

Universidade Federal da Paraíba
Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes
Programa de Pós-Graduação em Linguística

ALESSANDRA GOMES COUTINHO FERREIRA

**MANUSCRITOS CULINÁRIOS CONGREGACIONAIS: VOZES E
ESCRITURAS DE FREIRAS DA CIDADE DE JOÃO PESSOA**

João Pessoa – PB
2010

ALESSANDRA GOMES COUTINHO FERREIRA

**MANUSCRITOS CULINÁRIOS CONGREGACIONAIS: VOZES E
ESCRITURAS DE FREIRAS DA CIDADE DE JOÃO PESSOA**

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

João Pessoa – PB

2010

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

F383m Ferreira, Alessandra Gomes Coutinho.

Manuscritos culinários congregacionais : vozes e escrituras de freiras da cidade de João Pessoa / Alessandra Gomes Coutinho Ferreira. - João Pessoa, 2010.

146 f. : il.

Orientação: Beliza Áurea de Arruda Mello.
Dissertação (Mestrado) - UFPB/CCHLA.

1. Manuscritos culinários. 2. Receitas culinárias. 3. Freiras - João Pessoa (PB). I. Mello, Beliza Áurea de Arruda. II. Título.

UFPB/BC

ALESSANDRA GOMES COUTINHO FERREIRA

**MANUSCRITOS CULINÁRIOS CONGREGACIONAIS: VOZES E
ESCRITURAS DE FREIRAS DA CIDADE DE JOÃO PESSOA**

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

Aprovada em: 29/03/2010

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a. Dr.^a. Beliza Áurea de Arruda Mello (Orientadora)

Universidade Federal da Paraíba

Maria Claurênia Abreu de Andrade Silveira

Prof.^a. Dr.^a. Maria Claurênia Abreu de Andrade Silveira

Universidade Federal da Paraíba

Maristela Oliveira de Andrade

Prof.^a. Dr.^a. Maristela Oliveira de Andrade

Universidade Federal da Paraíba

*À minha filha Ingrid,
Razão da minha vida.
Ao meu pai Petrônio,
De quem herdei a paixão pelos livros.*

Agradecimentos

A Deus, fonte infinita de amor, por me proporcionar este momento tão desejado.

Aos meus pais, Petrônio e Josefa, pelo apoio e incentivo a buscar sempre os meus objetivos.

À minha tia e madrinha Letícia, pelo amor e palavras de sabedoria.

À minha querida Ingrid, por tentar compreender a minha ausência em alguns momentos de sua vida.

Ao meu noivo Edson, por estar presente em todos os momentos da realização dessa pesquisa e por acreditar que sempre posso ir mais longe.

À querida orientadora e amiga, Beliza Áurea - fonte inesgotável de sabedoria, pela confiança em mim depositada, por todo o conhecimento adquirido nas orientações e conversas que são verdadeiras aulas sobre saber viver.

Às professoras doutoras Maria Claurênia Abreu e Rosalina Chianca pelas observações e contribuições durante o exame de qualificação.

À Coordenação do 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 contribuições.

A Capes, pela bolsa de estudos concedida para esta pesquisa.

Aos meus amigos, Janaina, Temístocles, Gualberto, Flávia Carolina e Luanna, companheiros de alegrias, tristezas e conquistas desde o momento em que optamos por trilhar os caminhos das letras.

E a todos aqueles que direta ou indiretamente contribuíram para a concretização desta pesquisa.

“Peço-lhe, meu Senhor, que me alimente com sua doce graça, me fortaleça com seu puro amor, me cerque com sua infinita misericórdia e me abrace com sua pura verdade, que nos traz a todos suas graças de maneira que cresçam em nós e nunca nos sejam tiradas até que entremos na vida eterna”

Margaret Ebner

RESUMO

As receitas de cozinha presentes em manuscritos culinários denotam vozes corporificadas na materialidade de significantes, que se tornaram visíveis e audíveis pela potencialidade das palavras que ressoam e ecoam nesses textos. A análise dessas vozes permite a reconstrução dos *fios e dos rastros* de uma presença mostrando a memória linguística de um tempo e espaço a partir do que se escrevia em singelas anotações do cotidiano. O estudo das tradições discursivas dessas receitas mostrou o que era registrado nos manuscritos culinários; o modo como as escrituras eram organizadas nos cadernos, a maneira como eram descritas a execução das receitas; o que mudou e o que permaneceu como registro ortográfico da época em que as receitas foram fixadas. Logo, os manuscritos culinários congregacionais são a expressão da memória linguística e da memória do paladar das ordens religiosas pertencentes à cidade de João Pessoa. Ao compreender as receitas culinárias dessas ordens como uma “escritura” por ser a fixação de um texto oral, segundo Zumthor (1993), e por possuir uma história a ser contada a partir do que se comia segundo os estudos de Gilberto Freyre e Câmara Cascudo, mostrar-se-á que as preferências do paladar estão condicionadas à sociedade e a cultura a que determinado grupo pertence, portanto, a comida transcende o caráter fisiológico e aponta um caráter social, histórico, linguístico e cultural.

Palavras-chave: manuscritos culinários, vozes, escrituras, receitas, tradições discursivas.

ABSTRACT

Cooking recipes present in culinary manuscripts denote voices embodied in the materiality of signifiers that have become visible and audible in the potentiality of the words that resonate and echo in these texts. The analysis of these voices allows the reconstruction of threads and traces that show the presence of a linguistic memory of a time and space from what was written in simple everyday notes. The study of discursive traditions of these recipes showed what was recorded in the culinary manuscripts; how these writings were organized in notebooks, the way the making of these recipes was described; what has changed and what remained as a spelling record of the time when those recipes were fixed. Thus, the congregation culinary manuscripts are the expression of linguistic memory and the memory of the taste of the religious orders in the city of Joao Pessoa. By understanding those recipes of these orders as a “writing”, for they are the fixation of an oral text, according to Zumthor (1993), and by having a story to be told from what used to be eaten, according to the studies of Gilberto Freyre and Camara Cascudo, we will show that the taste preferences are conditioned to the society and the culture that a particular group belongs to, therefore, food transcends the physiological traits, pointing to a social, historical, linguistic and cultural style.

Keywords: culinary manuscripts, voices, writings, recipes, discursive traditions.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Receita do manuscrito das Franciscanas de Dillingen -----	44
Tabela 2 – Receita do manuscrito das Capuchinhas -----	44
Tabela 3 – Receitas de bolo selecionadas pelas freiras de Jesus Crucificado em livros de receitas e manuscritos culinários -----	51
Tabela 4 – Tríade (língua, escritura, estilo) -----	66
Tabela 5 – Receitas de <i>pão de ló</i> da Congregação de Jesus Crucificado -----	73
Tabela 6 – Cruzamento de receitas de Congregações religiosas distintas -----	73
Tabela 7 – Receitas de saúde -----	78
Tabela 8 – Ingredientes das receitas salgadas capuchinhas -----	90
Tabela 9 – Ingredientes das receitas doces capuchinhas -----	90
Tabela 10 – Utensílios de cozinha das receitas capuchinhas -----	90
Tabela 11 – Ortografia dos manuscritos -----	91
Tabela 12 – Variantes ortográficas -----	91
Tabela 13 – Abreviações -----	91

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Capa do Livro do Tombo do Mosteiro de São Bento da PB -----	29
Figura 2 – Folha de rosto do Livro do Tombo -----	29
Figura 3 – Primeira página do Livro dos Guardiães da PB -----	30
Figura 4 – Segunda página do Livro dos Guardiães da PB -----	30
Figura 5 – Receita de fonte manuscrita -----	63
Figura 6 – Receita de fonte impressa -----	63
Figura 7 – Receitas dos manuscritos das Franciscanas de Dillingen -----	64
Figura 8 – Letras diferentes em um mesmo manuscrito -----	75
Figura 9 – Capa do Manuscrito Culinário das Capuchinhas -----	79
Figura 10 – Primeira página do manuscrito das Capuchinhas -----	80
Figura 11, 12 e 13 – Receitas avulsas do manuscrito das Capuchinhas -----	81
Figura 14 – Capa do livro de receitas Frigidaire -----	82
Figura 15 – Capa do livro de receitas Nestlé -----	83
Figura 16 e 17 – Folhas diversas do manuscrito culinário Capuchinho -----	84
Figura 18 – Segunda página do manuscrito Capuchinho -----	89
Figura 19 – Terceira página do manuscrito Capuchinho -----	89
Figura 20 e 21 – Manuscritos da Congregação de Jesus Crucificado -----	92
Figura 22 e 23 – Receitas de saúde -----	93
Figura 24 – Capa do primeiro manuscrito da Congregação de Jesus Crucificado ----	97
Figura 25 – Segunda página do primeiro manuscrito-----	97
Figura 26 e 27 – Segundo manuscrito da Congregação de Jesus Crucificado -----	98
Figura 28 – Página aberta do segundo manuscrito -----	99
Figura 29 – Capa do manuscrito das Franciscanas de Dillingen -----	102
Figura 30 – Primeira página do manuscrito das Franciscanas de Dillingen-----	102
Figura 31 – Manuscrito das Franciscanas de Dillingen -----	103
Figura 32 – <i>Casa de Chiclets</i> -----	106
Figura 33 – Saúde alternativa Santa Paula Frassinetti -----	108
Figura 34 – Capa do livreto “300 receitas para sua saúde” -----	109
Figura 35 – Capa do livro “Vida e Natureza” -----	109
Figura 36 – Sobre alimentação e saúde -----	110

LISTA DE MAPAS

Mapa 1	-----	32
Mapa 2	-----	33
Mapa 3	-----	34

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Comidas salgadas do manuscrito Capuchinho -----	87
Gráfico 2 – Comidas doces do manuscrito Capuchinho -----	88

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	14
CAPÍTULO 1 – “INSCREVER E APAGAR”: RASTROS DAS COZINHAS DAS RELIGIOSAS	19
1.1 Em busca das receitas culinárias de freiras de João Pessoa	19
1.2 Na companhia de Deus: as congregações femininas de João Pessoa	32
1.3 Receitas culinárias: novos paradigmas do gênero discursivo	40
1.4 As receitas culinárias e o modelo das Tradições Discursivas: novos e velhos paradigmas	44
CAPÍTULO 2 – ESCRITURAS DAS MEMÓRIAS DO MUNDO FEMININO DAS RELIGIOSAS	48
2.1 Relógios imaginários nas escrituras de receitas culinárias	52
2.2 Vozes que imprimem respeito	58
2.3 Das vozes às letras: diálogos pertinentes	62
2.4 Ecos das vozes nas receitas culinárias: performance e cultura	68
CAPÍTULO 3 - CARTOGRAFIA DAS RECEITAS CULINÁRIAS	78
3.1 Das receitas das Irmãs Capuchinhas de São Francisco de Assis	79
3.2 Das receitas das Irmãs de Jesus Crucificado	92
3.3 Das receitas das Irmãs Franciscanas de Dillingen	101
3.4 Das receitas das Irmãs de Santa Paula Frassinetti	106
CONSIDERAÇÕES FINAIS	111
REFERÊNCIAS	114
ANEXOS	121

INTRODUÇÃO

A oração à mesa da freira alemã Margaret Ebner, registrada no livro “*As mulheres na cozinha de Deus*” de Cristina Mazzoni (2009), é um convite para adentrar no universo culinário de religiosas que escolheram seguir os desígnios divinos. É uma oração pronunciada no início de uma refeição e expressa o que é estar alimentado na presença do Senhor.

A instituição em que Deus e mulheres se encontram é um lugar tradicionalmente associado a doces, vínculo este não só metafórico. É também lingüístico, histórico e gastronômico. Os conventos medievais femininos ao longo da história mostraram a tradição na fabricação de biscoitos, bolos, sonhos e massas em grandes quantidades. Essa tradição culinária nas instituições religiosas femininas direciona a investigação sobre as receitas culinárias fixadas em manuscritos de cozinha de congregações religiosas femininas de João Pessoa.

Os manuscritos culinários são registros lingüísticos de uma memória social e cultural através de caligrafias femininas do passado. Essas caligrafias são vulneráveis, efêmeras, apagáveis; e o olhar voltado para elas ajuda a compreender os significados e os efeitos que implicaram o uso da escritura.

Em um manuscrito culinário ou em um livro de receitas têm-se uma variedade de receitas colecionadas. A classificação mais comum dessas coleções identifica-as como receitas doces - *bolos, biscoitos, pudins, cremes, manjares, doces, sorvetes entre outras*; como receitas salgadas - *massas, carnes, aves, peixes e frutos do mar, cereais, bolinhos entre outras*; e como receitas de bebidas - *licores, sucos, refrescos entre outras*.

O estudo dessas escritas rápidas do cotidiano permite a escuta das vozes do passado transmitidas pelas tradições discursivas da cidade de João Pessoa durante o século XX, fixadas, muitas vezes, no momento em que foram pronunciadas. As tradições discursivas são processadas num continuum entre a oralidade e a escritura. Essa relação não é apenas aquela da transmissão de um texto escrito pela voz. Ela é, sobretudo, a transcrição de uma fala viva, embora o tipo de escritura possa também ter sido reconstruído com base em textos escritos.

A relação entre a oralidade e a escritura é percebida na disposição das receitas, na intenção de quem as fixaram e na percepção de quem as lê/ouve, o que proporciona a observação sobre o alcance social dos textos transmitidos pelos manuscritos; por isso, o sistema lingüístico desses é tido como parte integrante dos fatos sociais de um

determinado contexto sócio-cultural, bem como a relação da experiência humana com a construção do significado.

A investigação sobre os manuscritos culinários das congregações religiosas femininas de João Pessoa apresenta uma série de vantagens que a invenção da imprensa por Gutenberg a partir do século XV não poderia supor. Os textos contidos nos manuscritos “circulam no interior de um mundo social definido por ligações familiares, por uma mesma condição social ou por uma sociabilidade comum”, “a sua forma é aberta a correções, recortes, adições em todas as etapas da sua fabricação” e “permite a escrita em vários momentos ou a várias mãos” (CHARTIER, 2007, p. 190-191).

A importância dos estudos sobre manuscritos favoreceu a percepção de que ainda não há uma sistematização adequada desses documentos lingüísticos como fontes documentais lingüístico-históricas da memória religiosa feminina da culinária da cidade. Por serem tidos pelas religiosas como “escrituras sem importância” enquanto fonte de pesquisa, não há os cuidados adequados com esses textos que decodificam o mundo dessas mulheres. A investigação do contexto sócio-histórico em que esses manuscritos culinários congregacionais foram fixados é porta-voz da história sócio-político-cultural da cidade.

Diante disso, pretende-se responder alguns questionamentos sobre o que era registrado nos manuscritos culinários; quais são as vozes fixadas e a visão performativa que emergem dos manuscritos a partir das escrituras; como as escrituras eram organizadas nos cadernos e como eram descritas a execução das receitas; o que mudou e o que permaneceu como registro ortográfico da época em que as receitas foram fixadas.

Os manuscritos culinários congregacionais são fixação de textos orais e estão em consoante relação com as condições sociais e históricas em que foram produzidos. As marcas de oralidade refletem um tempo e um espaço materializado nos títulos das receitas - dêiticos - e na descrição dos modos de fazê-las.

As escrituras culinárias estão em constante fronteira com outras vozes, além da voz da freira detentora do manuscrito. Não só receitas de culinárias são fixadas; há outros tipos de registros como receitas que representam os cuidados com a saúde e a vaidade feminina. A ortografia, a abreviação e as variantes presentes nas escrituras das receitas revelam as fronteiras da oralidade, da escritura e da performatividade em que há uma relação da voz com o seu uso por um sujeito. Como também podem apresentar algumas modificações, como o desaparecimento ou substituição de alguns termos lexicais, apagamento das marcas de oralidade e outros elementos da própria estrutura textual. Portanto, 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.

A pesquisa contribui criticamente para o debate sobre *as tradições discursivas das escrituras congregacionais* na forma de manuscritos culinários que emergem do estatuto da oralidade, legitimam a efemeridade do texto oral, assegura à produção do sentido, mostra o triunfo da voz - como elemento constitutivo da performatividade - e da letra - como memória da voz -, e oferece um arquivo linguístico e gastronômico das congregações religiosas femininas da cidade de João Pessoa observando a manutenção e os apagamentos ocorrentes no uso da escritura.

Outro fundamento consiste na integração com o Projeto de Pesquisa de Iniciação Científica intitulado *Manuscritos Culinários: Percurso da Memória Urbana através dos Cadernos de Receitas* da professora Beliza Áurea de Arruda Mello.

A pesquisa tem como objetivo geral revelar as escrituras dos manuscritos e suas interfaces com as vozes, afinal, essas escrituras podem ser definidas como a última instância da voz. Elas tratam das receitas culinárias que remetem para múltiplas memórias: a lingüística – como era registrada a língua diacronicamente, a memória feminino-religiosa e a uma escritura de gênero visto que são cadernos de receitas recolhidos de congregações femininas. Os objetivos específicos são: inventariar os títulos das receitas, os ingredientes e os utensílios culinários que estão como elementos constitutivos das receitas porque eles corroboram o tempo histórico inseridos nele, a língua e os costumes de épocas díspares; inventariar o léxico das receitas culinárias a fim de verificar o que muda e o que permanece na estrutura da língua; descrever a metodologia das receitas como registro de um gênero textual e analisar os enunciados que remetam a performance – o gesto do corpo.

Para discutir sobre os dados da pesquisa valeu-se de textos que investigam sobre oralidade-escritura, manuscritos, tradições discursivas, gênero, memória e sobre culinária. A teoria de Paul Zumthor (1993) permitiu a compreensão da presença da voz e seus impactos táteis – a performance presentes nos manuscritos culinários das congregações religiosas. Sobre a escritura enquanto fixação de um texto oral adota-se a teoria de Paul Zumthor e de Roland Barthes. A teoria sobre os manuscritos informam a importância de descrevê-los a fim de mostrar como estes textos devem ser analisados. Parte-se dos inventários das receitas – título, ingrediente, léxico – com o intuito de observar as permanências e as mudanças do código ortográfico vigente na época. Consideram-se as marcas da oralidade nos registros escritos, muitas vezes fixações quase fonéticas do que se ouve. O professor Serafim Neto, em seu livro *Textos Medievais Portugêses e seus Problemas*, caracteriza a língua escrita - escritura - como altamente conservadora por manter muitas formas e expressões que já não

correspondem à língua corrente contemporânea. Os inventários das receitas apontam a permanência ou a ausência das formas lingüísticas como um “espelho” de um texto oral.

O modelo de Tradições Discursivas empreende a temática da mudança linguística a partir de uma teoria das tradições culturais. Trabalhos como os de Barbosa (1999, 2002 e 2005), de Simões (2007), de Simões/Kewitz (2007) destacam-se no Brasil e de Kabatek (2006) destaca-se na Alemanha com a finalidade de estabelecer os limites entre o processo de escrituralização de uma língua e a oralidade, bem como, interpretar os resultados quantitativos que envolvem a mudança lingüística diante das mudanças socioculturais vivenciadas pelos vários estratos de um mesmo grupo lingüístico.

Sobre a memória, adota-se a teoria de Maurice Halbwach para aproximar os manuscritos culinários dos três tipos de memórias analisadas por este autor: a individual, a histórica e a coletiva; pois estão inseridos em um contexto que permitem medir o tempo pela duração dos quadros sociais aproximando-os da vida cotidiana da cidade e da memória coletiva do estado.

Estudos sobre a culinária – Câmara Cascudo (2004), Gilberto Freyre (1969) e Claudia Lima (1999) – fazem um diálogo antropológico, sociológico e histórico sobre o trajeto cultural da alimentação no Nordeste. Esses estudos permitem analisar os manuscritos culinários congregacionais como memória local, regional e no âmbito maior: nacional.

A metodologia utilizada na pesquisa consiste no amplo levantamento de bibliografia específica para o aprofundamento da fundamentação teórica sobre oralidade e escritura, manuscritos, tradições discursivas, memória e alimentação a fim de obter o suporte teórico necessário para esse estudo. Concomitantemente, houve a coleta do *corpus* através da pesquisa de campo, na qual foram realizadas visitas às congregações religiosas femininas da cidade de João Pessoa e entrevistas com as freiras que mantêm os manuscritos culinários. Após a coleta do corpus, realizou-se o inventário dos títulos, dos ingredientes e dos utensílios das receitas culinárias, bem como a descrição dos macrocampos lexicais das receitas que favoreceram a análise dos dados e a sistematização dos resultados.

A dissertação foi estruturada em três capítulos.

No primeiro capítulo, apresenta-se o “local” da pesquisa de campo e a dificuldade encontrada na conservação dessas receitas; a relação desses textos com a vida social das congregações religiosas; a análise das receitas como um gênero discursivo e a observação dos macrocampos lexicais através do modelo das tradições discursivas.

No segundo capítulo, apresentam-se os inventários dos títulos das receitas e sua memória cultural e das tradições discursivas. Essas escrituras e seus inventários revelam o tempo histórico, a memória da cidade e conseqüentemente o tempo histórico da língua. Demonstra-se ainda o sujeito produtor do texto e suas vozes na emanção do corpo.

No terceiro capítulo, esboça-se a análise dos dados a partir dos inventários dos títulos, dos ingredientes, dos utensílios e do léxico das receitas de várias congregações: Irmãs Missionárias Capuchinhas São Francisco de Assis, Irmãs de Jesus Crucificado, Irmãs Franciscanas de Dillingen e Irmãs de Santa Paula Frassinetti.

Capítulo 1 – “Inscrever e apagar”: rastros das cozinhas das religiosas

1.1 Em busca das receitas culinárias de freiras de João Pessoa

A motivação para pesquisar receitas culinárias conventuais tem aspectos que remetem especificamente a um percurso de pesquisas. Durante dois anos, as pesquisas do PIBIC apontaram para percursos de linguagem, de indivíduos e de sociedade direcionando para as fontes do cotidiano. As receitas ofereciam “uma arqueologia” ampla da história social da linguagem. Esta experiência serviu como motivo de se adentrar no universo da culinária buscando-se um novo foco: as cozinhas conventuais. Isto porque na história da culinária, as religiosas das ordens femininas têm um papel fundante nas mudanças da gastronomia.

Talvez, alguns, não iniciados, possam estranhar a ligação do corpus no Programa de Linguística. Vale ressaltar a importância dessas receitas manuscritas e/ou digitalizadas como documento de investigação da tradição discursiva e principalmente da pragmática da língua colocando em pauta uma tradição longa, uma sistematização dos traços das vozes e duas mutações em escrituras.

Vale lembrar os importantes documentos conventuais depositados em inúmeras bibliotecas: a de Alcobaça, a da Torre do Tombo em Portugal, Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro, as bibliotecas da Ordem Beneditina em Portugal e no Brasil, entre inúmeras.

Pode-se dizer que uma pesquisa de receitas culinárias ultrapassa os limites do paladar – que já é de bom tamanho -, mas percorre-se a memória da capacidade do homem comunicar-se a partir da comida. Vê-se uma organização dos traços das tradições discursivas concentrada no imaginário de cada comunidade e de cada sujeito social. As receitas oferecem uma teia para múltiplos pesquisadores como sociólogos, antropólogos, nutricionistas, especialistas em marketing, engenheiros alimentares e os que observam a linguagem.

Como objeto de pesquisa da Linguística, as receitas pontuam vocabulários constituídos de metáforas, imagens, neologismo, muitos deles não mais usados. E invocam os signos sociais, os discursos que subjazem nos “porões” conventuais. Se as ordens religiosas não se alojam em espaços labirínticos, resistem à pesquisa nos labirintos das mulheres. Invocá-las é trazê-las para uma ordem sistêmica. É repensar sobre a sexualidade, o gênero, a classe social desses sujeitos antes e depois de ser cravado pela religião. Desses tropos surgem os novos modelos sociais e suas analogias com o microcosmo e o macrocosmo.

Nessa teia de textos tradicionais, muitas vezes fragmentados, esgarçados, a epifania dos comedores da língua. As duas faces das “Maria e/ou Eva”. Comidas que inscrevem um sujeito, comidas que revelam vozes tímidas, comidas que designam um indivíduo assujeitado e algum poder absoluto – Deus -, mas também que revela um indivíduo em busca de liberdade.

São a partir dessas perspectivas que se podem apreender os rastros femininos, os rastros construindo uns corpora ou um conjunto de *corpus* de textos. A certa altura da pesquisa, os rastros parecem encobertos sob farelos de farinha. Não se encontra prazeres, não se encontra termos que remetam a um hedonismo. Surge um cotidiano de mulheres espartanas, cidadãs modelos, “soldadas” de Cristo, obedientes às leis e às teorias ditadas pelas ordens, prontas para desenvolver uma disciplina, uma organização voltada para não culpa pela gula, regimes que se estendem para a exigüidade lingüística: os cadernos apontam para uma economia lexical, mas, sobretudo uma escritura que integra a ação de comer em seu sistema ideológico.

Se não existe mais clausura nas ordens pesquisadas, as receitas apontam para “clausuras” na ordem das escrituras, as receitas são engessadas, as vozes abafadas, num certo sentido sem tradição de escritas. A pesquisa, assim, coloca em pauta os modos de produção das receitas: a vacuidade de um corpo, de uma performance de convívio estimulante.

Percorrendo os rastros das congregações religiosas femininas pessoenses registradas no arquivo da Arquidiocese da Paraíba, encontram-se aproximadamente vinte e cinco instituições religiosas femininas a serviço da comunidade na qual estão inseridas. Das congregações religiosas femininas percorridas obtiveram-se respostas diversas sobre a preservação ou não-preservação de escrituras culinárias. Algumas congregações têm escrituras de cozinha e as preservaram como verdadeiros tesouros. Outras congregações tinham escrituras como essas, mas não as preservaram e há as congregações que nem sequer possuem escrituras de cozinha. Das congregações que não possuem escrituras de cozinha, umas falam sobre receitas que ficaram preservadas na memória oral e outras não falam absolutamente nada, silenciam sobre a temática culinária e prefere falar sobre o trabalho de assistência a comunidade a qual faz parte porque não consideram as escrituras de cozinha como um assunto importante.

São perceptíveis os sinais linguísticos da assimetria entre religiosidade e comida a partir do jogo dos signos que traduzem as marcas religiosas como instrumento de inserção na comida. Esses escritos são expostos e tem uma marca um conteúdo epifânico de comunidades religiosas que interagem com o monopólio social, isto é, há uma articulação do texto com os sistemas políticos do momento e da práxis da escrita em oposição às regras ortográficas. O diálogo com outros textos de receitas revela a

quebra da retenção de informação pelas religiosas. É como se as freiras tentassem tornar mais compreensível a linguagem das receitas produzidas pelas e nas congregações. O controle da comida e da bebida é uma forma de sedução dos religiosos. Escolher o que beber e o que comer está relacionado ao tempo e ao lugar, isto é, o quando e como um determinado prato poderá ser feito e em quais circunstâncias poderão ser degustados. O desejo surge implicitamente através da descrição dos modos de fazer os pratos culinários.

A escritura como o suporte da memória é uma coleção de objetos impressos da prática que se espalham nos sujeitos sociais, pois no momento da escrita, há “uma voz sem nome que a precede, e basta que a encadeie, como se um sinal houvesse sido dado, mantendo-se, por um instante, suspensa” (FOUCAULT, 2008, p. 5). Os textos manuscritos em sua realidade material apresentam outra face do plano, isto é, uma existência transitória que pode vir a ser esquecida, porém uma duração que não se limita ao individual e sim ao plano social.

Das comunidades religiosas pesquisadas destaca-se: a comunidade das Irmãs Missionárias de Jesus Crucificado que atua na cidade de João Pessoa, nos bairros Castelo Branco, Valentina de Figueiredo e Centro. Essa comunidade religiosa surgiu no Brasil durante a primeira metade do século XX, na cidade de Campinas – interior de São Paulo. As freiras dessa ordem religiosa não habitam mais os antigos conventos, elas moram em casas e coordenam atividades sociais e religiosas. Na casa localizada no centro da cidade, moram as freiras mais velhas e estas não possuem manuscritos de cozinha. Diferentemente das freiras dos bairros de Castelo Branco e Valentina de Figueiredo que possuem várias coleções de receitas de cozinha.

As freiras dessa congregação religiosa feminina têm em comum nas suas vestimentas, o fato de não usar o traje religioso – em casa e na rua. O momento de usá-lo é em ocasiões festivas e solenes. No cotidiano, seu traje são roupas comuns. O trabalho dessas freiras é de catequese e evangelização de jovens e adultos. Elas visitam as famílias mais carentes, de preferência casa por casa, conhecendo suas histórias a fim de ajudar os mais necessitados. Busca-se as famílias carentes para mostrar um novo caminho na fraternidade e na partilha com o intuito de excluir a fome, a doença, o desemprego, o abandono, as dependências tóxicas. Essas freiras são solidárias como Maria – mãe de Jesus -, a preocupação é fazer o bem com as mesmas armas da mãe santíssima: paciência e amor. Na casa do bairro de Castelo Branco moram três freiras, duas com mal de Alzheimer e uma que coordena a casa e cuida das freiras mais velhas. Na casa do bairro de Valentina Figueiredo moram duas freiras que além de realizar seus trabalhos de evangelização, são entusiasmadas pela temática “culinária” e receitas de cozinha, logo, colecionam muitas receitas conservadas em diversos suportes: há o

suporte caderno de receitas, bem como o suporte arquivístico do computador, pois são navegadoras assíduas dos sites dedicados a culinária na internet, principalmente os veiculados através da televisão – *Mais você* de Ana Maria Braga é um exemplo.

Outra comunidade religiosa da pesquisa são as “Irmãs Franciscanas de Dillingen”, mais conhecidas como as freiras do Colégio João XXIII, localizado em um dos bairros mais antigo da cidade – Roger. Essa congregação religiosa chegou ao Brasil através da atuação de um pequeno grupo de freiras alemãs que vieram morar no país após as inquietações promovidas pelas duas grandes guerras mundiais.

Os bispos brasileiros, a partir do ano de 1936, preocupados em incentivar a abertura de escolas católicas, promoveram a vinda de seis freiras alemãs para o Rio de Janeiro no ano de 1937. E depois, outro grupo de seis freiras foi enviado para o Nordeste brasileiro. Fundaram o Colégio Santa Rita, localizado na cidade de Areia – brejo paraibano, e o Instituto João XXIII fundado no ano de 1959 com o apoio do bispo paraibano da época D. Mario de Miranda Vilas Boas. No ano de 1961, a escola atuava com uma única turma de alfabetização, tendo como primeira e única professora a freira Maria Clara. Com a missão de ampliar os serviços educativos na cidade de João Pessoa, esta recebeu a freira Maria Carolina que dirigia o Colégio Santa Rita para promover o desenvolvimento do Instituto João XXIII.

Nesta instituição moram onze freiras e a quase totalidade delas não estão ligadas a cozinha. Desenvolvem outras habilidades como a pintura, a música entre outros. Dessas quinze religiosas, apenas duas gostam de falar sobre o âmbito da cozinha e sobre receitas culinárias, mas não possuem mais seus cadernos de cozinha, que ficaram perdidos nas armadilhas do tempo. Além da instituição educativa, essas freiras possuem uma casa, localizada no Bairro dos Estados, onde mora uma única freira que colecionou receitas culinárias e tem uma visão que dialoga com os cuidados da saúde e do bem-estar.

Outra comunidade religiosa pesquisada são as *Irmãs Missionárias Capuchinhas São Francisco de Assis*. A casa dessa congregação religiosa localiza-se no Bessa - litoral norte da cidade de João Pessoa e é coordenada pela Ir. Valquíria. Esta congregação abrange os estados do Ceará, Paraíba, Pernambuco, Maranhão, Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo, Piauí, Pará, e Tocantins e alguns países como Equador na América do Sul e em Moçambique na África. A comunidade realiza trabalhos de evangelização com as comunidades carentes.

E a comunidade religiosa das *Irmãs de Santa Paula Frassinetti* de uma congregação italiana. Estas freiras residem no Colégio Dorotéias localizado no bairro de Castelo Branco, assim como uma das casas das freiras de Jesus Crucificado. Essa congregação atua na cidade de João Pessoa através da função pedagógica e auxílio às

comunidades carentes. As freiras descreveram suas memórias culinárias afirmando que “as refeições eram feitas em silêncio ou com leituras que alimentavam o espírito”. Das freiras do colégio, apenas uma, preservou a memória da culinária através de escrituras, mas não na forma de manuscritos. As escrituras foram preservadas através de outros suportes como livros de receitas, receitas datilografadas e impressas. A freira Catarina, relatou que a manutenção e a satisfação de manter essas memórias provêm de uma herança familiar. Sua avó era uma índia do estado de Mato Grosso e muito do que absorveu foi através da transmissão entre avó, mãe e filha. Desde cedo, apresentou a inclinação para seguir a vida religiosa e partiu em busca de sua vocação.

As receitas colecionadas pela freira Catarina versa, sobretudo sobre a saúde. Ela não possui a diversidade de receitas culinárias preservadas pelas congregações supracitadas. Ao contrário, das congregações analisadas, esta é a que mais possui receitas ligadas a uma vida simples e saudável. Todas as comidas são assadas por causa da manutenção da saúde. Ela gosta de cozinhar pratos não sofisticados.

As comunidades religiosas pesquisadas apresentam nas coleções de receitas vários tipos de letramento – condição social adquirida por um grupo que faz uso da língua escrita nas situações comunicativas. Os cadernos de receitas são verdadeiros testemunhos e traduções que valorizam essencialmente a tradição de um repertório mnemônico; enquanto os livros de receitas apresentam outro lado da língua escrita, pela imagem da letra, a palavra formada como manutenção e memória das pessoas, lugares, comunidades e ao mesmo tempo revelam o conteúdo da escrita impressa que disputa outro código lingüístico: a ortografia vigente.

Os cadernos de receitas são a imitação visual do oral. A fixação das palavras, muitas vezes, não corresponde ao código ortográfico, mas revelam a performance dos receptores. As receitas manuscritas manifestam a autoridade de um poder, isto é, o poder de uma congregação religiosa como também manifesta outros empregos da escrita que não respeitam a norma gráfica e estética dominante em sua época. As receitas são redigidas em língua coloquial, misturando maiúsculas e minúsculas, em que se ignoram na maioria das vezes as regras impostas pelo código ortográfico vigente. Essa escrita despreocupada com as regras ortográficas é também uma “forma de os mais fracos manifestarem sua existência” (CHARTIER, 2002, p. 81). Logo, os manuscritos culinários são práticas de escrita e produções escritas destinadas a perpetuar a lembrança dos que podem ser esquecidas.

A performance dos receptores das receitas culinárias favorecem “a compreensão dos modos como e por meio dos quais nos representamos e repetimos tais encenações na vida cotidiana, uma vez que a atuação na vida cultural só se concretiza em performances (STRIFF 2003 apud MOITA LOPES, 2007, p. 11). A

teatralização da cozinha permite a compreensão da vida humana, pois detecta as forças culturais e institucionais presentes nesse processo. A performance dos interlocutores das receitas culinárias apontam a sua identidade de classe. Entre o texto e a performance, Weimann (apud MOITA LOPES, 2007, p. 30) pontua que a teatralização de uma ação é

Um ato de adaptação [do texto] a circunstâncias dadas materialmente; ele é, portanto, assimilado a algo que não está totalmente contido ou antecipado na própria representação escrita. As regras, códigos, efeitos desta adaptação não podem ser reproduzidos àqueles inerentes ao escrito.

Assim, o estudo da performance das receitas culinárias nos textos das freiras

Nunca é propriamente uma mera representação do texto, uma repetição em cena dos significados do que foi escrito. A própria materialidade da cena e o contexto em que ela ocorre contribuem para gerar significados novos e imprevisíveis. (MOITA LOPES, 2007, p. 31)

Como a performance nunca é uma mera repetição do que foi o texto, decodifica-se a partir da letra, materializa a cena e o contexto em que foi produzido. Este efeito torna-se uma representação entre um mundo imaginário e um mundo real: clivagem entre o sujeito que escreve e o papel desempenhado na sociedade, isto é, a condição de ser freira.

O ato de escrever receitas culinárias passa a ser associado à racionalidade, embora uma racionalização “frouxa” por serem testamentos de um mundo da vida privada, em que não há um patrulhamento do “certo” e do “errado”. O mundo escrito traz o oral e a sua elasticidade compatível com as novas congregações religiosas, pois essas comunidades congregam, principalmente, pessoas vinculadas às novas organizações sociais ligadas a Teologia da Libertação, que se diferenciam das congregações religiosas tradicionais como São Bento, Dominicanas etc.

O código do manuscrito ligado as comunidades da Teologia da Libertação é perceptível na recolha; não há sofisticação na descrição dos pratos, os ingredientes e os utensílios são exíguos, logo, as receitas compartilham o código cultural – a linguagem visual é o código fundante do sujeito social apoiado na memória - das comunidades. As receitas são, ao mesmo tempo, comunicação e memória que marcam as culturas das que fixam as receitas. O espaço das receitas culinárias das freiras aponta um deslocamento do espaço público – conventos – para um novo espaço promovido pela Teologia da Libertação, o mundo fechado das congregações religiosas femininas.

Durante a pesquisa dos manuscritos das donas de casa da primeira metade do século XX (1900-1950) das donas de casa da cidade de João Pessoa, ao fazer a análise comparativa das receitas fixadas percebeu-se como as receitas dos cadernos dialogavam. Uma mesma receita aparecia em cadernos em que suas colecionadoras sequer se conheciam, revelando a memória coletiva da cidade. Nas receitas culinárias colecionadas pelas freiras não há vasos comunicantes entre as comunidades religiosas, mas há entre a organização dos cadernos (instrumento visual da comunicação), não por “aspectos inovadores”, mas por expressões de formas de conhecimento e memória de múltiplos sujeitos sociais.

As coletâneas de receitas foram construídas a partir da “morte da voz” que entra na cultura escrita registrando de forma impressa e manuscrita as abordagens da micro história social. As receitas culinárias têm esse poder, estão vinculadas a escrita social e os cadernos conservam o efêmero, arquivam o cotidiano. A produção das receitas constitui a produção da cultura escrita.

Por estar ligada a cultura escrita, as congregações religiosas estão relacionadas ao hibridismo da cultura pós moderna, são textos que circulam e existem entre as diferentes formas do escrito. As palavras diferem do “scribal culture”; substituem a cultura da elite por uma *voz morta* – tipologia diferente entre a publicação do uso e uma escrita autoral, pois os manuscritos são controlados pela subjetividade do autor. A compreensão da escrita das receitas remete a prática do calígrafo, a cópia das receitas da primeira metade do século XX que apresentam letras ornadas, desenhos gráficos, fixações fonéticas do que se ouvia. A grafia está situada fundamentalmente na linha dos escreventes, restabelecem uma voz que parecia morta. A voz tem uma cópia na escrita.

Os livros de receitas colecionados pelas Irmãs de Santa Paula Frassinetti possuem um valor de coleção de receitas e promove a visibilidade e configuração de uma memória social e uma memória da letra.

Avant de lettre há uma voz presente no manuscrito ou no livro que é reconhecida a partir da grafia que foi inspirada em representações de sujeitos sociais religiosos contemporâneos. O *frame* dos cadernos revela um mundo eclesiástico não mais em congregações religiosas fechadas, mas que apresenta a liberdade lingüística e social desses sujeitos.

Esse controle permite aceitar os “deslizes lingüísticos”. As mãos das escreventes são tecelãs das relações sociais que mostram as congregações ligadas aos desejos das bordas. O local da cultura das comunidades de freiras não é mais os conventos como fora outrora; são casas – modelo sensível das novas mudanças sociais.

A Nova História 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. As escrituras de cozinha das freiras inserem-se nessa nova perspectiva de apreender a história a partir do que se escrevia. Elas são verdadeiras fontes documentais para compreender a história das mulheres pessoenses dedicadas à vida consagrada.

Michelle Perrot em seu livro *Minha História das Mulheres* (2007), ressalta a importância de investigar fontes primárias encontradas no cotidiano que permitam a descoberta das mulheres ainda envoltas num silêncio profundo. Esse estudo fornece parâmetros para refletir sobre a escritura das freiras, pois, a fixação das receitas culinárias mostra o que permeava os pensamentos dessas religiosas, seus gostos, suas preocupações, suas dúvidas e seus temores, observada pela recorrência de receitas que retratam a preocupação com a saúde.

A análise empreendida pela historiadora sobre a ausência de notícias das mulheres comuns relaciona este silenciamento a quatro razões.

A primeira razão é a miúda presença das mulheres no espaço público – por muito tempo, único merecedor de relato. As mulheres atuam em família, confinadas em casa, isto é, são invisíveis. As freiras pertencentes às congregações religiosas pesquisadas não vivem mais no claustro em que se percebia a rigidez de uma vida monástica. Elas residem em casas e servem a comunidade carente do bairro no qual habitam, evangelizando e desenvolvendo as habilidades dos moradores ressignificando suas vidas despertando para uma consciência cristã.

A segunda razão 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 em investigar o *corpus* das receitas como fragmentos da subjetividade, como as mulheres, no caso religiosas, interpelam o indivíduo e este indivíduo de práticas religiosas submetem-se a uma escritura, significando-a pelo simbólico, pois não há como compreender o sentido das receitas, sem compreender o sujeito. Este é assujeitado pela ideologia e pelo inconsciente. 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. Logo, o sujeito é visto a partir do lugar em que ele ocupa; fala-se a partir de lugares sociais (família, escola, igreja, congregação, entre outros). Podem-se ocupar várias posições e o sentido estará nelas. O sentido das palavras não está intrinsecamente nela e sim no lugar em que as palavras são pronunciadas. Percebe-se na espontaneidade das receitas culinárias os atravessamentos e deslocamentos das vozes dos sujeitos sociais, pois a sociedade é constituída a partir de relações de lugares assimétricos - mãe, filha, religiosa etc. e o sujeito é constituído por diferentes vozes sociais e marcado por intensa heterogeneidade e conflitos, espaços em que o desejo se interrelaciona constitutivamente com o social e manifesta-se por meio da linguagem. Como o sujeito é interpelado pela ideologia, a linguagem, nesse caso a da comida, interpela o sujeito mulher/religiosa.

A terceira razão é a dissimetria sexual das fontes, considerada variável e desigual segundo as épocas. Muito do que se falou sobre as mulheres foi dito por homens e assim a mulher, muitas vezes, foi vista de forma estereotipada, representadas, imaginadas, em vez de serem descritas ou contadas. Ainda não são muitos os textos escritos que falam de mulheres por elas mesmas em comparação com a produção masculina.

E como quarta razão, ela aponta o profundo silêncio do relato. Não há relatos porque “imagina-se” que as histórias vividas não despertam interesses.

As escrituras das freiras de João Pessoa podem ser compreendidas através das quatro razões descritas por Perrot. Mas, a segunda razão que referenda o “silêncio das fontes” ressalta e justifica a busca dessas escrituras do cotidiano feminino. Os manuscritos culinários, as escrituras de cozinha em outros suportes e os livros de cozinha das congregações surgem como fontes primárias da memória das mulheres consagradas por serem portadoras de uma escritura feminina de João Pessoa durante o século XX.

Quitério (apud COUTO, 2007, p. 21-22) no prefácio de um catálogo que reúne receituários publicados entre os séculos XVIII e XX, denominado *Livros portugueses de cozinha*, pertencente à Biblioteca Nacional de Lisboa revela alguns fatos que justificam a escassez e a dificuldade em encontrar antigos exemplares de obras culinárias em Portugal.

- ✓ O registro culinário como objeto a ser manuseado na cozinha se deteriorava com o tempo e terminava sendo destruído
- ✓ A ausência de inventários que localizam o paradeiro dessas obras ou o desconhecimento de sua existência, tornando a tarefa ainda mais difícil

- ✓ A constatação de que livros de cozinha não têm valor como documentos históricos, logo, não precisam ser preservados

Essa preocupação de Quitério em relação à escassez de receitas culinárias portuguesas entre os séculos XVIII e XX ecoa também no Brasil, na cidade de João Pessoa durante o século XX, no que se refere aos registros culinários preservados, à ausência de inventários que localizem estas obras e ao descrédito dado a este material de pesquisa - mas, não são todas as congregações femininas da cidade que subestimam estes documentos.

O recorte cronológico desse estudo é o século XX, mas durante a pesquisa de campo surgiu à necessidade de investigar se nos arquivos dos antigos mosteiros masculinos da cidade - da ordem de São Francisco, da ordem de São Bento e da ordem de Nossa Senhora do Carmo - havia registros de receitas culinárias, registros de despesa, notas de compras dessas ordens de dedicação à vida cristã, visto que foram os grandes Institutos Religiosos da cidade desde o século XVI.

Essa investigação teve como finalidade uma tentativa de comparar o que se comia à época de ouro - Brasil Império - desses mosteiros e o que permaneceu ao longo dos anos nas escrituras culinárias femininas do século XX, as tradições das escrituras culinárias das ordens religiosas do século em questão e como a letra manuscrita materializava o jogo, o movimento, o corpo, ou seja, a performance das religiosas, decodificada a partir das taxinomias dos títulos das receitas. Como também, mostrar que a determinação histórica dos sujeitos não esteve e não estão desligadas das receitas.

Porém, descobriu-se que os arquivos das ordens religiosas dos franciscanos e dos beneditinos não pertencem mais à cidade. Foram transferidos para os conventos da mesma ordem na cidade de Recife, capital do estado de Pernambuco. E o arquivo dos carmelitas, único que permaneceu na cidade, não sinaliza inventários de ingredientes, inventários de receitas, inventários de utensílios, nem notas de compras do convento. Os documentos do mosteiro da ordem terceira dos carmelitas - localizado no centro da cidade de João Pessoa e vizinho a Arquidiocese paraibana - não fixaram a memória gustativa dessa ordem, a maioria dos documentos preservados se constitui na sua maioria de formalidades administrativa, jurídica, teológica e pastoral.

Cotejou-se o Arquivo Eclesiástico da Paraíba e a seção de Livros Paraibanos Raros da Biblioteca Central da Universidade Federal da Paraíba, ambos patrimônios da cidade de João Pessoa, encontrou-se dois livros que permaneceram em João Pessoa: um pertencente a ordem religiosa dos franciscanos preservado no “Arquivo Eclesiástico da Paraíba”, vizinho ao complexo carmelita no centro da cidade. E o outro pertencente

à ordem religiosa dos beneditinos, preservado na coleção de livros raros da Biblioteca supracitada.

O primeiro livro tem como título “*Livro do Tombo do Mosteiro de São Bento da cidade da Paraíba*” impresso pela imprensa oficial de Recife e publicado na Revista do Arquivo Público em 1947. Apesar de a publicação ser do final da primeira metade do século XX, seu conteúdo data do século XVIII. Este livro contém como documentos principais: “formalidades jurídicas, emissões de posse, arrematação em praça pública, preços e cálculos, modismos de linguagem etc.” (LIVRO DO TOMBO, 1947, p. 143). Ele não sinaliza receitas, nem notas de compras do mosteiro. Mas, pontua a importância do açúcar como moeda de troca no engenho pertencente à ordem beneditina no interior do estado da Paraíba durante a invasão holandesa. Observa-se a capa e a folha de rosto do *Livro do Tombo do Mosteiro de São Bento da Cidade da Paraíba* através das figuras 1 e 2 seguintes.

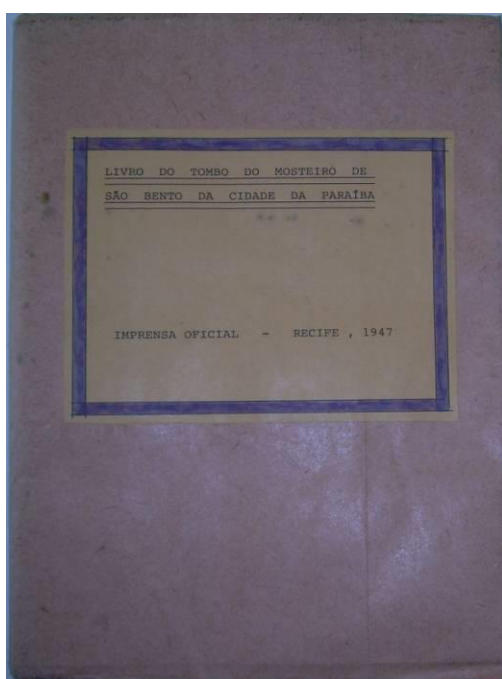


Figura 1 - Capa do Livro do Tombo do Mosteiro de São Bento da Paraíba

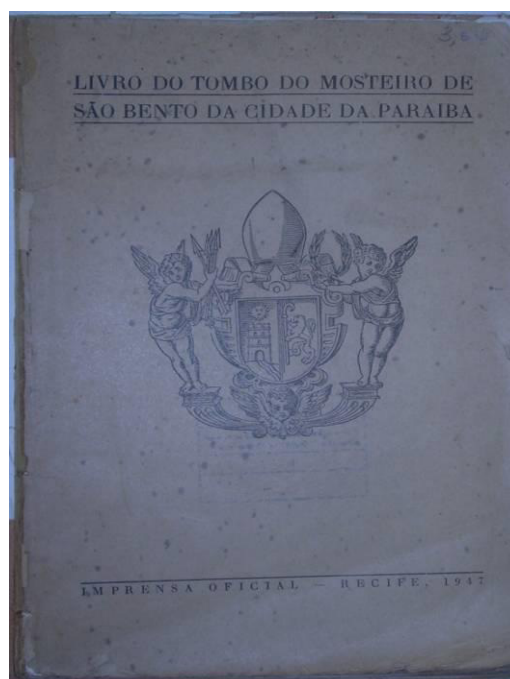


Figura 2 - Folha de rosto do Livro do Tombo do Mosteiro de São Bento da Paraíba

os nomes dos guardiães e suas realizações no convento. A escritura desse livro não coincide com o ano da construção do convento Santo Antônio que foi iniciada no ano de 1589 e durou mais de duzentos anos. O livro começou a ser escrito no ano de 1745 e apresenta o inventário do convento da Paraíba datado de 1852, séculos XVIII e XIX; o inventário dos franciscanos falecidos ou sepultados no convento da Paraíba e o inventário dos primeiros prelados do convento desde a sua fundação. O livro não possui capa nem contracapa. Pode-se observar a primeira e a segunda página deste

documento histórico, conforme as figuras 3 e 4, e a Revista - *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional* - que lançou a publicação do Livro dos Guardiães do Convento de Santo Antônio da Paraíba.

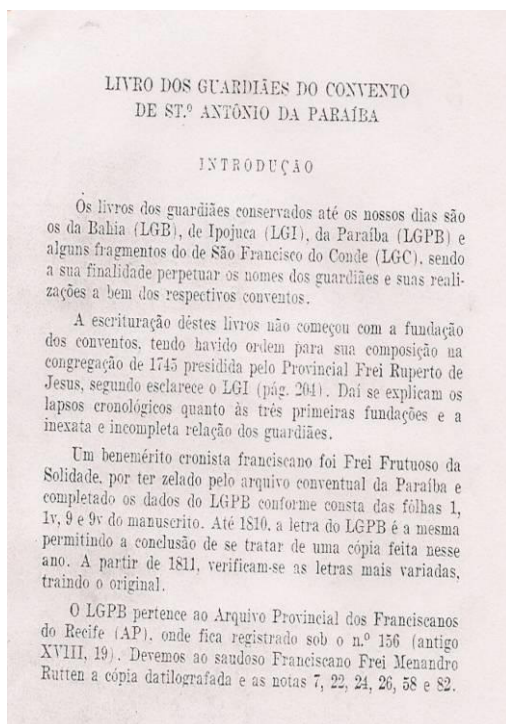


Figura 3 - Primeira página do Livro dos Guardiães do Convento de Santo Antônio da Paraíba.

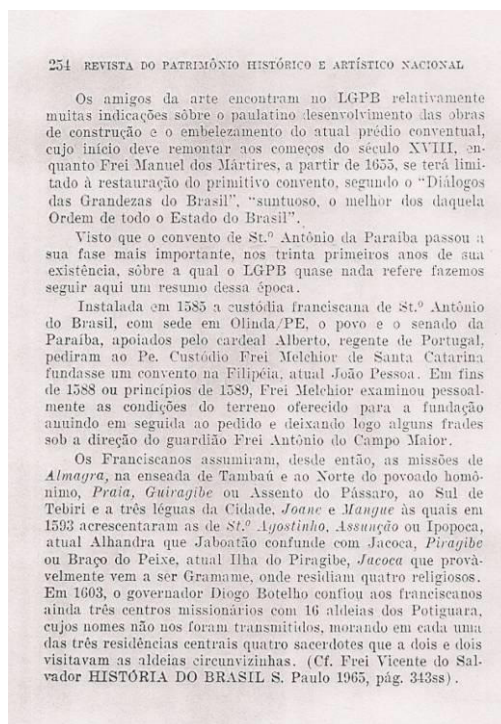


Figura 4 - Segunda página do mesmo livro e a referência a Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

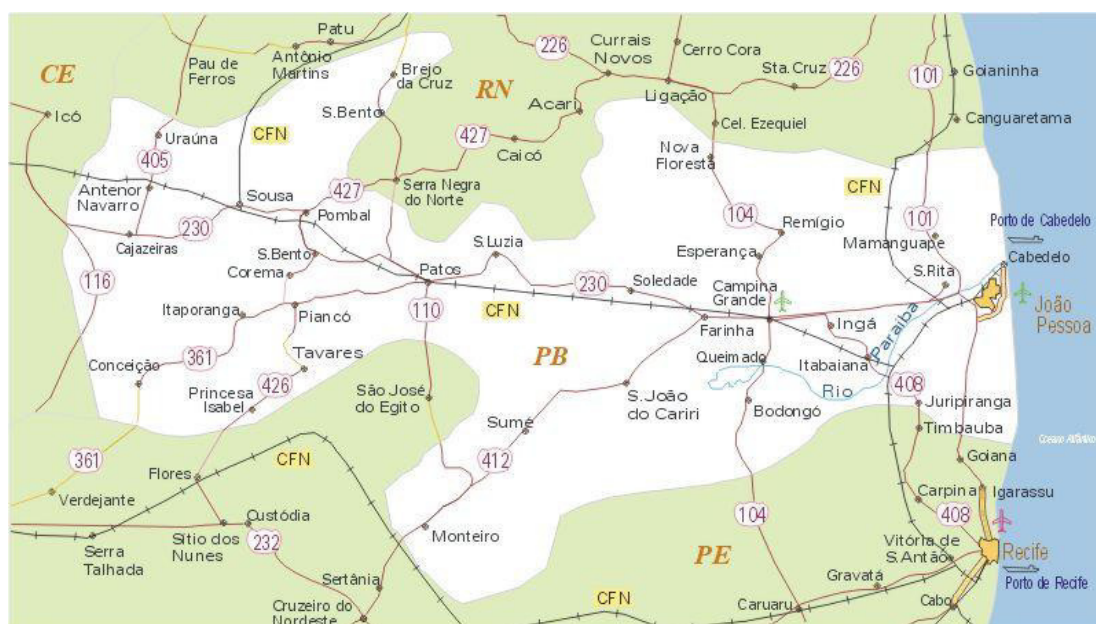
Porém, não há registros de compras de utensílios de cozinha, nem de árvores frutíferas como pôde ser observado na descrição do “Livro dos Guardiães do Convento da Bahia”, também localizado no Arquivo Eclesiástico da Paraíba juntamente com o Livro dos Guardiães da Paraíba, que se refere a compra de “um tacho de cobre com meia arrôba de peso”, e a plantação próximo aos muros do convento de “coqueiros para o azeite da lâmpada do Santíssimo Sacramento” (p. 296).

A constatação da importância do açúcar para o mosteiro dos beneditinos anuncia como as ordens religiosas participaram diretamente do comércio do açúcar, possuindo plantações de cana-de-açúcar, fábricas de engenho e fornecendo mão-de-obra para a fabricação desse produto. Gilberto Freyre, em seu livro *Açúcar* (1969) delineia como este produto se tornou tão essencial na cultura dos engenhos do nordeste brasileiro e avança apontando a influência da cozinha portuguesa na cultura brasileira: “Pode-se afirmar que, talvez por influência árabe reforçada pelo contato com os trópicos orientais, a cozinha portuguesa que se transmitiu ao Brasil foi uma cozinha muito chegada ao açúcar” (FREYRE, 1969, p. 14); e “note-se do açúcar que se tornou

abundante na cozinha e na doçaria europeias, a partir do século XVI, que grande parte dele era de engenhos do Brasil” (Ibid, p. 19). Percebe-se a partir das trocas culturais açucareiras entre o nordeste brasileiro e a cozinha portuguesa é uma verdadeira “arte simbiótica”.

A importância do açúcar na cidade de João Pessoa sinalizada no *Livro do Tombo* do mosteiro beneditino, cujo conteúdo reflete a memória do século XVIII, permanece nas escrituras culinárias das congregações religiosas femininas do século XX identificadas pela grande quantidade de receitas de doces inventariadas dos manuscritos culinários das freiras da cidade. Eis alguns doces fixados pelas Irmãs Missionárias Capuchinhas de São Francisco de Assis - *Quindinzinhos, Cenourinhas, Bolinhas douradas, Suspiro ao forno bem sequinho, Banana nevada, Suspiros dourados, Beijos de freira, Grude, Doce de genipapo, Rapadurinha de chocolate, Doce de leite, Doce de goiaba, Balas de café, Quindim de Côco, Botafogos, Olho de Sogra, Bombons de Chocolate, Beijo, Brigadeiro* -. Este manuscrito culinário de freiras capuchinhas franciscanas ainda possui entre outros registros de doces, receitas de *biscoitos, bolos, cremes, pudins, sobremesas e glacês*, corroborando assim, a hipótese de como as taxionomias não estão desligadas dos sentidos históricos, e como o histórico intervém nas escolhas do sujeito, consequentemente, nas vozes e nas escrituras, isto é, há um determinismo histórico na constituição dos sentidos.

1.2 Na companhia de Deus: as congregações femininas de João Pessoa



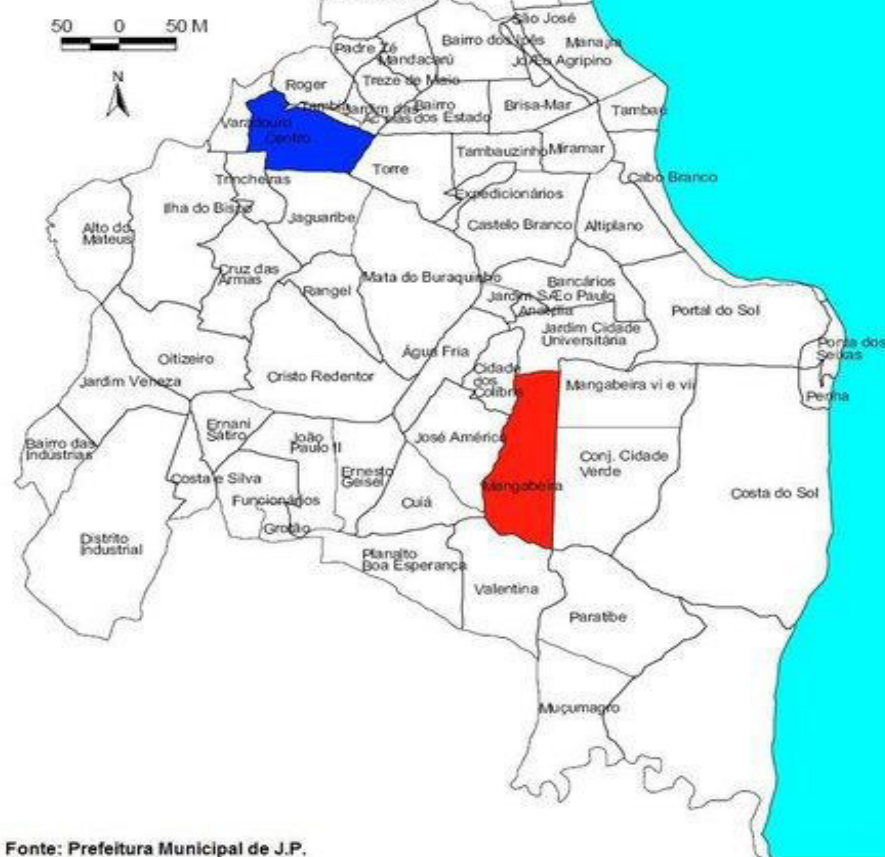
Mapa 2

Fonte: <http://www.brasil-turismo.com/mapas/mapa/paraiba.jpg>

E a segunda delimitação refere-se ao lócus da pesquisa. Das cidades contempladas com as congregações religiosas no estado da Paraíba, escolheu-se a cidade de João Pessoa como o macroespaço norteador dessa busca. Deste macroespaço, chega-se aos microespaços onde estão situadas as congregações religiosas femininas. Elas estão localizadas em vários bairros da cidade como José Américo, Mandacaru, Bairro dos Estados, Tambauzinho, Mangabeira, Roger, Centro, Alto do Mateus, Tambiá, Geisel, Bessa, Castelo Branco e Valentina.

Mapa dos bairros de JOÃO PESSOA

CONVENÇÕES:
 CENTRO DE JOÃO PESSOA
 MANGABEIRA
 Obs.: As subdivisões indicam os bairros de João Pessoa.



Mapa 3

Fonte: http://www.webbusca.com.br/pagam/joao_pessoa/mapa_joao_pessoa.jpg

Na pesquisa de campo, constataram-se congregações que preservaram a memórias das escrituras culinárias e outras que não as preservaram. Dentre as que preservaram, têm-se as congregações localizadas nos seguintes bairros: *Bairro dos Estados, Roger, Centro, Alto do Mateus, Bessa, Castelo Branco e Valentina*. As congregações dos outros bairros - manifestaram pouco ou “quase” nenhum interesse pela memória das escrituras do cotidiano e apontaram os tipos de trabalhos empreendidos na vida em missão: a preocupação com os menos favorecidos socialmente e com a educação de crianças e adolescentes. As congregações religiosas femininas atuam na cidade em duas direções. Uma delas é na área da Educação - Congregações ligadas a Colégios religiosos - e a outra são as Congregações ligadas à missão evangelizadora nas comunidades localizadas nas bordas da sociedade de João Pessoa.

Ao se cotejar os manuscritos culinários das freiras das congregações religiosas femininas do século XX em João Pessoa - Capuchinhas, Jesus Crucificado, Franciscanas de Dillingen, Santa Paula Frassinetti (Dorotéias) - surge uma preocupação teórico-metodológica em revelar como se deve encarar e como se devem tratar esses manuscritos que conservam a memória da culinária religiosa da cidade e de um tempo vivido pelas freiras Penha e Rita.

Verificou-se que a ação do tempo fornece indicações lingüístico-cronológicas e a leitura dos manuscritos culinários permite a escuta de vozes femininas que narram suas receitas. Esta é a maneira escolhida para a análise desses códices; parte-se da escritura das receitas a escuta das vozes.

Quando um fenômeno qualquer chega a ser registrado pela escrita, é sinal de que já existia há muito na língua falada. Mas, por outro lado, como a língua escrita é altamente conservadora, mantém muitas formas e expressões que já não correspondem, exatamente, à língua corrente contemporânea. (SILVA NETO, 1956, p. 18)

Do ponto de vista metodológico, SILVA NETO (1956, p. 22) insiste que ao analisar manuscritos devem-se conhecer duas formas de análise e infere a necessidade de selecionar uma delas de acordo com o tipo de estudo idealizado. A primeira consiste na “reprodução fac-similada, a única que pode, realmente, espelhar o original, tirando-o da exclusividade de uma biblioteca, para facultá-lo a todos os investigadores interessados”; e a segunda consiste na “edição crítica” que vai depender “se o texto é conhecido por mais de um manuscrito ou apenas por um único”.

Nesse caso, a análise será pautada na segunda forma, isto é, nos manuscritos culinários únicos em que serão observados “as normas que asseguram a fase lingüística espelhada pelo texto” (SILVA NETO, 1956, p. 23).

Em relação ao aspecto físico dos manuscritos culinários, os suportes da escritura podem ser os mais diversos: suportes orgânicos, papéis do tipo almaço, pautado, vegetal, de jornal, de embrulho; deve-se observar a forma do papel, seu acabamento e os documentos anexados.

O manuscrito culinário da congregação religiosa “Irmãs Missionárias Capuchinhas” tem como suporte um caderno pequeno tipo álbum. Suas folhas são pautadas e algumas possuem numeração, outras não possuem. Este caderno é costurado com linha. A capa desse manuscrito é verde escuro com uma imagem religiosa no centro. Possui como dimensão 25 cm de comprimento x 17 cm de largura x 1 cm de profundidade. A contra-capa também é verde escuro e não possui nenhum desenho, é lisa. A numeração das páginas foi feita manualmente e começa na metade

do caderno. As receitas foram redigidas com caneta nas cores azul, preta, vermelha e verde. Há também receitas escritas a lápis. Este códice apresenta várias folhas avulsas de receitas em papel tipo ofício recortada em pequenos pedaços, propagandas como “Folhinha Maizena 1981”, receitas destacadas de revistas; receitas datilografadas, entre outras. As folhas são totalmente aproveitadas. Há páginas que estão faltando. As primeiras páginas foram divididas como se fosse de um caderno de contabilidade e as receitas provêm de folhas de uma pequena caderneta coladas à página inicial do manuscrito. A forma das letras diferem de receita para receita, há vários tipos de letras, o que implica que várias pessoas escreviam e fixavam suas receitas preferidas. Não há uma seqüência linear de tipos de receitas, mas receitas formando núcleos constituídos aleatoriamente, pela autora. Há a presença de signos auxiliares indicando que a receita foi executada. Algumas receitas apontam a correção ortográfica no próprio texto da receita. Os documentos avulsos apontam que todos os tipos de papel são utilizados para fixar os registros de cozinha, como exemplo temos as contracapas das propagandas de Maizena, de cola ThreeBond 1000 etc. Há um índice no final do manuscrito. Observa-se então como a injunção do sujeito religioso faz intervir na identificação do caderno e como o manuscrito fornece, como pontua Zumthor (1993, p. 97), “as ligações codificadas em letras com base na oralidade”, por isso engendra no plano antropológico e social, apontando mudanças de modos de vida e como o corpo humano tem um lugar eminente na experiência da escritura. O manuscrito culinário da congregação religiosa “Irmãs Jesus Crucificado” apresenta as receitas culinárias registradas em um caderno com espiral, sem capa. As folhas possuem a cor sépia e a letra apresenta-se na cor azul de uma caneta esferográfica. Há manchas de bolor presentes na folhas do caderno, marcas da ação do tempo. As páginas são totalmente aproveitadas e numeradas pela autora. As folhas são pautadas. A maioria das receitas é manuscrita. Algumas foram recortadas de revistas. Outras de propagandas das marcas: Sazon, Leite Moça. Há também folhas em branco. No final do caderno há um índice das receitas. Este manuscrito possui como dimensões: 2,5 cm de comprimento, 16 cm de largura e 2 cm de profundidade. Essa descrição física do manuscrito é importante porque se pode compreender o aspecto discursivo do suporte, isto é, mobiliza o registro de metáforas que designam a escritura.

As letras das receitas fixadas são diferentes. Algumas receitas apresentam uma caligrafia trêmula, característica da interpelação de um sujeito idoso. As receitas são as mais diversas: há receitas para a saúde como pode ser percebida pelas imagens - *Curese com remédios caseiros, purificação do sangue, pomada milagrosa, para colesterol etc.* e fica evidente a interpelação de uma ideologia de um sujeito moderno preocupado e submisso às novas normas de responsabilidade médica. Observa-se o

mecanismo do imaginário na produção de um símbolo recorrente no final do século XX afetado intrinsecamente pelo simbólico da busca e/ou conservação da saúde e a hegemonia do corpo. Há uma relação identitária com a materialização do corpo perfeito com a prática de saúde.

Esses manuscritos culinários das congregações religiosas assinalam exemplos significativos do código ortográfico vigente na segunda metade do século XX. Logo, 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 segunda metade do século XX conservam formas correntes de diversas palavras utilizadas na época, como também conservam formas desusadas.

Eles sinalizam a ortografia, as abreviações e as variantes que caracterizam os textos manuscritos. Algumas tradições discursivas a partir da ortografia: *taboa* [isto é, tábua], *rôlo* [isto é, rolo], *parmezão* [isto é, parmesão], *quizer* [isto é, quiser], *farinha de rôsca* [isto é, farinha de rosca], *taboleiro* [isto é, tabuleiro], entre outras. E como exemplos de abreviações: 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], ½ xic. de araruta [isto é, meia xícara de araruta]. Como abreviações: f. de trigo [isto é, farinha de trigo], qdo [isto é, quando], grs [isto é, gramas], ½ k. de batatas [isto é, meio quilo de batatas], entre outras. E como variantes na mesma receita: xuxús, chuchús; chicaras, xicaras; bôlo, bolo; sôbre, sobre; sobremesa, sobrimesa; entre outras.

O inventário das receitas dos manuscritos culinários asseguram a permanência das formas lingüísticas da segunda metade do século XX como um espelho mágico das vozes. Ao descrever as marcas da oralidade desses manuscritos, a teoria de Paul Zumthor e Austin são essenciais para a compreensão da ortografia, das abreviações e das variantes que marcam o texto oral fixado nas escrituras das receitas. As marcas de oralidade presentes nas escrituras 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). Esses manuscritos fixam a voz da comunicação direta, não distingue a função do intérprete e do ouvinte. O intérprete é “o indivíduo de que se percebe, na performance, a voz e o gesto, pelo ouvido e pela vista” (ZUMTHOR, 1997, p. 225) e o ouvinte é aquele que “possui dois papéis: o de receptor e de co-autor” (ZUMTHOR, 1997, p.242). A relação de ambos é indissolúvel, pois só há intérprete se houver um ouvinte e vice-versa, mesmo quando o ouvinte não está presente, há um ouvinte virtual que sinaliza o trajeto da performance. Os manuscritos das receitas não se restringe à decodificação de grafismo - visando a coleta da informação. As letras, às

vezes, ornadas interessam como espelhos reveladores fazendo uma aproximação sócio-poética à escritura feminina. Soma-se a isto o prazer que emana de um laço pessoal estabelecido entre o leitor que lê o texto e o texto como literariedade – isto é, percebido e recebido como poético. A performance - *voz emanada do corpo* - é o que a oralidade tem de mais preciosa, o movimento da performance que estimula novas performances. A palavra não é inocente, ela está completamente marcada por sua prática. Para ZUMTHOR (2007, p. 50),

a *performance* designa um ato de comunicação como tal; refere-se a um termo tomado como presente. A palavra significa a presença concreta de participantes implicados nesse ato de maneira *imediata*. Nesse sentido, não é falso dizer que a performance existe fora da duração. Ela atualiza virtualidades mais ou menos numerosas, sentidas com maior ou menor clareza. Ela as faz “passar ao ato”, fora de toda consideração pelo tempo.

A performance percebida através das vozes que enunciam as receitas culinárias “designa um ato de comunicação, refere-se a um momento tomado como presente” e revela as histórias plurais dos sujeitos sociais que manipulam e desfrutam da arte da culinária. Como a comida está diretamente relacionada com as histórias de quem as executam, pode-se dizer também que a comida está relacionada com a organização política, econômica, social e cultural de uma sociedade, pois quem manipula e desfruta da arte de cozinhar faz parte de um grupo social. Uma mudança nessas organizações possibilita variações nos regimes alimentares e conseqüentemente favorece a epifania de novas histórias a partir dos novos hábitos alimentares.

Luce Giard afirma que não vê nessa relação mulher-cozinha nenhuma essência feminina, mas esta relação é possibilitada por ocupar um papel preponderante na vida cotidiana da maioria das pessoas. É um traço de cultura, pois “são coisas da vida que exigem tanta inteligência, imaginação e memória quanto às atividades tradicionalmente tidas como mais elevadas” (GIARD, 1996, p. 212).

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. 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. Segundo CHARTIER (2000, p. 148) “o manuscrito moderno herda a estrutura livresca que reúne em um mesmo objeto, textos de autores diferentes e de gêneros diferentes”. Os manuscritos culinários conventuais possuem essa estrutura do manuscrito moderno, pois, condensa nas suas formas, vários gêneros textuais e letras de autoras diversas.

As receitas dos manuscritos dialogam com as relações familiares, com o tempo histórico e cotidiano. Receitas como: *ninho de passarinho*, *camarões com macarrão (Nisa)*, *Fricassè de peixe*, *bacalhau estufado*, *parpetua de batata*, *bolo magistoso*, *bolo economico*, *bolo paraizo*, *ciúme*, *pão-de -lot fino*, *bolo aliado*, *biscoitos granfinos*, *biscoitos Florianos*, *charutos*, *biscoitos Sinhá*, *biscoitos segredos*, *pudim engenhoso*, *pudim imperial* demonstram relações de parentesco entre a linguagem familiar e a linguagem de uma época histórica e corrobora a idéia da culinária como uma narrativa, isto é, a narrativa de um tempo cotidiano e urbano: refeições familiares simbolizadas pelas receitas - *ninho de passarinho*, *camarões com macarrão (Nisa)*, *ciúme*, *bolo paraizo*, *pão-de -lot fino*, *Fricassè de peixe*, *bacalhau estufado*, *charutos*, *parpetua de batata* – e receitas de um tempo histórico - *bolo magistoso*, *bolo economico*, *bolo aliado*, *biscoitos granfinos*, *biscoitos Florianos*, *biscoitos Sinhá*, *biscoitos segredos*, *pudim engenhoso*, *pudim imperial*. Elas representam o cotidiano destas religiosas e revelam suas histórias através das vozes que permeiam os manuscritos.

Essas vozes libertam os desejos e os gostos destas freiras. Receitas como – *doce de banana comprida*, *tijolinhos de amendoim*, *filhoses*, *balas de café*, *beijos de amor* - são compreendidas por meio de duas dinâmicas da imagem: o aspecto metafórico e o aspecto metonímico.

O aspecto metafórico do manuscrito “consiste no caráter de signo analógico, isto é, ligado ao seu objeto por uma semelhança qualquer” (Colombo, 1991, p. 44). As receitas escolhidas apresentam semelhanças como os vários cremes, pudins, bolos, peixes, aves registrados e revelam a memória urbana das irmãs da Congregação de Jesus Crucificado e da Congregação das Missionárias Capuchinhas. E o aspecto metonímico é o conteúdo manifesto de seu manuscrito – isto é, as receitas que o constituem.

Nos manuscritos culinários analisados demonstra-se o “contínuo renascer das vozes a cada nova fruição”, (Colombo, 1991, p. 56) o renascer destas freiras à medida que seus pratos são executados, mas, a receita de um prato jamais será uma fórmula exata para se chegar ao mesmo resultado sempre. No papel, uma receita de filhoses, representa apenas em parte aquele feito pelas irmãs missionárias. Porque na culinária, a aura das receitas não pode ser expressa em palavras: há a experiência de quem cozinha, a performance e a intuição usada na hora do saber fazer.

1.3 Receitas culinárias: novos paradigmas do gênero discursivo

Os enunciados das receitas culinárias são formas típicas que permitem reconhecê-las como um gênero discursivo - formas de enunciado relativamente estáveis e normativos - em que um indivíduo, um grupo ou uma comunidade encontraram para se comunicar verbalmente em sociedade. Ao empreender seus estudos sobre o enunciado e os gêneros do discurso, Bakhtin (2000) reflete sobre as funções da linguagem através das categorias de emissor - o que enuncia a mensagem - e receptor - o que ouve a mensagem - demonstrando o legado dos estudos da linguística geral realizados no século XIX, em que estas categorias eram tratadas como processos ativos - como se o emissor estivesse sozinho no ato de comunicação verbal - e processos passivos - centrados no receptor, como se este estivesse limitado a decodificar a mensagem do emissor. Para este teórico, pensar a comunicação verbal pressupõe compreender a língua através da relação intrínseca entre o locutor e os parceiros da comunicação verbal, isto é, o receptor é tão ativo na comunicação quanto o emissor, pois o receptor

Concorda ou discorda (total ou parcialmente), completa, adapta, apronta-se para executar, etc., e esta atitude do ouvinte está em colaboração constante durante o processo de audição e de compreensão desde o início do discurso, às vezes já nas primeiras palavras emitidas pelo locutor. (BAKHTIN, 2000, p. 290)

A recepção pressupõe sempre uma “compreensão responsiva ativa do que foi ouvido”. Ao ouvir ou ler uma receita culinária, o receptor pode executar a receita imediatamente ou executá-la em outro espaço de tempo, portanto, “o que foi ouvido e compreendido de modo ativo encontrará um eco no discurso ou no comportamento subsequente do ouvinte” (BAKHTIN, 2000, p. 291).

Todo texto - verbal ou não-verbal - possui uma intenção, uma finalidade discursiva. A intenção discursiva de quem enuncia ou escreve determina o gênero do discurso em que a mensagem circulará. No caso do gênero discursivo receita culinária, a primeira intenção é enunciar os ingredientes que uma receita precisa para a sua execução e a segunda intenção é descrever como a receita deve ser produzida. As receitas culinárias possuem outras intenções discursivas que serão descritas ao longo da pesquisa.

Bakhtin (2000) em seus estudos sobre o enunciado como “unidade real da comunicação verbal” compreender o que é a fala é condição *sine qua non*, pois esta só existe “na realidade concreta dos enunciados de um indivíduo: do sujeito de um discurso-fala”. Nas receitas culinárias, a relação entre os enunciados provenientes de

quem enuncia/escreve durante a comunicação verbal é a relação entre o par *ordem - execução*, logo remete a um outro que também faz parte desta comunicação.

Ao se analisar os gêneros do discurso, Bakhtin compreende-os a partir de duas perspectivas: a de gêneros primários - os que se dão face-a-face, oralmente - e os gêneros secundários - os que são escritos. E analisando a segunda perspectiva dos gêneros do discurso afirma que “todos os gêneros secundários (nas artes e nas ciências) incorporam diversamente os gêneros primários do discurso na construção do enunciado, assim como a relação existente entre estes” (BAKHTIN, 2000, p. 295). As receitas culinárias inseridas na categoria dos gêneros secundários apresentam muitos elementos dos enunciados orais pertencentes aos gêneros primários. Esse estudo sobre os gêneros discursivos de Bakhtin permite uma aproximação com os estudos de Paul Zumthor (1993) sobre a voz e a escritura dos textos.

A escritura para este teórico é a fixação de um texto oral. As receitas de cozinha, nessa perspectiva são compreendidas como escrituras do cotidiano. Ao descrever o sistema de comunicações da sociedade humana, aponta dois critérios: o primeiro é a natureza das técnicas de comunicação de que a sociedade humana faz uso para a transmissão das mensagens - voz e escrita; o segundo é a natureza das formas de comunicação que está ligada a tradição que assegura a diferenciação destas formas - diversas estruturas sociais ou mentais ou, mais restritivamente, políticas e estéticas. Analisar as técnicas e as formas de comunicação dos textos constitui um “esforço de reconstrução e de redescoberta da rede de relações que os manteve” (ZUMTHOR, 1993, p. 25).

O conhecimento da voz pertence ao ouvido. Essa escuta comporta seus índices de oralidade

Tudo que no interior de um texto informa sobre a intervenção da voz humana em sua publicação, isto é, mutação pela qual o texto passou, uma ou mais vezes, de um estado virtual à atualidade e existiu na atenção e na memória de certo número de indivíduos (ZUMTHOR, 1993, p. 35).

O texto é uma voz, qualquer que seja o conteúdo e a função, remete-se à modalidade vocal-auditiva de sua comunicação. “O léxico é movediço e o traço comum é a denotação de uma oralidade” (ZUMTHOR, 1993, p. 42). Se os textos forem assim escutados serão percebidas as dimensões de um universo vocal, o espaço próprio desses textos em sua existência real confiadas à memória dos intérpretes.

Nas receitas culinárias, os sujeitos sociais que as escreveram manifestam sua individualidade em cada um dos elementos estilísticos da sua escritura. É essa

individualidade que distinguem as diversas escrituras de receitas provenientes de outros colecionadores desses textos.

A obra é um elo na cadeia da comunicação verbal; do mesmo modo que a réplica do diálogo, ela se relaciona com as outras obras-enunciados; com aquelas a que ela se destina e com aquelas que lhe respondem, e, ao mesmo tempo, nisso semelhante à réplica do diálogo, a obra está separada das outras pela fronteira absoluta da alternância dos sujeitos falantes. (BAKHTIN, 2000, p. 298)

Essa consideração bakhtiniana permite a análise dos cadernos de receitas como um elo da comunicação verbal. Os enunciados que compõem os cadernos e os cadernos comparados entre si, distingue-se pela alternância dos sujeitos que falam/escrevem receitas de cozinha.

As receitas apontam o que as pessoas que as fixaram queriam dizer em um determinado momento e em precisas condições de produção. Esses textos culinários remetem a possibilidade de uma resposta, isto é, a execução de uma ordem

Bata no liquidificador quatro ovos, três colheres de sopa de maisena, três colheres de sopa de farinha de trigo, uma colher de sopa de óleo, três xícaras de leite, uma pitada de sal. Pincele a frigideira que deve ser do tamanho das panquecas. Frite todas e vá empilhando numa travessa à parte. Recheie a gosto acomodando-as num recipiente refratário. Cubra com molho de tomates e queijo ralado. Leve ao forno para gratinar. Sirva quente. (Receita pertencente ao manuscrito culinário das irmãs da Congregação Religiosa Feminina de Jesus Crucificado)

Três são os fatores ligados ao enunciado que favorecem uma resposta ao que foi dito segundo Bakhtin (2000, p. 299)

- ❖ O tratamento exaustivo do objeto do sentido;
- ❖ O intuito, o querer-dizer do locutor;
- ❖ As formas típicas de estruturação do gênero do acabamento;

Os ouvintes/leitores das receitas culinárias conhecem a exatidão o objeto do sentido desses textos do cotidiano, na vida prática; são textos criativos para serem executados; como são textos para serem feitos, percebe-se claramente a intenção, o querer-dizer do locutor e esta intenção determina a escolha do gênero em que o enunciado será estruturado. O gênero para Bakhtin é o fator mais importante, pois “é determinado em função da especificidade de uma dada esfera da comunicação verbal, das necessidades de uma temática, do conjunto constituído dos parceiros, etc.” (idem, p. 301).

Fala-se a partir da utilização de um gênero textual. Os enunciados apresentam uma forma padrão que os faz reconhecer estruturalmente. Os gêneros textuais modelam a fala dos indivíduos. O gênero textual receita culinária é estável e prescritivo (normativo). Se as receitas culinárias são gêneros discursivos, significa dizer que quem as escreveu e as fixou queria declarar algo. Logo, as receitas culinárias dirigem-se a alguém, possuem algo que levou a sua fixação escrita e há uma finalidade na sua manutenção e circularidade, por isso são os fios da teia da comunicação verbal no interior da vida cotidiana.

As palavras formadoras dos enunciados das receitas culinárias são escolhidas de acordo com a sua significação que pode ou não corresponder ao objetivo dos indivíduos que as selecionam. Essa escolha de palavras favorece a compreensão da expressividade desses textos do cotidiano. A criação do enunciado está intrinsecamente relacionada com a expressividade que se almeja alcançar. Bakhtin (2000, p 311) afirma “apenas o contato entre a significação linguística e a realidade concreta, apenas o contato entre a língua e a realidade - que se dá no enunciado - provoca o lampejo da expressividade”.

Quando escolhemos uma palavra, durante o processo de elaboração de um enunciado, nem sempre a tiramos, pelo contrário, do sistema da língua, da neutralidade lexicográfica. Costumamos tirá-la de outros enunciados, e, acima de tudo, de enunciados que são aparentados ao nosso pelo gênero, isto é, pelo tema, composição e estilo: selecionamos as palavras segundo as especificidades de um gênero. (BAKHTIN, 2000, p. 311 e 312)

Assim, compreende-se enunciados de receitas culinárias - *Broas delicadas, Bolo São Benedito, Bolo Aliados, Bolo Imperador, Bolo Santo Antônio Casamenteiro, Bolo Republicano, Bolo Fino, Bolo Senhor, Bolo de Carimã, Bolo de pobre, Bolo Nescau, Bolo SENAC, Bolo dengoso, Bolo Mãe Benta* - que preservam o tom e a ressonância de outros enunciados culinários semelhantes pelo *tema, composição e estilo* ao gênero discursivo receita culinária.

As receitas culinárias colecionadas pelas freiras pessoenses apresentam características próprias, senão não seriam receitas. Possuem, geralmente, duas partes - ingredientes e modo de fazer, ou traz apenas uma parte em que os ingredientes e o modo de fazer são conjugados em um único texto, conforme as tabelas 1 e 2.

Massa folhada pobre

½ quilo de f. trigo
125 grs. de manteiga
125 grs. de banha

Misture a f. de trigo com 1 c.s. de manteiga e água com sal. suficiente para

Tabela 1 – Receita do manuscrito culinário das Irmãs Franciscanas de Dillingen

Sandwiches delicados
Leva-se ao fogo uma colher de manteiga, junta-se uma cebola bem picada e deixa-se fritar, sem dourar. Junta-se um copo de leite com uma colher bem cheia de maizena e bastante camarões cozidos e picados. Tempera-se com sal e pimenta e deixa-se cozinhar alguns minutos para engrossar, mexendo sempre para não engrossar, mexendo sempre para não encaroçar. Depois de frio, fazem-se os sandwiches com uma camada espessa dêsse creme.

Tabela 2 – Receita do manuscrito culinário das Irmãs Capuchinhas

As partes das receitas - ingredientes e modos de fazer - obedecem a um plano temporal e provém de “dois lugares sociais distintos, decorrem de dois tipos de saberes, de duas fontes, embora, frequentemente, aparentem ser de responsabilidade de um só autor específico” (POSSENTI, 2009, p. 40).

1.4 As receitas culinárias e o modelo das Tradições Discursivas: novos e velhos paradigmas

Os pressupostos teóricos do modelo de Tradições Discursivas remetem aos estudos da lingüística textual de Coseriu (1979) que descreve a linguagem a partir de uma concepção tripartida - sistema, norma e fala. Esta concepção surgiu devido as “contradições e incoerências” dos conceitos de língua e fala postulados por Saussure que foram reelaborados ou aceitos pelos lingüistas, seguidores ou não de seu pensamento.

A imprecisão dos conceitos de língua e fala possibilita a observação da diversidade teórica de tentativas de redefinir estes conceitos, como pode ser constatado

pelos estudos de Jespersen - “a língua é uma espécie de plural da fala”, “linguagem coletiva” - enquanto a fala “seria o funcionamento lingüístico momentâneo do indivíduo conforme o uso lingüístico das pessoas que o rodeiam”. Além deste, outros estudos foram feitos como os de Harold Palmer, Charles Bally, W. von Wartburg sobre os conceitos de língua - “social, comum e sistemática”; e a fala - “os conselhos da atividade individual, real, emprego ocasional que o indivíduo faz da língua”.

A insuficiência da dicotomia saussuriana foi refletida por Bühler ao mostrar as distinções na linguagem analisadas através de dois pontos de vista: o primeiro é a relação com o falante - fenômenos relacionados com o sujeito - e o segundo é a consideração do plano de abstração - fenômenos tidos num grau inferior de formalização, fenômenos considerados num grau superior de formalização e as entidades abstratas. A associação desses pontos de vista permite a distinção de quatro conceitos. São eles: a ação verbal - a ação de falar considerada em si mesma e em seu momento de produção; o ato verbal - a atribuição de uma significação a um meio lingüístico; o produto lingüístico - resultado da ação verbal considerado fora de sua produção e de sua relação com as vivências do indivíduo produtor; e a forma lingüística - o produto considerado abstratamente, em seu valor funcional, separado das circunstâncias da situação verbal concreta.

De acordo com Coseriu, este estudo de Buhler combina a dicotomia saussuriana com a dicotomia de Humboldt - *enérgeia* (atividade) e *érgon* (produto). Para este, a *energéia* estaria para a fala assim como o *érgon* estaria para a língua. Com estas reflexões têm-se a necessidade de investigar a linguagem como uma atividade criadora. Coseriu afirma que deve-se proceder a investigação dos fenômenos lingüísticos a partir do falar concreto - única realidade investigável da linguagem - que pode ser considerado como ato lingüístico, realização imediata ou como soma de atos lingüísticos registrados. Sobre esse “falar concreto”, Coseriu aponta a elaboração dos conceitos de norma e sistema, “mediante uma visão retrospectiva que leve em conta as relações entre os atos lingüísticos considerados e seus modelos”. Para ele, o falante utiliza para a expressão de suas intuições inéditas, modelos, formas ideais; o indivíduo cria sua expressão numa língua, fala uma língua, realiza concretamente em seu falar moldes e estruturas da língua de sua comunidade.

No grau de formalização, essas estruturas são normais e tradicionais da comunidade, constitui o que se chama de norma; e no plano da abstração depreende-se uma série de elementos essenciais e indispensáveis e oposições funcionais, o que se chama de sistema. Os conceitos de norma e sistema não são conceitos arbitrários e sim formas que se manifestam no próprio falar. E para observar o próprio falar convém partir do falar concreto, por meio de abstrações sucessivas, relacionando o falar anterior

constituído, mediante outro processo de formalização. Para Coseriu, o sistema e a norma são formas que se comprovam no falar, abstrações que são elaboradas sobre a base da atividade lingüística concreta, em relação com os modelos que utiliza.

Essa distinção entre sistema e norma esclarece o funcionamento da linguagem que é, ao mesmo tempo, criação e repetição (re-criação), dentro do padrão e segundo as coordenadas do sistema funcional e traz à compreensão do mecanismo de alteração lingüística. Coseriu sintetiza a distinção entre norma e sistema afirmando que “o que se impõe ao falante não é o sistema, mas a norma”. Segundo ele, “o falante tem consciência do sistema e utiliza; mas, por outro lado conhece ou não conhece, obedece ou não obedece à norma, mesmo mantendo-se dentro das possibilidades do sistema”. “A originalidade expressiva do indivíduo que não conhece ou não obedece à norma pode ser tomada como modelo por outro indivíduo, pode ser imitada e tornar-se, por conseguinte, norma. O indivíduo altera a norma, ficando dentro dos limites permitidos pelo sistema; mas a norma reflete o equilíbrio do sistema num determinado momento e altera a norma, altera esse equilíbrio, até pender totalmente para um lado ou para o outro.

Desse modo, o falante aparece como ponto de partida de alterações no sistema, que começa pelo desconhecimento ou pela não-aceitação da norma”. A oposição sistema / norma pode ser compreendida assim: o sistema é o conjunto de possibilidades, logo, é mais abstrato; enquanto a norma é o conjunto de liberdades, portanto, admite infinitas realizações. Além dos conceitos de sistema e norma, Coseriu propõe os conceitos de determinação e entorno. O primeiro está ligado ao aspecto cognitivo da linguagem, precede a língua e a postura lingüística; é a intenção de fala. O segundo consiste em tudo o que se diz numa língua, isto é, são as circunstâncias do falar, as atividades expressivas complementares que orientam todo discurso. A determinação assegura o emprego da língua, a integração lingüística entre um conhecer atual e um saber anterior e o entorno possibilita a decodificação da produção dos enunciados; está ligado à situação (espaço-tempo), à região (zona, âmbito, ambiente das comunidades lingüísticas), ao contexto (idiomático, verbal, extraverbal) e aos universos do discurso (contextos mais amplos construídos socialmente e culturalmente).

O modelo de Tradições Discursivas favorece os estudos das relatinizações, dos empréstimos, da mudança lexical. Como as tradições discursivas nunca emergem do nada, deve-se ater entre a tradição - historicidade - e a inovação - ocorrida através da diferenciação e da mistura de tradições culturais.

A ação do tempo fornece indicações lingüístico-cronológicas e a leitura dos manuscritos culinários permite a escuta de vozes femininas que narram suas receitas. Os manuscritos culinários são verdadeiros espelhos de um texto oral, portanto parte-se

da escritura das receitas à escuta das vozes. Neles se observam as normas que asseguram a fase lingüística espelhada pelo texto. São exemplos significativos do código ortográfico vigente na segunda metade do século XX. Considera-se as palavras descritas não como erros ortográficos, e sim como marcas da oralidade em registros escritos, muitas vezes fixações quase fonéticas do que se ouvia.

O código – formas gramaticais e maneiras de escrever as palavras – dos manuscritos culinários da segunda metade do século XX conservam formas correntes de diversas palavras utilizadas na época, como também conservam formas desusadas. Eles sinalizam a ortografia, as abreviações e as variantes que caracterizam os textos manuscritos.

Algumas formas da ortografia: palavras como: *taboa* [isto é, tábua], *rôlo* [isto é, rolo], *parmezão* [isto é, parmesão], *quizer* [isto é, quiser], *farinha de rôsca* [isto é, farinha de rosca], *taboleiro* [isto é, tabuleiro], entre outras. E como exemplos de abreviações: 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], ½ xic. de araruta [isto é, meia xícara de araruta].

Como abreviações: f. de trigo [isto é, farinha de trigo], qdo [isto é, quando], grs [isto é, gramas], ½ k. de batatas [isto é, meio quilo de batatas], entre outras. E como variantes na mesma receita: xuxús, chuchús; chcaras, xicaras; bôlo, bolo, sôbre, sobre; sobremesa, sobrimesa; entre outras. O inventário das receitas dos manuscritos culinários asseguram a permanência das formas lingüísticas da segunda metade do século XX como um espelho mágico de um texto oral. Essas marcas da oralidade dos manuscritos culinários são essenciais para a compreensão da ortografia, das abreviações e das variantes que marcam o texto oral fixado nas escrituras das receitas. As marcas de oralidade presentes nas escrituras 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” segundo os estudos de Paul Zumthor, em seu livro “*A letra e a voz*”.

Capítulo 2 - Escrituras e memórias do mundo feminino das religiosas

Quando se fala em receitas de congregações religiosas femininas remete a um imaginário conventual: multisabores de experiências gastronômicas centradas na espiritualidade.

Foi assim desde a Idade Média. A cozinha conventual era o espaço da educação, dos sentidos e dos sabores. Se os conventos masculinos eram famosos pela arte do pão e da vinícola, que deixaram os beneditinos avant garde dos enólogos, a doçaria rendia fama às ordens conventuais femininas.

O tempo mudou: novos paradigmas desenharam o perfil religioso e o feminino. A modernização traz caminhos novos e mudanças de mentalidade nas estruturas sociais, culturais, políticas e religiosas. As mulheres religiosas buscam outros espaços.

A teoria da libertação abre um novo olhar para o social. As cidades mudam. Na nova geografia da cidade não há mais espaço para construções opulentas. As margens e arredores da cidade abrigam populações desterritorializadas de seus habitats. A religião católica toma novas opções e práticas religiosas. As congregações buscam a periferia para exercer trabalhos sociais. Não se constroem mais conventos, as religiosas passam a habitar em pequenas casas, nelas o espaço da cozinha é micro. Se nos primórdios da história das ordens era a nobreza rural e citadina que mandava suas ocas para o convento a fim de “consertar” temperamentos e luxúrias desconcertantes, agora a busca pelo convento é de moças de nível social e educacional de camadas sociais mais sacrificadas.

Todas essas marcas tornam-se um “frame” para se entender a escassez de cadernos de receitas nas novas congregações: o tempo das comidas delicadas e economicamente mais fáceis de fazer.

Ao compreender as receitas culinárias registradas por freiras como obra de arte adentra-se no universo multiforme da cozinha de João Pessoa e percebe-se a “existência única” dessas escrituras que remetem as transformações sofridas pelas receitas ao longo do tempo bem como as mudanças na estrutura física dos diversos suportes em que as receitas foram fixadas.

As receitas culinárias ao mesmo tempo em que estão perto de quem faz seu inventário e descrição estão longe espacial e cronologicamente. Lê-las é como reviver o período em que foram fixadas; é conhecer as cores, os sabores da época, a unicidade das tradicionais receitas da cidade. Cada uma delas é um fragmento de uma história individual e social e por mais que se faça a receita na atualidade, com os mesmos ingredientes e modos de fazer, a sensação não é mais a mesma, o gosto é diferente fazendo surgir à memória do tempo gustativo, dos dias festivos, ou dos dias triviais em que a receita era executada e para quem era destinada.

As receitas têm aura. São autênticas memórias de uma tradição discursiva de práticas do cotidiano de uma cidade percebidas pelos olhos e ouvidos de quem as contemplam.

O conjunto de receitas culinárias denota o sistema linguístico do suporte - cadernos manuscritos, livros, receitas datilografadas, receitas recortadas de impressos - em que estas foram fixadas. Os valores de cada uma das receitas não podem ser analisados individualmente, só podem ser determinados pelo que as contextualizam, isto é, pelo que está ao seu redor. Em outras palavras, em um determinado manuscrito culinário observam-se receitas registradas como - *Bolo de chocolate*, *Bolo Imperial*, *Bolo magestoso*, *Bolo de Natal*, *Bolo de laranja* - ao passo que no mesmo manuscrito não foram registradas receitas como - *Bolo de Páscoa*, *Bolo de Carnaval*, *Bolo de Reis*, *Bolo de mandioca*, *Bolo do Ano Bom*. As receitas de bolo não fixadas nos manuscritos tornam-se conhecidas pela memória linguística do indivíduo que tem nestes bolos não registrados os paradigmas da sociedade na qual está inserido.

Ao se comparar manuscritos de cozinha e livros de receitas de freiras do século XX da cidade de João Pessoa, observa-se a memória gustativa, social, política e econômica da cidade. Estes suportes textuais do gênero receita demonstram como estes textos circulavam em uma determinada época a partir da repetição de títulos de receitas fixadas nestes suportes como - *beijos de freira*, *bolo de chocolate*, *pudding de côco*, *bolo suave*, *maionese*, *pernil*, *massa folhada*; receitas estas que também são recorrentes nos manuscritos culinários de donas de casa pessoenses do século em questão.

A circularidade dessas receitas culinárias favorece a compreensão sobre o que leva determinada receita a circular socialmente, seja através dos manuscritos, seja através dos livros culinários. Se um texto circula socialmente é porque ele tem uma condição de produção que permite que ele exista enquanto texto, logo possui uma função. Os textos culinários de freiras residentes em João Pessoa durante o século XX são vozes femininas que transitam pela cidade. Esse trânsito é percebido pela recepção das receitas de cozinha. Se estas vozes femininas audíveis para os ouvidos mais atentos transmitem histórias de vida, pode-se pensá-las como vozes nômades de acordo com os estudos sobre o nomadismo de Deleuze e Guattari.

Deleuze e Guattari (2005) ao descrever seu conceito de nomadismo no quinto volume do livro *Mil Platôs* relata o que significa ser nômade ao compará-lo com o sedentário e com o migrante. Segundo estes estudiosos, o *nômade* está numa posição intermediária, isto é, entre o que foi definido como *sedentário* - o que fixa o homem em um espaço fechado - e o que foi definido como *migrante* - “o que vai de um ponto a outro, ainda que este outro ponto seja incerto, imprevisto ou mal localizado”. (DELEUZE E GUATTARI, 2005, p. 51). Ser nômade é situar-se no *intermezzo*.

Estes conceitos - *sedentário*, *nômade*, *migrante* - formulados pelos teóricos permitem repensar as receitas culinárias não apenas como memórias gastronômicas,

mas também como memórias coletivas de uma cidade. As receitas poderiam ser classificadas como sedentárias, nômades ou migrantes. Porém, não é fácil encontrar uma receita que seja exclusivamente sedentária, pois o que marca uma receita sedentária é o caráter de não movência, uma receita fixa, imutável. E nos manuscritos e livros de cozinha, percebe-se claramente que as receitas culinárias são moventes por excelência. Têm-se, assim, as categorias nômades e migrantes. Discutir as receitas culinárias como esta categoria favorece a análise das receitas que migram de um ponto conhecido a *outro ponto incerto, imprevisto ou mal localizado*; as receitas das freiras pessoenses não migram a um lugar desconhecido, nem remetem a algo mal localizado; pelo contrário, as receitas das freiras evocam trajetos cotidianos, costumeiros que apontam um tempo e um espaço reconhecível, logo, são receitas nômades.

Essa denominação de receitas culinárias nômades revela o que Deleuze e Guattari (2005, p. 51) afirmaram sobre o pensamento nômade: “no pensamento nômade, o hábitat não está vinculado a um território, mas antes a um itinerário”. Por isso, as receitas selecionadas pelas freiras e fixadas em manuscritos culinários sinalizam o itinerário de suas vidas e das congregações religiosas femininas nas quais estão filiadas.

Ao discorrer sobre a narrativa fragmentada dos manuscritos associa-se ao espaço sem fronteiras das vozes nômades das receitas. Por serem vozes fragmentadas, não estão cercadas e seu trajeto comunica-se ao infinito, isto é, suas marcas linguísticas ora se apagam, ora se deslocam com o trajeto da enunciativa de receitas, daí o nomadismo da voz.

A tabela 3 mostra como a movência dessas vozes religiosas femininas a partir da semântica do título das receitas de bolo evidencia histórias do cotidiano e histórias da cidade a partir das freiras da Congregação Missionária Feminina Jesus Crucificado.

Livro de receitas de Irmã Terezinha	Manuscrito culinário de Irmã Alzira
--	--

1 - Bolo pesado	1 - Bolo S. Benedito
2 - Bolo de baunilha	2 - Bolo Luís Filipe
3 - Bolo de rum	3 - Baba de Moça
4 - Bolo de laranja	4 - Bolo Imperador
5 - Bolo de creme de leite	5 - Bolo S. Antonio Casamenteiro
6 - Bolo de abacaxi	6 - Bolo Amoroso
7 - Bolo de Natal	7 - Bolo 7 de Setembro
8 - Bolo Frederico	8 - Bolo de Abacaxi
9 - Bolo prestígio	9 - Bolo de Macaxeira
10 - Bolo de milho	10 - Bolo Senhor
11 - Bolo de chocolate	11 - Bolo Dengoso
12 - Bolo de macaxeira	12 - Bolo 1-2-3-4
13 - Bolo de milho verde	13 - Bolo de Milho Verde
14 - Bolo de batata doce ou inglesa	14 - Bolo Souza Leão
15 - Rocambole de coco	15 - Bolo Rei Alberto
16 - Bom bocado de milho verde	16 - Bolo-de-Bruja
17 - Torta de bolo	17 - Pé-de-moleque
18 - Torta Láctea	18 - Torta de abacaxi

Tabela 3 – Receitas de bolo selecionadas pelas Irmãs Missionárias de Jesus Crucificado em seus livros de receitas e manuscritos culinários.

Observa-se a partir dos títulos das receitas de bolo do livro de receitas, *O Pão nosso de cada dia*, da irmã Teresinha de Jesus Fernandes da Ordem Franciscana Secular (O.F.S.) da cidade de Mossoró - sertão do Rio Grande do Norte -, dados do que era comum na culinária da segunda metade do século XX. A relação de bolos do livro de receitas contida na tabela 3 demonstra bolos recorrentes na relação das receitas de bolo colecionadas no manuscrito culinário da Irmã Alzira Maria da Silva da cidade de João Pessoa.

Têm-se bolos ligados ao cotidiano dos lanches - *bolo pesado*, *bolo de baunilha*, *pé-de-moleque*, *torta de abacaxi*, *bolo de abacaxi*, *bolo de milho*, *rocambole de coco*, *bolo de chocolate*, *bolo de laranja*. E bolos que remetem ao tempo histórico - *bolo Frederico*, *bolo Luís Filipe*, *bolo Imperador*, *bolo 7 de setembro*, *bolo Rei Alberto*. Bolos que sinalizam os santos católicos e o ideal de vida religiosa - *bolo S. Benedito*, *Bolo S. Antonio Casamenteiro*, *Bolo Senhor*. Estes títulos mostram como as vozes que enunciam receitas culinárias se movem, não importa se a cidade é Mossoró, ou se é João Pessoa, não importa a quantidade de receitas selecionadas, mas a organização e a composição destas, mesmo que elas mudem de função e de combinação.

Outro conceito desenvolvido por Deleuze e Guattari (2005) é o de *rizoma*. Segundo eles, o que caracteriza um rizoma é sua condição de temporalidade e movência em função do local no qual está inserido o que acarreta mudanças de

trajetória. Analisar as receitas culinárias como rizomas implica defini-las a partir da mudança de tempos e de espaços historicamente construídos. Têm-se as receitas culinárias próprias de uma cidade e de um estado. No estado da Paraíba, têm-se receitas culinárias próprias do litoral, da zona da mata, do agreste e do sertão, cada uma com suas peculiaridades e com suas similitudes, isto é, o que é comum comer no sertão não é obrigatoriamente comum comer no litoral e vice-versa. “A variabilidade e a polivocidade das direções é um traço essencial dos espaços lisos, do tipo rizoma, e que modifica sua cartografia” (DELEUZE E GUATTARI, 2005, p. 54). Portanto, este espaço rizomático é localizado, mas nunca delimitado; é um espaço movente. “O nômade está antes num *absoluto local*, um absoluto que tem sua manifestação no local, e seu engendramento na série de operações locais com orientações diversas” (idem). Estas orientações variadas mediante ao sistema de série de operações locais conflui numa função globalizante que caracteriza o rizoma.

As receitas como vozes nômades de um rizoma através da miscelânea - *de pudins, bolos, aves, doces, peixes, carnes, licores, cremes, sorvetes* - separadas a fim de sistematizar a classificação das receitas, foram fixadas como uma bricolagem - como a união de diversos elementos com o intuito de formar um único elemento a partir da junção da diversidade elementar.

Elas representam os conjuntos de comunicação à base da cozinha. Logo, possuem uma unidade de composição em qualquer lugar, mas os lugares não têm o mesmo desenvolvimento nem a mesma organização. As receitas são muito fragmentadas, disjuntas, portanto supõe algo que lhe dê uma forma que não mude para garantir que se mantenham juntas. Não é somente a escritura das receitas nos manuscritos ou nos livros de cozinha que supõe a cidade de João Pessoa, é a palavra, a língua, a voz presente nas escrituras das receitas. As vozes nômades das receitas ajustam-se ao espaço exterior aberto a tudo o que se move, dialoga com a maneira de estar no espaço, de existir no espaço.

2.1 Relógios imaginários nas escrituras de receitas culinárias

Após o estudo sobre a dimensão espacial das receitas de cozinha, analisam-se os laços das escrituras de receitas com o passado através da relação tempo e memória. Esta relação pode ser percebida pela fragilidade dos odores contidos nos suportes que fixam as receitas marcadoras de um tempo histórico, pelos gestos transmitidos, pela memória das cores e dos sabores que prevaleceram pelas sensibilidades e pelas

intuições de quem as registrou; pelos nomes de receitas esquecidos, pelos nomes de receitas que resistiram na linha tênue do tempo, pelos ritos que não se profanaram, mas que foram dessacralizados; pelas performances manuais executando o modo de fazer receitas que se perpetuam.

Marilena Chauí (1979, p. 18) no seu texto “Os trabalhos da memória” refere-se ao passado como um “alargamento das fronteiras do presente” e destaca o papel essencial da lembrança. Ela afirma o significado do ato de lembrar a partir de uma negação “lembrar não é reviver, mas re-fazer; é reflexão, compreensão do agora a partir do outrora; é sentimento, reaparição do feito e do ido, não sua mera repetição” (CHAUÍ, 1979, p. 20). As receitas culinárias manuscritas, datilografadas, impressas em livros reconstroem os fatos vividos pelas recordadoras; lembranças recolhidas que fornecem o contorno de uma cidade, caminhos do inaudível, deciframento do invisível.

A memória é um vínculo com outro tempo que não é o presente, mas que permite compreendê-lo. As escrituras das receitas são documentos lingüísticos do passado transmitidos ao presente e ao futuro; representa um testamento, um verdadeiro “arquivo imperfeito” que passa de boca em boca e de geração em geração. São saberes e práticas do cotidiano que possuem suas próprias regras originadas de um grupo estruturado nas esferas social, econômica, política e cultural.

A leitura ou a escuta de receitas revelam a experiência dos modos de fazer, os ingredientes que as compõem, a nomeação dos pratos, os modos de agir de outras gerações, ao mesmo tempo em que é revelado o tempo e o espaço vivido por quem registrou as receitas-lembranças.

A função das receitas-lembranças das congregações religiosas femininas de João Pessoa do século XX é transmitir a memória de um tempo histórico, pois as trocas sociais deslocam os valores e permitem novas reflexões sobre o vivido. Ecléa Bosi (1994, p. 81) afirma que “uma lembrança é um diamante bruto que precisa ser lapidado pelo espírito. Sem o trabalho da reflexão e da localização, seria uma imagem fugidia. O sentimento também precisa acompanhá-la para que ela não seja uma repetição do estado antigo, mas uma reaparição”. As receitas-lembranças são preciosos diamantes brutos, memórias que foram lapidadas e fixadas ao longo dos anos. A sua localização e a sua temporalidade tornam-nas memórias inesquecíveis. Bosi (op.cit.) diz ainda que existam duas memórias: “uma voltada para a ação, feita de hábitos, e outra que simplesmente revive o passado”. Estas memórias apresentam um tempo social, são memórias de um calendário de vida e trabalho, de festas, de eventos sociais e políticos que repercutem na maneira de como se lembra.

Cada freira que recorda receitas culinárias tem uma função social, cada uma delas pertence a uma família e a uma congregação religiosa. No grupo do qual fazem

parte, verifica-se onde se unem os fios e os rastros das escrituras cotidianas, pois se nas tramas do texto, o contexto for mudado, o sentido se modifica. Bosi (1994, p. 46 e 47) pontua

A memória permite a relação do corpo presente com o passado e, ao mesmo tempo, interfere no processo “atual” das representações. Pela memória, o passado não só vem à tona das águas presentes, misturando-se com as percepções imediatas, como também empurra, “desloca” estas últimas, ocupando o espaço todo da consciência. A memória aparece como força subjetiva ao mesmo tempo profunda e ativa, latente e penetrante, oculta e invasora.

O vir à tona da memória de um lado é manifestado pela memória dos comportamentos guardados no corpo pela performance. É o que Bosi (1994) chamou de memória-hábito, isto é, “memória dos mecanismos motores”, “repetição de gestos ou palavras”, “exige socialização transformada em um hábito” para a vida cotidiana; e por outro lado há a memória-sonho - “imagem-lembrança” - cujas lembranças independem de quaisquer hábitos: “lembranças isoladas, singulares que constituem autênticas ressurreições do passado” (op.cit. p. 48). São lembranças que se referem a situações definidas, que possuem data certa.

É no reino secreto das sombras que se depositam os tesouros da memória. As escrituras de cozinha manifestam um mundo rico e diverso percebidos pelo dinamismo dos manuscritos de cozinha. São memórias empiricamente registradas cuja dinâmica é realizada tendo como base uma receita qualquer que por meio de associações de similaridade ou de contiguidade tocam-se em outras receitas que formam com a primeira um sistema. Se a lembrança é muito pessoal, mais distante será a atualização pela consciência.

A definição do tempo sempre esteve subjacente a memória porque principia “uma coordenação de elementos que não dependem do pensamento ontológico, este não é mais o meio estável onde se desdobram os fenômenos humanos” (HALBWACHS, 2004, p. 13 e 14). A duração e o tempo convergem uma pluralidade de tempos sociais nos quais evoluem o grupo e o indivíduo que o marca.

E de súbito a lembrança me apareceu... aquele gosto era do pedaço de madeleine que nos domingos de manhã em Combray minha tia Leônia me oferecia, depois de o ter mergulhado no seu chá da índia ou de tília, quando ia cumprimentá-la em seu quarto... O odor e o sabor permaneceram ainda por muito tempo, como almas, lembrando, guardando, esperando, sobre as ruínas de tudo mais, e suportando sem ceder, em sua gótica impalpável, o edifício imenso da recordação. (Proust, O caminho de Swann)

A reconstrução do passado opera-se seguindo linhas delineadas e demarcadas pelo conjunto de lembranças pessoais ou pelo conjunto de lembranças de um grupo. As

lembranças grupais reforçam e ampliam as lembranças pessoais. Para que haja memória, em primeiro lugar é necessário um “sujeito que lembra” - indivíduo ou grupo; em segundo lugar, esse sujeito deve ter o sentimento, num movimento contínuo, de que busca suas lembranças.

Maurice Halbwachs nos seus estudos sobre os quadros sociais da memória aproximou a memória individual à memória coletiva, pois “a memória do indivíduo depende de seu relacionamento com a família, com a classe social, com a escola, com a Igreja, com a profissão; enfim, com os grupos de convívio e os grupos de referência peculiares a esse indivíduo” (BOSI, 1994, p. 54). As memórias dos sujeitos que lembram, as relações existentes entre esses sujeitos e as coisas lembradas, bem como a memória como um fato social são imagens-lembranças do passado. A linguagem é o elemento socializador da memória. Ela tem o poder unificador e redutor. Pode fixar num mesmo espaço histórico-cultural as imagens-lembranças.

Os manuscritos culinários possuem dados coletivos que a língua sempre traz em si. Para uma análise linguística, Bosi (1994, p. 56) sugere a observação de usos da linguagem através de:

- ✓ Relações de espaço: *aqui, aí, ali, dentro, fora...*
- ✓ Relações de tempo: *agora, já, antes, depois, sempre, nunca...*
- ✓ Relações de causa e consequência: *porque, para que, tal que, de modo que...*
- ✓ Categorias que a linguagem atualiza
- ✓ Convenções verbais produzidas em sociedade

Segundo Bosi, estes usos da linguagem constituem o quadro mais elementar e mais estável da memória coletiva. Esquecer esses usos é como perder o contato com aqueles que o rodeavam. A memória entendida como uma das direções tomadas pela consciência racionaliza o espírito, logo as lembranças são traduzidas pela linguagem em meio à variação contínua de quadros sociais e de experiência histórica coletiva.

Stephanou (2005, p. 418) pontua que “a memória é um dos indícios, documento, de que serve o historiador para produzir leituras do passado, do vivido, do sentido, do experimentado pelos indivíduos e daquilo que lembram e esquecem”. E como o historiador Le Goff (1994, p. 423) aponta “a memória, como propriedade de conservar certas informações, remete-nos em primeiro lugar a um conjunto de funções psíquicas, graças às quais o homem pode atualizar impressões ou informações passadas, ou que ele representa como passadas”. Estes conceitos da memória lançam subsídios para uma maior compreensão da sua função. Enquanto para o historiador, ela está associada às dimensões psíquicas, para a educadora a memória é documento que permite “leituras do passado”.

A memória para Halbwachs é revelada a partir de evocações e localizações de lembranças. Ele distingue a memória histórica – reconstrução dos dados fornecidos pelo presente da vida social – da memória coletiva – reconstituição do passado. Pode-se pensar que os manuscritos culinários das congregações religiosas femininas podem ser analisados a partir dessas três memórias: a individual, a histórica e a coletiva, pois estão inseridos em um contexto que permitem medir o tempo pela duração dos quadros sociais, permitindo assim, a lembrança e a conservação que foram produzidos em uma determinada época. A memória individual é limitada estreitamente no espaço e no tempo. A memória coletiva também o é, mas os limites não são os mesmos. A memória individual apóia-se sobre a memória coletiva, pode se deslocar nela e confundir-se momentaneamente, mas mesmo assim, segue seu caminho. Enquanto a memória coletiva envolve-se com as memórias individuais, porém não são confundidas com estas.

As relações entre a *memória coletiva e o tempo* e entre a *memória coletiva e o espaço* foram objetos de estudo de Halbwachs (2004) no livro *A memória coletiva*. A primeira relação - memória coletiva e tempo - revela a “data como um quadro de lembranças”. Alguns manuscritos culinários apresentam datas e esta apresentação constitui também um quadro de referências às lembranças. A metonímia da data parte de um todo chamado tempo permite conservar e lembrar os acontecimentos produzidos.

O tempo cronológico permite a conservação de acontecimentos como se fosse a moldura de um quadro, fixando lembranças familiares, sociais, políticas e culturais ocorridos em determinada época. A memória dos manuscritos de cozinha é traçada a partir do tempo social das freiras das congregações religiosas femininas residentes na cidade de João Pessoa. Tempo que é semelhante para os habitantes de um grupo de mesma faixa etária, de um mesmo cenário sócio-cultural, como também para aqueles grupos diferenciados, mas, não se pode esquecer que o tempo é marcado também pela subjetividade de cada autoria dos manuscritos. As receitas adquirem a aura na diacronia do tempo.

A sucessão do tempo ocorre mediante a ordem na qual se encadeiam os fenômenos naturais e mediante a ordem das convenções sociais e dos costumes. O indivíduo sente a duração em grupo. A vida em sociedade promove as relações temporais, as durações e a organização do tempo. O indivíduo sozinho não consegue medir a duração, por isso o tempo é social. As divisões sociais organizam o tempo, a divisão do tempo é produzida pelas mudanças e movimentos dos corpos materiais e reproduzidas regularmente para que se possa reportar a ele. Não se pode descrever uma medida comum para o tempo, pois este é uma série de fatos sucessivos.

Não só o tempo é um trajeto para as lembranças, outro elemento essencial para reviver as lembranças é o espaço geográfico, tese defendida a partir da relação memória coletiva e espaço. O quadro espacial intervém mais do que o tempo nas lembranças porque os objetos - ingredientes e utensílios de cozinha - possuem ao mesmo tempo a marca pessoal e a marca do grupo no qual está em contato diário. Os objetos são imagens de permanência e estabilidade; estão no interior dos grupos e trazem novos caminhos do gosto, dos costumes e das distinções sociais.

O passado se constrói e se conserva no espaço da cozinha. Não só as comidas com seus cheiros, suas cores e seus sabores despertam, como já lembra Proust com as “madelaines”, as lembranças de um passado. Mas também os utensílios de cozinha e os ingredientes das receitas tecem a malha do tempo e do espaço. No espaço da cozinha, as relações sociais acontecem a todo o momento pela voz, pela escritura e pelos gestos. Halbwachs (2004, p.164) diz que “seria muito difícil evocar o acontecimento se não imaginássemos o lugar que conhecemos geralmente não porque o vimos, mas porque sabemos que existe que poderíamos vê-lo, e que em todo caso, sua existência está garantida através de testemunhas”. O espaço se apresenta como condição mnemônica para as lembranças, a sua estabilidade possui a ilusão de que as coisas não mudam através do tempo garantindo, assim, a possibilidade de encontrar o passado no presente.

Ao discorrer sobre a memória coletiva e a memória histórica, Halbwachs (2004) sinaliza a existência de uma memória autobiográfica que constitui a moldura de um quadro denso e contínuo. Nesta memória, os manuscritos culinários descrevem através da fixação de receitas uma autobiografia “camuflada” observada pela organização do manuscrito e pelo agrupamento das lembranças, que por seu turno, remete a quem era a recordadora e o que fazia. Na organização das receitas-lembranças presentes nos manuscritos culinários religiosos do século XX constatou-se que as lembranças envolvem uma pessoa definida e distribuem-se no interior de um grupo social, por isso afirma-se que os indivíduos participam de duas memórias: a individual e coletiva. A memória gustativa de freiras fixada nas suas escrituras de cozinha está ligada aos fatos e as maneiras de ser e pensar. Por trás das escrituras - fio da memória -, há histórias vivas perpetuadas e renovadas no tempo que necessitam ser reconhecidas e valorizadas, pois conservam e reencontram a imagem do passado.

2.2 Vozes que imprimem respeito

A audição ou a leitura de um texto permite que se reconheça a voz ou as vozes subjacentes a esse texto. Vozes que remetem há um tempo e a um espaço de uma

ação, isto é, vozes que remetem a uma memória. As vozes de um texto sintetizam toda uma história e a sua descoberta é como um fio condutor que conduzirá a profundidade das camadas textuais.

Essas vozes são reveladas através da dupla dizer-escutar que conduz as circunstâncias desse jogo fixadas em um tempo e lugar. A voz é o que constitui e o que conduz os traços do jogo, por isso é sempre ativa.

Corta-se as fatias de pão dormido, passe no leite e frite. Faz-se um molho de tomate como se fosse p/ macarronada. Arrume-se no pirex o pão q já foi frito. Coloque o molho, o queijo ralado. Enfeitar como quiser. (Manuscrito das Irmãs Missionárias de Jesus Crucificado).

Esta voz ativa pode ser percebida a partir desta receita de “Torta de pão” presente no manuscrito supracitado. É uma voz que ordena que a receita deva ser executada. É uma voz que dialoga com ouvintes iniciados na cozinha “faz-se um molho de tomate como se fosse p/ macarronada”. O ouvinte não iniciado dificilmente compreenderá a constituição desse molho. Por isso, o seu valor só é percebido se vivido *hic et nunc*, pois ela absorve os tempos e os espaços como se pode perceber pela descrição da *Tintura de baunilha* – “150 grs. de álcool, 2 favas de baunilha. Corta-se as favas em pedacinhos, põe-se dentro do álcool, fecha-se bem o vidro, põe-se em fusão 20 a 30 dias, depois filtra-se” – e da *Tintura de laranja* – “150 grs. de álcool, 4 laranjas. Tira-se o vidrado, põe-se dentro do álcool e deixa-se em fusão 10 dias” contidas nos manuscritos das Irmãs Franciscanas de Dillingen. A descrição dessas receitas aponta medidas que não dialogam com o tempo de hoje como é o caso das favas de baunilha. São receitas que demandam tempo para execução, tempo este que é inviável na modernidade, em que tudo é muito rápido.

Outra característica dessa voz é a improvisação. Observa-se na descrição do *Pão caseiro* do manuscrito das Irmãs Missionárias de Jesus Crucificado.

Coloque no liquidificador meio litro de leite morno, 1 colher de sopa de manteiga amolecida ou 2 colheres de sopa de óleo. Acrescente 6 colheres de sopa de açúcar, 1 pitada de sal, 3 ovos inteiros e 4 tabletes de fermento e uma xícara de chá de farinha de trigo. Bata tudo, ligando e desligando o liquidificador. Despeje numa bacia e junte farinha de trigo o quanto baste para não grudar mais nas mãos. Sove a massa e ponha-a à descansar novamente. Asse em forno brando.

Improvisa-se a confecção do pão com ingredientes que facilmente são encontrados na cozinha. Observa-se o avanço tecnológico através do uso do

liquidificador, dialogando com a efemeridade do tempo que passa rápido. Percebe-se a relação entre essas vozes que enunciam receitas e a improvisação.

Outra característica pontuada por Zumthor é a distinção entre tradição oral e transmissão oral. Para ele, a tradição está situada no campo da duração, enquanto a transmissão está situada no presente da performance. A tradição e a transmissão oral constituem o que se compreende por oralidade. As receitas culinárias denotam não só as tradições discursivas presentes nos manuscritos culinários congregacionais, como também a maneira como as receitas são transmitidas oralmente de freira para freira de acordo com as preferências culinárias.

A oralidade é “um modo de percepção”; é “a integração de um tipo de imaginação crítica na leitura de velhos textos” (ZUMTHOR, 1993, p. 18). Por ser um modo de percepção, deve ser considerada além de sua materialidade. A voz humana determina as dimensões textuais no plano físico, psíquico e sócio-cultural, por isso é necessária a apreensão da natureza e a função da oralidade.

A análise dessas vozes, que imprimem respeito, fixadas nos manuscritos chama a atenção para três observações sobre a voz constatadas por Zumthor (1993) durante seus estudos sobre a poesia medieval. Não se está estudando esse período histórico, nem tampouco a poesia, mas a análise que ele faz sobre os estudos das vocalidades são perpassados pela voz, objeto de estudo dessa pesquisa.

A primeira observação é a necessidade de distinção entre os três tipos de oralidade correspondentes a três tipos de cultura, a saber: a oralidade primária e imediata - não há contato com a escritura; encontra-se nas sociedades desprovidas de todo sistema de simbolização gráfica, ou nos grupos sociais isolados e analfabetos; a oralidade mista - em que coexiste com a escritura, mas a influência do escrito permanece externa, parcial e atrasada; e a oralidade segunda - que também coexiste com a escritura, mas quando se recompõe com base na escritura, esta tende a esgotar os valores da voz no uso e no imaginário.

A segunda observação consiste na transmissão de um texto poético em que a sociedade na qual foi produzido conhece a escritura, isto é, na medida em que visa ser transmitido, esse texto é submetido a cinco operações que constituem sua história - *produção, comunicação, recepção, conservação, repetição*.

E a terceira observação consiste na autoridade da voz de um poeta ou de seu intérprete ao cantar ou recitar. A transmissão do texto e o prestígio da tradição constituem a valorização do texto. E, mais uma vez, o que o integra nessa tradição é a ação da voz. “Se o poeta ou intérprete lê num livro o que os ouvintes escutam, a autoridade provém do livro” (ZUMTHOR, 1993, p. 19).

A voz é onipresente e como tal “participa em sua plena materialidade, da significância do texto e a partir daí modifica, de alguma maneira, as regras das leituras” (ZUMTHOR, 1993, p. 20). É entre o sujeito e o ouvinte, no ato da audição, que os textos se concretizam socialmente. O ouvinte traça os signos de uma intenção do sujeito e a intenção define o lugar de articulação do discurso no sujeito que o pronuncia.

A voz humana, além de sua autoridade, de sua onipresença, possui uma beleza interior concebida como particular - própria ao indivíduo emissor do som vocal - e concebida como histórica e social no que une os seres e pelo uso que se faz dela. Ao ser enunciada, a voz transforma em “ícone” o signo simbólico libertado pela linguagem e motiva-o da presença do corpo do qual ela emana. (ZUMTHOR, 1993, p. 20). Essa beleza interior da voz é percebida pela enunciação dessa receita, sobre *Limpeza de pele* que também serve para cabelo, fixada no manuscrito da Congregação de Jesus Crucificado – “1 c sopa azeite doce, 1 x leite de vaca, 5 gotas de limão”. Observa-se que a descrição dessa receita é sintética. Utilizam-se abreviações como “c sopa” (colher de sopa) e “x” (xícara) provavelmente para não perder o registro dessa receita proveniente do oral. Registra-se rapidamente e concisamente. Não foi fixado o modo de fazer, mas uma prova de que é um texto para iniciados. A partir dos ingredientes fixados subentende-se o modo como a receita é produzida. Esta receita ao ser enunciada permite a escuta dessa voz religiosa preocupada com os cuidados com a pele, ao mesmo tempo em que motiva a presença do corpo do qual ela emana.

A preocupação com esses cuidados evocada nessas escrituras de receitas é tanto um lugar literal como um lugar figurado, metafórico e simbólico. As atividades corriqueiras como – descamar peixe, cortar batatas, fazer molhos – relacionam-se com outras preocupações femininas como a beleza e a saúde através de receitas como – *limpeza de pele, pomada milagrosa, serve para cabelo* –, atividades essas que adquirem novos sentidos ou, seus sentidos ocultos são finalmente reconhecidos.

A voz impõe sua espessura e a verticalidade de seu espaço à exposição prosódica e à temporalidade da linguagem, isto é, a voz vai além de sua materialidade. A partir dessa constatação do além da materialidade da voz, percebe-se que a palavra constitui a manifestação mais evidente da voz, mas não a única nem a mais vital e o que se propõe é o aspecto corporal dos textos, seus modos de existência como objetos da percepção sensorial, aspectos e modos de existência que denotam a memória, prestes a intervir para fazer ressoar a língua (ZUMTHOR, 1993, p. 20). Nesses termos, percebe-se a função da voz - manifestação da palavra e do corpo.

Ouvir essa voz significa escutar esses signos, fazer ressoar nessa escuta o não-dito. Esse ponto de vista da recepção dos textos aproxima os ouvintes dos sujeitos que os escutaram, isto é, imaginar o que foi o “horizonte de expectativa” do público primeiro

da obra, considerar a natureza e a intensidade de seu efeito sobre o público. É no ato de recepção de um texto, mais claramente do que em seu modo de constituição, que se manifestam as oposições definidoras da vocalidade. (ZUMTHOR, 1993, p. 23)

A voz “moderniza-se”, sua função poética se modifica, seu uso perde um pouco de sua absoluta necessidade anterior; mas sua autoridade não é ainda tocada (ZUMTHOR, 1993, p. 27). A descrição do *Bolo SENAC* confirma a atualidade da voz

3 ovos, 1 copo de óleo, 2 copos de leite, 2 copos de goma, 1 copo de trigo, 1 cl. de sobremesa de fermento, sal a gosto. Põe-se as gemas, o óleo, sal no liquidificador, acrescenta-se o leite, a goma, bate-se bem o trigo, liquidifica-se muito bem. Por último o fermento e as claras bem batidas. Obs. Pode-se substituir a goma por 3 copos de trigo e queijo. (Manuscritos das Irmãs Missionárias de Jesus Crucificado).

A teatralidade generalizada da vida pública se esmaece e o espaço se privatiza, singulariza-se (ZUMTHOR, 1993, p. 28). As atividades culturais se diversificam, ao mesmo tempo nas funções que elas preenchem, nos sujeitos que as operam ou no público a que visam: desenham-se um esboço de uma divisão do trabalho e de uma especialização das tarefas, fatores que são postos em ação contra a plenitude e onipresença da voz (ZUMTHOR, 1993, p. 28-29). Logo, a voz vai se constituindo, pouco a pouco, como a marca de uma autenticidade, de uma singularidade, em oposição à onipresença da voz na teatralidade generalizada. As diversas culturas conquistam seu espaço e sua identidade.

A voz se caracteriza pela mutabilidade, variação. Deve-se observar às modalidades de transmissão e alteração dos textos; ver a outra face desses “textos-espelhos” de uma época, além das evidências do presente cronológico e da racionalidade dos métodos científicos. O conhecimento da voz pertence ao ouvido. Essa escuta comporta seus índices de oralidade - tudo que no interior de um texto informa sobre a intervenção da voz humana em sua publicação, isto é, mutação pela qual o texto passou, uma ou mais vezes, de um estado virtual à atualidade e existiu na atenção e na memória de certo número de indivíduos (ZUMTHOR, 1993, p. 35). As repetições do texto caracterizam a vocalidade da obra. Vêm-se as repetições do texto, mas ouve-se a voz de uma memória.

O texto é uma voz, qualquer que seja o conteúdo e a função, remete-se à modalidade vocal-auditiva de sua comunicação. O léxico é movediço e o traço comum é a denotação de uma oralidade (ZUMTHOR, 1993, p. 42). A busca dos índices de oralidade constrói o simulacro de um objeto (ZUMTHOR, 1993, p. 47). O simulacro é compreendido como uma tradição oral.

Os textos lidos e/ou ouvidos apontam as dimensões de um universo vocal, o espaço próprio desses textos em sua existência real confiadas à memória dos intérpretes. Os textos se enriquecem “com a força vital que emana da multiplicidade e da diversidade de todas as bocas que assumem essas vozes.

2.3 Das vozes às letras: diálogos pertinentes

A teoria de Paul Zumthor (1993) permite compreender a presença da voz nos manuscritos culinários e nas escrituras de cozinha fixadas em outros suportes das congregações religiosas femininas pessoenses. A relação da dupla oralidade-escritura e sua enunciação nas coleções de receitas aponta que “todo texto comporta seus próprios índices de oralidade – intervenção da voz humana em sua publicação – quer dizer, a mutação pela qual o texto passou, uma ou mais vezes, de um estado virtual à atualidade e existiu na atenção e na memória de certo número de indivíduos” (ZUMTHOR, 1993, p. 36).

Verifica-se alguns dos suportes em que as receitas foram fixadas. A presença da voz nos manuscritos é percebida através de receitas manuscritas, receitas datilografadas e/ou impressas, receitas oriundas de recortes de jornais e revistas.

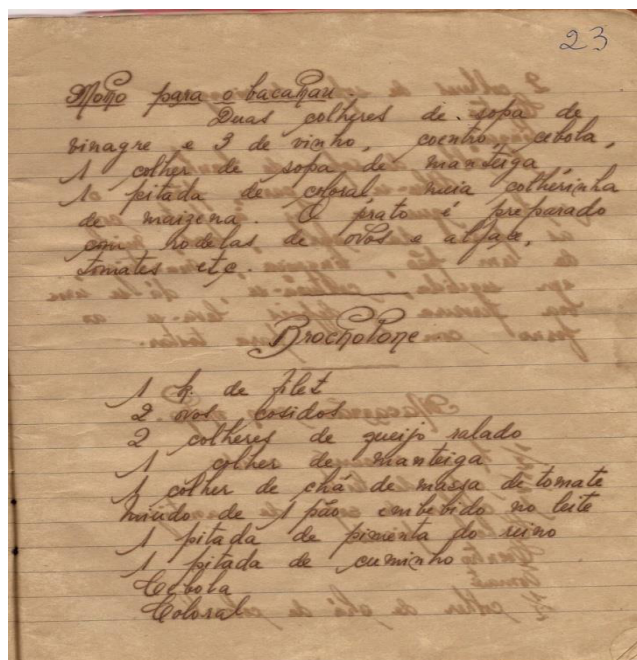


Figura 5 - Receita de fonte manuscrita. Molho para o bacalhau. Brocholoque. Irmãs Franciscanas de Dillingen.



ASSOCIAÇÃO PLANTAS DO NORDESTE

UMA PLANTA MEDICINAL DO POVO
VALIDADA PARA O POVO

GOIABEIRA

UM MEDICAMENTO CONTRA
DIARRÉIAS



Foto Ricardo Matos

SELEÇÃO E VALIDAÇÃO PELO
PROJETO FARMÁCIAS VIVAS DA UFC

Elaborado por F.J. ABREU MATOS

VOCÊ PODE USAR AS FOLHAS BEM JOVENS DE GOIABEIRA (OLHOS) DE DUAS MANEIRAS: FAZENDO O CHÁ SIMPLES OU MISTURADO COM AÇÚCAR E SAL, COMO O SORO CASEIRO. CONHEÇA ESTAS E OUTRAS RECEITAS LENDO O LIVRO FARMÁCIAS VIVAS DO PROF. ABREU MATOS.

PROPRIEDADES DO OLHO DA GOIABEIRA

As folhas contêm tanino, óleo essencial e rutina, mas seu princípio ativo não está bem definido. Sabe-se que ela age nas diarreias por três mecanismos: uma ação adstringente devido ao tanino, uma ação que impede a transferência de água dos tecidos para o intestino, devido a rutina, e uma ação antimicrobiana especialmente forte contra *Salmonella* e *Shigella*, microbios comuns nas infecções intestinais. Além de combater as diarreias serve para tratamento das inflamações da boca e da garganta quando usado em bochecho e gargarejo.

COMO PREPARAR O CHÁ

O chá pode ser preparado fazendo-se a infusão com 4-6 olhinhos, do tipo mostrado na fotografia, em uma xícara de água fervente. Deixa-se corar e toma-se morno ou gelado, até três vezes ao dia. Quando a diarreia é forte e há perigo de desidratação, deve-se preparar um litro

do chá usando 30 a 40 olhinhos, juntar 1 colher das de sopa de açúcar e uma pitada de sal, assim como se faz o soro caseiro usando, porém, o chá no lugar da água.

MODO DE USAR

NAS DIARRÉIAS SIMPLES: Toma-se o chá, morno ou gelado preparado recentemente, uma ou mais vezes ao dia.

NAS DIARRÉIAS FORTES: O chá deve ser bebido em doses pequenas, com intervalos bem curtos e frequentes, tomando-se de cada vez uma colher das de sobremesa no caso de crianças, ou meia xícara, nos casos de adultos, até a diarreia parar.

NAS INFLAMAÇÕES DA BOCA E DA GARGANTA

Faz-se gargarejo ou bochecho com o chá preparado da mesma maneira descrita acima, 3 a 4 vezes ao dia.

NUNCA DEIXE NENHUM CHÁ PARA O OUTRO DIA FORA DA GELADEIRA OU POR MAIS DE TRÊS DIAS NA GELADEIRA. TENHA SEMPRE O CUIDADO DE OBEDECER RIGOROSAMENTE AOS PRINCÍPIOS DE HIGIENE, USANDO VASILHAS BEM LIMPAS E ESCALDADAS. A LIMPEZA É SUA MAIOR SEGURANÇA.

Molho de Tomates

2 c-sopa de óleo
2 cebolas médias picadas
1 1/2 xíc. de suco de tomate
1 dente de alho amassado
um pouco de massa de tomate
1 c-chá de açúcar

outros ingredientes, leve ao fogo e deixe em fogo brando por 10 minutos, sem tampa, mexendo frequentemente.



PANQUECA DE MAÇÃ

Bata bem 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina com 1 colher (sopa) de açúcar. Acrescente 2 gemas e 2 claras em neve. À parte, peneire 1/4 de xícara de farinha de trigo, 1/2 xícara de "Maizena", 1 colher (chá) de fermento em pó e 1/2 colher (chá) de canela em pó, e junte tudo à massa anterior. Adicione, aos poucos, 1 xícara de leite e 1 xícara de maçãs descascadas e cortadas em pedacinhos. Unte a frigideira e coloque pequena quantidade da massa; depois de corar de um lado, vire a panqueca, a fim de que toste por igual. Sirva-as com costeletas de porco, pernil assado, etc. É excelente, também, para o lanche das crianças, podendo servi-las com "Karo" rôbulo azul ou dourado.



PUDIM DE BANANAS

Passe por peneira, 6 bananas bem maduras. Junte 200 g de açúcar e 100 g de manteiga derretida. Acrescente, a seguir, 5 ovos e 1 colher (chá) de "Maizena". Misture tudo bem, passe uma ou duas vezes por peneira e leve a assar em forma untada.

TORTA DE CHOCOLATE COM CREME

Massa: 120 g de manteiga - 1 xícara (das de chá) de açúcar - 2 xícaras (das de chá) de farinha de trigo - 2 ovos - 2 colheres (das de chá) de fermento em pó

colherinha (das de café) de essência de baunilha - Creme "chantilly" - côco ralado levemente tostado.

Para fazer a massa, bata bem a manteiga para amolecê-la. Em seguida junte o açúcar, a farinha peneirada com o fermento e os ovos. Misture com as pontas dos dedos, sem trabalhar muito a massa. Depois de ligada, forre, com a massa, em forma pyrex e leve ao forno quente para assar. Depois de assada e fria, coloque uma camada de creme "chantilly". Polvilhe com côco ralado, inclusive nos lados do pyrex. Faça o creme da seguinte maneira: leve ao fogo o leite, chocolate e açúcar à vontade. Se o chocolate não for muito doce, 2 colheres (das de sopa) de açúcar serão uma boa medida. Converse provar. Quando ferver, junte a Maizena dissolvida em 2 colheresadas de leite e mexa vigorosamente para não encorçar. Quando engrossar, junte as gemas bem batidas e a baunilha, porém fora do fogo. Misture bem e leve ao fogo por mais uns dois minutos, sempre mexendo. Deixe amornar e despeje este creme de chocolate sobre o "chantilly" na capa da massa. Enfeite com o restante do creme "chantilly", em coroa e polvilhe com côco ralado.

Figura 7 – Receitas fixadas no manuscrito das Irmãs Franciscanas de Dillingen, oriundas de revistas.

Observar as receitas culinárias a partir da composição e da textura verbal dos inventários das receitas deduz os condicionamentos externos nos manuscritos, a voz em ação das religiosas que fixaram as receitas, a distribuição das receitas em categorias - salgados, doces, bebidas - e a inserção na vida social de uma época.

As receitas de cozinha subsistem pela existência dos manuscritos culinários, pelos livros de receitas, por registros de receitas publicados em jornais e revistas entre outras formas. Para Zumthor (1993), as pesquisas referentes à tradição manuscrita de um texto implicam a influência de uma transmissão oral no momento em que as variantes de uma cópia a outra atingem certa amplitude. Assim, os cadernos de receitas são as marcas de múltiplas e antigas tradições orais entrecruzadas.

Ao desenvolver o conceito de escritura a partir da linguagem usada nos textos literários, Barthes (1971), afirma que a escritura situa-se num além da linguagem, isto é, a escritura é linguagem, história e partido que se escolhe na história. Este partido escolhido refere-se aos acontecimentos, as ideias, as situações localizadas no tempo histórico. Para ele, o primeiro objeto de um olhar é a escritura. Ela provoca os mais profundos sentimentos, seja de atração, seja de repulsão. Ao compreender a língua como “um corpo de prescrições e de hábitos, comum a todos os escritores de uma época” (BARTHES, 1971, p. 19), percebe-se a língua como um lugar de ação “Cosinhe ½ k. de macarrão. Ponha numa caçarola”.

A realidade formal - língua, escritura e estilo – é uma maneiras / uma forma de dizer. O estilo de fixar receitas pelas religiosas corresponde a um conjunto de imagens ou um “fluxo verbal” que nascem da experiência e do corpo dessas mulheres. É uma linguagem que remete ao mais profundo do ser, “produto de um impulso”. O segredo subjacente ao estilo constitui a lembrança no corpo da religiosa.

A compreensão do código ortográfico usado pelas religiosas possui uma dimensão contínua cuja significação se manifesta nas próprias palavras encadeadas nas frases. Os segredos linguísticos são percebidos na duração da sua continuidade e atualidade, pois é comum às religiosas de um mesmo período histórico. Entre o estilo e o código ortográfico vigente surge outra realidade formal denominada escritura. É nesta que as religiosas situam a linguagem. Sendo assim, a escritura revela uma existência ambígua. Se por um lado, há um confronto entre a religiosa e a sociedade da qual faz parte; por outro lado, a escritura remete às religiosas bases documentais de sua criação.

O conceito de escritura de Barthes amplia o universo de compreensão das escrituras de cozinha de freiras de João Pessoa, ao mesmo tempo em que permite visualizar a tríade estilo-língua-escritura nesses textos femininos. Vê-se o estilo de colecionar receitas, a língua utilizada por elas que remete ao código ortográfico do momento em que as receitas foram fixadas e a escritura no centro da relação estilo-

língua como a realidade formal escolhida pelas freiras como o lugar para situar a linguagem.

Sabe-se que a linguagem nunca é inocente. Cada palavra manifesta é uma memória de uma experiência, mesmo que novas relações de sentido apareçam. A escritura também é uma escolha, é uma liberdade. Mas, Barthes pontua categoricamente a liberdade da escritura apenas no gesto da escolha, porque na duração a escritura perde o sentido de liberdade por estar enquadrada a um tempo social. A tríade língua-escritura-estilo pode ser compreendida na tabela 4.

Língua e Estilo	Escritura
Forças cegas	Ato de solidariedade histórica
São objetos	É uma função: é a relação entre a criação e a sociedade, é a linguagem literária transformada por sua destinação social, é a forma apreendida na sua intenção humana e ligada às grandes crises da História
Podem se separar por fenômenos de língua e acidente de estilo	Linguagem carregada da mesma intencionalidade refere-se à mesma idéia da forma e do fundo, aceita a mesma ordem de convenções, é o lugar dos mesmos reflexos técnicos, emprega os mesmos gestos

Tabela 4 - Tríade língua-escritura-estilo

A teoria de Roland Barthes (1971) pontuada ao longo do seu livro “O grau zero da escritura” mostra a preocupação com a distinção entre as três realidades formais - língua, escritura, estilo. Percebe-se pela tabela 4 que o autor aproxima a língua e o estilo e os caracterizam como “forças cegas”, “objetos” e “fenômenos que podem ser separados”. Enquanto a escritura situa-se no lugar da solidariedade histórica, daí o papel central na tríade; é uma “relação entre a criação e a sociedade” outra posição mediadora e por último é uma linguagem repleta de intenções, por isso não se pode e nem se deve pensar numa inocência da linguagem.

Pela fixação da voz, tem-se uma codificação gráfica baseada na oralidade. O conceito de escritura de Zumthor aponta outra relação tríplice a propósito do texto - *autor, intérprete e aqueles que o recebem*. Para o teórico, “conforme as épocas, os

lugares e as pessoas implicadas, o texto depende às vezes de uma oralidade que funciona em zona de escritura e às vezes de uma escritura que funciona como oralidade” (ZUMTHOR, 1993, p. 98).

Sendo assim, a escritura não possui um sentido único, ela pode se referir a atitudes, a técnicas e a condutas diversas conforme os diversos contextos, os tempos e os lugares. Os vários sentidos da escritura serão demonstrados na análise comparativa dos manuscritos culinários das congregações religiosas femininas. Cada congregação religiosa possui suas próprias características no que se refere à escritura, a seleção de receitas, os modos de fazer, a organização dos pratos, a importância dos ingredientes e a execução das maneiras de fazer. Os textos preservados sob a forma de manuscritos são de datas e origem diversas e demonstram a permanência e as transformações das tradições discursivas.

McLuhan (apud ZUMTHOR, 1993, p.99) sinalizando a diferença entre o “homem escrevente” e o “homem tipográfico” explica que as culturas do manuscrito permanecem globalmente tátil-orais e a escrita exerce aí muito menos efeito do que em nosso mundo. Essa mesma ideia é retomada por Walter Ong (1998, p. 10) ao sugerir a abordagem da oralidade e da cultura escrita de forma sincrônica - por coexistir em um mesmo período - e diacrônica - localizada em um determinado tempo histórico. Segundo ele, ao compreender os percursos da cultura oral e da cultura escrita chegar-se-á na cultura impressa e na cultura eletrônica.

Ong (1998) em seu livro “*Oralidade e cultura escrita*” demonstra a preocupação com o lugar designado a oralidade na sociedade e para isso discorre sobre a primazia do discurso oral em todo e qualquer meio social. Pontua que a escrita nunca pode prescindir a oralidade. E ressalta que “a escrita, espacialização da palavra, amplia quase ilimitadamente a potencialidade da linguagem” (op.cit. p. 16).

Em relação à técnica das escrituras mais antigas, mesmo com o aperfeiçoamento que lhe foi conferido ao longo do curso do tempo, exige rara competência - composição da tinta, dimensão do cálamo ou da pena, preparação do suporte antes de traçar os caracteres (ZUMTHOR, 1993, p.99). Esta técnica para produzir as escrituras mais antigas permite uma associação com as técnicas das escrituras dos manuscritos culinários das religiosas de João Pessoa – os tipos de lápis, os tipos de canetas, os tipos de cadernos – bloco de anotações, cadernos de contabilidade, rascunhos - utilizados na composição desses manuscritos.

Diante do trabalho árduo da escritura, os escribas e os copistas exaltam a sua obra e fornecem uma interpretação simbólica a partir do manejo das figuras. O sentimento da própria dignidade leva os copistas a assinar os manuscritos que terminam e as suas atividades deixam para o ouvido e a voz um papel que é determinante na

construção da escrita. (ZUMTHOR, 1993, p. 102). Nos manuscritos culinários das religiosas, “as escribas e as copistas” não exaltam os textos fixados, na maioria das vezes, elas os descrevem como algo sem importância, singelas anotações do cotidiano. Por isso, alguns manuscritos nem sequer são assinados.

Zumthor afirma que a escritura constitui uma ordem particular da realidade e Barthes ratifica dizendo que a escritura é uma forma de realidade. O diálogo entre esses textos mostra a exigência de intérpretes autorizados, pois sem a mediação destes, a escritura só é virtualidade. As grafias e suas alterações/permanências da linguagem parecem implicar que os manuscritos interiorizavam uma imagem das palavras mais sonora do que visual e sobre a importância de quem fixou essas alterações e permanências da linguagem escreveu:

É suficiente para o escriba saber desenhar letras e abreviações - competência gráfica básica; o escriba possui e conserva - protegendo-a como segredo de fabricação - uma competência textual mais preciosa, fundada no conhecimento das fórmulas eficazes, das regras discursivas, do manejo das figuras, de tudo o que constitui, no sentido primeiro, o estilo. O manuscrito é recriação e o estudo filológico que se faz leva mais de uma vez a concluir que tal “cópia” é de qualidade superior ao arquétipo, o que só a nós parece paradoxal.
(ZUMTHOR, 1993, p. 102-103)

A escritura se seculariza em sua utilização. A voz fixada nas escrituras é mais do que um meio de ação; é antes de tudo um dom de Deus em que as palavras de ordem formam o estilo. Os manuscritos culinários das congregações femininas existem na memória das religiosas pelas relações sutis que evocam, pelos sentidos ocultos que revelam, pelo prazer que contam e pelo desejo de compartilhar – que é nutritivo e divino. As receitas fixadas pelas religiosas são repletas de sentidos, elas querem ser lidas como uma história.

2.4 Ecos das vozes nas receitas culinárias: performance e cultura

As religiosas nos seus manuscritos culinários preparam simbolicamente através de suas escrituras de receitas uma mesa de cozinha grande em que podem cozinhar, saborear, falar e escrever.

A escritura das vozes instiga a busca do que está por trás desse texto. Nas sublinhas textuais podem-se ouvir múltiplas vozes. Como o texto exige uma escuta singular, ele fornece suas próprias marcas de oralidade. Essas marcas são compreendidas a partir do conceito de Zumthor (1993, p. 35) “dos índices de oralidade

- intervenção da voz humana (...) que existiu na atenção e na memória de certo número de indivíduos”. Quando há receitas que apresentam duplicações de títulos, uso recorrente de um modo verbal e redundâncias de modos de fazer têm-se uma importante marca da oralidade.

A voz é reveladora daquilo que deve ser feito – os modos de fazer as receitas culinárias estão em sua maioria no tempo verbal do modo imperativo – *faça, mexa, ponha, sirva*. Esse modo aponta para práticas orais do cotidiano que pressupõem a presença de um “outro” a quem está sendo dirigida a receita. Aquele que diz “ordena” ao receptor o como fazer, prática usual no mundo da cozinha. Outro tipo de marca da oralidade refere-se ao “exercício vocal que constitui a “publicação” do texto” no período em que este se reconhece como receita culinária. São exemplos significativos, as redundâncias dos títulos das receitas, muitas e muitas vezes fixadas no mesmo manuscrito e as diversas variantes ortográficas – *Pé de moleque, Pé de muleque, Strogonofe, Strognofo, Bolo corô de natal, Bolo croa, Bolo coroa, Bolo Baêta, Bolo baieta*.

Essas marcas de oralidade constatadas na ortografia, nas abreviações, nas variantes que marcam o texto oral fixado nas escrituras das receitas 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).

Poderia se pensar que o estudo dos manuscritos culinários está reduzido aos grafismos, mas a sua importância transcende a decodificação destes, os sentidos são múltiplos e perpassa as esferas política, social, econômica e cultural. O formato das letras interessa como objeto de investigação porque são reveladores dos sentimentos de quem escreve à escritura feminina de religiosas. São complementos da atmosfera da vida citadina do século XX. A comida pontua as marcas culturais de um indivíduo, de um grupo e em um contexto mais amplo de uma sociedade.

Os estudos sobre performance e cultura permitem a compreensão de como estes dois campos de conhecimento revelam os modos de fazer de um determinado grupo. A performance - a voz no corpo - é um conceito trabalhado por diversas áreas de saber como a lingüística, a literatura, a antropologia, a psicanálise, entre outras áreas.

O lugar ocupado pelo grupo identifica o plano cultural no qual está inserido e é neste plano que se investiga o modo de como se formam indivíduos pertencentes a estes lugares, os valores trocados, as relações dialógicas priorizadas em cada grupo e os saberes colaborativos. No campo da linguística aplicada, Moita Lopes (2007) pontua que as performances constroem identidades e por marcar a identidade, a performance é a cultura no corpo a partir de movimentos performáticos. E analisando o local da cultura de comunidades africanas que foram colonizadas, Homi Bhabha (2007, p. 20)

destaca a importância da relação performance-cultura afirmando que “os termos do embate cultural, seja através de antagonismo ou afiliação, são produzidos performativamente”.

As ações cotidianas de executar receitas culinárias apontam maneiras de compreender o pensar e o sentir das freiras das congregações religiosas femininas da cidade a partir de suas performances culinárias, como também das performances dos leitores/ouvintes das narrativas de cozinha. Nos dizeres de Paul Zumthor (1993, p. 219)

Para ouvir a voz que pronunciou nossos textos, basta que nos situemos no lugar em que seu eco possa talvez ainda vibrar: captar uma performance, no instante e na perspectiva em que ela importa, mais como ação do que pelo que ela possibilita comunicar. Trata-se de tentar perceber o texto concretamente realizado por ela, numa produção sonora: expressão e fala juntas, no bojo de uma situação transitória e única. A informação transmite-se assim num campo dêitico particular, jamais exatamente reproduzível, e segundo condições variáveis, dependendo do número e da qualidade dos elementos não lingüísticos em jogo.

As vozes que enunciaram as receitas fixadas em manuscritos culinários de congregações religiosas femininas da cidade de João Pessoa são captadas pela performance. Esta é a concretude do texto numa “situação transitória e única”, como se as receitas fossem executadas no momento da enunciação através de elementos que transcendem os “elementos linguísticos em jogo”, isto é, há “elementos marginais, que se relacionam à linguagem e raramente codificados (o gesto, a entonação), ou situacionais, que se referem à enunciação (tempo, lugar, cenário)” (ZUMTHOR, 2007, p. 75) Os “elementos marginais” - “o gesto e a entonação” - que são dificilmente codificados podem ser percebidos nos manuscritos culinários analisados. Os registros culinários enunciam um fazer, o dizer é fazer nos manuscritos culinários.

Austin (apud LOPES et ali, 2007, p. 9) afirma que “a linguagem, em vez de meramente descrever o mundo, o afeta e constrói”. É nessa construção do mundo que são observadas as artes de fazer receitas culinárias de religiosas das congregações femininas de João Pessoa. Um exemplo de performance culinária pode ser observada com a descrição da receita *Macarrão diplomata* fixada em um manuscrito culinário de meados dos anos 50 do século XX da congregação religiosa feminina Franciscanas de Dillingen, através de uma voz que ordena e enuncia o modo como a receita deve ser executada:

Cozinha-se o macarrão com temperos, depois de cozido escorre-se. Numa fôrma põe-se manteiga e rodela de bolos, leva-se ao fogo para tomar bem o gosto tendo cuidado para não queimar. Retira-se as cebolas e põe-se o macarrão. Depois de bem refogado põe-se num prato que possa ir ao forno e arruma-se uma camada de macarrão outra de queijo ralado e outra de farinha de rosca. Retira-se do forno depois de tostar. (Esse macarrão pode acompanhar línguas assadas, etc.)

“Lê-se e vê-se a receita sendo executada: “cozinha-se o macarrão”, “depois de cozido escorre-se”, “leva-se ao fogo”, “retira-se as cebolas”, “põe num prato”, “arruma-se uma camada de macarrão e outra de queijo ralado”, “retira-se do forno. Percebe-se as imagens dos gestos em ação pela voz de mando. Esta voz comanda a partir dos verbos imperativos ao mesmo tempo que faz e executa o que está sendo dito. Esta performance nos dizeres de Goffman (apud LOPES et ali, 2007, p. 10) sobre a sociologia interacional indica que “a realidade se constrói por meio de papéis encenados por atores sociais, para além da consciência que têm disso”.

A descrição do modo de fazer o *Macarrão diplomata* permite a visualização dessa voz em ação, uma voz que ordena e que indica como se deve fazer, ao mesmo tempo em que os ingredientes – *macarrão, manteiga, cebola, queijo ralado, farinha de rosca* - utilizados na realização do prato sinalizam o que se comia na época em que a receita foi fixada. Esses ingredientes são recorrentes na realização de diversos tipos de receitas como as massas em geral.

Outras combinações desses ingredientes, ora acrescentando ora eliminando, das receitas formam diversos pratos provenientes de uma mesma base. O léxico das receitas observadas por títulos como – *Ninho de passarinho com macarrão suíço, macarrão com molho, macarrão à italiana, massa para entre outros* - apontam o tempo e o lugar da freira enquanto sujeito social, do grupo, do bairro e da cidade, bem como seus interesses, prioridades, valores e saberes. Portanto são sinalizadores da cultura na qual a congregação religiosa está inserida.

Em relação aos “elementos situacionais” (tempo, lugar e cenário) dos manuscritos culinários congregacionais, a descrição do espaço dos manuscritos é o lugar fundamental para a compreensão da performance. O cenário a ser descrito é o da cozinha, o lugar refere-se ao espaço em que estão localizadas as congregações religiosas femininas da cidade de João Pessoa e o tempo é o século XX. O cenário descrito pelos manuscritos culinários é um espaço de colheres de sopa, colher de pau, xícaras, fogões, pratos, copos, liquidificadores, frigideiras, pirex, fornos, refrigeradores, vidros, colheres de café, colher de chá, peneiras, assadeiras, pires, panelas, panos, mármore, papéis celofane, facas, espremedores, tigelas, fôrmas, garrafas, tabuleiros,

vasilhas, forminhas que deram forma às diversas receitas fixadas nos cadernos de receitas.

E através desses utensílios de cozinha foram manuseados os ingredientes utilizados na época da fixação das receitas como banha, farinha de trigo, leite, manteiga, espinafre, queijo parmesão, batata inglesa, batata doce, cebolas, tomates, azeite de oliva, arroz, ovos, sal, açúcar, pó royal, óleo, mostarda, suco de limão, água, laranja, maisena, rapadura, amendoim, farinha de mandioca, salsichas, lagarto (carne verde), vinagre, pimenta, cheiro verde, cenouras, azeite doce, salsa, cebolinha, azeitona, milho verde, creme de leite, goma, macaxeira, coco, abacaxi, gelatina, tapioca, macarrão. Os ingredientes e os utensílios de cozinha, alicerces das receitas culinárias delineiam as formas das receitas constituídas em performance. Cada utensílio e cada ingrediente utilizados sugerem novas formas de performances e modos de interação com o leitor/ouvinte de receitas, pois fazem sentido pela memória coletiva da culinária local, logo são formadores de relações de sentido.

São as movências discursivas, a amplitude das variações das receitas que muitas vezes torna a performance difícil de ser observada, pois esta traz a marca de quem registrou a receita culinária - memória individual - associada a memória coletiva do grupo congregacional. Mas Zumthor (1993, p. 221), pontua como analisar essas vozes em performance

Por cruzamento de feixes de informações, por deslocamentos de perspectiva e de visada, a partir de um ponto de vista intuitivamente escolhido, esforçamo-nos para sugerir um acontecimento: o acontecimento-texto; *representar* o texto-em-ato, integrar essa representação no prazer que se sente na leitura. Nossos textos só nos oferecem uma forma vazia, e sem dúvida profundamente alterada, do que, em outro contexto sensório-motor, foi palavra-viva.

Esses cruzamentos de informações foram feitos a partir dos inventários das receitas culinárias dos manuscritos culinários das quatro congregações religiosas pesquisadas. Observa-se como a receita de *Pão-de-ló* no manuscrito culinário das Irmãs de Jesus Crucificado foi fixada. É uma receita presente em praticamente todos os manuscritos culinários do século XX analisados, faz parte da memória da cidade e da cultura local. Nesse manuscrito há dois registros dessa receita, cada uma fixada com letras diferentes. A primeira receita apresenta uma letra no formato itálico, enquanto a segunda receita apresenta uma letra com um formato arredondado. Não foi a mesma pessoa que fixou. Observe a descrição da receita conforme a tabela 5.

Pão de ló p. 3	Pão de ló p. 33
4 ovos, 4 colheres de sopa de açúcar, 4 colheres de sopa de farinha de trigo, 1 colher de chá de fermento em pó. Modo de fazer: Bata as claras em neve, junte as gemas e bata bem. Passe juntos pela peneira: o açúcar, a farinha de trigo e o fermento. Vá adicionando esta mistura aos ovos. Coloque em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.	7 ovos, 7 colheres de farinha de trigo, leite, o quanto baste, 1 colher (sopa) de fermento. Modo de fazer: Bata as gemas com o açúcar, até esbranquiçar. Junte a farinha de trigo peneirada e o leite necessário a dar consistência de bolo. Acrescente as claras batidas em neve e fermento, misturando devagar. Numa assadeira untada asse em forno brando.

Tabela 5 - Receitas de pão de ló da Congregação feminina de Jesus Crucificado.

Eis o primeiro cruzamento de receitas em um mesmo manuscrito culinário conforme tabela 5. Na tabela 6, há mais um exemplo de cruzamento de receitas de *Bolo de macacheira* fixadas em manuscritos culinários de congregações religiosas femininas diferentes: a primeira receita desse bolo pertence ao único manuscrito da Congregação de Jesus Crucificado localizado no bairro de Castelo Branco III e à segunda receita do bolo de macacheira pertence ao manuscrito nº 1 da Congregação das Franciscanas de Dillingen.

Bolo de macacheira p. 11 Irmãs de Jesus Crucificado	Bolo de macacheira p. 105 e 106 Irmãs Franciscanas de Dillingen
6 ovos batidos como para pão de ló, 4 xícaras de macacheira, 3 xícaras rasas de açúcar, 1 xícara de coco ralado, ½ copo de leite de coco, 3 colheres de trigo, 3 colheres de fermento, 5 colheres de queijo ralado, 1 pitada de sal. Peneire a farinha com o fermento e o açúcar. Junte os ovos e demais ingredientes. Misture tudo e asse em forma untada.	1 quilo de macacheira, 100 gramas de manteiga, 250 gramas de açúcar, leite de 1 côco tirado sem água e 6 ovos. Rala-se a macacheira, espreme em um pano, passa na peneira a massa com o açúcar, uma colherinha de sal, depois bate-se a manteiga com o leite de côco, bate-se os ovos, mistura-se tudo, ponha no forno, ponha uma colher de fermento em pó.

Tabela 6 - Cruzamento de receitas de congregações religiosas distintas.

Nas duas tabelas percebe-se a primeira distinção referente à estrutura das receitas culinárias. Na descrição do “*Pão de ló*”, vê-se a separação entre os ingredientes e o modo de fazer, o que não ocorre com a receita do “Bolo de macacheira” descrito no mesmo manuscrito das Irmãs de Jesus Crucificado. As estruturas das receitas culinárias variam de receita em receita. Os manuscritos culinários das Irmãs Franciscanas de Dillingen apresentam suas receitas ora separando ingredientes e modos de fazer, ora a descrição em conjunto das receitas, prevalecendo à descrição em conjunto dos ingredientes e modos de fazer numa narrativa única. Varia-se também a quantidade de ingredientes utilizados na fabricação das receitas marcando a identidade de cada prato.

Os ingredientes são os mesmos, mas a performance é distinta, denotando a sua autenticidade. As receitas são de *pão de ló*, porém com cheiros e sabores diferentes. O mesmo ocorre com a receita do *Bolo de macacheira* da tabela 6, a base dos ingredientes é a mesma, porém a voz em ação - a performance - é diferente acarretando em sabores diversos.

A “narrativa” das receitas culinárias denotam uma situação particular, definível em termos individuais, em termos sócio-históricos, e na ordem das percepções do corpo. Essas performances das receitas das tabelas 5 e 6 analisadas através da teoria de Zumthor corroboram os estudos de performance de Moita Lopes (2007, p. 31) que afirma: “a performance nunca é uma mera representação do texto, uma repetição em cena dos significados do que foi escrito. A própria materialidade da cena e o contexto em que ela ocorre contribuem para gerar significados novos e imprevisíveis”. Logo, são esses significados novos e imprevisíveis que denotam as variantes de uma mesma receita culinária.

A performance permite também observar o movimento cultural das vozes fixadas nos manuscritos culinários das religiosas. Em um mesmo manuscrito foram verificadas letras diversas que pontuam as identidades fragmentadas de um sujeito individual, bem como de um sujeito social devido à transitoriedade do tempo e as emergências de receitas culinárias de um tempo histórico fragmentado - *Bolo Juliêta, Nhoque de batatas, Falso lombinho, pudim de carne, bolo econômico, bolo de cenoura, bolo de Nescau, repolho refogado, salada de repolho*. Bolos, pudins, nhoques e saladas que refletem e refratam um tempo histórico e um local da cultura.

Através das tradições discursivas da culinária, a memória lingüística e gastronômica das congregações religiosas persiste e se expressam na e pela linguagem.

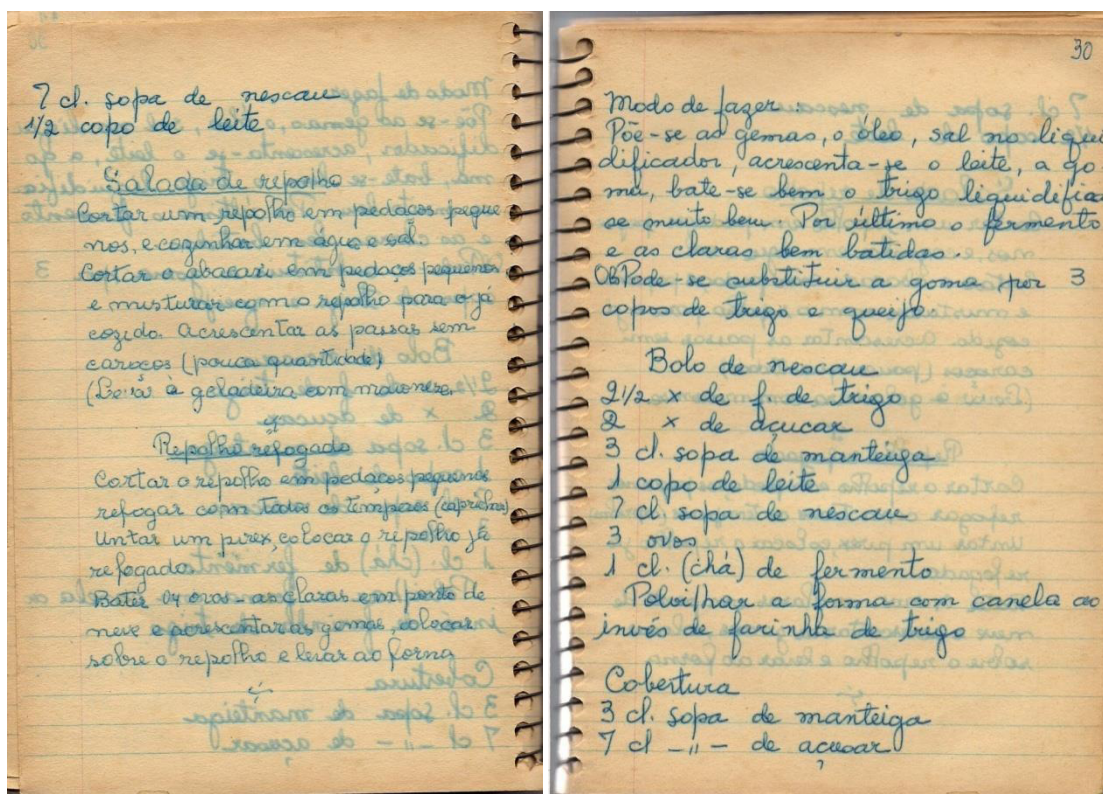


Figura 8 – Letras diferentes em um mesmo manuscrito.

Os locais da cultura dos manuscritos culinários são os “entre - lugares” da performance das vozes fixadas nas escrituras de receitas culinárias. As receitas contidas nos manuscritos são espaços de identidades que são reveladas como algo a ser inventado, como algo a ser recriado. Pois, como justificar a permanência de receitas como – *Pudim preguiçoso, pudim dos bem casados, pudim veludo, pudim do céu, pudim de veludo, bolo Amanda com soja, torta de banana e soja, sonhos dourados, bolo 1 2 3 4, bolo moreno, bolo São Paulo, bolo de peso, bolo de rolo, biscoitos de nata, palitos francês, entre outros* - sinalizadores de espaços-tempo que fazem sentido para a congregação religiosa das Irmãs de Jesus Crucificado e não fazem sentido para outras congregações de um mesmo período cronológico.

As identidades pontuadas pelos títulos das receitas culinárias são variadas, pertencem tanto a esfera privada quanto a esfera pública dessas congregações religiosas preocupadas com os rumos históricos do país, com os espaços e tempos vividos. Essa moldura do tempo histórico revela a construção do que as pessoas são.

Privado e público, passado e presente, o psíquico e o social desenvolvem uma intimidade intersticial. É uma intimidade que questiona as divisões binárias através das quais essas esferas da experiência social são frequentemente opostas espacialmente. Essas esferas da vida são ligadas através de uma temporalidade intervalar que toma a medida de habitar em casa, ao mesmo tempo em que produz uma imagem do mundo da história. (BHABHA, 2007, p. 35)

A cultura revelada pelas vozes fixadas nas receitas sinaliza tudo o que é apreendido, tudo o que é absorvido socialmente.

O reconhecimento que a tradição outorga é uma forma parcial de identificação. Ao reencenar o passado, este introduz outras temporalidades culturais incomensuráveis na invenção da tradição. Esse processo afasta qualquer acesso imediato a uma identidade original ou a uma tradição “recebida”. (BHABHA, 2007, p. 21)

A importância da tradição, segundo este autor, só pode ser compreendida parcialmente. As performances como reatualizações de ações vividas demonstram novas temporalidades e novos significados, logo é quase impossível pensar em uma identidade única. A noção de ambivalência, presente na teoria de Homi Bhabha (2007), refere-se à maneira de um fato ser sempre retomado, mas de forma diferente. É o que ocorre com as escrituras das receitas, muitas delas são reiteradas ao longo de décadas, mas sempre de maneira diferente. “O trabalho fronteiriço da cultura (...) renova o passado, refigurando-o como um ‘entre - lugar’ contingente, que inova e interrompe a atuação do presente”. (BHABHA, 2007, p. 27).

A voz em performance é uma voz em diálogo. As vozes de mando das receitas culinárias sinalizam o dialogismo. “Na maioria das vezes, a intervenção dialógica articula-se sobre um verbo que denota a audição, *audire*, *ouïr*, *escouter*, *hören*, de preferência no imperativo, às vezes no condicional” (ZUMTHOR, 1993, p. 225). A interação entre quem executa a receita e quem a percebe é recíproca, há um diálogo de corpos em ação, em performance, que se alimentam mutuamente e que tem lugar no instante único dos gestos do corpo. O que Zumthor e Moita Lopes teorizam como performance; Bhabha chamou de mímica, isto é, “aquela forma de diferença que é quase o mesmo, mas não exatamente” (op.cit. p. 134).

Capítulo 3 - Cartografia das receitas culinárias

Analisou-se os manuscritos culinários das congregações religiosas femininas - *Capuchinhas, Jesus Crucificado, Franciscanas de Dillingen, Santa Paula Frassinetti* – em João Pessoa, como foi pontuado anteriormente. As receitas culinárias foram colecionadas em cadernos e em outros suportes como receitas datilografadas, receitas impressas, receitas recortadas de jornais e revistas e receitas provenientes de livros de culinária. Algumas receitas das Irmãs Jesus Crucificado e das Irmãs Santa Paula Frassinetti foram fixadas não como manuscritos, mas datilografadas. É necessário ressaltar que essas são datadas de 1996 e consequentemente revelam os novos paradigmas da tecnologia da época adentrando na cozinha, entretanto as formas de transmissão dos saberes “culinários” das referidas ordens religiosas explicam o desenvolvimento de novos comportamentos intrincados numa nova realidade político-social da contemporaneidade porque se observa novas imagens de um jogo culinário instigado pela busca da saúde.

Nesse sentido, a pretensão do caderno não é mais mediação dos sabores gastronômicos, como nas históricas receitas conventuais. A história do corpo mudou. As exigências com o controle dele também. Nesse sentido, o resultado nos cadernos é determinante, assinalando novas situações com o comer, as diferentes formas simbólicas das receitas e com o escrever. O impacto desses novos paradigmas afasta a pena, a caneta dos cadernos. Os novos tempos parecem sepultar a caligrafia e traz as receitas copiadas pela máquina de datilografar, recurso mais moderno de então. Sendo assim, essa coleção de receita é emblemática: refletem metáforas dos novos tempos. A cozinha passa a ser um signo vazio também para as religiosas, melhor dizendo como observa Carlos Vogt, não é vazio, é antes, e ao contrário, um conjunto de ausências significativas e, portanto muito significativas

Receitas de saúde
<i>Para úlcera do estômago, para resfriados, para inflamações na garganta, para enfermidades na boca, para reumatismos, para abrir o apetite, para cortes, para abaixar a febre, purificação do sangue, pomada milagrosa, para colesterol, para amebas entre outras.</i>

Tabela 7 – Receitas de saúde

A mulher não quer ser, mesmo religiosa, mão-de-obra. A incorporação paulatina das mulheres à força do trabalho significa outra maneira e comportamento da mulher no

convento, dando lugar a uma religiosa ativista social. É nesse quadro de transição que se verifica as mudanças significativas para a vida das mulheres religiosas. O convento atrai mais as moças “casadoiras” desoladas por não terem casado. O convento abriga outras mulheres. Como resultado, a mulher branca, rica, desolada por amores frustrados, cede espaços a outras mulheres, antes sem história e sem escrita: mulheres trabalhadoras, mulheres participantes de movimentos sociais. Sendo assim, é preciso avaliar a participação feminina religiosa no mercado de trabalho fora do “convento”. O claustro agora é o mundo nos vários contextos sociais. Antes a sociedade preparava as meninas para o exercício do mundo recluso, a relação de gênero e o trabalho adentram os portões dos conventos. Coexistem duas revoluções: as das caçarolas concomitantemente com a da esposa de Cristo. Ao definir a categoria do trabalho doméstico como atividade produtiva diária, retoma-se a questão da opressão feminina. Vive-se no tempo da Teologia da Libertação, idéias feministas e sua experiência de injustiça social determinam novos eixos culturais e de identidade sexuais distintas da também da religião novas. Entre mulheres e homens são ditadas desigualdades e preconceitos são denunciados por religiosos homens e mulheres. O papel da “dona de casa” exercida pelas freiras é transformado.

3.1 Das receitas das Irmãs Missionárias Capuchinhas de São Francisco de Assis

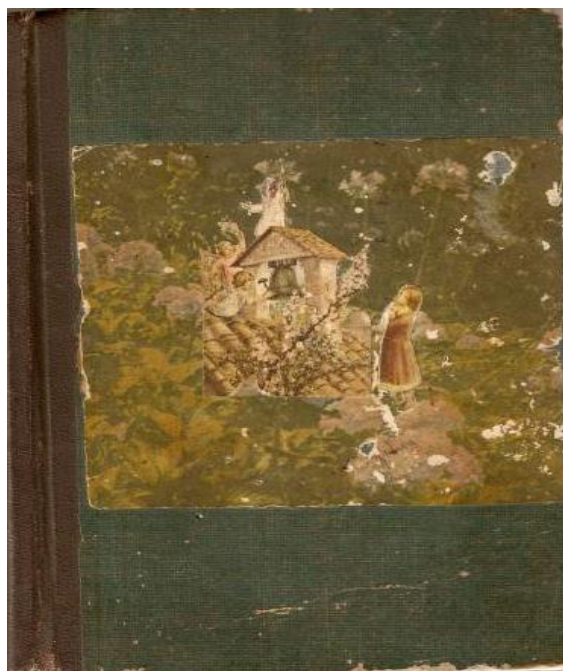


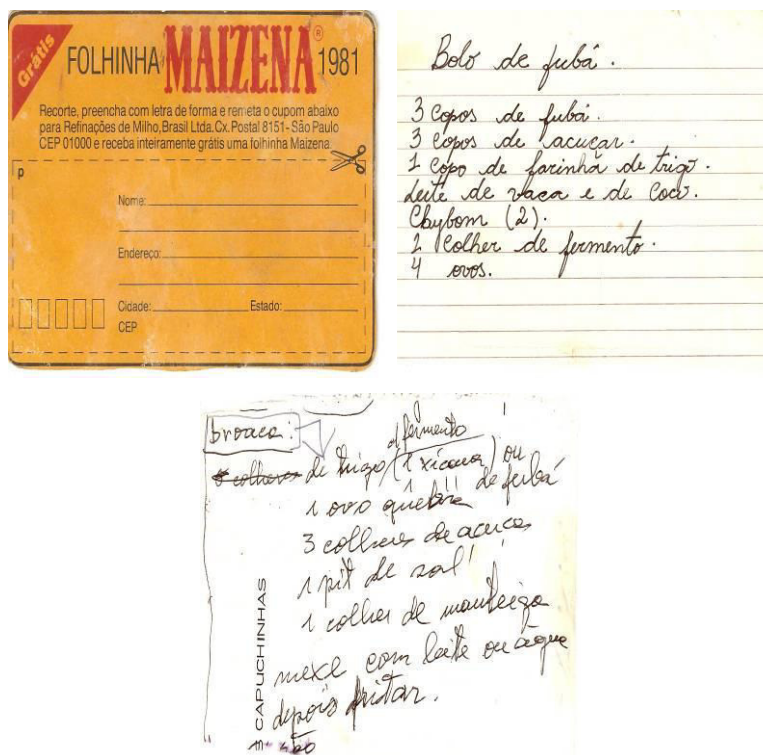
Figura 9 - Capa do Manuscrito Culinário das Capuchinhas

colado na segunda página do manuscrito culinário. O título do bolo é significativo - *Bolo Imperial* - o que denota a memória do Brasil dos imperadores Pedro I e II. Nota-se também que a freira enfatizou a palavra Imperial ao sinalizar o *I* de Imperial com caneta esferográfica vermelha e em letra maiúscula.

O estado de preservação da folha demonstra perfurações de microorganismos e as marcas do tempo. A página está com a cor sépia e há a presença de bolor.

Observou-se a grafia das palavras como o registro da palavra *condençado* / *condensado*. Nesta receita prevaleceu o primeiro uso. Nas outras receitas, tem-se também a presença do segundo registro.

Além do manuscrito culinário, a Irmã Penha preservou um livro de cozinha e diversas receitas avulsas que apontam as propagandas da época.



Figuras 11, 12 e 13 - receitas avulsas presentes no manuscrito culinário capuchinho.

A figura onze apresenta uma das propagandas mais encontradas nos manuscritos das freiras capuchinhas. A propaganda da *Maizena* datada no ano de 1981. Além dessa, há mais duas propagandas dessa marca com receitas. As figuras 12 e 13 apresentam mais receitas culinárias. Na figura doze, destaca-se o formato da letra que difere da escrita apressada da figura treze. Na figura doze, a letra foi escrita com o formato itálico e na cor preta; a pequenina página é pautada e foi quase totalmente aproveitada. Na figura treze, a folha traz a marcação das *capuchinhas* e a letra demonstra que a fixação da receita foi de uma forma rápida, como pode ser observado

através das rasuras, dos acréscimos e das eliminações do que foi escrito e que não serve para a confecção do prato.

Os livros de receitas também foram preservados de forma cuidadosa. Preservou-se o *livro de receitas Frigidaire* - na época do lançamento dos refrigeradores; e o *livro de receitas Nestlé*. Era uns dos preferidos da irmã Anízia. Os outros não foram encontrados, apesar da Irmã Penha afirmar que os têm guardado, apenas não se lembra do local onde fora guardado.



Figura 14 – Capa do livro de receitas Frigidaire.

Neste livro, as receitas fixadas são de salgados - *Pato do Ano-Bom*, *peixe assado*, *frango recheado*, *macarrão com brócolos*, *lasanha com molho branco* entre outras; de doces - *bolo gelado frigidaire*, *bôlo de calda*, *torta suíça de maçã*, *torta de nozes*, *torta de ameixas pretas*; sobremesas - *arroz doce*, *rocambolo de frutas*, *torrone de amendoim*, *creme de nozes*, *creme de morango*, *creme suíço*, *creme de maçãs* entre outros; e bebidas como - *ponche de frutas*, *ponche de pêssegos*, *ponche de ovos*, *ponche de champanha*, *refresco de laranja*, *refresco de café*, *refresco de abacate*, *frapê de coco*, *refresco de grape*, *refresco saboroso* entre outros.

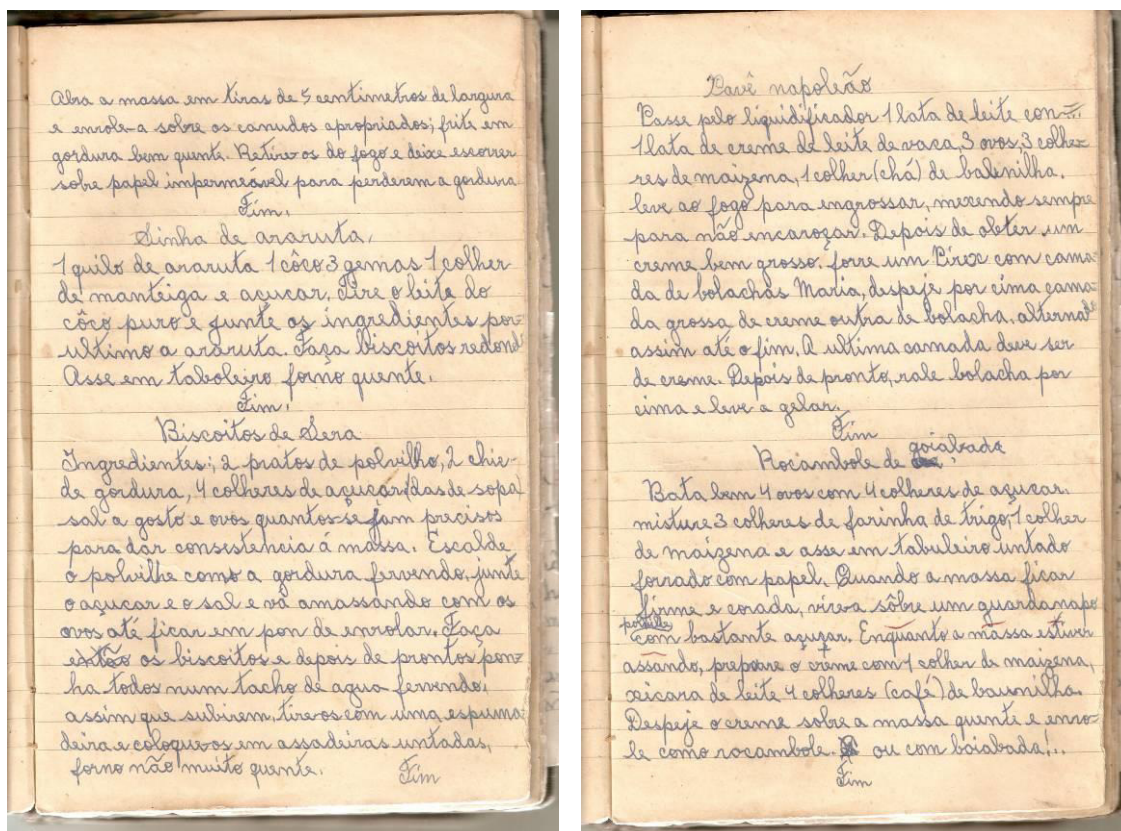


Figura 15 – Capa do livro de receitas Nestlé.

Neste livro, há as receitas saborosas da marca Nestlé acompanhada das imagens dos pratos. As receitas são de bolos e doces como - *Bôlo de aniversário*, *bôlo ideal*, *balas de leite moça*, *rapaduras de leite moça*, *bombom “Iracema”*; bebidas como - *coquetel “Alexandre”*, *coquetel “Moreninha”*, *balanço das horas*, *refresco de nescafé*.

Estas propagandas e marcas são um reflexo do que circulava na cidade na segunda metade do século XX, como pode ser percebido através do ano de 1981 na propaganda da Maizena e do ano de 1959 na capa do livro das receitas da Nestlé. Na contracapa deste, há ainda a propaganda do Frigidaire que era o modelo de refrigerador da época em questão.

3.1.1 Descrição do Manuscrito Culinário Capuchinho



Figuras 16 e 17 - Folhas do manuscrito culinário capuchinho.

As escrituras das irmãs missionárias Capuchinhas de São Francisco de Assis possuem como suporte orgânico papéis costurados com linha em um caderno tipo álbum. O papel apresenta como dimensão 25 cm de comprimento x 17 cm de largura x 3 cm de profundidade com os documentos anexos, sem eles a profundidade torna-se 2 cm. O papel é pautado e não possui numeração, sua forma é retangular pequena. O manuscrito culinário tem como aspectos gerais algumas formas antigas, códice e alguns documentos anexados.

O manuscrito culinário foi escrito por duas irmãs - Irmã Anísia (in memoriam) e Irmã Penha. Mas, ao longo dos fólhos percebem-se outras letras que deram suas contribuições na constituição desse códice. Algumas receitas sinalizam o local e a data em que foram escritas como "Itapipoca, 17/03/1977". A maioria das receitas culinárias foi escrita na cidade de João Pessoa - PB, mas como foi exemplificado anteriormente, várias receitas foram trocadas ao longo do tempo. Foram utilizados os seguintes instrumentos para a escritura das receitas culinárias: canetas nas cores azul, preta, vermelha, verde e lápis grafite.

O códice das irmãs Capuchinhas foi fabricado através de folhas que compõem um caderno tipo álbum, capa dura, costurado com linha e reforçado na lateral com tecido marrom. O códice possui vários documentos acessórios - receitas avulsas -. Não possui um sistema de numeração. As dimensões e o formato dos documentos avulsos variam. A superfície é lisa e pautada. Alguns fólios são completamente utilizados, todo o espaço do fólio é aproveitado. O texto das receitas é disposto com o título da receita centralizado e a descrição da receita na linha seguinte; não são feitas margens nos fólios, toda a superfície do papel é ocupada. Alguns fólios apresentam elementos fora do texto como “assinatura”, “devolvido”, “data”. A maior parte das receitas foram escritas apenas na frente do fólio; pouquíssimas foram escritas no formato frente/verso. Há ainda uma disposição especial nos dois primeiros fólios do códice: pequenos fólios de uma caderneta foram colecionados e colados nesses fólios contendo seis receitas culinárias.

As receitas foram copiadas com caneta-tinteiro, canetas e a lápis. Algumas delas apresentam alguns erros de cópia e algumas vezes são corrigidas pelas irmãs que as redigiram, outras vezes não há essa correção; como pode ser percebidas variantes de uma mesma palavra em uma mesma receita. O manuscrito possui como signos auxiliares “fim”, “sirva quente” e como signos funcionais receitas de comidas salgadas e de comidas doces. Apresenta também alguns signos convencionais como “sirva quente”, “rosbife a Inglesa pode ser adornado com purê”, entre outras. Os conteúdos das receitas variam em comidas salgadas como carnes, aves e em comidas doces como cremes, bolos, pavês. Essas categorias foram identificadas a partir da descrição e classificação das receitas culinárias. O manuscrito possui muitos elementos anexos como outras receitas guardadas dentro do caderno, embalagens de ingredientes, orações religiosas etc. Algumas receitas apresentam uma escritura rápida como “*grude*” - as irmãs nem concluem a receita -, *queijo catupiri*, *nhoque de maizena*, *pudim de tapioca Cololo*, entre outras. Há também seis fólios em branco. Há um total de quarenta e cinco fólios manuscritos. Há receitas escritas e descartadas - riscada - como “*Bolo de Castanhas de Cajú*”.

O manuscrito culinário é um pouco decorado. Na capa apresenta duas imagens - uma das imagens é uma criança em oração e a outra é o telhado de uma casa e vários anjos sobrevoando-o. A criança está olhando esta imagem em oração, justificada pelas mãos infantis sobrepostas. E um dos anjos observa o Senhor Jesus acima do telhado. As receitas foram registradas com canetas de várias cores e a lápis grafite. No interior do caderno não há imagens coladas. Há outros fólios colados no manuscrito proveniente de outros suportes manuscritos. A forma geral das receitas é constituída pelo título e em seguida a descrição dos ingredientes e modo-de-fazer como um texto único. Em relação às cores, o caderno possui a capa verde-escuro e os fólios na cor sépia

evidenciando a marca do tempo histórico. Há o registro de letras diferentes, mas todas as letras são cursivas. O elemento figurativo do manuscrito é composto pelas imagens da capa.

Os fólios são costurados por linha. A capa foi costurada e reforçada com tecido marrom colado na lateral do manuscrito. Os elementos anexos estão no interior dos manuscritos.

As receitas dos manuscritos culinários circulavam entre as irmãs quando pretendiam fazer algo especial, quando queriam receitas dos lugares que visitavam como “Itapipoca” e “Antonio Diogo” no Ceará, quando liam nas propagandas que circulavam na época como “Maisena”. O destino do códice é fixar as receitas culinárias das irmãs e preservar essa memória. O manuscrito está aparentemente conservado, mas, percebe-se a presença de alguns agentes destruidores dos fólios como perfurações, bolor (marcas da ação do tempo), microorganismos. Apresenta também fólios rasgados e fólios faltando. Alguns fólios foram numerados pelas escribas. As letras das receitas são diferentes. Algumas receitas apresentam uma caligrafia trêmula, característica de pessoas idosas e outras receitas sinalizam outras escribas.

3.1.2 Do inventário das receitas do manuscrito culinário capuchinho

As receitas inventariadas foram classificadas em três subgrupos: salgados, doces e bebidas.

O subgrupo salgados apresenta categorias como carnes (1), massas em geral (13), salgadinhos de festa (12), sanduíches/pães (3), aves (1), ovos (2), legumes (4), purê (1), queijo (1), patê (1) totalizando 39 receitas.

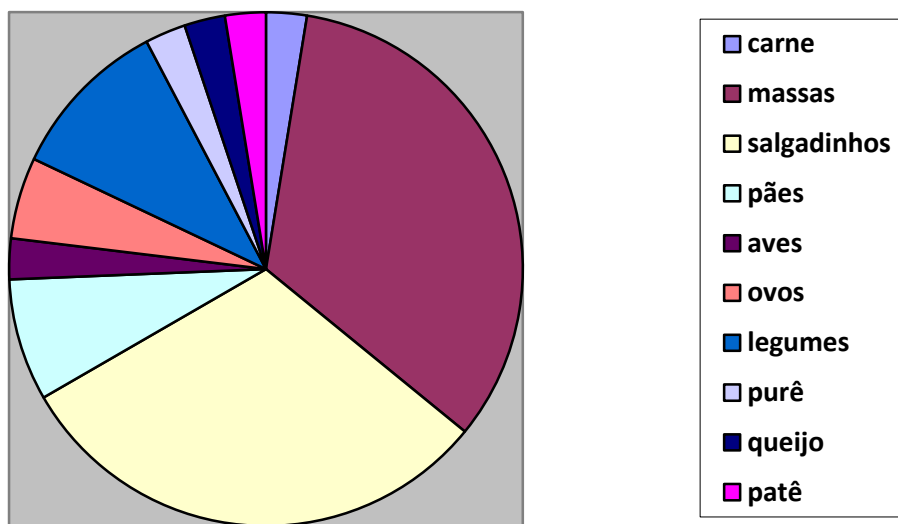


Gráfico 1 – Comidas salgadas do manuscrito culinário capuchinho.

O gráfico 1 mostra a preferência da congregação em relação às comidas salgadas da cidade. As categorias de massas em geral e salgadinhos de festa são as que predominam. Como massas em geral, a escritura do manuscrito revela - *rocahole Salgado, enroladinhos, torta de sardinha, nhoques especiais, bolo de bacalhau, panquecas, risoto com bulgor, pizza, torta de ervilha, nhoque de maisena entre outras*. Como salgadinhos de festa, a escritura do manuscrito revela - *empadinhas, pastéis de doce, bolinhas bacalhau, canudinhos, pasteis ao forno, salgadinhos de queijo, anéis de cebola fritas, croquetes de carne, surprêssas de Camarão, enroladinhos com queijo, entre outras*. As receitas salgadas não é o que caracteriza o paladar dessa congregação religiosa. As receitas doces aparecem em número vertiginoso. Enquanto as receitas salgadas totalizaram 39 receitas, as receitas doces apresentam 39 registros na categoria bolos e tortas.

O subgrupo doce apresenta categorias como biscoitos/bolachas (28), bolinhos (12), bolos/tortas (39), cremes (4), pudins (6), doces (27), sobremesas (2), glacê (1). E há também o subgrupo bebidas em que foi registrada a categoria licor (1), isto é, o

registro do licor de abacaxi. O licor é uma categoria recorrente nos manuscritos culinários, o que denota que as freiras prestigiam essa bebida.

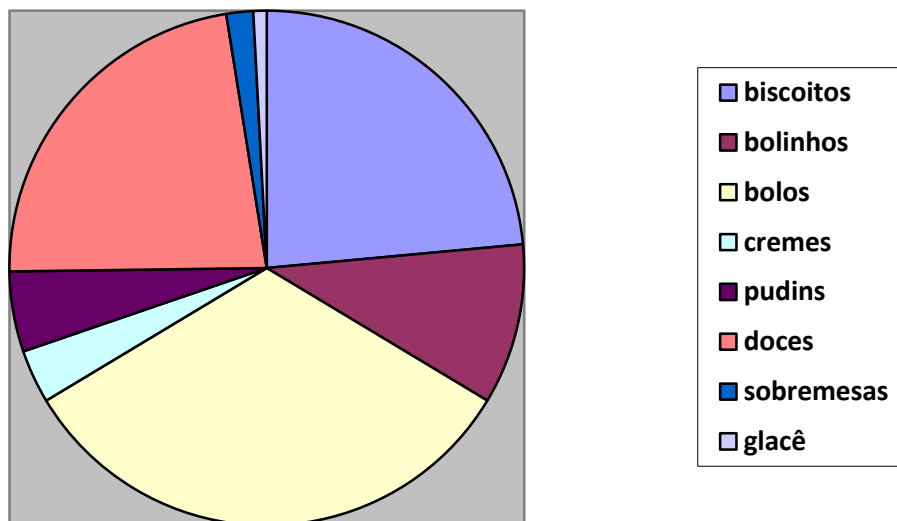


Gráfico 2 – Comidas doces do manuscrito capuchinho.

O gráfico 2 demonstra as categorias que se destacam nesse manuscrito: biscoitos e bolachas, bolos e tortas, doces e bolinhos. O subgrupo dos doces totaliza 119 receitas culinárias. Das receitas de biscoitos há o registro de - *biscoito Delícia*, *biscoitos saborosos*, *biribas*, *Sinha de araruta*, *biscoitos de Sera*, *bolachas de canela*, *sequilhos de côco*, *biscoito de nata*, *biscoitos da titia*, *raiva de goma*, *cequilho de goma*, *amor perfeito*, *rosquinhas de Araruta*, *biscoito de Ronaldo*, entre outros. Das receitas de bolo - *bolo Imperial*, *rolo recheado*, *rocambole de goiabada*, *bolo de fubá*, *bôlo de fubá*, *bolo branco de carimã*, *pão-de-ló de laranja*, *bolo de batata-doce*, *bôlo sem ovos (mole)*, *torta margarida*, *bolo Cuca Torta*, *bolo peteleco de chocolate*, *bolo de tapioca Colombo*, *bolo Baiano*, *bolo Marisa*, *colchão de Noiva*, *pão-de-ló Econômico*, *bolo Eletrico*, entre outros. Entre os doces - *quindinzinhos*, *cenourinhas*, *suspiro ao forno*, *banana nevada*, *beijos de freiras*, *grude*, *rapadurinha de chocolate*, *compota de caju*, *geleia de tangerina*, *balas de café*, *olhos de sogra*, *brigadeiro*, *compota de banana*, *compota de ameixas pretas*, *bombons de chocolate*, *beijo*, *bota-fogos*, *doce de leite*, entre outros.

Além dessas receitas, as irmãs registraram o que denominaram “*receitas de caritas*”, uma alusão a caridade e a comunhão entre pessoas através da alimentação com receitas como *panqueca* que rende para seis pessoas e *risoto com bulgor* que rende para cinco pessoas.

No mesmo manuscrito, fez-se também o inventário dos documentos avulsos que variavam entre folhas de papel pautado, madeira; folhas de caderno; propagandas -

ThreeBond 1000 basta somente uma gota e 10 segundos -, pedaços de papel ofício.

Entre as receitas avulsas havia doze registros, assim descritos:

1. *Bolo de Sagú* (folha de papel pautada pequena branca)
 2. *Sufler de alfaci* (pedaço de papel madeira)
 3. *Receita sem título* (em dois pequenos pedaços de papel ofício)
 4. *Marcatexto* (texto datilografado): “Francisco, sentindo que o “Amor não é amado”, empenhou toda sua vida para que na sua pessoa e na vida dos irmãos. Deus fosse glorificado”. Niterói, 04/10/1993, Irmãs Missionárias Capuchinhas
 5. *Bagels de pessach* - biscoitos (pequeno pedaço de papel ofício)
- * Pessach significa Passagem; em inglês, é o Passover. É a celebração judaica da conquista da liberdade da escravidão no Egito.
6. *Bolo de fubá* (pequeno pedaço de papel pautado)
 7. *Pão de queijo* (receita datilografada em papel ofício)
 8. *Receita de bolo para três formas* (receita manuscrita na propaganda da Folhinha Maizena de 1981)
 9. *Fazia para Irmã Victricia* - misture uma colher de café de mel e uma colher de café de vinagre de maçã em um copo co/água e tome pela manhã e a noite (pequeno pedaço de papel ofício)
 10. *Angú* - Casa Frei João Pedro 20/03/2003 (receita manuscrita em pequeno pedaço de papel ofício)
 11. *Bolo Fino* (folha de caderno pequeno)
 12. *Bolo de Fubá* - Irmã Penha, São Paulo, 20/11/2004 (folha de caderno pequeno)

As marcas temporais desse manuscrito através das receitas avulsas revelam que o caderno transpassa o século XX, com receitas do século XXI datadas com os anos de 2003/2004. A escritura das receitas denota um tempo e um espaço a partir da letra que fixou a voz das freiras.

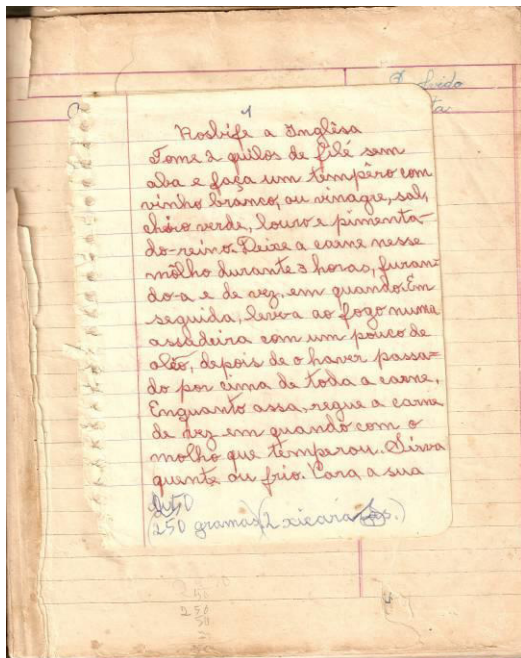


Figura 18 - Segunda página do manuscrito

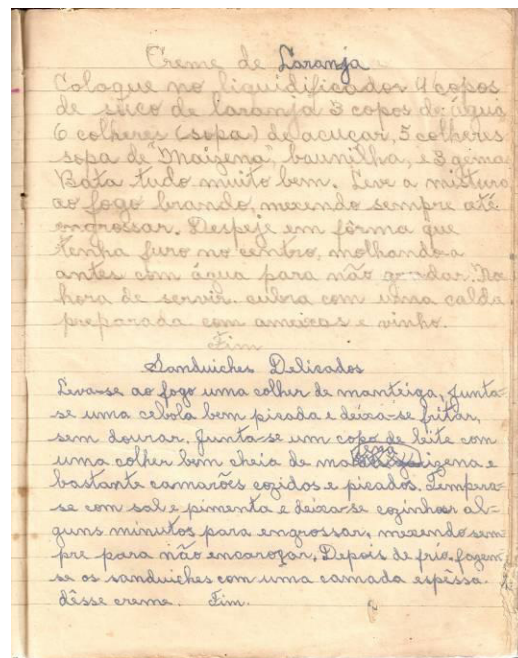


Figura 19 - Terceira página do manuscrito

As receitas observadas nas figuras 18 e 19 pertencem ao subgrupo dos salgados - *Rosbife a Inglesa*, *Sanduiches delicados* - e ao subgrupo dos doces - *creme de laranja*.

A leitura das receitas permite a análise do macrocampo dos ingredientes e dos utensílios de cozinha.

3.1.3 Macrocampo dos ingredientes e dos utensílios das receitas

RECEITAS SALGADAS
Filé de carne, vinho branco, vinagre, sal (3), cheiro verde, louro, pimenta-do-reino (2), óleo, batata, parmesão ralado, farinha de trigo (5), manteiga (6), gemas (2), leite (3), claras, fermento, polvilho, água (3), pasta de queijo.

Tabela 8- Ingredientes das receitas salgadas capuchinhas

RECEITAS DOCES - Ingredientes
Ovos (8), açúcar (13), canela, erva-doce, polvilho (2), fubá, leite (2), sal (5), manteiga (8), gordura (2), farinha de trigo (6), calda de laranja, leite condensado/condensado (3), pó Royal (4), água (3), Maizena (2), baunilha (2), gemas (2), ameixas, vinho, araruta (4), doce, pães, côco (3), leite de côco (2), limão (3), fermento, passas, cenouras.

Tabela 9 - Ingredientes das receitas doces capuchinhas

UTENSÍLIOS DE COZINHA
Fogo (2), assadeira (3), espremedor, pires, colher (9), copo (4), guardanapo, xícara (11), geladeira (2), papel untado, forno (14), taboleiro (5), prato (2), colher de chá (7), colher de sobremesa, forminhas (4), forma (2), liquidificador, colher de sopa (6), fôrma com furo no centro, pano úmido, colherinha, peneira (2), ralador, garfo, rolo, colherinha, xícara (chá), folhinhas de papel, papel verde, papel impermeável, tacho, espumadeira.

Tabela 10 - Utensílios de cozinha das receitas

A análise detalhada das receitas culinárias presentes nesse manuscrito anuncia parâmetros que não podem passar despercebida. O título das receitas permite identificar tradições, transformações épocas e lugares as quais as receitas pertencem. O conteúdo, os utensílios, os ingredientes e as técnicas de preparo expressos nas receitas revelam as histórias plurais de quem a manipula e de quem a desfruta, memória da comida possibilitada pelo conjunto das lembranças de quem as experimentou. Como a comida está diretamente relacionada com as histórias de quem a executa, pode-se dizer também que está relacionada com a organização política, econômica, social e cultural de uma sociedade, pois quem manipula e desfruta da arte de cozinhar faz parte de um grupo social. Uma mudança nessas organizações possibilita variações nos

regimes alimentares e conseqüentemente favorece a epifania de novas histórias a partir dos novos hábitos alimentares.

O trabalho cotidiano de cozinhar é associado às mulheres a partir de uma determinada situação social e cultural. Luce Giard (2008) afirma que não vê nessa relação mulher-cozinha nenhuma essência feminina, mas esta relação é possibilitada por ocupar um papel preponderante na vida cotidiana da maioria das pessoas. É um traço de cultura, pois “são coisas da vida que exigem tanta inteligência, imaginação e memória quanto às atividades tradicionalmente tidas como mais elevadas” (Giard, 2008, p. 212).

Este manuscrito culinário também permite a descrição da língua fixada através da ortografia, das variantes e das abreviações.

ORTOGRAFIA
Inglêsa, tempêro, mólho, á, estravasas, fôr, condençado, maizena, fôrma, espêssa, dêsse, penerados, taboleiro, sôbre, rôlo, faisice (faz-se), adorsar (adoçar), essencia, quizer, rôsca, êste, vêzes, faíse (faz-se), emquado (enquanto), colocase (coloca-se),

Tabela 11 - Ortografia do manuscrito

VARIANTES
rolo, rôlo; pasteis, pastéis; mateiga, manteiga; farinha de rôsca, farinha de rosca; maizena, maisena; condençado, condensado; côco, coco; bôlo, bolo; genipapo,ginipapo;

Tabela 12 - Variantes ortográficas do manuscrito

ABREVIÇÕES
mteiga (manteiga); 1 ½; xic; colh (chá); cm (com); grs (gramas); xics; colhs; q; gr; chic (xícara); cx (caixa); for. (forno).

Tabela 13 - Abreviações do manuscrito

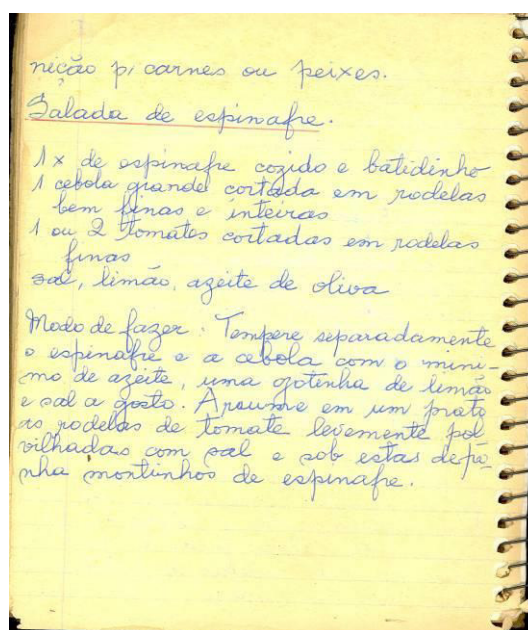
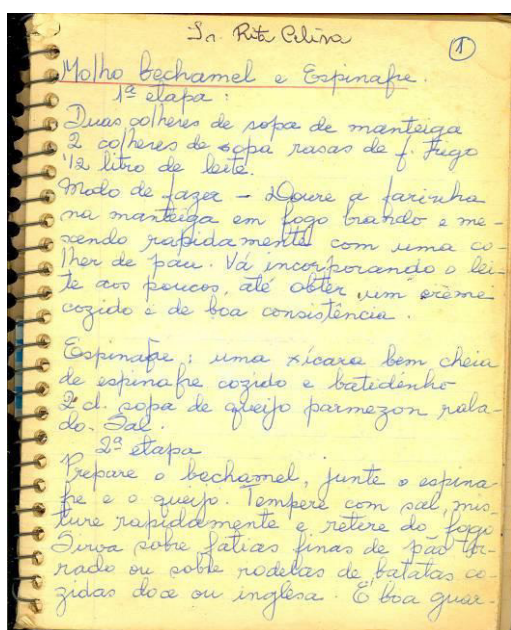
Como produção feita na linguagem, às receitas culinárias são lugares em que os desejos femininos mais escondidos das freiras dessa congregação se corporificam na materialidade dos significantes. Eles se tornam visíveis e audíveis através da potencialidade das palavras que ecoam, se fazendo ouvir e sentir no tempo que dura a leitura do manuscrito, por suas receitas especiais, lacunas, rasuras e seus breves sentidos.

3.2 Das receitas das Irmãs Missionárias Jesus Crucificado

As irmãs missionárias de Jesus Crucificado admiram a culinária. Pode-se comprovar esta admiração através da experiência na arte da cozinha e nos cuidados na preservação de manuscritos culinários. A congregação religiosa de Jesus Crucificado possui três casas em que as freiras atuam na catequese e na evangelização de pessoas carentes. As casas das freiras estão localizadas em três bairros: Centro, Castelo Branco e Valentina Figueiredo. Na casa do Centro, residem as freiras mais velhas que não colecionaram receitas culinárias. Nas casas dos bairros de Castelo Branco e Valentina residem as freiras mais atuantes.

Na casa do Castelo Branco, uma das três freiras que servem a comunidade colecionava receitas e preservou seu manuscrito de cozinha; as outras não demonstraram interesse pela cozinha.

O manuscrito preservado apresenta receitas diversificadas de salgados - bolinhos de arroz, bolo de sal, salada de repolho, maionese deliciosa, panquecas, torta de pão; de doces como - pão de ló, bolo Fanta, bolo do dia, bolo Sousa Leão, pudim quero mais, pudim de leite, creme de abacaxi, pavé de chocolate.



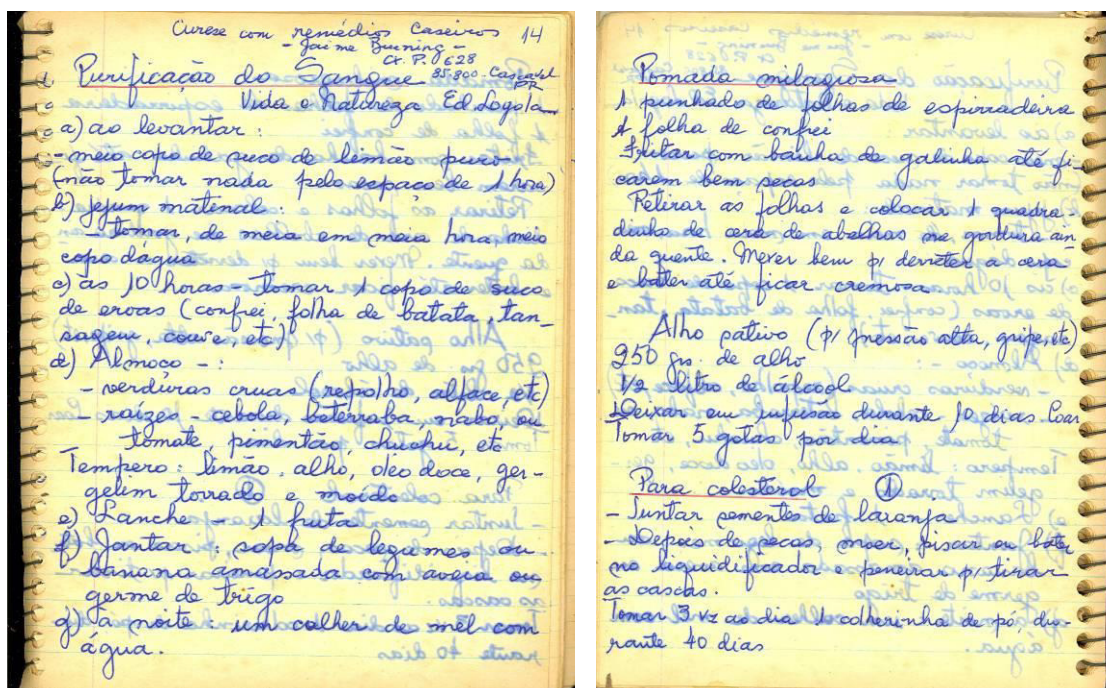
Figuras 20 e 21 - Manuscritos da freira de Jesus Crucificado do bairro de Castelo Branco

Neste manuscrito culinário, as receitas que prevalecem são as de salgados. Os doces não são bem quistos nesta casa, pois há poucos registros. Inventariou-se quinze (15) doces entre coberturas, bolos, pudins, cremes e pavés em detrimento de cinquenta e três (53) receitas salgadas entre molhos, saladas e legumes, bolinhos e tortas,

massas, patês, carnes, cremes, salgadinhos, pirão, roscas e pão, cuscuz, cereal e aves. Algumas bebidas foram registradas como *xixi gostoso*, *batida de graviola*, *fanta*.

Dessas receitas de salgados, doces e bebidas colecionadas, destacaram-se receitas que remetem aos cuidados com a saúde e o desejo de uma vida saudável. Receitas como *pomada milagrosa*, *purificação do sangue*, *Alho sativo* (p/ pressão alta, gripe, etc.), *para colesterol*, *para amebas*, *atingidos por derrame*, *para gastrite* entre outras.

Receitas que remetem aos cuidados com a beleza como *limpeza de pele*, *serve para cabelo*.



Figuras 22 e 23 - receitas de saúde

As receitas de cuidados com a saúde apresentam um destaque no título para destacar a importância dessa proteção e manutenção de uma vida saudável. A purificação do sangue aponta os cuidados que vão do levantar ao adormecer: uma rotina de líquidos que “limparão o sangue” tornando-o mais puro. Essa preocupação com a saúde será observada nas receitas colecionadas pelas freiras *Santa Paula Frassinetti*, também conhecidas como Dorotéias cuja casa localiza-se também no bairro do Castelo Branco.

As receitas são fabricadas com ingredientes retirados da natureza como legumes, folhas, frutas.

3.2.1 Descrição do Manuscrito Culinário das freiras de Jesus Crucificado do bairro Castelo Branco

As receitas culinárias estão registradas em um caderno com espiral, sem capa. As folhas possuem a cor sépia e a letra apresenta-se na cor azul de uma caneta esferográfica. Há manchas de bolor presentes na folhas do caderno, marcas da ação do tempo. As páginas são totalmente aproveitadas e numeradas pela autora. As folhas são pautadas. A maioria das receitas é manuscrita. Algumas foram recortadas de revistas. Outras de propagandas das marcas: Sazon, Leite Moça. Há também folhas em branco. No final do caderno há um índice das receitas. Este manuscrito possui como dimensões: 22,5 cm de comprimento, 16 cm de largura e 2 cm de profundidade. As letras das receitas são diferentes. Algumas receitas apresentam uma caligrafia trêmula, característica de pessoas idosas.

3.2.2 Do inventário das receitas do manuscrito culinário Jesus Crucificado do bairro Castelo Branco

Arroz do Câmpeão, Frango à Taffarel, Bolo do dia, Bolo de macacheira, Bolo Fanta, Bolo de tapioca de caroço, Bolo de 1 ovo, Bolo Sousa Leão, Xixi gostoso, Pão doce de fôrma, Pão de leite e alho, Pão de minuto com queijo, Pãezinhos de mel, Pão de água, Pão de batata para jantar, Fofinhos de minuto, Creme de milho verde, Pasteisinhos especiais, Ravioli, Pirão de legumes... São algumas das receitas selecionadas pelas irmãs da congregação religiosa feminina *Missionárias de Jesus Crucificado* no Castelo Branco III na cidade de João Pessoa na primeira metade do século XX, em seus manuscritos de cozinha. O manuscrito não é datado, mas suas receitas revelam o tempo e as irmãs confirmaram em entrevista que as receitas registradas datam de meados dos anos 40. A leitura das receitas é uma viagem nos sabores e gostos da cidade de João Pessoa dessa década. Esta narrativa fragmentada – coleções de receitas - permite a compreensão de como essas mulheres religiosas se relacionavam com o mundo através da comida. Esta apresenta dois tipos de discurso: o primeiro, o da praticidade – pratos mágicos serão executados e reverenciarão os diversos paladares – e o segundo é da ordem da palavra – reveladora de gostos, voz repleta de história, de sensações e de desejos que constituem as bases de um patrimônio seletivo no domínio familiar. A análise do manuscrito a partir dos inventários de receitas, de ingredientes e de utensílios de cozinha além de ensinar inúmeros pratos revela a história dessas religiosas e o tempo vivido por elas - tempo compreendido como um “arquivo imperfeito”.

A descrição do modo de execução das receitas transcende o aspecto gastronômico. Os títulos das receitas transformam-se em signos de um tempo – os anos 40 – e de um espaço – lembranças da cidade de João Pessoa. O manuscrito revela uma tríade - *caderno, mulher, cidade* - norteadora de uma leitura cuja seqüência lógica não possui uma ordem estabelecida. Ele pode ser lido da esquerda para a direita, da direita para a esquerda, de cima para baixo, de baixo para cima etc. E temos assim a comida como uma narrativa mítica segundo a categoria de Lévi-Strauss (1975, p. 239), que analisando os mitos da sociedade ocidental descreve

Tudo pode acontecer num mito; a sucessão dos acontecimentos não está sujeita a nenhuma regra de lógica ou de continuidade. Qualquer sujeito pode ter um predicado qualquer; toda relação concebível é possível, se reproduzem com os mesmos caracteres e segundo os mesmos detalhes, nas diversas regiões do mundo.

As receitas são escolhidas e espacializadas sem seguir nenhuma seqüência lógica, no entanto, apresentam predicados compreendidos a partir de feixes de relações ressignificadores de seu conteúdo, desvelando a história das freiras ligadas às tarefas do cotidiano. O sistema temporal presente no manuscrito define as tradições alimentares decorridas em um determinado momento do tempo histórico – a primeira metade do século XX – e formam uma estrutura permanente que se relaciona concomitantemente com o passado, com o presente e com o futuro. Os enunciados são vozes proferidas e registradas nos manuscritos culinários e segundo Foucault (2007, p. 146) “se há coisas ditas - e somente estas -, não é preciso perguntar sua razão imediata às coisas que aí se encontram dita aos homens que as disseram, mas ao sistema de discursividade, às possibilidades e às impossibilidades enunciativas que ele conduz”.

As receitas culinárias são textos fragmentados que narram uma história. Os manuscritos culinários revelam misturados às guloseimas, receitas de vidas passadas a limpo e ajudam a compreender o papel da mulher em sua prática de trabalho doméstico e sua relação com o esquecimento e silêncio social imposto a ela.

Alguns nomes de receitas como: *ninho de passarinho, camarões com macarrão (Nisa), Fricassê de peixe, bacalhau estufado, parpetua de batata, bolo magistoso, bolo economico, bolo paraizo, ciúme, pão-de-lot fino, bolo aliado, biscoitos granfinos, biscoitos Florianos, charutos, biscoitos Sinhá, biscoitos segredos, pudim engenhoso, pudim imperial* demonstram relações de parentesco entre a linguagem familiar e a linguagem de uma época histórica e corrobora a idéia da culinária como uma narrativa mítica, isto é, a narrativa de um tempo cotidiano e urbano: refeições familiares simbolizadas pelas receitas - *ninho de passarinho, camarões com macarrão (Nisa),*

ciúme, bolo paraizo, pão-de-lot fino, Fricassè de peixe, bacalhau estufado, charutos, parpetua de batata – e receitas de um tempo histórico - *bolo magistoso, bolo economico, bolo aliado, biscoitos granfinos, biscoitos Florianos, biscoitos Sinhá, biscoitos segredos, pudim engenhoso, pudim imperial*. Elas representam o cotidiano destas religiosas e revelam sua identidade.

3.2.3 Descrição dos manuscritos culinários e das receitas culinárias em outros suportes das freiras de Jesus Crucificado do bairro Valentina Figueiredo

Na casa do bairro de Valentina Figueiredo, residem duas freiras atuantes na comunidade desse bairro. Ambas são apaixonadas pela culinária e assistem frequentemente programas televisivos que descrevem e apresentam receitas culinárias. Além da televisão, acompanham assiduamente na internet sites relacionados à culinária como o *Mais você de Ana Maria Braga*. Além dos manuscritos culinários, elas preservam receitas em apostilas datilografadas e impressas dos sites.

As freiras dessa casa realizam trabalhos de catequese e evangelização de jovens e adultos nas comunidades carentes do bairro. Uma das irmãs ministra curso ensinando as mães a produzirem a multimistura para a nutrição das crianças, trabalho este desenvolvido concomitantemente com a pastoral da criança. Na casa, também vendem a farinha de linhaça de grande valor nutritivo e na prevenção de doenças. A linhaça contribui para diminuir o colesterol ruim, diminui o apetite e melhora o sistema cardiovascular.

3.2.3.1 Descrição dos manuscritos culinários das freiras de Jesus Crucificado do bairro Valentina Figueiredo

O primeiro caderno descrito e analisado foi o da freira Iraci: caderno pequeno de anotações com capa dura verde. Na capa, há o seu nome escrito com letras douradas que se destacam no fundo verde escuro e o nome “anotações” no centro também em letras douradas, conforme pode ser observado na figura 20.

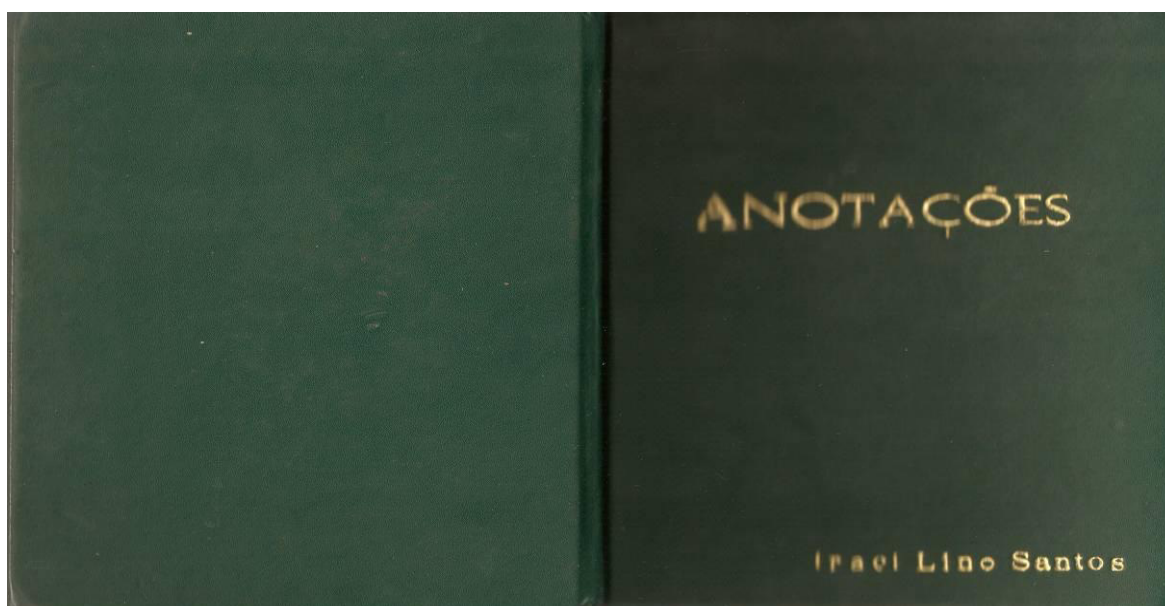


Figura 24 - Capa do manuscrito da Congregação de Jesus Crucificado.

A primeira folha é de ofício e está amarelada, representando a marca do tempo; apresenta pequenas manchas de bolor. As folhas seguintes são pautadas e algumas são numeradas pela autora. Algumas receitas apresentam também uma escritura ligeira como se a irmã estivesse pressa. Foi utilizada caneta esferográfica azul, preta e vermelha, bem como receitas escritas a lápis grafite. A página numerada com o número dois possui uma mancha significativa de bolor e há o registro de vários tipos de letras.

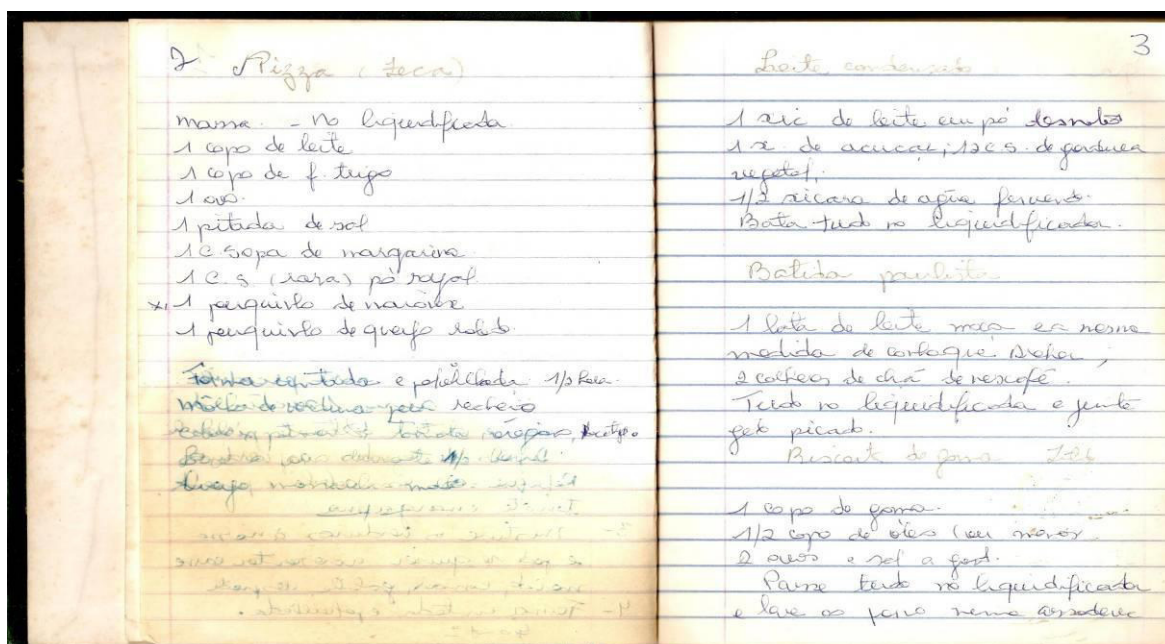


Figura 25 - segunda página do manuscrito

O segundo caderno descrito e analisado foi o da freira Alzira: caderno pequeno, com espiral branco; a capa do caderno é da Prefeitura Municipal de Nísia Floresta com algumas imagens da cidade; na contracapa há mais imagens da cidade; folhas pautadas aproveitadas ao máximo; letras escritas com caneta esferográfica preta e azul. Há também receitas coladas provenientes de propagandas para uma “Alimentação saudável”.

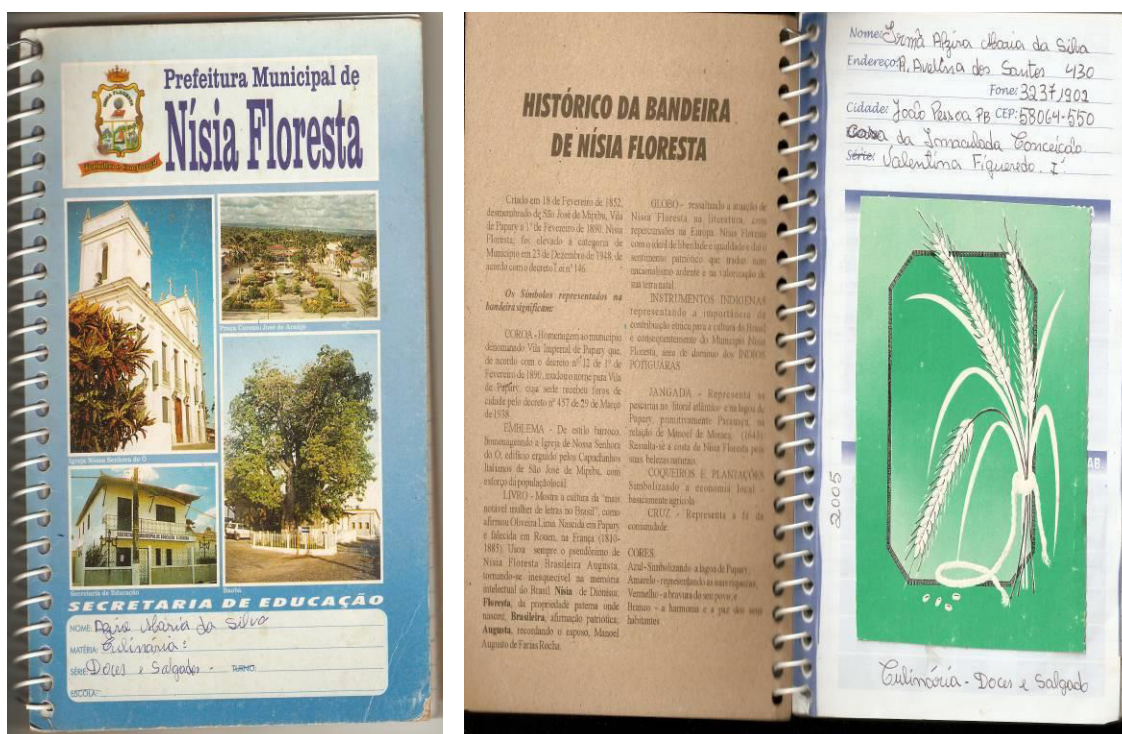


Figura 26 e 27- Segundo manuscrito da Congregação de Jesus Crucificado

Observa-se a figura 28 que aponta a culinária de doces e salgados colecionados pela freira. Muitas das receitas da freira Alzira foram fornecidas pela freira Iraci. Ambas passam a maior parte do tempo quando estão em casa na cozinha, testando e inventando receitas novas. Elas afirmam que inovar é a palavra de ordem, mas claro sem excessos, pois a saúde está em primeiro lugar.

Nas folhas, há o espaço para datar; neste espaço a irmã fez alguns tipos de desenhos como: florzinhas, patinhos, corações, laranjas, nuvens, aves, letras (A, B), peixinhos, xícaras. Há também desenhos de florzinhas com canetas coloridas.

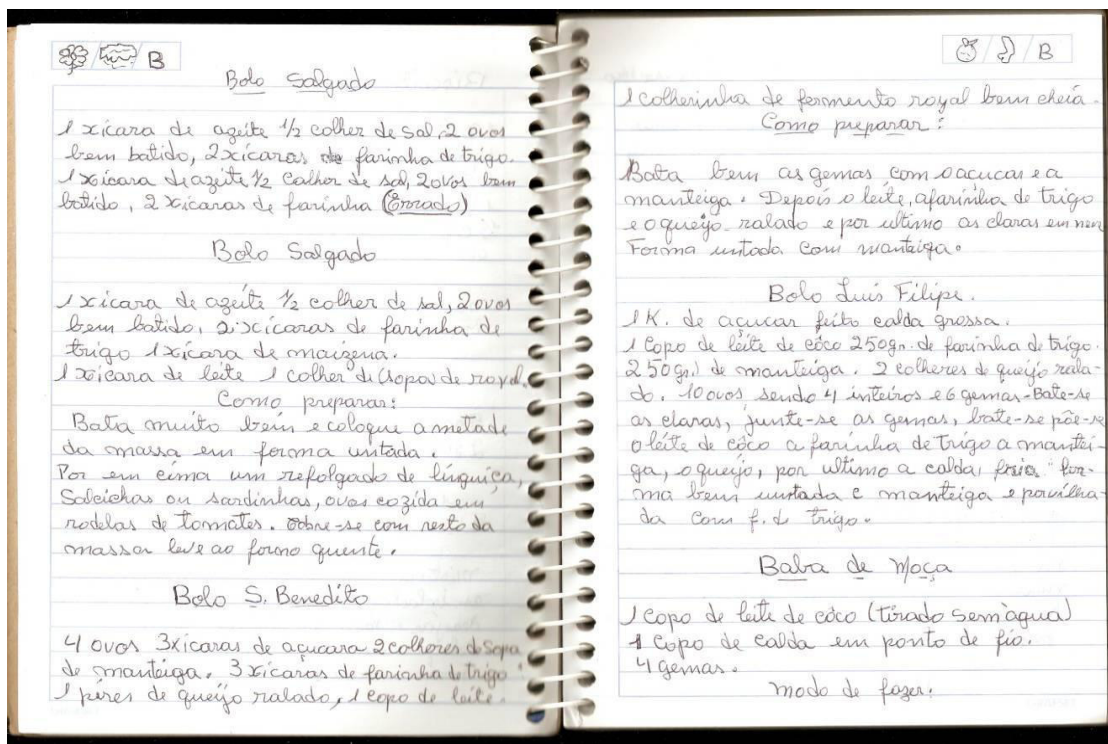


Figura 28 - Página aberta do manuscrito culinário.

Neste manuscrito, todas as folhas são aproveitadas. Observam-se os desenhos no início das páginas e a coleção de receitas de bolo como - *bolo salgado*, registrado duas vezes com a sinalização de que a primeira receita está errada; *bolo S. Benedito*, *bolo Luís Filipe*, *baba de moça* entre outras.

3.2.3.2 Descrição das receitas culinárias em outros suportes das freiras de Jesus Crucificado do bairro Valentina Figueiredo

A apostila foi datilografada e contém 15 páginas, em papel ofício. A cozinha da apostila tem como título “Cozinha de Dieta” e as receitas são da década de 70. A apostila “não é destinada ao emagrecimento. Ou a pessoas com problemas de colesterol, pressão alta e diabéticos. (...) É uma apostila destinada a pessoas que desejam comer de maneira saudável. Tirando as gorduras. É muito simples. (...) Preferir os assados e cozidos às frituras; e produtos integrais: arroz, pão de trigo integral. Esquecer os enlatados. Lembrar e abusar de verduras, legumes, cereais, grãos e frutas”.

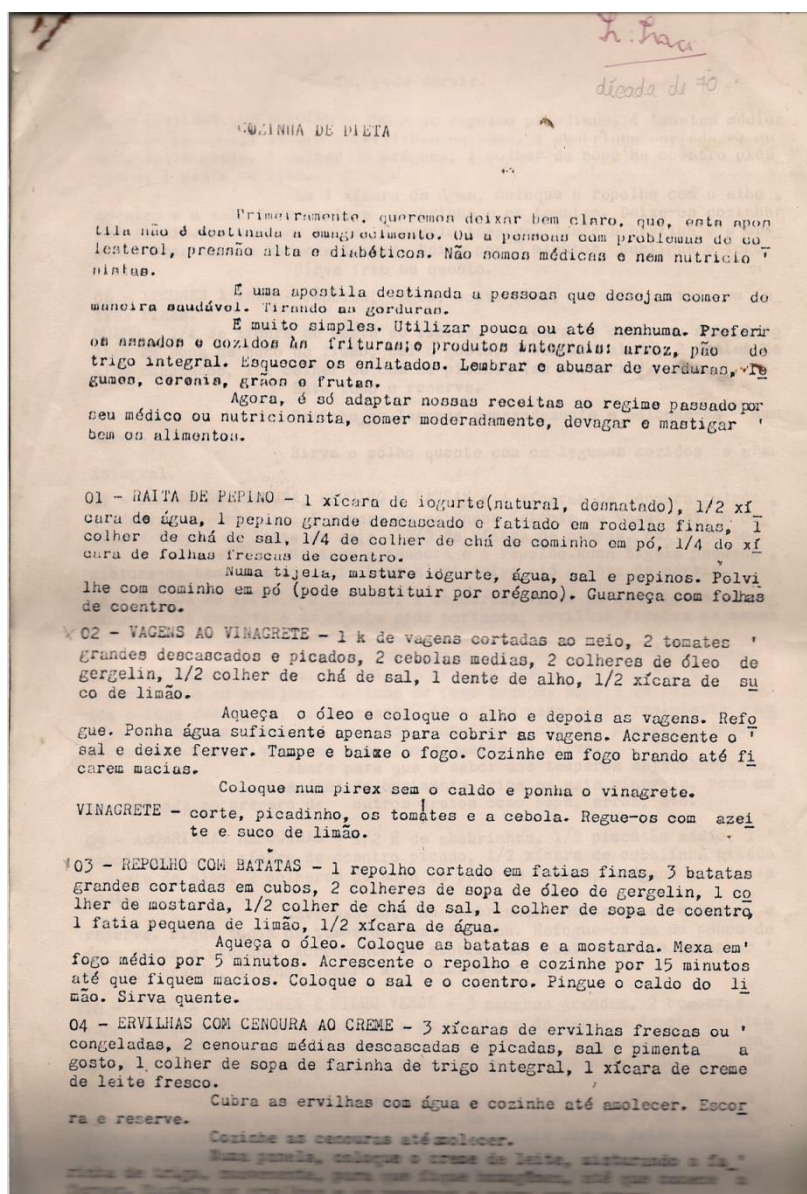


Figura 29 – Cozinha de dieta

3.2.4 Do inventário das receitas dos manuscritos culinários e das receitas culinárias em outros suportes de Jesus Crucificado do bairro Valentina Figueiredo

No manuscrito da freira Iraci sobressai o registro de receitas salgadas. O doce não é o ponto máximo da culinária dessa freira como pode ser percebido através do grande índice de receitas salgadas, totalizando cento e sessenta e cinco registros (165) de receitas salgadas entre queijos, farofas, sopas, pastas, aves, peixes, carnes, massas, salgadinhos, cereais entre outros; em detrimento de quarenta e quatro (44) receitas doces entre pavês, geleias, conservas, panetone, cremes, bolos, docinhos. Há

também, o registro de bebidas como - *yogurte caseiro, café italiano, suco de agrião, chá de louro, batida paulista, entre outras*.

Outras receitas que se sobressaem são as que remetem aos cuidados da saúde no total de trinta e um (31) - *para baixar o colesterol diariamente (15 dias) em jejum, insuficiência hepática, hepatite viral, cataplasma de barro no fígado, para vesícula, para anemia, para dores nas costas, compressa de gengibre p/ dor nas costas, verduras que provocam gases e frutulências no intestino (batatas, cebolas cruas, couve, pimenta, repolho quando cozido), bom para flatulências, para artrite, para a tireóide, indigestão, para dor, como tratar os miomas do útero, medicina e sabedoria popular (Bala de gengibre) - recorte, entre outras*.

Há também seis registros de receitas de beleza como - máscara para o rosto e para hidratar, banho hidratante, para unha quebrada, como tratar as unhas (11/2/98), boca nota dez (recorte - jornal "A cidade" 28/7/01), máscara revitalizante para a pele (recorte - Calendário 1998 da revista Boa Forma). As receitas de beleza foram colecionadas a partir da leitura de jornais e revistas que circulava na cidade como pode ser percebida pelo jornal "A cidade" e a revista "Boa forma".

No manuscrito da freira Alzira sobressai o registro de receitas doces. O oposto do manuscrito da freira Iraci. A freira Alzira colecionou cento e cinquenta e oito (158) receitas doces entre sorvetes, pudins, gelatinas, cremes, bolos, docinhos e biscoitos; e colecionou sessenta e sete (67) receitas salgadas entre cuscuz, sanduíches, patês, massas, peixes, carnes, cereais, cremes, salgadinhos, legumes. Há também o registro de uma bebida como o *leite de soja* e outras receitas como o *sabão líquido caseiro*.

A comida pelo preparo ou pela renúncia é uma maneira de controlar a si mesma e o mundo, daí a preferência de receitas variarem de uma freira a outra. Priva-se dos prazeres do doce, como é o caso da freira Iraci. Os doces são equivalentes aos prazeres, aos sentimentos inspirados pelo mel, pelo açúcar. Os doces remetem ao carinho, a volúpia do querer comer sempre mais. A doçura está associada ao amor. Evita-se o doce para não cair na tentação da gula e privar-se dos prazeres da mesa.

Na apostila da cozinha de dieta foram colecionadas nove categorias de receitas. Nestas nove categoriais totalizou-se cinquenta e sete (57) receitas. As categorias foram verduras e legumes, saladas, pastas e patês, cremes, molhos, sanduíches, cereais, massas e aves. Dentre as receitas, há títulos como - *acelga refogada, couve a mineira, ervilhas com repolho, caruru, vegetais com lentilha, salada de cenoura, repolho e passas, salada de beterraba, salada de lentilhas, patê de cebola, patê de berinjela, arroz integral com ricota, risoto com feijão*.

As refeições nutritivas condizem com a preocupação de uma vida saudável e com a tendência contemporânea em adquirir bons hábitos alimentares. Esses registros sinalizam a relação entre memória, culinária e narrativa dos excessos às privações.

3.3 Das receitas culinárias das Irmãs Franciscanas de Dillingen

Os usos e costumes na culinária religiosa são sagrados. A casa dessas freiras fica localizada no Bairro dos Estados. Essas freiras são as que dirigem o colégio religioso Instituto João XXIII, localizado no bairro Roger. As freiras que residem no colégio não guardaram os manuscritos culinários que usaram. Nesta casa do Bairro dos Estados reside apenas uma freira que preservou a memória da culinária. Esta congregação é de origem alemã e começou a atuar na Paraíba, na cidade de Areia através do Colégio Santa Rita. A freira Jacinta narrou o choque cultural entre as freiras alemãs e brasileiras no tocante a comida afirmou que “as alemães não permitiam as comidas brasileiras”. As freiras brasileiras sofriam com a imposição da cultura alemã. As freiras alemãs vieram ao Brasil muito jovens. A mais velha tinha trinta anos. Só depois de alguns anos, houve a mistura entre a culinária alemã e brasileira. As refeições eram simples. No ano de 1937, a primeira turma do colégio Santa Rita se alimentava de sopa no almoço e no jantar; na sexta não se comia carne.

3.3.1 Descrição do Manuscrito Culinário das freiras franciscanas de Dillingen



Figura 30 – Capa do manuscrito culinário das Irmãs Franciscanas de Dillingen.

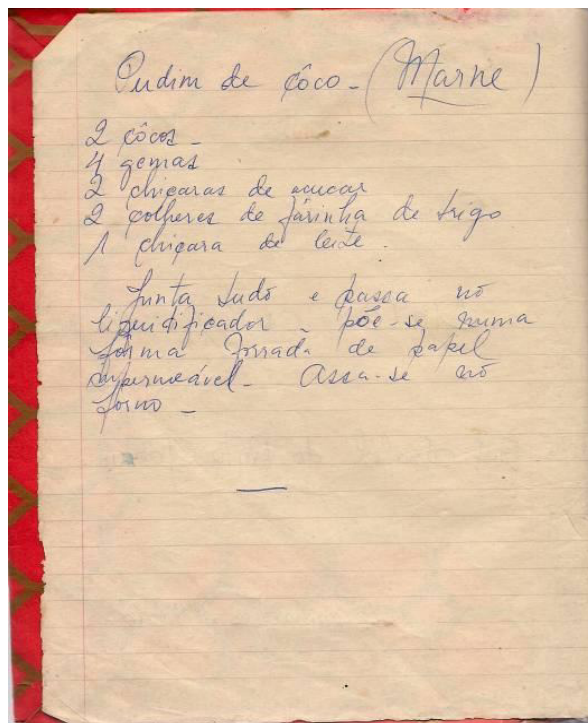


Figura 31 – Primeira página do manuscrito das Irmãs Franciscanas de Dillingen.

As receitas foram fixadas em um caderno tipo colegiais pequeno. As folhas são pautadas. O caderno data do ano de 1966. Como os cadernos são preservados como algo que não pode ser esquecido, eles permanecem com as freiras que admiram a cozinha. Além das receitas, há também desenhos que ilustram os pratos a serem confeccionados. As canetas que fixaram as receitas foram na cor azul e vermelha. As letras foram grafadas em itálico. As folhas apresentam a cor sépia e várias manchas de bolor o que comprova a existência de microorganismos que agem no caderno deixando sua marca.

As páginas do manuscrito também revelam a ortografia de algumas palavras como *pitza*, *môlho*. Observe a figura 32.

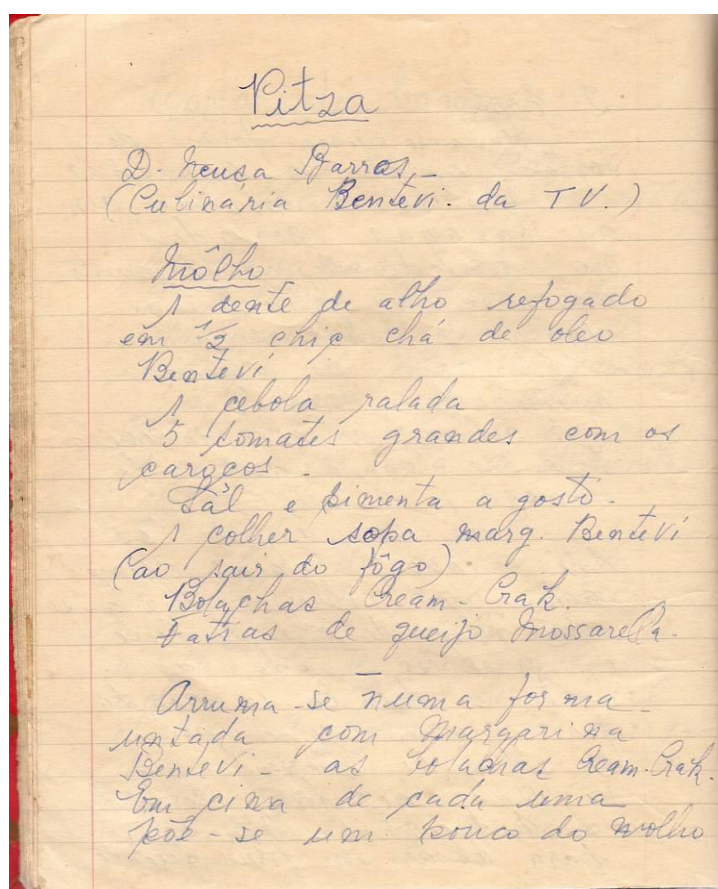


Figura 32 - Manuscrito das freiras franciscanas de Dillingen

O manuscrito aponta também certo olhar para a culinária da televisão como pode ser percebido na figura 32 - *culinária Bentevi da TV*.

3.3.2 Do inventário das receitas do manuscrito culinário das Irmãs Franciscanas de Dillingen

As receitas fixadas nesse manuscrito são diversificadas. Elas celebram as festas dos reis magos com a receita do Filhós de mel (redondinho a base de milho) servido até os três dias de carnaval. Há também a panelada que muitos jovens consideravam comida de velho. O doce de banana tão querido na Paraíba era uma raridade na Alemanha. A memória da freira Jacinta descreveu os biscoitinhos de Natal, pães e bolos com frutas cristalizadas como lembranças da festa de Natal. Na Páscoa, havia uma forminha de cordeirinho pascal de chocolate que era saboreado nesta data. No dia seis de dezembro em que se comemorava o dia de São Nicolau havia um bolinho feito em uma forminha de São Nicolau.

Das receitas fixadas no manuscrito, podem-se observar receitas doces como - *pudim de côco, torta de amendoim, bolo suave, torta de banana, creme Déa e casinha de chiclets.*

1. Pudim

1.1 Pudim de côco

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Côco, gemas, Açúcar, farinha de trigo, leite	Chicara, colher, liquidificador, forma, papel impermeável, forno	Côco, chcaras	-

2. Bolo / Torta

2.1 Torta de amendoim - servida gelada

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Gemas, açúcar, claras, amendoim (moído e inteiro), farinha de rosca, leite de côco, passas, nozes ou castanhas, leite de côco	Colher de sopa, fôrmas, peneira, fôgo, panela	Fôgo, fôrma, Passas - paças Forma - fôrma Fôgo - fogo	½

2.2 Bolo suave

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Ovos, açúcar, farinha de trigo, pó royal, leite de côco,	Chícaras, colher (sopa), formas	Colher de sopa - colher de sôpa;	Chics.; far. de trigo;

laranja, limão, manteiga ou margarina, leite,			
---	--	--	--

2.3 Torta de banana

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Banana anã, margarina, farinha de trigo, açúcar, fermento, ovos, leite, sal, canela,	Colher (sopa), chícaras (chá), colher (café), forno	Sôpa - sopa; forma - fôrma;	Chics.; ½;

3. Creme

3.1 Creme Déa

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Leite condensado, ovos, ameixa, maisena, leite de vaca, sal, manteiga, baunilha, água, limão ou laranja, açúcar	Lata, colher (sopa), copos, colher (chá),	Maizena-maisena, açúcar,	c. de sopa, grs,

4. Doces

4.1 Casinha de chiclets

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Caixas de chiclets, carteiras de cigarro de chocolate, chocolate granulado, pipocas, jujuba, pirolitos, açúcar cristal tinturado de verde	Taboas, taboleiro, espelho (para fingir um lago), arame	Taboas-tabuas; pirolito-pirulito; cores-côres; pizo- piso; taboleiro- tabuleiro; açúcar;	½; grs;

Os inventários apontam os ingredientes, o utensílios, a ortografia e a abreviação das receitas fixadas. A ortografia é bem variante - *taboas/tabuas; pirolito/pirulito; cores/côres*.

A receita da casinha de chiclets possui um desenho que demonstra como deve ser a montagem.

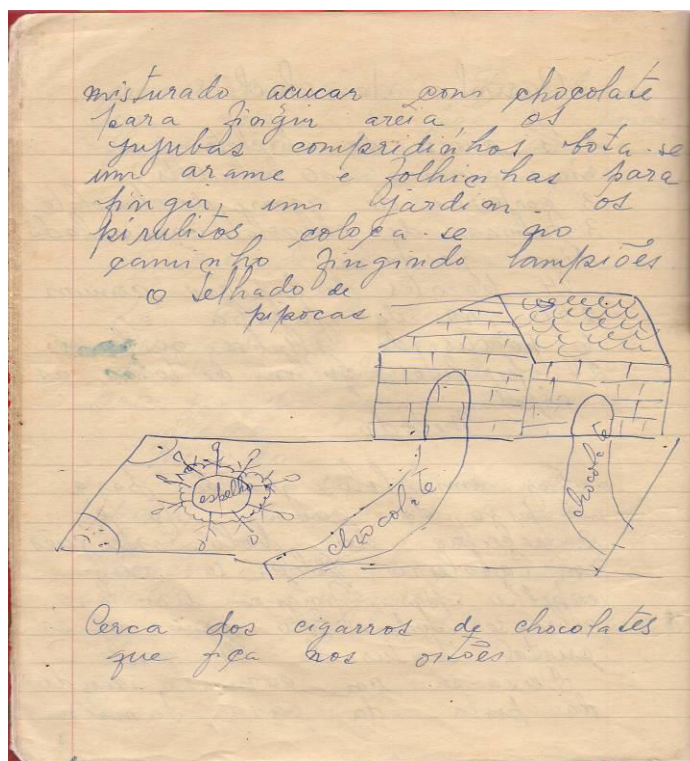


Figura 33 - Casa de chiclets

A abundância dos ingredientes e os deleites da festa na cozinha ou à mesa transmitem através das escrituras das receitas culinárias as palavras de amor e de alimento. A comida possui múltiplos sentidos, é impossível representá-la de uma única maneira.

3.4 Das receitas das Irmãs de Santa Paula Frassinetti

As freiras de Santa Paula Frassinetti são de uma congregação italiana. Estas freiras residem no Colégio Dorotéias localizado no bairro de Castelo Branco. A função dessa congregação na cidade de João Pessoa é pedagógica. As freiras descreveram suas memórias culinárias afirmando que “as refeições eram feitas em silêncio ou com leituras que alimentavam o espírito”. Das freiras do colégio, apenas uma, preservou a memória da culinária através de escrituras, mas não na forma de manuscritos. As escrituras foram preservadas através de outros suportes. Algumas receitas foram datilografadas e outras em livros. A freira Catarina, relatou que a manutenção e a satisfação de manter essas memórias possuem uma herança familiar. Sua avó era uma índia do estado de Mato Grosso e muito do que absorveu foi através da transmissão entre

avó, mãe e filha. Desde cedo, apresentou a inclinação para seguir a vida religiosa e partiu em busca de sua vocação.

As receitas colecionadas pela freira Catarina versa, sobretudo sobre a saúde. Ela não possui a diversidade de receitas culinárias preservadas pelas congregações supracitadas. Ao contrário, das congregações analisadas, esta é a que mais possui receitas ligadas a uma vida simples e saudável. Todas as comidas são assadas por causa da manutenção da saúde. Ela gosta de cozinhar pratos não sofisticados.

3.4.1 Da descrição das receitas das Irmãs de Santa Paula Frassinetti

As receitas dessa congregação foram colecionadas em outros suportes. São folhas avulsas, folhetos, livretos, livros que remetem aos cuidados com a saúde e ao bem estar social. Observe a figura 29 que sinaliza a preocupação dessa congregação. As freiras que lidam com as comunidades carentes evangelizando ensinam como ter e manter uma vida com hábitos saudáveis através da comida.

**CENTRO COMUNITARIO DE SAUDE
ALTERNATIVA SANTA PAULA FRASSINETTI**

Nome: _____

Endereço: _____

Data: ____/____/____ - Retorno: ____/____/____

GRUPO 01

- () Calmanite composto - 1 cápsula à noite.
- () Calmaniterva - adulto: 1 colher (sobremesa) 2 vezes ao dia;
criança: 1 colher (chá) 2 vezes ao dia (manhã e noite).
- () Calmarim 50 - 2 cápsulas antes das refeições.
- () Calmit - 1 cápsula antes do café e ao deitar.
- () Equinácia - 1 cápsula 3 vezes ao dia.
- () Hipérico - 1 cápsula antes do café e outra à noite, ao deitar.
- () Kava-kava - 1 cápsula antes do café e outra à noite, ao deitar.
- () Noz de Cola - 1 cápsula antes do café e ao deitar.
- () Passiflora composta - 1 cápsula antes do café e outra à noite, ao deitar.
- () Rilex - 1 cápsula antes do café e outra à noite, ao deitar.
- () Ritmoncuran - 1 cápsula antes do café e outra à noite, ao deitar.
- () Strestabes - 1 cápsula 2 ou 3 vezes ao dia.

GRUPO 02

- () Agar-agar - 1 cápsula antes das refeições.
- () Alcachofra composta - 1 comprimido 3x ao dia
- () Composto emagrecedor - 1 cápsula antes das refeições.
- () Dente de leão - 2 cápsulas no almoço e 2 jantar.
- () Depuratone - 1 colher (sopa) 3 vezes ao dia.
- () Emagrevita - 1 cápsula antes das refeições.
- () Gelatina - 1 cápsula antes das refeições.
- () Ipê Roxo - 1 cápsula 2 ou 3 vezes ao dia.
- () Sacaca composta - 1 cápsula antes das refeições.
- () Zedoária - 1 cápsula 2 ou 3 vezes ao dia.

GRUPO 03

- () Biocaps - 1 comprimido nas refeições.
- () Biogestil - 1 cápsula às refeições.
- () Complexo B super 50 - 1 cápsula ao dia.
- () Colírio Sta. Margarida - 1 gota 3 a 4 vezes ao dia.
- () Enzimel - adulto: 1 colher (sopa) antes das refeições;
criança até 7 anos: 1 colher (sobremesa) antes das refeições.
- () Leticina de soja - 1 cápsula 3 vezes ao dia.
- () Levedura de cerveja - 3 cápsulas antes de cada refeição.
- () Óleo de Alho - 1 cápsula 2 vezes ao dia.
- () Óleo de Gergelim 1 colherinha por dia
- () Óleo de Pequi - 1 colherinha por dia
- () Óleo de fígado de bacalhau -
-adulto : 2 cápsulas antes do almoço e do jantar;
-criança : 1 cápsula antes do almoço e do jantar.
- () Óleo de gérmen de trigo -
-adulto : 1 ou 2 cápsulas antes das refeições;
-criança : 1 cápsula por dia.
- () Primoris - 1 cápsula após as refeições.
- () Sinuservas - Usar no nariz, de manhã e à noite.
- () Tranquilam - 1 cápsula no café e à noite.
- () Vitamina E 40 I.U. e Selenium - 1 a 2 cápsulas por dia.

() Xarope Multiervas - adulto: 1 colher (sopa) 3x ao dia.
criança: 1 colherinha 3x ao dia.

GRUPO 04

- () Cartilagem de tubarão - 1 cápsula às refeições.
- () Composto vegetal anti-reumático - 1 cápsula 3x ao dia
- () Composto Diabético 1 cápsula 2 vezes ao dia.
- () Gelatina de peixe - 1 cápsula às refeições.
- () João da Costa - 1 colher 2 vezes ao dia.
- () Própolis - 25 gotas 3 vezes ao dia.
- () Pata de Vaca - 1 cápsula 2 vezes ao dia.

GRUPO 05

- () Cáscara sagrada - 1 ou 2 cápsulas à noite, ao deitar.
- () Comprimido multiervas - 2 comprimidos às refeições.
- () Composto vegetal laxante - 2 cápsulas ou 2 colheres à noite ao deitar.
- () Erutalax - 1 comprimido após o jantar e 1 ao deitar, se necessário.
- () Mentha crispa -
-adulto : 1 cápsula em jejum e 2 ao deitar por 7 dias, para 7 dias e repete, para 7 dias e repete,
-criança : até 9 anos. 1 colher (chá) em jejum e 1 ao deitar por 5 dias, para 5 dias e repete, para 5 dias e repete.
- () Óleo mineral - adulto: 1 colher (sopa) à noite, ao deitar;
criança de 5 a 10 anos: 1/2 colher (sopa) à noite, ao deitar.

() Olin - adulto : 1 colher (sopa) em água 2 vezes/dia;
criança : 1 colher (chá) em água 2 vezes/dia;

() Óleo de andiroba - 1 cápsula 3 vezes ao dia, às refeições.

() Espinheira santa - 2 cápsulas após as refeições.

() Lipotrom - adulto : 1 colher (sopa) em água após as refeições;
criança : de 2 a 7 anos. 1 colher (chá) em água após as refeições.

GRUPO 06

- () Aguardente alemã - 1 colher (chá) à noite, ao deitar.
- () Dilax - 1 cápsula 2 vezes ao dia.
- () Guaraná - 1 cápsula após as refeições.
- () Ginkgo Biloba - 1 cápsula após as refeições.
- () Ginseng - 1 cápsula após as refeições.
- () Colágeno - 1 cápsula duas vezes ao dia.
- () Vita vigor - 1 cápsula 3 vezes ao dia., a 1ª em jejum

GRUPO 07

- () Cálcio de ostra - 1 comprimido após as refeições.
- () Castanha da Índia - 2 cápsulas antes das refeições.
- () Centella asiática - 1 cápsula após as refeições.
- () Chapéu de couro - 1 cápsula antes das refeições.
- () Composto vegetal p/varizes - 1 cápsula 2 vezes ao dia
- () Mesocarpa de babaçu - 1 cápsula às refeições.
- () Óleo de copaiba - 1 cápsula 3 vezes ao dia.
- () Unha de gato - 1 cápsula após as refeições.

GRUPO 08

- () Composto diurético - 1 cápsula p/manhã e à noite.
- () Crataégus - 1 cápsula pela manhã e à noite.
- () Hipertone - 25 gotas 2 vezes ao dia.
- () Óleo de alho - 1 cápsula no café e à noite.
- () Elixir Cabeça de Negro - 1 colher 2 vezes ao dia.
- () Colírio Santa Margarida - 3 ou 4 x ao dia
- () Óleo Oftálmico de Gergelim - usar no ouvido ou nos olhos de manhã e à noite.
- () Óleo Analgésico Miraculoso - passar na parte afetada.

Figura 34 - Saúde Alternativa Santa Paula Frassinetti.

Nesse cardápio estão os grupos do que permitido e do que não é permitido na reeducação alimentar. A cura para as principais doenças geradas pelo abuso da alimentação é buscada nos saberes populares e o que se precisa é retirado da natureza. São exemplos de uma alimentação alternativa - *arroz de carreteiro, bife de soja*.

Dentre os livretos, o preferido pela irmã Catarina e que sempre a acompanha nas visitas e orientações é o representado na figura 35.



Figura 35 - Livreto “300 receitas naturais para sua saúde.

O livreto foi organizado por um frei carmelita descalço conhecido por *Frei Raul de Lima Sertã* e foi dedicado a freira Catarina no ano de 1993 na cidade de Fortaleza.

Outro livro que norteia os trabalhos desenvolvidos pela freira é o que pode ser observado na figura 36

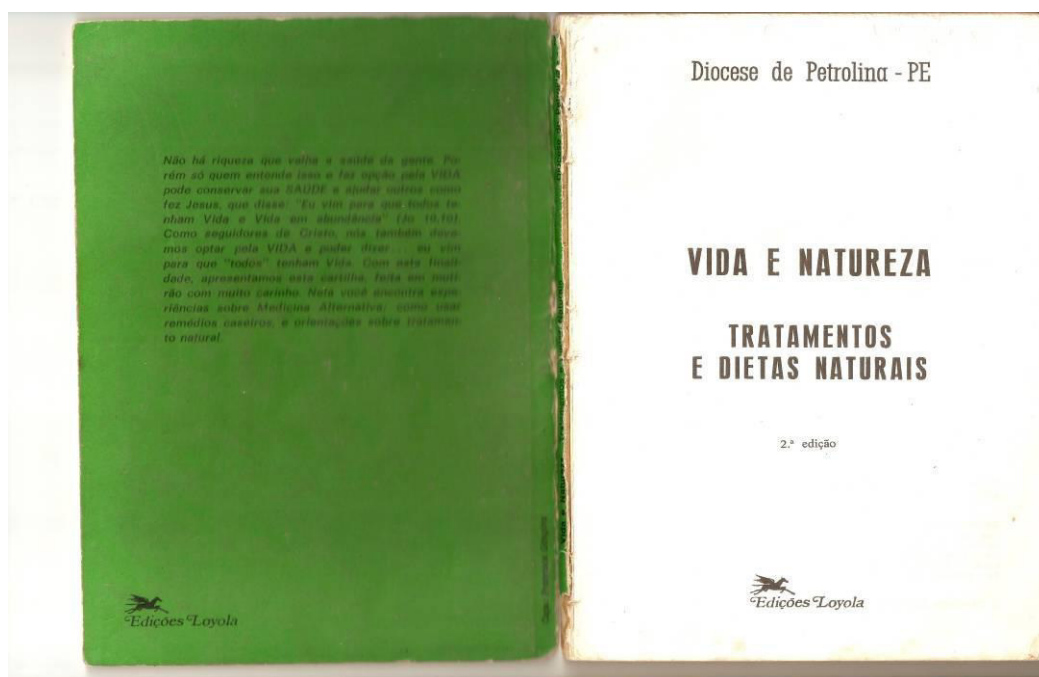


Figura 36 – Capa do Livro Vida e Natureza.

Este livro organizado pela Diocese de Petrolina - PE traz *tratamentos e dietas naturais*. Algumas das receitas colecionadas pelas freiras de Jesus Crucificado em seus manuscritos culinários foram retiradas desse livro.

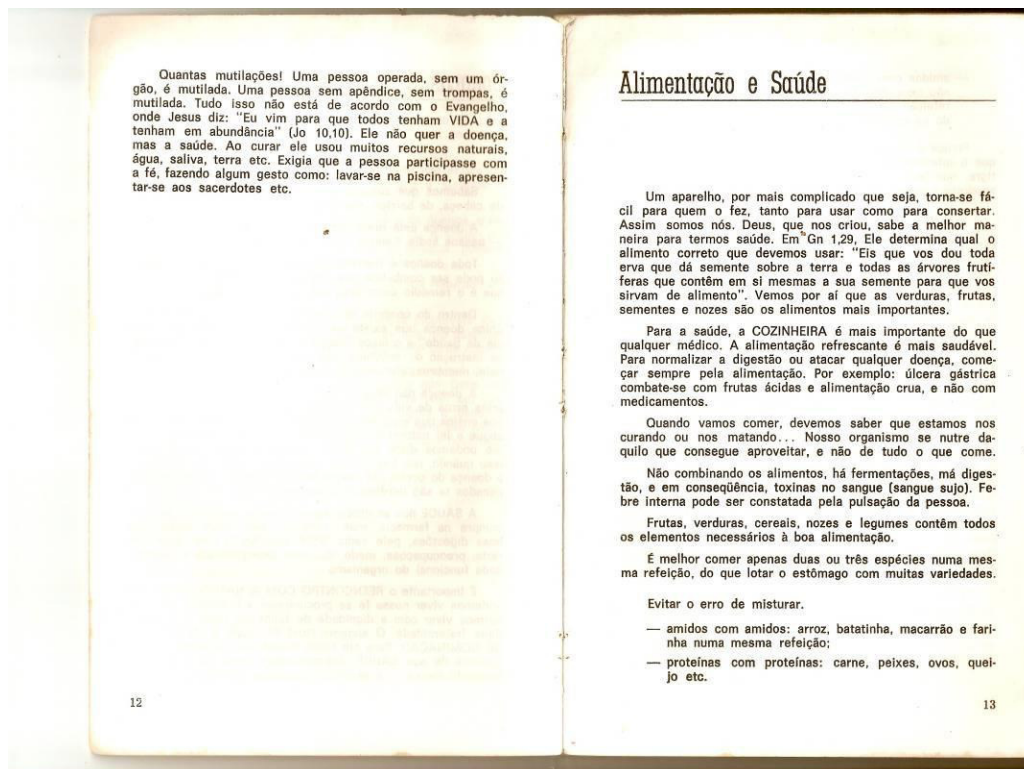


Figura 37 - Sobre alimentação e saúde.

No segundo parágrafo do livro supracitado, o autor menciona o papel e a função da cozinheira “para a saúde, a cozinheira é mais importante do que qualquer médico. A alimentação refrescante é mais saudável.”

Considerações Finais

Considerando-se os manuscritos culinários das religiosas como registros lingüísticos de uma memória social e cultural, tem-se a escuta dessas vozes do passado transmitidas pelas tradições discursivas da cidade de João Pessoa durante o século XX. Esses documentos lingüísticos analisados e sistematizados representam a memória religiosa feminina da culinária da cidade que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence e a qual dá sentido. A performance e o “local da cultura” desses manuscrito revelam os rastros da sociedade religiosa pessoense e tornam-se marcas identitárias através das quais se pode distingui-las.

As escrituras das receitas são lembranças do vivido percebidas em performance. Sua graça e leveza permitem seu não esquecimento e constitui assim, o capital simbólico. Entender a performance significa tê-la enquanto ação num tempo único, jamais exatamente reproduzido, realçando o estilo pessoal de quem registrou as receitas culinárias.

A análise dos textos apresenta o caráter de movência das vozes, embora seja muito difícil uma delimitação minuciosa das variantes textuais. A ênfase nesse caráter é percebida pela descontinuidade inerente da palavra vocalizada e sua fixação na escritura. As vozes de uma época são conservadas pela memória, mas a memória é constantemente reiterada, possibilitando incessantes variações, abreviações, reconstruções. Este é o lugar da movência das vozes: a reiterabilidade da memória no tempo.

As relações internas do texto manuscrito sugerem outro tipo de relação. São as relações promovidas pelas trocas interpessoais, pois interagir com o outro é uma das regras do movimento performático. Tem-se assim, a intervenção dialógica. Nas receitas culinárias esta intervenção pode ser captada por formas verbais como “bote”, “mexa”, “faça”, “espere”, “dissolva” que sistematizam uma ação. A função dos papéis de quem registra as receitas - eu - e de quem as ouve ou lê - outro - conduzem a uma troca permanente de papéis e o gesto contribui com a voz para compor e fixar o sentido.

A performance é um jogo - trocas dialógicas entre um autor e um intérprete - e compreender é estar no lugar da recepção. Esta é percebida pela audição acompanhada da vista, uma e outra tendo por objeto o discurso performatizado. A voz se ergue do passado, vê-se o que ocorreu com a história através dela e da memória dos gestos. É impossível negar-lhes a existência, mas elas - voz e performance - não tem modelo, são

únicas. Foram, simultaneamente, ocorrência - não teve causa única nem é explicável em cronologia breve - e valor - identifica-se com a experiência de um grupo. Não se pode falar delas sem renunciar às simbolizações abstratas, porque toda palavra dita constitui, enquanto produto vocal, um signo global e único. São atos de presença no mundo.

Uma memória performatizada é diálogo, mesmo se a palavra provém de um “único participante” e se a memória tem como função, além da conservação, a comunicação oral ou escrita não se pode pensar em monólogo. A comunicação requer a presença de um interlocutor, mesmo que seu papel se reduza ao silêncio. O silêncio possui sentidos. “O não-dizer liga-se à história e à ideologia”. “Há um modo de estar em silêncio que corresponde a um modo de estarem no sentido e, de certa maneira, as próprias palavras transpiram silêncio” (ORLANDI, 2007, p. 11).

Nos manuscritos culinários e nas receitas culinárias fixadas em outros suportes, as vozes fixadas são de mulheres religiosas preocupadas com uma vida ligada ao trabalho e a missão de evangelização. É a comida cotidiana que aparece nessas escrituras femininas. O ritmo da modernidade e as preocupações com a saúde definem as regras e os costumes da alimentação das religiosas, mas nem sempre definiram precisamente as práticas alimentares associadas a cada congregação religiosa. A situação financeira de cada comunidade religiosa é um dos fatores dominantes sobre o que, quando e quanto pode ser produzido e consumido. Algumas receitas do manuscrito das Irmãs Missionárias de Jesus Crucificado do bairro Castelo Branco III foram no final do século XX um negócio lucrativo dessa congregação feminina e incluíam ingredientes como açúcar, ovos, farinha de trigo entre outros.

A ausência de prazer, ao invés da grande produção de comidas nos conventos de outrora, relaciona-se com os símbolos de pureza, pobreza e saúde produzidas em lugares puros – congregações religiosas. Muitas das tradições discursivas da culinária estão morrendo com as freiras mais velhas. As jovens freiras não se sentem atraídas pelo mundo da cozinha e preferem atividades comprometidas com o social.

A narrativa fragmentada das receitas das religiosas revela muito sobre as congregações femininas: as práticas culinárias cujos sentidos ultrapassam as demandas econômicas, assim como os produtos que excedem as exigências da nutrição balanceada. Esta prática denuncia também um sintoma da difícil e árdua situação dessas freiras pesquisadas, pois a modernidade impõe o consumo excessivo de doces como um problema a ser evitado e conecta os corpos e almas às demandas do Outro presente em cada sujeito social e em torno de si.

As escrituras das receitas culinárias são a última instância da voz. Elas mostram a permanência e a transformação da língua a partir da sincronia e diacronia das tradições discursivas, como também a memória de uma escrita feminina religiosa. Os inventários das receitas permitem a análise quantitativa e qualitativa dos títulos, dos ingredientes, dos utensílios e do léxico das receitas que foram fixadas. O que é apreendido a partir dessas escrituras religiosas é relativamente complexo, não se pode resumir rapidamente; são lições lingüísticas, sociais, históricas e culturais. E como afirma Mazzoni (2009, p. 222) “há aprendizado e sabedoria a serem encontrados mesmo no mais modesto dos fogões, na mais solitária ou cheia das cozinhas”.

REFERÊNCIAS

- ALGRANTI, Leila Mezan. *Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)*. Cadernos Pagu, Pagu/Unicamp, Campinas, SP, v. 17/18, p. 397-408, 2002.
<http://www.scielo.br/pdf/cpa/n17-18/n17a17.pdf>. Acesso em 15/03/2008 às 20h00minh.
- A *mulher escrita*. Lucia Castello Branco e Ruth Silviano Brandão. Rio de Janeiro: Lamparina Editora, 2004.
- AUSTIN, John Langshaw. *Quando dizer é fazer: palavras e ação*. Trad. Danilo Marcondes de Souza Filho. Porto Alegre: Artes Médicas, 1990.
- _____. *Sentido e Percepção*. São Paulo: Martins Fontes, 2004.
- 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
- BARBOSA, Afrânio Gonçalves. *Normas cultas e normas vernáculas: a encruzilhada histórico-diacrônica nos estudos sobre português brasileiro*. Rio de Janeiro: UFRJ/FAPERJ, 2005.
- BARTHES, Roland. *O grau zero da escritura*. Trad. Anne Arnichand e Alvaro Lorencini. São Paulo: Cultrix, 1971.
- BAUMAN, Zygmunt. *Identidade: entrevista a Benedetto Vecchi*. Tradução Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.
- BHABHA, Homi. *O local da cultura*. Tradução de Myriam Ávila, Eliana Lourenço de Lima Reis, Gláucia R. Gonçalves. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2007.
- 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.
- CABRAL, Maria Izabel de Vasconcelos. *O livro de receita da última Freira de Odivelas*. Lisboa: Verbo, 1999.
- 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.
- CELADA, Eva. *Os segredos da cozinha do Vaticano*. Trad. Sandra Marta Dolinsky. São Paulo: Editora Planeta do Brasil, 2007.

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.

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, p. 179-192.

_____. *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.

CHAUÍ, Marilena. *Os trabalhos da memória*. In: *Memória e sociedade, lembranças de velhos*. Ecléa Bosi. São Paulo: T. A. Queiroz, 1979.

CHEVALIER, Jean. GHEERBRANT, Alain. *Dicionário de símbolos*. Rio de Janeiro : José Olympo ,1999.

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

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

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.

FERNANDES, Terezinha de Jesus. *O pão nosso de cada dia*. Mossoró, RN, s/d.

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.

FREUD, Sigmund. *Sobre a psicopatologia da vida cotidiana*. In: *Obras psicológicas completas*. Rio de Janeiro: Imago, 1996.

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.

GARCÍA BAZÁN, Francisco. *Aspectos incommuns do sagrado*. Trad. Ivo Storniolo. São Paulo: Paulus, 2002.

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.

HANKS, William F. *Língua como prática social: das relações entre língua, cultura e sociedade a partir de Bourdieu e Bakhtin*. São Paulo: Cortez, 2008.

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.

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 análises. Salvador, EDFBA, 2006.

LAVEN, Mary. *Virgens de Veneza: vidas enclausuradas e quebra de votos no convento renascentista*. Trad. Marcos Santarrita. Rio de Janeiro: Imago, 2003.

- LE GOFF, Jacques. *Memória*, In: *História e memória*. Campinas: Ed. Unicamp, 1994.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Antropologia Estrutural*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1975.
- _____. *O cru e o cozido*. 1ª ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1971.
- LIMA, Claudia. *Tachos e panelas: historiografia da alimentação brasileira*. 2ª. Ed. Recife: Ed. da Autora, 1999.
- Livro dos Guardiões do Convento de Santo Antônio da Paraíba*. João Pessoa: s/d.
- Livro do Tombo do Mosteiro de São Bento da Cidade da Paraíba*. Imprensa oficial: Recife, 1947.
- MACIEL, Maria Eunice. *Uma cozinha à brasileira*. Revista Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, 2004.
- Manuscrito da Congregação Missionária Capuchinhas. João Pessoa. s/d.
- Manuscrito da Congregação Missionária Jesus Crucificado. João Pessoa. s/d.
- Manuscrito da Congregação Missionária Santa Paula Frassinetti. João Pessoa. s/d.
- Manuscrito da Congregação Missionária Franciscanas de Dillingen. João Pessoa. s/d.
- MAZZONI, Cristina. *As mulheres na cozinha de Deus: escritos culinários, gastronômicos e espirituais*. Trad. Thiago Gambi. São Paulo: Loyola, 2009.
- 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*. 2ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2002.
- NORONHA, Leonor. BRISSOS, Susana. *Doçaria regional portuguesa*. São Paulo: Impala, 2001.
- NUNES, Maria José Rosado. *Freiras no Brasil*. In: *História das mulheres no Brasil*. Mary Del Priore (org); Carla Bassanezi (coord. de textos). São Paulo: Contexto, 1997.
- ONG, WALTER. *Oralidade e cultura escrita*. Campinas: Papyrus, 1998.
- ORLANDI, Eni. *As formas do silêncio no movimento dos sentidos*. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2007.
- OTTONI, Paulo Roberto. *Visão performativa da linguagem*. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 1998.
- 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.

POSSENTI, Sírio. *Questões para analistas do discurso*. São Paulo: Parábola Editorial, 2009.

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.

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

SARAMAGO, Alfredo. *Doçaria conventual do Norte: História e alquimia da farinha*. 2. Ed. Lisboa: Colares s.d.

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

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". Em: 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: CASTILHO, Ataliba T. (Org.) (no prelo). *História do Português Paulista*, vol. 1. Campinas: IEL / UNICAMP.

STEPHANOU, Maria & BASTOS, Maria Helena Câmara. (Orgs.) *Histórias e memórias da educação no Brasil. Vol. III – Século XX*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2005.

SILVA, Antonio. *Doçaria popular portuguesa*. Texto Brasil, 2004.

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

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

_____. *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.

ANEXOS

Anexo 1 - Inventário das receitas do Manuscrito das Irmãs Missionárias Capuchinhas

(Preservou-se a ortografia da época)

SALGADOS

1. Carnes

1.1 Rosbife a Inglesa

*Sirva quente ou frio. Para a sua apresentação á mesa o rosbife poderá ser adornado com purê

2. Massas em geral

2.1 Rocabole Salgado

* Ponha o recheio da sua escolha:galinha, camarão ou carne. Enrole-o enfeitando-o com ovos cozidos e azeitonas

2.2 Enroladinhos

2.3 Torta de sardinha

2.4 Nhoques especiais

2.5 Bolo de bacalhau

2.6 Panquecas (para 6 pessoas)

2.7 Risoto com bulgor (para 5 pessoas)

2.8 Pizza

2.9 Panquecas de frango

2.10 Panqueca de palmito

2.11 Torta de ervilha

2.12 Nhoque de maizena

2.13 Torta de palmito

3. Salgadinhos de festa

3.1 Empadinhas

3.2 Pastéis de doce

3.3 Bolinhas bacalhau

3.4 Canudinhos

3.5 Pasteis ao forno (massa)

3.6 Salgadinhos de queijo

3.7 Anéis de cebola fritas

3.8 Croquetes de carne

3.9 Empadinhas de Queijo

3.10 Surprêssas de Camarão

3.11 Enroladinhos com Queijo

3.12 Empada de manteiga (massa mole)

4. Sanduíches / pães

4.1 Sanduíches delicados

4.2 Pãozinho de queijo (17/03/1977)

4.3 Receita de paozinho

5. Aves

5.1 Conchas de miudo de galinha

6. Ovos

6.1 Ovos á mineira

6.2 Ovos com picadinho de carne

7. Legumes

7.1 Cenoura com ovos

7.2 Cenoura surpresa

7.3 Cenoura no arroz

7.4 Cenoura com laranja

8. Purê

8.1 Purê de batata

9. Queijo

9.1 Queijo catupiri

10. Patê

10.1 Patê de cenoura

DOCES

1. Biscoitos / bolachas

1.1 Biscoito Delícia

1.2 Biscoitos saborosos

1.3 Biscoitos Lili

1.4 Biribas

***Dá 70 biribas**

1.5 Sinha de araruta

1.6 Biscoitos de Sera

1.7 Bolachas de canela

1.8 Sequilhos de côco

1.9 Biscoito de nata

1.10 Biscoitos de milho

1.11 Biscoitos da titia

1.12 Raiva de goma

1.13 Cequilha de goma

1.14 Biscoito de nata

1.15 Amor perfeito

1.16 Bolachinhas de Fuba

1.17 Rosquinhas de Araruta

1.18 Biscoito de Maizena

1.19 Biscoito de Ronaldo

- 1.20 Biscoitos Simples
- 1.21 Biscoitos de Côco
- 1.22 Biscoitos de Aveia
- 1.23 Biscoitos de Marmelada
- 1.24 Sequilhos de Polvilho
- 1.25 Bolachas Ailton Carlos
- 1.26 Biscoitos de Côco
- 1.27 Casadinhas de maisena
- 1.28 Biscoitos de Araruta e Côco

2. Bolinhos

- 2.1 Fritos de fubá
- 2.2 Bolinhos Maisena
- 2.3 O Vento Levou
- 2.4 Bolinha de maisena
- 2.5 Bolinho de maisena
- 2.6 Quadrinhos tropicais
- 2.7 O vento levou
- 2.8 Tijolinhos de bananas prata
- 2.9 Quadrinhos de fubá
- 2.10 Almofadas francesas
- 2.11 Bom-Bocado de queijo e côco
- 2.12 Sonhos de Vovô

3. Bolos / Tortas

- 3.1 Bolo Imperial
- 3.2 Rolo recheado
- *Espalhe geléia e faça o rôlo enquanto quente
- 3.3 Rocambole de goiabada
- 3.4 Receita $\frac{3}{4}$
- 3.5 Bolo de fubá
- 3.6 Bôlo de fubá
- 3.7 Bolo branco de carimã
- 3.8 Pão-de-ló de laranja
- 3.9 Bolo de batata-doce
- 3.10 Bôlo sem ovos (mole)
- 3.11 Rocambole de chocolate
- 3.12 Bolo de chocolate (não há descrição da receita, apenas o título)
- 3.12 Torta margarida
- 3.13 Pamonha de goma (Antonio Diôgo 19/06/1969)
- 3.14 Bolo de fubá
- 3.15 Bolo de cabeça (dá 8 formas)
- *Para todo o leprosario deve ser duplo. Etc...*
- 3.16 Bolo de sagu
- *Este mesmo bolo é feito com tapioca Colombo... so quem compreende so (Eu)*
- 3.17 Bolo roda
- 3.18 Bolo de milho (Antonio Diôgo 30/08/1976)
- 3.19 Péta

- 3.20 Bolo de abacaxi e coco
- 3.21 Bolo de claras
- 3.22 Bolo de goma
- 3.23 Bolo Cuca Torta
- 3.24 Bolo peteleco de chocolate
- 3.25 Bolo de tapioca Colombo
- 3.26 Bolo marmore de claras
- 3.27 Bolo Baiano
- 3.28 Bolo Marisa
- 3.29 Colchão de Noiva
- 3.30 Pão-de-ló Economico
- 3.31 Bolo Eletrico
- 3.32 Bolo de Côco
- 3.33 Bolo de Gerimum
- 3.34 Toucinho do Céu (Bôlo)
- 3.35 Bolo de Laranja
- 3.36 Bolo Simples
- 3.37 Bôlo de farinha de milho amarela
- 3.38 Bôlo maranhense
- 3.39 Bôlo de Laranjas

4. Cremes

- 4.1 Creme de laranja
- *Na hora de servir cubra com uma calda preparada com ameixas e vinho
- 4.2 Creme de abacate
- 4.3 Creme saboroso (17/03/1977)
- 4.4 Creme de Limão (recorte de revista)

5. Pudins

- 5.1 Pudim de pão
- 5.2 Pudim de mamão
- 5.3 Pudim de mamão
- 5.4 Pudim de tapioca Cololo
- 5.5 Pudim de Abacaxi
- 5.6 Pudim Rui Barbosa

6. Doces

- 6.1 Quindinzinhos
- *Dá 25 a 30 quindins
- 6.2 Cenourinhas
- *Faça êste docinho de véspera. Dá 30 cenourinhas.
- 6.3 Bolinhas douradas
- *Ficam lindas e saborosíssimas
- 6.4 Suspiro ao forno bem sequinho
- 6.5 Banana nevada
- 6.6 Suspiros dourados
- 6.7 Beijos de freira
- 6.8 Grude (receita incompleta)
- *150g de polvilho doce, 1 xícara de açúcar, e pacotes de coco ralado, 2 xícaras de leite de coco não pude continuar?...*

- 6.9 Doce de genipapo
- 6.10 Rapadurinha de chocolate
- 6.11 Doce de leite
- 6.12 Doce de goiaba
- 6.13 Balas de café
- 6.14 Doce de leite
- 6.15 Compota de Abacaxi
- 6.16 Compota de Ameixas Pretas
- 6.17 Compota de Banana
- 6.18 Compota de Cajú
- 6.19 Geleia de Ameixas Pretas
- 6.20 Geleia de Tangerina
- 6.21 Geleia de Tomate
- 6.22 Quindim de Côco
- 6.23 Botafogos
- 6.24 Olho de Sogra
- 6.25 Bombons de Chocolate
- 6.26 Beijo
- 6.27 Brigadeiro

7. Sobremesas

- 7.1 Pavê Napoleão
- 7.2 Delícia de Abacaxi

8. Glacê

- 8.1 Glacê de Abacaxi

BEBIDAS

1. Licor

- 1.1 Licor de abacaxi

Outras denominações

Receitas de Caritas

- Panqueca (para 6 pessoas)
- Risoto com Bulgor (para 5 pessoas)

INVENTÁRIO DOS DOCUMENTOS AVULSOS (folhas de papel pautado, madeira; folhas de caderno; propagandas - ThreeBond 1000 basta somente uma gota e 10 segundos - , pedaços de papel ofício,

- 1. Bolo de Sagú (folha de papel pautada pequena branca)
- 2. Sufler de alfaci (pedaço de papel madeira)
- 3. Receita sem título (em dois pequenos pedaços de papel ofício)
- 4. Marcatexto (texto datilografado): *“Francisco, sentindo que o “Amor não é amado”, empenhou toda sua vida para que na sua pessoa e na vida dos irmãos. Deus fosse glorificado”*. Niterói, 04/10/1993, Irmãs Missionárias Capuchinhas
- 5. Bagels de pessach - biscoitos (pequeno pedaço de papel ofício)
- * Pessach significa Passagem; em inglês, é o Passover. É a celebração judaica da conquista da liberdade da escravidão no Egito.
- 6. Bolo de fubá (pequeno pedaço de papel pautado)
- 7. Pão de queijo (receita datilografada em papel ofício)
- 8. Receita de bolo para três formas (receita manuscrita na propaganda da Folhinha Maizena de 1981)
- 9. Fazia para Irmã Victricia - misture uma colher de café de mel e uma colher de café de vinagre de maçã em um copo co/água e tome pela manhã e a noite (pequeno pedaço de papel ofício)
- 10. Angú - Casa Frei João Pedro 20/03/2003 (receita manuscrita em pequeno pedaço de papel ofício)
- 11. Bolo Fino (folha de caderno pequeno)
- 12. Bolo de Fubá - Irmã Penha, São Paulo, 20/11/2004 (folha de caderno pequeno)

Anexo 2 - Inventário das receitas do Manuscrito das Irmãs Missionárias de Jesus Crucificado

Depoimento por escrito de Irmã Rita

“Com os salgadinhos as irmãs ajudavam a manter as necessidades da casa e também do noviciado. Eram vendidos na cantina que ficava ao lado da casa. Hoje a cantina está alugada. Estas receitas algumas tem mais de 45 anos.”

Descrição do Manuscrito Culinário

As receitas culinárias estão registradas em um caderno com espiral, sem capa. As folhas possuem a cor sépia e a letra apresenta-se na cor azul de uma caneta esferográfica. Há manchas de bolor presentes na folhas do caderno, marcas da ação do tempo. As páginas são totalmente aproveitadas e numeradas pela autora. As folhas são pautadas. A maioria das receitas é manuscritas. Algumas foram recortadas de revistas. Outras de propagandas das marcas: Sazon, Leite Moça. Há também folhas em branco. No final do caderno há um índice das receitas. Este manuscrito possui como dimensões: 22,5 cm de comprimento, 16 cm de largura e 2 cm de profundidade. As letras das receitas são diferentes. Algumas receitas apresentam uma caligrafia trêmula, característica de pessoas idosas.

Inventário de Receitas

SALGADOS

1. Molhos

1.1 Molho bechamel e espinafre

**Servir com pão torrado em fatias finas ou sobre batatas cozidas doce ou inglesa*

**É boa guarnição p/ carnes e peixes*

1.2 Molho branco

1.3 Molho lone

1.4 Molho Gerusa

**Use com legumes, espinafre etc.*

1.5 Molho de macarrão

2. Saladas / Legumes

2.1 Salada de espinafre

2.2 Maionese caseira

2.3 Maionese de cenoura

**Sirva gelada*

2.4 Chuchú a Knor

2.5 Maionese deliciosa

2.6 Salada de repolho

3. Bolinhos / bolos / tortas

3.1 Bolinhos de arroz

3.2 Bolo de sal

3.3 Bolo salgado

3.4 Bolo salgado (2ª receita)

3.5 Bolo do Piauí

3.6 Torta de carne moída

3.7 Peta

3.8 Bombinha da vovó

**Cortar em forma de tampinha e recheiar com creme*

3.9 Rocambole de batatas

3.10 Bolo salgado (3ª receita)

3.11 Bolo do Piauí (2ª receita)

3.12 Bolo SENAC

** Pode-se substituir a goma por 3 copos de trigo e queijo.*

4. Massas em geral

4.1 Panquecas

4.2 Souflé

** Usar mistura ou verdura*

4.3 Pastelão

4.4 Torta de pão

**Enfeitar com que quiser*

4.5 Macarrão cremoso ao forno

4.6 Pizza Napolitania

4.7 Pizza

5. Patê

5.1 Patê de salsichas

6. Carnes

6.1 Lagarto

7. Cremes

7.1 Creme de milho verde

**Servir frio*

8. Salgadinhos

- 8.1 Pasteisinhos especiais
- 8.2 Ravioli
- *Pode substituir os recheios*

9. Pirão

- 9.1 Pirão de legumes
- *Servir com arroz*

10. Rosca / Pão

- 10.1 Rosca de polvilho
- 10.2 Pão italiano
- 10.3 Pão de queijo
- 10.4 Pão delicioso de queijo e polvilho
- *Sirva de preferência, ainda quente.*
- 10.5 Pão de leite e alho
- 10.6 Pão de minuto com queijo
- 10.7 Pãezinhos de mel
- 10.8 Pão de água
- 10.9 Pão de batata para jantar
- 10.10 Fofinhos de minuto
- *Os pãezinhos podem ser pincelados com gema desfeita em manteiga, antes de irem ao forno. Sirva quentinhos.*
- 10.11 Pão doce de fôrma
- *Sirva de preferência no dia seguinte. Se gostar, junte à massa do pão frutas cristalizadas e uvas-passas.*
- 10.12 Pão Biscuit
- *Dá, mais ou menos 20 pãezinhos.*
- 10.13 Pãesinhos para lanche

11. Cuscuz

- 11.1 Cuscus de tapioca
- *O leite de coco pode ser substituído por leite condensado ou leite de vaca*
- 11.2 Cuscus de beringela

12. Cereal

- 12.1 Arroz do Cárpeço

13. Aves

- 13.1 Frango à Taffarel
- *Servir quente*

DOCES

1. Glacês

- 1.1 Glacê Suspiro

- *Calda em ponto de espelho bem forte (açúcar e água)*
- *Não precisa ir ao forno para secar*
- 1.2 Leite condensado

2. Bolos

- 2.1 Pão de ló
- 2.2 Pé de moleque
- *Embrulhe em papel salofane*
- 2.3 Bolo do dia
- 2.4 Bolo de macacheira
- 2.5 Bolo Fanta
- 2.6 Bolo de tapioca de caroço
- 2.7 Bolo de 1 ovo
- 2.8 Bolo Sousa Leão
- 2.9 Bolo de Nescau

3. Pudim

- 3.1 Pudim quero mais
- 3.2 Pudim de leite
- *Desenformar depois de frio*

4. Creme

- 4.1 Creme de abacaxi

5. Pavê

- 5.1 Pavê de chocolate

BEBIDAS

1. Xixi

- 1.1 Xixi gostoso

2. Batida

- 2.1 Batida de graviola
- *Pode substituir por suco de goiaba, coco, caju, etc e a vodka por pinga. Para fazer refresco, retire a bebida.*

3. Refrigerante / refresco

- 3.1 Fanta
- *Se quiser gasosa, por 1 colher (sobremesa) de bicarbonato*

DICAS

Curese com remédios caseiros
Jaime Burning
Cx. P. 628
85.800 - Cascavel PR

1. Purificação do Sangue

Vida e Natureza Ed. Loyola

a) ao levantar

- meio copo de suco de limão puro (não tomar nada pelo espaço de 1 hora)

b) jejum matinal:

- tomar, de meia em meia hora, meio copo d'água

c) às 10 horas - tomar 1 copo de suco de ervas (confrei, folha de batata, tansagem, couve, etc)

d) Almoço

- verduras cruas (repolho, alface etc.)

- raízes - cebola, beterraba, nabo, ou tomate, pimentão, chuchu, etc.

Tempero: limão, alho, óleo doce, gergelim torrado e moído

e) Lanche - 1 fruta

f) Jantar: sopa de legumes ou banana amassada com aveia ou germe de trigo

g) à noite: um colher de mel com água

2. Pomada milagrosa

1 punhado de folhas de espirradeira

1 folha de confrei

Fritar com banha de galinha até ficarem bem secas

Retirar as folhas e colocar 1 quadradinhos de cera de abelhas na gordura ainda quente. Mexer bem p/ derreter a cera e levar até ficar cremosa.

3. Alho sativo (p/ pressão alta, gripe, etc.)

250 grs. de alho

½ litro de álcool

Deixar em infusão durante 10 dias. Coar.

Tomar 5 gotas por dia.

4. Para colesterol

- Juntar sementes de laranja

- Depois de secas, moer, pisar ou bater no liquidificador e peneirar p/ tirar as cascas

Tomar 3 vz ao dia 1 colherinha de pó, durante 40 dias.

2 - Colocar em pedaços a beringela de molho na água e tomar 2 vz ao dia.

3 - Bater no liquidificador

Pedacinhos de beringela

Suco de laranja

Tomar em jejum, um copo.

5. Para amebas

Hortelã miúdo (sumo) 1 colher de café

Mel de abelha - 1 cl. de sopa

Misturar. Tomar, em jejum, uma colher de sopa, por alguns dias.

6. Atingidos por “Derrame”

1 gr moscatel imperial

4 vds aguardente alemã granada composta

4 cxs pílula “contra”

2 purgantes caromelana em pó

1 fava puxiri

1 fava noz moscada

Colocar os ingredientes num litro

Ralar as favas

Deixar 3 dias de infusão

Dose: 1 cl. de sopa ao dia

OBS. Quem sofre de rins e diabético, não pode tomar.

Outra receita:

1 vol biotônico

1 vol aguardente

1 fava puxiri

1 fava noz moscada

7. Para gastrite

Pau pereira - 3 vz ao dia

8. Para ameba (2ª receita)

80 fls melão São Caetano

1 lt de água fervida

Bater no liquidificador

1 copo p/lavagem e 1 copo p/ tomar 3 dias seguidos

9. Limpeza de pele. Serve p/ cabelo

1 c/ sopa azeite doce

1 x leite de vaca

5 gotas de limão

10. Para gastrite

1) 1 folha de couve

½ copo de leite

Bater no liquidificador e tomar meia hora antes do desjejum

Dieta: deixar café, frutas ácidas, comidas gordurosas, refrigerantes, álcool, doces concentrados. Comer algo a cada 3 horas.

2) Suco de repolho s/ açúcar, meia hora antes das refeições.

3) Suco de saião com leite. ½ copo. 3 vz ao dia. Cura úlcera.

Inventário dos Ingredientes - quantidade de vezes que apareceu no caderno

Manteiga (25)	Gordura / banha (3)
Farinha de trigo (37)	Macaxeira (1)
Leite (43)	Côco (3)
Espinafre (3)	Abacaxi (1)
Queijo ralado/parmezon (14)	Gelatina de abacaxi (1)
Sal (45)	Fanta (1)
Ovos (42)	Leite condensado (1)
Cebola (13)	Leite de côco (3)
Tomate (6)	Tapioca (2)
Limão (6)	Ameixa (1)
Azeite de oliva (1)	Margarina (7)
Arroz (1)	Leite Moça (2)
Cheiro verde (4)	Pinga (1)
Pó Royal (8)	Laranja (2)
Óleo (23)	Gelo (2)
Carne (1)	Vodka (1)
Carne moída (3)	Graviola suco (1)
Frango (1)	Pimenta do reino (3)
Molho de tomate / puré de tomate (5)	Queijo cremoso (1)
Mostarda (1)	Macarrão parafuso (1)
Açúcar (22)	Uva passa branca (1)
Água (17)	Licor de menta (1)
Fermento em pó (22)	Chocolate em pó (1)
Maisena (12)	Biscoito inglês (1)
Rapadura (1)	Lingüiça calabresa (1)
Amendoim torrado ou moído (1)	Arroz (1)
Farinha de mandioca (2)	Pimentão (3)
Salsichas (1)	Ervilha (1)
Queijo (1)	Toucinho defumado (1)
Azeite (2)	Frango: coxas e sobrecoxas (1)
Pimenta (3)	Orégano (2)
Lagarto (1)	Polvilho azedo (1)
Vinagre (1)	Queijo fresco (1)
Alho (5)	Fermento para pão (3)
Pão (1)	Bicarbonato de sódio (2)
Cenoura (6)	Mel de abelha (2)
Batata inglesa (5)	Canela (2)
Azeite doce (2)	Cravo da Índia (1)
Salsa (2)	Noz moscada (1)
Azeitona (3)	Açúcar refinado (1)
Milho verde em conserva (1)	Sardinha (1)
Creme de leite - lata (4)	Cremogema (1)
Caldo knor (6)	Berinjela (1)
Chuchú (1)	Molho de pimenta (1)
Maionese (1)	Farinha de milho (1)
Creme de cebola (1)	Alecrim (1)
Goma (7)	Vinho (1)
Polvilho (2)	Nescau (2)

Inventário dos utensílios de Cozinha - quantidade de vezes que apareceu no caderno

Colher de sopa (37)	Papel salofone (1)
Fogo brando (8)	Congelador (1)
Fogo baixo (3)	Geladeira (2)
Colher de pau (3)	Colher (14)
Xícara (28)	Rolo (1)
Copo (27)	Papel para embeber gordura (1)
Prato (5)	Espremedor (2)
Garfo (2)	Tigela (2)
Xícara de chá (9)	Forma (10)
Liquificador (18)	Forno (22)
Frigideira (1)	Colherinha (4)
Pirex (4)	Garrafa (3)
Vidro (1)	Tabuleiro (7)
Refrigerador (2)	Colher de sobremesa (7)
Colher de café (4)	Gaveta de gelo (1)
Colher de chá (12)	Forma refratária (2)
Peneira (4)	Forma retangular (1)
Assadeira (4)	Vasilha (3)
Forma com furo no centro (2)	Vasilhame (1)
Pires de café (1)	Forminhas para empada (1)
Panela (5)	Bacia (1)
Pano (2)	
Mármore (1)	

Abreviaturas

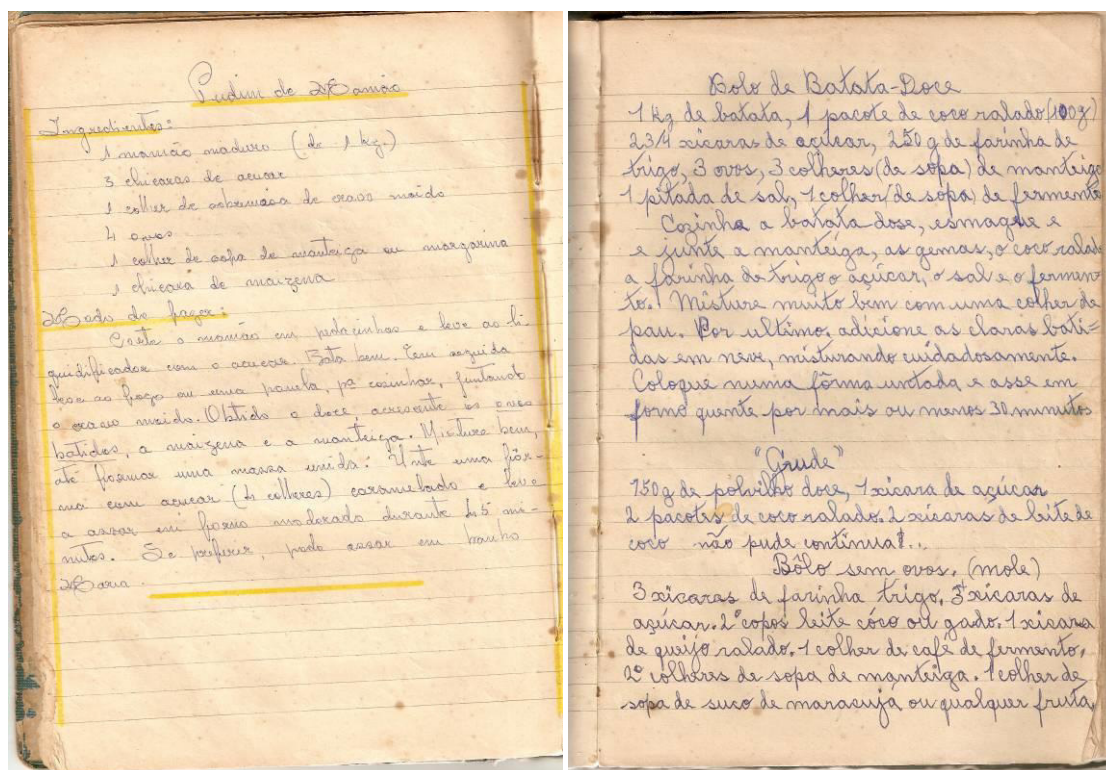
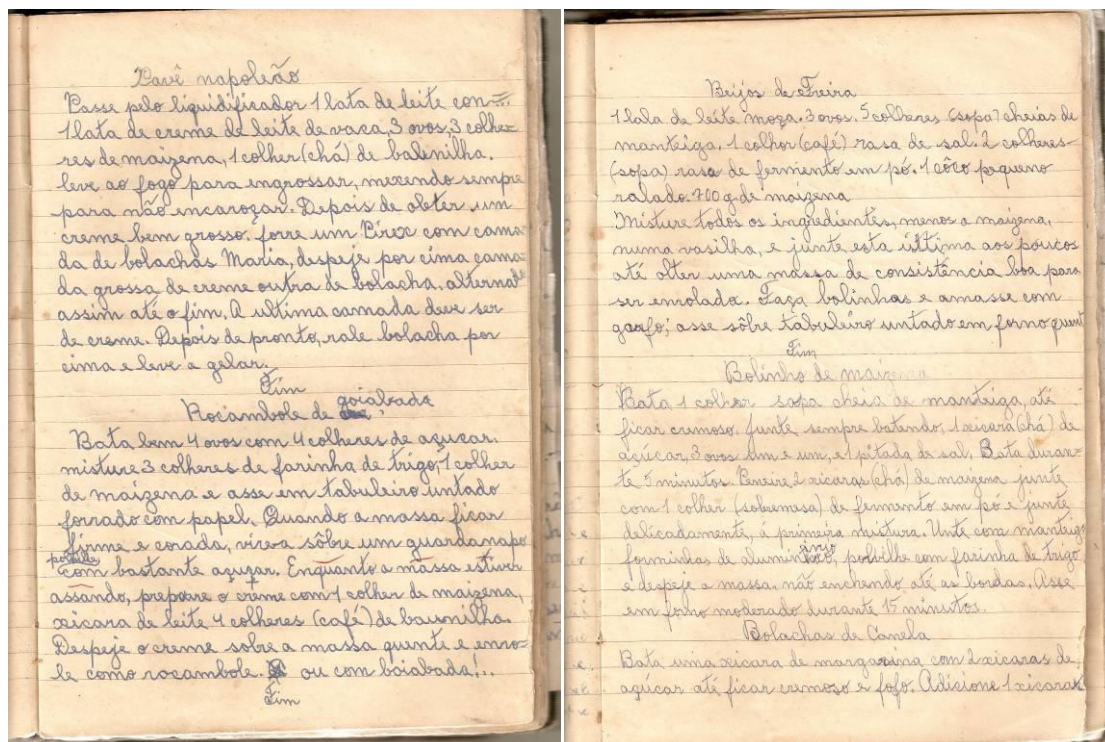
f. trigo - farinha de trigo	p/ assar - para assar
½ litro - meio litro	c/ o garfo - com o garfo
cl. de sopa - colher de sopa	+ ou - - mais ou menos
p/ carne - para carne	cl. chá - colher de chá
1 x - uma xícara	Dp - depois
2 cls sopa - duas colheres de sopa	Qdo - quando
c sopa - colher de sopa	Sp - sem parar
8 cs sopa - oito colheres de sopa	cl. sobremesa - colher de sobremesa
½ copo - meio copo	grs. - gramas
½ colher - meia colher	3 vz - três vezes
cl. sopa - colher de sopa	200 g. - 200 gramas
c/ de chá - colher de chá	500 gs - 500 gramas
1 k - um quilo	200g - 200 gramas
2 lts - dois litros	½ kg - meio quilo
1 lt - um litro	½ q. - meio quilo
Fª de trigo - farinha de trigo	¾ de copo - três quartos de copo
250 grs - 250 gramas	Vds aguardente - vidros de aguardente
10' - 10 minutos	Cxs - caixas
3 cl de manteiga - 3 colheres de manteiga	Vol - volume
c/ sôro - com soro	Fls de melão - folhas de melão
s/gelo - sem gelo	1 c/ sopa - 1 colher de sopa
c/ o açúcar - com o açúcar	

Ortografia das palavras

Parmeson, parmesão (aparece as duas formas)
 Mínimo - mínimo
 Sôbre - sobre

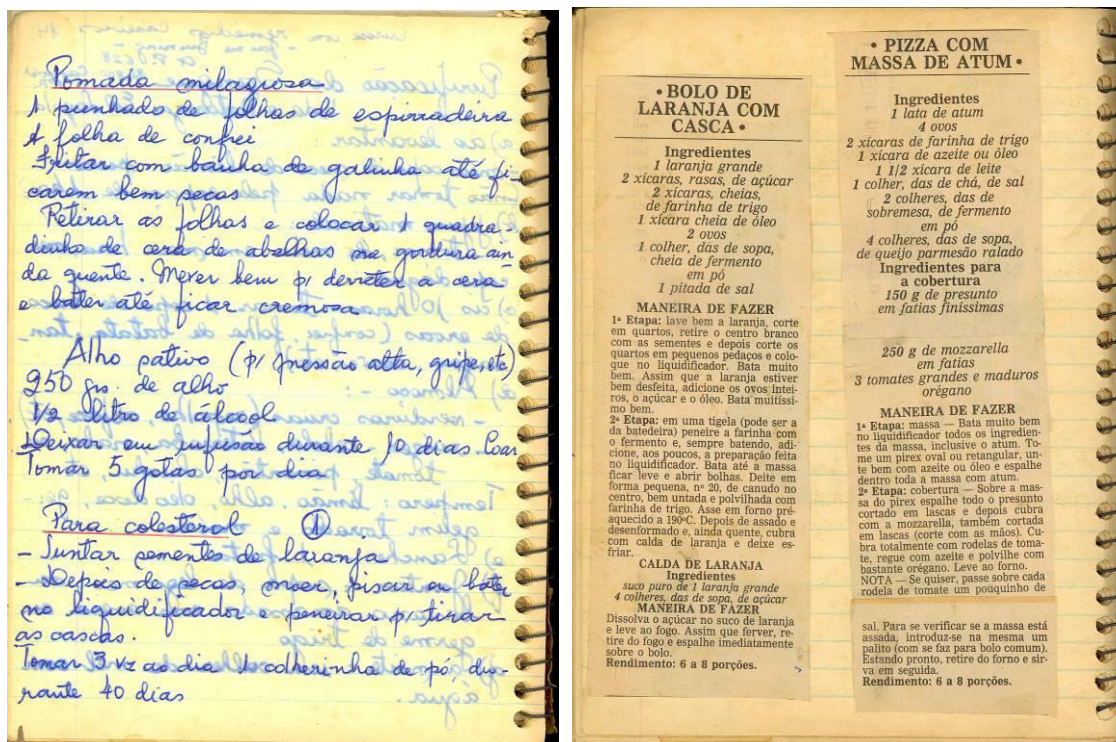
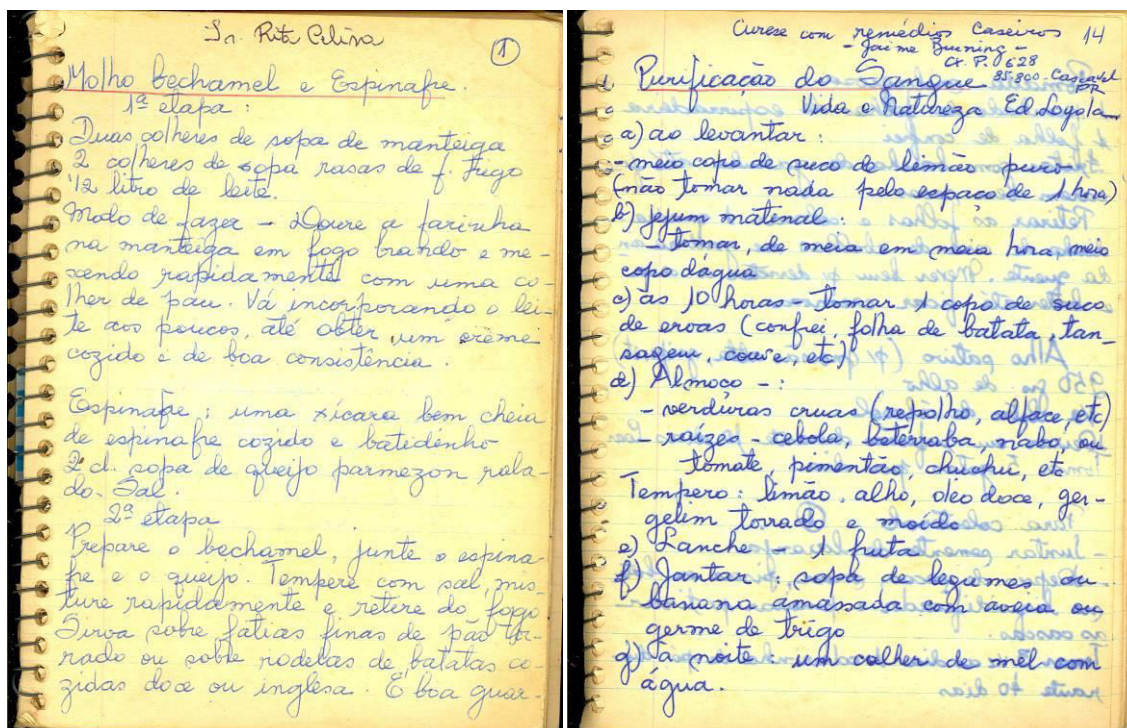
Açucar - açúcar
Água, água (aparece as duas formas)
Patê - patê
Pasteisinhos - pasteizinhos
Humedeça - umedeça
Mingau - mingau
Macacheira - macaxeira
Coco - côco
Sôro - soro
Tabuleiro, tabuleiro (aparece as duas formas)
Cuscus - cuscuz
Curese - cure-se
D'água - d'água
Beringela - berinjela
Liquidificador - liquidificador
Fôrma - forma
Campeão - campeão
Pão de ló - pão de ló
Fôfa - fôfa
Fechado - fechado
Maizena, maisena (aparece as duas formas)
Côa - coa
Quizer - quizer
Tijela, tigela (aparece as duas formas)
Pãesinhos - pãezinhos
Beringela - berinjela

Anexo 3 - Manuscrito digitalizado das Irmãs Capuchinhas

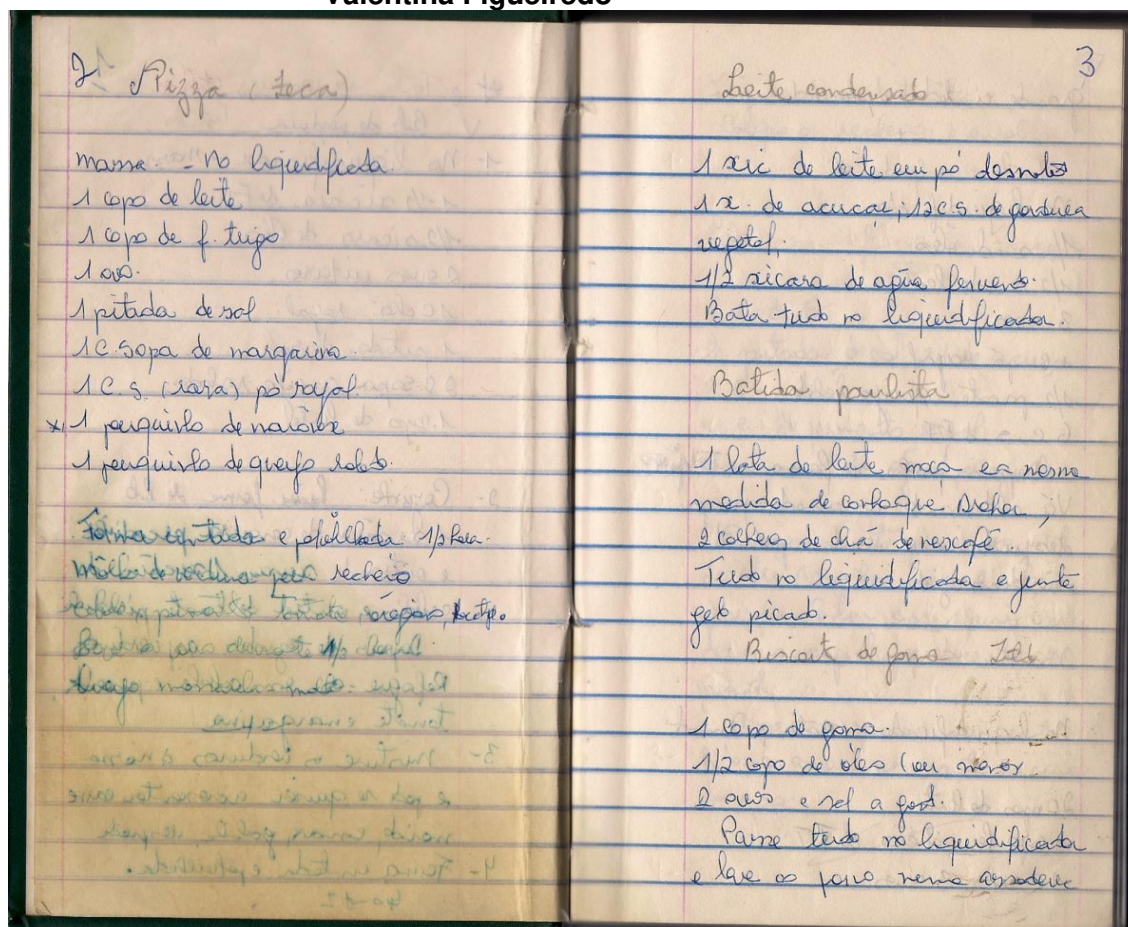


Anexo 4 - Manuscrito digitalizado das Irmãs de Jesus Crucificado - Castelo Branco III e Valentina Figueiredo

Castelo Branco III



Valentina Figueiredo

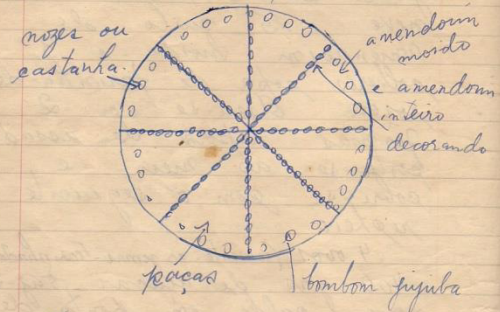


Corta de amendoim.

Batem-se 9 gemas com 9 colheres sopa de açúcar. Junta-se as claras com neve e 1/2 quilo de amendoim moído e 3 colheres sopa de farinha de rosca. Assa-se em 2 formas depois de assada corta-se ao meio e come-se com o seguinte recheio.

4 ovos (somente as gemas - sem picados)
400 grs. de açúcar faz-se uma calda em ponto de pasta quando morna junta-se as gemas passadas em peneira e vai do fogo brando mexendo sempre para não pegar no fundo da panela.

Quando começar a engrossar junta-se o leite puro de coco até dar consistência. Na coléta põe-se amendoim e passas e nozes.



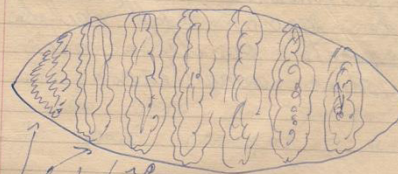
9º servido gelado.

Arroz a valenciana.

Lave os figos para a panela com água quente morna, pinte e pule cortada em pedacinhos e frite. Apresente 3 ou 4 tomates de preferência e deixe desmanchar. Depois de cozido, depois de botar a panela, coloque o arroz, depois coloque os tomates (3 ou 4) junte água ^{quente} e sal e deixe cozinhar em fogo brando. Depois de cozidos antes de virar o arroz de firme, adicione azeitona, toucinho de fumeiro, paio (tudo previamente cozido) (100 grs. de cada).

Chutney e água travessa e cubra com queijo parmesão ralado.

Imitatura do prato de verdura com camarão



batatinha
cenoura Refeta a arrumação
vagem intercalando as verduras
alúca variando as cores.

DOCES

1. Pudim

1.1 Pudim de côco

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Côco, gemas, Açúcar, farinha de trigo, leite	Chicara, colher, liquidificador, forma, papel impermeável, forno	Côco, chcaras	-

2. Bolo / Torta

2.1 Torta de amendoim - servida gelada

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Gemas, açúcar, claras, amendoim (moído e inteiro), farinha de rosca, leite de côco, passas, nozes ou castanhas, leite de côco	Colher de sopa, fôrmas, peneira, fôgo, panela	Fôgo, fôrma, Passas - paças Forma - fôrma Fôgo - fogo	½

2.2 Bolo suave

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Ovos, açúcar, farinha de trigo, pó royal, leite de côco, laranja, limão, manteiga ou margarina, leite,	Chícaras, colher (sopa), formas	Colher de sopa - colher de sôpa;	Chics.; far. de trigo;

2.3 Torta de banana

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Banana anã, margarina, farinha de trigo, açúcar, fermento, ovos, leite, sal, canela,	Colher (sopa), chícaras (chá), colher (café), forno	Sôpa - sopa; forma - fôrma;	Chics.; ½;

3. Creme

3.1 Creme Déa

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
-------------	-----------	------------	------------

Leite condensado, ovos, ameixa, maisena, leite de vaca, sal, manteiga, baunilha, água, limão ou laranja, açúcar	Lata, colher (sopa), copos, colher (chá),	Maizena-maisena, açúcar,	c. de sopa, grs,
---	---	--------------------------	------------------

4. Doces

4.1 Casinha de chiclets

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Caixas de chiclets, carteiras de cigarro de chocolate, chocolate granulado, pipocas, jujuba, pirolitos, açúcar cristal tinturado de verde	Taboas, taboleiro, espelho (para fingir um lago), arame	Taboas-tabuas; pirolito-pirulito; cores-côres; pizo-piso; taboleiro-tabuleiro; açúcar;	½; grs;

SALGADOS

1. Peixe

1.1 Peixe Pompadour

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Peixe (cioba ou camurim), vinho d'alho (limão, vinagre, alho, pimenta do reino, sal), tomate, cebola, estrato de tomate, manteiga, azeite, batatas xuxús, ervilhas, rabanetes, alface, azeitonas	Prato, bandeja, copo	Estrato de tomate-extrato de tomate, xuxús, maionese - maionese; doce-dôce;	-

2. Molho

2.1 Maionese (Astúcias da cozinha)

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Ôvo, sal, pimenta do reino, mostarda, azeite, caldo de limão, azeite de oliva, óleo de amendoim	Colher (café), faquinhas, liquidificador, colher (sobremesa),	Ôvo-ovo;	-

3. Carne

3.1 Pernil (Colchão de porco temperado)

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
-------------	-----------	------------	------------

Ovos, manteiga, sal, leite, farinha de trigo, pó royal, creme de queijo, flores da massa, queijo parmeson,	Colher (sopa), colher (café), rolo, forno,	-	½; chic.; far. trigo; grs; f. tr.;
--	--	---	------------------------------------

4. Ave

4.1 Peru de baiana

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Peru, vinho d'alho (pimenta do reino, alho, sal, vinagre, folha de louro), banha, margarina ou manteiga, batata, ovos, leite, alface, cenoura, azeitona, ervilha, beterraba, rabanete, tomate, azeitona verde	Assadeira, colher de sopa	Azas - asas; estrato de tomate - extrato de tomate;	c. s. (colher de sopa);

5. Massas e salgadinhos

5.1 Rebuçado de salsicha

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Manteiga, banha ou margarina, ovo, leite, sal, farinha de trigo, salsichas, óleo	Chicara, colher (chá), pedra mármore	Chicara; ovo-ôvo; sobre-sobre; eles - êles; óleo-óleo	Grs.; ½; chic. de leite; far. de trigo

5.2 Massa folhada pobre

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Farinha de trigo, manteiga, banha, água, sal,	Colher de sopa, geladeira	-	½; f. trigo; grs; c.s.;

5.3 Massa folhada rica

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Ovos, água, manteiga, farinha de trigo, banha, manteiga ou margarina	Colher de sopa, vasilha, geladeira, rolo	Rôlo - rolo;	Chic.; c. s. ; f. trigo; grs; ½;

5.4 Empadinhas de camarão

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
-------------	-----------	------------	------------

Margarina, ovos, água, sal, farinha de trigo, tomate, cebola, pimentão verde, cheiro verde, óleo, camarões, leite, extrato de tomate	Chícaras, chicara (café), liquidificador, copo, colher (sopa), forminhas	Óleo-óleo; extrato - extrato;	Grs; chics.; far. de trigo; k.;
--	--	-------------------------------	---------------------------------

5.5 Pitza

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Alho, óleo, cebola, tomates, sal, pimenta, margarina, bolachas Cream-crak, queijo mozzarella, oregano	Chicara (chá), colher (sopa), fogo, forma	Môlho - molho; óleo - óleo; fogo - fogo; mozzarella - mussarela; forma - fôrma; seca - seca;	½; chic.;

Novembro - 1967

SALGADOS

1. Legumes e Saladas

1.1. Verduras com camarão

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Verduras, água, sal, tomate, cebola, pimenta do reino, pimentão, cheiros verdes (coentro e cebola verde), molho vegetal, mostarda, pickes, limão, manteiga, azeite, camarão, nata ou creme de leite, leite, ovos, batata, vinagre, rosas de tomate, folhas e haste de pimentão	Colher (sopa), xícara (chá), xícara (café), liquidificador,	Xicara - chicara; folhas - folhas;	-

1.2 Couve ao molho branco

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Couve, água, sal, manteiga, molho de tomate, molho branco, queijo parmezon	Pirex	Molho - molho;	-

2. Peixe

2.1 Peixe sem espinha

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Cioba, água, vinho branco, sal, limão, cebola, alho, azeite, camarões, tempero verde, extrato de tomate, batatinhas, tomate, ovos, ervilhas, azeitonas, picles, mostarda	Chicara, forno, assadeira, papel impermeável,	Molho - molho; forno - forno;	Chic.; ½;

3. Cereais

3.1 Arroz a Valenciana

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Banha ou manteiga, cebola, tomates, arroz, sal, água, lingüiça, toucinho defumado, paio, queijo parmezon	Panela, forno, travessa	Fôgo - fogo; forno - forno; parmezon - parmeson; côres - cores	Grs;

4. Massas e Salgadinhos

4.1 Charutinhos ciganos (salgadinho)

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Queijo, manteiga, trigo, água, sal, farinha de rosca, ovo, camarão, piches, savora (mostarda), tomate, extrato de tomate, cebola	Colher (sopa), copo, liquidificador	Oleo - óleo; piches - picles;	1/2,;

4.2 Troxinhas de camarão

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Farinha de trigo, banha ou margarina, manteiga, fermento, leite, camarão, mortadela, gordura	Colher (sopa), copo, rolo, forno	Forno - forno	½;

4.3 Salgadinho Lisboa

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Margarina, fermento, queijo, sal, ovo, farinha de trigo, farinha de rosca	Colher (sopa), colher (chá),	-	-

4.4 Rigatone

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Água, sal, rigatone, patê de fígado, queijo parmeson, ovo, carne, cebola, tomate, pimentão, cheiro verde, alho, vinagre, gordura, presuntada, espinafre, molho de tomate	Liquidificador, fôgo, garfo, panela, forma pirex,	parmezon - parmeson; ôvo - ovo; fôgo - fogo; môlho - molho;	½; grs;

5. Pudins e Cremes

5.1 Pudim de miolo com presunto

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Miolos, cebola, tomate, ovos, queijo, farinha de rosca, farinha de trigo, manteiga, sal, mortadela	Colher (sopa), liquidificador, fôrno	Fôrma - forma; fôrno - forno	Far. de rosca; far. de trigo,

5.2 Estrogonofe

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Filé, toucinho, tomates, cebola, molho vegetal, mostarda, picles, manteiga ou margarina, pimenta do reino, alho, cheiro verde, sal, água, creme de leite	Colher (sopa), colherinha, liquidificador, peneira, fôrno, prato	Tempêros - temperos; sôpa - sopa; fôrno - forno; môlho - molho;	½; far. de trigo;

6. Molhos

6.1 Molho bolonêza

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Oleo, alho, cheiros verde, extrato de tomate, noz moscada, orega, água	Fôgo, peneira, colher (sopa), geladeira	Sôbras - sobras; oleo - óleo; fôgo - fogo;	Far. de trigo;

6.2 Mólho branco

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Leite, farinha de trigo, maisena, manteiga, sal, cebola, noz moscada, leite, pickles, molho vegetal, camarão, ovo	Colher, panela	Maizena - maisena;	½; far. de trigo;

7. Carne

7.1 Língua nevada

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Língua, vinho branco, limão, sal alho, cebola, cheiros verde, óleo, água, queijo parmezon	Faca, pirex, forno	Mólho - molho; óleo - óleo;	Chic.;

DOCES

1. Bolos / Tortas

1.1 Bolo escuro

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Açúcar, leite de côco, farinha de trigo, manteiga, óleo, ovos, chocolate, pó royal, noz moscada,	Copos, colher (sopa), colher (chá),	Açúcar - açúcar; sôpa - sopa; óleo - óleo;	Grs,

1.2 Bolo de festa

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Ovos, açúcar, farinha de trigo, manteiga ou margarina, óleo, vinho branco, ameixa, pó royal	Colher (sopa), colherinhas, forno	Forno - forno; meses - meses	Chics.; grs; mant.;

1.3 Torta de laranja

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Manteiga, açúcar, ovos, laranja, farinha de trigo, leite, fermento, creme de leite, chocolate granulado, baunilha	Xícaras, garrafa, colher de sopa, colher de chá, refrigerador	Açúcar - açúcar; xícaras - chicanas;	Grs; far. de trigo, gar. (garrafa); colher s.; chic.;

1.4 Torta Elizabeth

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Ovos, manteiga ou margarina, açúcar, leite, limão, farinha de trigo, fermento em pó, sal, chocolate em pó, castanha, goiabada, creme de leite, suspiro, vinho branco, chocolate amargo, leite, ameixas	Copo, colher (sopa), colher (café), peneira, formas, chicara (chá), garfo	Açucar - açúcar; formas - fôrmas; bôlos - bolos	Gr.; ½; far. de trigo; ferm. em pó; chic.;

1.5 Bolo de chocolate

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Trigo, nescau, margarina, coca cola (pequena), açúcar, leite de coco, pó royal, ameixa, ovos, leite condensado,	Chicaras, vidro, colher (sopa), tabuleiro, fogo,	Chicara - xicara; açúcar - açúcar;	½;

1.6 Bolo ciume

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Açucar, água, manteiga, farinha de trigo, ovos, côcos,	Xícaras (chá), fôrno, forminhas	Açucar - açúcar; côco - coco; fôrno - forno;	Xs. (xícaras); grs.;

2. Doces

2.1 Maças gelatinadas

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Maças, gelatina vermelha, água, açúcar, creme de chantilly	Chicaras, palito, garfo, panela com tampa, prato,	Maças - maçãs; açúcar - açúcar;	Chic.;

2.2 Dôce de castanhas

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Castanha de caju, açúcar, ovos, leite, manteiga, essência de baunilha	Chicara (chá), panela, fogo, colher (sobremesa), colher (café)	Cajú - caju; açúcar - açúcar,	Chic.; ½;

3. Cremes

3.1 Creme de chantilly

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Ovos, açúcar, creme de leite, baunilha	Colher (sopa), colher (chá)	Açucar - açúcar;	-

Anexo 7 - Manuscrito 02 da Congregação Franciscanas de Dillingen

SALGADOS

1. Molhos

1.1 Mayonaise deliciosa

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Ovos, limão, sal, água, massa de tomate, cebola, conservas, azeite, molho inglês,	Colher (sopa), chicara, colher (chá), vasilha, pirex, tampa, geladeira	Maionaise - maionese;	c. s. (colher de sopa), ½ ch.; c. c. (colher de chá); ad. (adiciona), porq. (porque)

1.2 Molho de tomate

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Tomates, manteiga, farinha de trigo, cebola, louro, sal,	Chicaras, colher (sopa), peneira,	Môlho - molho;	Chs.; c. s.; mant. (manteiga); ft. (farinha de trigo), fer.(fermento),

2. Purê

2.1 Pureé de batatas

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Batatas, água, leite, manteiga, sal, fermento,	Panela, fogo, passador de batatas, chicaras, colher (sopa),	Sêcas - secas; fôgo - fogo; fôfo - fofo;	Chs.; ad-se (adiciona-se); c.s. (colher de sopa), c. c. (colher de chá); 1/3; ch.; c. fermento;

3. Massas e salgadinhos

3.1 Nhoque

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Batatas, queijo parmesão, ovos, sal, noz moscada, farinha de trigo, água, banha, molho de tomate, queijo	Chicaras, colher (chá),	Parmesão - parmezon; parmeson; nosmocada - noz moscada; môlho - molho;	Chs.; ½; ad -se; ¼; f. t. (farinha de trigo);

DOCES

1. Bolos / Tortas

1.1 Bolo Parabens

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Manteiga, assucar, baunilha, fermento, leite, sal, farinha de trigo, ovos, maisena, ameixas, passas,	Chicara, colher (chá), fôrmas, forno, colher (sopa), fogo,	Sêcos - secos; fôrmas - formas; maisena - maizena; fôgo - fogo; bôlo - bolo,	¾; ch.; mant.; ½; ass. (açúcar); c.c. (colher de chá); ferm.; chs.; ft; ad -se; c. s. (colher de sopa)

2. Coberturas e cremes

2.1 Glace ornamental

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Açúcar, água, ovos, limão, corante,	Chicara, colher (chá),	Assucar - açúcar;	½; ch.; c.c.; qdo. (quando); ass. (açúcar); ad-se; pco (pouco);

3. Sorvete

3.1 Sorvete baiano

Ingrediente	Utensílio	Ortografia	Abreviação
Leite condensado, leite, chocolate ou nescau, água, ovos, limão, nozes, baunilha	Lata, colher (sopa), chicara, panela, fogo, peneira, frigidaire (gaveta),	Nescal - nescau; fogo - fogo;	c.s.; ch.; ad-se; qdo; pco;

Anexo 8 - Manuscrito 03 da Congregação Franciscanas de Dillingen

Caderno mais antigo - década de 30 - caneta tinteiro preta

SALGADOS

1. Massas e salgadinhos

- 1.1 Raviolos de carne
- 1.2 Rissoles
- 1.3 Croquetes de bacalhau
- 1.4 Empadas de camarão
- 1.5 Empadas de queijo
- 1.6 Torta de batata
- 1.7 Ninho de passarinho com macarrão suíço
- 1.8 Bolo de macarrão
- 1.9 Macarrão com molho
- 1.10 Macarrão a italiana
- 1.11 Massa para macarrão
- 1.12 Raviole
- 1.13 Macarrão diplomata
- 1.14 Bolinhos de aipim
- 1.15 Empadas
- 1.16 Empadas de camarão
- 1.17 Massa para macarrão
- 1.18 Nhoque de batatas
- 1.19 Talharim "a stroganoff"
- 1.20 Lasanha à moda de Nice
- 1.21 Capeletes
- 1.22 Caneloni com cogumelos
- 1.23 Massa para empada

2. Pudim

- 2.1 Pudim de peixe
- 2.2 Pudim de bacalhau
- 2.3 Pudim de carne

3. Molho

- 3.1 Molho branco
- 3.2 Vinho d'alho (para tempero)
- 3.3 Fermento inglês
- 3.4 Molho branco
- 3.5 Molho inglês
- 3.6 Molho Sergipano
- 3.7 Recheio de xuxú
- 3.8 Conservas
- 3.9 Recheio de carne ou galinha
- 3.10 Recheio de camarão
- 3.11 Mólho
- 3.12 Tempêro completo (Da revista "Capricho")
- 3.13 Maionese simples
- 3.14 Molho francês
- 3.15 Mólho de tomates
- 3.16 Vinho d'alho
- 3.17 Tempêro

4. Saladas e legumes

- 4.1 Salada Margarida

- 4.2 Repolho refogado

5. Carne

- 5.1 Bifes abafados com batata recheiada e trancinhas
- 5.2 Brochalone
- 5.3 Língua à milaneza
- 5.4 Bifes enrolados
- 5.5 Fígado à milaneza
- 5.6 Bife bismark
- 5.7 Picadinho americano
- 5.8 Falso lombinho
- 5.9 Almondegas
- 5.10 Bifes à milanesa
- 5.11 Roast-Beef

6. Peixe e frutos do mar

- 6.1 Bacalhau a francesa
- 6.2 Peixe escabeche
- 6.3 Casquinha de carangueijo

7. Cremes

- 7.1 Vatapá
- 7.2 Creme de camarão

8. Pão

- 8.1 Pão recheado

9. Sopa

- 9.1 Sopa de repolho

10. Cereais

- 10.1 Feijão frito
- 10.2 Arroz de forno

11. Bolo

- 11.1 Bolo de camarão e talharim
- 11.2 Bolo de galinha

12. Farofa

- 12.1 Farofa de ameixas

DOCES

1. Caldas

- 1.1 Tintura de baunilha
- 1.2 Tintura de laranja

2. Bolos e Tortas

- 2.1 Bolo Juliêta
- 2.2 Torta de chocolate com creme
- 2.3 Bolo de macacheira

3. Panqueca

3.1 Panqueca de maçã

4. Pudim

4.1 Pudim de bananas

CONSELHOS

1. Não se guarda feijão já temperado no refrigerador, assim, ele não terá aquele grosso característico de feijão amanhecido. Quando assim acontecer, refogue-o com gordura, cebola, alho e um pedacinho de louro - o louro disfarça bem aquele gosto desagradável. Pode-se guardar num depósito o necessário para um bom molho de tomates, que guardado no refrigerador, dará, para muitos dias.
2. Para simplificar o serviço da cozinha, deve-se lavar as verduras que serão comidas cruas e guardá-las no refrigerador em saquinhos de plástico. Depois limpe qualquer outro legume ou verdura que tiver comprado: vagens, chuchu, brocolis, couve-flor, repolho, enfim tudo que quiser. Cozinhe-os separados, apenas, em água e sal já picados. As beterrabas devem ser cozidas e guardadas com as cascas: só as descasque no momento de temperá-las.
3. Pode-se cuidar anteriormente da carne verde. Corte os bifes e embrulhe-os em papel celofane. Moa a parte que tiver de ser moída e embrulhe-a bem no celofane. Os bifes de panela, a carne assada, o picadinho, as almondegas, poderão ser guardadas já cozidas e temperadas. Na hora de servir é bastante acrescentar legumes e aquecê-los com uma pontinha de louro e molho.
4. As batatas não devem ser guardadas cozidas pois toma um gosto desagradável.
5. O arroz também deve ser feito diário.
6. prepara depois um bol caldo de sopa bem concentrado com ossos de carne. Todos os dias se fará a sopa tomando a quantidade necessária, desse caldo, água e ingredientes que quiser: aveia, macarrãozinho, ervilhas etc.
7. Faça também para durante a semana um doce de frutas, uma compota qualquer e outra de ovos, que pode ser um pudim, um creme, uma torta. Com duas sobremesas e uma lata de goiabada, você variará muitos dias sem preocupação.
8. Além disso tenha em seu armário alguns pacotes de talharim e espaguete, assim, como latas de sardinhas, palmito, salsichas e petit-pome, que servem para qualquer emergência.
9. Nota - Tudo isto você fará durante um dia por semana
10. Aproveite o dia de feira para a “operação cozinha”. Poderá cozinhar feijão para dois ou três dias. Assim em ½ hora você fará diariamente o almoço da família.
11. Cuidado com afobações, canseiras exaustivas, nervosismo. Sempre dá tempo para tudo quando a gente organiza bem as coisas.

Década de 70

Cozinha de Dieta

Apostila datilografada contendo 15 páginas, em papel ofício. “Não é destinada ao emagrecimento. Ou a pessoas com problemas de colesterol, pressão alta e diabéticos. (...) É uma apostila destinada a pessoas que desejam comer de maneira saudável. Tirando as gorduras. É muito simples. (...) Preferir os assados e cozidos às frituras; e produtos integrais: arroz, pão de trigo integral. Esquecer os enlatados. Lembrar e abusar de verduras, legumes, cereais, grãos e frutas”.

Inventário das receitas

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Verduras e legumes | 4.5 Ricota |
| 1.1 Raita de pepino | 4.6 Stroganoff de vagem |
| 1.2 Vagens ao vinagrete (assinalada com “X”) | 5. Molhos |
| 1.3 Repolho com batatas | 5.1 Purê de tomate |
| 1.4 Ervilhas com cenoura ao creme | 5.2 Molho de beterraba |
| 1.5 Ervilhas com repolho | 5.3 Molho de iogurte |
| 1.6 Legumes à INDU | 6. Sanduíche |
| 1.7 Abobrinhas refogadas | 6.1 Sanduíche de ricota |
| 1.8 Delícia de legumes e milho verde (assinalada com “X”) | 6.2 Sanduíche de NINA |
| 1.9 Acelga diferente | 6.3 Sanduíche do DEDEU |
| 1.10 Acelga refogada | 6.4 Sanduíche especial |
| 1.11 Couve a mineira | 6.5 Sanduíche vermelho |
| 1.12 Acelga ao vinagrete | 6.6 Sanduíche Alto Astral |
| 1.13 Repolho refogado (assinalada com “X”) | 6.7 Sanduíche branco |
| 1.14 Ervilhas refogadas | 7. Cereais |
| 1.15 Ervilhas ao molho | 7.1 Arroz integral com ricota |
| 1.16 Berinjela recheada | 7.2 Arroz com cogumelo |
| 1.17 Repolho com batatas | 7.3 Arroz com cenoura |
| 1.18 Vegetais com lentilha | 7.4 Risoto com feijão |
| 1.19 Abobrinhas refogadas | 7.5 Feijoada |
| 1.20 Caruru | 7.6 Arroz temperado |
| 1.21 Couve-flor ao forno | 8. Massas |
| 1.22 Cozido | 8.1 Panqueca de batata |
| 1.23 Quiabada | |
| 2. Saladas | |
| 2.1 Salada de cenoura, repolho e passas | |
| 2.2 Salada no vapor (assinalada com “X”) | |
| 2.3 Salada de beterraba | |
| 2.4 Salada de cenoura crua | |
| 2.5 Salada mista | |
| 2.6 Salada de lentilhas | |
| 3. Pastas e Patês | |
| 3.1 Patê de cebola | |
| 3.2 Patê de berinjela | |
| 3.3 Pasta de grão-de-bico | |
| 3.4 Pasta de ricota | |
| 4. Cremes | |
| 4.1 Creme de ervilha (assinalada com “X”) | |
| 4.2 Maionese especial | |
| 4.3 Maionese de ricota | |
| 4.4 Souflê de chuchu | |

Anexo 10 – Congregação Irmãs de Santa Paula Frassinetti – Doroteias



2

ABCESSOS

Tomar o chá do cardo-santo, ou da jurubeba ou da malva-rosa.

ABORTO

(Para evitar) Tomar o chá da raiz do algodoeiro.

ÁCIDO ÚRICO

Tomar o chá do agrião ou do cordão-de-frade ou o sumo do limão.

ACIDEZ DO ESTÔMAGO — GASTRITE OU QUEIMA

Tomar o sumo da corama no leite e, ao deitar-se, tomar 1 colherinha de bicarbonato de sódio com água.

ADENITE (inflamação das glândulas)

Tomar o chá do eucalipto ou o sumo de limão.

AFTA

- Bochechar e tomar o chá da hortelã miúda ou da alfazema brava.
- Gargarejar o cozimento da alfavaca (manjerição da folha larga) ou da sensitiva (dormideira) ou o sumo do limão.

AFEÇÕES VENÉREAS

Tomar o chá do velame-do-campo. Doze: 10 gramas em 01 litro d'água, 04 a 05 xícaras por dia.

AMEBA

- Tomar o chá da folha de Pitanga, 3 vezes ao dia, ou da coroa-de-frade.
- Tomar, em jejum, durante um mês, o mingau de goma, sem sal e sem açúcar.
- Tomar 1 colher de sopa do leite de mamão, em jejum, num pouco d'água.

3

MEDICINA CAZEIRA

- Encontro em Pitomzeira 15.12.96

1. Oração e apresentação dos participantes
2. Dinâmica de introsamento
3. Introdução e proposta de trabalho:
 - a) Troca de experiências com remédios caseiros
 - b) A roda-viva (no verso da folha)
 - c) O corpo humano e a Bio-energia
4. Distribuição de material e encaminhamentos
5. Oração: Sara-me Isaías 1,6 e o abraço da Paz

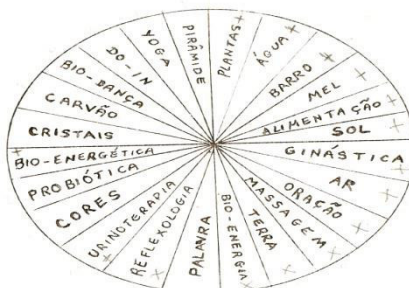
Contribuição do grupo na troca de experiências:

1. Gastrite - corama; batata inglesa
2. Tosse - mel com limão
3. Diaréia - mingal de cidreira com cebola branca
4. Inflamação- corama
5. Trombose - gigilis, hortelã e mostarda
6. Cansaço - mel de abelha com alho
7. Gripe - chá do limão com alho; mel de caju
8. Dor de ouvido - sumo do malvarisco; mangiricão
9. Diabetes - casca do esajueiro azedo; caroço do abacate
10. Panzada - chá da baje de juca
11. Pressão alta - colônia
12. Dor de dente - casca da tamarineira; tipi; agrião
13. Reumatismo - tipi; masona
14. Cólica menstrual - arruda
15. Verme - semente de gerimum; semente de mamão; alho; semente mastruz

Obs. Como fazer os remédios ficamos de realizar oficinas no próximo encontro. 3/2/97

Passamos para o 2º momento falando das diversas formas de tratamento de doenças, também como se prevenir das doenças e como manter a saúde. As diversas formas foram sendo colocadas na roda uma a uma e explicadas. Veja, em anexo.

RODA VIVA



BIO-ENERGIA			
Fontes de energia	Canais de entrada de energia / cores	Receita	Dicas para ter saúde
Alimentação Terra Oração Sol Água	1. Final da coluna - Vermelho 2. Sistema reprodutor - Laranja 3. " digestivo - Amarelo 4. " circulatório - Verde 5. " respiratório - Azul 6. Mente - roxo 7. Canal de e. espiritual - Branco	meio litro de água, 2 limões, 2 colheres de açúcar, leva ao fogo 20 min. coar e tomar quente	Mastigar bem Tomar chá Caminhar Comer verdura Diálogo Espriguiçar-se Meditar