo na repetição”. Para Foucault (1969), o arquivo representa o conjunto dos discursos efetivamente pronunciados em uma época dada e que continua a existir através da história. Fazer a arqueologia dos manuscritos culinários é buscar compreender as suas regras, suas práticas, suas condições e seu funcionamento. A análise arqueológica propõe evidenciar os traços discursivos que permitem a reconstituição do conjunto de regras que, em um momento dado, definem ao mesmo tempo os limites e as formas da conservação, da memória, da reativação e da apropriação dos sentidos.

2.1 CIRCULARIDADE DE LINGUAGENS

Os manuscritos culinários, fontes primárias desta pesquisa, que forneceram elementos para se analisar as práticas alimentares das famílias pessoense no século XX, procurando observar as mudanças e permanências, quais as receitas recorrentes, consideradas "especiais", como se alteraram os elementos básicos, como se deu a incorporação de inovações tecnológicas verificadas na área de alimentação. Enfim, verifica-se como era sistematizado esse saber culinário, como se dava sua transmissão e quem detinha o poder sobre esse suporte.

A predominância de receitas de sobremesas, sorvetes, pudins e, principalmente, de bolos chamou a atenção desde o início da pesquisa. Começou-se a questionar por que isso ocorria, isto é, qual a razão para tantos registros desse tipo, uma vez que os pratos salgados parecem ser os mais imprescindíveis na dieta alimentar da maioria das pessoas. Percebeu-se então que tal se devia, entre outras causas, ao fato de os doces exigirem maior precisão em termos de ingredientes, medidas e modo de preparo. Ao longo da pesquisa, procurou-se verificar que outros motivos poderiam estar por trás dessa supremacia dos doces, o que levou a uma alteração no rumo do trabalho, quando se optou por privilegiar a análise das receitas de doces dos mais variados tipos em detrimento dos salgados.

Na visão de Mikhail Bakhtin (2000), gênero é conceituado como tipos relativamente estáveis de enunciados que encontram-se em nosso dia-a-dia. Relativamente estável por que apesar de cada enunciado particular ser individual, eles adquirem uma estabilidade relativa ao gênero ao qual pertencem, seguem regras próprias àquele gênero. Segundo Bakhtin (2000), aprendemos a organizar nosso discurso através dos gêneros do discurso, que fornecerão as pistas necessárias para que determinada situação de comunicação se realize. Logo, a escolha de

um gênero de discurso é determinada em função da especificidade de uma dada esfera da comunicação verbal, das necessidades de uma temática, dos parceiros envolvidos em uma situação.

As receitas culinárias são um tipo de gênero que se enquadram na categoria dos textos prescritos, ou seja, textos que contêm informações sobre o modo de realizar algo, instruções sobre como proceder. Logo, têm como característica o uso de verbos no imperativo, que expressam sua função de guiar. Sua estrutura organizacional é quase sempre a mesma: ingredientes e modo de preparo, trazendo ainda elementos adicionais como o tempo de preparo ou a quantidade de calorias. Como demonstra a imagem Abaixo:

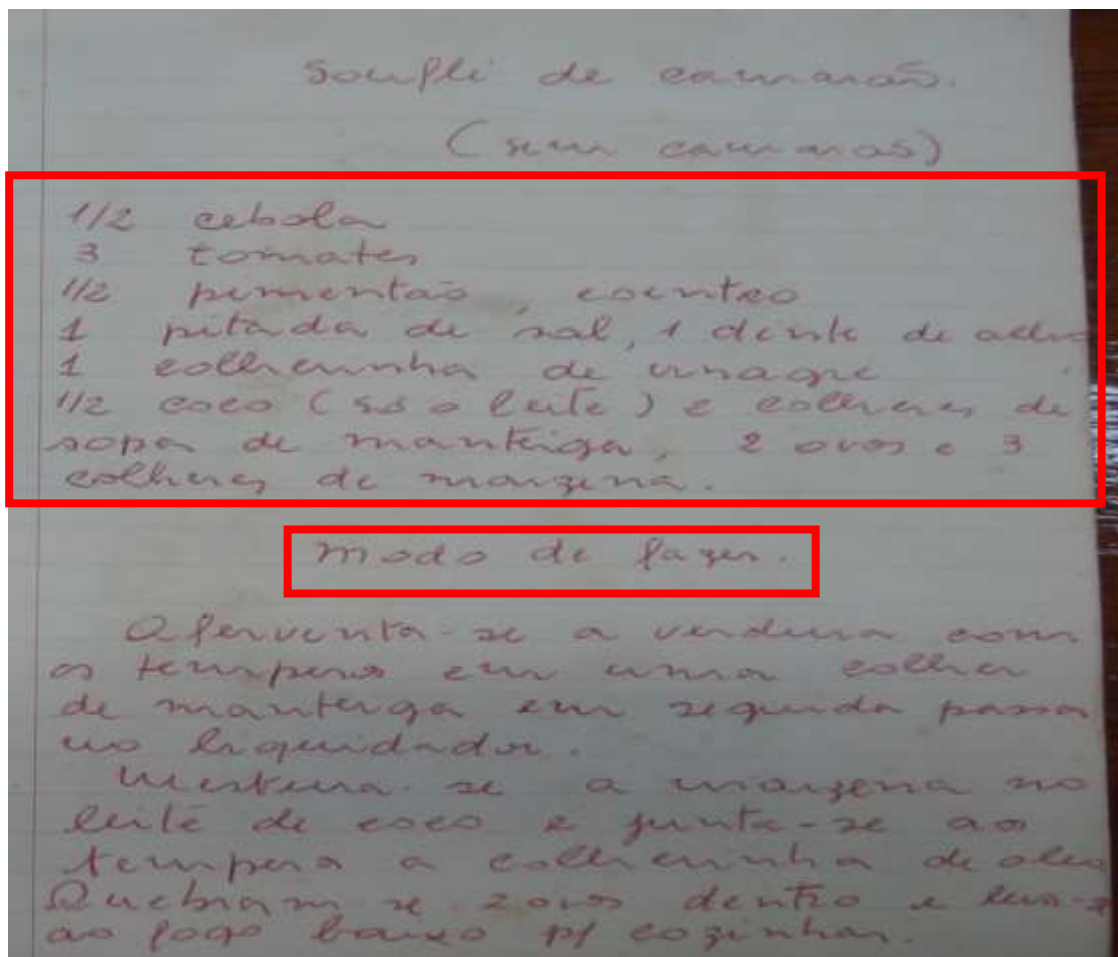


Figura 27: Manuscrito Culinário da autora D.

A imagem 27 retrata que a estrutura fixa do gênero receita, título, ingredientes e modo de fazer. No tocante ao seu aspecto enunciativo, a receita sempre traz um locutor, a pessoa que está ensinando a preparar determinado alimento e um interlocutor, aquele que busca aprender. As marcas linguísticas da enunciação podem ser vistas através dos verbos no imperativo e dos modalizadores que revelam a presença do locutor. Assim, a modalidade dêitica tem papel

crucial no gênero receita, mas é necessário perceber que outras modalidades estão presentes no gênero e como se relacionam entre si.

Como a função principal do gênero receita é instruir alguém a preparar um alimento, os verbos no imperativo vão exercer um papel de destaque, marcando a relação entre o locutor e seu interlocutor, que ora estão em níveis hierárquicos diferentes, ora no mesmo nível. Em todas as receitas analisadas, notou-se o uso do verbo no imperativo, marcando uma relação, na maioria das vezes, desigual entre o enunciador, que detém o conhecimento, e seu interlocutor que busca esse conhecimento. Como nas imagens a seguir:

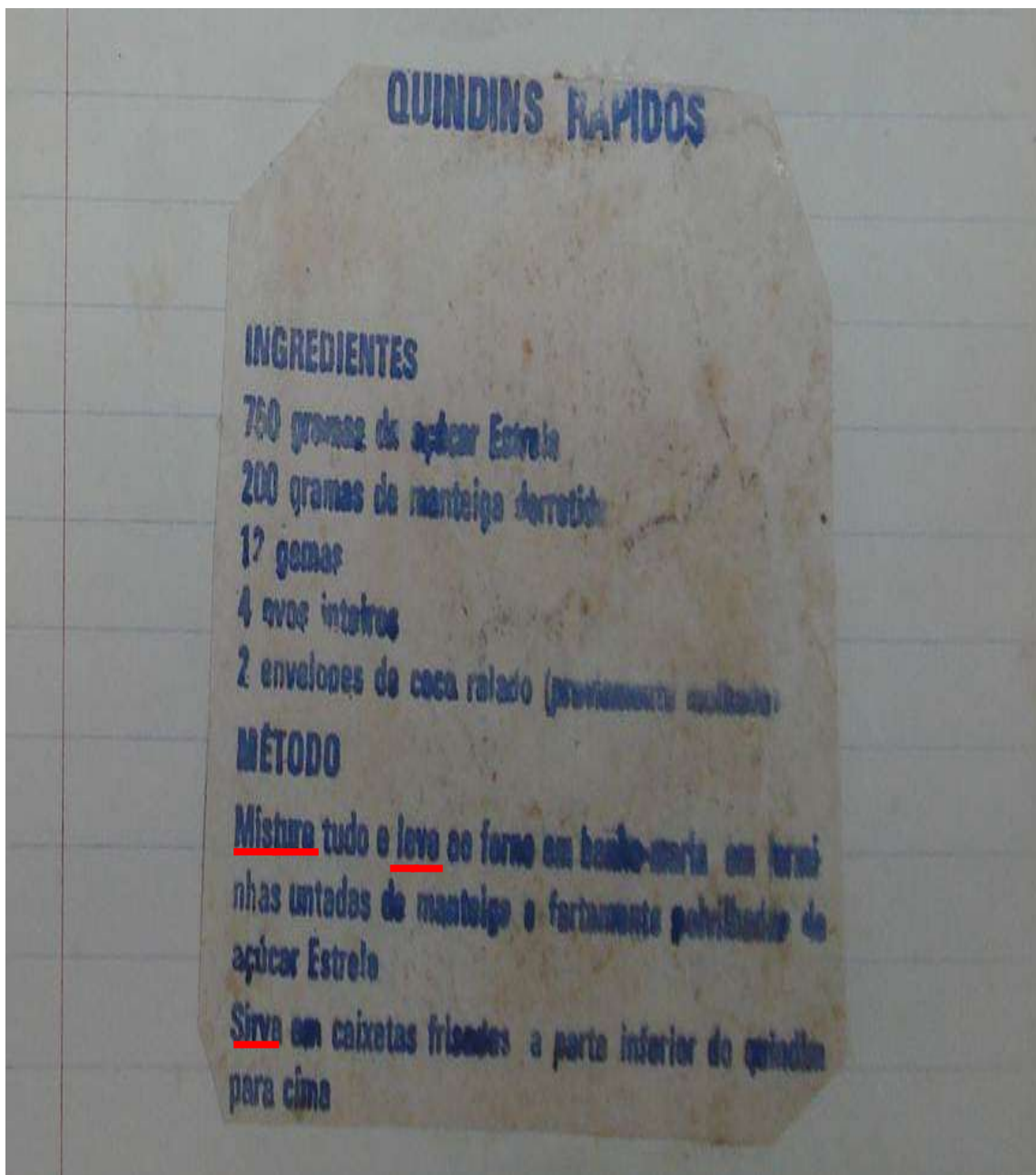


Figura 28: Manuscrito Culinário da autora D.

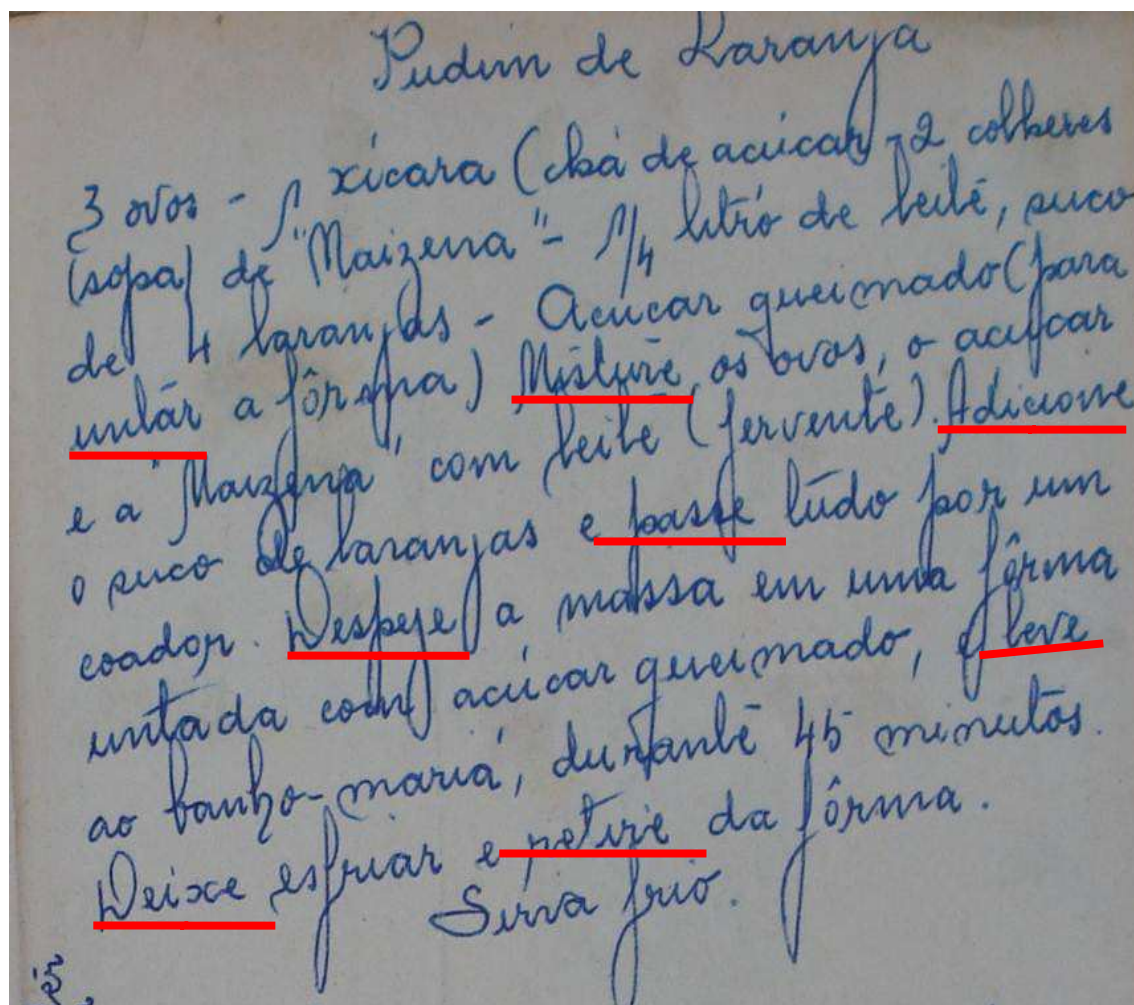


Figura 29: Manuscrito Culinário da autora G.

As figuras 28 e 29 confirmam que tanto as receitas impressas quanto as manuscritas apresentam a modalidade marcada pelo imperativo, a modalidade da ordem, de modalidade injuntiva. Ela é marcada não só pelos verbos no imperativo, mas também pela força persuasiva do enunciado. Essa força persuasiva depende da relação que existe no enunciado entre locutor e interlocutor. Essa modalidade injuntiva ou dêitica é verificada no momento das instruções sobre o modo de preparo. Mas o uso de verbos no imperativo não marca apenas ordens ou instruções. Em certas passagens, eles podem ser tomados como sugestões ou opiniões do enunciador. Como na figura 29 com a frase “Sirva frio”, com a intenção de sugerir e não ordenar.

É observada também a presença dos advérbios de modo que são frequentes nas receitas culinárias. No *corpus* analisado, foram encontrados na maioria das receitas. “Amasse ligeiramente” (Salgadinhos de queijo), “Leve ao forno quente (200 C) pré-aquecido por uns 35 minutos, ou até que a massa esteja levemente dourada” (Tortinhas de chocolate), “Vá

misturando tudo devagarinho até borbulhar”(Bolo de chocolate) trazem algumas marcas da modalidade dêitica explícitas através dos advérbios de modo somados aos verbos no imperativo. No entanto, sua presença acentua a subjetividade presente nas receitas.

Outra marca dêitica é o uso da segunda pessoa. Os verbos, nas receitas, quase em sua totalidade, estão conjugados na 2ª pessoa do singular, fato que evidencia uma relação de intersubjetividade. Nas receitas este uso serve para aproximar o locutor do seu interlocutor, fazendo-os dividir o mesmo espaço discursivo. Além disso, o uso do verbo na 2ª pessoa do singular no modo imperativo serve também para generalizar o interlocutor, ou seja, o texto não é direcionado para uma pessoa real, mas para um co-enunciador ideal, uma pessoa qualquer em busca de receitas para preparar determinado alimento.

Luiz Antônio Marcuschi (2008) destaca como a tradição ocidental criva o contexto de gênero remetendo aos gêneros literários influenciado pelos princípios estéticos de Platão e Aristóteles, citando os nomes mais recorrentes.

Tal tradição adentra à tradição dos estudos medievais chegando até a primeira metade do século XX. Modificando-se na segunda metade do século XX com as pesquisas realizadas nas pós-graduações que repensam os gêneros atrelando ao discursivo. Neste sentido, é importante pensar na contribuição da perspectiva da semiótica que fundamenta a discussão sobre a linguagem e a prática social (HASAN, 1999).

Para Marcuschi (2008), “gênero é uma categoria cultural, um esquema cognitivo, uma forma de ação social, uma estrutura textual, uma forma de organização social e uma ação retórica”. Segundo o autor, cada gênero textual tem um propósito claro suficiente para determiná-lo e lhe dar uma esfera de circulação. Assim, os gêneros devem ser compreendidos como formas culturais e cognitivas de ação social e como entidades dinâmicas, vale citar literalmente:

Gênero textual refere os textos materializados em situações comunicativas recorrentes. Os gêneros textuais são os textos que encontramos em nossa vida diária e que apresentam padrões sociocomunicativos característicos definidos por composições funcionais, objetivos enunciativos e estilos concretamente realizados na integração de forças históricas, sociais, institucionais e técnicas.... Como tal, os gêneros são formas textuais escritas os orais bastante estáveis. (MARCUSCHI. 2008, p. 149).

Nesse sentido, Marcuschi (2008, p.149) resume gêneros textuais como sendo entidades “dinâmicas, históricas, sociais, situadas, comunicativas, orientadas para fins específicos,

ligadas a determinadas comunidades discursivas e a domínios discursivos, recorrentes e estabilizadas em formatos mais ou menos claros.

Ao tratar dos gêneros da oralidade, Marcuschi afirma que os estudos na área não são abundantes e menos sistemáticos, embora recentemente tenha aumentado o número de estudos na área. Para ele:

Um gênero seria uma noção cotidiana usada pelos falantes que se apóiam em características gerais e situações rotineiras para identificá-lo. Tudo indica que existe um saber social comum pelo qual os falantes se orientam em suas decisões acerca do gênero de texto que estão produzindo ou que devem produzir em cada contexto comunicativo. Esses gêneros não surgem naturalmente, mas se constroem na interação comunicativa e são fenômenos sociointerativos. (MARCUSCHI, 2008, p. 187).

O gênero textual receita culinária dá ordem, comanda, é marcador de poder. Marcuschi (2008) esclarece que os gêneros não têm a mesma circulação situacional em todas as culturas diante das diferenças interculturais. Os gêneros da oralidade, segundo o autor, envolvem os saberes linguístico, enciclopédico e interacional. As formas de muitos gêneros (por exemplo: “tome dois quilos de açúcar e adicione...” (receita de bolo) “são fórmulas históricas surgidas ao longo do tempo e de práticas sociais que têm características específicas tanto na fala como na escrita” (MARCUSCHI, 2008, p. 188).

Para o autor, os gêneros textuais são originados de formas socialmente maturadas em práticas comunicativas na ação de língua, ancoradas na sociedade e nos costumes e não invenções individuais. Apesar de ter a possibilidade de variar de cultura para cultura, os gêneros textuais são padrões comunicativos socialmente utilizados, que representam um conhecimento social localizado em situações concretas.

A tentativa de observar os gêneros, na relação fala-escrita, resultaria uma visão antidicotômica ao sugerir que eles: “são históricos e têm origem em práticas sociais; são sociocomunicativos e revelam práticas; estabilizam determinadas rotinas de realização; tendem a ter uma forma característica; nem tudo neles pode ser definido sob o aspecto formal; sua funcionalidade lhes dá maleabilidade e definição; são eventos com contrapartes tanto orais como escritas”(MARCUSCHI, 2008, p. 191).

O aspecto central na questão da relação fala-escrita é a:

impossibilidade de situar a oralidade e a escrita em sistemas linguísticos diversos, de modo que ambas fazem parte do mesmo sistema da língua. São realizações de uma gramática única, mas, do ponto de vista semiológico, podem ter peculiaridades com diferenças bem acentuadas, de tal modo que a escrita não representa a fala. Portanto, não postulamos uma simetria de

representação entre fala e escrita, mas uma relação sistêmica no aspecto central das articulações estritamente lingüísticas. (MARCUSCHI, 2008, p. 191).

Marcuschi (2008), ao relacionar os gêneros textuais por domínios discursivos e modalidade (oral e escrita), conclui que hoje há mais gêneros escritos do que orais e que aqueles são mais valorizados na vida cotidiana e na escola. No quadro “distribuição dos textos de uso falados e escritos no contínuo genérico” elaborado por Marcuschi (2008, p. 197), o gênero “receitas em geral” está no bloco da escrita, dentro dos textos instrucionais, mas quase no limite com a fala, demonstrado que as receitas culinárias, como gênero textual, transitam entre o oral e o escrito.

De acordo com Possenti (2009), as receitas culinárias são constituídas de duas partes, divididas pelos títulos “ingredientes” e “modo de fazer”. O autor esclarece que essas partes são diferentes, não apenas porque estão divididas por títulos, mas porque são oriundas de dois lugares sociais distintos: decorrem de dois tipos de saberes, de duas fontes, já que é comum uma mesma lista de ingredientes resultarem em pratos bastante distintos. Para Possenti (2009, p. 40) “uma lista de ingredientes e os modos de prepará-los são, digamos, discursos de fontes diversas e que tratam de questões diferentes”. Assim, para o autor, uma receita composta dessa maneira “é heterogênea, polifônica, é uma costura de diversos discursos, cada um proveniente de um espaço social específico” (POSSENTI, 2009, p. 41).

A oralidade se torna um dos aspectos da cultura de um povo. É, sem hesitação, no educando, um dos fatores essenciais para que um professor possa referendar o processo ensino-aprendizagem, através de suas múltiplas falas. Os textos culinários configuram-se como textos escritos, registro de uma cozinha burguês e são fontes para a história, para a sociologia, para a linguística discursiva e para os estudos de uma linguística pragmática. Dos textos orais, ligados principalmente à população que guarda a memória dos fazeres pela circulação da voz. Se no passado houve dificuldade do seu arquivo, na contemporaneidade a tecnologia encarrega-se de arquivar essas vozes. O receituário oral tem uma dimensão polifônica, é múltiplo e plural e nele circulam a cultura letrada, pela memória, e a cultura oral, pela pragmática.

Com relação aos manuscritos culinários, podemos destacar que tal suporte recebe o gênero “receita culinária” e é uma espécie de espelho da vida da autora (geralmente mulheres). As receitas apresentam uma linguagem informativa, ensinando, dando ordem, comandando. Este gênero se caracteriza, portanto, pelo “comando/ordem”. Como indica a imagem abaixo:

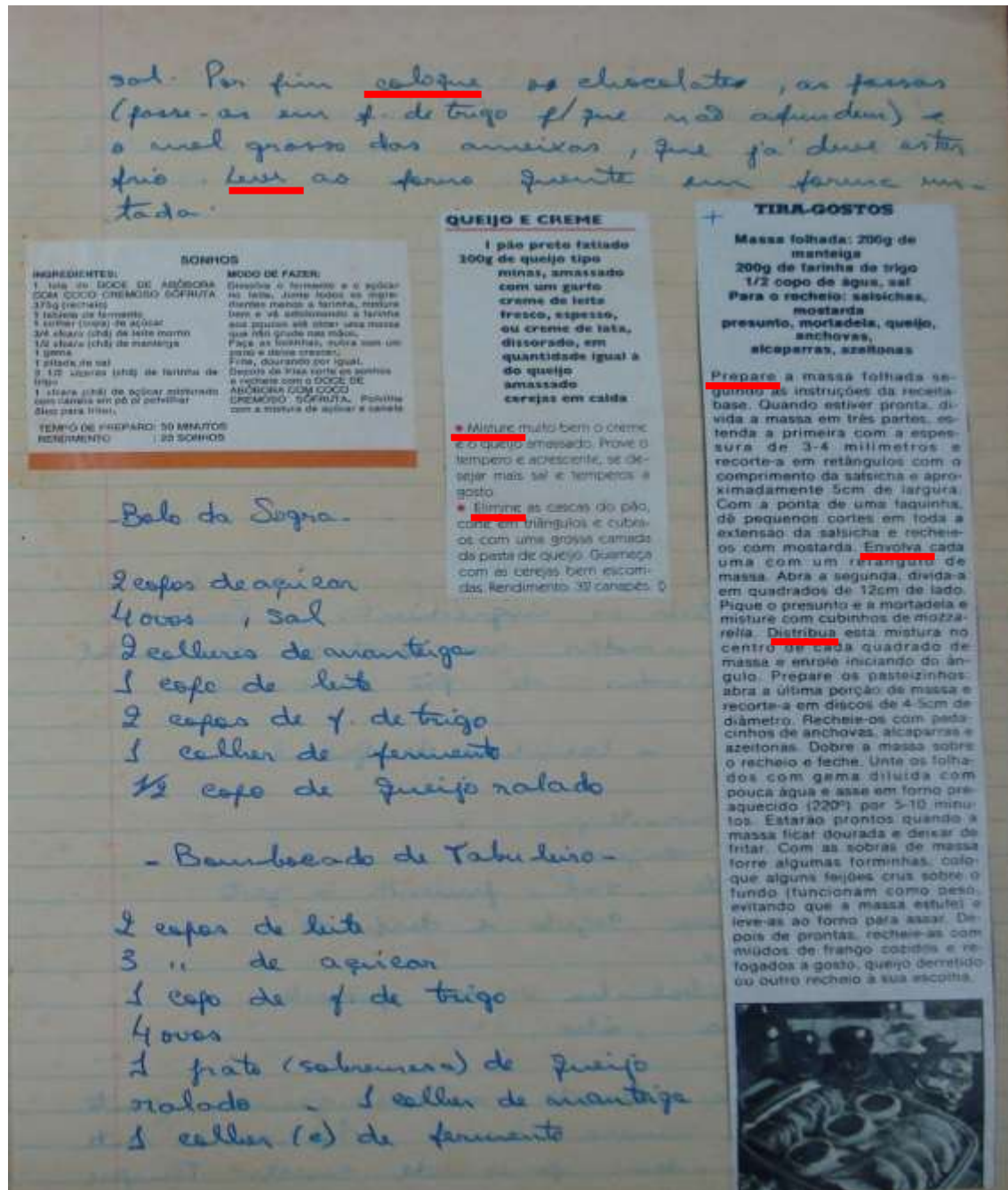


Figura 30: Manuscrito Culinário da autora E.

A figura 30 indica que a comida marca o elemento de identidade social das autoras: gostos, idade, região, classe social, nível de escolaridade, mapa das relações humanas, como código histórico/sociológico/antropológico. O manuscrito reflete, ainda, a marca pessoal da escrita da autora e o arquivo de sua memória, os costumes e a tradição de uma época que ficam registrados na escritura.

No mundo pós-moderno, as relações se modificam, o tempo, os gostos, a memória se modifica. Segundo Possenti (2009, p. 41):

Nos últimos anos, quando saúde e a beleza se tornaram cada vez mais estreitamente associadas, a informação sobre a quantidade de calorias do prato passou a fazer parte da “redação” de uma receita. Este é um bom exemplo de outra voz, que, em tese, nada tem a ver com a comida. Mas é cada vez mais freqüente que, além, ou invés, de dizermos que tal comida é ótima, dizemos que faz bem ou que não tem colesterol ou que, se tem, é do bom.

A comida é marcada pelo tempo e constitui uma metáfora. Cada ingrediente não é um texto, mas a união de todos cria um texto. A comida é elemento de identidade social. Os manuscritos representam a transmissão da oralidade para a escritura. Por meio deles, a voz (a linguagem) é arquivada na escritura, exercendo função de suporte da memória. É a voz transmutada em arquivo. A memória é o arquivo da humanidade e o manuscrito revela a identidade do autor, através de sua caligrafia e da maneira de organizá-lo. A letra é o som: o significante oral é significante escrito. A receita cobre uma narrativa pessoal da autora, o imaginário e sua memória.

É imperioso destacar que o gênero textual dialoga com seu tempo e cultura e que a cultura desse tempo (século XX e XXI) é diferente da do início do século XX. Ou seja, apesar de manter-se um padrão para o gênero (geralmente dividido entre ingredientes e modo de fazer) atualmente há a influencia da internet, da televisão, dos gêneros da mídia, o que propõe um dialogismo. O que se verifica é que há um dialogismo entre oralidade e escritura. Segundo Bakhtin, todo texto dialoga com outro texto, o que se reflete por meio da intertextualidade (manuscritos, fotos, receitas de revistas ou outras fontes) e da transtextualidade (informações além do gênero textual – sobre cidade, etiqueta, decoração, etc.). As imagens a seguir demonstram essa relação do tempo de produção da receita:

(Bolo de Chocolate)

- 3 colheres de sopa de chocolate
 - 2 açúcar de chá de f. de trigo
 - 1 açúcar de manteiga derretida em banho-maria
 - 3 ovos
 - 1 açúcar de chá de leite
 - 2 açúcar de açúcar
 - 1 1/2 colher de chá de fermento e bicarbonato de sódio
- modo de Fazer -

Bata as gemas com açúcar, junta a manteiga e bata até conseguir um creme perfeito, desmanche chocolate no leite e junta a massa acrescenta a farinha, o fermento e o bicarbonato bata bem e por fim acrescenta as claras em neve. Leve ao forno para assar em forma untada com manteiga. Forno quente. Depois de frio corte ao meio, recheie e cubra com o seguinte glaze:

2 açúcar de leite, 3 colheres de sopa de chocolate em pó, 1 colher de sopa de maizena, 1 1/2 açúcar de açúcar, 1 colher de sopa de manteiga. Misture tudo e leve ao fogo para engrossar. Depois de frio empregue.

Figura 31: Manuscrito Culinário da autora H.

- Bolo de nescau -

2 xicaras de açúcar,
1 xicara de manteiga ou margarina,
3 gemas (uma a uma),
1 xicara de leite. Acrescentar, misturando
devagar
2 xicaras bem cheias de farinha de trigo,
1 colher de sopa de fermento,
1 pitada de sal
10 colheres de nescau,
3 claras em neve.

Levar ao forno em taboleiro untado com manteiga e polvilhado com f. de trigo.

Depois para fazer a calda, levar ao fogo, mexendo de vez em quando, 2 xicaras de leite, 1 tablete de margarina, 1/2 xicara de açúcar, 10 colheres de sopa de nescau, 1 pitada de sal.

A calda está pronta quando ao mexer aparece o fundo da panela. Despejar sobre o bolo.

- Pavê de chocolate -

100 g de manteiga
9 colheres de nescau
5 colheres de açúcar
1 lata de creme de leite / soro

Misture tudo e junte 200 g. de biscoitos Maria (ou maisena picadinho, leve ao congelador -

Figura 32: Manuscrito Culinário da autora H.

As figuras 31 e 32 demonstram a relação entre duas receitas muito semelhantes em relação aos ingredientes e ao resultado final, ambas “Bolo de chocolate” e “Bolo de nescau”, pertencem ao mesmo caderno e aparecem uma seguida da outra na mesma sequência que aqui estão. O “nescau” é o primeiro achocolatado do mercado nacional, começou no ano de 1932, quando o produto foi desenvolvido, totalmente no Brasil, e lançado no mercado pela Nestlé, praticamente sem nenhum apoio publicitário e sob o nome de Nescáó (contração da palavra Nestlé com “cacáo”, forma usada para designar a palavra cacau conforme a grafia da época e principal matéria-prima do produto), sendo recomendado pela empresa às mães preocupadas com a nutrição de seus filhos. Com esse mesmo nome o alimento à base de chocolate foi lançado na Itália, na Espanha, na Argentina e na França. Em 1936 o produto já era apresentado como um super alimento em suas propagandas.

A mudança do nome do produto para Nescau ocorreu em 1954, pois as pessoas passaram a ler equivocadamente o acento agudo de Nescáó, como Nescão. Além disso, datam dessa época as mudanças ortográficas na língua portuguesa que, entre outras, substituíram o registro do “áo” por “au”. Nessa ocasião o slogan utilizado era “*Nescau, fortifica, alimenta e engorda*”. Na década de 60, com a popularização de eletrodomésticos como o liquidificador, entraram na moda as “vitaminas”, de frutas batidas com leite ou água, e os achocolatados perderam cartaz e espaço. Mas por pouco tempo. Os pesquisadores da Nestlé aproveitaram a onda e apresentaram, em 1961, o NESCAU com uma nova e exclusiva fórmula: vitaminada e instantânea. A embalagem original do produto era uma lata de aço, assim dá a hipótese de que os dois “bolos” são os mesmos em relação aos seus ingredientes, mas apenas um “Bolo Nescau” aparece com a marca dêitica do tempo histórico – da industrialização – quando determina o “tipo” de achocolatado que deve estar presente entre os ingredientes.

Assim, as diversas modificações na área política, econômica e social, repercutem nos estilos de vida do universo feminino. A década de vinte, por exemplo, é vista como a época marcada pela transitoriedade, pelo conflito entre o tradicional e o moderno, que então se evidencia principalmente nas discussões sobre as mudanças nas condutas femininas. Esse conflito, tradicional e moderno, era bastante visto pelas mulheres, principalmente por aquelas que tinham acesso às revistas e jornais da época, sendo eles regionais ou nacionais, essa transitoriedade era levada pelas mulheres para dentro de suas casas e podia ser transmitida até mesmo por suas receitas culinárias, seja através dos ingredientes, seja pelos nomes dados às receitas, seja pelos utensílios que nelas eram utilizadas. Além de essas receitas representarem o dia-a-dia de mulheres e famílias, a evolução através da modernidade, as receitas, muitas vezes, evocam a memória, toda a transformação do que se é específico a uma família, lembranças boas

ou ruins, que uma receita trazia para ela, sendo essa memória específica a uma só mulher, ou uma memória de massa, comum a várias outras mulheres, a exemplo das receitas publicadas em revistas e jornais, em embalagens de produtos os quais qualquer mulher poderá ter acesso, e isso pode ser bem observado nos cadernos de receitas dessas mulheres, cujos alguns nomes dados às receitas são comuns em vários cadernos como, “Croquetes de Bacalhau”, enquanto “Bolo à Raquel” não é tão comum, ele está presente na memória específica de um caderno de uma família, ou às vezes até de uma só mulher.

Segundo Bosi (1994, p. 418), “o tempo social absorve o tempo individual que se aproxima ele. Cada geração tem, de sua cidade, a memória de acontecimentos que permanecem como pontos de demarcação em sua história”. Na memória familiar, a figura materna – feminina – pode ser descrita por traços físicos ou morais, ou mesmo através de seu trabalho, mas constitui uma figura central na cadeia familiar. E as lembranças giram sobretudo em torno da alimentação. Penetrar na casa em que estão objetos biográficos é conhecer as aventuras afetivas de seus moradores. Assim também são os manuscritos culinários que revelam uma memória de família e de quem é seu dono.

No que concerne ao suporte do gênero receitas, analisa-se dois tipos básicos neste trabalho, o cadernos tipo escolar selecionado pelas autoras como suporte apenas das receitas e impressos (colagens) destinadas apenas a colecionar esse gênero e o outro tipo é o álbum de economia doméstica, que neste trabalho se subdivide em dois “tipos” o álbum de economia doméstica: o primeiro do colégio Lyceu Paraibano da cidade de João Pessoa, datado do ano de 1949, escola institucional pública; o segundo do colégio Santa Rita da cidade de Areia (brejo paraibano), escola particular religiosa datado do ano de 1968.

Os Álbuns de Economia Doméstica revelaram-se de uma riqueza inesperada para o trabalho, na medida em que não só fornecem elementos para se investigar as práticas relacionadas à cozinha e à arte culinária, vistas como atribuições básicas da mulher, da dona-de-casa “exemplar”, como também se mostram difusores importantes desse ideal de mulher: feminina, carinhosa, dedicada à família (especialmente ao marido), prezada e submissa. Este tipo de manuscrito traz, também, dados sobre alimentação, já que, em sua maioria, traz “conselhos” às donas-de-casa e/ou moças que estão sendo preparadas para o casamento. Entretanto verificou-se que poderiam fornecer muito mais que isso; assim, foram obtidos subsídios para discutir um pouco mais acerca dessas mulheres que em algum momento de suas vidas tiveram a preocupação de organizar um caderno de receitas. Com relação à disciplina Economia Doméstica, é importante pontuar que surgiu no campo do ensino com o nome de “trabalhos manuais”, colocada no currículo secundário pela Reforma Capanema, sendo vista

como um curso de Educação Doméstica, fazendo parte do ensino técnico profissional. O Plano Nacional de Educação de 1937 previa a existência de um ensino doméstico reservado para meninas entre 12 e 18 anos. Tratava-se de um ensino feminino contendo dois ciclos: um para o preparo das mulheres para a vida no lar, e um outro para a formação de professores pela Escola Normal Doméstica (SCHWATZMAN, BOMEHY, COSTA, 1984). A partir da promulgação da Lei Orgânica do Ensino Secundário¹⁴, em 1942, foi incluído o ensino de Economia Doméstica em todas as séries dos cursos ginásial, clássico e científico. Os objetivos da Economia Doméstica estavam voltados para a educação feminina, sobre a qual Capanema teria definido, segundo Vilhena, (1988):

[...] o que viria a ser estatuído para o ensino secundário: a necessidade de uma educação especial para a mulher com a intenção de prepará-la para a vida doméstica e para a conservação da família. Este seria, inevitavelmente, o tipo de serviço que a mulher deveria prestar à sociedade brasileira.

Enquanto disciplina do ensino secundário, a Economia Doméstica deveria estar voltada para a formação de jovens que se preparassem para a vida doméstica e exercessem a função de “mães de família”. É o que transparece principalmente no Álbum de Economia Doméstica da autora A do colégio Santa Rita de ordem religiosa. O Ginásio de Santa Rita, na década de 1960, adotava plenamente a função de colégio de moças quando as alunas se reuniam para as aulas de trabalhos manuais, afinal, cuidava-se da instrução das meninas, mas também da formação para o cumprimento do destino de “esposa e mãe de família”. Segundo Tanure (1970), preenchia-se a função de formar moças, “a fim de que pudessem desempenhar suas funções de mães de família e senhoras da sociedade”. Como mostram as imagens a seguir:

¹⁴ Decreto-lei n.4.244 de 9 de abril de 1942, Lei Orgânica do Ensino Secundário. Título III, Do ensino secundário feminino. Art. 25 – “Prescrições especiais”.

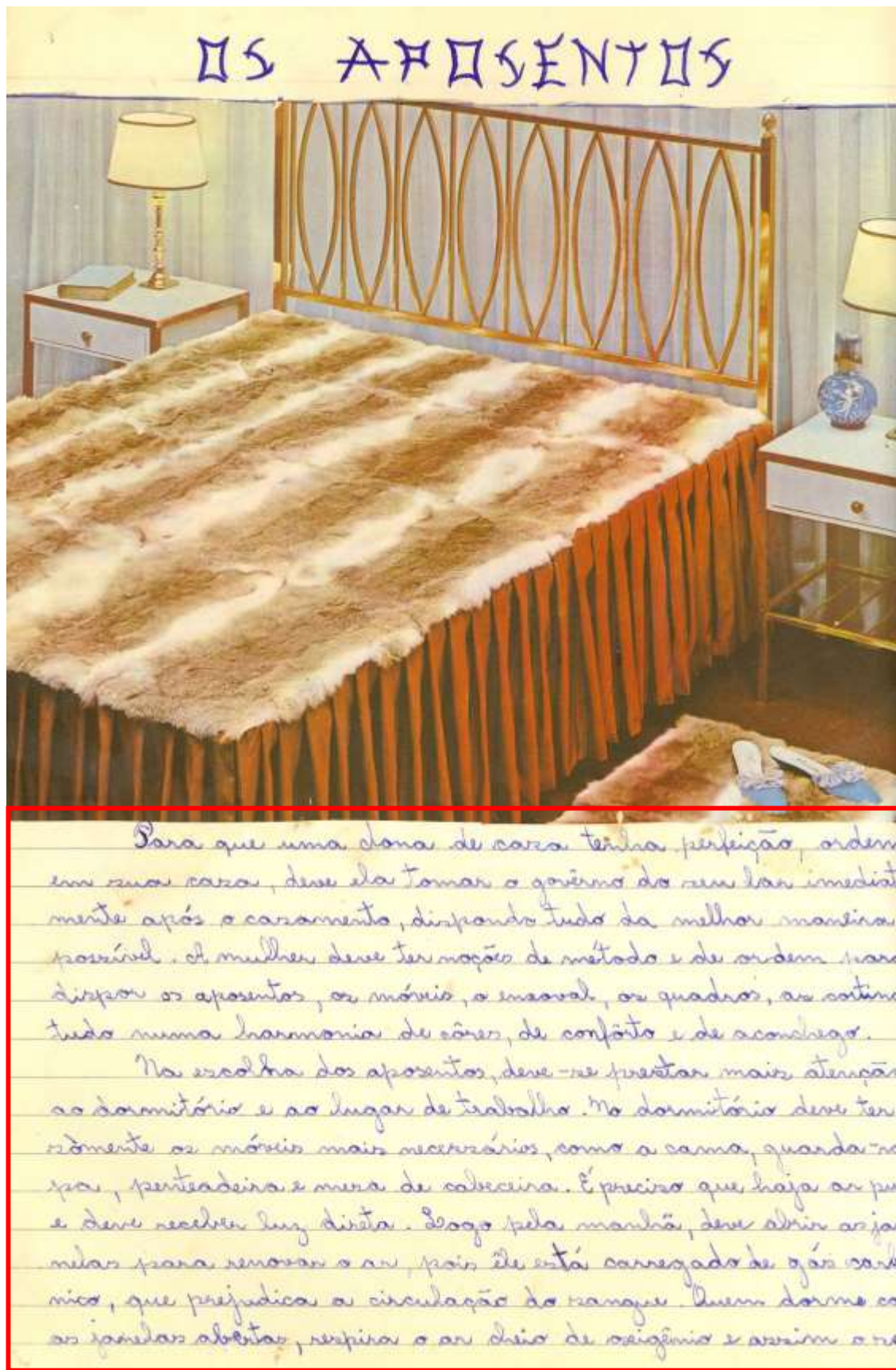


Figura 33: Álbum de Economia Doméstica da autora A.

no é mais tranquilo.

A cama deve ser confortável. Atualmente as indústrias criam colchões e travesseiros higiênicos e rápidos. É preferível fazer o quarto maior com o dormitório, pois é ali que se reúne as forças para a luta cotidiana.

No dormitório também deve reinar o senso estético de modo que proporcione no quarto um aspecto acolhedor, por simples contraste de cores entre cortina, colchões e colchas cama. Os lençóis sempre de forma simples, branco ou castanho devem ser simples e estirados na cama, o colchão deve ser doado com um lençol de seda, que tenha um bordado simples com o monograma.



Para as fronhas há vários modos de fazer, e seja de que modo for, devem cobrir bem o travesseiro, sendo adornada com bordado simples.

A cama deve ser ventilada todos os dias antes de ser e estar sempre em perfeita ordem, senão perde o estimo valor. O assoalho de preferência o taco, porque não é tão frio, sempre encerado. A limpeza deve ser feita com um pano úmido e não com a varradora. É conveniente ter a lâmpada ou vela na mesa de cabeceira e um despertador que acorde pontualmente. Um quadro piedoso não deve faltar pois o último pensamento e o principal de cada dia, deve ser dirigido ao nosso criador, que deixa marcas no sol, no rio, no céu e na terra.

Figura 34: Álbum de Economia Doméstica da autora A.

Nas figuras 33 e 34, percebe-se as alunas são orientadas, através de um texto já pronto (ditado ou copiado) pelas professoras, a como devem proceder no preparo, organização e manutenção dos “aposentos” do casal, parte das aulas de Economia Doméstica, tornava-se um padrão para o enxoval da moça, pois adornavam toalhas de mesa lençóis, fronhas, bandejas de café, lenços, guardanapos, panos de prato e roupinhas de bebê. Desse modo, a moça ao aprender: os pontos de bordado, corte e costura, entre outros, para fazer o seu enxoval, ia adquirindo algumas formas de comportamento e atitudes que a tornavam uma “moça prendada”.

Compreende-se a importância atribuída à educação doméstica e às noções de higiene quando se remete a uma escola confessional destinada à formação de moças, como o Ginásio de Santa Rita. No contexto da época, elas para lá eram enviadas para aumentar seu conhecimento e instrução, com a intenção realizar melhor suas tarefas de esposas e mães de família. Nesse sentido, o caderno de Economia Doméstica enfoca conteúdos específicos de educação doméstica e higiene, destinados à formação da dona de casa e mãe de família. O que não é total ente diferente no colégio do Lyceu Paraibano, onde a diferença seria que as moças deveriam saber das “prendas domésticas”, mas elas estavam se inserindo na vida pública social, inclusive no que concerne da vida profissional.

O álbum de economia domestica da autora B, do Lyceu Paraibano, demonstra o preparo para a vida domésticas através de seus textos, também pré-estabelecidos pelas professoras (ditados ou copiados), mas eles não pontuam a ordem religiosa e nem haviam aulas práticas como o do colégio Santa Rita. Um dos objetivos das Instituições – pública ou privada – era a educação da mulher tendo como princípios de vida a obediência, a ordem, o estudo, o respeito, tudo o que pudesse ajudá-las a se constituírem moças a serviço da família e da sociedade.

No cotidiano, as práticas educativas e disciplinares submetiam as alunas a um sistema de controle, com espaços e horários delimitados, que visava à formação de jovens submissas, cultas e com boas maneiras. Dessa forma, as famílias tinham a segurança de que suas filhas receberiam uma educação que as moldaria ao perfil que a sociedade daquela época exigia em relação ao sexo feminino, qual seja: uma mulher dócil, meiga e dedicada a cumprir suas funções de mãe e de esposa.

Dos dez manuscritos culinários (cadernos e álbuns) de mulheres residentes em João Pessoa no século XX foram feitos as descrições e os inventários das receitas, e estes registram receitas de salgados – carnes, aves, sopas, massas em geral, molhos, saladas e legumes, frutos do mar, cremes e mousses, cereais, farofas e farinhas, salgadinhos de festa, ovos, sanduíches e pão, almoço completo, angú, cuzcuz e manguzá, tapioca, purê – doces – bolos e tortas, pudins,

cremes, doces, doces caseiros, sobremesas, biscoitos, sorvetes, recheios e glaces, geléia e gelatina - bebidas – ponches e refrescos -, utilidades domésticas – Arrumação da mesa, pesos e medidas de equivalência – e receitas de roupas – padrão da blusa simples, blusão, cava, decote, gola marinheiro, saia justa, vestido inteiro, vestido tubinho.

A quantidade e a recorrência das receitas analisadas podem ser observadas de acordo com a tabela 1, denotadora da quantidade de receitas – comidas e bebidas – dos manuscritos culinário

Tabela 1 - TABELA DA QUANTIDADE DE RECEITAS - COMIDAS E BEBIDAS - DOS MANUSCRITOS CULINÁRIOS DO SÉCULO XX

Comidas/ bebidas	M.C.A.A. ¹⁵	M.C.A.B	M.C.A.C	M.C.A.D	M.C.A.E	M.C.A.F	M.C.A.G	M.C.A.H	A.E.D.A.A. ¹⁶	A.E.D.A.B
Carnes	20	15	18	31	22	0	1	1	0	7
Aves	4	13	5	2	11	0	0	0	2	1
Sopas	6	2	2	4	2	0	0	0	0	0
Massas em geral	8	19	8	32	12	0	3	11	2	4
Molhos	1	0	3	12	13	0	1	2	0	3
Saladas/legumes	17	34	12	9	12	0	2	3	0	6
Frutos do mar	13	21	8	31	30	0	2	0	1	4
Crems/mousses/pudim	2	7	0	0	0	0	3	0	0	5
Cereais	2	5	3	3	5	0	0	1	2	9
Farofas/farinhas	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0
Salgadinhos de festa	0	14	5	16	15	0	27	13	0	4
Ovos	0	0	3	1	0	0	0	0	0	1
Sanduíches/pão	0	0	6	3	1	0	3	4	2	3
Almoço completo	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
Cuzcuz/angú/manguzá	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0
Tapioca	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
Purê	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0
Pamonha	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Bolos/tortas/bolinhos	30	27	38	50	54	18	27	170	8	24
Pudim	7	8	7	17	3	0	7	53	0	8
Crems	2	9	19	31	4	0	6	65	3	5
Doces	12	6	20	31	25	3	7	33	1	10
Doces caseiros	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sobremesas	1	12	0	0	8	0	5	16	2	1
Biscoitos	0	0	4	16	8	6	2	25	1	10
Sorvetes	0	0	16	4	2	0	0	0	0	1
Recheio/glacê	0	0	0	8	5	0	0	0	0	4
Geléia/gelatina	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0
Ponches/refresco	0	0	2	0	1	0	5	3	0	0
Coquetel	0	0	0	0	1	0	1	3	0	0
Bebida	0	0	0	0	0	0	1	9	0	0
Licor	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

A tabela acima mostra o total de receitas das categorias inventariadas. Inventariou-se seiscentos e vinte e duas receitas de comidas salgadas, novecentos e setenta e nove receitas de comidas doces e vinte e três registros de bebidas – *cocktail*, *refresco*, *licor*, *ponche*, *entre outras*.

Algumas subcategorias como – *carnes*, *aves*, *sopas*, *massas em geral*, *saladas e legumes*, *frutos do mar*, *cereais*, *bolos e tortas*, *pudim cremes*, *doces* – estão descritas nos dez inventários de receitas e representam o conjunto de lembranças de experiências vividas por donas de casa cujas identidades explicitam os trajetos femininos do século XX na Paraíba. Apenas o manuscrito culinário da autora H aponta a trivialidade do cotidiano – *carne verde*,

¹⁵ M.C.A.A. –Manuscrito Culinário da Autora A.

¹⁶ A.E.D.A.A. Álbum de Economia Doméstica da Autora A.

carne charque, carne sol, angú, cuzcuz, manga - narradas e ensinadas pelas empregadas domésticas.

As receitas de carnes recorrentes nos manuscritos culinários como *Enrolados de carne com tomate, Peru a Califórnia, Fatias de carne com molhos madeira* sugerem almoços e jantares especiais devido à delicadeza do preparo dos seus pratos. As massas -*macarronada, talharim au gratin, pizza, suflê de batata, macarronada italiana, talharim à italiana, macarrão au gratin* – muito comuns nos cadernos da autora C e de outras apontam a origem italiana e a influência que a colônia italiana exerceu no gosto de João Pessoa especialmente na primeira metade do século XX. A infinidade de bolos e tortas com nomes de pessoas: *Bolo de mandioca Conceição, Pudim de ovos moles Nisa, Recheio para bolo Rosa de Lourdes, Bolo de Pão Nasilha, Bolo de chocolate Carminha, Torta de maçã Iara, Bolo Maria Luiza, Bolo Baby Nasilha* – mostram a circularidade das receitas entre as pessoas e as relações de parentesco e amizades. Outras receitas como – *Filhoses, Bolo Pé de moleque, Bolo Natal, Bolo de Milho, Bolo corô de Natal, Ponche de Natal* – sinalizam as festas cíclicas do ano: o carnaval – *Filhoses* -, o São João – *Bolo pé de moleque, Bolo de milho, Bolo São João, Bolo Santo Antônio* – e o Natal – *Bolo Natal, Bolo corô de Natal, Ponche de Natal, Lombo cheio, Peru a Califórnia* . Outras lembram a comemoração do centenário da independência do Brasil no dia 07 de setembro de 1823 – *bolo centenário*.

As receitas culinárias revelam, portanto, o tempo das festas sagradas – *carnaval, São João, Natal* – e o das festas profanas – *almoços de domingos, reuniões entre amigos* – sinalizando uma época em que o tempo era cíclico marcado por eventos de cunho privado. Eliade (1992), descreve a coexistência de dois tempos: o sagrado e o profano. O tempo sagrado é o tempo das festas – festas periódicas – de natureza reversível. “É um tempo mítico, primordial, tornado presente; toda festa religiosa, todo tempo litúrgico, representa a reatualização de um evento sagrado que teve lugar em um passado mítico “nos primórdios”. (ELIADE, 1992. P. 63). E o tempo profano possui “duração temporal ordinária na qual se inscrevem os atos privados” (ELIADE, 1992. P. 63). É o tempo do trabalho e o tempo do lazer e dos espetáculos. O imaginário das festas presentes nos manuscritos culinários a partir dos inventários das receitas permitem entender que as festas simbolizam a dimensão sagrada da vida. É o lugar em que se experimenta a religação da existência humana com o mundo sagrado : o divino.

Além das receitas diferentes de dias festivos, registradas nos dez manuscritos – *salgadinhos de festa e molhos, carnes, aves, sopas, massas em geral, saladas e legumes, frutos do mar, cereais, bolos e tortas, pudim, cremes, doces*, há em apenas um manuscrito de uma

adolescente , receitas do trivial - *doces caseiros, tapioca, cuzcuz, angú, manguzá* , revelado em entrevista feita com a autora de ser “curiosidade de criança”.

A categoria de cereais é descrita em todos os manuscritos, como assinala a tabela; mas há um cruzamento apenas de receitas comuns - *Arroz com caranguejo, rubação no manuscrito culinário 01 (MC 01), Arroz carioca, arroz com maçã, arroz à grega, arroz com passas e pimentão, leque das plumas (MC 02), Arroz, feijão, arroz doce (MC 03), Arroz de ovos com costeletas, Arroz com camarão, arroz de camarão (MC 04), feijoada, cassulê para feijão branco, arroz de forno, arroz de camarão, arroz de forno (MC 05), Risoto de galinha (MC 08), Arroz de preguiçoso, Arroz com leite de coco e passa (MC 09) e Arroz com galinha, Arroz de forno paulista, Arroz doce, Rizoto de ovos (MC 10)* -. O cruzamento mostra a memória individual das senhoras predominando sobre a memória coletiva ressaltando a construção social da memória a partir destas mulheres que registram suas lembranças e tem uma função: “a de ser a memória da família, do grupo, da instituição, da sociedade” (BOSI, 1979:23).

2.2 UMA NOVA ORDEM DA ESCRITURA – A RECORRÊNCIA DO IMPRESSO NO MANUSCRITO

A partir do momento em que as receitas são escritas em cadernos manuscritos ou publicadas em impressos como revistas e jornais, a difusão e circulação se constituirão em um paradigma do gosto e, eventualmente, em uma marca identitária de um local e cultura. Essas receitas representam o dia a dia de mulheres e famílias, mostra também a mudança dos costumes, a transformação do que se é específico de um determinado lugar e a circulação da memória de receitas deixadas por avós, mães, as lembranças boas ou ruins, que uma ou outra receita traz para as mulheres. As receitas publicadas em jornais, revistas ou inseridas em embalagens de produtos explicitam consigo afazeres do lar, as novidades da moda, dicas de culinária, utensílios domésticos e acabam por levar para o imaginário feminino um modelo a ser seguido, e tudo que esteja fora desse modelo se torna também fora dos padrões introduzidos pela circulação desses impressos. Assim, a indústria cultural aproveita-se da feminilidade e vaidade das mulheres e seus desejos por produtos e serviços para torná-las dependentes dos utensílios divulgados nas revistas, tornando-as cada vez mais essenciais para consumo. O público se torna o modelo do privado, e isto pode ser observado através dos recortes escolhidos pela autora de cada manuscrito como forma de ilustrar as receitas ou os textos dos Álbuns de economia doméstica. Como observado nas imagens abaixo:



Figura 35: Álbum de Economia Doméstica da autora A.

QUARTO DA CRIANÇA



Quantas vezes não são consultados os médicos das grandes cidades sobre a criança pálida e definhada. A causa do mal quase sempre é a mesma: habitam quartos demasiadamente pequenos, mal ventilados e respiram durante a noite toda um ar viciado pela pessoa que dorme ao seu lado, às vezes na mesma cama.

O quarto deve ser amplo, e as paredes têm que predominar as cores verde, ou mesmo uma ^{outra} cor clara, pois serve de calmante para os nervos.

Não devemos esquecer os enfeites graciosos tanto nas paredes como na cama da criança.

Serve também dispor de uma pequena estante, onde serão

Figura 36: Álbum de Economia Doméstica da autora A.

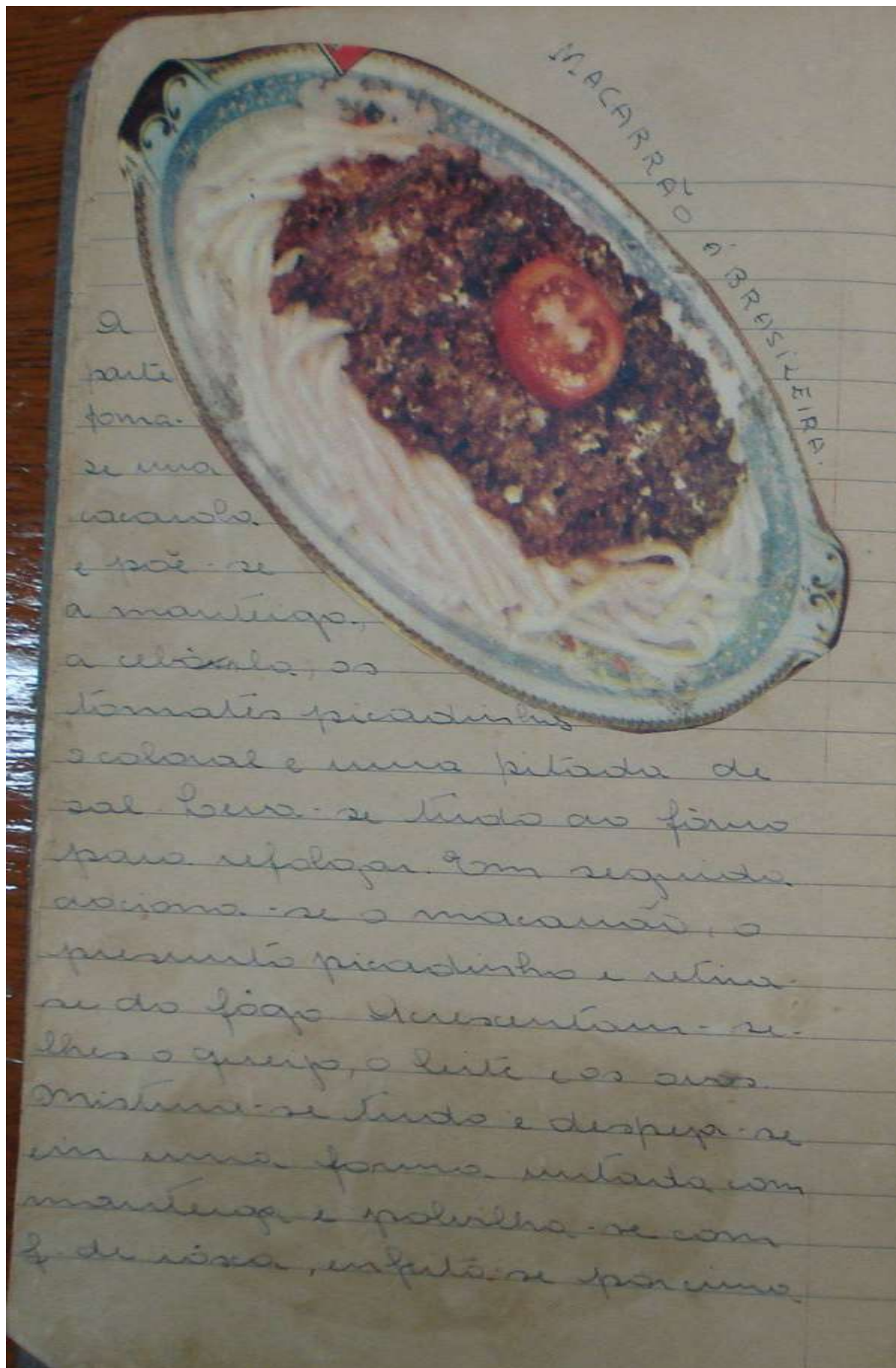


Figura 37: Manuscrito Culinário da autora D.

As figuras 35, 36 e 37 demonstram que em muitas práticas discursivas da mídia brasileira, o tema é objeto de enunciados cotidianos que fazem corroborar que o público e o privado dialogam constantemente. Dessa forma, os impressos contidos nos manuscritos acionam redes de memória: a figura 35 é a imagem do casamento do já consagrado jogador de futebol Edson Arantes do Nascimento (Péle), em 1966, com Rosemeri Cholb, imagem de um quarto de criança na figura 36, imagem de um macarrão com molho na figura 37. Esses impressos produzem efeitos sobre as representações e as identidades feminina e masculina, instaurando subjetividades e, ao mesmo tempo, fazendo retornar formulações anteriores. Trabalho da memória, esses enunciados integram-se a redes de outras formulações e constituem outros trajetos de sentidos.

O iconográfico no texto da figura 35 afirma um conceito de “casamento” e de “família” nos quais a ruptura já está instalada; entretanto, no plano verbal, o enunciado “O Casamento” e na página seguinte segue o texto que fala do matrimônio e logo em seguida, da família, como mostra a imagem a seguir:



Figura 38: Álbum de Economia Doméstica da autora A.

As figuras das figuras 35, 36, 37 e 38, cruzam o verbal e o não verbal, o público e o privado, indicando que os sentidos estão sempre à deriva, no entanto, podem ser compreendidos porque atualizam (isto é, estabilizam/desestabilizam a memória discursiva). Isso demonstra que a instalação de novas representações a partir dos impressos não elide a coexistência dos sentidos tradicionais: como um “nó em uma rede” cada enunciado relaciona-se com outras séries de formulações, com outros trajetos que se cruzam e constituem identidades através da reativação da memória discursiva.

Toda essa relação entre o manuscrito e o impresso, que na imagem 35, restaura-se, a cena dos noivos ajoelhados e do celebrante ao segurar a bíblia, vários trajetos de sentidos tradicionalmente associados ao “casamento” (as vestimentas e a ornamentação, com todos os valores simbólicos a elas relacionados), o que reafirma papéis associados ao feminino e remete à ideia do casamento como conquista, como vitória sobre outras mulheres (além, é claro, de dizer que as mulheres querem, de qualquer maneira, se casar). Assim como denotam os textos dos álbuns de economia doméstica que possuem como foco principal o preparo de moças para as prendas do lar e do casamento.

As receitas surgem como fontes de memórias, quer sejam elas memória de uma sociedade tradicional, como os cadernos da primeira metade do século, quer sejam manuscritos que mostram uma modernidade pontuada pelo ensino da economia doméstica a mulheres que começam a sair de seu mundo para ganhar o mundo, sem nunca esquecer que seu papel de maior valor é o da mulher que cuida da casa, ou através de cadernos mais atuais da segunda metade do século XX, que mostram as transformações que a modernidade vem acrescentar nessa tradição, como a influência da TV e dos demais aparatos modernos através dos impressos.

Mesmo com as máquinas de datilografar, mesmo com os novos utensílios entre tantos outras novidades trazidas pelo moderno, a tradição dos manuscritos nos revelam a relação das memórias pessoais com o texto escrito de cada mulher, onde essa relação pessoal é bastante influenciada por uma memória coletiva, relação que nos revela a relação entre o envolvimento da mulher com seu mundo e o desenvolvimento da memória de todo um país. Para tanto, foram feitos os inventários da receitas manuscritas e impressas e elaboradas tabelas afim de perceber a relação entre as receitas manuscritas e impressas de um mesmo caderno e posteriormente de um caderno e outro. Como mostra a tabela abaixo:

Tabela 2 - TABELA DA RELAÇÃO DE RECEITAS MANUSCRITAS, DATILOGRAFADAS E IMPRESSAS – MANUSCRITO CULINÁRIO DA AUTORA C

<i>Datilografada</i>	<i>Impresso</i>	<i>Impresso</i>	<i>Manuscrito</i>
----------------------	-----------------	-----------------	-------------------

Pudim de abacaxi	Camarão com palmito	Bom-bocado de mandioca	Brigadeiro
Bôlo amarelo	Camarões á florentina	Docinhos glaçados	A...recheados
Gelatina vermelha	Môlho de camarões	Marzipam	
Siricaia	Moqueca de Camarões	Balas de amendoim	
Pudim de queijo	Torta de camarões	Trouxinhas de chocolate	
Sôpa de tomates	Caruru	Pipoca da titia	
Sôpa de couve-flor	Souflê de camarão e queijo	Batata doce à Francesa	
Frango a morengo	Torta para Semana Santa	Tronquinhos decidra	
“duplings” de ovos	Maionese de camarão	Cocadinhas do juquinha	
Sorvete de creme	<u>Camarões recheados</u>	Cajuzinho de amendoim	
Pudim de banana	Não visualizado	Bombocado de mandioca	
<u>Cocada de karo</u>	Sorvete de creme	Pé-de-moleque rápido	
Sorvete de milho verde	Sorvete de baunilha	Receita clássica de panqueca	
Bolinhos de povelho	Sorvete de limão	Panqueca de tangerina	
Maria mole	“Sorvete de limão”	Panqueca de cebola	
Peixe gratinado	Sorvete de Mauís <i>Leite condensado Moça</i>	A panqueca surpresa	
Sôpa de aipo	Rocambole com Sorvete	A panqueca amilanesa	
Bifes à milanese	Alaska	Panquecas de minuto	
Molho branco	Sorvete Ben-Ben	Panquecas sutamas	
Molho de côco	Sorvete de creme	Doce de panqueca	
Molho Holandês	Sorvete Cubano	Canapés de Atum <i>maionese Gourmet</i>	
Vagens com queijo	Sorvete de côco	Sanduiche piquenique <i>maionese Gourmet</i>	
Molho de manteiga	Sorvete de laranja	Maionese de legumes <i>maionese Gourmet</i>	
Molho de camarões	Torta Alaska	Maionese Inglesa <i>maionese Gourmet</i>	
Palitos de queijo	Torta de Sorvete	Canapés de patê de ganso <i>maionese Gourmet</i>	
Petequinhas de bacalhau	Crema com môlho de “ sundae”	Camarão ao molho tártaro <i>maionese Gourmet</i>	
Croquete de camarão	Super môlho	Receita de maionese	
Salgadinhos de nata	Crema diplomata	Salada fantasia	
Paozinho de Minuto	Manjar de chocolate	Salada de camarões	
Torta de camarão com Palmito	Ovos de páscoa	Tempero para salada	
Arroz com camarão	Doces para a páscoa	Massas esfarelentas (empadinha)	
Casadinhas de camarão	Torta de páscoa	Massa podre (empadinha)	
Manjar branco	Ovos remoulade	Massa dura (empadinha)	
Açúcar queimado	Cestinhas de ovos duros	Empadinhas especiais	
Crema gelado	Bôlo de côco	Pastel de minuto	
Crema de côco	Bôlo rei	Recheio de camarão e palmito	
Bolo gostoso	Bôlo de açúcar queimado	Recheio de galinha	
Celestial	Bôlo pêssego	Recheio de bacalhau	
Crema de Maria Lucia	Bôlo de ameixas	Recheio de legumes	
Marmelada	Bôlo de abacaxi	Recheio de carne de porco	
Glacê	Bôlo de peras	Empadas meio folhadas	
Bôlo de cozinheira	<u>Bôlo de setembro</u>	Empadinhas especiais	
Bôlo mármore	Bôlo de chocolate	Empadas finíssimas I	
Bôlo Cubano	Bôlo não visualizado	Empadas finíssimas II	
Bôlo baiano	Sorvete de leite moça <i>Leite condensado</i>	Massa de pastel	
Bôlo enrolado	Torta de chocolate	Massa de pastel com polvilho	
Bôlo riograndense	Bôlo palhacinhas	Massa de pastel assado	
<u>Bôlo pig</u>	Bôlo de melado	Recheado de presunto	
Bôlo de macacheira	Bôlo de chocolate	Recheado de galinha	
Pudim de frutas	Glacê de leite	Recheado de camarão	
Pudim de televisão	Glacê “fondant”	Massa de pastel à milanese	
Doce de leite	Glacê de laranja	Empadas finíssimas	
bombons Eulalia	Glacê cozido	Empadas de Melia	
Sequilhos de polvilho	Glacê de chocolate e melado	Sonhos de queijo	
Pastelzinhos de batata	Glacê delicioso	Pasteis de camarão	
Pão irá	Torta	Biscoito salgado	
Massas para fritar	Massa para Torta	Massas folhadas fritas	
Sanduíches torrados	Massas para torta doce	Rosquinhas fritas	
Sonhos	Torta de nozes	Cigarretes	
Sonhos fritos	Torta de crema de côco	Forminhas de presunto	
Rosquinhas de cerveja	Rocambole de côco	Pãezinhos de salsichas	
Empadas de galinha	Bolo Escocês	Sanduiche Bauru	
	Torta de banana	Sonhos de presunto	
	Bôlo delicioso	Pão recheado com lingüiça	
	Bôlo de chocolate	Canapés de queijo	
	Glacê de chocolate	Canapés deliciosos	

	Bôlo de fubá	Salgadinho de atum	
	Bôlo de fubá	Impresso	
	Bôlo de fubá e tigo	Canapés de queijo com bacon	
	Bôlo de chocolate	Sanduiche ninho de passarinho	
	Bôlo de laranjas	Sanduiche de Dóris Monteiro	
	Bôlo “BirI”	Sanduiche de nozes e banana	
	Bôlo piquenique	Sanduiche torrados de queijo	
	Bôlo de banana	Sanduiche para festa	
	Bôlo de laranja <i>Royal</i>	Pãezinhos para sanduiche	
	Bôlo prata	Sanduiche surpresa	
	Recheio de creme	Bolinhos de bacalhau	
	Recheio de laranja	Coxinhas de galinha	
	Bôlo de chocolate <i>Royal</i>	Tretrazzine de galinha	
	Cobertura de pudim de baunilha <i>Royal</i>	Creme de galinha	
	Bôlo de camadas	Moqueca de galinha	
	Bôlo fofinho	Recheio de sardinha	
	Pão bonito por dentro como por fora	Recheio “ <i>liverwursl</i> ” e bife	
	Bôlo mármore	Recheio de ovo e “bacon”	
	Bôlo de “pois”	Recheio de galinha	
	Bôlo de fubá	Recheio de queijo e presunto	
	Bôlo de mel	Recheio de camarão	
	Bôlo melado	Recheio de presunto	
	Bôlo xadrez	Recheio de carne moída	
	Torta Nair	Massa folhada	
	Glacê de chocolate	Pão de carne	
	Glacê de chocolate e mel	Pão de carne com queijo	
	Bôlo “meia- noite”	Pão de carne recheado	
	Bôlo de sol	Pão de vitela	
	Glacê montanha de neve	Pão de carne com “ketchup”	
	Bôlo de fubá	Pão de carne especial	
	Bôlo de fubá	Quibe	
	Bôlo de laranja	Chicken Pil	
	Bôlo baiano	Frango á Célia Raquel	
	Bôlo de banana	Torta de galinha á paulista	
	Bôlo barato	Massa de torta	
	Bôlo pavê	Presunto para páscoa	
	Bôlo de calda	Nhoque de queijo	
	Bôlo de chocolate com hortelã	Bacalhoda espanhola	
	Bôlo rico de minas	Bacalhau com leite de côco	
	Bôlo pavê	Cozido de Bacalhau	
	Bôlo de aniversário	Bacalhau com creme	
	Cuca	Bacalhau com vinho	
	Bôlo- esponja amarelo	Bacalhoda inglesa	
	Bôlo de setembro	Massa para Safiras	
	Bôlo republicano	Coração recheado	
	Bôlo de um ovo	Presunto assado	
	Bôlo de laranja	Quibe de bandeja	
	Bôlo Lady Baltimore	Quibe aço	
	Manjar branco <i>leite condensado moça</i>	Impresso	
	Pão-de-ló	Quibe...	
	Bôlo de batata roxa <i>leite condensado moça</i>	Quibe cão	
	Bôlo de frutas	Quibe diversos	
	Bôlo de pipoca	Spaghet com almôndegas	
	Torta de Nádia <i>royal</i>	Macarrão á brasileira	
	Bôlo não visualizado	Macarrão e bacalhau	
	Bôlo caipira de mandioca	Macarrão assado	
	Pudim de laranjas da mamãe	Macarrão á strogonoff	
	Pudim de laranjas Maria Inês	Spaghet com camarões	
	Pudinzinho de laranjas	Macarrão á Siciliana	
	Compota de pêssego com chantilly	Macarrão á milanese	
	Creme de chantilly	Môlho para Macarrão á bolonhesa	
	Pudim de queijo	Môlho de mostarda	
	Pudim tropical	Môlho picante carmilho	
	Pudim de leite	Molho picante	
	Pudim Italiano	Feijão de forno á americana	
	Pudim de côco	Sopa inglesa	
	Pudim de laranjas	Sopa de batatas	

	Pudim de côco	Sopa creme de espargos	
	Pudim de pão antigo	Sopa preincesa	
	Pudim de pão	Sopa creme de minuto	
	Pudim de pão com suspiro	Sopa de creme de tomate	
	Pudim de pão com chocolate	Sopa-creme de cenoura	
	Siricain de bananas (pudim de pão com bananas)	Sopa de batatas com agrião	
	Pudim de rainha	Sopa de massa	
	Pudim de leite condensado	Sopa creme de espargos	
	Pudim de caramelo	Sopa de ervilhas	
	Pudim de pão	Sopa de couve-flor	
	Pudim Itamarati	Panqueca especial	
	Pudim de claras	Panquecas	
	Pudim de ricota	Panquecas alemãs	
	Pudim triunfo	Panqueca com presunto	
	Pudim de banana	Panqueca favoritas	
	Pudim de côco e queijo	“ Enchilados” de galinha	
	Pudim de leite	Panqueca de abacaxi	
	Cajuzinhos de amendoim	Panqueca com fubá	
	Bons-bocados de côco	Panquecas leves	
	Doce de leite e nozes	Panqueca reais	
	Baba-de-môça	Panqueca de leite azêdo	
	Trouxas de ovos	Panqueca com queijo	
	Biscoito de côco	Cebolas recheadas	
	Cocada branca	Salada de repólho	
	Sequinos de <i>Maizena</i>	Charutinhos de repólho	
	Biscoito de <i>Maizena</i>	Creme de repólho	
	Bolinhas decôco	Repolhos recheados	
	Biscoito de cerveja	Cebolas de fomo	
	Biscoito de xícara	Língua	
	Docinhos de côco	Purê de ervilhas	
	Bombom de amendoim	Língua a francesa	
	Bombom de uvas	Purê de maçãs	
	Bala de banana	Cuscuz de peixe à paulista	
	Bala de mel	Moqueca de peixe	
	Carrés de chocolate	Peixe com pirão	
	Bombomzinhos de côco e passas	Gelatina de presunto	
	Suspiro de Araruta	Sopa de feijão preto	
	Bombom de côco	“Roast beef” e legumes	
	Cocada com mel	Guarnição	
	Bala de côco	“Souflés” de queijo	
	Bolinhas fofo de maisena	“Souflés” de maçã	
	Amanteigados	“Souflés” presunto	
	Doce de ovos	“Souflés” de camarão	
	Broa de fubá	Suflê de laranja	
	Biscoito de fubá doce	Suflê de chocolate	
	Biscoito de fubá salgado	Bifes à milanesa	
	Biscoito frito de fubá	Bife strogonoff	
	Biscoito de farinha de milho		
	Batatas doces carameladas		
	Pãezinhos de queijo		
	Brincadeira		
	Quebra-quebra		
	Biscoito de xícara		
	Biscoito de leite de côco		
	Biscoito de ...		
	Delícias		
	Suspiro de Araruta		
	Biscoito bombom		
	Bombom de biscoito		
	Pirâmides de abacaxi		
	Pão de mel		
	Biscoito tentação (de cerveja)		
	Biscoito de côco		
	Biscoito palito		
	Queridinho(biscoito de maisena)		
	Biscoito de côco		
	Pão de mel		
	Pãezinhos de queijo		
	Pão Genovês		

	Pãezinhos de queijo		
	Pasteizinhos de damasco		
	Glacê vidrado		
	Mulatinhos		
	Filmos		
	Balambo de côco		
	Bananinhas		
	Pastilhas		
	Geléia cristalizada		
	Bom-bocado de mamão		

A tabela 2, assim como todas as tabelas realizadas de cada manuscrito, demonstra que as receitas manuscritas, impressas, recortes de jornais e revistas e de embalagens de produtos industrializados são fontes importantes para se estudar a História e a Cultura da Alimentação, considerando os estágios históricos da cozinha e da mesa, permanentemente associados na esfera social.

Tais fontes revelam as mudanças e permanências que a atividade culinária adquiriu perante as sociedades. Desta forma, a cozinha guarda a memória culinária revelada através das receitas, com as suas respectivas dimensões local, regional, nacional e internacional. Assim, todo o saber culinário que é preservado, sistematizado e transmitido de geração para geração pelos manuscritos culinários, traz consigo categorias de análises como a identidade e a tradição. Todo um “saber fazer” presentes nos manuscritos incorporados aos padrões de cada época e que recebem algumas alterações, em termos de acréscimos, substituições e abstrações. Dessa maneira, pode-se perceber as resistências na História de determinadas tradições seja em termos de escolha de alimentos, seja em relação à sua elaboração e na seleção dos impressos.

Nesse sentido, aquelas receitas que incorporam os paradigmas de continuidade e permanência, trazem a noção de que as práticas alimentares são ditadas por regras culturais engendradas na história de uma família ou de um grupo social. Muitas vezes, as receitas ao atravessarem gerações, expressam as realidades sociais em termos de adequação aos novos tempos.

2.3 MUDANÇAS LINGUÍSTICAS

Nos manuscritos culinários veem-se vários gêneros presentes, além do gênero receita culinária, principal motivo do desenvolvimento do caderno, há dentro deste suporte (que pode variar entre cadernos escolares, cadernetas, livros de contabilidades) outras variedades de gêneros presentes, como por exemplo, propaganda de produtos, ilustrações, campanhas publicitárias, entre outros.

Os estudos sobre os manuscritos informam a importância de descrevê-los, a fim de mostrar como estes textos são ricos em informações culturais, lexicais, locais, etc. Para isto, partiu-se da relação entre o manuscrito – receitas, impressos, ilustrações - e na sequência a investigação da noção linguística “de erro” mais comumente observada na leitura dos manuscritos culinários. Noção esta analisada à luz das mudanças do código ortográfico vigente na época, bem como, a característica essencial das receitas – registro de uma oralidade e as mudanças da tradição culinária de acordo com as mudanças do tempo histórico.

Estas senhoras registravam suas receitas a partir do que ouviam ou do que liam nos principais periódicos da cidade. Como mostram as imagens abaixo de algumas receitas que circulavam através da revista Era Nova:

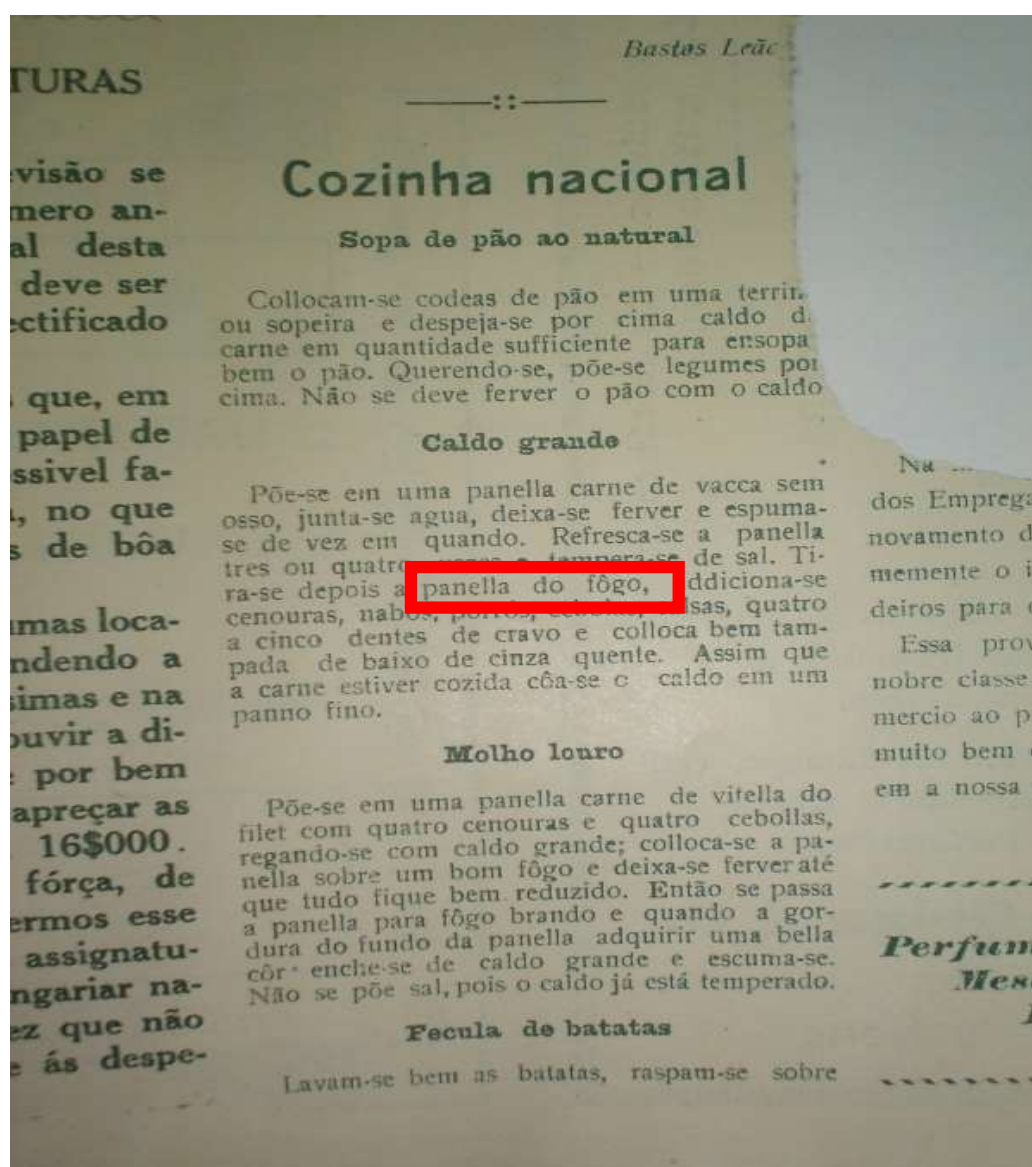


Figura 39: Era Nova. Parahyba: revista quinzenal, anno II. N. 23, 1923.

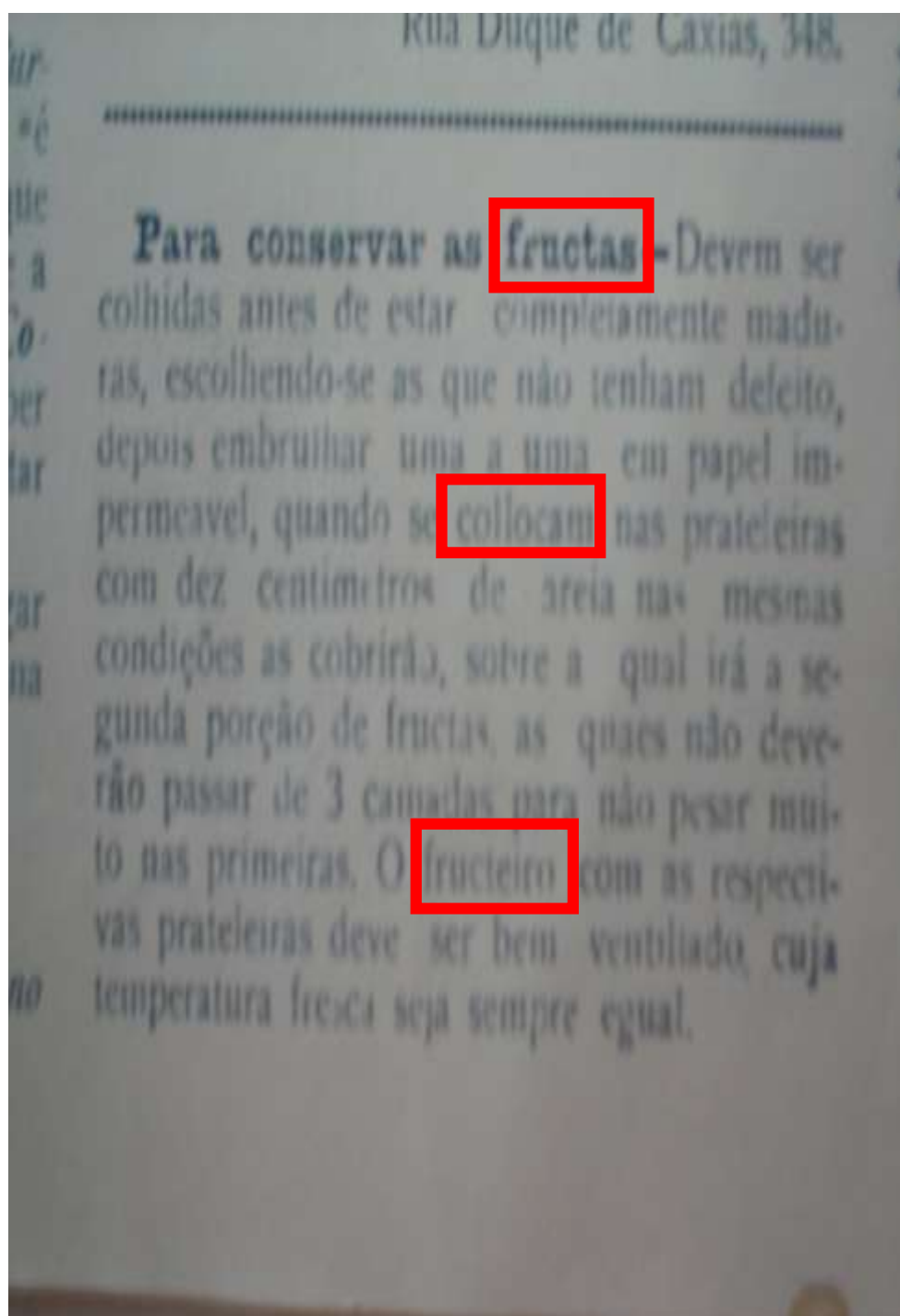


Figura 40: Era Nova. Parahyba: revista quinzenal, anno V. N. 72, 1925

As figuras 39 e 40 demonstram a grafia de algumas palavras de acordo com o código ortográfico vigente nesta época designado pelas palavras – *fructas* [isto é, frutas], *fórça* [isto é, força], *collocam* [isto é, colocam], *quaes* [isto é, quais], *fructeiro* [isto é, fruteiro], *equal* [isto é, igual], *sufficiente* [isto é, suficiente], entre outras –. A leitura dos manuscritos das senhoras

residentes em João Pessoa no século XX corroboram este código ortográfico. Os manuscritos culinários conservam a escritura – fixação do texto oral - das mulheres residentes em João Pessoa no século XX. Segue algumas das descrições do *corpus* analisado que conserva estas escrituras femininas.

Os manuscritos culinários dessas autoras apresentam exemplos significativos do código ortográfico vigente, que neste estudo foi dividido em: primeira e segunda metade do século XX. Assim, as palavras descritas não podem ser consideradas como erros ortográficos, deve-se considerar as marcas da oralidade nos registros escritos, muitas vezes, fixações quase fonéticas do que se ouvia.

O códice – formas gramaticais e maneiras de escrever as palavras – dos manuscritos culinários da primeira metade do século XX conservam formas correntes de diversas palavras utilizadas na época, como também conservam formas desusadas. O professor Serafim Neto, em seu livro “Textos Medievais Portugueses e seus Problemas”, caracteriza a língua escrita - escritura - como altamente conservadora por manter muitas formas e expressões que já não correspondem, exatamente, à língua corrente contemporânea. Os inventários das receitas asseguram a permanência das formas linguísticas no início do século XX como um espelho mágico de um texto oral.

Como exemplo da ortografia, das abreviações e das variantes que caracterizam os textos manuscritos, analisou-se os manuscritos culinários das autoras F e I.

O manuscrito culinário da autora F apresenta como lembranças da ortografia, palavras como: *assucar* [isto é, açúcar], *pronto* [isto é, pronto], *tabôa* [isto é, tábua], *côr* [isto é, cor], *rôlo* [isto é, rolo], *parmezão* [isto é, parmesão], *quizer* [isto é, quiser], *farinha de rôsca* [isto é, farinha de rosca], *taboleiro* [isto é, tabuleiro], *corôa de arroz* – acento usado na ortografia as época - [isto é, coroa de arroz], entre outras. E como exemplos de abreviações: $\frac{1}{2}$ q de pão francês [isto é, meio quilo de pão francês], 200 grms de camarões [isto é, duzentos gramas de camarões], 300 grms de f. de trigo [isto é, trezentos gramas de farinha de trigo], f. de rôsca [isto é, farinha de rôsca], 1 colh. Chá [isto é, uma colher de chá], $\frac{1}{2}$ xic. de araruta [isto é, meia xícara de araruta], $\frac{1}{2}$ l. de leite [isto é, meio litro de leite]. E como variantes as palavras *bôlo* e *bolo*.

O manuscrito culinário da autora F apresenta memória da ortografia, palavras como: *quizer* [isto é, quiser], *fôr* [isto é, for], *gerimum* [isto é, jerimum], *macacheira* [isto é, macaxeira], *bém* [isto é, bem], *dôces* [isto é, doces], *crême* [isto é, creme], *chicaras* [isto é, xícara] entre outras. Como abreviações: f. de trigo [isto é, farinha de trigo], qdo [isto é, quando], grs [isto é, gramas], $\frac{1}{2}$ k. de batatas [isto é, meio quilo de batatas], entre outras. E como variantes

na mesma receita: xuxús, chuchús; chcaras, xicaras; bôlo, bolo, entre outras. Como demonstram as imagens abaixo:

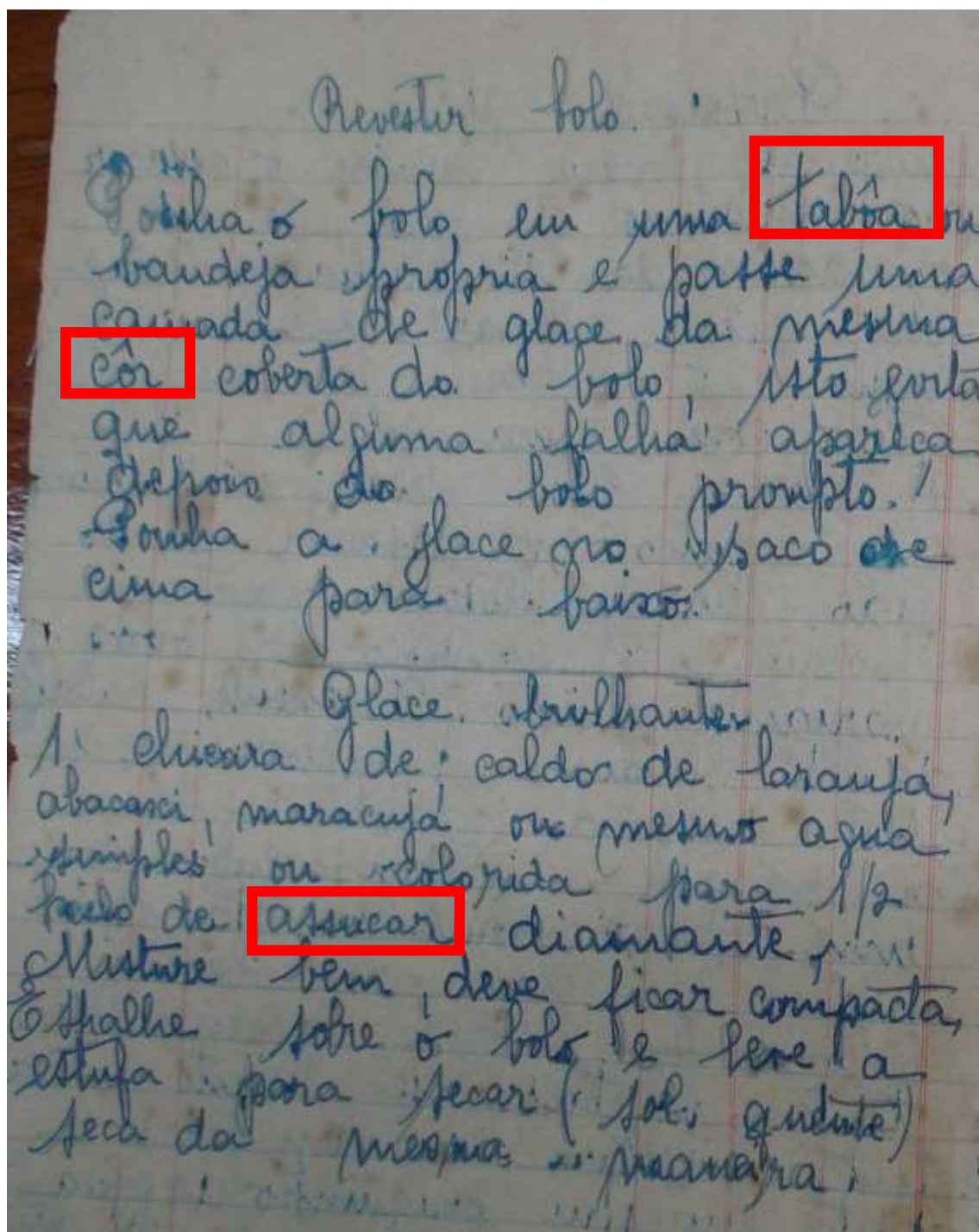


Figura 41: Manuscrito Culinário da autora F.

8 maxixeis, 8 quiabos, 3 batatas grandes e
50 vagemas.

Corte o gerimum e as batatas em pedacinhos,
e maxixeis da mesma forma um pouco do mo-
do em que cozinhou o peixe, por cima as
verduras.

Arranje o prato com folhas de alface, o peixe
no centro, todo rodeado de verduras, o peixe
vai sem molho.

Bolinhos de macacheira:

Cozinhe um molho
de macacheira, escorra e passe na máquina,
acrescente um pouquinho de sal, 2 gemas, um
pouquinho de manteiga e farinha de trigo,
para ligar, faça algumas bolinhas e achate,
passe em farinha de trigo e frite na banha.

Filé de porco assado:

Come 1 lb. de carne de
porco, de filé, sem osso, lave e passe sal, alho
pimenta, cominho, cebola e salsinha, deixe assim
algum tempo para tomar gosto, na hora de
ir para o forno, bote por cima um pouquinho
de banha, fure sempre com um garfo, enquanto
se estiver cozinhando.

Farinha Torrada:

Na gordura que ficou de-
pois da carne assada, frite 1 ou 2 chicaras de
farinha de mandioca peneirada e leve ao

Figura 42: Manuscrito Culinário da autora I.

As figuras 41 e 42 acima apontam as marcas da oralidade e a *performance* nas receitas culinárias fixadas nos manuscritos culinários. A teoria de Paul Zumthor é fundamental para se entender as marcas da oralidade em relação a ortografia, as abreviações, as variantes que marcam o texto oral fixado na escrita das receitas. A marca da oralidade presente na escritura destas palavras confirmam que o manuscrito é uma continuidade do oral, isto é, a voz está presente na escrita e vice-versa: é “o verbo encarnado na escritura” (ZUMTHOR, 1993, p. 113). E o que esses manuscritos culinários vão fixar a voz da comunicação direta, não importando distinguir autor ou intérprete – “o indivíduo de que se percebe, na *performance*, a voz e o gesto, pelo ouvido e pela vista” (ZUMTHOR, 1997) – pois o texto oral desfaz e recria permanentemente o seu sentido.

Os manuscritos culinários não restringem-se à decodificação de grafismo. As letras, às vezes, ornadas interessam como espelhos reveladores fazendo uma aproximação sócio-poética à escritura feminina. São complementos da atmosfera da vida do século XX. No que se refere a duração e memória dos manuscritos culinários, vale lembrar o que diz Paul Zumthor sobre oralidade: qualquer forma de arquivamento compromete a integridade estrutural e a semântica do texto como se constata nestas receitas de cozinha analisadas na pesquisa. A marca da oralidade na escritura das receitas é recorrente, isto porque a escritura dos textos orais faz com que se perca o que a oralidade tem de mais precioso: o movimento vital da *performance* – emanção da voz no corpo, estimulando novas *performances*, como é destaque na obra de Zumthor. Assim, a escritura, apesar de não garantir a perpetuação ou imutabilidade das receitas, garante apenas que estas sejam menos violáveis, confirmando sua dupla função: a transmissão e a conservação do texto.

Lévi-Strauss (1991), considera a comida como uma narrativa mítica, por ser uma linguagem que tem uma história a ser relatada e não se constituir em unidade isolada, mas em feixes de relações em que são incorporados o descontínuo e o contínuo, ritos – uma espécie de ilustração do mito e tabus; o que é observado como composição da memória da cidade de João Pessoa. Os manuscritos culinários organizam-se como as estruturas míticas estudadas por Lévi-Strauss (1971). Pode-se lê-los não apenas de uma forma linear, mas há a possibilidade de lê-los da esquerda para a direita, de trás para frente, mostrando como o descontínuo converge para uma construção organizacional que conduz para feixes de relações com outras narrativas, esclarecendo em uma polifonia de vozes, comportamentos femininos compartilhados nas suas experiências cotidianas da culinária.

A narrativa fragmentada dos cadernos de receitas é permeada por receitas doces e salgadas, bebidas, conselhos de culinária e comportamento, e roupas e utilidades domésticas;

estabelecem um fio de ligações com à memória coletiva da cidade e também à memória coletiva do país e de situações da política mundial, denotadas por enunciados “despreocupantes de títulos de receitas como, por exemplo - *Bolo Magestoso, Pudim Getulio Vargas, Bolo da Crise, Bolo Aliado, Bolo Paraizo, Bolo Centenario, Biscoitos Floriano, Pudim Imperial, Biscoito Rico, Pudim Majestoso (Wanda Machado), Docinho General, Pavê Diplomata, Bolo Magistoso, Biscoitos Sinhá, Bolo de Pobre, Bolo Nacional, Pudim de Gabinete, Bolo Militar, Bolo Republicano, Bolo Princesa, Bolo Floriano Peixoto, Bolo Iara (Imperial), Bolo Pic-nic ou Magestoso*. Estes títulos de receitas servem para perceber, através do enunciado e enunciação as implicações e infiltrações do mundo político do panorama de crises nacionais na vida privada no mundo da mesa e cozinha, indicando, assim, que assuntos políticos não ficavam restritos ao mundo das salas de reuniões e escritórios masculinas, mas também interessam às mulheres. Como mostram as imagens abaixo:

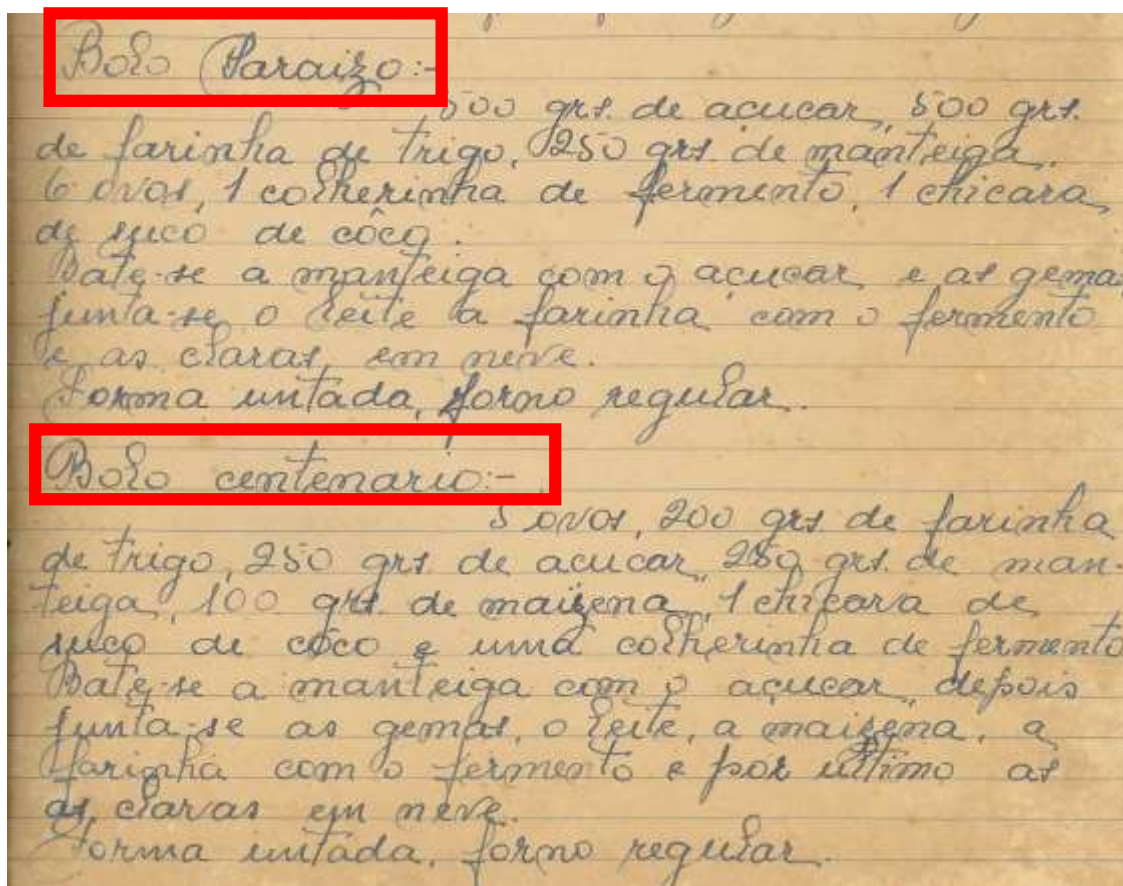


Figura 43: Manuscrito Culinário da autora I.

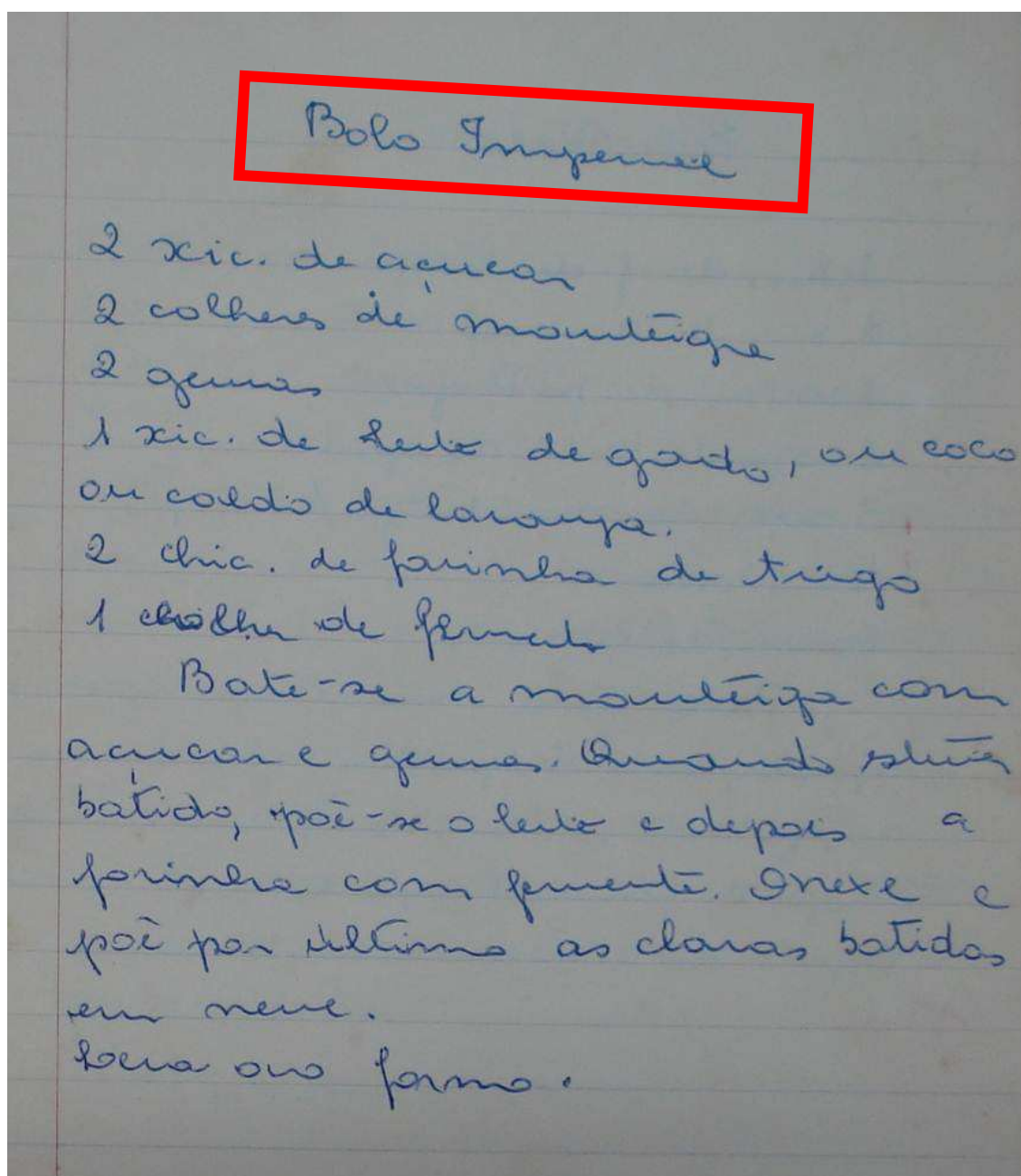


Figura 44: Manuscrito Culinário da autora D.

As receitas das figuras 43 e 44 apontam uma sintaxe prática, vocábulos com função de dêiticos reveladores de como a política adentrava no mundo privado: na cozinha e nas mesas de refeições, como a mulher participava deste meio público e o transmitia através de seus manuscrito. Considerando que na época a maioria das mulheres de famílias tradicionais era apartada do cenário político, os títulos das receitas veiculam-se, também, como ilustrações de assuntos dominantes no cenário político brasileiro.

Este meio público que aparece nos manuscritos é observado nas revistas da *Era Nova* (1921-22), que foram pesquisadas e analisadas. Estas demonstram que os cadernos continuam com um dos costumes da cidade: o de acrescentar dicas, de utilidades domésticas, que nos em

todos os cadernos presentes no *corpus* da pesquisa encontra-se em grandes quantidades (376 no total) e também traz a estrutura das revistas e jornais ao estampar em suas folhas propagandas diversificadas, como o caderno da autora C que traz várias propagandas da revista *Claudia*, além dos outros cadernos que trazem muitos rótulos de embalagens, criando uma espécie de propaganda do produto utilizado. Conforme as imagens abaixo:

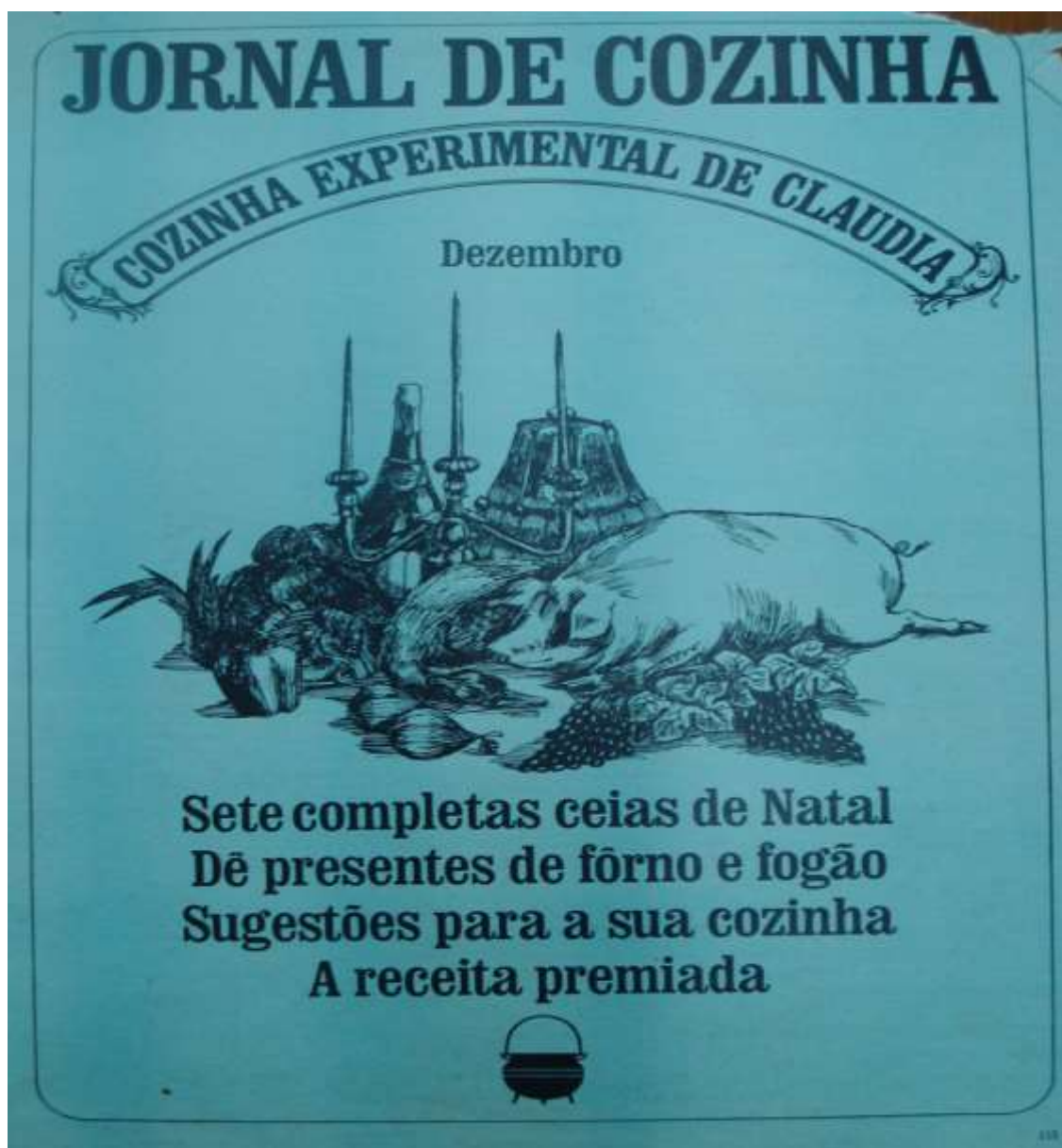


Figura 45 Manuscrito Culinário da autora C.



Figura 46: Manuscrito Culinário da autora C.

As figuras 45 e 45 demonstram que dentro desse padrão “extra-culinário” de uma memória social, ainda foi encontrado, recortes de matérias de jornais e revistas que refletia

acontecimentos da época, como uma página da revista Claudia, encontrada no caderno da autora C. As receitas e imagens impressas encontradas nos manuscritos são elucidativas, os discursos metalinguísticos que acompanham as receitas dos manuscritos como “*não presta esta receita*”, “*esta receita é muito boa*”, “*pode confiar*”, não apenas mostram a intimidade da mulher com a prática do texto, - o que aparece no discurso oral, manuscrito e impresso – mas principalmente apontam uma produção de sentidos. Apontam o processo perfeito e valor de uma escritura: o da memória fixa. Tem-se aí a conservação, a recepção, a transmissão do gênero textual e da experiência da memória.

Estes textos transmitem como escrita às vozes falantes de um texto oral, é um desdobramento de vozes que ressoam em ondas próximas ou longínquas é um enunciado proferido pela boca – oral -, mas formalizado pela escrita – manuscrita ou impressa sem deixar de estar ligados diretamente à memória.

A evolução da língua obedece a uma dinâmica positivamente conotada, ao contrário do que afirma a concepção saussuriana. Bakhtin (2000), por sua vez, valoriza justamente a fala, a enunciação, e afirma sua natureza social, não individual: a fala está indissolivelmente ligada às condições da comunicação, que, por sua vez, estão sempre ligadas às estruturas sociais.

Tudo que é ideológico possui um significado e remete a algo situado fora de si mesmo. Em outros termos, tudo que é ideológico é um signo. Sem signos não existe ideologia. Um corpo físico vale por si próprio: não significa nada e coincide inteiramente com sua própria natureza... Todo instrumento de produção pode, da mesma forma, se revestir de um sentido ideológico: os instrumentos utilizados pelo homem pré-histórico eram cobertos de representações simbólicas e de ornamentos, isto é, de signos. Nem por isso o instrumento, assim tratado, torna-se ele próprio um signo. (BAKHTIN, 2006, p.29)

A variação é inerente à língua e reflete variações sociais; se, efetivamente, a evolução, por um lado, obedece a leis internas (reconstrução analógica, economia), ela é, sobretudo, regida por leis externas, de natureza social. O signo dialético, dinâmico, vivo, opõe-se ao “sinal” inerte que advém da análise da língua como sistema sincrônico abstrato. É o que leva Bakhtin (2000) a atacar a noção de sincronia. Ao contrário, a forma linguística é sempre percebida como um signo mutável. Só a dialética pode resolver a contradição aparente entre a unicidade e a pluralidade da significação.

O objetivismo abstrato favorece arbitrariamente a unicidade, a fim de poder “prender a palavra em um dicionário”. O signo é, por natureza, vivo e móvel, plurivalente; a classe dominante tem interesse em torná-lo monovalente.

Os enunciados dos manuscritos possuem uma natureza histórica e têm, na história, suas condições de emergência, que a língua e o sentido não esgotam. São produzidos por um dizer ou uma escrita e registradas nas receitas de alguma forma, portanto, uma materialidade específica. Os manuscritos culinários possuem tanto as marcas da voz quando da escrita, se pegar uma receita como “*Bolo de chocolate*” observaremos que serão inúmeras vezes que aparecerá esta receita em diversos manuscritos, em contrapartida teremos o “*Bolo Beatriz*” este é específico de um único caderno, sua maracá de enunciação é diferente da do bolo de chocolate, a materialidade destas receitas são de tal modo que, apesar de únicas, podem ser repetidos, transformadas, reativadas. Permitindo ligações com acontecimentos de outra ordem, quais sejam: fatores técnicos, históricos, cotidianos, individuais ou coletivos, econômicos, sociais, políticos.

O que diz respeito às grafias encontradas em cada receita manuscrita analisada constituem uma base da memória escrita e códigos de registros ortográficos decodificadores dos vários registros do uso da língua e, sobretudo, aponta a visão da dinâmica da língua oral integrada aos diferentes contextos de comunicação.

A grafia segundo MARTELOTTA (2008) também reflete como os processos comunicativas, sociais e cognitivas, integradas à psicologia humana, teoria desenvolvida pela linguística, no sentido como a mente interage com o mundo, considerando que os pensamentos subjacentes se amoldam aos contextos reais e refletem como esses registros interagem com o contexto emocional que cerca as mulheres que escrevem as receitas com seus interlocutores. Fato importante porque, “o pensamento é corporificado” (MARTELOTTA 2008, p. 181) “no sentido de que sua estrutura e sua organização estão diretamente associadas à estrutura de nosso corpo, bem como às nossas restrições de percepção e de movimentos de espaços”.

Pela análise das grafias, percebe-se a pressa de quem escreve o que lhe é ditado, através de abreviações, rasuras feitas em palavras, palavras não terminadas, entre outras, assim como também é perceptível o cuidado e zelo em algumas receitas, a escrita mais calma e arredondada, o traço mais delicado e a ornamentação da folha, com figuras e realces em algumas palavras para mostrar a sua preocupação com um leitor previsto.

A pragmática das receitas nos manuscritos aponta um domínio extralinguístico relativo às experiências de mundo, vivências, assim no que concerne ao advento da carestia, preocupação com inflação e custo de vida, cotidiano apressado, falta de empregados domésticos. Os títulos são explícitos: *Creme de Chantilly falso*, *Bolo de 1 ovo*, *Bolo sem ovos*, *Rocambole econômico*, *Apressado*, *Pastel de forno econômico*, *Môlho rápido*, *Bolo de Cinco*

minutos, Torta rápida de banana, Pudim de minuto, Falsa Pizza, Souflé de camarão (sem camarão), Empada de liquidificador, Bolo de liquidificador, Bolo de 2 ovos, Bolo de 1 ovo.

As receitas contidas nos manuscritos não representam simples seleções de pratos, elas enunciam lembranças: são memórias particulares que se cruzam no social, uma rede de memória coletiva que é realizada dentro das casas de família e, principalmente, através das trocas de receitas entre o círculo de amigas que comungam de uma mesma sociedade.

É através das receitas trocadas entre essas mulheres, desse cruzamento de informação ali representada no caderno, através da indicação dos nomes das amigas que passavam as receitas (*Doce Nelly “Rosa 26/1/68” Pavê “D. Ritinha”, Pão Doce “Noemi Mariz”, Macarronada “receita de Marcinha”, Camarão delicioso “Prof. Ondina Maciel Serrano”, Bôlo do liquidificador “receita de Zélia”,* entre outras) que se encontram os aspectos sociais dentro de uma voz coletiva, as receitas partilhadas entre elas nos mostra uma cidade com seus costumes, mostra-se uma cidade que se liga através da troca de conhecimento e vivências partilhadas e indicadas nesses manuscritos.

A referência aos produtos industrializados é muito grande, detectado também pela coleção de marcas de rótulos de produtos como *São Luiz – Nestlé, Leite Moça – Nestlé, Creme de leite – Nestlé, Maisena*, além de receitas retiradas de propaganda de outros ou dos mesmos produtos citados.

Os ingredientes mais recorrentes são: sal, açúcar, ovos, farinha de trigo, leite, manteiga, maizena, cebolas, tomates e fermento, sendo esses ingredientes também uma constante em todos os outros cadernos pesquisados, variando quanto a questões relacionadas a temperos secos e verduras, porém já começa a parecer uma grande diversidade e também a inclusão de alimentos industrializados, entre eles os temperos são bastantes recorrentes.

Também aparece com mais frequência o uso das marcas para designar o produto, como por exemplo: Toddy, Nescau, Karo, Kirsch (aguardente de cerejas), Chantibon, Royal (fermento em pó), Glaçúcar, Nossa fiesta, Nescafé,, Sonho de valsa, Hellman's Temperada, Sakura, Aji-no-moto (Ajinomoto), Pomarola, Tempera tudo, Fondor “Maggi” e SABOR A MI.

Os utensílios usados na cozinha remeteram para a formulação de algumas análises elucidativas ao modo e costumes usados na época como, por exemplo, o uso freqüente que se fazia e ainda se faz de usá-los como medidor : *colher de sopa, xícara, colher de chá, xícara de chá, colherinha, colher de sobremesa, pires, garrafa, cálice, prato, copo, vidro, colher de café.*

Caso específico, também ocorre com a *faca*, encontrada como um utensílio utilizado, para alisar bolos e não para sua função principal, que é cortar. A partir dos utensílios, vai-se

decodificando a evolução da indústria de eletro doméstico e a modernização no cotidiano das mulheres, visto que a cozinha era transitada na época, na grande maioria pelas mulheres. Assim vão "filando" os novos complementos sintagmáticos de um mundo novo: *espremedores de frutas, liquidificadores máquina de fazer massa, formas desmontáveis, panela depressão*, substituindo os tradicionais utensílios anteriormente usados como *máquina de moer carne, batedor de arame, carretilha*.

Há referências específicas dos utensílios usados para outros fins, para medir líquidos, como *copos, taças, tacinhas*. É destacado também os utensílios que vão ao fogo: *frigideira, forminha, panela, assadeira, espumadeira, colher de pau, caçarola, tabuleiros, fôrma para pudim, travessa refrataria, pirex, cuscuzeiro, forma de buraco no meio, grelha*, e também o uso de folhas de fruteiras como facilitador da cozinha, o mais citado é a folha da bananeira sinalizando um costume das práticas culinárias indígenas, conforme as leituras de Câmara Cascudo (2004) e Gilberto Freyre (1969). Percebe-se também pouco a pouco os utensílios da louçaria portuguesa sendo substituídos pelas influências da indústria americana como: *prato de louça por colorex, travessa por pirex, tijela por vidro refratários, bacia por pratos fruteira por bandejas, vasilha de louça por latas, painéis esmaltados*.

Há ainda os utensílios como *a colher de pau, peneira, espátula, saco de confeitaria e pinças*, que são considerados utensílios bastante utilizados por todos os cadernos, aparecendo com mais frequência nos cadernos, onde a recorrência maior é a de receitas doces.

As unidades de pesos e medidas se fazem presentes através de termos genéricos como *de um e um, 1/4, pacote, bem cheia, um pouco, pires, tijela, a vontade, bocadinho, dúzia, lata, pratos fundos, bastante, camada, pouco, folhas, pitada, 1 medida (lata de leite condensado), raspas, maço(ramo), a gosto*, ou através de medidas que se referem a ingredientes sólidos como *libra, quarta, colher, xícara, colherinha, colher de sopa, colher de chá, gramas, kilos, pitada, tijolo (barra), pedaço, tabletes, dente, fatia*, ou unidades referentes a ingredientes líquidos como *litro, decilitros, cálice, garrafa, copo, xícara de chá*. Além das medidas oficiais e mais antigas usadas ainda em Portugal como *uma libra*, há também o indicativo das experiências do cotidiano: *uma pitada, um pouco*, etc.

Também são encontradas em menor quantidade as medidas de dimensão como, *dobro do seu tamanho, dois centímetros, pelo meio ao comprido*. Já para medir tempo, muitas são as expressões empregadas: *uns 15 minutos, repousar por meia hora, bata 5 minutos, durante algumas horas, durante 45 minutos, durante 20 minutos, até o dia seguinte, até cosinhar, deixa-se descansar um pouco, até o ponto de bala mole, até dar o ponto de quebrar, um dia inteiro, durante dez minutos, até reduzir a metade, 1 hora mais ou menos, durante 10 a 15 minutos*,

durante 2 horas, por mais 5 minutos, depois de meia hora, ligeiramente, durante 1 hora, no fim deste tempo, depois de tudo pronto, até dourar, por cerca de 1 hora e 15 minutos, por 1 hora, véspera, por 50 minutos.

Para qualificadores utilizados, apresentam sinonímias diversas tidas como: *até a massa ficar bem cosida, em ponto de fio, em seguida, bem lavada e bem expremida, assado, quando estiver ficando no ponto, bem frita, com pouco caldo, no ponto.* Há ainda qualificadores de textura: *bolinhas, bem fina, até formar um mingau, bate-se até fofar, em quadradinhos, bolas, para engrossar e cozinhar, até ficar como pudim, faz-se bolinhas, corte em quadradinhos, em pedaços, cortam-se em rodelas não muito finas, fatias grossas, mal batidos, clara, até engrossar, depois de obter um creme bem grosso, até ficar grosso, pasta homogênea, até fazer uma massa úmida, até ficar bem ligado, depois de estarem como para suspiro, ponto de pasta, até chegar a consistência de creme, depois de bem amassado, até ficar bem unida, uma massa homogênea, bem mole, bem dura, meio secos, um pouco mole, al dente, consistência de purê, até ficar uniforme, até que estejam macios.* Assim como qualificadores de cores: *até que fiquem bem corados. Até que o bolo esteja escuro e seco, até alourarem, até dourar, até ficar embranquiçada, a calda ficar com uma cor champanha, até corar, para tostar, quando estiver dourada, até ficar branco, até ficar alva, assim que ficarem amarellas, bem dourado, levemente dourados.* E alguns de temperatura, *fogo médio, fogo alto, fogo médio 180 °C, óleo bem quente, em forno quente 250° C, a medida que for evaporando durante o cozimento, até fritar.*

Com relação às variantes, são encontradas algumas variações de escrituras sinalizando a ortografia usada na primeira metade do século XX e recorrentes nos cadernos analisados, *maizena (s - c), assucar (açucar), parmezón (parmezão), fª de rôsca (rosca), xuxús (chuchus), xícara (chicara), leite de vaca (vacca), canella (canela), farinha de trigo (farinha do reino, fnha), doce (dôce), cebola (cêbola), amarellas, cálice (calix), caçarola (cassarola), Panella, gemmas, logar, côres, diferença, nella, prompto, seccar, goyabada, noutra, kilo (quilo), machina, omelettes, pelle, amarellas, qê, elle, iguaes, fôfa, chantilly (chantily), mussarela (muzzarela, mozzarella, muzzarella),* são variantes que correspondes a abreviações, fonética e semântica.

Registrou-se várias sinonímias e variantes de temperatura usando uma bagagem experiencial advinda do cotidiano e de forma bastante didática e prática: *bem quente, forno brando, pré-aquecido, forno quente, forno regular, forno regularmente quente, deixe amornar, quando estiver fervendo, deixar ferver até dar a consistência, quando estiver morno, forno moderado, água fervendo, depois de frio, fogo lento, calor, azeite quente, deixe esquentar bem, deixe ferver um pouco.*

Os Manuscritos culinários, em geral, possuem uma estrutura regular que pode variar de uma época para outra conforme observado a seguir.

A grande maioria das receitas culinárias analisadas é disposta em duas partes: *ingredientes* e *modo de fazer* ou *modo de preparo*. Já essas mesmas receitas do início do século XX, por exemplo, eram escritas em um único parágrafo, onde os gêneros alimentícios e os utensílios se misturavam cheios de tratamentos especiais. Assim, encontraremos verbos que não são comuns na culinária atual. O verbo *tomar* (tomarão, tomem, tomareis...) predomina no início da maior parte destas receitas: **tomarão** a carne de porco ou de carneiro..., **tomareis** ho peito.... Os ingredientes se “tomavam”, para em seguida “deitá-los” ou “afogá-los” ou quem sabe ainda “pisá-los” ou “abafá-los”. Isso demonstra um pouco da dificuldade lexical em analisar textos antigos uma vez que os significados das palavras à época nem sempre são coincidentes com os atuais. Como mostra a imagem abaixo:

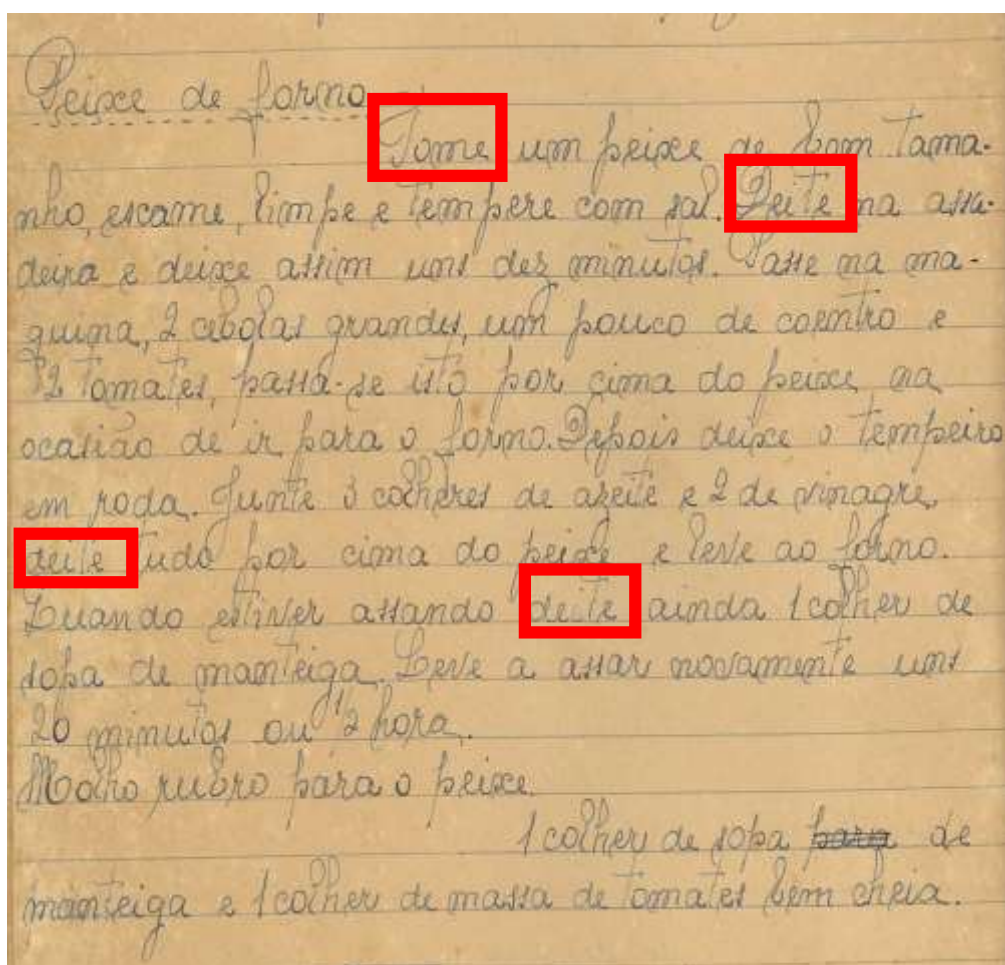


Figura 47: Manuscrito Culinário da autora I.

A figura 47 demonstra a presença do discurso verbal no modo imperativo, mas tanto nas receitas antigas, quanto nas atuais, predomina esse discurso. Nos manuscritos culinários, também encontra-se uma estrutura marcada quanto ao uso do tempo verbal no modo infinitivo

tanto como do imperativo, como em (“*Misturar* a milharina como leite, o açúcar, o sal. *Levar* ao fogo até *formar* um mingau. *Retirar* e deixe *esfriar*. *Acrescentar* então os ovos batidos, o coco e amanteiga e *misturar* bem. *Colocar* em forma de pudim, já caramelizada, *assar* em banho-maria por 1 hora.”; “*Junte* o leite, o creme de leite, o açúcar, o achocolatado e a maisena e *leve* ao fogo mexendo bem até engrossar e se *tornar* um creme. *Reserve*.”; “*Cozinhe* o macarrão “al dente”. Enquanto isso, *derreta* a manteiga e *frite* o bacon. *Junte* os ovos ligeiramente batidos, o queijo e o creme de leite. *Misture* bem e aqueça sem ferver. *Acrescente* ao macarrão escorrido e misture com o auxílio de 2 garfos.”), em algumas receitas pode ser encontrado o uso do gerúndio porém esse de forma muito sutil, como em mexendo, formando, misturando (Faça o molho misturando todos os ingredientes, depois coloque o frango, a passo, a cenoura e a batata.), mas o que é claramente notado nos cadernos é o predomínio de duas estruturas verbais, e a utilização de um só modo verbal, iniciando pela forma nominal do infinitivo, a tendência de grande parte das receitas é a permanência com o infinitivo.

Ao se comparar uma receita do início do século XX, como demonstra a figura 47 com uma receita do final do século XX, percebe-se algumas divergências discursivas de uma época para outra. Já comparação da estrutura destes das receitas manuscritas e impressas, mostra que as receitas impressas o discurso permanece imperativo, porém mais simplista e técnico, com essa estrutura já alterada (ingredientes / modo de fazer), conforme já se fazia desde o início do século XX. Como demonstram as imagens abaixo:

Bolinhos de macacheira:

Coxinhe um molho de macacheira, escorra e frite na maquiua, acrescenta um pouquinho de sal, 2 gemas, um pouquinho de manteiga, e farinha de trigo, para ligar, faca algumas bolinhas e achate, frite em farinha de trigo e frite na banha. -

Filé de porco assado:

Tome 1 lb. de carne de porco, de filé sem osso, lave e passe sal, alho, pimenta, cominho, cebola e limão, deixe assim algum tempo para tomar gosto, na hora de ir para o forno, bote por cima um pouquinho de banha, fure sempre com um garfo, enquanto estiver assando.

Farinha Torrada:

Na gordura que ficou depois da carne assada, frite 1 ou 2 chicaras de farinha de mandioca peneirada e leve ao

Figura 48: Manuscrito Culinário da autora I.

Bolo de Macaxeira

1 k. de macaxeira
 1 ovo inteiro
 1 coco ralado
 1/2 xícara de leite de coco
 1 colher de manteiga
 400 gr. de açúcar
 1/2 copo d'água
 1 pitada de sal

Modo de Fazer

Bata a macaxeira misture as ingredien-
 tes sendo que o açúcar é feito calda
 com o meio copo d'água.
 Fasse em forno quente

Bolo de macaxeira

1 k de macaxeira crua ralada
 1 coco — 1 copo de água de coco
 1 colher de sopa de manteiga, — Sal a gosto
 açúcar a gosto, — 3 ovos —
 Bata a macaxeira esprema para
 tirar todo caldo — Junte o coco ralado, o
 copo d'água de coco, a manteiga o açúcar
 e o sal, bem como os ovos ligeiramente
 batidos. Misture tudo e leve a assar em
 forma untada, forno quente —

Figura 49: Manuscrito Culinário da autora H.

BOM-BOCADO DE MANDIOCA

5 gemas

1 xícara de leite de côco

$\frac{1}{2}$ quilo de mandioca crua

1 lata de leite condensado

2 colheres de manteiga ou margarina

$\frac{1}{4}$ de colherinha de sal

Rale a mandioca e esprema dentro de um pano ralo, para ficar uma pasta enxuta. A essa pasta, junte todos os ingredientes, e misture muito bem. Coloque em forminhas untadas, ou em assadeira. Leve ao forno em banho-maria, com a água já fervendo. Assando em assadeira, corte em quadradinhos para servir.

Figura 50: Manuscrito Culinário da autora C.

As imagens acima, onde a figura 48 representa uma receita do início do século XX, a figura 49, uma receita da segunda metade do século XX e a figura 50 uma receita impressa, demonstram que as palavras e os seus sentidos mudam de acordo com a época, com o local, com a faixa etária etc. Assim como a forma de discursar está em constante processo de transformação. Apenas ao olhar para uma receita da cozinha do início do século XX, fica explícito o quanto ela difere da estrutura discursiva das receitas atuais. As figuras demonstram o funcionamento discursivo destas receitas, que trazem à tona inúmeros aspectos sociais e históricos de cada época.

CAPÍTULO 3

3. A COZINHA COMO CENÁRIO DAS ESCRITURAS

Não desprezes a cozinha, que é também uma arte. A cozinha moderna evoluindo dia a dia em nada mais se parece com a cozinha antiga... Cumprem as donas de casa zelarem pela saúde dos seus, procurando organizar as refeições de acordo com as necessidades do organismo, desempenhando pelas vitaminas tão necessárias ao crescimento, desenvolvimento, conservação da saúde, e proteção contra certas moléstias.

(Manuscrito culinário da autora I, João Pessoa, Paraíba, 1945)

Um texto não é um conjunto de signos inertes, mas o rastro deixado por um discurso em que a fala é **encenada**.

(MAINGUENEAU, 2008)

Na cozinha revelada e descortinada pelos manuscritos culinários, prevalece a arte de elaborar a comida e de lhes dar sabor e sentido. Tais fontes desvendam uma dimensão do tempo não exclusivamente cronológico da produção de um prato, mas o tempo lento ou rápido do gesto para misturar ingredientes, que constitui algo próprio e pessoal, de intimidade familiar, de investimentos afetivos, simbólicos e estéticos. 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, em um ritual de comensalidade. A cozinha se reafirma, portanto, como um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, uma imagem da sociedade, valores demonstrados pelos cadernos de receitas.

Os manuscritos culinários revelam interações sociais com base na oralidade e na escrita. Estes cadernos de receitas pontuam fenômenos como: esquecimento, improvisação, imprecisão, simplificação, mistura de elementos pertencentes a diversas receitas. É desta complexidade que se constrói um saber culinário e que, muitas vezes, acaba por consolidar um certo padrão alimentar.

A leitura que as narrativas postas nos cadernos permitem identificar a comida como festa, comemoração, prazer, alegria e principalmente, como patrimônio imaterial. Aí perfilam as festas nacionais e regionais, os sabores do carnaval, as tradições da Semana Santa com suas

abstinências alimentares, a comida do Natal e do *Réveillon*, a comida dos ancestrais, as comidas dos orixás, o sincretismo religioso e o ritual com toda a sua nobreza, como um patrimônio gastronômico.

Ao se folhear os manuscritos e utilizar as receitas, em uma verdadeira viagem pela boca, pela mestiçagem dos pratos, com olhares para os estados do cru, assado, cozido, do salgado e doce, do quente e frio, das medidas, das abundâncias e carências, do tempo de cozimento e da diversificação dos utensílios, não há demarcações de fronteiras e territórios. Assim, as receitas culinárias permitem o conhecimento do cotidiano através de práticas culturais, que, de acordo com CERTEAU (1996), revelam as maneiras de fazer o cotidiano.

A análise das receitas permite ingressar no universo criativo da culinária, bem como sentir o gosto e o sentimento que daí emana. Nesse sentido, o conjunto de informações aportadas por estas fontes revela a seleção, preparo, consumo de determinados alimentos, e na criação e estrutura de certos pratos, que são produtos das escolhas e preferências.

Das receitas testadas e aprovadas, muitas vezes, tem-se o registro apenas dos ingredientes sem a forma de preparo. Tal constatação leva a percepção que quanto mais antiga a receita menos detalhado é o modo de sua execução, indicando a preocupação da autora com a posse da mesma, da manutenção da sua originalidade, o que acaba diminuindo a chance de que outros possam chegar ao resultado final desejado. E para tanto, diversos fatores podem influenciar: a qualidade dos produtos, a quantidade de ingredientes, os pesos, as medidas, o tempo de cozimento, o grau da temperatura, as misturas e inclusive o imediato servir do prato à mesa, para que seu gosto não seja alterado.

Desta forma, os pratos doces e salgados não seguem os mesmo imperativos, os mesmos passos, pois no que se refere aos doces, parece ser fundamental que sejam seguidos os passos exatos para o seu preparo, sob pena de estragar a receita, exigindo um detalhamento de pesos e medidas para seu sucesso. Já para os salgados, o detalhamento da precisão não é seguida a rigor, pois a quantificação dos pesos e medidas é mais camuflada. Desse rico universo da precisão, a imprecisão é uma prática, como nos pesos e medidas: *uma pitada, uma beirada, um prato fundo acima da beirada, um prato raso, uma colher de chá, uma conchinha, uma colher de sopa rasa, um pires, uma xícara mal cheia, um bocado, um copo* e tantos outros, fazem das receitas um universo da criação, da liberdade da improvisação, do preparo e do gosto.

Em termos da liberdade no detalhamento de um prato de doce ou salgado, leva ao encontro de novos sabores e gostos, de novas invenções. Esta desobediência à essência da receita original provoca a atribuição de títulos diferentes a pratos sem grandes alterações no modo de preparar. Desta forma, tais receitas, que resistem ao longo das gerações, são

consagradas pelas tradições, outras, simplesmente, desaparecem, em uma demonstração de que a cozinha não é apenas espaço das criações e repetições, mas também das destruições e apagamentos.

Os cadernos de culinárias, ao longo da primeira metade do séc. XX até aos anos 70, foram dirigidos especialmente para as mulheres, consideradas as rainhas do lar. Durante este período era comum à passagem dos cadernos de mães para filhas, em uma espécie de maçonaria das mulheres, segundo Gilberto Freyre (1969). Esta forma de passagem das receitas revela a ideia de pertencimento a um grupo de “iguais” para o repasse de um conhecimento que a princípio não estaria acessível à maioria. Esta arquitetura das receitas implica em considerar a casa como um espaço de produção e criação dos pratos e até mesmo das matérias primas, como o macarrão, o pão e tantos outros alimentos que eram feitos no âmbito doméstico.

Cumprindo ainda destacar que o espaço da cozinha foi incorporando aos poucos os alimentos industrializados, praticamente prontos, as inovações tecnológicas que provocou a sua mecanização, tanto em termos de utensílios, como os novos fogões, geladeiras, *freezers*, panelas de pressão, fornos microondas e eletrodomésticos, que se comprova através também dos impressos e ilustrações contidas nos manuscritos, tudo na busca de mais conforto, da racionalidade e praticidade. Desta forma, o ritmo ditado por uma nova sociedade do trabalho e que afetou a estrutura familiar – pois, em nome da subsistência, fez com que as mulheres pudessem também ir à luta - permite a criação de novos ambientes no âmbito da cozinha e da mesa, acalentando outros sonhos de consumo, o que implica em mudanças nos hábitos alimentares.

Portanto, embaladas pelo “boom” da gastronomia e como testemunhas dos processos de mudanças, a elaboração das receitas comprovam tais inovações, em uma demonstração daquilo que permanece e daquilo que muda, dos limites da resistência de uma cozinha convencional e de tradição impregnada da memória gustativa, passando pela “nouvelle cuisine” e pela cozinha fusão, até ao seu mais recente estágio expresso na cozinha molecular, uma concepção do espanhol Ferran Adrià, considerado hoje o melhor cozinheiro do mundo.

Nesse último estágio, em uma nova anatomia da cozinha, desaparecem as fronteiras entre o quente e o frio, o salgado, o doce e o amargo, o cru, o cozido e o assado, sempre na busca de novas segmentações gastronômicas, onde em nome do prazer e da volúpia da gula a busca do bom gosto revela que o céu é o limite. Além do mais, as cozinhas estão em permanentes transformações. As culturas alimentares, sejam quais forem os tempos e espaços, estão postas em situações de confrontos que podem levar a certas rupturas, diante da

implementação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos, a partir da inovação e da criatividade.

Estas novas transformações da cozinha acabam sendo absorvidas ou “digeridas” pela tradição, que em patamares seguintes cria novos modelos, adaptados aos modelos convencionais precedentes. Nesse sentido, a ruptura ao provocar certa revolução culinária traz em seu bojo os traços de novo modelo de transição, ainda que marcados pelo convencional e pelo tradicional e pela *performance*.

As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as ciências humanas, a partir da premissa que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época.

3.1 DA VOZ AO MANUSCRITO

Peter Burke (1992), discutindo a história como memória social, lembra Maurice Halbwachs (2004), pioneiro em afirmar que as recordações são construídas pelos grupos sociais, que determinam aquilo que seria “memorável” e a forma como será recordado. Lembra que Halbwachs (2004) estabeleceu uma nítida distinção entre memória coletiva, que é uma construção social, e a história escrita, que considerou objetiva. Alerta Burke para a necessidade de os pesquisadores interessarem-se pela memória como uma fonte histórica e enquanto fenômeno histórico: a história oral contribuindo para o que ele chama de história social da recordação. Tudo isso sem esquecer que os documentos produzidos pela história oral – os manuscritos culinários – devem ser confrontados com outros e que são sempre passíveis de severa análise crítica.

As lembranças de família, em especial, persistem matizadas em cada um de seus membros e constituem uma memória ao mesmo tempo una e diferenciada. Trocando opiniões, dialogando sobre tudo, suas lembranças guardam vínculos difíceis de separar. Os vínculos

podem persistir mesmo quando se desagregou o núcleo onde sua história teve origem. Vão interessar para o presente trabalho as "reminiscências culinárias" cultivadas no interior da família ou por alguém que as considere elementos fundantes de determinados ritos ligados à comida e aos eventos permeados pela comensalidade. Paul Thompson demonstra como a fonte oral pode ser utilizada juntamente com as fontes tradicionais da história. Para o autor, o método da história oral pode apresentar bons resultados quando usado em uma pesquisa multidisciplinar como esta, que busca um diálogo com a antropologia e a sociologia.

Os estudos da oralidade são recorrentes na linguística a partir de várias correntes. Sabe-se que a sociolinguística, a fonologia e a pragmática tem a oralidade como suporte das pesquisas. Observa-se um aumento de pesquisas sobre *performance* e suas implicações com a corporeidade e a voz como expansão desse corpo.

Ferdinand de Saussure, Estruturalista da linguística moderna (2006), chamava a atenção para a primazia do discurso oral, que sustentaria toda a comunidade verbal. Para ele, a escrita simplesmente representaria a linguagem falada na forma visível. A partir de Saussure, os estudos sobre oralidade e fonêmica e o modo como a linguagem está enraizada no som cresceu demasiadamente. Enfatizava que as palavras seriam feitas não de letras, mas de unidades sonoras funcionais ou fonemas. Entretanto, a maior quantidade de estudos acerca da oralidade e da escrita deu-se no âmbito da literatura, não da linguística.

Para Ong (1998), visualizar a linguagem como fenômeno oral parece ser inevitável e óbvio. Para ele, não apenas a comunicação, mas o próprio pensamento está relacionado inevitavelmente ao som. “Onde quer que existam seres humanos, eles têm uma linguagem, e sempre uma linguagem que existe basicamente por ser falada e ouvida, no mundo sonoro” (Siertsema, apud Ong, 1998, p. 15).

A escrita está diretamente ligada ao mundo da voz como para ter uma certa significação, seja da voz para a escrita ou fixado na escritura se faça a leitura deste em voz alta, tais afirmações podem ser comprovadas pela discussão que Walter Ong explícita na citação que segue:

Todos os textos escritos devem, de algum modo, estar direta ou indiretamente relacionados ao mundo sonoro, habitat natural da linguagem, para comunicar seus significados. Ler um texto significa convertê-lo em som, em voz alta ou na imaginação, sílaba por sílaba na leitura lenta ou de modo superficial na leitura rápida, comum a todas as culturas de alta tecnologia. *A escrita nunca pode prescindir da oralidade.* (ONG. 1998, p. 16) (Grifo nosso).

Walter Ong (1998) diferencia dois momentos de oralidade. A oralidade primária é decorrente de uma oralidade de culturas totalmente desprovidas de qualquer contato ou

conhecimento da escrita ou impressão. A oralidade secundária está presente nas culturas de alta tecnologia, na qual a nova oralidade alimentada por instrumentos como o telefone, rádio, televisão ou outros dispositivos eletrônicos, cujo funcionamento dependa da escrita ou da impressão. Para Ong (1998, p. 42), sem a escrita, as palavras em si não possuem uma presença visual, mesmo que os objetos que elas representam sejam visuais. Elas são sons. Segundo o autor as palavras são dotadas de grande poder. O problema é que:

os povos profundamente tipográficos esquecem-se de pensar nas palavras como primariamente orais, como eventos e, logo, necessariamente portadoras de poder: para eles, as palavras tendem antes a ser assimiladas a coisas... Os povos orais comumente pensam que os nomes (um gênero de palavras) são capazes de transmitir poder para outras coisas. (ONG. 1998, p. 18)

Como a cultura oral é centrada na voz, a cadeia da memória no texto oral é dinâmica, ou seja, o próprio nomadismo da voz desterritorializa a memória, o uso das palavras determina processos mentais (sabemos o que podemos recordar) e não apenas os modos de expressão. Portanto, a maneira de trazer de novo à mente as palavras que foram elaboradas é através de pensamento memoráveis. Vê-se aí, a importância da memória para a permanência da cultura oral.

Paul Zumthor (1993/1997) destaca que o sentido dialógico da oralidade, que tem uma noção de textualidade diferente. Zumthor(1993) privilegia o termo vocalidade no lugar de oralidade pela função dialógica da *performance*. Essa vocalidade manifesta-se por diversas funções sociais ritualizadas pela palavra. Assim, existe a tradição da oralidade em vários aspectos da vida cotidiana, entre eles o ensino. A transmissão oral ou a escritura da poesia oferecem problemas complexos e de natureza diversa.

A poesia oral, por exemplo, não apresenta uniformidade e homogeneidade de tempo e espaço, em suas representações. Portanto, as formas textuais, fundamento da linguística se opõe às sociocorporais. As tradições orais são fundamentais para a manutenção dos costumes e servirão de alicerce para a constituição da história de uma sociedade. Não podemos pensar em manutenção das tradições sem pensarmos em memória, nas suas formas de registro e na seleção do que se vai registrar. A oralidade, tratada por Zumthor (1997) - a partir da função do intérprete-narrador e do ouvinte - é fonte primeira de toda forma de comunicação. Zumthor (1997) defende a possibilidade de que, em função do momento histórico, o texto vai depender ou de uma oralidade que funcione na zona da escritura ou de uma escritura que funcione na oralidade.

A voz possui não apenas qualidades materiais – timbre, altura, tessitura e tom –, mas também qualidades simbólicas. As mitologias exploraram ao extremo as virtualidades da voz. A voz ultrapassa a língua, ultrapassa a palavra. A Antropologia – somada à fonologia, à psicologia, à fonética e à história – seria uma ferramenta fundamental para propiciar uma reflexão científica sobre a voz.

De acordo com Paul Zumthor (1985) é possível distinguir nas sociedades quatro tipos gerais de oralidade, sendo que, o autor alerta para o fato de que as tipologias não são necessariamente excludentes e sucessivas cronologicamente. São elas: **a “oralidade primária”**: existentes nas sociedades ágrafas, as quais não tinham nenhum contato com a palavra escrita. Assim, tais sociedades utilizavam-se da palavra falada como o único canal de comunicação, grande responsável pela gestão da memória social, visto constituir-se na maneira de transmitir o saber entre as gerações. Hoje essas sociedades estão quase totalmente desaparecidas e as que restam, informa-nos o autor, encontram-se nas “chamadas culturas primitivas” em pontos da faixa equatorial; **a “oralidade mista”**: situação em que a oralidade convive com a escrita, porém a influência que esta última exerce é considerada parcial, lenta e externa. Esse foi o tipo de realidade predominante na Idade Média, em que embora a Igreja dominasse a linguagem da escrita, a grande massa da população era de iletrados e que sequer tinham acesso às obras escritas (SOARES DE DEUS, 2003). Zumthor (1985) aponta que ainda hoje, pode-se vislumbrar situação semelhante em algumas comunidades nas quais a língua nacional, dotada de escrita, convive com línguas locais ou dialetos, de práticas orais.

A partir daí, ele aponta duas situações possíveis: o conflito entre a literatura nacional escrita e a poesia oral; ou “a tentativa dos movimentos regionalistas no sentido de criar uma versão literária (logo, escrita) do idioma local”. Para essa última hipótese, o autor sinaliza ainda que não necessariamente o resultado seja o fim da tradição oral; **a “oralidade secundária”**: aquela na qual a manifestação da voz existe a partir da escrita, tendo esta nítida predominância sobre aquela. Esse é o tipo mais frequente de realidade social existente desde o século XII, “quando a escrita se consolidou no ocidente” (DAVINI, 1998). E é essa predominância da escrita que, segundo Paul Zumthor (1985), acarreta a separação entre pensamento e ação, levando a percepção do tempo não como ciclos que se repetem, mas como acontecimentos que linearmente se sucedem. Daí, também, uma das origens do comportamento moderno tipicamente racionalista, individualista e burocratizado; **a “oralidade mediatizada”**: como o nome sugere, é aquela realidade que nos faz ser conhecida pela interferência midiática, qualquer que seja o suporte de difusão da informação (seja *walk-talk*, seja satélite de comunicação).

Esse tipo de classificação difere das três anteriores que comparavam o grau de atuação da voz e da escrita. Isso porque na mediatização, ou midiaticização, surge um novo elemento: a ação dos meios eletrônicos de comunicação, traduzindo o que hoje de maneira geral entende-se por mídia. Como demonstra a imagem abaixo:

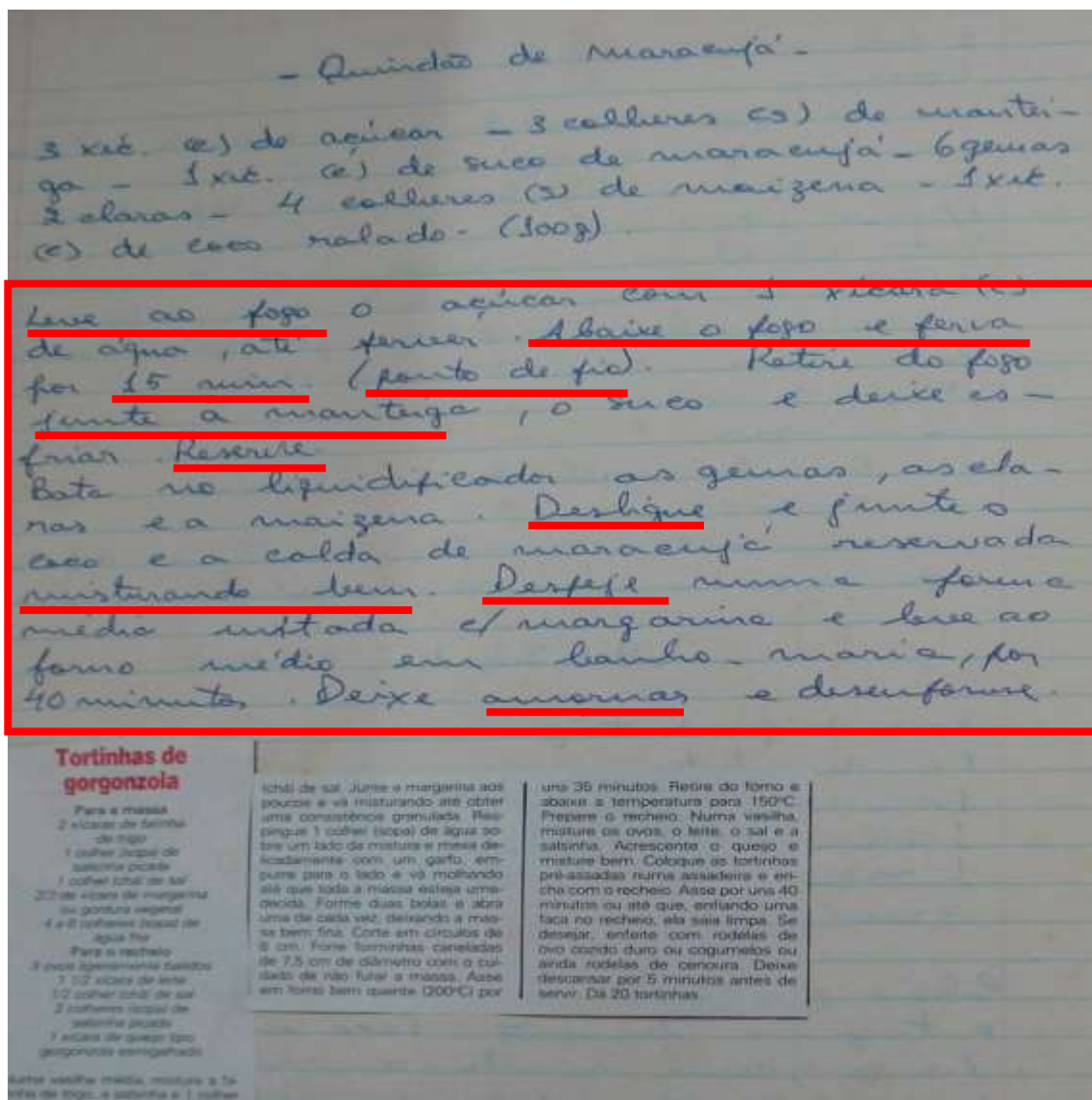


Figura 51: Manuscrito Culinário da autora E.

Na figura 51, assim como em todos os manuscritos culinários examinados, há a coexistência entre a "oralidade secundária" e a "oralidade mediatizada". É fácil constatar que cotidianamente e constantemente se estabelece nos cadernos a atuação da palavra escrita, e da palavra falada pensada a partir da escrita "abaixe o fogo, 15 mim, despeje, amornar.. Além disso, o uso dos impressos – recortes de jornais, revistas, embalagens de produtos, panfletos, entre outros - indicam o quanto as informações produzidas, recebidas e compartilhadas estão

mediadas por algum meio midiático. Para Zumthor, voz não é sinônimo de oralidade, pois ultrapassa o sentido linguístico de comunicação por meio da fala. Os fundamentos para o estudo do fenômeno da voz estão na história do próprio homem, desde as origens vocais da poesia nos cantos e danças rituais, nas fórmulas de magia e nas narrativas míticas. Voz que está lá, emergindo do silêncio primordial, cujo caminho se espraia no tempo e perfura os espaços, expandindo-se para além do corpo que a pronunciou.

No livro “Performance, recepção e leitura”, Zumthor (2000) discute que a voz é o lugar simbólico que não pode ser definido de outra forma senão por uma relação, uma distância, uma articulação entre o sujeito e o objeto, entre o objeto e o outro. A voz, quando a percebemos, estabelece ou reestabelece uma relação de alteridade, que funda a palavra do sujeito. A voz atualiza-se em diferentes meios, em diferentes situações de *performance*, mas nunca é apreendida totalmente, é sempre passagem, relação, movimento nômade, encontro de presenças que se tocam por um instante, para se deslocarem logo depois, em processo de movência e transformação.

Tais são os valores exemplares produzidos pelo uso da voz humana e sua escuta. Elas só se manifestam, de maneira fortuita e marginal, na cotidianidade dos discursos ou na expressão informativa; a poesia opera aí a extensão da própria linguagem, assim exaltada, promovida ao universal. Pouco importa que ela seja ou não entregue à escrita. A leitura torna-se escuta, apreensão cega dessa transfiguração, enquanto se forma o prazer, sem igual.

Dessa forma, se a voz é um fenômeno global, vinculado à história do homem, implicando não apenas a articulação oral de uma língua, mas a presença de um corpo vivo em ação em um determinado contexto (*performance*), a voz poética tem alguma outra singularidade que a distingue: primeiro porque não informa, não é veículo de uma mensagem que a atravessa, mas se faz ouvir e sentir enquanto corpo, presença expressiva que se impõe no tom, no peso das palavras, nos intervalos de silêncio, assim como as receitas que não expressam apenas um modo de preparo de uma receita e outra, mas porque exige atenção, concentração e duração no instante em que é pronunciada, resgatando, nesse momento único de atualização vocal (*a performance*), a mensagem e o intérprete – seja ele o que emite ou o que recebe e re-atualiza a voz do outro – da fugacidade do tempo, que tudo devora e consome.

Uma coisa é a voz viva: corpo sonoro dentro de outro, isto é, o corpo do intérprete que a produz – a autora do manuscrito. Outra coisa é a voz representada nas diversas mediações: desde a escrita - da manuscrita, à impressa - até as múltiplas tecnologias de comunicação, na atualidade. Outra coisa, ainda, é a voz representada poeticamente seja na escrita literária, seja

nas *performances* de poesia vocal, dos cantadores e repentistas da tradição oral, até os atuais espetáculos multimídia de poesia.

Os graus de performance vocal variam: da plena à reduzida na escrita, que se apoderou da voz e ocultou-a, reduzindo-a a um eco inaudível. Porém, a voz continuou lá, não se deixou abater e hoje, paradoxalmente, depois de séculos de domínio da escrita, eis que a voz ressurgiu mais viva graças às mediações tecnológicas, cada vez mais em tempo real. (ZUMTHOR. 1993, p.54)

A própria caligrafia das autoras dos cadernos se transforma em um ato *performático* na medida do que diz Zumthor (1993) que caligrafar é recriar um objeto de forma que o olho não somente leia mas olhe; é encontrar, na visão de leitura, o olhar e as sensações múltiplas que se ligam a seu exercício. Na medida em que a poesia tende a colocar em destaque o significante, a manter sobre ele uma atenção contínua, a caligrafia lhe restituiu, no seio das tradições escritas, aquilo com que restaurar uma presença perdida.

A performance dá ao conhecimento do ouvinte-espectador uma situação de enunciação. A escrita tende a dissimulá-la, mas, na medida do seu prazer, o leitor se empenha em restituí-la... A noção de enunciação leva a pensar o discurso como acontecimento. (Zumthor. 2000, p.70-71)

Ler aí é mais do que ver e interpretar. Ler é performatizar, isto é, entrar corporalmente na cena, habitá-la e posicionar-se no espaço desse diálogo entre o narrador-autora e o seu interlocutor. Mas é também sentir o que está ao redor: casa, cidade, cotidiano. Esse campo dialógico tensionado entre narrador, interlocutor, leitor e autora, evidenciando as marcas do processo enunciativo, é o que está presentificado nessa escrita caligráfica modulada por variadas entonações, que vão das palavras às não-palavras, como mostra a imagem abaixo:

Torta de côco

Ingredientes: - 300 gramas de biscoito champagne
 2 ovos
 1 lata de leite condensado
 1 lata de creme de leite
 2 vezes a mesma medida de leite de vaca
 2 colheres das de sopa de açúcar refinado
 1 colher " " " " maisena
 1 côco pequeno ralado

Fazer um creme com o leite condensado, o leite de vaca, a maisena e as gemas desmanchadas em meio copo de água.

Separadamente bater as claras em neve, acrescentar o açúcar, o creme de leite com o soro e mais dois dedos de leite de vaca medidos na latinha do creme de leite.

Colocar num pirex uma camada de biscoito passado pelo creme de leite, uma camada do creme de leite condensado e espalhar um pouco de côco ralado.

Repetir as camadas, cobrir com côco ralado e levar à geladeira.

Barbacena, 16 de outubro de 1997

Yolanda.

Figura 52: Manuscrito Culinário da autora E.

A escrita da receita da figura 52 demanda uma leitura silenciosa que a reconstrua enquanto presença e corpo por meio da imaginação criadora e é nesse sentido que, para Zumthor (2000), deve-se falar não apenas em recepção do texto, mas em *performance*, isto é, a reconfiguração de uma cena enunciativa plena, capaz de atualizar o texto (os enunciados escritos) em obra (projeção de uma cena viva no aqui e agora da ação imaginativa feita acontecimento). O que para Maingueneau (2008), o gênero da prática discursiva impõe restrições que se relacionam com o contexto histórico e com a função social dessa prática. O autor fala em coerções genéricas, descartando a tentativa de uma tipologia:

Se há gênero a partir do momento que vários textos se submetem a um conjunto de coerções comuns e que os gêneros variam segundo os lugares e as épocas, compreender-se-á facilmente que a lista dos gêneros seja, por definição, indeterminada. Finalmente, cabe ao analista definir, em função de seus objetivos, os recortes genéricos que lhe parecem pertinentes. (MAINGUENEAU, 2008, p. 97)

Segundo tais formulações teóricas, esses recortes são pautados pela cena da enunciação, que se constrói com base em uma dêixis discursiva, definida por interlocutores, uma cronografia e uma topografia discursivas. Observando essas dimensões do discurso, é possível identificar que a “eficácia da enunciação resulta necessariamente do jogo entre as condições genéricas, o ritual que elas implicam, primeiramente, o que é tecido pela enunciação efetivamente realizada” o ato do preparo de uma receita requer o lugar e o momento adequados, o suporte, a superestrutura textual para textos de um gênero particular; a cenografia é produzida pelo texto, sendo que nem todos os textos constroem uma cenografia.

Textos como os de formulários administrativos costumam ter apenas uma cena genérica, já os textos dos manuscritos culinários requerem uma construção cenográfica: uma propaganda de um produto, por exemplo de uma bebida, embora parta de certas características genéricas, precisa inventar-se uma cenografia, razão pela qual se gastam somas significativas em pesquisas que procuram captar representações que o público consumidor potencial faz de refrescância ou alegria ou outras qualidades que se hipotetizam como atributos desejáveis para o produto bebida. Como mostra a imagem abaixo:



Figura 53: Manuscrito Culinário da autora C.

A figura 53 demonstra que os produtos impressos ou as formas de preparo de uma receita delimitam gêneros conforme uma gradação, e isso tem a ver com as práticas sociais que os mantêm ou os transformam. Maingueneau (2008) discute o cerco genérico desenvolvendo as noções de cena e cenografia. O autor distingue cena englobante, cena genérica e cenografia, refinando a proposta dos cinco graus de gêneros instituídos. A cena englobante está ligada ao tipo de discurso: religioso, publicitário etc; a cena genérica diferencia, por exemplo, o panfleto religioso de uma pregação e do aconselhamento de um mentor espiritual, ainda que todos esses casos suponham “macro-formas” semelhantes. Conjugadas, cena englobante e cena genérica constituem o quadro cênico dos textos, que é delimitado a priori. Quanto à cenografia, ela se desenvolve no curso da textualização, estabelecendo progressivamente seu próprio dispositivo de enunciação, procurando, em seu desenrolar, tornar-se convincente, instituindo a cena enunciativa que lhe dá legitimidade dentro das coerções englobantes e genéricas. Ela implica um processo circular e tem função integradora.

A noção de cenografia adiciona ao caráter teatral de “cena” a dimensão grafia. Essa “grafia” não remete a uma oposição empírica entre suporte oral e suporte gráfico, mas a um processo fundador, à inscrição legitimadora de um texto, em sua dupla relação com a memória de uma enunciação que se situa na filiação de outras enunciações e que reivindica um certo tipo de reemprego. A grafia é aqui tanto quadro como processo; logo, a cenografia está tanto a montante quanto a jusante da obra: é a cena de fala que o discurso pressupõe para poder ser enunciado e que em troca ele precisa validar através de sua própria enunciação. (MAINGUENEAU. 2008, p. 86-87)

Assim, essa cenografia, que envolve o cotidiano do mundo da cozinha, do fazer refeições, do ler ou elaborar essa ou àquela receita, de informações sobre alimentos, se refere a condição espaço-temporal do humano, da materialidade da vida. Como mostra a imagem abaixo:

CONHECIMENTO

DOS ALIMENTOS

A

A mulher é quem faz o homem, ela é quem educa, ela é que faz a felicidade do lar, ela que alimenta pela arte culinária, ela que é responsável pela saúde, ela é o 1º médico.



Os alimentos construtores e reconstituintes de suas células chamam-se plásticos. Estes alimentos servem ao corpo só para construir. Encontramos estes alimentos plásticos nos sais minerais os principais são: cálcio

fosforogênios são necessários ao nosso corpo como o ferro, sódio, potássio, iodo e zinco. Eles conservam a pureza do sangue, ajudam à formação dos ossos, dos dentes, das unhas, dos tecidos, dos músculos e nervos. Alimentos ricos de sais são: leite, queijo, manteiga, ovos, vegetais, leguminosas, integrais, feijão, nozes, sementes, amêndoas e ovos de peixe.

B

Os alimentos que dão energia e calor ao corpo chamamos de energéticos são os carboidratos. Estes alimentos servem ao corpo só para energia e calor.

Encontramos estes alimentos nos vegetais como legumes, frutas nos cereais, batatas e raízes tuberosas.



Figura 54: Álbum de Economia Doméstica da autora A.

A imagem 54 demonstra que a elaboração de um manuscrito culinário se torna um modo social em movimento, e nesse movimento, diversos lugares são pontos convergentes de uma rede de relações públicas e privadas, o álbuns de economia domestica, como o da figura 38, partem do público (escola) para o privado (lar). O lugar da autora é um deles, é o fio condutor de certas trocas. E há lugares fundamentais na legitimação da própria autoria, como é o caso do lugar de leitor. Mas é possível ver que há também uma imagem de rizoma¹⁷ entre esses dois lugares: convém lembrar que a produção, não apenas dos manuscritos, mas das próprias receitas individuais:

é um processo que implica, além do gesto da escrita, diversos momentos, técnicas e intervenções, como as dos copistas, dos livreiros editores, dos mestres impressores, dos compositores e revisores. As transações entre as obras e o mundo social não consistem unicamente na apropriação estética e simbólica de objetos comuns, de linguagens e práticas ritualizadas ou cotidianas... Elas concernem mais fundamentalmente às relações múltiplas, móveis e instáveis, estabelecidas entre o texto e suas materialidades, entre a obra e suas inscrições. (CHARTIER, 2007. P. 12)

Dessa forma, o discurso, para Maingueneau (2005, p. 75) está associado a uma cena de enunciação; não se refere simplesmente a um cenário, mas a um espaço de discursividade e, por sua vez, “ele (o enunciado) deve validá-la por sua própria enunciação: qualquer discurso, por seu próprio desdobramento, pretende instituir a situação que o torna pertinente”. Assim, a receita fixada no caderno é a cena da enunciação, o momento em que tal receita é lida para seu preparo legitima a receita, o que faz com que seja um gênero discursivo. Ao elaborar tal receita, a autora/leitora revela-se pelo seu modo de se expressar, bem como é condicionada ao papel

¹⁷ Guattari e Deleuze propõem a partir dos conceitos de raiz, radícula e rizoma apresentam possibilidades interessantes ao embasamento epistemológico para análise de sistemas. A topologia da raiz alude a uma condição de totalitarismo, despotismo, que se exerce a partir da biunivocidade. "Isto quer dizer que este pensamento nunca compreendeu a multiplicidade: ele necessita de uma forte unidade principal, unidade que é suposta para chegar a duas, segundo um método espiritual. (DELEUZE e GUATTARI, 1980, p. 13). É uma condição que estabelece a continuidade de um eixo-tronco ao que ramifica-se dicotomicamente a partir dele e, ao partir dele, a ele retorna em sua continuidade. É uma condição de rigidez teórica e circularidade argumentativa, em que tudo no fim das contas "é porque é" através do retorno ao poder do eixo principal que é exercido sobre suas ramificações. A dicotomia é o exercício do poder totalitário que divide o mundo em ramos binários: os loucos e os normais, os dominadores e os dominados, o bem e o mal, o certo e o errado, o zero e o um. De maneira próxima à raiz estaria a topologia da radícula, imagem da qual a modernidade se vale de bom grado. Um sistema fasciculado que visa aproximar-se da condição das multiplicidades, mas que não alcança nada além de um simulacro das mesmas. O rizoma é o que já foi. "Não se deve confundir tais linhas ou lineamentos com linhagens de tipo arborescente, que são somente ligações localizáveis entre pontos e posições... O rizoma se refere a um mapa que deve ser produzido, construído, sempre desmontável, conectável, reversível, modificável, com múltiplas entradas e saídas, com suas linhas de fuga. São os decalques que é preciso referir aos mapas e não o inverso. (DELEUZE e GUATTARI, 2004, p. 32-33).

que deve assumir. Além da cenografia, segundo Maingueneau (2008), que se liga à enunciação, “[...] a figura do enunciador, o fiador, e a figura correlativa do co-enunciador são associadas a uma cronografia (um momento) e a uma topografia (um lugar) das quais supostamente o discurso surge”. O sujeito, ao se constituir, está em relação com o momento histórico e o lugar de onde ele fala. É assim que o que diz faz sentido, por ocupar determinado lugar social. Como demonstram as imagens abaixo:

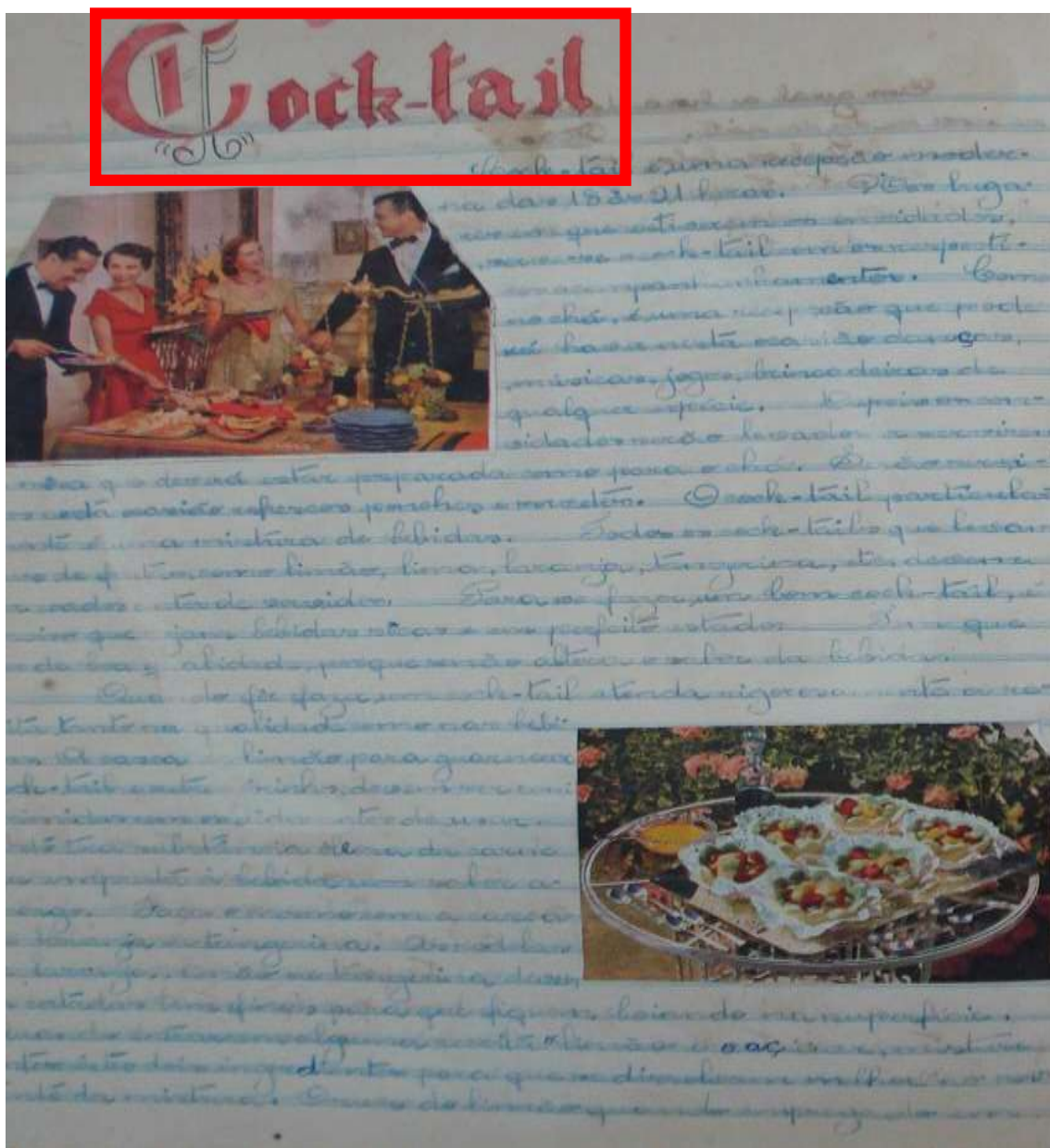


Figura 55: Álbum de Economia Doméstica da autora B.



Figura 56: Álbum de Economia Doméstica da autora B.

Os textos das figura 55 e 56 demonstra esse busca pela inserção social, a palavra “Cochtail” está grafada em uma língua estrangeira – o inglês, que denota inclusive a presença do *status* social. A receita é um gênero discursivo com regras próprias de funcionamento, que promove a interação entre as envolventes no discurso – autoras - e possibilita a reflexão. Uma característica deste gênero é a dialogia implícita e explícita; também a linguagem utilizada visa atingir determinado propósito que é a interação entre quem escreve e que lê.

O discurso do manuscrito culinário, sejam as receitas manuscritas ou impressas a todo momento denotam um discurso ao qual responde como alguém que está “falando”, e na leitura de seu texto, pode-se recuperar o tom da oralidade, com que faz que se apresente como uma cena espontânea. Dessa forma, o sujeito/autora se constitui na e pela linguagem. O enunciado – seleção das receitas, imagens, caligrafia, entre outros – em sua materialidade, oferece pistas que mostram o sujeito/autora, tanto para si como para seu interlocutor, faz emergir no interlocutor uma corporalidade, uma imagem, que pode ou não ser controlada por si. Isso pode variar conforme a posição assumida pelo sujeito. Conforme Maingueneau (2008), enunciator e coenunciador estão associados a um momento e a um lugar, o que chama de cronografia e topografia, para que haja o acontecimento discursivo.

3.2 AS MARCAS DAS PERFORMANCES NOS IMPRESSOS

Uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. Se a comida é uma forma de linguagem além de uma possibilidade de interação e socialização, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é lugar da alimentação na História.

Não se pode analisar a cultura alimentar de um local, sem se falar de sua tradição. É por meio da memória oral que essa herança se preserva, é repassada e reinterpretada pelas novas gerações. Le Goff (2003) define memória coletiva como os vestígios do passado no presente dos grupos. Ou o que os grupos fazem do passado. O que o autor enfatiza é a memória como elemento diacrônico, acompanhante de todas as nuances e transformações sociais que ocorrem em determinada cultura. “A memória é um elemento essencial do que se costuma chamar identidade, individual ou coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades de hoje, na febre e na angústia” (LE GOFF, 2003, p.469).

Na contemporaneidade, a memória coletiva tornou-se objeto de estudo das recentes ciências sociais e virou ponte para a interdisciplinaridade que permeia os estudos acadêmicos. Le Goff (2003) utiliza metaforicamente o conceito de amnésia, até então associada a uma perturbação individual, e o amplia, com a finalidade de problematizar sobre a perda das tradições e dos costumes de certos povos. O esquecimento voluntário ou forçado pode gerar sérias crises de identidade coletiva. A memória coletiva pode ser recurso ou instrumento de poder. Também, elemento constitutivo da identidade do indivíduo ou de determinado grupo. Em tempos pós-modernos (HALL, 2003), tornou-se holofote das diversas classes. Seja como recurso de poder, seja pelo receio da morte cultural ou pela vontade humana de enterrar a angústia das incertezas. Esvaem-se as exatidões das referências, dos mapas, das horas, das palavras. Ficam: os verbos transitivos, as travessias, as reticências.

A memória coletiva enfatizada como linguagem sob forma de armazenamento, que é produto e sujeito social, no sentido em que nasce em determinado contexto histórico e intervém nele. É um reservatório itinerante, móvel de história. Hall (2003) argumenta que a cultura nacional como comunidade imaginada é formada por três princípios: as memórias passadas, a vontade de viver em conjunto e a de perpetuar a tradição recebida. É por meio da linguagem mnemônica que se preservam os fazeres dos antepassados, a história das famílias das autoras. Assim, as receitas e os temperos dos manuscritos são repassados de mãe para filha.

De acordo com Paul Thompson (1993), a transmissão cultural entre gerações é tão antiga quanto a humanidade. Em contraste com as pretensões da cultura de representar a tradição através dos séculos, está a brevidade da vida humana. Daí a ocorrência universal da transmissão da cultura entre gerações. O papel da família na transmissão cultural entre gerações é também antigo. Inclui não somente a transmissão da memória familiar, mas também da linguagem (a “língua-mãe”), da religião, da moradia, do nome, do território, dos valores e aspirações sociais, visões de mundo, habilidades domésticas – que incluem “o cozinhar” -, etc.

Luce Giard (1996), na obra “A invenção do cotidiano”, é responsável pela parte do “Cozinhar”. Ali, ela desenvolve uma sócio-história das artes de fazer, a partir de “micro-histórias”; neste caso, as que fazem parte da esfera privada: a cozinha e as artes da alimentação. Ela inicia contando que, quando pequena, com sua mãe, com sua família, não se interessava pelas práticas culinárias. Sempre havia fugido da cozinha de sua mãe e “do contágio daquela educação que se dá à filha”, por não concordar com “aquela função delegada ao sexo feminino”. Relata que se recusava a seguir o conselho de sua mãe “... que queria que eu ficasse ao lado dela para aprender a cozinhar. Eu detestava este trabalho de mulher, porque jamais era pedido ao meu irmão”.

Porém, com o passar dos anos, com sua saída de casa, quando foi morar sozinha, a cozinha começou a ter um outro significado. Assim, (GIARD, 1996, p. 87), constatou que “também em mim se aninhava um saber de mulher que sorrateiramente havia escorregado para dentro de mim, burlando a vigilância do meu espírito”. Mesmo achando que jamais havia aprendido coisa alguma sobre cozinhar, pois sempre preferiu seu quarto, seus livros, seus jogos à cozinha, afirma que:

meu olhar de criança viu e memorizou gestos, meus sentidos guardaram a lembrança dos sabores, dos odores e das cores. Já me eram familiares todos esses ruídos: o borbulhar da água fervendo, o chiar da gordura derretendo, o surdo ruído de fazer a massa com as mãos. Bastariam uma receita ou uma palavra indicativa para suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências que, sem querer havia herdado e estavam armazenadas em mim. (GIARD, 1996, p. 214)

Com esse despertar para “o mundo das mulheres”, (GIARD, 1996, p. 89/90) inicia uma reflexão a respeito de suas antecessoras: “Mulheres votadas sem fim aos trabalhos domésticos e à produção do que mantém a vida, mulheres subtraídas da vida pública e da comunicação do saber, mulheres escolarizadas à geração de minhas avós: delas gostaria de guardar uma lembrança viva e verdadeira”.

Assim, inicia seu prazer pelo cozinhar, a memória traz a *performance* a qual ela equipara ao prazer pelo escrever; tentando explicar o que a leva a reproduzir o que lhe foi repassado. Segundo ela, talvez seja a tentativa de restituição por estes saberes transmitidos às mulheres que, gratuitamente, ao longo das gerações, foram lhe ofertados por suas antecessoras, *as mulheres de sua vida*: “eu gostaria que a lenta memorização de seus gestos na cozinha me insuflassem as palavras que lhe serão fiéis, que o poema das palavras traduzisse o dos gestos, que às receitas escritas de vocês e aos sabores correspondesse uma escrita de palavras e de letras”. Luce Giard (1996) completa seu pensamento com a afirmação de que as memórias destas mulheres ficarão vivas através da manutenção desta transmissão culinária: “Enquanto uma de nós conservar os saberes nutricionais de vocês, enquanto de mão em mão e de geração em geração se transmitirem as receitas da terna paciência de vocês, subsistirá uma memória fragmentária e obstinada da própria vida de vocês” (GIARD, 1996, p. 112). As lembranças de sua mãe e avó virão à tona toda vez que ela estiver cozinhando.

Essas lembranças se “performatizam” em atos do saber fazer culinário, o cheiro, o gosto a memória de família, porque, para Zhumthor (2000), a performance implica competência, saber ser. Possui coordenadas no tempo e no espaço e implica relações fisio-psíquicas concretas, por isso, ele diz que “a performance é o único modo vivo de comunicação poética”

(ZUMTHOR, 2000, p. 39-40), uma comunicação que marca e não apenas comunica “comunicando, modifica”. Essa *performance* é variável, de acordo com a intensidade da presença: performance completa com voz, gesto e cenário, de um lado, e pela audição e visão global do outro: o teatro; uma outra *performance*, quando falta um dos elementos citados; e a leitura solitária e puramente visual, grau *performancial* próximo a zero.

Os cadernos de receitas culinárias guardam a memória feminina: a história das cidades, dos laços que permeiam o gosto coletivo e individual, memória individual de ser mulher. Permeia a memória das tradições, das inovações, manifestando um hibridismo profundo. Relata a mudança possível no curso da vida social e espelha a vida social. O caderno tem uma função aplicativa e busca um receptor para exercer a função prática de ordem e informatividade. As receitas apresentam uma linguagem informativa, ensinando, dando ordem, comandando. Este gênero se caracteriza, portanto, pelo ‘comando/ordem’. Como mostra a imagem abaixo.

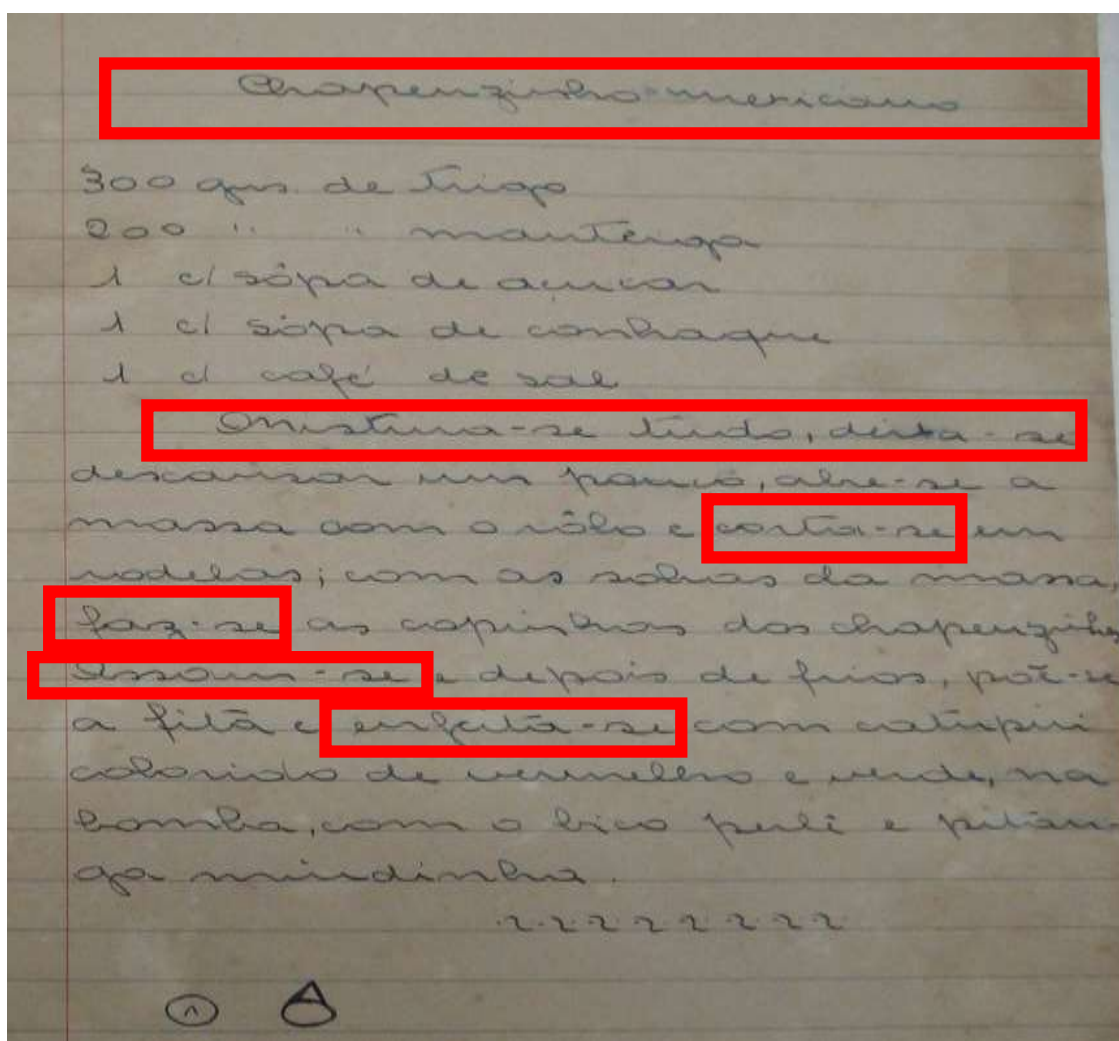


Figura 57: Manuscrito Culinário da autora D.

A figura 57 demonstra que a comida marca o elemento de identidade social das autoras: gostos, idade, região, classe social, nível de escolaridade, mapa das relações humanas, como código histórico/sociológico/antropológico. O manuscrito reflete, ainda, a marca pessoal da escrita da autora e o arquivo de sua memória, os costumes e a tradição de uma época que ficam registrados na escritura.

No mundo pós-moderno, as relações se modificam, o tempo, os gostos, a memória se modifica. Segundo Possenti (2009, p. 41):

Nos últimos anos, quando saúde e a beleza se tornaram cada vez mais estreitamente associadas, a informação sobre a quantidade de calorias do prato passou a fazer parte da “redação” de uma receita. Este é um bom exemplo de outra voz, que, em tese, nada tem a ver com a comida. Mas é cada vez mais freqüente que, além, ou invés, de dizermos que tal comida é ótima, dizemos que faz bem ou que não tem colesterol ou que, se tem, é do bom.

A comida é marcada pelo tempo e constitui uma metáfora. Cada ingrediente não é um texto, mas a união de todos cria um texto. A comida é elemento de identidade social.

Os manuscritos representam a transmissão da oralidade para a escritura. Por meio deles, a voz (a linguagem) é arquivada na escritura, exercendo função de suporte da memória. É a voz transmutada em arquivo. A memória é o arquivo da humanidade e o manuscrito revela a identidade do autor, através de sua caligrafia e da maneira de organizá-lo. A receita cobre uma narrativa pessoal da autora, o imaginário e sua memória.

3.3 A AUSENCIA DO CENÁRIO DE FORMA EXPLICITA E A SUA PRESENÇA A PARTIR DOS ATOS DE FALA

A cozinha possui um léxico – os produtos – e uma sintaxe – a refeição – e constitui-se, assim como uma gramática complexa. MONTANARI (2008), afirma que o gosto é um produto cultural e social, resultado de uma realidade coletiva e partilhável. A linguagem alimentar representa identidades, posições sociais, gêneros, significados religiosos e, por isso, ela é ostentatória e cenográfica. Apenas os países de longa tradição escrita puderam desenvolver um gênero de literatura técnica, o tratado culinário. Para o autor, com a construção de uma memória escrita da cozinha se torna possível o desenvolvimento cumulativo dos conhecimentos, se concretizado um saber constituído, o que não se verifica, pelo menos em forma material e

tangível, nas sociedades de tradição oral. A cozinha escrita permite codificar, em um repertório estabelecido e reconhecido, as práticas e as técnicas elaboradas em determinada sociedade.

A cozinha oral teoricamente está destinada, em longo prazo, a não deixar traços de si. Entretanto, não é verdade que a cultura das classes subalternas e a oralidade que a exprimia estão irremediavelmente perdidas. O mecanismo prevalente é aquele do acúmulo, que acrescenta ingredientes nobres a produtos simples, ou aproxima pratos nobres de preparados simples. Dessa forma, conclui MONTANARI (2008), “a civilização da escrita ainda pode, portanto, salvar algumas características da cultura oral, que, embora não se exprimindo diretamente na escrita, foi ali refletida de modo indireto, mas não por isso menos visível” (MONTANARI, 2008, p. 70). A globalização constitui um paradoxo no campo da alimentação: a aspiração era construir um modelo de consumo universal em que todos pudessem ser reconhecidos, entretanto, na aldeia global de nossa época, afirma-se os valores do específico local.

Mesmo quando são recorrentes na gastronomia de diferentes países ou diferentes regiões, comidas e bebidas, na realidade, nunca são idênticas. O MONTANARI (2008) exemplifica o caso do chocolate que é adoçado de modo diferente de acordo com os países ou a preparação diferente do café em cada país. A cozinha global e a local podem coexistir (antes: uma de alguma forma produziu a outra), dando origem a um modelo inédito de consumo que alguns sociólogos propuseram chamar de glo-clal (MONTANARI, 2008, p. 153).

Essa interferência local na comida global se justifica porque o gosto, os sabores são escolhas individuais determinadas por gostos sociais. A comida não é boa ou ruim por si só: alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal. O órgão do gosto não é a língua mas o cérebro, um órgão culturalmente (e, por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração.

A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas. .) Mas o gosto é também saber, é avaliação sensorial do que é bom ou ruim, do que agrada ou desagrade: e essa avaliação, como dissemos, vem do cérebro antes que da língua. Ainda segundo Montanari (2008, p. 110), “o ‘bom para comer’ ou seja, o que convém comer, historicamente se torna, segundo Harris, o ‘bom para pensar’, o valor cultural positivo”.

A discursividade é um acontecimento: não se deve perder de vista o fato de que o discurso acontece sempre no interior de uma série de outros discursos, com os quais estabelece correlações, deslocamentos, vizinhanças. As redes de memórias que produzem os sentidos em um momento histórico: O discurso não é um aerólito miraculoso, independente das redes de memória e dos trajetos sociais nos quais ele irrompe só por sua existência, todo

discurso marca a possibilidade de uma desestruturação-reestruturação dessas redes e trajetos: todo discurso é o índice potencial de uma agitação nas filiações sócio históricas de identificação, na medida em que ele constitui ao mesmo tempo um efeito dessas filiações e um trabalho (mais ou menos consciente, deliberado, construído ou não, mas de todo modo atravessado pelas determinações inconscientes) de deslocamento no seu espaço (PÊCHEUX, 1997, p. 56).

Em síntese, cabe ao analista de discurso investigar as condições complexas (que são, ao mesmo tempo, da ordem da linguagem e da ordem da história) nas quais se realizou um determinado enunciado, condições que lhe dão uma existência específica. Essa existência faz o discurso emergir em relação com um domínio de memória, como jogo de posições possíveis para um sujeito, como elemento em um campo de coexistência, como materialidade repetível.

A Análise do Discurso, tendo como principal expoente nos estudos do *ethos* Maingueneau (2008) vai retomar o conceito aristotélico de *ethos* quando afirma que este é a imagem de si no discurso. No entanto, a Análise do Discurso vai além dos estudos elaborados pela Retórica, pois pretende analisar as imagens criadas pelos enunciadores no discurso, baseando-se não apenas em situações de eloquência judiciária ou em enunciados orais, mas se estendendo a todo e qualquer discurso, mesmo àqueles presentes no texto escrito. A noção de *ethos*, para ele, permite refletir sobre o processo mais geral da adesão dos sujeitos a uma certa posição discursiva. Retomando a ideia aristotélica de que o *ethos* é construído na instância do discurso, Maingueneau (2008) afirma que não existe um *ethos* preestabelecido, mas sim um *ethos* construído no âmbito da atividade discursiva.

Assim, a imagem de si é um fenômeno que se constrói dentro da instância enunciativa, no momento em que o enunciador toma a palavra e se mostra através do seu discurso. Barthes (*apud* MAINGUENEAU, 2008, p. 70) define, então, o *ethos* da seguinte maneira: “São os traços de caráter que o orador deve mostrar ao auditório (pouco importando sua sinceridade) para causar boa impressão: são os ares que assume ao se apresentar [...]. O orador enuncia uma informação e ao mesmo tempo diz: eu sou isso e não aquilo”. Assim, diz-se que o *ethos* liga-se ao orador, através principalmente das escolhas linguísticas feitas por ele, escolhas estas que revelam pistas acerca da imagem do próprio orador, continuamente construída no âmbito discursivo.

Ao sistematizar o conceito de *ethos* para a Análise do Discurso, Maingueneau (2008) afirma que este se liga diretamente ao tom que engendra o discurso. Esse tom, por sua vez, estaria ligado a uma corporalidade e ao caráter do enunciador. Segundo Maingueneau (1997, p. 46), “a Retórica antiga organizava-se em torno da palavra viva e integrava, consequentemente,

à sua reflexão, o aspecto físico do orador, seus gestos, bem como sua entonação”. Nos textos escritos, não há a representação direta dos aspectos físicos do orador, mas há pistas que indicam e levam o co-enunciador a atribuir uma corporalidade e um caráter ao enunciador, categorias essas que interagem no campo discursivo. Para o referido autor, o caráter seria “o conjunto de traços psicológicos que o leitor-ouvinte atribui espontaneamente à figura do enunciador, em função de seu modo de dizer” (MAINGUENEAU, 2008, p. 47), enquanto que a corporalidade remeteria a “uma representação do corpo do enunciador, construído no processo discursivo”.

Assim, pode-se dizer que o *ethos* relaciona-se com a construção de uma corporalidade do enunciador por intermédio de um tom lançado por ele no âmbito discursivo. O tom permitirá ao leitor construir, no texto escrito, uma representação subjetiva do corpo do enunciador, corpo este manifestado não fisicamente, mas construído no âmbito da representação subjetiva. A imagem corporal do enunciador faz emergir a figura do fiador, entendida aqui como aquela que deriva da representação do corpo do enunciador efetivo, se construindo no âmbito do discurso.

O fiador é aquele que se revela no discurso e não corresponde necessariamente ao enunciador efetivo. Portanto, no âmbito discursivo, pode-se criar a imagem de um fiador calmo e tranquilo, mesmo que o enunciador não tenha essas características. Essa construção da imagem do fiador se relacionará, portanto, com as escolhas lexicais feitas pelo enunciador, que conferirão ao enunciado um tom de calma e tranquilidade, fazendo emergir, portanto, a imagem de um fiador calmo e tranquilo. O fiador, para Maingueneau (2008), é uma imagem construída pelo co-enunciador com base em indícios textuais de diversas ordens.

A análise do *ethos* dos manuscritos culinários se dará a partir de um *ethos* da representação do feminino através das escolhas das receitas, das imagens, do colecionar receitas. Como mostra a imagem abaixo:



Figura 58: Álbum de Economia Doméstica da autora B.

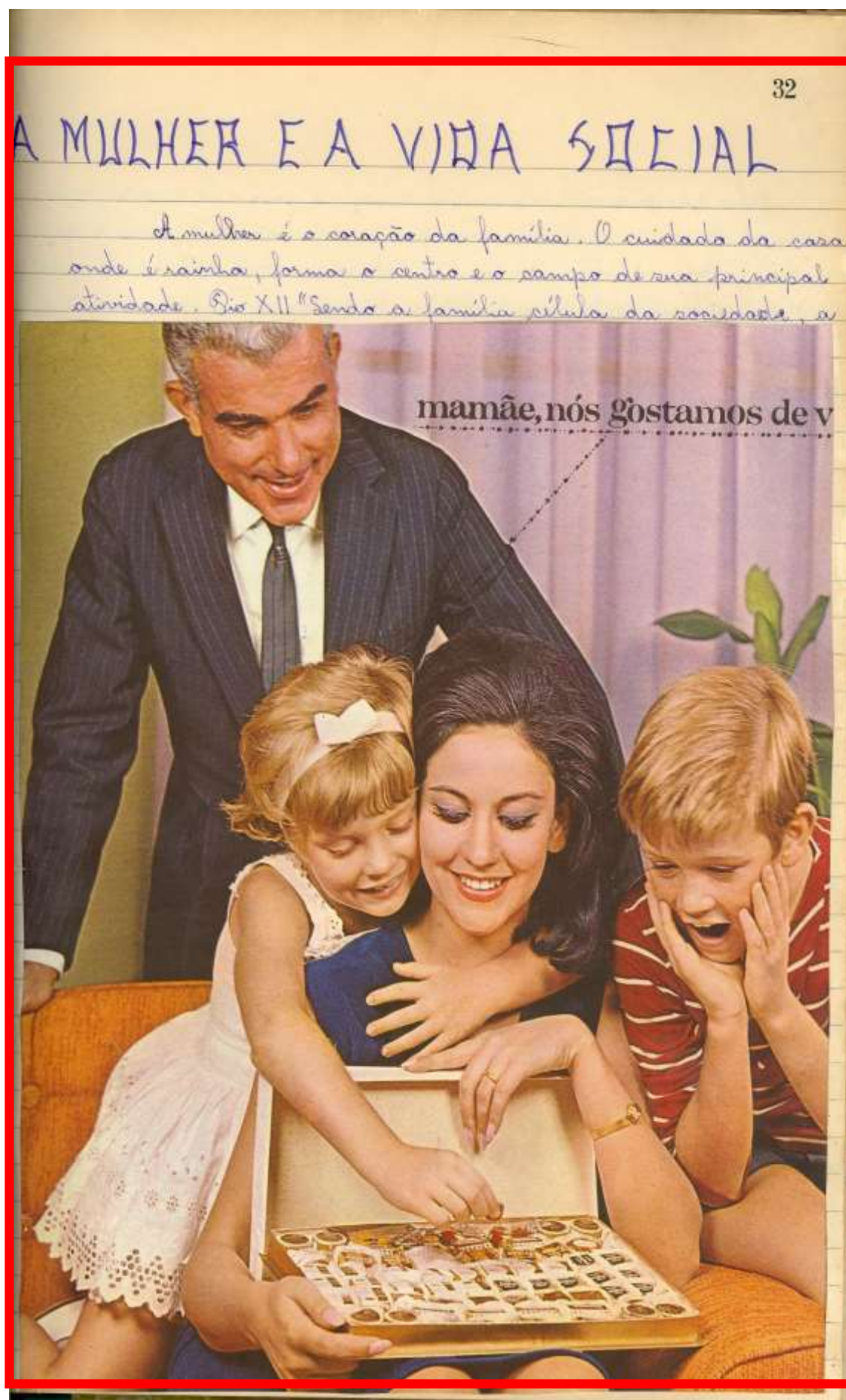


Figura 59: Álbum de Economia Doméstica da autora A.

As figuras 58 e 59 apontam uma corporalidade na qual a autora espelha-se em uma cena publicada em uma revista de âmbito nacional, apoiando-se sobre um conjunto de representações sociais que se constroem sobre a ideia de que as mulheres estão em busca do amor, do casamento, da harmonia de um lar feliz, como em um sonho e, por isso, são românticas e frágeis.

Maingueneau (2008) estabelece uma importante diferenciação entre o *ethos* dito e o mostrado. O *ethos* dito é aquele através do qual o enunciador mostra diretamente suas características, dizendo ser essa ou aquela pessoa, ao passo que o *ethos* mostrado é aquele que não é dito diretamente pelo enunciador, mas é reconstituído através de pistas fornecidas por ele no seu discurso. Maingueneau (2008) ainda observa: “se o *ethos* está crucialmente ligado ao ato de enunciação, não se pode negar, no entanto, que o público constrói representações do *ethos* antes mesmo que ele (o enunciador) fale”. Assim, faz-se uma distinção entre o *ethos* pré-discursivo e o *ethos* discursivo. O *ethos* pré-discursivo seria, portanto, a imagem que o co-enunciador faz do enunciador, antes mesmo que este último tome a palavra para si.

Os manuscritos culinários constituem uma cena de enunciação específica, formada por uma cena englobante, que pode ser compreendida como o discurso intimista. Por ser uma escrita mais íntima, na qual as autoras selecionam as receitas e as ilustrações, com exceção dos álbuns de economia doméstica onde os textos são pré-selecionados e impostos pelas professoras e as alunas escolhem apenas as figuras para ilustrá-los, estas “coleções” de receitas possuem um caráter intimista. A cena genérica do manuscrito culinário é a seleção das receitas.

A cenografia pressupõe uma cronografia (um momento de enunciação) e uma topografia (um lugar enunciativo). No manuscrito, o momento da enunciação estende-se desde o instante da escrita de uma receita até o momento em que a autora passa a escrever a próxima receita. O momento da enunciação corresponde, pois, a uma parte da vida da autora que está ligado ao período de produção do manuscrito culinário.

Já a topografia do manuscrito são os impressos, as ilustrações. Esses determinam o modo de enunciação interativo, inerente ao ambiente que se faz presente no manuscrito. Os impressos possibilitam que a autora coloque em seu manuscrito imagens, ilustrações, receitas impressas de revistas, jornais, e produtos industrializados. Conforme as imagens abaixo:

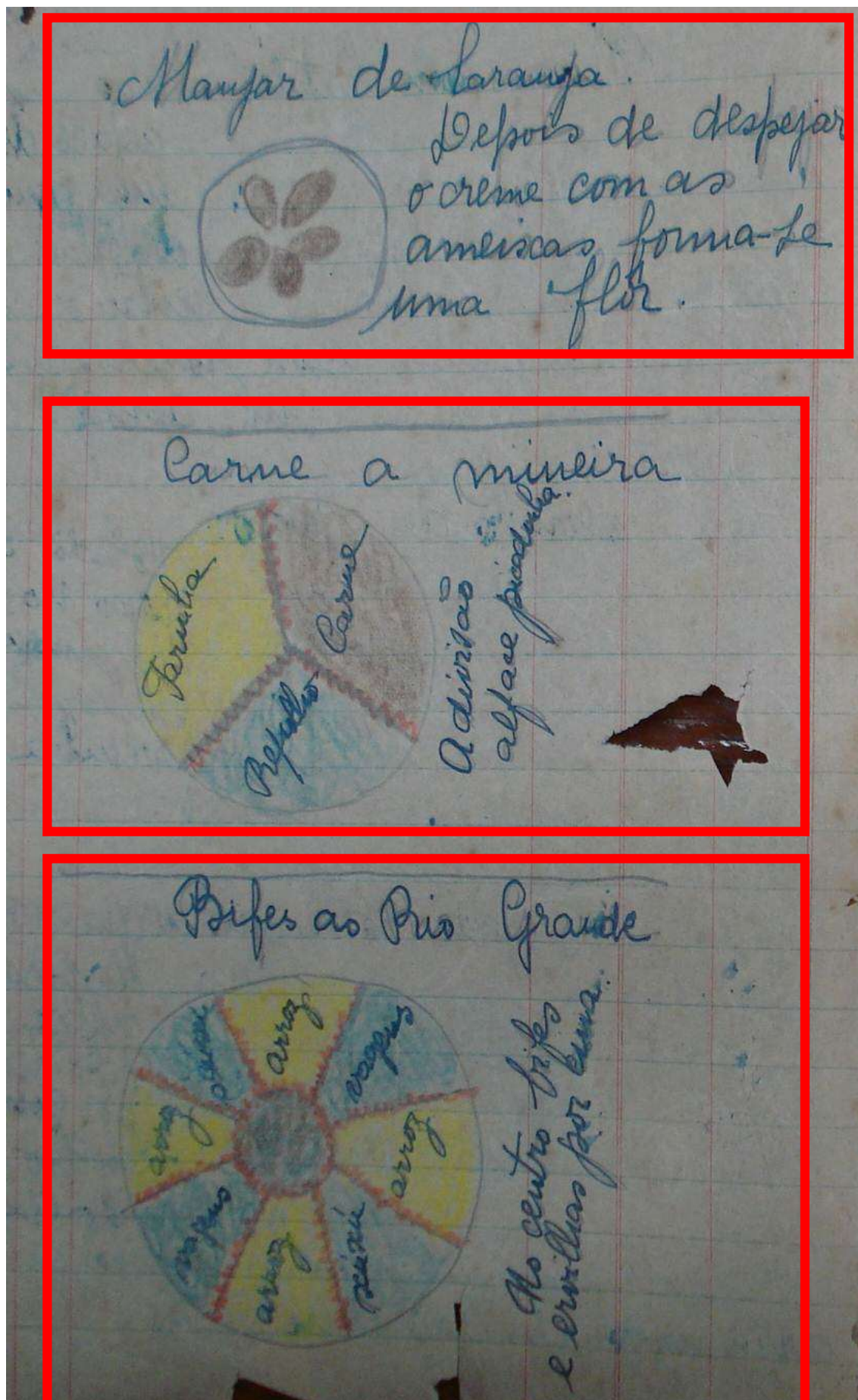


Figura 60: Manuscrito Culinário da autora F.

Figura 61: Manuscrito Culinário da autora C.



Figura 62: Manuscrito Culinário da autora C.

As figuras 60, 61 e 62 indicam que a formação discursiva da autora, em sua escolha de receitas manuscritas e impressas, não se concebe como uma unidade fechada em si mesma, mas sim como um fenômeno que representa sempre um embate entre posições ideológicas do sujeito social. Consoante Brandão (2004, p. 56): “constituindo o discurso um dos aspectos materiais de ideologia, pode-se afirmar que o discursivo é uma espécie pertencente ao gênero ideológico. Em outros termos, a formação ideológica tem necessariamente como um de seus componentes uma ou várias formações discursivas interligadas”.

Assim, no momento da seleção de receitas e impressos são mobilizadas pelo interdiscurso todas as características estabelecidas pela formação discursiva corrente na sociedade em relação a essa representação. Isso se faz principalmente através do processo de autoafirmação social ou estereótipo que guiará os co-enunciadores das autoras no momento do estabelecimento de uma imagem da enunciadora. Para Orlandi (2005), o interdiscurso pode ser definido como: aquilo que fala antes, em outro lugar, independentemente, ou seja, é o que chamamos memória discursiva: o saber discursivo que torna possível todo o dizer e que retorna sob a forma do pré construído, o já-dito que está na base do dizível, sustentando cada tomada da palavra.

Dessa forma, o já-dito decorrente da representação social da autora é acionado no fio do discurso presente no manuscrito, constituindo os sentidos da referida expressão. Do mesmo modo, a noção de estereótipo é importante para se compreender a formação do ethos. Consoante Charaudeau e Maingueneau (2008), os estereótipos podem ser concebidos como uma representação coletiva que subentende atitudes de indivíduos ou de grupos, direcionando seu comportamento. Assim, um estereótipo pode ser entendido, grosso modo, como um carimbo que é pré-atribuído a alguém. O estereótipo revela a forma como se pretende encaixar pessoas que possuam características semelhantes dentro de um mesmo esquema comportamental, como se essas autoras fossem meras “copiadoras” e não possuíssem vontade própria.

Para Zumthor (1993), todo texto possui uma vocalidade que se manifesta no momento da enunciação. Essa vocalidade pode manifestar-se através do tom utilizado pelo enunciador no momento da enunciação efetiva. O tom permite, portanto, ao co-enunciador formar uma imagem do “corpo do enunciador”, imagem esta que não corresponde a um corpo real, mas que faz surgir a figura de um fiador, aquele que enuncia através do discurso. O tom utilizado pela autora do manuscrito é um tom amoroso e afetuoso, caracterizado sobremaneira pela escolha de itens lexicais. Assim, o carinho com que produzem seus manuscritos, com que selecionam certas receitas como boas para sua família e como escolhem os impressos que ilustrarão suas

receitas revelam claramente o tom da autora, o qual traz à tona a imagem de uma fiadora com tais e quais características, imagem com a qual o leitor particular tende a se envolver.

A análise dos manuscritos deixa pistas para perceber qual seria a imagem pré-discursiva (*ethos* pré-discursivo) atribuída às autoras e, ao mesmo tempo, revela que esta imagem pode ser confirmada no âmbito discursivo (*ethos* discursivo), uma vez que a própria autora reivindica para si a imagem da “dona de casa” e revela em seu discurso as receitas que devem estar ligadas a seu cotidiano e de sua família.

O preparo da alimentação – seja na cozinha de casa, da fazenda, do sítio – forma uma cenografia podendo ter a função de despertar o sentimento de manutenção ou renovação de identidade étnica. A tradição culinária é o vínculo mais duradouro que o indivíduo tem com seu lugar de origem. As roupas, a música, a língua, por mais que permaneçam por anos, são elementos que, em algum momento, acabam por ser deixados para trás.

Porém, a comida, de uma maneira ou de outra, acaba por se manter presente. E a memória, individual ou coletiva, se torna um forte elemento para a manutenção dessa tradição culinária, as memórias de criança, de um momento especial, de uma festividade ou comemoração familiar, emergem como uma cena que transcende o ato do preparar o alimento, o gosto ou a escolha por uma determinada receita.

Para Bourdieu (1983), o “gosto” não é apenas uma combinação de sentidos. O “gosto” – as condutas de preferência – (incluindo alimentação, vestuário, música, decoração) depende do gosto individual e ao mesmo tempo reconhecido como ligado à estratificação social. O gosto e o estilo de vida de cada indivíduo são vinculados ao *habitus* de uma dada sociedade. Sendo o *habitus* um “sistema de disposições duráveis e transferíveis, sob a forma de preferências sistemáticas, as necessidades objetivas das quais ele é o produto” (BOURDIEU, 1983, p. 38), ele seria o elemento de intermediação entre a estrutura social e a prática dos agentes. Em um sistema socialmente constituído de disposições, tendências e matrizes de percepções, ele é concebido como o produto da interiorização das estruturas objetivas.

Ao mesmo instante, o *habitus* é o princípio que elabora e atribui significado às práticas características de um grupo de agentes sociais, ele tenderá a reproduzir as estruturas externas das quais é, em última instância, o produto. Os hábitos alimentares são a prática deste *habitus*: “o gosto por determinado alimento é engendrado a partir do estilo de vida das pessoas, que por sua vez, se vincula à sua classe social e ao *habitus* de uma sociedade” ” (BOURDIEU, 1983, p. 40) o cenário desse *habitus* se explicita a partir das práticas alimentar das donas de casa, logo da família das donas dos cadernos de receitas.



- Pudim - (Microondas)

6 c. de açúcar - 6 c. de água (6 a 7 min. pot. alta)
 1 leite moço - 1 1/2 l de leite - 3 ovos - 1 c. baunilha
 Pôr na forma e a calda + 8 a 10 min. pot. alta

- Brigadeiro - (Micro)

1 leite moço - 1 c. de manteiga - 3 c. de chocolate em pó - (2 c. de mel) mexer bem - 6 min. pot. alta. (Mexe de 2/2 min.)

- Bolo de côco - (Micro)

125g de margarina - 1/2 x de leite de côco - 2 x de açúcar - 1 1/2 x de leite de vaca - 3 x de trigo
 1 col (s) de fermento - 3 ovos. Forma unt. e/ mant. e fôr. e/ far. de rosas. (7 a 10 min. pot. alta.)

- Bolo negro maluco - (Micro)

1 x de choc. em pó - 2 x de açúcar - 3 x de trigo
 1 x de óleo - 3 ovos - 1 c. (café) café solúvel
 baunilha - sal - 1 x de água fervendo.
 (forma unt. e/ marg. e f. rosas) 7 a 10 pot. alta

- Arroz - (micro)

1 x de arroz - 2 x de água - sal - 1 pit de óleo
 cebola - c. verde. Recipiente alto e tampado
 misture, fôr. 12 min. pot. alta (tempo de espera 5 a 10 min.) Pode cozer legumes.

- Pizza - (micro)

massa pronta (3 a 4 min)
 mussarela - presunto - orégano - azeite
 (+ 1 min.)

Figura 64: Manuscrito Culinário da autora I.

As figuras 63 e 64 demonstram que os hábitos alimentares acompanham a cenografia da cidade e residências. Dessa forma, as práticas alimentares, como forma deste *habitus* os quais realmente têm uma certa fixidez notável, reflexo da cultura, não é estanque, está sempre em movimento, como a própria cultura. A figura 63, um recorte do jornal “O Norte/Diário da Borborema, do dia 06 de outubro de 1996”, demonstra o comportamento da sociedade muda de acordo com o tempo, esta figura pontua dicas de “como receber amigos em casa” dicas estas publicadas em um jornal de circulação de massa, nos anos 50/60, por exemplo. Essas dicas eram comuns em revistas destinadas ao público feminino assim como nos álbuns de economia doméstica das estudantes de escolas secundárias, como demonstram a imagens abaixo:

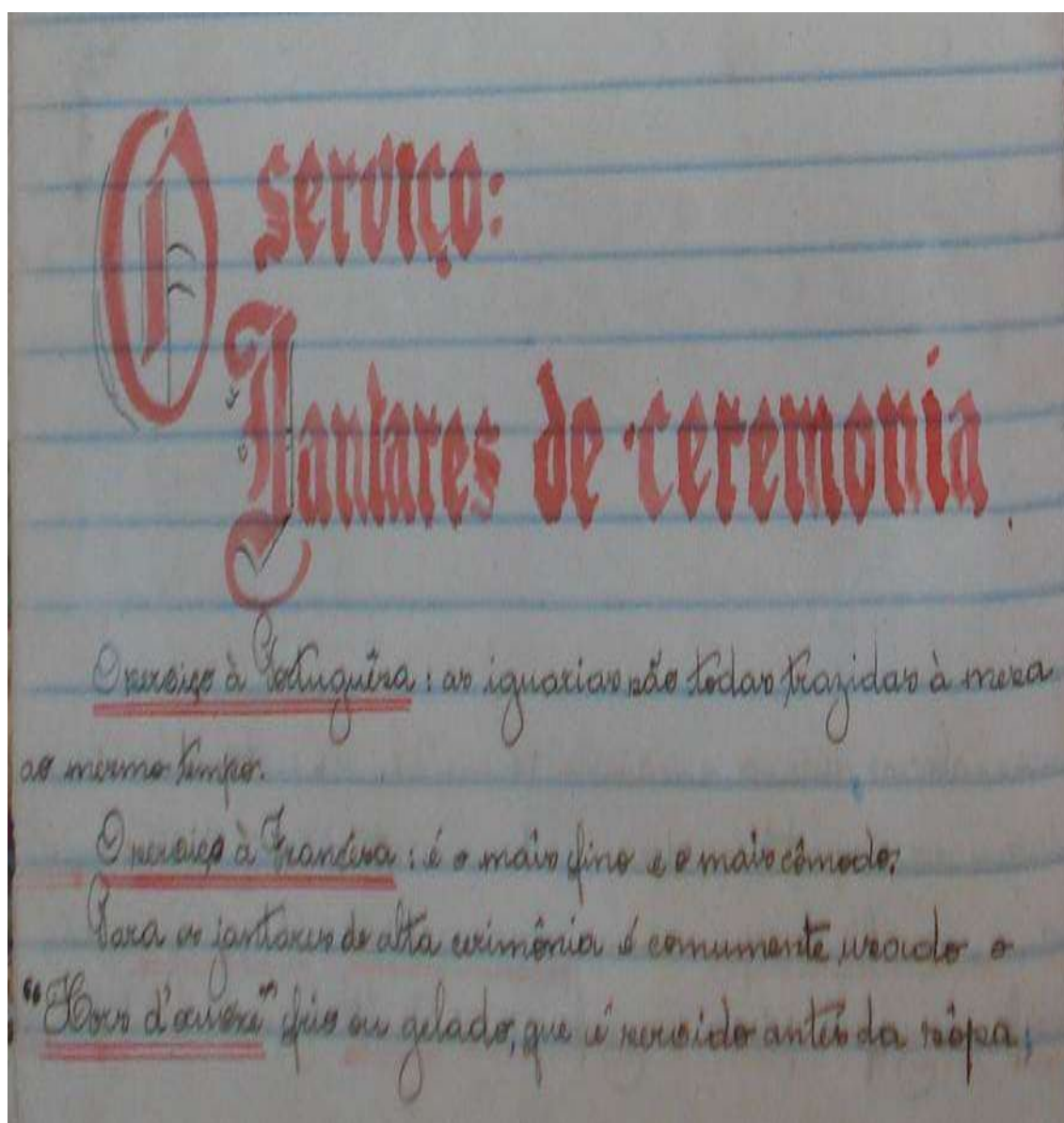


Figura 65: Álbum de Economia Doméstica da autora B.

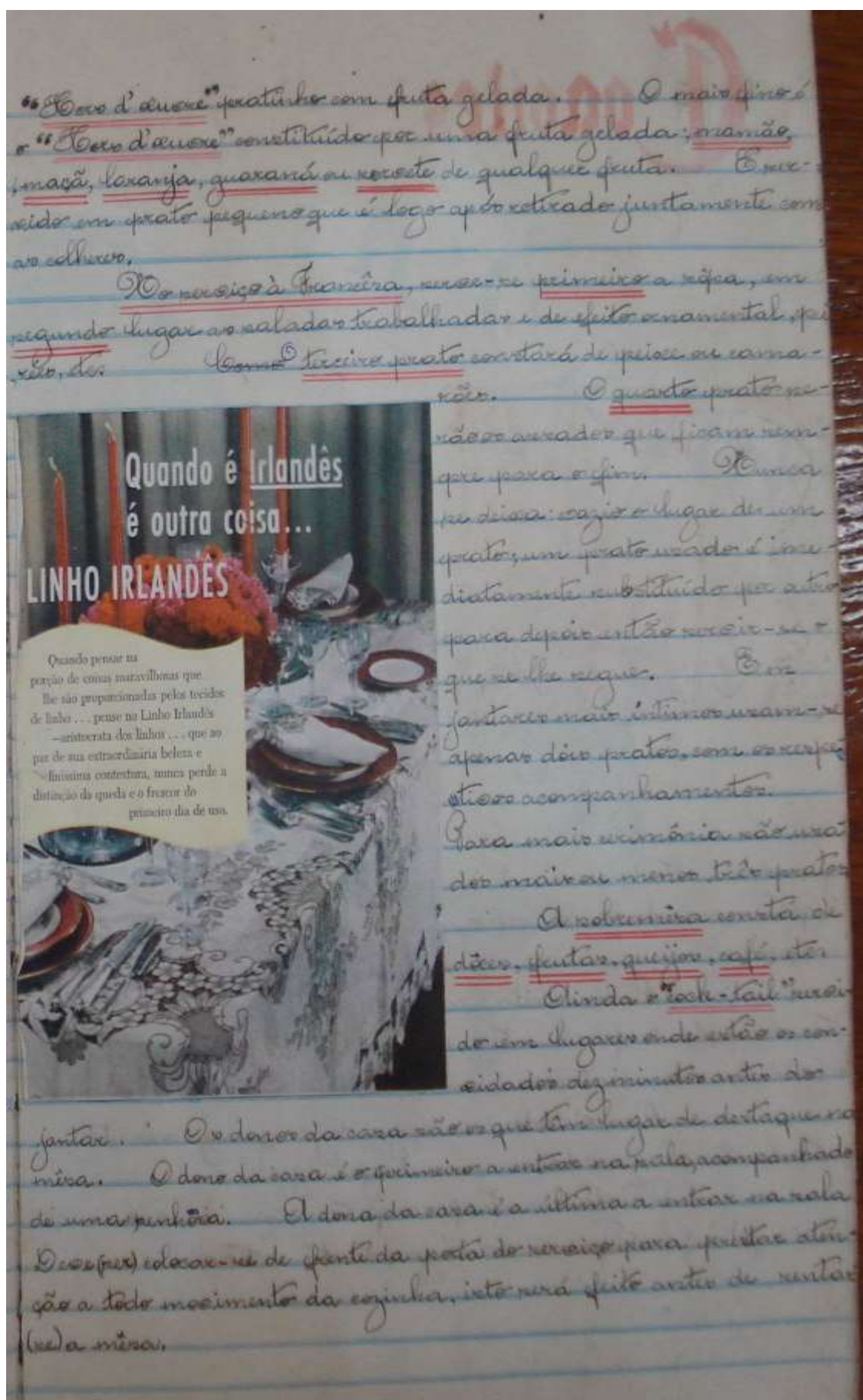


Figura 66: Álbum de Economia Doméstica da autora B.

As figuras 65 e 66 denotam que apesar de alguns hábitos sociais e alimentares pareçam ser difíceis de modificação, ela é inevitável, devido ao avanço das ações e práticas sociais. Porém, para ocorrer estas mudanças e adaptações, elas primeiramente precisam ser interiorizadas, digeridas, e incorporadas pelos sujeitos. Um processo que emerge do privado ao público e vice versa. E como já discutido nos capítulos anteriores, com relação às tradições culinárias, elas têm em suas estruturas o que as fazem manter a maleabilidade.

A cenografia da cozinha desperta a memória, a comida expressa identidade; a memória reorganiza a identidade. De um jeito ou de outro, as receitas culinárias, a memória e a identidade estão constantemente entrelaçadas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os Manuscritos Culinários do século XX (1900-2000) de donas de casa da cidade de João Pessoa apontam que as Tradições Discursivas são reveladas ou reproduzidas em uma perspectiva histórico-diacrônica através de receitas manuscritas e impressas publicadas em colunas de jornais, revistas femininas, propagandas, em embalagens de comestíveis, apostilas de cursos culinários, evidenciando as mudanças, os mecanismos inconscientes da manifestação identitária e social das autoras dos cadernos, através de práticas culturais que se repetem dos impressos para os manuscritos e dos manuscritos para os impressos.

As receitas também “narram” relatos da memória que vão cruzando os fios do passado com o presente, articulam a intimidade do cotidiano repleto de estratégias com a memória coletiva, os costumes urbanos. Paul Zumthor (1993) explica que a presença da voz junto com o desempenho funda um tempo único, e jamais exatamente reproduzido, realçando o estilo pessoal de quem registrou as receitas culinárias. O modo como são narradas pelas mulheres jamais conseguirá ser representada por ninguém, essa *performance* é mostrada através da narrativa das receitas e do valor e vontade dada a ela, o corpo é a representação da *performance* da receita.

Os sabores, desejos, prazeres, buscam por uma identidade pessoal descritos nos manuscritos culinários, possuem uma estrutura mágica, o passeio através das páginas de um manuscrito denotam outras páginas e cruzamentos com outros manuscritos do mesmo período histórico, com revistas e jornais publicados na época. E esta transitoriedade da voz e da memória é o que marca a circulação desses cadernos e dessas mulheres pela cidade de João Pessoa no século XX. Os manuscritos culinários revelam muito além dos sabores gastronômicos de um cotidiano. Revelam uma prática vocal, demonstram que uma voz e uma escritura são homólogas há um tempo social e ideológico. Sinalizam uma subordinação do oral ao escrito, sinaliza ainda o tempo segundo uma circularidade. Mostram como o uso da escrita implica um paralelismo entre o pensamento e a ação; o individualismo e uma escrita marcados pelo gênero, acentuam uma verossimilhança entre a escrita e a história e memória de uma cidade, contada por fragmentos de vozes femininas, registradas em caligrafias, ortografias e escrituras diversas. O tempo do manuscrito é mutável, passageiro, mas é também um tempo inesquecível.

A preservação dessas receitas traz para si valores essenciais: testemunhas do passado das memórias femininas urbanas, a busca destes valores define a importância das receitas culinárias; vozes femininas silenciadas: estas receitas não estão mortas, nos manuscritos elas

têm vozes, falam de um tempo que passou e que está articulado a um presente eterno que é a escritura, que é a marca maior do não esquecimento. Seu significado mágico evidencia-se com o passar do tempo, pois são vozes que ultrapassam a palavra, vozes plenas de histórias, memórias, fases, períodos, épocas.

O século XX trouxe mudanças, que foram verificadas no que se refere a uma maior liberdade para frequentar locais públicos e em um maior acesso à educação, uma vez que, agora lhes era permitido e esperado que soubessem ler e escrever. As receitas manuscritas e impressas, que adentram o caderno de receitas, são permeadas pelos fatos que acontecem cotidianamente e que são produzidos também sob a forma de visualidades. Neste processo, dialogam receitas que contam experiências, tempos distintos, aspectos das ordens mais variadas que determinam tanto a realização de um prato, como a urgência de um encontro de “produção intelectual não formal”. O manuscrito culinário é o arquivo da voz, aquele que a fixa, dessa forma, conserva a memória urbana. O que foi transmitido através da movência da voz permanece fixado na escrita.

Da análise do gênero textual receita culinária, pode-se concluir que há uma marca de identidade individual e social da região nos cadernos. Mas há também referências a novas mídias, a identidades globais, influências de novas vozes e discursos da modernidade através dos impressos e colagens.

Assim, comportamentos alimentares são fruto, não apenas de valores econômicos, nutricionais, medicinais, racionalmente perseguidos, mas também de escolhas ligadas ao imaginário e aos símbolos. E que essas novas vozes que influenciam nos saberes e sabores paraibano se devem, como aponta Bhabha (1998), a globalização e aos meios de comunicação e que a partir da internet, dos meios eletrônicos, da televisão e do cinema as culturas se expandem e se aproximam criando, dessa forma, a miscigenação. O que justifica o uso de ingredientes que não são típicos do paladar paraibano como “cereja”, “nozes”, “pêssego”, “baunilha”, “chantilly”, “Champion” “cock-tail”. Bhabha (1998) aponta que as diferenças culturais criam novos signos de identidades por meio das vontades da comunidade, podendo tornar-se profundamente antagônico, conflituoso e incomensurável. Em relação às culturas, não existe polaridades: abre-se espaço para o hibridismo cultural.

Os manuscritos guardam não apenas a memória da mulher, sua identidade, mas também reflete a influência das identidades sociais, culturais. Através do manuscrito percebe-se a movência das vozes e a permanência por a voz fixar-se em letra. Assim, as questões simbólicas têm também um objetivo secundário que é o de apontar na análise essa movência das receitas em territórios diferentes. Simbolicamente, sinaliza o local da cultura culinária consolidando

vários saberes e sabores de etnias diferentes, porém apontando para uma criação de uma nova identidade. Revelando a dinamicidade da mudança linguística por um padrão de gradação de sexo, etário que se mantém em cada geração e flutuações de comportamento determinado pelo período histórico.

Os sabores, gostos e cheiros, presentes no manuscrito, testemunham e dão suporte à lembrança: “uma imagem é signo de um objeto porque o figura, mas é imagem porque dá testemunho de sua presença, e na condição de testemunho de existência, serve de suporte para a lembrança” (COLOMBO, 1991, p. 47), e a força do poder evocativo das receitas aumenta a medida que o objeto se torna efêmero porque são lembranças materializadas cuja função mágica é a conservação contra o esquecimento social.

Pode-se afirmar que o tempo do manuscrito é móvel, passageiro, mas é também um tempo inesquecível. São receitas que descrevem um tempo que passou, mas não morreu, pois está articulado a um presente eterno: a escritura e a memória. A compreensão de que o material preservado pela memória consiste naquilo que não pode e nem deve ser esquecido são reveladores de ensinamentos e tradições. O grande arquivo gastronômico –, a coletânea de manuscritos culinários - das famílias residentes em João Pessoa, é uma forma de se ter a memória das tradições familiares contra a não-memorização, o esquecimento.

A memória arquivada refere-se à comida desconhecida, não a comida paraibana, já conhecida pela autora, o que se demonstra através da apreensão das mídias da TV e da internet. A tradição é confrontada com a modernidade: as receitas antigas são retrógradadas, o que revela o afastamento das tradições. O sujeito social passa a envergonhar-se de suas tradições e a encarar a cultura alheia como melhor. Esse movimento evidencia a fragmentação e liquidez das identidades do mundo que refletem a história da vida humana. A memória é movimentada pela cultura, escolaridade, escolha das receitas, o que demonstra uma identidade da mulher.

As escolhas de certos ingredientes e utensílios também demonstram os aspectos sociais e culturais envolvidos nas escolhas das receitas dos manuscritos. Pode-se encontrar das escolhas regionais como mandioca, farinha, fubá ou macaxeira, às escolhas de elementos de fora da região como refratário, gelatina, *catchup*, maionese, ricota, queijo minas, queijo parmesão, coca-cola, abóbora (no lugar do termo regional “jerimum”), chantili, bacalhau, kiwi, aspargo. Essa tendência demonstra a influência cultural das mídias e das relações interculturais.

A análise da ortografia apresentada nos cadernos demonstra os aspectos sócio-culturais envolvidos na escrita desses manuscritos e revela aspectos como nível de escolaridade: “Untado-huntado”, “Prosesador-prosessor-processador”, “chicara-xicara”, “opcional-opicional”, “dait-diet”, “pastelsinho”, “proficional”, “docê”, “maisena-maizena”, “freezer-

frízer”, “musse-murce-mousse-mulse”, “asadeira-assadeira”, “macaxeira-macacheira”, “beico-beicon”, “muzarela-mosarela-mossarela”, “femento”, hóregano-orégano.

A partir da análise das modalidades linguísticas presentes nas receitas culinárias é possível descrever de que forma o gênero se comporta e como os papéis sociais são distribuídos dentro dele. O tipo de interação estabelecida entre o enunciador e seu interlocutor encontra-se bem marcado nas receitas através dos marcadores modais. O uso de verbos no imperativo deixa bem claro que os interlocutores não estão no mesmo nível hierárquico. O detentor do saber é quem dá as orientações, cabendo ao interlocutor o papel de aprendiz e subordinado ao enunciador que, por vezes, concede ao leitor um estatuto de igual.

A modalidade dêitica, por estar ligada à conduta, está presente em todas as receitas e exerce um papel de suma importância na determinação dos lugares de cada componente da situação de comunicação. O uso do imperativo, na maioria das vezes revela uma marca da modalidade dêitica, mas não é seu único determinante, nem se limita a ela. Em alguns casos, esses verbos podem apontar para a modalidade apreciativa. Por fim, devemos ter sempre em mente que a linha que separa as modalidades linguísticas é muito tênue e que em muitas situações haverá modalidades inseridas umas nas outras.

No momento em que as receitas são escritas em cadernos manuscritas ou publicadas em impressos como revistas e jornais, a difusão e circulação se constituirá em um paradigma do gosto e, eventualmente, em uma marca identitária de um local e cultura. Essas receitas representam o dia a dia dessas mulheres e famílias, mostram também a mudança dos costumes, a transformação do que se é específico de uma família e a circulação da memória de receitas deixadas por avós, mães, as lembranças boas ou ruins, que essa ou aquela receita trazia para as mulheres, a partir do momento em que essas receitas perdem o poder de identidade fixa e passa a ser um modelo impresso em revistas e jornais espalhados pelo país, esta “culinária impressa” transforma a culinária do cotidiano em uma culinária à vezes exótica e principalmente sedutora por explorar ilustrações e veicular receitas híbridas que são incorporadas nos cadernos de receitas do cotidiano das mulheres.

Essa circulação que explicita basicamente os afazeres do lar, as novidades da moda, moldes de roupas, dicas de beleza, utensílios domésticos, acaba por levar para o imaginário feminino um modelo a ser seguido, e tudo que esteja fora desse modelo se torna também fora dos padrões introduzidos pela circulação desses impressos. Porém, a indústria cultural aproveita-se da feminilidade e vaidade das mulheres e seus desejos por produtos e serviços para

torná-las dependentes dos utensílios divulgados nas revistas, tornando-as cada vez mais essenciais para consumo.

Um manuscrito culinário pode ser “o ato de fala impresso, constitui igualmente um elemento da comunicação verbal. Ele é objeto de discussões ativas sob a forma de diálogo e, além disso, é feito para ser apreendido de maneira ativa, para ser estudado a fundo, comentado e criticado no quadro do discurso interior, sem contar as reações impressas, institucionalizadas, que se encontram nas diferentes esferas da comunicação verbal” (BAKHTIN, 2000, p. 78) Os manuscritos são construídos das intervenções anteriores na mesma esfera de atividade, tanto as da própria autora como as de outras mulheres, de impressos de revistas, jornais ou livros da época. Assim, os discursos encontrados nos manuscritos são de certa maneira partes integrantes de uma discussão ideológica de uma época: eles respondem, sugerem alguma coisa, confirmam, antecipam as respostas e objeções potenciais do momento histórico. Nos manuscritos culinários há uma profunda marca de identidade individual e social da região das autoras. Mas há também uma profunda referência a novas mídias, a identidades globais, influências de novas vozes e discursos da modernidade.

Os manuscritos culinários apontam a dinâmica da transformação das culturas, não apenas no ponto de vista das relações sociais, mas também nas representações de identidade, o que mostra que as mudanças não são perdas, entretanto, revelam como as culturas fogem dos arquétipos dessa idealização “de pureza” originária de raízes. Os discursos das receitas, manuscritas ou impressas são mediados pelo oral, por isto, Zumthor (1993), classifica a escritura como “a última instância das oralidades”. Nos manuscritos são contundentes as relações de natureza ideológica estabelecidas entre o uso da língua, o nível de escolaridade da autora, sua identidade social e sua competência no uso da comunicação social.

Os manuscritos revelam uma configuração e reconfiguração das identidade sociais como categorias de organização simbólica das concepções culturais internalizadas pelos sujeitos. Detecta-se uma identidade linguística como produto da escolaridade e a dinâmica de saberes discursivos, característica do gênero textual receita. Ao mesmo tempo revelam também um deslocamento das práticas “linguageiras” do ponto de vista cultural. Dessa forma, são mulheres da mesma região que compartilham o mesmo imaginário. Isso garante uma certa unidade nos processos identitários mutantes, como por exemplo, em dois manuscritos só havia registros de receitas salgadas, apontando um distanciamento das tradições culturais açucareiras da região do brejo paraibano, e a aproximação com modelos e práticas culturais da

subjetividade contemporânea: pessoas em busca do equilíbrio de saúde e o afastamento do consumo de guloseimas doces. Todo esse processo mostra um distanciamento das relações discursivas dos sujeitos com as formações discursivas do conjunto da memória histórico-cultural.

A tradição discursiva das receitas está em constante movimento. Apesar da percepção deste conceito como significado de permanência, de manutenção, que passa de geração para geração, ele é um processo dinâmico, em que a modificação e a inovação / o manuscrito e o impresso têm seu espaço, e um importante espaço, pois são estas que dão um novo fôlego para a tradição continuar sua existência. Ao longo dos anos este dueto – tradição/inovação (manuscrito/impresso) – esteve em evidência constante e por inúmeros fatores.

As tradições culinárias foram mantidas, inventadas, readaptadas, algumas incorporadas, outras deixadas para trás, para em outra geração serem novamente reelaboradas, readaptadas, mantidas e abandonadas. Um processo sempre em movimento. Isto porque a tradição não é apenas passada de geração para geração, de maneira estanque, intocada, mas apropriada, no sentido dado por Chartier (1995), articulada dialeticamente. Na tradição é incorporada elementos do tempo histórico, do estilo de vida, reflexo e prática do *habitus*. Como observado nos manuscritos culinários, eles ainda mantêm a tradição, agora não mais fazendo as preparações, mas comprando-as. Rompeu-se o “saber fazer” mas não se rompeu o gosto, alimentando a tradição.

REFERÊNCIAS

- AMARO, Luanna Vaz. MELLO, Beliza Áurea de Arruda. Culinária em impressos: o discurso e o enunciado da leitura à mesa. In: VII CONGRESSO INTERNACIONAL A ABRALIN, 2011, Curitiba. *Anais...* São Paulo: Editora Contexto, 2001. V. 1.
- ABREU, Márcia (org.). **Leitura, história e história da leitura**. Campinas, SP: Mercado de Letras: Associação de Leitura do Brasil – ALB. São Paulo: FAPESP, 1999.
- _____. **Diferença e desigualdade**: preconceitos em leitura. In: MARINHO, Marildes (org.) *Ler e navegar: espaços e percursos da leitura*. Campinas: Mercado das Letras, 2001.
- BAKER, Mona. 1993. **Corpus Linguistics and Translation Studies**: Implications and applications. In: M. BAKER; G. FRANCIS & E. TOGNINI-BONELLI (Ed.). **Text and Technology**: In honour of John Sinclair. Amsterdam/ Philadelphia: John Benjamins: 233-250
- BAKHTIN, Mikhail. **Os gêneros do discurso**. In: *Estética da Criação Verbal*. São Paulo, Martins Fontes, 2000.
- _____. **Marxismo e filosofia da linguagem**. 8a ed. São Paulo: Hucitec, 1997.
- BAUDRILLARD, Jean. **A sociedade de consumo**. Rio de Janeiro: Elfos, 1995.
- BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade Líquida**. Trad. Plínio Den tzien. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.
- _____. **Identidade**: entrevista a Benedetto Vecchi. Tradução Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.
- _____. **Modernidade e Ambivalência**. Tradução Marcus Penchel. RJ: Jorge Zahar Editora, 1999.
- BARTHES, Roland. **Mitologias**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1993.
- _____. **O Óbvio e o Obtuso**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1990.
- BHABHA, Homi. **O local da cultura**. Tradução de Myriam Ávila, Eliana Lourenço de Lima Reis, Gláucia R. Gonçalves. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2007.
- BOURDIEU, P. **Gostos de classe e estilos de vida**. In: ORTIZ, Renato (org). *SOCIOLOGIA coletânea*. São Paulo: Ática, 1983.
- BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade, lembranças de velhos**. São Paulo: T. A. Queiroz, 1979.
- _____. **O tempo vivo da memória**. Ensaios de Psicologia Social. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.
- BRANDÃO, H. H. N. **Introdução à análise do discurso**. São Paulo: Editora da Unicamp, 2004.
- BURKE, Peter. **A escrita da história: novas perspectivas**. São Paulo : Ed. da UNESP, 1992.

_____. **O mundo como teatro: estudos de antropologia histórica.** Lisboa : Difel, 1992.
 CANCLINI, Garcia Nestor. **Consumidores e cidadãos: conflitos multiculturais da globalização.** 4. ed. Rio de Janeiro: UFRJ, 2005.

_____. **Diferentes, desiguais e desconectados: mapas da interculturalidade.** Rio de Janeiro: UFRJ, 2006.

_____. **Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade.** São Paulo: Edusp, 1997.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** Belo Horizonte: Ed.Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 2004.

_____. **Literatura oral no Brasil.** São Paulo: Global, 2006.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar** / Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol; tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis, RJ; Vozes, 1996.

_____. **A invenção do cotidiano, 1. Artes de fazer.** Petrópolis: Vozes, 1994.

_____. **A escrita da história.** Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1982.

_____. **A cultura do plural.** Campinas: Papirus. (Coleção Travessia do Século), 1995.

CHARAUDEAU, P.; MAINGUENEAU, D. **Dicionário de análise do discurso.** Coordenação da tradução Fabiana Komesu. São Paulo: Contexto, 2004.

CHARTIER, Roger. **As aventuras do livro: do leitor ao navegador.** Trad. Reginaldo de Moraes. São Paulo: Editora Unesp/ Imprensa Oficial do Estado, 1999.

_____. Cultura popular: revisitando um conceito historiográfico. In. **Estudos Históricos.** Rio de Janeiro, vol. 8, n. 16, 1995.

_____. El manuscrito en la era de la imprenta. In: **Las revoluciones de la cultura escrita: diálogo e intervenciones.** Traducción: Alberto Luis Bixio. Barcelona: Editorial Gedisa, 2000.

_____. **Inscrever e apagar: cultura escrita e literatura.** Tradução Luzmara Curcino Ferreira. São Paulo: Editora UNESP, 2007.

_____. **Os desafios da escrita.** São Paulo: Editora da UNESP, 2002.

COLOMBO, Fausto. **Os arquivos imperfeitos.** São Paulo: Ed. Perspectiva, 1991.

COSERIU, Eugenio. **Teoria da Linguagem e Linguística Geral.** Rio de Janeiro: Presença, EDUSP, 1987a.

_____. **O homem e sua linguagem.** Trad. Carlos Alberto da Fonseca; Marília Ferreira. Rio de Janeiro: Presença, 1987 b. (coleção Linguagem, n. 16).

_____. **Sincronia, diacronia e história.** Rio de Janeiro/São Paulo, Presença,/EDUSP, 1979.

COUTO, Cristiana. **Arte de cozinha:** alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII - XIX). São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

DELEUZE, Gilles. As dobras ou o lado de dentro do pensamento (subjetivação). In: DELEUZE, G.(org.) **Foucault vivo**. Trad. Bras., São Paulo, Brasiliense, 1988, p.101-130.

_____. **Mil platôs:** capitalismo e esquizofrenia, vol. 5. Gilles Deleuze, Félix Guattari; tradução de Peter Pál Pelbart e Janice Caiafa. São Paulo: Ed 34, 2005.

DELEUZE, G. & GUATTARI, F. **O que é a filosofia** (2 ed.). São Paulo. 2004.

ELIADE, Mircea. **Mito do eterno retorno**. Trad. José A. Ceschin. São Paulo: Mercuryo, 1992.

_____. **O sagrado e o profano**. Trad. Rogério Fernandes. São Paulo: Martins Fontes, 1996.
FALCI, Miridan Konx. *Mulheres do sertão nordestino*. In: PRIORE, Mary del (org.). **História das mulheres no Brasil**. 8 ed. São Paulo: Contexto, 2006.

FARACO, C. A. **Linguagem e diálogo:** as ideias linguísticas do círculo de Bakhtin. Ed. Criar, 2003.

_____. **Linguística histórica:** uma introdução ao estudo das histórias das línguas. São Paulo: Parábola, 2005.

FERREIRA, Jerusa Pires. **Armadilhas da memória e outros ensaios**. Cotia, SP: Ateliê Editorial, 2003.

FIorenza, E. SCHÜSSER. COLLINS, M. Et alli. **A mulher - invisível na teologia e na igreja**. Petrópolis: Concilium/202; Vozes: 1985/6.

FOUCAULT, Michel. **As palavras e as coisas: uma arqueologia das ciências humanas**. Trad. Salma Tannis Muchail. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

_____. **A arqueologia do saber**. Trad. Luiz Felipe Baeta Neves. 7. Ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.

FREIRE, P. **Educação como Prática da Liberdade** – 4 ed. Rio de Janeiro, Paz e Terra. 1974.
_____. **Pedagogia do Oprimido**. Rio de Janeiro – 19ª edição. Paz e Terra. 1991.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar:** em torno da Etnografia, da História, e da Sociologia do doce no Nordeste Canavieiro do Brasil. Coleção Canavieira n 2. Divulgação do Ministério da Indústria e do Comércio (Instituto do Açúcar e do Alcool). Divisão Administrativa, serviço de documentação, 1969.

_____. **Casa-grande e senzala:** formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. São Paulo: Global, 2005.

GAGNEBIN, Jeanne Marie. **Lembrar Escrever Esquecer**. São Paulo: Ed. 34, 2006.

GIARD, Luce. Artes de Nutrir. In: **A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar**. Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol; tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis, RJ; Vozes, 1996.

GINZBURG, Carlo. **O fio e os rastros: verdadeiro, falso, fictício**. Tradução de Rosa Freire d'Aguiar e Eduardo Brandão. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2004.

HALL, Stuart. **A Identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP& A, 2003.

HELLER, A. **The concept of the political revisited: can modernity survive**. Los Angeles: University of California Press, 1990.

_____. **Über die Biologisierung des Politischen**. Disponível em <w.hannaharendt.de/verein/publikationen_heller.html>. Acesso em 05 mai. 2011.

HELLER, A.; FEHER, F. **Biopolítica: la modernidad y la liberación del cuerpo**. Barcelona: Península, 1995.

HOBBSBAWN, Eric & RANGER, Terence. **A Invenção das Tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

História da alimentação. Direção de Jean-Luis Flandrin e Massimo Montanari. Trad. de Luciano Vieira Machado. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

História da vida privada no Brasil: império, a corte e a modernidade nacional. Org. Luiz Felipe Alencastro. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

História dos costumes: o amor, a palavra, o gesto e os modos de pensar. Organizador Jean Poirier. Trad. Filipe Guerra. Lisboa: Ed. Estampa 2000.

JACOB, Heinrich Eduard. **Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento**. São Paulo: Ed. Nova Alexandria, 2003.

JUNGBLUTH, Konstanze. El carácter de los textos semiorales y el junctor que. In: OESTERREICHER, W. (Ed.). **Competencia escrita, tradicion discursiva y variedades lingüísticas**. El español em los siglos XVI y XVII. Tübingen: Narr, 1998.

KABATEK, Johannes. Tradições discursivas e mudança lingüística. In: LOBO, Tânia, RIBEIRO, Ilza, CARNEIRO, Zenaide, ALMEIDA, Norma. (ORG) **Para a história do português brasileiro: novos dados, novas análise**. Salvador, EDFBA, 2006.

KEWITZ, Verena. **Gramaticalização e semantização das preposições a para no português brasileiro: Séculos XIX E XX**. Tese (doutorado) – FFLCH – Universidade de São Paulo – São Paulo, 2007.

KOCH, Ingedore Villaça. **A inter-ação pela linguagem**. São Paulo: Contexto, 2003.

KOCH, Peter. OESTETTEICHER, Wulf (2006) Oralidad Y escrituralidad a la luz da teoria da linguagem. In: **Lengua Hablada em la Romania**:español, francés, italiano. Madrid: Gredos.

LAJOLO, Marisa, ZILBERMAN, Regina. **Formação da leitura no Brasil**. São Paulo: Ática, 1997.

_____. **O preço da leitura**. São Paulo: Ática. 2001.

LAJOLO, Marisa. **Do mundo da leitura para a leitura do mundo**. São Paulo: Ática, 1994

LE GOFF, Jacques. Memória, In: **História e memória**. Campinas: Ed. Unicamp, 1994.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. 1 ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1971

_____. **Antropologia Estrutural**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1975

LIMA, Claudia. **Tachos e panelas**: historiografia da alimentação brasileira. 2ª. Ed. Recife: Ed. da Autora, 1999.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. Revista Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, 2004.

MAINGUENEAU, Dominique. **Novas tendências em Análise do Discurso**. 3 ed. Campinas: Pontes, 1987.

_____. **Gêneses do Discurso**. Curitiba: Criar, 2005.

_____. **Análise de textos de comunicação**. Trad. Cecília P. de Souza e Silva. 5 ed. São Paulo: Cortez, 2008.

MALUF, Mariana & MOTT, Maria L. Recônditos do mundo feminino. In. SEVCENKO, Nicolau. (Org.). **História da Vida Privada no Brasil**: República - da Belle Époque à Era do Rádio. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. **Da fala para a escrita**: atividades de Retextualização. São Paulo: Cortez Ed, 2000.

_____. Gêneros virtuais emergentes no contexto da tecnologia digital. In MARCUSCHI & XAVIER, Antônio Carlos dos Santos (orgs). **Hipertexto e gêneros digitais**: novas formas de construção do sentido. Rio de Janeiro: Lucerna, 2004.

_____. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. 2. São Paulo, ed. Parábola, 2008.

MARTELOTTA, Mário Eduardo; PALOMANES, Roza. A lingüística cognitiva. In: MARTELOTTA, Mário Eduardo (org.). **Manual de lingüística**. São Paulo: Contexto, 2008.

MAZZONI, Cristina. **As mulheres na cozinha de Deus**: escritos culinários, gastronômicos e espirituais. Trad. Thiago Gambi. São Paulo: Loyola, 2009.

MELLO, Beliza Áurea de Arruda. *Cadernos de receitas: "librillos" da memória*. In: Charliton José dos Santos Machado, Maria Lúcia da Silva Nunes, Idalina Maria Freitas Lima Santiago. (Org.). **OLHARES: gênero, sexualidade e cultura**. João Pessoa: Editora da UFPB, 2011.

_____. **Rastros das Tradições da Culinária Paraibana** (No Prelo)

MODESTO, Maria de Lourdes. **Cozinha Tradicional Portuguesa**. Lisboa/São Paulo: Verbo, 1989.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Trad. Letícia Martins de Andrade. São Paulo: SENAC, 2008.

NABUCO, Carolina. **Meu livro de cozinha**. 2 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2002.

NORONHA, Leonor. BRISSOS, Susana. **Doçaria regional portuguesa**. São Paulo: Impala, 2001.

ONG, WALTER. **Oralidade e cultura escrita**. Campinas: Papirus, 1998.

ORLANDI, Eni Puccinelli. **Discurso e Texto: formação e circulação de sentidos**. Campinas: Pontes, 2001.

ORLANDI, E. **Análise de discurso: princípios e procedimentos**. Campinas: Pontes, 2005.

_____. **As formas do silêncio no movimento dos sentidos**. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2007.

OESTERREICHER, Wulf. Lo hablado en el escrito. Reflexiones metodológicas y aproximación a uma tipologia. In: KOTSCHI, T. / OESTERREICHER, W. / Zimmermann, K. (Eds.). **El español hablado y la cultura oral em Espana y Hispanoamérica**. Frankfurt am Main: Vervuert / Madrid: iberoamericana, 1996.

_____. Cajamarca 1532 – **diálogo y violència**. Los cronistas y la elaboración de una historia andina. Lexis vol. XXI (2), 1997.

_____. Bloqueos epistémicos en la lexicología histórica o el miedo a la variación. Considerando el español em América (siglo XVI). In: **Competencia escrita, tradiciones discursivas y variedades lingüísticas: aspectos del español europeo y americano en los siglos XVI y XVII**. Tübingen: Narr, 1998.

_____. Aspectos teóricos y metodológicos del análisis del discurso desde uma perspectiva histórica: el coloquio de Cajamarca 1532. In: José Jesús de Bustos Tovar et al. (eds.) **Lengua, discurso, texto**. Madrid: Universidade Complutense de Madrid / Visor, 2000.

_____. **Langage parlé et langage écrit**. Lexicon der romanistischen Linguistik. Tübingen: Max Niemeyer Verlag, vol. 1,2, s.v. 62. Gesprochene Sprache und geschriebene Sprache, 2001a.

_____. La ‘recontextualización’ de los géneros medievales como tarea hermenêutica. In: JACOB, Daniel / KABATEK, Johan (Eds.). **Lengua medieval y tradiciones discursivas en la Península Ibérica**. Frankfurt am Main: Vervuert / Madrid: Iberoamericana, 2001b.

_____. **Autonomización del texto e recontextualización**. Dos problemas fundamentales en las ciencias del texto. In: Eduardo Hopkins Rodríguez (Ed.) Homenaje Luis Jaime Cisneros. Lima, Pontificia Universidad Católica del peru, vol. I, 2002, pp. 343-387.

OTTONI, Paulo Roberto. **Visão performativa da linguagem**. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 1998.

PESSOA, Marlos de Barros. **Formação de uma variedade urbana e semi-oralidade: o caso do Recife, Brasil**. Tübingen: Max Niemeyer Verlag, 2003.

_____. O primeiro número do Diário de Pernambuco: tradições discursivas e gramática. In: CIAPUSCIO, Guiomar; JUNGBLUTH, Konstanze; KAISER, Dorothee e LOPES, Célia (Eds.). **Sincronía y diacronía de tradiciones discursivas em Latinoamérica**. Frankfurt a.M. (Vervuert), 2005.

PÊCHEUX, M. **O Discurso: estrutura ou acontecimento**. Trad. de Eni P. Orlandi. Campinas: Pontes, 1983.

Performances: estudos de literatura em homenagem a Marlene Soares dos Santos. Luiz Paulo Moita Lopes, Fabio Akcelrud Durão, Roberto Ferreira da Rocha (orgs). Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria, 2007.

PERROT, Michelle. **Minha história das mulheres**. Tradução: Angela M. S. Correia. São Paulo: Contexto, 2007.

_____. (org.). **História da vida privada, 4: da Revolução Francesa à Primeira Guerra**. Trad. Denise Bottman e Bernardo Joffily. São Paulo: Companhia das Letras, 1991.

POSSENTI, Sírio. **Questões para analistas do discurso**. São Paulo: Parábola Editorial, 2009.
_____. O drama da escrita. In: **Mal comportadas línguas**. 2. ed. Curitiba: Criar Edições, 2002.

PROUST, Marcel. **O caminho de Swann: em busca do tempo perdido**. 2. Ed. Porto Alegre: Globo, 1957.

RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Tradução Alain François et ali. Campinas, SP: editora da Unicamp, 2007.

RIZZINI, Carlos. **O livro, o jornal e a tipografia no Brasil 1500-1822** – com um breve estudo geral sobre a informação. Rio de Janeiro: Livraria Kosmos Editora, 1946.

_____. **O jornalismo antes da tipografia**. São Paulo: Companhia Editora Nacional. 1968

RÜDIGER, Francisco Ricardo. **Tendências do jornalismo**. Porto Alegre: ED. Universidade/UFRGS, 1993.

RODRIGUES, Cristina. **Gastronomia portuguesa**. São Paulo: IMPALA, S.D.

RÜDIGER, G. **Differential rotation and stellar convection**: sun and solar-type stars, Gordon and Breach Science Publishers. 1989.

SAUSSURE, Ferdinand de. **Curso de Linguística Geral**. Org. Charles Bally, Albert Sechehaye, Albert Riedlinger. Trad. Antônio Chelini, José Paulo Paes, Izidoro Blikstein. São Paulo: editora Cultrix, 2002.

SCOTT, Joan. História das mulheres. In: BURKE, Peter (org.). **A escrita da história**: novas perspectivas. São Paulo: UNESP, 1992.

SCHILIEBEN-LANGE, Brigitte. **História do falar e história da linguística**. Trad. Fernando Tarallo et. al. Campinas: Editora da UNICAMP, 1993.

SILVA NETO, Serafim da. **Textos medievais portugueses e seus problemas**. Rio de Janeiro: Casa de Rui Barbosa, 1956. Coleção de Estudos Filológicos.

SIMÕES, José da Silva e KEWITZ, Verena. Tradições discursivas e organização de *corpora*. In: Vanderci Aguilera (Org.). **Para a história do português brasileiro**, VI Seminário do PHPB. Londrina: UEL, 2007.

_____. Normas lingüísticas, história social, contatos lingüísticos e tradições discursivas: transformando encruzilhadas em novos caminhos para a constituição de *corpora* diacrônicos. In: SILVA, Antonio. **Doçaria popular portuguesa**. Texto Brasil, 2004.

THOMPSON, P. **A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias**: uma abordagem centrada em histórias de vida. Ciências Sociais Hoje. ANPOCS, 1993.

ZUMTHOR, Paul. **A letra e a voz**. Trad. Amalio Pinheiro, Jerusa Pires Ferreira. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

_____. **Introdução à poesia oral**. Trad. Jerusa Pires Ferreira, Maria Lúcia Diniz Pochat, Maria Inês de Almeida. São Paulo: Editora Hucitec, 1997.

_____. **Performance, recepção, leitura**. Trad. Jerusa Pires Ferreira, Suely Fenerich. São Paulo: EDUC, 2000.

_____. **Escritura e nomadismo: entrevistas e ensaios**. Trad. Jerusa Pires Ferreira, Sonia Queiroz Cotia. São Paulo: Ateliê Editorial, 2005.