



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO**

**ALEXANDRE DAHER FERREIRA SALES**

**CADERNOS DE CULINÁRIA FAMILIAR: ESPAÇO DE RECORDAÇÃO  
INDIVIDUAL E COLETIVA**

João Pessoa  
2021

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO

ALEXANDRE DAHER FERREIRA SALES

CADERNOS DE CULINÁRIA FAMILIAR: ESPAÇO DE RECORDAÇÃO  
INDIVIDUAL E COLETIVA

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em  
Ciência da Informação, do Centro de Ciências Sociais Aplicadas  
da Universidade Federal da Paraíba, como requisito parcial  
para obtenção do título de Mestre em Ciência da Informação.

**Linha de pesquisa:** Informação, Memória e  
Sociedade.

**Orientadora:** Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Bernardina Maria  
Juvenal Freire de Oliveira

**Coorientadora:** Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Nilza Barbosa  
Rosa

João Pessoa  
2021

S163c Sales, Alexandre Daher Ferreira.

Cadernos de culinária familiar : espaço de recordação individual e coletiva / Alexandre Daher Ferreira Sales.

- João Pessoa, 2021.

117 f. : il.

Orientação: Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira.

Coorientação: Maria Nilza Barbosa Rosa.

Dissertação (Mestrado) - UFPB/CCSA.

1. Caderno de receitas - Família. 2. Recordação - Espaços. 3. Informação gastronômica. 4. Memórias afetivas. 5. Culinária familiar - Receitas. I. Oliveira, Bernardina Maria Juvenal Freire de. II. Rosa, Maria Nilza Barbosa. III. Título.

UFPB/BC

CDU 641.55(083.12)(043)

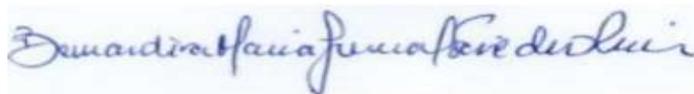
# ALEXANDRE DAHER FERREIRA SALES

## CADERNOS DE CULINÁRIA FAMILIAR: ESPAÇO DE RECORDAÇÃO INDIVIDUAL E COLETIVA

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em  
Ciência da Informação, do Centro de Ciências Sociais Aplicadas  
da Universidade Federal da Paraíba, como requisito parcial  
para obtenção do título de Mestre em Ciência da Informação.

Aprovada em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2021.

### BANCA EXAMINADORA



---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira (PPGCI/UFPB)  
Orientadora

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Maria Nilza Barbosa Rosa (PPGCI/UFPB)  
Coorientadora

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Izabel França de Lima (PPGCI/UFPB)  
Examinadora Interna



---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Ana Cláudia Medeiros de Sousa (ICI/UFBA)  
Examinadora Externa

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Maria Cleide Rodrigues Bernardino (PPGCI/UFPB)  
Examinadora Suplente Interna

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Ana Cláudia Cruz Córdula (DCI/UFPB)  
Examinadora Suplente Externa

A Deus, por me permitir ser quem sou,  
a todos que me ajudam, irmãos e guias,  
a seguir meu caminho  
de forma resiliente e consoladora,  
e nunca me abandonam  
mesmo nos momentos de dúvida e  
negação.

Aos meus avós, por me inspirarem,  
neste caminho tão revelador e cativante  
de busca ao passado em memórias e sentidos  
tão vivos e doces (*post mortem*).

Às minhas avós Deleyd e Geralda,  
por terem estado comigo nesta jornada  
de autoconhecimento e descobertas,  
através de suas *memórias de papel*,  
dos pensamentos e das lágrimas sinceras  
das saudades que tanto me consolaram  
neste projeto de pesquisa.

Aos meus pais, Júlio César e Vilma,  
por aceitarem o desafio de me colocarem  
no mundo e dedicarem seu tempo em  
minha criação e dos meus irmãos.

Aos meus irmãos André e Rodrigo,  
por sempre terem estado comigo  
em diversos momentos e desafios  
da minha vida,  
e por crescermos juntos.

À Khaddija, minha esposa, namorada, amiga,  
pessoa que sempre me deu força para seguir  
com meus sonhos e a levantar a cabeça  
nos momentos mais difíceis  
e nunca desistir.

Dedico!

## AGRADECIMENTOS

Aos professores do curso de pós-graduação em Ciência da Informação da UFPB, por terem contribuído de forma direta na minha formação e na dos meus colegas de mestrado, com todo o seu conhecimento, dedicação e amizade. Foram muitas boas histórias e risadas!

A todos os colegas e amigos que pude fazer no mestrado, e que representaram uma força e inspiração a mais nesta caminhada, repleta de medos, tristezas, desafios, dúvidas e também, por outro lado, muito companheirismo, dedicação e cuidado. Em especial, meu mais afetuoso agradecimento ao amigo-irmão Ricardo Alexandre Lima pelas horas incansáveis de conversas, desabafos, histórias, risadas e companheirismo.

Aos meus colegas do GECIMP - Grupo de Estudos e Pesquisa em Cultura, Informação, Memória e Patrimônio, que, mesmo antes do meu caminho na pós-graduação, já acalentavam minha rotina acadêmica em nossos encontros de estudos, aprendizados, trocas e experiências.

À dona Isanysis de Castro Cardoso, por ter cedido seus cadernos de receitas e parte da sua história na composição desta pesquisa; à sua filha Tereza Ludimila de Castro Cardoso, pelo companheirismo durante o mestrado e oportunidade de acesso a este material tão incrível; e às suas irmãs Teresa Cristina de Castro Cardoso e Tereza Larissa de Castro Cardoso, pelos depoimentos que tanto contribuíram para a conclusão deste trabalho.

A toda minha família, tios e tias, primos e primas e, principalmente, às minhas tias Júlia Aparecida Ferreira de Almeida e Valéria Rocha Daher, e à minha mãe, que ressignificaram suas memórias no intuito de contribuir e abrilhantar este trabalho. Ao meu tio Maurício Ferreira Sales, pela sua preocupação, conselhos e suporte, incondicionais.

Às minhas orientadoras professora Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira (iniciamos nossa caminhada já no Trabalho de Conclusão de Curso da graduação em Gastronomia) e professora Maria Nilza Barbosa Rosa (saudades das tardes de café com bolo, recheadas de conversas, risadas e confidências), duas pessoas mais que especiais e imprescindíveis ao meu crescimento e amadurecimento acadêmico, e também como pessoas pensantes! Não creio em coincidências da vida, logo só posso ter a certeza que queria os céus que tivéssemos passado por esta jornada juntos, e foi graças ao incentivo, à dedicação, ao respeito e à amizade que sempre recebi de vocês, que consegui atingi-lo. Vocês estarão sempre presentes em meus pensamentos e guardadas dentro do meu coração. Minha mais respeitosa admiração por vocês!

“Vive dentro de mim  
a mulher cozinheira.  
Pimenta e cebola  
quitute bem-feito.  
Panela de barro.  
Taipa de lenha.  
Cozinha antiga  
toda pretinha.  
Bem cacheada de picumã.  
Pedra pontuda.  
Cumbuco de coco.  
Pisando alho-sal.”  
(Todas as vidas, Cora Coralina)

## RESUMO

A pesquisa em tela considera os cadernos de receitas objeto de cunho memorialístico e de construção identitária familiar, pois carregam, em seu contexto, a aplicação de um conhecimento que é transmitido de geração a geração, reverberando um sentido de pertencimento. Estes objetos são capazes de desvendar uma dimensão do tempo não exclusivamente cronológica na produção de um prato, mas o tempo lento ou rápido do misturar ingredientes, que constitui algo próprio e pessoal, de intimidade familiar, de investimentos afetivos, simbólicos e estéticos. Nesse sentido, temos como objetivo analisar cadernos de culinária familiar como espaços de recordação e de escrita individual e coletivas da gastronomia do século XX, sob uma perspectiva da informação de si evocadora da memória dos sentidos, considerando ainda a memória afetiva, isto é, da memória social, numa espécie de movimento de si e de outrem. Quanto aos objetivos específicos, buscamos identificar os elementos de memória individual e coletiva, a partir do inventário das receitas culinárias que constituem os cadernos de receita familiar; analisar as receitas culinárias, extraindo os aspectos da memória do cotidiano; evidenciar os aspectos da relação familiar a partir das práticas gastronômicas; identificar nos cadernos de receitas selecionados, a relação da comida com o posicionamento social e com a ideia de diferenciação a que esta remete. A pesquisa se caracteriza como pesquisa de natureza exploratório-descritiva delineada por um estudo documental à análise do *corpus* desta pesquisa através do método indiciário e da análise documental, e acrescida das percepções pessoais e afetivas constantes no contexto da informação gastronômica que constituem os cadernos de receitas. A partir dos resultados, conclui-se que os cadernos de receitas são depositários de referências memoriais, portanto, entendidos como espaços de recordação, capazes de evocar e ressignificar as memórias afetivas e ao mesmo tempo as memórias coletivas. Nesse sentido, afirmamos que os cadernos de receitas, muito mais que compêndios de receitas e/ou anotações pessoais, representam um fio condutor de lembranças e recordações que por meio da memória contribuem para reconstruir momentos passados sob uma perspectiva do agora.

**Palavras-chave:** Memória. Espaços de recordação. Cadernos de receita-memória gastronômica. Caderno de receita-informações de si. Memórias afetivas. Memória dos sentidos. Informação gastronômica.

## ABSTRACT

The present research considers the recipe books as object of memorialistic nature and family identity construction, because they carry, in their context, the application of knowledge that is transmitted from generation to generation, reverberating a sense of belonging. These objects are able to unveil a time dimension not exclusively chronological in the production of a dish, but the slow or fast time of mixing ingredients, which constitutes something proper and personal, family intimacy, affective, symbolic and aesthetic investments. In this sense, we aim to analyze familiar cooking notebooks as spaces of memory and of individual and collective writing of the twentieth century gastronomy, from a perspective of self-information evoked by the memory of the senses, also considering the affective memory, that is, the social memory in a kind of self-movement and of others. Regarding the specific objectives, we seek to identify the elements of individual and collective memory, from the inventory of cooking recipes that constitute the family recipe notebooks; analyze cooking recipes, extracting the aspects of everyday memory; highlight the aspects of the family relationship based on gastronomic practices; identify in the selected cookbooks, the relationship of food with social positioning and with the idea of differentiation to which it refers. The research is characterized as an exploratory-descriptive research outlined by a documentary study based on the corpus analysis of this research through the indiciary paradigm and documentary analysis, in addition to the personal and affective perceptions contained in the context of gastronomic information that constitute the cookbooks.

**Keywords:** Memory. Remembrance spaces. Gastronomic memory-recipe notebooks. Self-information-recipe notebooks. Affective memories. Memory of the senses. Gastronomic information.

## LISTA DE ILUSTRAÇÃO

FIGURA 1 - FOTO DE PRATO E JERERÉ	73
FIGURA 2 - FRAGMENTO DE RECEITA	73
FIGURA 3 - FRAGMENTO DE RECEITA	73
FIGURA 4 - BOLO DE QUEIJO (NAZARETH)	79
FIGURA 5 - PITZA ENROLADA (JANDIRA)	80
FIGURA 6 - PÃO HELOISA	80
FIGURA 7 - "C. GRANDE - 28/07/77"	81
FIGURA 8 - "CAMPINA GRANDE - 14/02/92"	82
FIGURA 9 - "JPB - 21/04/2000"	82
FIGURA 10 - "PORTO VELHO - 18/10/86"	83
FIGURA 11 - SEQUÊNCIA DE 3 RECEITAS DE UM DOS CADERNOS DE GERALDA COM CALIGRAFIAS DIFERENTES	84
FIGURA 12 - SEQUÊNCIA DE 3 RECEITAS DO CADERNO DE DELEYD COM CALIGRAFIAS DIFERENTES	84
FIGURA 13- SEQUÊNCIA DE 3 RECEITAS DO CADERNO DE ISANUSIS COM CALIGRAFIAS DIFERENTES	85
FIGURA 14 - MONTAGEM COM DETALHES DE ESTILOS EMPREGADOS NAS RECEITAS DOS CADERNOS DE DELEYD, GERALDA E ISANUSIS	86
FIGURA 15 - MONTAGEM COM IMAGENS DE REVISTAS	90
FIGURA 16 - IMAGEM DE REVISTA COM DESTAQUE PARA RECEITA "DOÇURA TROPICAL" (NOME OFICIAL DE ACORDO COM LEGENDA CONTIDA NA PARTE INFERIOR DIREITA DA FOTO)	90
FIGURA 17 - MONTAGEM COM RECORTES DE RECEITAS DIVULGADAS EM REVISTAS, JORNAIS E RÓTULOS	91
FIGURA 18 - MONTAGEM COM RECORTES DE RECEITAS DIVULGADAS EM REVISTAS, JORNAIS E RÓTULOS	91
FIGURA 19 - IMAGEM DE REVISTA COM DESTAQUE PARA SOBREMESA PREPARADA COM PRODUTOS DA MARCA ROYAL	92
FIGURA 20 - IMAGEM DE REVISTA COM RECEITAS DESTACANDO UTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS DA MARCA ROYAL	93
FIGURA 21 - PAINEL DE RECORTE DE RECEITAS VEICULADAS EM MEIOS DE COMUNICAÇÃO IMPRESSOS, COM DESTAQUE PARA OS TÍTULOS E DESCRIÇÕES	94
FIGURA 22 - IMAGEM DE RECORTE DE RECEITA VENCEDORA DE CONCURSO, EM REVISTA	94
FIGURA 23 - BOLO DE FUBÁ	101
FIGURA 24 - PIZZA	101
FIGURA 25 - PÃO CAZEIRO	102

## LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 – TOTALIZAÇÃO DAS RECEITAS CONTIDAS NOS CADERNOS DAS TRÊS MULHERES	69
QUADRO 2 – DIVISÃO DAS RECEITAS ENTRE AS CATEGORIAS PREESTABELECIDAS NA METODOLOGIA DA PESQUISA	74
QUADRO 3 – DIVISÃO DAS RECEITAS CLASSIFICADAS COMO “OUTROS” ENTRE AS CATEGORIAS “DOCE” E “SALGADO”	75
QUADRO 4 – CONTAGEM DAS RECEITAS QUE CONTÊM MARCAS COMERCIAIS SUBSTITUINDO O NOME REAL DOS INGREDIENTES	96

## SUMÁRIO

<b>1 PRIMÍCIAS:</b> tema, conceitos, preambulação aos capítulos	14
<b>2 METODOLOGIA:</b> uma intersecção memorialística	25
2.1 CAMINHOS DE ANÁLISE DA PESQUISA	28
2.2 DEFINIÇÃO DO CORPUS: manuscritos culinários como documento	30
<b>3 NOS DOMÍNIOS DA MEMÓRIA</b>	35
3.1 INFORMAÇÃO E CULINÁRIA EM ZONAS DE LIMITES	37
3.2 REVISITANDO OS ESPAÇOS DA MEMÓRIA DOS SENTIDOS	39
3.3 LEMBRAR, RECORDAR, ESQUECER	41
<b>4 METÁFORAS DA MEMÓRIA NA CULINÁRIA</b>	48
4.1 CULINÁRIA DE COZINHA E DE COMIDA	52
4.1.1 Alimentar com alimento, comer com comida	56
4.2 IDENTIDADE E CULTURA GASTRONÔMICAS	58
4.3 ELEMENTOS DE CONSTRUÇÃO DO GOSTO E OS MODOS À MESA	61
4.4 CONSTRUÇÃO POLÍTICO-SOCIAL DOS CARDÁPIOS: elite e população	63
<b>5 CADERNOS DE RECEITAS:</b> as maneiras de fazer o cotidiano	66
5.1 AS MULHERES E A RELAÇÃO COM A COZINHA	76
5.2 O FAZER CULINÁRIO: a memória do cotidiano	88
5.3 DO DOCE AO SALGADO: ingredientes de uma memória social	96
<b>6 EPÍLOGO:</b> fechando páginas amareladas	106
<b>REFERÊNCIAS</b>	112

*PRIMÍCIAS*: tema, conceitos, preambulação aos  
capítulos

## 1 PRIMÍCIAS: tema, conceitos, preambulação aos capítulos

“A culinária é a mais antiga das artes; pois Adão nasceu em jejum, e o recém-nascido, assim que entra no mundo, lança gritos que só se acalmam com o seio de sua mãe.” (SAVARIN, 1995, p. 275)

---

Às vezes é preciso reconhecer-se na perda para ressignificar-se da não presença. Em algumas culturas e religiões, a morte é apenas uma passagem para outro plano. Assim funcionariam os objetos pessoais como uma âncora que permite realçar do passado mais profundo do inconsciente, reminiscências reconstituidoras de novas significâncias pessoais e coletivas.

Em se tratando de objetos provenientes do campo da alimentação, este conduziu aos primeiros passos em direção à evolução da espécie: a dominação do fogo e seu emprego na preparação dos alimentos, a invenção dos utensílios de barro como potes e panelas, o advento da agricultura e, conseqüentemente, o surgimento das primeiras cidades modificaram de forma permanente o movimento das coisas (WRANGHAM, 2010).

A cultura é dinâmica, assegura Laraia (2001). O movimento da rede em que postam seres tecnológicos é tão líquido quanto efêmero. E nesta transitoriedade permanece-se em flutuação constante - ora afetados por ruídos de modificadores, ora por apagamentos - os indícios de muitas imbricações culturais que tecem variadas teias de relacionamentos humanos (BAUMAN, 2001; LARAIA, 2001).

Como assegura Laraia (2001), o conceito antropológico de cultura aponta para seu caráter dinâmico e sempre passível de alteração, dependendo da disposição dos indivíduos para reavaliar seus hábitos, modificando-os ou aperfeiçoando-os. O autor considera que “as chamadas sociedades simples dão realmente uma impressão de estaticidade” (LARAIA, 2001, p. 99).

Imagina-se que a furtividade da história oficial não seja apenas inconsequente, mas também manipuladora. O cotidiano e todas as suas particularidades, numa cultura genuína dos diversos grupos sociais espalhados pelos continentes, sugerem muito mais uma verdade pautada em realidades empíricas e orgânicas, do que

transcorre nos altos relevos da documentação oficial. Por que falar do que está à margem, se por definição já é consequência determinada?

Dessarte, o discurso que envolve os hábitos alimentares, ora como expressão da culinária particular do dia a dia, ora como elemento-base que justifica a formação de uma gastronomia profissional e moderna, tanto mais tecnológica, como condicionante de novas modificações impostas às tradições (SANTOS, 2011), por vezes, destituiu de reconhecimento e importância o papel feminino na formação e na manutenção de uma sociedade gastronômica, mais próxima àquela do contato íntimo nas e entre famílias, onde a reciprocidade proporcionada pelos diferentes rituais de comensalidade e festejos faz jus a todo conhecimento transmitido entre gerações de mulheres por meio de seus cadernos de receitas, estes compreendidos aqui enquanto espaço de recordação e de escrita individual e coletiva gastronômicas, sob uma perspectiva da informação de si, evocadora da memória dos sentidos, compreendida aqui no sentido proustiano de que as memórias estão fora do corpo e os sentidos servem como evocadores das lembranças.

Talvez por sua inserção numa presença diária, algumas pessoas têm que esquecer-las, primeiramente, para que possam revocá-las quando da falta de se sentirem tocadas. Como bem prediz Assmann (2011), a lembrança é um processo de esquecimento.

Cada fase pessoal tem suas nuances, assim, cada coisa vai ganhando a devida importância, no tempo certo. Na infância, tudo se conjuga como uma fantasia única, já que o mundo é um só. Não há o peso da responsabilidade por ela mesma, ainda preside a “proteção” de mães e de pais ou mesmo de familiares. Na juventude, impera a relação de descobertas da realidade com o ímpeto da força mental e física que move desejos e desafios. O conflito de busca por liberdade esbarra na dialética entre deveres e direitos – há um senso de proximidade com a vida adulta, uma justaposição, que instiga a reflexão dos próprios medos, mas que em equilíbrio transcorrem em disciplina. A fase adulta parece menos propícia à superação das perdas, uma vez que já foram incutidos muitos padrões de responsabilidade e cerceamentos. Modificar uma psique adulta envolve muitas variáveis psicossociais: acordos já foram feitos, lealdades foram instituídas, fidelidades amorosas encarceradas e desacreditadas.

Pesa muito mais uma cobrança de força coletiva, que não permite a ninguém se destituir da obrigação de não estar em algum lado. A presença de uma consciência que envolve passado, presente e futuro, como uma duração (BERGSON, 1999; 2006), permite que as pessoas estabeleçam para si tempos pessoais, que envolvem para além da matéria, o movimento do próprio espírito.

Diante do exposto, pode-se dizer que a salvaguarda e o estudo, científicos, de objetos pessoais, como os cadernos de culinária, têm muito mais a ver com o entendimento de uma construção coletiva e social do que propriamente com uma simples exposição de costumes e hábitos, pessoais ou familiares. O que define uma comunidade é um “grupamento social que se caracteriza por acentuada coesão baseada no *consenso espontâneo* dos indivíduos que o constituem” (DICIO, 2020, grifo nosso).

Esse consenso, para Laraia (2001), varia de cultura para cultura, visto que a maneira de ver o mundo, os juízos de ordem moral e de valor, os diferentes comportamentos sociais e até mesmo as posturas corporais são determinações de uma herança cultural, ou seja, resultante da operação de uma determinada cultura. Isso leva ao entendimento do fato de pessoas de culturas diferentes poderem ser facilmente identificadas por características diversificadas, como o modo de agir, de vestir, de caminhar, de comer, além das diferenças linguísticas facilmente percebidas.

A comida é um dos símbolos do qual uma cultura pode se apropriar para demonstrar suas características mais reveladoras e relevantes. Se a língua tem esse poder de percepção e diferenciação tão instantânea, a comida vai além, com seu teor imaterial, abarcando uma infinita lista de construções memorialísticas e apresentadas como parte de várias histórias. Sendo assim, a sua representatividade é base para a formação da sociedade: partindo do antropológico, passando pelo social, cultural e religioso até chegar ao cotidiano, isto é, o dia a dia que ora cria, ora recria, que esquece, que ressignifica.

O homem é aquilo que ele come, afirmava Hipócrates e, seguindo esta linha de raciocínio, o homem deve ser pensado como aquele que transgride o “ser natural” (o pensar irracional dos animais) para através de escolhas próprias traduzir-se

socialmente no ambiente hostil de onde “quem quer”, “como quer” e “quando quer”, construindo certa relação de sua realidade com o que se possa comer.

A tradução dos hábitos alimentares num contexto de formação da cozinha nacional, seja ela de forma comercial ou puramente familiar, passa obrigatoriamente pelo crivo dos registros de receitas feitos desde o início da construção do Brasil como nação, posto que a base nacional fosse cunhada por uma tríplice aliança de culturas totalmente heterogêneas, e que acabam por dialogar de forma simples, algumas vezes truculenta. Nesse sentido, Santos (2011, p. 32) sinaliza que “Tradicionalmente ensinado e passado adiante através de um treinamento informal, ou seja, de mãe para filha, por exemplo, o conhecimento gastronômico se torna cada vez mais uma profissão celebrada”. Todavia não há como deixar de fora o lastro familiar em que se configuraram as práticas da produção dos cadernos de receitas, especificamente os de origem familiar, ou seja, aqueles escritos e permanecidos na família.

A gastronomia tem alçado relevância no País nos últimos anos. Tal fato é consequência da expansão do tema nos principais meios de comunicação como: televisão, através dos programas culinários e *reality shows*, e *internet*, além dos restaurantes e chefes de cozinha figurando nas listas dos melhores do mundo via mídia internacional especializada, associado ainda à abertura de importações de produtos e ingredientes ocorridos na década de 1990, favorecendo o aumento na quantidade de produto e sua qualidade (MASANO, 2011).

É preciso que a gastronomia brasileira ressignifique o tempo passado para encontrar sua própria identidade e, assim, revelar seus tão distintos caminhos culinários. O Brasil é um país de dimensões continentais, e sua base histórica está assentada em muitas fusões estrangeiras neste contexto único e plural de nações originárias diversas e autênticas, com uma cultura singular. De acordo com Valente (2019, p. 15), é merecido o destaque da culinária brasileira, pois possui produtos exclusivos e preparações próprias; é preciso “[...] desmistificar a feijoada como comida de pobre, a tapioca como prato simples e as buchadas e sarapatéis como comidas sertanejas. Não existe comida de rico e comida de pobre; existe comida brasileira”.

Diante do exposto, não há como deixar de identificar, nesta pesquisa, a importância de estudar a forma como objetos pessoais, baseados em premissas coletivas, uma vez que o conceito de memória tão presente no corpo deste trabalho é de perspectiva social. Conforme asseveram Oliveira e Rodrigues (2011), existe uma tendência clara de relacionar memória e informação, principalmente informações registradas (documentos), em vários tipos de suporte, como elementos relevantes para a memória social em níveis local, regional ou nacional. “Essa relevância é justificada pela possibilidade de (re)construção da memória e da formação de identidade a partir desses registros, o que exige sua organização, preservação e divulgação” (OLIVEIRA, RODRIGUES, 2011, p. 325), os quais podem servir para identificar e/ou reforçar antigas perspectivas, e que agora indicam um caminho para o reconhecimento e transformação de narrativas de realidades sociais em um novo patamar.

Assim o significado que se dá ao movimento do tempo está disposto sobre o caráter social das memórias e de suas coletividades. O sabor de algo preparado por uma avó terá muito mais sabor do que um prato pronto de um restaurante. Não é apenas o gosto no sentido dos receptores sensoriais do olfato e paladar que importam, mas sim o significado que permeia toda a construção de uma refeição.

Para Santos (1997, p. 162), “Não é suficiente que uma coisa seja comestível, para que efetivamente seja consumida. É necessária uma série de condicionamentos como o biológico, o psicológico, o cultural e o social para que se dê um passo”. O gosto é definido como uma constelação de alta complexidade onde entra em jogo fatores como sexo, idade, nacionalidade, religião, grau de instrução, nível de renda, classe e origem social; portanto, este é estruturado pela cultura e controlado pela sociedade (FRANCO, 2010).

A cada recordação, um novo sentimento a ser reconstruído. Recordar é reviver momentos que se têm guardado nas memórias, involuntariamente, que representam uma ligação do passado com o que se pretende reaguçar no agora. O gosto da infância é aquele marco que define a relação das próprias pessoas como crianças – que foram, para com as “vós” (avós, bisavós, trisavós...), benevolentes reprodutoras de “receitas mágicas”. As páginas amareladas, os dizeres culinários, os brinquedos entre palavras

que renomeiam receitas entre mulheres, e tantos outros adjetivos, tais como: Torta Fácil, Pão Maria, Olho de Sogra. O passo a passo da vivência, que define momentos de sentimento individual de construção social para o sentido coletivo; do relacionamento da matéria inerte – páginas, presentes nos cadernos de receitas, para com os escritos que transmitem uma identidade ao processo de (re)criação culinária e a antropologia dos fazeres gastronômicos – inerentes a muitas matriarcas.

As receitas contidas nos cadernos representam uma construção identitária familiar, uma espécie de escrita de si (FOUCAULT, 1992), informação de si e de outrem, pois carregam em seu contexto, a aplicação de um conhecimento que é transmitido de geração a geração, que traz sentido de pertencimento, que circula por entre as mulheres da mesma família, como um elo, materializando-se em fotografias mentais, vários capítulos de interações sociais, momentos culturais e, simplesmente, do cotidiano da própria realidade.

Como assegura Santos (2011), o espaço revelado pelas cozinhas, através de cadernos e livros de receitas, desvenda uma dimensão do tempo não exclusivamente cronológica na produção e um prato, mas o tempo lento ou rápido do misturar ingredientes, que constitui algo próprio e pessoal, de intimidade familiar, de investimentos afetivos, simbólicos e estéticos nem sempre realizáveis em sua concretude, todavia, registros de desejos alimentares que revelam memórias de sentidos.

Os cadernos enquanto espaços infomemoriais definem, classificam as receitas da família como uma possível memória testada ou desejada, algo imensurável, e constroem uma espécie de lembrança herdada do coletivo a partir da publicação da história. Essa história torna-se um bem muito afetivo assim como é a comida degustada por cada pessoa (LIMA, 2015).

Página por página, um caderno de receitas tem como fundamento uma matriz de realidades que envolvem a experiência individual do autor com a escrita. Esta enquanto “[...] um instrumento de configuração da própria identidade. Através dela, o autor se constrói para o leitor, mesmo que inconscientemente” (VENANCIO, 2004, p. 124), é, ainda, a construção do enredo em que a receita ali registrada tem relação intrínseca consigo mesmo por meio da recordação individual, e com os fatos de

historicidade dos elementos familiares, em geral, que participaram de eventos constituidores para tais registros, como nos que têm uma vinculação de nomes próprios (afetividade memorativa) em uma ou várias receitas, configurando-se enquanto memória coletiva.

Nesse aspecto, os cadernos de receita existem também fundamentados na relação com o outro, para quem se enuncia uma fala e de quem se aguarda resposta. Venâncio (2004) ao se referir às cartas enquanto espaços de registros afirma que as pessoas, mesmo distantes fisicamente, podem adotá-las para trocar ideias e afetos, construir projetos e organizar ações. Reflexão que se pode inferir sobre os cadernos de receitas culinárias, afinal, eles se constituem nesse espaço de registros informacionais de uma prática cultural.

Lima (2015) sinaliza que uma receita culinária traz em si muito mais além de simples instruções de preparações, uma vez que oferece a possibilidade da descoberta histórica e cultural de uma sociedade ou parte dela. Da sua observação e leitura, podem-se decifrar seus códigos implícitos, como emoções, lembranças, tradições familiares, de informações capazes de revelar as práticas sociais de ingredientes usados em determinados períodos, entre tantos outros registros infomemoriais.

Maciel (2001) entende que a comida envolve emoção e se relaciona com a memória e com sentimentos. As expressões “comida de mãe” e “comida caseira” evocam infância, aconchego, segurança, ausência de sofisticação, ambas remetem ao familiar. Toque “da mãe” é uma assinatura que implica o que é e como é feito, que marca a comida com lembranças pessoais.

A escrita permitiu ao homem evoluir a própria espécie desde os primeiros escritos sumérios e egípcios à criação da imprensa por Gutenberg. Em meados do século XV, houve um progresso expressivo quanto à questão de registro de dados, produção de informações, até a disseminação de conhecimento através de livros publicados e distribuídos em várias línguas, como no caso da Europa (FREIXA; CHAVES; 2013).

Nos dias atuais, a gastronomia, representada por chefes, pesquisadores, estudiosos, pessoas comuns, tem destacado a importância da recuperação e ressignificação dos livros e cadernos de receitas, constituindo-se fonte de saberes

culinários, conhecimentos passados de geração a geração, que codificam elementos antropológicos, sociais, culturais, e que remetem a sentimentos de pertencimento. Sendo assim, existe a necessidade de se levantar e analisar proposições, nesta pesquisa, a fim de se investigar e responder à questão: “Como os cadernos de culinária familiar se revelam como espaços de recordação e de escrita individual e coletiva da gastronomia do século XX, sob a perspectiva da informação de si, evocadora da memória dos sentidos?”.

Justifica-se tal proposta, por entender que ela traz à tona a relevância de perceber os cadernos de culinária, como objeto material de referência na construção de novos saberes gastronômicos e seus aspectos. Tais objetos são aplicados ao campo de estudo da alimentação dentro das ciências sociais, em especial na Ciência da Informação, a exemplo dos estudos desenvolvidos por Ribeiro, Dodebei e Orrico (2015), intitulados “Memórias afetivas: como lembrar e representar a informação”.

Para Barrenechea (2016, p. 351), “Há memória nas comidas, nos rituais, nas celebrações, nas danças, nos comportamentos afetivos e eróticos. Os teóricos da memória destacam a relevância desse arsenal não verbal que faz parte essencial da constituição da memória social”.

Para responder à questão norteadora desta pesquisa, traçou-se como objetivo geral: Analisar cadernos de culinária familiar como espaços de recordação e de escrita individual e coletiva da gastronomia do século XX, sob uma perspectiva da informação de si evocadora da memória dos sentidos.

Como objetivos específicos, levantam-se: a) Identificar os elementos de memória individual e coletiva, a partir do inventário das receitas culinárias que constituem os escritos dos cadernos de receita familiar; b) Analisar as receitas culinárias, extraindo os aspectos da memória do cotidiano; c) Evidenciar os aspectos da relação familiar a partir das práticas gastronômicas; d) Identificar no caderno de receitas selecionado, a relação da comida com o posicionamento social e com a ideia de diferenciação a que esta remete.

Em vista disso, estudar e investigar os cadernos de culinária familiar como espaços de recordação e de escrita individual e coletiva se constituem em proposta desafiadora, mas instigante ao considerar que os cadernos de receitas trazem consigo

marcas que podem ser constituídas de um “cuidado de si” (FOUCAULT, 1992), de uma informação de si e do eu (OLIVEIRA; ANDRADE, 2012).

As práticas de si expressam na forma da escrita de si uma resolução estética e ética como um poder “subjativador” que a escrita representa. Para Foucault (2009), a apropriação do sujeito do “já dito” e sua consequente utilização em uma prática de si são caminhos e espaços de liberdade, de modo que os indivíduos também se constituam em sujeitos, já que são vistos os modos de subjetivação como processo de construção de si mesmo ou um exercício de si sobre si (FOUCAULT, 2009, p. 132).

Em conformidade com essa assertiva, devem-se considerar as experiências que cada sujeito desenvolve consigo mesmo, como técnicas de constituição de si, um trabalho sobre si mesmo como lugar de uma experiência, um invento, um caderno de receita, tentado pelos próprios sujeitos na criação de seus próprios caminhos.

Após essa digressão, estrutura-se este trabalho, que está dividido em seis capítulos.

No capítulo 1 *Primícias: tema, conceitos, preambulação aos capítulos*, é apresentada a introdução detalhando-se o tema, conceitos, a questão de pesquisa e os objetivos. Neste tópico, detalham-se de forma abrangente todos os fatores que dão embasamento aos pontos que foram determinados na construção da premissa do caderno de receitas, como espaço de memória.

No capítulo 2 *Metodologia: uma intersecção memorialística*, são descritos os contornos, o trabalho do pesquisador e o *corpus* analítico da pesquisa.

Apresentam-se no capítulo 3 os *Domínios da Memória*. Neste tópico, as referências teóricas permitem o trânsito pelo mundo da memória e seus desdobramentos, os sentidos como gatilhos da memória e as diferenças e semelhanças que geram alguns preceitos relacionados à memória.

No capítulo 4, apresentam-se as *Metáforas da Memória na Culinária* e o seu aporte no campo da alimentação. Neste tópico, foram citados e descritos os aspectos de construção dos conceitos que permeiam e definem o comer como produto da cultura e dos estilos de vida das sociedades.

No capítulo 5 *Caderno de Receitas: as maneiras de fazer o cotidiano*, serão abordados temas como: as mulheres e a relação com a cozinha; o fazer culinário; os

ingredientes de uma memória social: memória de costumes alimentares, memória da construção simbólica da cozinha, memória de ingredientes culinários.

O capítulo 6 *Epílogo: fechando páginas amareladas* encerra-se, apresentando as considerações finais.

**METODOLOGIA:**  
uma intersecção memorialística

## 2 METODOLOGIA: uma intersecção memorialística

*“Aquilo que se vê depende do lugar em que foi visto e das outras coisas que foram vistas ao mesmo tempo.” (GERTZ, Clifford. O Saber Local, 2004)*

---

A pesquisa para Minayo (2006, p. 16) é uma atividade básica da ciência na sua indagação e construção da realidade, que, embora sendo uma prática teórica, vincula pensamento e ação. No mesmo sentido, Oliveira (2017, p. 384) define pesquisa como um “procedimento prático de produção de conhecimentos. O *ethos* da pesquisa está na compreensão da dimensão que a ciência e o conhecimento possuem para o meio social na qual se inserem”. Gil (2002) considera que uma pesquisa é necessária quando a informação disponível não é suficiente para responder a um problema, ou então quando a informação disponível se apresenta de forma desorganizada, dificultando a sua utilização de maneira apropriada na relação ao problema.

A pesquisa de cunho qualitativo visa responder às questões de natureza particular que, consoante Minayo (2006), dentro do campo de estudo das Ciências Sociais, esta se vale de um nível de realidade que não pode ou não deveria ser quantificado. Isto porque se refere ao universo dos significados, dos motivos, das aspirações, das crenças, dos valores e das atitudes; e que são entendidos como parte da realidade social onde a distinção entre os seres humanos se dá não só por agir, “mas por pensar sobre o que faz e por interpretar suas ações dentro e a partir da realidade vivida e partilhada com seus semelhantes” (MINAYO, 2002, p. 21).

Por sua vez, a natureza exploratória de um estudo tem por objetivo “examinar um tema ou problema de pesquisa pouco estudado, do qual se tem muitas dúvidas ou não foi abordado antes” (SAMPLIERI; COLLADO; LUCIO, 2006, p. 99), enquanto o estudo descritivo, primordialmente, tem por objetivo descrever as características de uma determinada população ou fenômeno, como salienta Gil (2002), ou o estabelecimento de relações entre variáveis, e que possam ser submetidas à análise.

Neste trabalho, com a finalidade de atingir os objetivos propostos aborda-se uma metodologia que se caracteriza como pesquisa de natureza exploratório-descritiva delineada por um estudo documental. De acordo com Gil (2002), a pesquisa documental apresenta algumas vantagens: os documentos são uma fonte rica e estável de dados, pois subsistem ao longo do tempo, tornando-se uma fonte de dados importante em qualquer pesquisa histórica; o custo é baixo, dado que exige, de forma geral, apenas a própria capacidade do pesquisador e tempo para análise; e não exige contato com os sujeitos da pesquisa (em muitos casos, o contato é difícil ou até mesmo impossível).

Cellard (2008) defende que o uso dos documentos escritos em pesquisa deve ser valorizado, sobretudo em pesquisas que compreendem os estudos de memória e do passado. Para o autor, nesse tipo de documento existe uma riqueza de informações que podem ser extraídas possibilitando o entendimento de objetos ou fenômenos cuja compreensão necessita de contextualização histórica e sociocultural. Para o autor:

[...] o documento escrito constitui uma fonte extremamente preciosa para todo pesquisador nas ciências sociais. Ele é, evidentemente, insubstituível em qualquer reconstituição referente a um passado relativamente distante, pois não é raro que ele represente a quase totalidade dos vestígios da atividade humana em determinadas épocas. Além disso, muito frequentemente, ele permanece como o único testemunho de atividades particulares ocorridas num passado recente. (CELLARD, 2008, p. 295)

Considerando o caderno de receitas como documento, o que o difere de outros documentos escritos é que este não possui um modelo-padrão que o determine como tal e não há regras quanto deva consumir cada página escrita. Sabe-se que sua construção está alicerçada, geralmente, na utilidade prática de suas receitas e/ou na relação do autor da receita ou com quem a recebeu (há casos que o mesmo caderno é utilizado como fonte de outros escritos). Daí o motivo de muitos títulos de receitas remeterem aos aspectos particulares de suas donas e a pessoas de sua confiança.

No caso em pauta, os cadernos de receita podem ser considerados como fonte de pesquisa documental, posto que se utilize de fontes primárias, isto é, dados e informações que ainda não foram tratados científica ou analiticamente.

No caminho inverso de um texto informativo ou uma notícia de jornal, não há intuito direto de informar algo a alguém, que não instruir a própria constituidora de forma atemporal e particular. Muitas receitas sequer possuem modo de preparo, ou elas estão entremeadas na própria lista de ingredientes. Uma vez que tal ferramenta é muito peculiar à sua criadora, pode em muitos casos servir apenas de aparelho consultivo para detalhes mais específicos ou extensos, dependendo do grau de dificuldade das receitas.

No nível mais próximo da realidade social, estudos a respeito do cotidiano popular, tais como a relação das mães com seus cadernos de culinária através de relatos e da análise de cadernos pessoais contribui para ampliar o conhecimento da antropologia e da sociologia da alimentação. Entendemos que se trata de artefatos gerados com a ação do comer e da comida, nas várias instâncias culturais e políticas dos séculos passados. Desse modo, o caderno de receitas, como objeto comum a muitas famílias e parte integrante do cotidiano social brasileiro, revela-se muito mais como preceptor de conceitos, princípios e pressupostos, que, assim, direcionaram esta pesquisa dentro de um recorte mais limitado, porém extenso em circunstâncias.

Ao se tratar de cadernos de receita, concordamos com Silveira e Guimarães (2011, p. 279) ao afirmar:

A investigação de um objeto tradicionalmente construído por mulheres traz a observação sobre vozes que no passado estiveram fora dos interesses acadêmicos e ainda a compreensão sobre a relevância de tecer outros olhares sobre temas que foram construídos ao longo da história apenas sob perspectiva masculina. Neste sentido por meio da escrita, o que podem suscitar os cadernos de receita, bem como os diários e a própria ação autorreflexiva, é a atenção sobre como foram determinados os espaços e fazeres destinados às mulheres, bem como ainda o são [...].

Os cadernos pessoais considerados como apenas objetos de uma determinada época e região estão fora do nosso objeto de pesquisa. Destaca-se aqui o contexto social ao qual serviu para que tantas páginas fossem escritas e da importância do papel feminino na contextualização e progressão das sociedades, que, verdadeiramente silenciadas, se faz atualmente tão necessária quanto imperativa.

## 2.1 CAMINHOS DE ANÁLISE DA PESQUISA

A metodologia escolhida tem caráter qualitativo utilizando-se, para isto, de uma pesquisa bibliográfica específica, a fim de dar embasamento teórico com aprofundamento nas fundamentações sobre memória coletiva e individual, aspectos antropológicos da culinária e dos fazeres incutidos nos cadernos de receitas. E, ainda, sua ação através do tempo, caracterizando todas as etapas dos espaços de recordação ou locais de memória, aplanados pela estrutura histórica, social e cultural da gastronomia.

No que compete ao tipo de análise, a pesquisa é de natureza qualitativa, posto que, consoante Santos (2011), a pesquisa qualitativa visa, a partir de documentos levantados, analisar, refletir e compreender qualitativamente os vários aspectos sociais que constituem o tecer memorialístico do cotidiano da sociedade e seus microcosmos; utilizando-se, portanto, do paradigma indiciário de Ginzburg (1989), que se dá através dos vestígios, rastros e restos extraídos dos cadernos e alinhados aos pressupostos teóricos e técnicos da pesquisa documental.

Os caminhos selecionados para o desenvolvimento da pesquisa nos levam a compreender os processos de informação e transmissão das receitas culinárias, de que forma são preservadas, tanto nos modos de fazer quanto nos de comer.

No caso da pesquisa “Cadernos de culinária familiar: espaço de recordação individual e coletiva”, como se encontra no limiar de uma atividade escrita, registrada manualmente, e que tende a ficar cada vez mais escassa, pensa-se que esse registro servirá como referência, tanto para pesquisadores quanto para consumidores desse tipo de informação. Nessa linha de raciocínio, nossa proposta foi a de apresentar os manuscritos de três mulheres de regiões diferentes, a fim de identificar aspectos que pudessem correlacionar as possíveis características culturais presentes nestes objetos, e que de forma direta trazem em si traços de uma cultura gastronômica nacional que converge no princípio histórico de sua formação e ao mesmo tempo diverge nos seus muitos espaços circunstanciais.

Considera-se que os cadernos de receitas destas mulheres, como fontes legítimas nesta pesquisa, constituem-se espaços de memória (ASSMANN, 2011),

sendo um caminho para as interpretações e análises desses escritos. A partir de nosso entendimento de pesquisa documental associada ao paradigma indiciário, como uma técnica de reconstrução da memória, elege-se como principal suporte o diálogo entre a Antropologia Cultural e a Memória Social.

A Antropologia Cultural para Barrio (1996) pode ser definida como um campo das ciências humanas que visa estudar e descrever os comportamentos aprendidos que caracterizam os diferentes grupos humanos. São, pois, relacionados os trabalhos materiais e sociais que o homem criou no decorrer de sua história e a ele permitiu fazer frente ao seu meio ambiente e relacionar-se com os seus congêneres.

Para Halbwachs (1990), a memória coletiva é formada a partir de várias percepções individuais que podem ser descritas e reafirmadas junto a um grupo de atores que participaram de momentos comuns. Halbwachs (1990) parte de uma memória individual, com “o ser sensível, [...] como uma testemunha que vem depor sobre aquilo que viu” e que obrigatoriamente “passará por uma busca pessoal atualizada no agora, diante do ‘eu’ que não viu atualmente, mas que talvez tenha visto no passado e, talvez, tenha feito uma opinião apoiando-se nos depoimentos dos outros” (HALBWACHS, 1990, p. 25). Para o autor:

Certamente, se nossa impressão pode apoiar-se não somente sobre nossa lembrança, mas também sobre a dos outros, nossa confiança na exatidão de nossa evocação será maior, como se uma mesma experiência fosse recomeçada, não somente pela mesma pessoa, mas por várias. [...]. Mas nossas lembranças permanecem coletivas, e elas são lembradas pelos outros, mesmo que se trate de acontecimentos nos quais, só nós vimos. É porque, em realidade, nunca estamos sós. (HALBWACHS, 1990, p. 25-26)

Nessa direção, a relação dos significados mais presentes de uma comunidade perfaz o caminho desta pesquisa. O limiar entre o que em termos de memórias, Assmann (2011) considera como espaços de memória e que servem para dar embasamento de uma espécie da temporalidade que dialoga com a cronologia do tempo histórico e social. O que determina locais de uma força de memória especial é antes de tudo sua ligação fixa e duradoura com histórias de família. A magia atribuída aos locais de recordação se explica por conta de seu status de zona de contato, os quais

atrelam espaço e tempo, entretecem presença e ausência, o presente sensorial e o passado histórico.

Dessa forma, os cadernos de receitas como um produto, fruto do desdobramento de imbricamentos sociais e de toda uma cultura empreendida, sob a alcunha de mulheres socialmente confinadas no patriarcado dominante do século XX no País, são sugestivos de pesquisa, já que carregam muitos marcadores sociais que ainda hoje se fazem presentes.

Através de uma imaterialidade, eles representam, ao mesmo tempo, as relações de subserviência feminina e um cotidiano alimentar (e as tradições) incitador de muitas recordações, boas, e que conduz ao passado presente de muitas vidas. Nesse viés, vê-se a importância de trazer à luz da ciência e a partir do campo político-social, todos os valores que foram subjugados e tomados como parte degradante (por um prisma masculino dominante) e que servem de base para a justificativa de uma reestruturação de muitos preceitos, que mais se aproximam de mitos fundadores de nossa sociedade.

Na aplicação do procedimento da análise, portanto, se adota a análise documental que, de acordo com Aróstegui (2006, p. 508), pode ser definida como: “[...] um conjunto de princípios e de operações técnicas que permitem estabelecer a fiabilidade e adequação de certo tipo de informações para o estudo e explicação de um determinado tipo histórico à análise documental”. Na aplicação desse procedimento analítico, têm-se duas características em que uma fonte deve ser entendida: a primeira é concebida como fiabilidade e envolve a autenticidade documental, depuração da informação e a contextualização; a segunda, a que o autor denomina de adequação, relaciona-se diretamente com o contexto de produção no qual se incluem os autores, natureza do texto, os conceitos-chave e a lógica interna do texto.

## 2.2 DEFINIÇÃO DO CORPUS: manuscritos culinários como documento

A característica principal da pesquisa documental é que as fontes utilizadas para a coleta de dados na construção do *corpus* “está restrita a documentos, escritos

ou não, constituindo o que se denomina de fontes primárias. Estas podem ser feitas no momento em que o fato ou fenômeno ocorre, ou depois” (LAKATOS; MARCONE, 2003, p. 174). Ou seja, a pesquisa documental difere de outros tipos de pesquisa por causa do tipo de documento utilizado para compor o banco de dados da pesquisa. Assim o conceito de *corpus* possui variadas vertentes, que se destacam por semelhanças e diferenças nas muitas acepções dos autores, dentro do campo de pesquisa das ciências sociais. Não cabe a este estudo dedicar-se à justificativa de uma escolha ou outra, de forma que se decidiu pela utilização do conceito predito por Trask (2004, p. 364) que define *corpus* como “um conjunto de textos escritos ou falados numa língua, disponível para análise”.

Tomando como prerrogativa de coleta a pesquisa documental, neste estudo utilizam-se como fonte primária cadernos de receitas produzidos por três mulheres de diferentes cidades, no Brasil do século XX. Os cadernos de receitas possuem um significado de herança familiar, tanto que, geralmente, não se admitem empréstimos, ou mesmo cópia: é o segredo da boa mesa. A prática de livros familiares é uma prática que vai se instituindo entre famílias, e muito especialmente entre as mulheres que eram responsáveis pelo alimento. Em relação aos livros de família, Foisil (2009, p.324-325) afirma:

Em seu aspecto primeiro e mais elementar são, em geral, um livro de contas; e mesmo quando são mais elaborados e mais ricos de informações [...]. Escritos no dia a dia, na imediata transcrição cotidiana, baseiam-se num esquema simples: o da vida de cada dia em seu ritmo, seus prosaicos aspectos materiais, suas atividades mais comuns, registradas numa escritura elementar, em fórmulas que se repetem”.

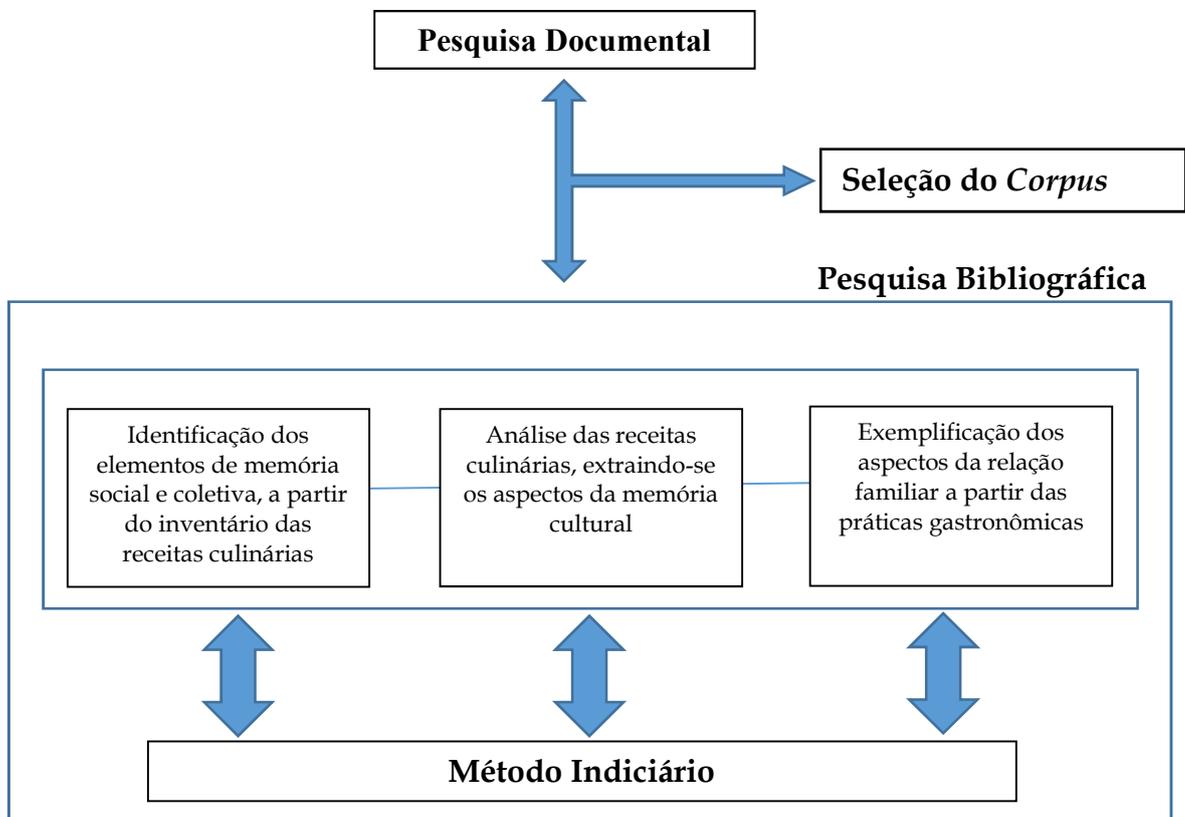
Logo os cadernos de culinária, selecionados neste trabalho, trazem receitas, construídas e testadas na prática do dia a dia por três mulheres, a saber: Deleyd Rocha Daher, que doravante chamaremos, com o prenome: Deleyd; Isanysis de Castro Cardoso, que doravante adotaremos, com o prenome: Isanysis; Geralda Moreira Ferreira, que doravante denominaremos, com o prenome: Geralda; cujos traços identitários traduzem-se em memórias sociais e passagens temporais que se ancoram no momento presente através de aspectos que compõem uma espécie de teia de

significados e simbologias, abarcada no condicionamento dinâmico da cultura gastronômica.

Desse modo, levanta-se a estrutura do conjunto de receitas separadas para posterior análise. Para as centenas de receitas, definiram-se algumas categorias de preparações, não tal como emprega a gastronomia profissional, onde se faz necessária pelo grau de complexidade e variações constantes, mas sim pelos tipos que eram costumeiros nas cozinhas domésticas e que mais se fazem representadas através do título das preparações: bolos, tortas, pães e pizzas, cremes e pudins, esponjas e gelatinas, docinhos e salgados variados.

A fim de dar maior subsídio à análise do *corpus* desta pesquisa através do método indiciário e da análise documental, e acrescentando percepções pessoais e afetivas no contexto dos cadernos de receitas, incluem-se os depoimentos pessoais de familiares destas mulheres – feitos de forma livre através de aplicativo de celular.

Assentado neste entendimento definiu-se, por meio do fluxograma a seguir, o caminho a ser realizado pela pesquisa:



Fonte: autoria própria, 2020.

Entende-se, nesse ponto, a importância que se deve atribuir ao objeto de estudo, dando mais transparência às indagações voltadas a uma literatura constituída de receitas culinárias. Por meio desse olhar, faz-se uma reflexão sobre a memória dos sentidos dentro de um espaço de recordação, relacionados à representação do feminino, em especial, às donas dos cadernos de receitas e sua relação com a culinária na confecção do alimento.

No próximo capítulo, avança-se na discussão teórica junto aos dados coletados, considerando que a alimentação é uma prática que obedece à ordem de um tempo imemorial.

NOS DOMÍNIOS DA MEMÓRIA

### 3 NOS DOMÍNIOS DA MEMÓRIA

“A memória é sim um trabalho sobre o tempo, mas sobre o tempo vivido, conotado pela cultura e pelo indivíduo.” (BOSI, Ecléa, 1993, p. 281)

---

O tempo compõe a memória. A memória não é nem percepção sensorial nem pensamento, mas sim um estado ou afecção de uma ou outra na linha temporal. Para tal, afirma Aristóteles (2012, p. 76): “Toda memória, portanto, implica o decorrer do tempo”.

A memória é o substrato da vida. Está em constante mudança, aberta à dialética da lembrança e do esquecimento, na inconsciência de suas deformações sucessivas, vulnerável a todos os usos e manipulações, na susceptibilidade de longas latências e de repentinas revitalizações. Como é afetiva e mágica, não se acomoda a detalhes que a contemplam; alimenta-se de lembranças vagas, incisivas, globais ou flutuantes, particulares ou simbólicas, sensível a todas as transferências, cenas e censura ou projeções. A memória se enraíza no concreto, no espaço, no gesto, na imagem, no objeto (NORA, 1993).

Segundo afirma Bosi (1993, p. 281), “o tempo não flui uniformemente, o homem tornou o tempo humano em cada sociedade. Cada classe o vive diferentemente, assim como cada pessoa”. Há como um livre arbítrio em relação ao que cada sociedade, e até mesmo o indivíduo, decide como criar o seu próprio tempo. Nada muito além do que permite o relógio cronológico, já que rege as pessoas em uma súmula social, onde há regras que delimitam as suas ações e pensamentos, uma condição de autorregulagem peculiar à sua própria (re)formação.

Para Tedesco (2013, p.343), “A memória humana é uma realidade complexa e produto de múltiplas interveniências, intencionalidades, condições e situações temporais”. Nessa sequência, em sua capacidade, armazenam-se, conservam-se, traços de experiências do passado, sentidas, vividas e observadas: pode-se ter acesso pela lembrança ou evita-se pelo esquecimento, em auto/alter determinação, concebe Tedesco (2013).

Pode-se comparar a memória com ruínas de uma cidade e do próprio passado das pessoas: memória possui o sistema imunológico, uma mola e um computador. “Memória é o nosso senso histórico e nosso senso de identidade pessoal (sou quem sou porque me lembro de quem sou)” (IZQUIERDO, 1989, p. 89). Existe algo comum a todas as memórias: a preservação do passado através de imagens ou representações que podem ser evocadas. Representações, mas não realidades: as ruínas de um local não são o próprio local, a gravação de uma sinfonia não é como som original de sua execução, o *Eu* que ressignifica o passado não é o mesmo que viveu neste passado. Não existe memória sem aprendizado, nem existe aprendizado sem experiências (IZQUIERDO, 1989); assim, as experiências transformam as pessoas, que ao adquirirem novos conhecimentos, dão outras perspectivas ao presente momento.

Para Bosi (1993, p.4), o que nos cerca nos torna diferentes “[...] a memória, saltando sobre a cronologia, recupera o tempo perdido enquanto anula o passado-como-passado e o chama para a consciência viva do presente”.

A memória alimenta o estado presente dos seres, através de resquícios passados, e, comumente, dá novos significados ao tecido cronológico “esquecimento lembrança” no desdobramento de mudanças psicossociais - em ressignificação. Assmann, ao participar de um Simpósio em 2013, argumenta: “não existe memória cultural perfeita, não existe recordação total, existem lembrança e esquecimento. Lembrar significa negar esquecer. Ideias de objetos individuais precisam de uma troca periódica na sociedade e essa mudança é algo que se considera natural”. Nessa ótica, utilizamos da teoria de Henri Bergson para justificar a construção da memória:

Nossa duração não é um instante que substitui outro instante: nesse caso haveria prolongamento do passado no atual, não haveria evolução, não haveria duração concreta. A duração é o progresso contínuo do passado que rói o porvir e incha à medida que avança. Uma vez que o passado cresce incessantemente, também se conserva indefinidamente. A memória... não é uma faculdade de classificar recordações numa gaveta ou de inscrevê-las num registro. Não há registro, não há gaveta, não há aqui, propriamente falando, sequer uma faculdade, pois uma faculdade se exerce de forma intermitente, quando quer ou quando pode, ao passo que a acumulação do passado sobre o passado prossegue sem trégua. Na verdade, o passado se conserva por si mesmo, automaticamente. Inteiro, sem dúvida, ele nos segue a todo instante: o que sentimos, pensamos, quisemos desde nossa primeira infância está aí, debruçado sobre o presente que a ele

irá se juntar, forçando a porta da consciência que gostaria de deixá-lo de fora. O mecanismo cerebral é feito precisamente para reclamar a qual totalidade do passado no inconsciente e só introduzir na consciência o que for de natureza que esclareça a situação presente, que ajude a ação em preparação, que forneça, enfim, um trabalho útil. (BERGSON, 2006, p. 47)

As pessoas identificam-se pelo que tem registrado em suas memórias. O nome próprio de uma pessoa, por exemplo, é o primeiro elemento memorialístico pós-nascimento e é o indicador da relação indivíduo e sociedade. Dali em diante tudo que fizer referência a esta pessoa, passará invariavelmente por seu nome; e não diferentemente para tudo a que se possam tomar por inferências. Na memória, o ser humano se torna pleno, dado que não se sustenta no imediatismo, mas sim na capacidade de cognição, firmando-se nas experiências passadas, armazenadas e evocadas em momentos presentes. Assim sendo, confere-nos identidade, pois nos eleva à consciência do que somos e de qual meio social pertencemos (SANTOS; GONÇALVES, 2017).

Jacques Le Goff (1990) em sua obra “História e Memória” define a memória como propriedade de conservar certas informações, relacionada, primeiramente, a um conjunto de funções psíquicas, que permitem ao ser humano atualizar impressões ou informações do passado ou ainda as que considera passadas.

A memória é feita de “sensorialidades”: os cheiros, os sons, as imagens, os quentes e os frios. Recordar é presentificar algo que passou, presentificação que se dá por uma imbricação no presente a partir daquilo que foi sendo vivido e que definiu quem somos e, conseqüentemente, as nossas memórias (AL-ASSAL, 2008). O estado presente influencia o que recordamos do passado, assim como o próprio passado dá contornos de significado, num chamamento involuntário, ao presente.

### 3.1 INFORMAÇÃO E CULINÁRIA EM ZONAS DE LIMITES

O conceito de informação, abordado por esta pesquisa, ampara-se em uma das três formas de interpretação definidas por Capurro (2003), que compreende um estado físico, uma dimensão cognitiva e um fenômeno de natureza social. Para o autor, o modelo de informação no contexto social se configura como uma construção

coletiva, intersubjetiva; a informação não é resultado de um pensamento isolado, “mas sim construído pela intervenção dos vários sujeitos e pelo campo de interações resultante de suas diversas práticas” (ARAÚJO, 2010, p. 97).

O fazer culinário é desde a sua concepção primária uma atividade empírica que envolve muitas condicionantes sociais, pois se vincula ao ser humano como uma de suas atividades básicas, como no caso da alimentação (e do comer). A informação é o elemento que proporciona, por exemplo, através das memórias de um contexto cultural, que as diversas culinárias do mundo interajam e se fundam. Desse modo, são guardados os devidos aspectos que aparecem como condicionantes, material e identitários, e, assim, numa espécie de confluência de saberes e sabores, surge uma variedade de novos movimentos de cultura autêntica: as imigrações que ocorreram no Brasil a partir do século XX trouxeram, para o território nacional, muitos elementos que acabaram modificados e foram integrados ao cotidiano das populações.

Para Marteleto (1995, p. 2), “informação diz respeito não apenas ao modo de relação dos sujeitos com a realidade, mas também aos artefatos criados pelas relações e práticas sociais”. E é neste aspecto que a culinária, como um artefato produzido a partir do relacionamento humano com o seu real, ou seja, por uma cultura, se apresenta como prática informacional que dá sentido, produzindo e reproduzindo materialidade e simbolismo no dia a dia das sociedades (MARTELETO, 1995).

A comida é o produto da inferência de elementos culturais sobre o alimento, e que consoante Lévi-Strauss (2010, p. 172), “O eixo que une o cru e o cozido é característico da cultura, [...] posto que o cozimento realiza a transformação cultural do cru”. Nesta perspectiva, abre-se um diálogo que vem de encontro ao que prediz Marteleto (1995, p. 2) que: “Cultura e informação são assim conceitos/fenômenos interligados pela sua própria natureza”, onde a cultura seria uma memória passada de geração em geração como prevalência de artefatos simbólicos e materiais que preservam a complexidade e a originalidade da sociedade informacional humana.

### 3.2 REVISITANDO OS ESPAÇOS DA MEMÓRIA DOS SENTIDOS

Savarin (1995, p. 33) assegura que “os sentidos são órgãos por meio dos quais o homem se põe em relação com os objetos exteriores”. A memória, no aspecto cognitivo, é resultante das diversas interações dos sentidos humanos com o meio externo – principalmente. Tais estímulos podem ser aludidos pelo complexo sistema sensorial formado por alguns órgãos do corpo humano: pele, língua, nariz, ouvidos e olhos. Através de células especiais denominadas receptores, o indivíduo capta estímulos e informações do ambiente que o cerca e do seu próprio corpo. Estes são transmitidos na forma de impulsos elétricos até o sistema nervoso central, que, por sua vez, processa as informações, traduzindo-as em sensações e gerando respostas (BRITES, 2020).

Claudio Castellano (1987), em seu livro “La memoria”, utiliza-se de uma metáfora muito vivida, comparando a memória com a luz das estrelas, “que pode ainda, brilhar à noite, quando já não existirem” (IZQUIERDO, 1989, p. 91).

Para Izquierdo (1989, p. 90), “o aprendizado e a memória são propriedades básicas do sistema nervoso; não existe atividade nervosa que não inclua ou não seja afetada de alguma forma pelo aprendizado e pela memória”. Toda e qualquer ação, como andar, pensar, amar, imaginar, criar, fazer atos-motores ou ideativos simples e complexos, nós aprendemos; e nossa vida depende de todas essas lembranças.

As sensações avançam as vontades para além da imaginação. A curiosidade das crianças, por exemplo, se faz por pura necessidade natural de contato com o desconhecido, numa descoberta que traduz os diversos signos naturais em meios reais de apreensão da realidade material e seus desdobramentos – em revelações psíquicas e sociais (já como adultos) - de cada ser. Dadas as circunstâncias normais no nascimento, cada corpo passa por um processo repetitivo de aprendizagem, desde o começo, onde um tipo de memória motora registra lentamente, quadro por quadro, os movimentos e sensações das experiências reais.

Como explica Thiesen (2013, p. 249), “Se é verdade que o homem recebe, produz e troca informações durante a vida, e que detém uma memória, em formação, desde a vida intrauterina, diversas formas de retenção de informações se acumulam

no seu processo de aprendizagem". O ser humano é feito de memórias, traz informações genéticas codificadas em sua própria estrutura celular e corpórea, desde o nascimento. O corpo transpira memórias não apenas da genética, mas do todo social, institucional. As informações recebidas e percebidas são impressas em nossa consciência, uma espécie de "arquivo" existencial e individual, muito embora essa construção seja um processo dinâmico, coletivo, social (THIESEN, 2013).

Bergson em "Matéria e Memória" (1999, p. 86) exemplifica que a lembrança de uma lição, enquanto aprendida de cor, tem todas as características de um hábito:

Como o hábito, ela é adquirida pela repetição de um mesmo esforço. Como todo exercício habitual do corpo, armazena-se num mecanismo que estimula por inteiro um impulso inicial, num sistema fechado de movimentos automáticos que se sucedem na mesma ordem e ocupam o mesmo tempo. (BERGSON, 1999, p.86)

O hábito não é mais que uma repetição tomada por ações mecânicas, recursivas e guardadas no interior do corpo material. Na memória-hábito, aprendemos ou adquirimos um conhecimento pela repetição contínua de alguma coisa, que é a força da repetir para que seja lembrado automaticamente. Bergson (1999), ao fazer aproximações com a lembrança, acaba distinguindo-a sob dois olhares: lembrança espontânea e lembrança aprendida. À lembrança espontânea, o tempo nada poderá acrescentar à sua imagem sem desnaturá-la, conservando para a memória seu lugar.

Tomando como referência a teoria bergsoniana da memória, Bosi (2011), em seu livro "Memória e Sociedade: lembranças de velhos", descreve que é próprio do passado conservar-se e atuar no estado presente de forma díspar. Por um lado, há a memória-hábito, que nada mais é que ações de comportamento sobre as coisas, geradas automaticamente, e que foram registradas pelo corpo - a memória dos mecanismos motores. De outra maneira, ocorreram lembranças que são independentes de ações habituais: "lembranças isoladas, singulares, que constituiriam autênticas ressurreições do passado". Nessa trilha, "a memória-hábito adquire-se pelo esforço da atenção e pela repetição de gestos ou palavras. Ela é um processo que se dá pelas exigências da socialização" (BOSI, 1994, p. 48-49).

Barrenechea (2016) discute a ideia de que o "corpo" se faz necessário muito além de aporte para registros cognoscitivos, de todo um arcabouço de representações

e conceitos que as pessoas contam na sua atividade de lembrar-esquecer. A memória pode ser manifestada por meio da linguagem, da fala, das muitas expressões de indivíduos e grupos, onde se torna palavra, comunicação, discurso. Porém a memória possui a capacidade de exceder a palavra escrita ou oral, o discurso, introjetando-se no corpo e revelando-se por meio de gestos, atitudes, hábitos, costumes, que não necessariamente chegam a ser verbalizados. “Os teóricos da memória destacam a relevância desse arsenal não verbal que faz parte essencial da constituição da memória social” (BARRENECHEA, 2016, p. 351). Ela tem como função expressar sentimentos e emoções, e transmitir mensagens, manifestando-se de forma natural, intuitiva e continuamente, porém é influenciada pelo contexto e pelas diferentes culturas.

### 3.3 LEMBRAR, RECORDAR, ESQUECER

Entende-se a memória como própria do tempo passado, como um rascunho presente, num estado latente (que ainda reverbera) de um passado que se distancia e se aproxima a todo o momento. Em concordância com Tedesco (2013), a lembrança é capacidade de efetivação da memória, bem como a recuperação de um passado escavado na busca dos conteúdos da consciência e da experiência vivida subjetiva e coletivamente. O passado não pode ser recordado em sua totalidade (na quantidade e na qualidade), pois a memória não tem a capacidade de se cristalizar, de ser apenas um simples depósito – onde se resgate automaticamente tudo que foi armazenado. Lembrar algo significa colocar em evidência e/ou à parte, determinados conteúdos.

“Recordar é viver”, dizia o cantor português Victor Espadinha, em seu disco *single* de mesmo nome:

“Sim eu sei,  
 que tudo são recordações,  
 Sim eu sei,  
 é triste viver de ilusões,  
 Mas tu foste a mais linda história de amor,  
 Que um dia me aconteceu,  
 E *recordar é viver*,  
 Só tu e eu! “

Assmann (2011, p.17) considera que “as recordações estão entre as coisas menos confiáveis que um ser humano possui”. Para ela, as emoções ativadas e os motivos presentes são guardiães do recordar e do esquecer. Estes decidem que lembranças são acessíveis para o indivíduo no estado atual e quais delas permanecem inacessíveis. O ser humano orientado por seus interesses em agir jamais dispõe por completo do total de suas lembranças.

Loren Kierkegaard, em prólogo de seu livro “*In Vino Veritas*”, discorre sobre a diferença entre lembrança e recordação utilizando como exemplo diferentes fases da vida:

Recordar não é de modo algum o mesmo que lembrar. Por exemplo, alguém pode lembrar-se muito bem de um acontecimento, até ao mais ínfimo pormenor, sem, contudo, dele ter propriamente recordação. A memória é apenas uma condição transitória. Por intermédio da memória, o vivido apresenta-se à consagração da recordação. A diferença é reconhecível logo nas diferentes idades da vida. O ancião perde a memória, que, aliás, é a primeira capacidade a perder-se. Contudo, o ancião tem em si algo de poético; de acordo com a representação popular ele é profeta, é divinamente inspirado. A recordação é afinal também a sua melhor força, a sua consolação: consola-o com esse alcance da visão poética. A infância, pelo contrário, possui em grau elevado a memória e a facilidade de apreensão, mas não tem o dom da recordação. Em vez de dizer-se a idade não esquece o que a juventude aprende, poder-se-ia talvez dizer: o que a criança retém na memória, recorda-se o ancião. Os óculos do velho são feitos para ver ao perto. Se na juventude é preciso usar óculos, as lentes servem para ver ao longe, pois que à juventude falta a força da recordação, que consiste em afastar, em pôr à distância. Mas a recordação feliz da velhice tanto quanto a feliz capacidade de apreensão da criança é dom da natureza, uma graça que concede a sua preferência aos dois períodos mais desprotegidos da vida, que, contudo, em certo sentido, são também os mais felizes. Mas é também por isso que a recordação, tal como a memória, é por vezes apenas detentora de casualidades (KIERKEGAARD, 1976, não paginado).

Sem esquecimento não há acionamento da memória. As pessoas só sentem falta daquilo que não existe mais, quando não há mais referência material. Para que algo possa entrar em processo de lembrança, é preciso que já não mais seja um documento vivo. A própria lembrança em si é um processo de esquecimento. Para Thiesen (2013, p. 249), “o esquecimento é condição de possibilidade da lembrança e a outra face da memória”. Ou seja, a memória em funcionamento precisa tanto da

potência da lembrança como do esquecimento – como duas faces da mesma moeda, ou dois momentos de um único movimento.

A partir de uma ação presente, inicia-se, involuntariamente, uma busca mental, como disparo de um gatilho a mitigar um ascendimento de fatos mais profundos: os seres humanos ao longo de toda sua história teorizaram e ainda o fazem até os dias de hoje, sempre na busca de certezas para todos seus questionamentos. Porém sabe-se que o único fato certo, do nascimento ao porvir, é a implicação da morte; partida esta que é via indiscutível. “A morte nos é conhecida simplesmente como um fim e nada mais [...] Numa espécie de embate com a morte, [...] a vida nos parece sempre como um fluir constante, como a marcha de um relógio a que se deu corda e cuja parada afinal é automaticamente esperada” (JUNG, 2000, p. 170).

Com a morte se vão pessoas queridas, os afetos vividos e guardados, em momentos que marcaram a fio a linha temporal de cada ser. Nela só resta um passado a plainar na mente de quem fica num caminho em direção à salvaguarda que são as memórias, que podem ser revividas em momentos de recordações, com as reminiscências deslocando o sentido da vida para o presente. “É o ponto final que se coloca muitas vezes antes mesmo de encerrar-se o período, e depois dela só existem recordações e efeitos subsequentes, nos outros” (JUNG, 2000, p. 170). Mas se como para tudo pode haver uma memória é porque já houve o esquecimento (BOSI, 1993; ASSMANN, 2011; THIESEN, 2013).

Proust (2006, p. 39) afiança que: “Mas como o que eu então recordasse me seria fornecido unicamente pela memória voluntária, a memória da inteligência, e como as informações que ela nos dá sobre o passado não conservam nada deste [...]”. Em sua obra “Em busca do tempo perdido – no caminho de Swan”, o autor descreve como a memória voluntária, a memória da inteligência e dos olhos, não nos fornece do passado, mais do que faces sem realidade:

Mas se um cheiro, um sabor, encontrados em algumas circunstâncias totalmente diferentes, despertam em nós, à nossa revelia, o passado, passamos a sentir o quanto este passado era diferente daquilo que acreditávamos lembrar, e que nossa memória voluntária pintava, como os maus pintores, com cores sem realidade” (PROUST, 2006, p. 255).

Com base nessa afirmação, Bergson (2006, p. 48) explica que:

O mecanismo cerebral é feito precisamente para recalcar a quase totalidade do passado no inconsciente e só introduzir na consciência o que for de natureza que esclareça a situação presente, que ajude a ação em preparação, que forneça, enfim, um trabalho útil.

Em grande medida, a memória funciona como um músculo involuntário, independente de nossos desejos conscientes. É como a respiração: podemos respirar bem ou mal, podemos respirar ar bom ou ruim, mas não podemos parar de respirar por um tempo longo. Estas são as funções que podemos exercitar, treinar e melhorar, mas que nunca podemos suprimir (PORTELLI, 2013).

A noção de passar do tempo transita além dos ponteiros mecânicos de um relógio: varia de duração em concordância com as ações individuais condensam-se em relações de arraste social, onde pensamentos diversos transitam num mesmo universo, e, por consequência, até sincronizarem-se, em algum ponto comum, tornando possíveis as determinações de normas e tradições. Sendo assim, Halbwachs explica:

A sucessão do tempo, sua rapidez e seu ritmo, é apenas a ordem necessária segundo a qual se encadeiam os fenômenos da natureza material e do organismo. Mas é também, e talvez, sobretudo, porque as divisões do tempo, a duração das partes assim fixadas, resultam de convenções e costumes, e porque exprimem também a ordem, inelutável, segundo a qual se sucedem as diversas etapas da vida social. Durkheim não deixou de observar que um indivíduo isolado poderia, a rigor, ignorar o tempo que se esvai, e se achar incapaz de medir a duração, mas que a vida em sociedade implica que todos os homens se ajustem aos tempos e às durações, e conheçam bem as convenções das quais são objetos. É por isso que existe uma representação coletiva do tempo. (HALBWACHS, 1990, p. 90).

Para Morigi, Rocha e Semensatto (2015, p.184), “A memória é uma construção social, produzida pelos homens a partir das suas relações, de seus valores e de suas experiências vividas”. Com o passar do tempo, sofre transformações e se condiciona ao presente, momento em que a história dos indivíduos toma um novo rumo. Dessa feita, vai além de um registro histórico dos fatos, combinando construções sociais passadas, com indicadores significantes da vida social do presente, sendo permanentemente reconstruída (MORIGI, ROCHA, SEMENSATTO, 2015).

O instante físico do recordar é sempre individual, porém a formação da memória é de práxis coletiva (HALBWACHS, 1990; LEGOFF, 1994; CORÇÃO, 2006). A constituição antropológica do homem originou-se da transposição de uma tendência original gregária de permanecerem juntos garantindo, por consequência, a própria sobrevivência e um acúmulo empírico de atividades corriqueiras, para uma socialização dos fatores comuns e incomuns, a partir do advento da civilização e da cultura aos próprios seres e que, no desenrolar da história, vociferou a própria formação dos vários grupos espalhados pelo globo (STANDAGE, 2010).

A redução de uma memória coletiva em memória individual permite à lei da lembrança uma ação intensa de coerção interna. Ela conduz cada ser a se lembrar e a reencontrar o sentido de pertencimento, princípio e segredo da identidade. O pertencimento, mutuamente, o engaja inteiramente. Para Nora (1993, p.18), “Menos a memória é vivida coletivamente, mais ela tem necessidade de homens particulares que fazem de si mesmos homens-memória”.

A memória tida como individual, segundo Halbwachs citado em Corção (2006), é uma perspectiva possível da memória coletiva, uma vez que uma lembrança individual só é legitimada se tiver consoante os fundamentos do “mundo real”. Mundo este que alicerça o coletivo ou remete a uma representação coletiva de uma mesma lembrança. A memória humana não é uma reprodução das experiências passadas, mas uma construção, versadas daquelas, de certo, mas em função da realidade presente e com o apoio de recursos proporcionados pela sociedade e pela cultura, culminando no princípio do caráter construtivo da memória social (SÁ, 2007).

A memória age com o movimento do tempo. Não como uma mera repetição de fatos passados, mas como uma invenção do próprio ser humano. Compete ao espírito tal faculdade de dar novos significados aos acontecimentos, temporais, sendo assim, as informações retidas, que passaram pelo filtro individual (que é também social) são organizadas e recriadas no presente, dentro de um processo dinâmico (THIESEN, 2013).

Conforme preceitua Halbwachs (1990), sempre haverá uma falsa certeza quando o que se sabe não passa de uma percepção insegura. Ao fazer apelo aos testemunhos, as pessoas criam a possibilidade de fortalecer ou debilitar, e até mesmo

completar, o que já sabem de um acontecimento, ao qual já se detinham informações de alguma forma – mesmo algumas circunstâncias permanecerem obscuras a estes. Nesses termos, seriam os próprios questionadores os primeiros a testemunharem a si mesmos. Quando uma pessoa diz não acreditar no que os próprios olhos veem, é como se houvesse nela dois seres: “um, o ser sensível, é como uma testemunha que vem depor sobre aquilo que viu diante do ‘eu’ que não viu atualmente, mas que talvez tenha visto no passado e, talvez, tenha feito uma opinião apoiando-se nos depoimentos dos outros” (HALBWACHS, 1990, p. 25). Nessa compreensão, explica o autor:

Quando retornamos a uma cidade onde estivemos anteriormente, aquilo que percebemos nos ajuda a reconstituir um quadro em que muitas partes estavam esquecidas. Se o que vemos hoje tivesse que tomar lugar dentro do quadro de nossas lembranças antigas, inversamente essas lembranças se adaptariam ao conjunto de nossas percepções atuais. Tudo se passa como se confrontássemos vários depoimentos. É porque concordam no essencial, apesar de algumas divergências, que podemos reconstruir um conjunto de lembranças de modo a reconhecê-lo. Certamente, se nossa impressão pode apoiar-se não somente sobre nossa lembrança, mas também sobre a dos outros, nossa confiança na exatidão de nossa evocação será maior, como se uma mesma experiência fosse recomeçada, não somente pela mesma pessoa, mas por várias. (HALBWACHS, 1990, p. 25)

Quando do reencontro com pessoas queridas e amigos, após algum tempo de distanciamento comum ao próprio ritmo e circulação da vida, há uma dificuldade, de início, em retornar contato com estas. Mas assim que se inicia o ritual de revocação das diversas circunstâncias, de que cada indivíduo se lembra, e que já não são as mesmas, mesmo que relacionadas aos mesmos acontecimentos, ninguém consegue se pôr a pensar e a lembrar em comum, e os fatos do passado não têm mais a mesma representação, não se acredita revivê-los com mais intensidade, porque as pessoas não estão mais sós para representá-los, como agora o são, como foram vistos outrora, quando se olhavam ao mesmo tempo com os próprios olhos de um outro? “Mas nossas lembranças permanecem coletivas, e elas nos são lembradas pelos outros, mesmo que se trate de acontecimentos nos quais, só nós estivemos envolvidos, e com objetos que só nós vimos. É porque, na realidade, nunca estamos sós” (HALBWACHS, 1990, p. 26).

## METÁFORAS DA MEMÓRIA NA CULINÁRIA

## 4 METÁFORAS DA MEMÓRIA NA CULINÁRIA

“Um lugar de memória é um lugar onde a memória trabalha.”  
(CANDAUI, 2014, p. 157)

---

Sem metáforas não há como falar em recordação. “O fenômeno da memória é resistente à descrição mais direta e incide em processos metafóricos” (ASSMANN, 2011, p. 162). A autora entende que as imagens desempenham o papel de figuras de pensamento, modelos que demarcam os campos conceituais e orientam as teorias. As metáforas nesse campo são como uma linguagem que primeiro desvela o objeto e o constitui. A questão das imagens da memória torna-se, assim, uma questão sobre os diferentes modelos de memória, seus respectivos contextos históricos, necessidades culturais e padrões interpretativos.

A escrita como metáfora da memória é tão indispensável e sugestiva quanto extraviadora e imperfeita. Ao que cabe a recordação, a escrita é apenas uma contradição à própria estrutura desta – que é sempre descontínua e inclui estados da não presença. A recordação não pode existir no momento presente. Para que algo seja recordado, é preciso que este desapareça temporariamente e se fie em outro lugar, de onde se possa resgatá-lo. A recordação pressupõe uma alternância entre presenças e ausências (ASSMANN, 2011).

Sobre o sentido de se considerar páginas amareladas enquanto espaços de recordação, o pensamento de Assmann (2011) leva-nos a inferir que para estas mulheres, é tudo – à sua vontade, como um diário saboroso de sua própria estória. Ali se encontravam consigo mesmas, libertas de qualquer prefixo patriarcal a lhes determinar a memória, em contentas de submissão e renúncia intelectual. Tinha-se em cada receituário culinário, a medida certa para aqueles momentos de enfermidade carnal a debulhar todos os anseios e sonhos mais íntimos, quando majestosamente recriavam-se, em tal suporte físico, suas práticas alimentares entremeadas de sabores e saberes próprios.

Como uma metáfora do espaço a determinar uma relação de indissolubilidade entre memória e espaço, Assmann (2011) infere que desde o surgimento de antigas

técnicas mnemônicas – como conjunto de ensinamentos de que proveu uma memória artificial e confiável à memória natural notoriamente não confiável – existe uma ligação indissolúvel entre memória e espaço. O princípio da arte memorativa consiste de imaginação, a representação de conteúdos da memória em fórmulas imagéticas impactantes, e lugares, a designação dessas imagens a locais específicos de um espaço estruturado. Considera que neste aspecto de qualidade topológica se está a apenas um passo de classificar complexos arquitetônicos como corporificações da memória. “É o passo que vai de considerar espaços como meios mnemônicos a considerar prédios como símbolos da memória” (ASSMANN, 2011, p. 170).

Cabe assinalar que Assmann (2011) dá suporte à cena vivida por nós: parado em frente à velha casa de sua infância, pode redescobrir-se numa chama que há muito se havia apagado estômago adentro. Ela vinha do pique corrido, da bola jogada e queimada, de uma corrida em *baique* (sic) Caloi azul, de uma tarde longínqua. De pé em pé, transpassava-se na sua mente, a casa segura que servirá a muito de lar. Ao sentir o cheiro de massa assada, corria para perto da matriarca, como que se houvesse saboreado pelas narinas o que ali se ancorava: ‘Tem pão caseiro?’ ‘Tem sim’, “e um pão com a primeira letra do nome de vocês: era um A”.

Um túmulo carrega dentro de si muito mais que os restos mortais de um corpo falecido. No espaço material entre a vida e a morte, é este o local depositário de esquecimentos, memórias e recordações. A distância física pode desmaterializar-se, temporariamente, nas reminiscências suscitadas pela saudade, que, mesmo não palpável, transcorre a dar suporte a novos significados, em locais de tempo e pensamentos presentes, ou simplesmente, locais da memória.

Os lugares de memória são revestidos, naturalmente, de uma dualidade que os torna interessantes e complexos. Eles são, pois, simples e ambíguos; naturais e artificiais, imediatamente oferecidos à mais sensível experiência e, ao mesmo tempo, sobressaindo da mais abstrata elaboração. São locais com efeito de sentidos material, simbólico e funcional (NORA, 1993).

A expressão “memória dos locais” é confortável porque deixa em aberto tratar-se ou de uma memória que se recorda dos locais ou de uma memória que está por si só situada nos locais. É, pois, a possibilidade de que os locais possam tornar-se

sujeitos, detentores da recordação e possivelmente dotados de uma memória que vai além da memória dos seres humanos (ASSMANN, 2011). Para Assmann (2011, p.320), “O que dota determinados locais de uma força de memória especial é antes de tudo sua ligação fixa e duradoura com histórias de família”.

Para Morigi, Rocha e Semensatto (2015, p. 187), “a memória emerge nos grupos e em seus rituais. As festas são, então, momentos em que, junto à afirmação de tradições, o passado cotidiano busca manter e atualizar as significações, por meio da construção de memórias [...]”. Não cabe à memória distar-se da norma corpulenta e incorruptível da medida temporal cronológica, em razão de que esta não a conhece. A memória flui livre a interromper ou redefinir as distâncias a que lhe inferem os princípios referenciais de tempo. O vínculo peculiar entre proximidade e distância confere aura aos locais e neles se procura um contato direto com o passado. A magia atribuída aos locais da recordação se explica por conta de seu *status* de zona de contato (ASSMANN, 2011).

Para Nora (1993, p. 27), “todas as aproximações históricas e científicas da memória, sejam elas dirigidas às da nação ou das mentalidades sociais, tinham a ver com a *realia*, com as próprias coisas cuja realidade em sua maior vivacidade elas se esforçavam por apreender”. Os locais de memória, diferentemente dos objetos da história, não têm referencial na realidade, são eles mesmos a sua própria referência, calcada em sinais que devolvem a si mesma – sinais em estado puro. O que os faz lugares de memória é aquilo, justamente, que escapa ao cunhar da história: rege no indeterminado do profano, o que relaciona espaço ou tempo, espaço e tempo – onde em tudo há validade, simbolismo e significado. “O lugar de memória é um lugar duplo; um lugar de excesso, fechado sobre si mesmo, fechado sobre sua identidade; e recolhido sobre seu nome, mas constantemente aberto sobre a extensão de suas significações” (NORA, 1993, p. 27).

Rege a cozinha como um microcosmo da sociedade, inesgotável fonte de saberes históricos, onde algumas de suas produções, pela importância (e influência) que têm, sejam consideradas como patrimônio gustativo da sociedade. Com toda a sua carga de originalidade e criação, que se permitem destacar identidades locais e regionais, certas preparações podem ser consideradas como bens culturais, como

lugares de memória, como patrimônio imaterial. Segue, então, uma síntese possível das cozinhas brasileiras, onde se apresentam duas realidades de influências de culturas alimentares diferentes: a autêntica cultura alimentar local e regional, e a cultura alimentar oriunda da civilização externa, influenciadora (SANTOS, 2011).

A comida transpõe sua própria materialidade e suscita sentimentos, emoções e memórias. Como consequência, comida e memórias se convergem, se misturam, se tornam memórias gustativas (STEFANUTTI, GREGORY, KLAUCK, 2018). Não é apenas o corpo de carne que se entrega à comida, “[...] a dieta é alma materializada, imagem que se come. Comer é alimentar a alma. É a alma quem, de fato, come” (BARCELLOS, 2017, p. 96).

O ato de nutrir-se se dá pela alimentação. Porém práticas, hábitos e/ou comportamentos alimentares envolvem todo um contexto sociocultural em torno da mesa: o que comer, quando comer, onde comer, porque comer, a sequência de pratos e serviços, o tempo de decorrência, o modo de preparo, quem prepara, os comensais, são elementos que constituem a ritualização à mesa e dão significados a essa prática social. Neste contexto, entende-se que as memórias gustativas ou alimentares não estão ligadas apenas à parte sensorial, mas perpassam os aspectos ligados a todo o ritual em torno da mesa e das práticas alimentares, que, por conseguinte, envolvem além de aromas, sabores, sons e texturas, toda uma alegoria relacionada a pessoas, lugares, acontecimentos, rituais de passagem, saberes, técnicas e práticas culturais. “Os comensais comem cultura. Conscientes ou não deste processo, comer não é um ato neutro, assim como a comida não o é, pois a escolha dos comensais vem carregada de significados e de simbologias culturais” (STEFANUTTI, GREGORY, KLAUCK, 2018, p. 129).

Através da memória gustativa é possível representar, no nível individual, o valor da permanência de vestígios passados. Para o indivíduo, a importância está no elemento pelo qual aquela memória representa para ele próprio, sem que haja necessidade de se construir um discurso que legitime uma significância social. Dessarte, “o patrimônio que considera elementos da memória involuntária coletiva tem sua legitimidade suportada na própria dinâmica do tradicional no social” (CORÇÃO, 2006, p. 8).

A história da alimentação define uma linha de continuidade entre o esfacelamento da tradição, a reinvenção de tradições em que se tem a memória gustativa como condutora, relacionando a história coletiva ao patamar individual. “[...] culinárias tradicionais se tornam significativas fontes de rememoração que conservam elementos do passado vivos em meio à sociedade contemporânea e dá conteúdo concreto à memória social” (CORÇÃO, 2006, p. 9).

Uma busca pela memória gustativa pode explicar o significado da culinária brasileira, que não pode ser resumida apenas aos produtos típicos nacionais. Neste universo gastronômico, há uma culinária complexa e dinâmica, pautada pela escolha de alimentos, técnicas e padrões de consumo que se convergem, num marco expressivo da diversidade dos hábitos alimentares típicos do Brasil (SANTOS, 2011).

#### 4.1 CULINÁRIA DE COZINHA E DE COMIDA

Para Savarin (1995), somente o “homem de espírito” sabe comer. Ato associado apenas àquele que em vida teve acesso a todo o conhecimento, o qual reveste a chamada boa gastronomia, referenciada pelos melhores ingredientes, preparações, modos de servir e receber convivas, em adoção às regras da boa mesa e do bom convívio: “[...]os que se empanturram ou se embriagam não sabem comer nem beber. A gastronomia é um ato de nosso julgamento, pelo qual damos preferência às coisas que são agradáveis ao paladar em vez daqueles que não têm essa qualidade” (SAVARIN, 1995, p. 15).

Já Barcellos (2017, p. 96) descreve a relação, a partir do comer, de quem come e o que se come: “conhece-te a ti mesmo... pela boca!” Tudo que reflete sobre o corpo vem da alma:

Emoções, ideias, complexos, arquétipos, deuses, imaginação e loucura mesclam-se e se rearranjam em cada um e todos esses modos alimentares, essas escolhas e sonhos, levando-nos quase que invariavelmente de volta sempre, na sua base, às tensões entre a pureza e a impureza, o vital e o mortal, racionais e irracionais, apolíneos e dionisíacos. (BARCELLOS, 2017, p. 96)

A alma não é um produto acidental da dieta, mas, sim, a dieta é a alma que se materializou, imagem que se come, como disse Barcellos (2017). Em todo o planeta, os homens precisam comer, mas é cada sociedade que define ao seu modo o que é comida. Todas elas estabelecem o que deve ou não ser comido, sob a pena de que os comedores se transformem em animais ou monstros (DAMATTA, 1987).

A comida permite expressar e destacar identidades que, segundo o contexto alimentar, podem ser nacionais, regionais, locais e ainda familiares e pessoais. O fundamental é que o ato de comer cristaliza estados emocionais e identidades sociais. Fora do país, posso fazer de uma comida regional um emblema da identidade nacional, mas dentro do Brasil identifico muitas regiões e até famílias pelo modo como preparam e servem certos alimentos. Nessa compreensão, um verdadeiro sistema de “comidas totêmicas” permite expressar identidades sociais (DAMATTA, 1987, p. 22 - 23).

A refeição, que é comida, a sós, perde quase todo seu sabor, mesmo tratando-se da iguaria mais requintada. Porém não significa que os prazeres da mesa possam ser compartilhados com qualquer pessoa. É melhor comer sozinho do que com um estranho. Todos nós temos algum laço especial com determinadas pessoas, como familiares, amigos ou colegas – um grupo que varia de acordo com as circunstâncias – e com quem nos sentimos à vontade em volta da mesa. O ato de se reunir durante as refeições fortalece o grupo, contribui na sua coesão, e funciona como um meio de comunicação que permite que seus membros expressem sua identidade dentro dele. Há no compartilhar de uma refeição, o compartilhar de sensações, e é por isso que em muitas sociedades os ritos geralmente são acompanhados de festas e se prestam a estabelecer laços entre as pessoas e a fortalecê-los (ISHIGE, 1987, p. 18).

Para Ishige (1987, p. 19), é possível concluir que o convívio é exclusivo do homem e vai ao encontro do surgimento da raça humana. Para especificar as modalidades de alimentar o homem, que se diz ser um “animal dotado de palavra e capaz de usar instrumentos”, aponta-se para uma definição, em complementação, de que “o homem é um animal que aprecia o convívio” (ISHIGE, 1987, p. 19).

Seriam os fazeres culinários instrumentos de criação e, conseqüentemente, de contemplação do modo de vida que a busca pela alimentação modelou, e modela, nesta caminhada de fazeres antropológicos e sociais da vida?

A comida se encaixa na arte, “E porque cozinhar é uma arte[...]” (FREIXA; CHAVES, 2013, p. 19). Numa arte de um fazer criativo e nada insólito, de um trabalho empírico e certo: que faz, que testa, que erra, que experimenta, que refaz, que absorve. “Os primórdios da arte culinária estão associados à invenção dos utensílios de pedra e de barro. [...] diferentes processos de cozimento permitiriam maior variedade na dieta humana” (FRANCO, 2010, p. 18). A ciência pode explicar a relação entre os elementos químicos, das moléculas, das reações físico-químicas de todas as preparações culinárias, mas não explica o porquê “das mãos boas para cozinhar” das avós, das mães, em suas cozinhas de afeto.

Pode-se dizer que o tempo cronológico é quem rege a fazedura de páginas e escritos culinários, cada uma ao seu jeito e estilo: um título próprio, a lista dos ingredientes, o modo de preparo; ao mesmo tempo estão contidas, ali, histórias contadas e reescritas, personalidades que vão além de uma época. Há um significado mais do que especial entre cada página, levemente suja e calejada, de um diário culinário, de um caderno de receitas: pairam sobre cada linha caligrafada dizeres sociais e coletivos, visto que cada receita evolve uma lembrança.

Há um sentimento dentro da cozinha que reúne todos, seja em momentos diários – pela força das necessidades humanas –, seja em momentos de comunhão: uma família reúne-se numa cozinha adentro. Parentes e amigos a brindar com cervejas baratas, uma coleção de novas memórias e por que não confusões. Cada lar um microcosmo da sociedade (SANTOS, 2011): tem suco de pó e farinha d’água, tem banana madura e geleia de goiaba, tem doce maria-mole com um frescor a lembrar um gosto de infância, e para as crianças só resta a boca maldita dos adultos: reclamam, reclamam e reclamam.

Através da comida, uma comunidade pode manifestar emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode revelar histórias e ser formadora de uma narrativa de memória social de uma comunidade. O que se come

é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come (SANTOS, 2011, p. 108).

Num caminho musical, onde a fala comunica a cozinha e a culinária, através de músicas, surgem cenários muitos, para boas histórias e memórias. Chico Buarque em sua “Feijoada Completa” – música própria – segue a convidar “uns amigos para conversar” e a mulher a convencer: “Mulher / Você vai gostar”. Segue no rompante da melodia, descrevendo a preocupação com o salto da “cerveja estupidamente gelada prum batalhão” e a preparação da comida, farta, e com “E vamos botar água no feijão”. Para Damatta (1987, p. 23), em geral, o modelo da comida como um ato de sociabilidade concreta é algo indissolúvelmente ligado aos parentes, amigos e companheiros, isto é, pessoas que usufruem de uma mesma intimidade.

Nessa trilha, a música remete ao cultural do brasileiro, fala da feijoada, prato importado de Portugal, mas tipificado à brasileira, pelos brasileiros: “Você vai fritar / Um montão de torresmo para acompanhar”, “Joga o paio, carne seca, toucinho no caldeirão”. E, dessa feita, não deixa de ser importante salientar que os chamamos de pratos nacionais brasileiros, como a feijoada, a peixada, o cozido [...] (DAMATTA, 1987, p. 23).

A ótima comida brasileira é aquela que consegue reunir em uma só ocasião pratos e pessoas principais, mas com uma disposição de ‘mistura’ e ‘bom gosto’, que é um grande símbolo brasileiro da sociabilidade (DAMATTA, 1987).

As cozinhas transformam-se permanentemente. As culturas alimentares dispõem-se, independentemente, dos tempos e espaços, em constante relação de confronto, podendo conflagrar em certas rupturas: seja pela implementação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão desses, a partir da inovação e criatividade. A tradição acaba por absorver ou diferir estas novas transformações da cozinha, que, em consequência, cria novos modelos, adaptados aos modelos convencionais precedentes (SANTOS, 2011).

Para Santos (2011, p. 107), “as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais”. Sendo assim, explica que:

Têm suas origens numa riqueza étnica e cultural que inventou uma mesa ampla, com pratos produzidos pelos povos locais ou trazidos

por diversos migrantes e imigrantes, num processo permanente de adaptação e readaptação dentro das dinâmicas dos processos históricos. Cumpre destacar e considerar que, num processo de adaptação e readaptação de um grupo social imigrante, a culinária é a última a se desnacionalizar, num evidente processo de resistência. (SANTOS, 2011, p. 107)

Nessa perspectiva, como assevera Santos (2011, p. 107), as construções destas cozinhas, a partir da fundamentação de que o alimento constitui uma categoria histórica, “são marcadas pelas novas condições materiais, novos utensílios, novas tecnologias, novos ingredientes, novos alimentos, novos caminhos, novas rotas de abastecimento” (SANTOS, 2011, p. 107). Considera ainda o autor que: “novos mercados, novos hábitos alimentares, novos imaginários, e muita invenção e criatividade, adaptados às circunstâncias do gosto e das práticas alimentares, onde história, comida e identidade criam e mantêm uma articulação permanente” (SANTOS, 2011, p. 109 - 110).

#### **4.1.1 Alimentar com alimento, comer com comida**

A alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas. O homem come por uma necessidade biológica, porém a alimentação pode ser entendida como um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc. (CARNEIRO, 2003, p. 1).

A presença no mundo sempre exigiu da espécie humana uma adaptação dos elementos da natureza às suas necessidades. E a alimentação tem papel fundamental no desenvolvimento dos diferentes grupos humanos, sendo responsável pela própria fundação da cultura ou das várias culturas estabelecidas pelas sociedades (MONTANARI, 2008, p. 7).

Supõe-se que o homem primitivo, ao se alimentar, tenha usado seus sentidos de um jeito natural, atraído mais pela intensidade dos cheiros e aromas do que pela qualidade do gosto. Com a manipulação do fogo, houve a grande descoberta da humanidade, dando início aos conhecimentos dos processos de cocção (SUAUDEAU, 2004, p. 3).

Existe muita divergência entre os arqueólogos em relação às origens do cozimento. Alguns sugerem que o fogo não foi regularmente utilizado para cozinhar até cerca de 40 mil anos atrás. Outros sugerem épocas muitíssimo anteriores, meio milhão de anos atrás, ou antes. Uma proposta comum, defendida pelo antropólogo físico Loring Brace, variando entre os dois extremos, é de que as pessoas controlaram o fogo definitivamente por volta de 200 mil anos e que o cozimento começou aproximadamente na mesma ocasião. A verdade é que os dados arqueológicos não deixam dúvidas de que o controle do fogo é uma tradição antiga (WRANGHAM, 2010, p. 37).

A alimentação deve ser vista como um conceito cultural, do mesmo modo que a língua, os costumes e as festas mais tradicionais de um povo, assegura Suaudeau (2004, p. 10). O chef francês, Laurent Suaudeau, em seu livro “Cartas a um jovem chef”, que reúne uma série de textos escritos por ele, ressalta:

Comecei a entender isso não na França, meu país de origem, mas aqui no Brasil, vi que intencionam a provocação, a reflexão e o ensinamento de conceitos básicos sobre alimentação, costumes, ingredientes, cardápio - aos aspirantes a chefes de cozinha. (SUAUDEAU, 2004, p. 10)

Como se refere Suaudeau (2004, p. 10-11), “é uma coisa tão óbvia lá que as pessoas seguem a profissão de cozinheiro com uma perspectiva comercial, muitas vezes sem a consciência da importância cultural da alimentação para uma população”.

A comida revela-se como manifestação da organização social, entidade simbólica dos costumes, o passo a passo registrado do modo de pensar na corporalidade do mundo, em quaisquer sociedades. Os alimentos não são simplesmente comidos, mas sim, pensados. A comida possui um significado simbólico, transpassa a questão nutricional. Todas as mensagens, a transmissão de receitas, os níveis de produção, as técnicas de tratamento do solo, a circulação de produtos e a formação de mercados são variáveis importantes nos estudos da alimentação (REINHARDT, 2000, p. 39). Para o autor, o alimento é fonte de informação. Através deste, pode-se identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época.

Conforme sinaliza Santos (2011), a alimentação possui o seu lugar como categoria histórica, uma vez que determinados padrões de fixação e mudanças de hábitos e práticas alimentares estão referenciados dentro da dinâmica da sociedade. Os alimentos são muito mais que alimentos. O ato de se alimentar é nutricional, já o comer é um ato social, pois envolve atitudes, relacionadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que é comido é neutro. “A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época” (SANTOS, 2011, p. 108).

#### 4.2 IDENTIDADE E CULTURA GASTRONÔMICAS

Inicia-se o tópico com a seguinte inquietação: como discutir o conceito de identidade como base estável numa época em que as tradições vêm perdendo seu espaço? Ou melhor, numa época em que o fenômeno da globalização domina os meios de comunicação, tais como a internet, e os modernos produtos eletrodomésticos podem ocupar espaço significativo na produção dos alimentos? Como os hábitos alimentares, transmitidos pelas gerações anteriores continuam presentes e prevaletentes?

Nessa reflexão, Ianni (2004) sinaliza que com a chegada de elementos tecnológicos provenientes da modernização, os indivíduos se expõem a valores morais, culturais e religiosos diferentes dos habituais, impostos por uma elite que tem como foco a ocidentalização de sua população e de seu país. Para o autor, o impulso civilizatório casa bem com os padrões, valores e instituições das sociedades locais, e a ocidentalização não destrói as manifestações culturais locais para a implantação de uma cultura internacional única, mas traz a coexistência de culturas. Nesse olhar, o moderno não se faz sem o contraponto do arcaico. Ainda nessa discussão, como sinaliza Mintz (2001), há uma singular concordância de conservadorismo e mudança no estudo da comida.

Em relação à comida e à identidade, Mintz (2001) assegura que os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o

aprendizado alimentar bem como algumas formas sociais aprendidas através dele permanecem em nossa consciência. Para Mintz (2001, p.32), a partir da comida que se consome, pode-se conter uma espécie de carga moral, dado que “nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter, que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos”.

Exagera-se muito a importância da gastronomia em nossa vida. Ela é apenas e, essencialmente, um discurso sobre o bem comer, é um ideal que nos faz buscar nos alimentos algo que está além da fome (DORIA, 2014).

Para o *gourmand* francês Savarin (1995, p. 18), “a gastronomia é o conhecimento de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta”. A boa alimentação é o que zelará pela conservação dos homens, objetiva.

A gastronomia está relacionada: à história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e suas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto; ao comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que consome, e de oferecer o mais vantajosamente possível o que vende; enfim, à economia política, pelas fontes de renda que apresenta à tributação e pelos meios de troca que estabelece entre as nações. (SAVARIN, 1995, p. 58)

A origem da palavra gastronomia vem do grego *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei), literalmente traduzido como “as leis do estômago” (FREIXA; CHAVES, 2013, p. 20). Seu criador foi o viajante, poeta e *gourmet* grego Arquestratus no século IV a.C. Foi fundador da gastronomia grega, difusor dos princípios dessa cozinha, desde o elogio ao pão, às formas de servir à mesa e da apresentação dos convidados; percorreu vastos territórios gregos, observando os recursos naturais e comidas regionais (suas especialidades) e, como bom conhecedor, publicou suas experiências no *Hedypatheia*, um tratado dos prazeres da comida com conselhos de como comer e beber, também conhecido como “Gastronomia de Arquestrato”. (BRAUNE, 2007; FREIXA, 2013).

Para Reinhardt (2000, p. 42):

A palavra gastronomia traz uma conotação científica e profissional, ela ratifica a união da cultura intelectual e da boa mesa. A

gastronomia não é compatível com a produção em larga escala. Os grandes chefs precisam estar presentes [...].

O autor entende que é necessária a intervenção artística do profissional, o traço artesanal, que diferencia esta de outras preparações (REINHARDT, 2000).

A gastronomia é a arte de cozinhar bem ou de se regalar com boa comida. Mais do que uma definição clássica em sua verdade é preciso, porém, entendê-la como uma disciplina que exige arte não somente de quem a executa, mas também de quem a consome ou usufrui. É por assim dizer um artesanato, porque exige de quem faz conhecimento, habilidade e técnica. Por outro lado, como toda arte, exige um público nela formado. De antemão, Braune e Franco (2007) asseguram que a gastronomia é uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia.

Franco (2006, p. 9) considera que “a cultura é produto do homem. O homem é um animal que cria cultura e se prende a ela”, e aí se incluem “crenças, costumes, moral, e também culinária”. Como preceitua Carneiro (2003, p. 16), da necessidade de sobrevivência vem a necessidade de comer, de se alimentar como condição básica à vida. Entretanto, como expressam Braune e Franco (2007, p. 15), “cada povo criou sua cozinha de acordo com os recursos disponíveis e uma seleção própria de alimentos ditada por sua cultura”.

A gastronomia governa a vida inteira do homem, porquanto os choros do recém-nascido reclamam o seio da sua ama de leite, e o moribundo recebe ainda com prazer a poção suprema que, infelizmente, não pode mais digerir. O assunto material da gastronomia é tudo o que pode ser comido: seu objetivo direto, a conservação dos indivíduos, e seus meios de execução, a cultura que produz, o comércio que troca, a indústria que prepara e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para o melhor uso (SAVARIN, 1995, p. 58).

O ser humano vive em sociedade para garantir sua segurança e sobrevivência. Nos tempos remotos, superada a fase da alimentação pela coleta de frutos, a preparação e a partilha das carnes exigiam a reunião do grupo ou da família. A refeição é, pois, a ritualização da repartição de alimentos. “Por isso mesmo tornou-se tão rica em símbolos” (FRANCO, 2010, p. 22). Portanto “a gastronomia desenvolveu-

se também graças à função social das refeições que são momento de troca, de prazer e de socialização e à comensalidade, que é a existência de vínculos e obrigações mútuas entre os que comem e bebem juntos” (BRAUNE; FRANCO, 2007, p. 13).

A comida é uma forma de expressão da cultura não somente quando produzida, mas também quando preparada e consumida. As pessoas utilizam-se do que é oferecido pela natureza para criarem seus próprios alimentos, preparando-os por meio de técnicas – hoje bastante sofisticadas – e não comem qualquer coisa, mas decidem o que lhes melhor convém segundo critérios também culturais (MONTANARI, 2008, p. 7).

A humanidade ao longo de sua própria evolução adotou como parte essencial de sua dinâmica de sobrevivência os modos de produção, de preparação e de consumo dos alimentos, ditando um vasto descobrir, desde o conhecimento sobre as plantas comestíveis até o uso do fogo como principal artifício para o alimento em seu estado natural em um produto cultural, ou seja, em comida. A cozinha, assim, funda a própria civilização (MONTANARI, 2008, p. 10).

#### 4.3 ELEMENTOS DE CONSTRUÇÃO DO GOSTO E OS MODOS À MESA

Para Montanari (2008, p. 95), “a comida não é boa ou ruim por si só, alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal”. O cérebro é o órgão do gosto e não a língua, um órgão determinado culturalmente, através do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração. Tais critérios podem ser considerados variáveis no espaço e no tempo: o que comemos hoje, como algo de positivo valor de uma cultura, com o passar dos anos, décadas, pode mudar de caráter; o que é apreciável agora, depois pode ser rejeitado como repugnante. A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas (MONTANARI, 2008, p. 95).

Mas como assumir que o gosto muda de tempos em tempos, no decorrer dos séculos, para diferentes povos e regiões do mundo?

Em sua obra “Comida como Cultura”, Montanari (2008) indaga sobre a realidade de duas acepções distintas para o gosto: uma do termo entendido como sabor, como sensação do indivíduo na língua e no palato (experiência, por definição,

subjetiva, fugaz, incomunicável); e a outra como saber, da avaliação sensorial do que é bom ou ruim, do que agrada ou desagrade (avaliação que vem do cérebro antes que da língua). Sob esse aspecto, o gosto não é de fato uma realidade subjetiva e incomunicável, mas coletiva e comunicada. É uma experiência de cultura que nos é transmitida desde o nascimento, juntamente com outras variáveis que contribuem para definir os valores de uma sociedade (MONTANARI, 2008, p. 96).

Segundo Flandrin e Montanari (1998, p. 521), o conceito de gosto surge no sentido de “bom gosto”. O gosto, este sim, sentido único, que no princípio determinava o que era bom ou prejudicial à nossa saúde, consoante a velha dietética – que prescrevia que tais sugestões deveriam ser seguidas à risca,

Não só porque o fato de saborear um alimento ou bebida permitia identificar o começo de deterioração ou outro elemento tóxico, mas [...] porque unicamente o gosto do consumidor lhe indicava suas necessidades, [...] seu temperamento particular. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 522)

Sensorialmente o que se chama de gosto, constitui-se pela combinação das informações advindas doutros sentidos do que simplesmente pelo “próprio” gosto: estes têm origem nos receptores da língua (frio e quente) e, especialmente, na mucosa olfativa, que é estimulada pelo odor dos alimentos no momento de comer. Tais implicações podem ser verificadas quando uma pessoa se encontra em estado gripal, e se diz que a comida está sem gosto, mas a verdade é que o olfato está prejudicado, e não a comida que perdeu o seu gosto (SANTOS, 1997, p. 162).

Por “modos à mesa”, pode-se entender como uma construção, que perfaz toda a trajetória de transformações que as sociedades europeias trilharam, mais intensamente, nos últimos cinco séculos: a partir da Idade Média, quando tratavam de maneiras à mesa, os manuais de cortesia “condenavam as manifestações de gula, a agitação, a sujeira, a falta de consideração pelos outros convivas”. Nos séculos XVII e XVIII, no entanto, novas prescrições se acrescentaram às anteriores, quando desenvolveram a ideia de limpeza – presente já na Idade Média, obrigando a “utilização de novos utensílios de mesa: pratos, copos, facas, colheres e garfos individuais” (FLANDRIN, 2009, p. 263-264).

Para Flandrin (1998, p. 267), “A justificativa essencial de uma prática está em sua utilização pelas pessoas de bem; e o simples fato de ser características dos camponeses e de outras camadas populares basta para condená-la”. Assim a figura do rústico, com suas maneiras desiguais, é usada para alçar, ainda mais, uma distinção sistemática advinda desde a Idade Média, ao adotar utensílios aos quais os pobres dificilmente tinham acesso, ampliando, desse modo, como na língua e nos progressos da cultura escrita, o fosso social entre as elites e as massas populares. A sofisticação das práticas à mesa tomou ainda mais contornos de diferenciação quando os livros e folhetos de civilidade e boas maneiras passaram a destacar recomendações sobre o que poderia desgostar ou repugnar os convivas, como exemplo, a instrução aos que retiram os pratos da mesa para que não despejem as eventuais sobras de uns nos outros diante dos olhos dos convivas, já que poderia levar a uma situação de náuseas (FLANDRIN, 1998).

#### 4.4 CONSTRUÇÃO POLÍTICO-SOCIAL DOS CARDÁPIOS: elite e população

Para Doria (2014, p. 26), “é longo o tempo da culinária e extremamente atomizado seu processo, por isso a dificuldade em acompanhar sua formação segundo a mesma lógica que nos permite pensar, por exemplo, a centralização do ensino ou a formação da literatura”.

A linha oficial da história nunca contemplou fatos e fatores humanos que estavam até então à margem do que caberia ser oficial. Considerando essa afirmação, Albuquerque Júnior (2019, p. 12) entende que se trata de “[...] um discurso que obedece a regras definidas pelas instituições historiadoras e a uma disciplina; expressa um lugar profissional”. Há um reducionismo intencional na construção de uma memória mais discreta, conservadora e moldada aos conceitos universalistas, congregadores e tão próximos a um tipo de puritanismo político, assim, “[...] não respeita as memórias nem as reproduz simplesmente, mas as viola, ressignifica e reelabora com base nessas regras que lhes são estranhas” (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2019, p. 12). E neste sentido, devem-se considerar as tantas comunidades e populações

em seus ritos, tradições e saberes próprios, como afirmadores da coletividade social que dá forma e organicidade ao todo da nação.

Historiadores reconhecem que se sabe muito pouco a respeito de como comiam as pessoas na Idade Média. Os registros históricos se restringem aos costumes das elites, as outras classes, ao que parece, apenas subsistiam socialmente. Sabe-se, porém, que existem muitos padrões alimentares e, assim, é possível falar em um cardápio de elite e em outro popular. Um dos tratados mais importantes de culinária moderna, escrito por Bartolomeo Stefani, em 1662, chama-se *L'arte di bem cucinare*, que fora o cozinheiro da família de Ottavio Gonzaga, marquês de Mântua, na Itália. “Nesse livro de culinária barroca, consta claramente a separação entre o cardápio “*di Cavalieri e altre persone di qualità*” (cavalheiros e outras pessoas distintas) e o cardápio da “*tradizione popolare mantovana*” (tradição popular mantuana)”. De forma geral, as tradições anteriores ao século XVIII sofrem dessa dualidade que nos mostra mais o comer das elites que o da população; além do mais, as classes altas europeias compartilhavam muitos hábitos alimentares, o que adiante determinou a estes uma dimensão internacional, “em contraste com as cozinhas regionais, baseadas em diferentes histórias comunitárias” (DORIA, 2014, p. 26).

O capítulo seguinte tratará da descrição dos Cadernos de Receitas, *corpus* de nossa pesquisa, salientando a caligrafia, a maneira como as receitas são apresentadas, os títulos das receitas e outras observações contidas nas entrelinhas.

CADERNO DE RECEITAS: as maneiras de fazer o  
cotidiano

## 5 CADERNOS DE RECEITAS: as maneiras de fazer o cotidiano

*“Recria tua vida, sempre, sempre.  
Remove pedras e planta roseiras e faz doces. Recomeça.”  
(Cora Coralina, 2017)*

---

A memória coletiva de Halbwachs (1990) propõe a sociologia da vida cotidiana, analisada por meio de situações concretas onde o indivíduo está enredado na trama da vida coletiva. Quanto à existência da memória individual, o autor sinaliza que ela está enraizada em diferentes contextos coletivos.

Em cadernos de receitas geralmente há o “bolo da fulana”, o “biscoitinho da vovó”, o “arroz de forno da tia sicrana”. Neles há histórias e personagens, memória, cultura, registros de pratos consagrados na família. Nessa visão, as receitas culinárias, registradas nos cadernos, permitem o conhecimento do cotidiano por meio de práticas culturais, que, em concordância com Certeau e Giard (1996), revelam as maneiras de fazer o cotidiano.

De uma maneira cotidiana, os escritos contidos nos cadernos de receitas apresentavam-se como identificadores das muitas atividades socialmente designadas às mulheres, bem como um registro infomemorial da memória dos sentidos. Tais atividades ajudaram a cunhar uma denominação que até os dias atuais ainda envolve as mulheres e seus afazeres domésticos – chamam-nas “Donas de Casa”. Cabia às donas de casa cuidar da família, marido e/ou filhos, dos serviços domésticos e ainda estar dispostas para os momentos do contato familiar mais íntimo. Aqui as refeições eram como um estado de conexão entre todos os membros da família; tempo social em que as qualidades dessas mulheres se abriam para o deleite de todos. Principalmente no que tangia à culinária, havia receitas do dia a dia e outras com dia e hora certas para serem preparadas.

Contreras e Gracia (2011, p. 221) asseguram, com base em constatações empíricas, de diferentes autores como Mennell, Murcott, Van Otterloo (1992), Goodman, Redclif (1991) e Devault (1991), “que as mulheres foram e são, etnográfica e historicamente, excetuando-se as que fazem parte dos grupos de elite nas diferentes

sociedades, as pessoas responsáveis pela alimentação cotidiana [...]”. Ao mesmo passo que, citando Menell (1985), eles descrevem que:

Na maioria das culturas e através do tempo, as mulheres são associadas à cozinha doméstica diária, enquanto que nas sociedades em que aparece uma cozinha diferenciada, o papel do cozinheiro - o chef - é masculino. (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 221)

A individualidade no tecer de tais registros culinários não é apenas marcação para transcorrer-se em recordações individuais e coletivas, mas sim, numa involuntária ‘representação de si’ (FOUCAULT, 1992), considerando que, em geral, os cadernos são ferramentas culinárias práticas que perpassam os ciclos familiares e direcionam numa confluência ainda maior, uma vez que a informação foi disseminada e acolhida de formas muito verossímeis no que diz respeito ao cumprimento do papel das mulheres dentro do ciclo mãe-esposa-dona de casa, no transcorrer do século passado.

Entre uma receita e outra, um caderno e outro, promoveu-se a continuidade, mesmo que de forma desintencional, de um cotidiano recheado de sociabilidades, cultura e identidade, em que a memória, dentro de sua função informacional, permite uma reemissão de significados e convergências no sentido da construção de novos significados e significâncias ao que diz respeito aos papéis sociais do passado.

A história do cotidiano feminino, no início do século XX, foi direcionada por um forte e vigoroso discurso ideológico, onde conservadores e reformistas, em diferentes graus, trataram de descredibilizar as mulheres do seu papel histórico, ao mesmo passo que imbuíam determinados tipos de comportamentos, convertendo-os em rígidos papéis sociais (SEVCENKO, 1998).

Sempre coube ao homem masculino determinar os papéis sociais a que cada sujeito deveria se submeter, já que as próprias estruturas da sociedade foram sendo conjugadas de forma a preservar uma espécie de absolutismo patriarcal histórico, que, há tempos, faz-se em presumidas diferenças entre homens e mulheres. Nesse olhar, explica Sevcenko (1998):

A mulher que é, em tudo, o contrário do homem’, foi o bordão que sintetizou o pensamento de uma época intranquila e por isso ágil na construção e difusão das representações do comportamento feminino

ideal, que limitaram seu horizonte ao 'recôndito do lar' e reduziram ao máximo suas atividades e aspirações, até encaixá-la no papel de 'rainha do lar', sustentada pelo tripé, mãe-esposa-dona de casa. (SEVCENKO, 1998, p. 373)

Nessa linha de pensamento, o autor explica que há uma crença de uma natureza feminina, que dotaria [...] a mulher biologicamente:

Para desempenhar as funções da esfera da vida privada, o discurso é bastante conhecido: o lugar da mulher é o lar, e sua função consiste em casar, gerar filhos para a pátria e plasmar o caráter dos cidadãos de amanhã. Dentro dessa ótica, não existiria realização possível para as mulheres fora do lar; nem para os homens dentro de casa, já que a eles pertenceria a rua e o mundo do trabalho. A imagem da mãe-esposa-dona de casa como a principal e mais importante função da mulher correspondia àquilo que era pregado pela Igreja, ensinado por médicos e juristas, legitimado pelo Estado e divulgado pela imprensa. Mais que isso, tal representação acabou por recobrir o ser mulher - e a sua relação com as suas obrigações passou a ser medida e avaliada pelas prescrições do dever ser. (SEVCENKO, 1998, p. 373 - 374)

Antes de qualquer abordagem que remeta, significativamente, em sua maioria, aos aspectos saborosos das memórias que tanto aqui ressignificam os cadernos de receitas, é preciso enfatizar-se a necessidade de dar-se vez e voz aos tantos desregramentos imputados às mulheres no seu caminho de reconhecimento e libertação da condição de predestinadas à subordinação marital e, assim, avançar frente à construção de uma proposta de igualdade das muitas condicionantes sociais, que mesmo reduzidas e/ou remodeladas, lamentavelmente, ainda hoje, vigoram. Deixa-se em aberto, então, a possibilidade de futuras pesquisas no que tange à memória institucionalizada das mulheres (em seus afazeres) e às memórias marginais, e que estão muito mais próximas da realidade do dia a dia do que são relatadas pelos meios e documentos oficiais.

O objetivo de analisar cadernos de culinária familiar como espaços de recordação e de escrita individual e coletiva da gastronomia do século XX, sob a perspectiva da informação de si evocadora da memória dos sentidos, não é de apenas dar dimensão às muitas atividades desenvolvidas pelas mulheres na cozinha ou em seus afazeres culinários, mas sim demonstrar e reforçar que a participação em tais construções foi o que possibilitou ter-se, nos dias atuais, documentos informacionais consistentes e ímpares, que exprimem entre tantas histórias, um cotidiano recheado

de (in)posicionamento crítico, social e pessoal. Uma receita que conta além dos ingredientes, das suas quantidades e do modo de preparado, uma realidade imposta a muitas e que, à sua forma, transcorreu no tecer de muitas páginas em grandes banquetes memorialísticos.

O material utilizado na análise proposta para esta pesquisa constitui-se de cinco cadernos de receitas (ver quadro 1) pertencentes a três mulheres e dos quais foram contabilizadas seiscentas e vinte e três receitas.

No quadro 1 a seguir, estão representados o total de cadernos por pessoa, a quantidade de receitas por cada caderno ou grupo de cadernos, e a soma total das receitas levantadas.

**Quadro 1** – Totalização das receitas contidas nos cadernos das três mulheres.

<i>Nome das autoras</i>	<b>Deleyd</b>	<b>Geralda</b>	<b>Isanuisis</b>	<b>Total</b>
<i>Cadernos de receitas</i>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>5</b>
<i>Quantidade de receitas</i>	<b>81</b>	<b>198</b>	<b>344</b>	<b>623</b>

Fonte: Dados da pesquisa, 2020

O “Caderno de Receitas Culinárias”, considerado neste trabalho “Cadernos de culinária familiar”, apresenta um conteúdo que orienta a receita, estabelecendo o quantitativo de ingredientes, como exemplo: 2 copos de farinha, 1 colher de manteiga, 1 copo de leite, 1 pitada de sal, entre outros, característica “natural” dos “Cadernos de Receitas Culinárias”. Por outro lado, ao considerá-los um espaço de recordação e de escrita de si, observa-se um conjunto de informações capazes de construir a memória dos sentidos e seus caminhos afetivos. Afirmativa construída a partir das denominações dadas às receitas tradicionais, cujos títulos lhe são agregados outros indicadores particulares, como: “Pudim Isanuisis” ou “Torta salgada da Deleyd”, ou “Pão dona Geralda”. É notório destacar que as receitas tradicionais de um pudim deixam de ser apenas uma receita com anotações da lista de ingredientes e o modo de preparo, transformando-se numa referência qualitativa a considerar que esta foi chancelada com o nome de quem cedeu a receita. Dessa feita, as famílias veem o objeto

“Cadernos de culinária familiar” também como um registro infomemorial, tanto no sentido informacional de caderno de receita, ou seja, o conjunto de informações que conduz o modo prático para o fazer bem como a contribuição de elementos evocadores da memória afetiva, esta para além da memória dos sentidos.

Diante desse argumento, podemos considerar que o caderno de receita traz consigo categorias informacionais distintas, entendendo categorias, pois, como a subdivisão hierarquizante de um conjunto de informações que constituem o receituário e suas notas marginais. Nesse aspecto, consideramos a informação como conceito, o qual, segundo Dahlberg (1978), se constitui a partir de um conjunto de “enunciados verdadeiros” referente a determinado objeto, estabelecido por símbolos linguísticos. Assentado na perspectiva teórica de Dalberg(1978), estabelecemos o conceito de **informação gastronômica**, entendendo-a enquanto conjunto de enunciados capaz de expressar ingredientes naturais e/ou industrializados, seus processos físico-químicos, teor nutricional constituintes de determinado prato, bebida ou receita, seus quantitativos em unidades de medida (peso, gramas, litros, mililitros, decilitros, colher, copo, entre outras), modo de preparo, montagem, equipamentos e utensílios, situados no tempo e espaço acrescidos ou não de ilustrações, notas marginais<sup>1</sup> ou gravuras, escrita à mão ou impressa, materializada em cadernos de culinária ou livros impressos ou virtuais, capazes de evocar memórias afetivas ou dos sentidos, e, passível de execução na preparação de alimentos e bebidas, configurando-se como todos os recursos culturais socialmente determinados, voltados à construção alimentar.

**Informação Culinária**, subcategoria da informação gastronômica, constituída por um conjunto de enunciado que expressa os ingredientes, seus quantitativos e os modos de fazer determinada comida ou bebida.

Para fins desta pesquisa, adotamos a concepção de informação gastronômica, considerando que estas ao se materializarem nos cadernos de culinária familiar, estes se tornam documentos que, em concordância com Gomes (2004), não, necessariamente, retratam o que viu, sentiu ou experimentou retrospectivamente, em

---

<sup>1</sup> Compreendidas como todas as anotações e comentários feitos à margem da receita como forma de ampliar o entendimento sobre o objeto e que não se constitui parte integrante da receita.

relação a um acontecimento. Isso posto, podemos dizer que enquanto documento não significa dizer que a titular dos cadernos tenha executado, analisado todas as receitas ou mesmo experimentado-as, mas implica inferir que todas as receitas ali postas ou encontradas refletem, de algum modo, sua predileção gastronômica bem como os reflexos sociais de determinada época, tornando-se, por conseguinte, um objeto infomemorial por natureza.

Com vistas a ampliar a análise conceitual de informação gastronômica, exemplificamos, a partir das receitas que seguem:

## *Constelações de Camarões<sup>2</sup>*

### *Fundo de Camarão*

#### *Ingredientes*

Cascas de cabeças de camarões a gosto  
 01 Colher (sopa) de azeite de oliva  
 01 cebola média (cortada em pedaços grandes)  
 01 cenoura média (cortada em pedaços grandes)  
 Meio talo de salsão

Ingredientes, *unidades de medida.*

#### *Modo de Preparo*

Enunciado de preparação

Toste as cascas e as cabeças de camarões em azeite de oliva. Acrescente a cebola, cenoura e salsão. Cubra com água fria. Deixe ferver e reduza o volume até ficar um caldo bem aromático. Coe e reserve.

### *Recheio de Camarão*

#### *Ingredientes*

400g de camarão grande  
 200g de jerimum cozido e amassado  
 01 dente de alho bem picadinho  
 02 colheres (sopa) de azeite de oliva  
 Meia cebola picada  
 Meio pimentão vermelho picado  
 150ml de leite de coco fresco (da polpa do coco)

<sup>2</sup> Receita e fotografia extraídas da obra BOSIO, Arthur (Coord.) **Arte e rituais do fazer, servir e do comer no Rio Grande do Norte: uma homenagem a Câmara Cascudo**. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2007.

100ml de fundo de camarão  
Sal e pimenta a gosto

### *Modo de Preparo*

Limpe os camarões. Refogue em azeite de oliva, o alho, a cebola e os camarões. Corte os camarões em pedaços. Acrescente o pimentão, o jerimum cozido e o leite de coco feito da polpa de coco fresco. Tempere com sal e pimenta a gosto.

## Tapioca

### *Ingredientes*

440g de goma fresca  
150g de coco fresco ralado  
Sal a gosto  
200ml de fundo de camarão coado

### *Modo de Preparo*

Peneire a goma, acrescente o coco fresco ralado e tempere com sal. Faça círculo em uma frigideira com a mistura. Cozinhe dos dois lados. Com o auxílio de **vazador** em formato de estrelas (dois tamanhos) dê forma às tapiocas ainda quentes. Molhe as tapiocas maiores em fundo de camarão e as menores em manteiga de crustáceos. Reserve.

## Manteiga de Crustáceos

Equipamentos

### *Ingredientes*

200ml de suco de laranja  
01 tomate sem pele e sem sementes  
Casca e cabeças de camarões  
200g de manteiga sem sal  
Sal a gosto

### *Modo de Preparo*

Reduza o suco de laranja a 25%. Em outra panela, doure as cabeças e as cascas de camarões na manteiga. Acrescente o tomate e o suco reduzido. Coe e corrija o sal.

## Montagem do prato

Enunciado indicativo de montagem

Faça camadas de tapioca (estrela) e recheio de camarão alternando-os, finalizando com tapioca. Decore com camarão inteiro e ramos de salsa sobre as camadas. Na lateral, disponha as estrelas menores, gotas de manteiga de crustáceos e semente de urucum ou coentro.

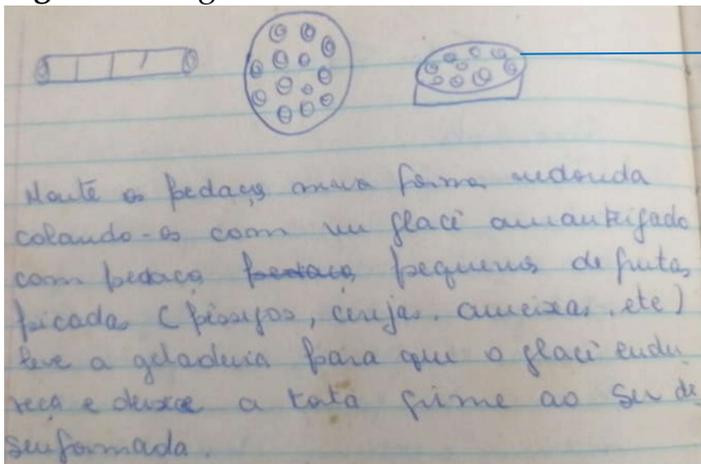
**Figura 1** - Foto de prato e jereré



Utensílios: prato raso de louça branca, sobre um minijeré (aparelho de pesca de linhas trançadas para apanhar crustáceos e pequenos peixes, contribuindo para destacar o ingrediente-base da receita: o camarão.

Fonte: Caderno de Culinária de Bernardina Oliveira.

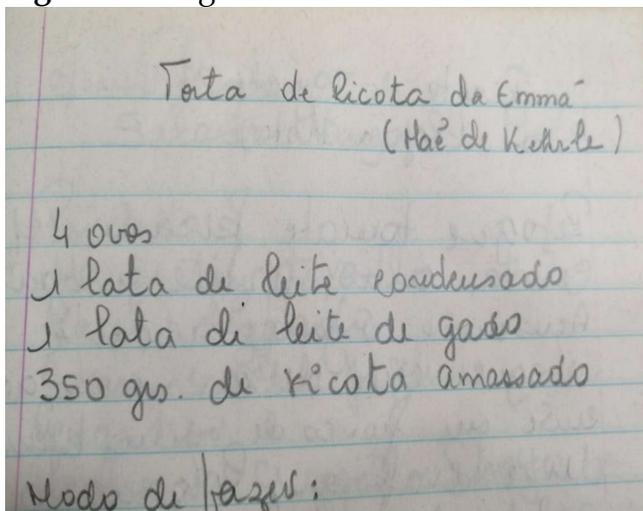
**Figura 2** - Fragmento de receita



Desenho ilustrativo concebido a partir do entendimento da titular sobre a montagem do prato, caracterizando um desenho marginal, ou seja, feito à margem da receita, considerando que a titular não apresenta o item montagem.

Fonte: Caderno de Culinária de Bernardina Oliveira.

**Figura 3** - Fragmento de receita



Foi acrescido ao título da receita o nome de quem a deu, com o esclarecimento do grau de parentesco. Registro que não está incluso na composição do conteúdo e escrito à margem, caracterizando-se como uma nota marginal.

Fonte: Caderno de Culinária de Bernardina Oliveira.

Neste trabalho, as receitas foram divididas em grupos levando-se em consideração a referência da preparação contida nos seus títulos: bolos, tortas, pães e pizzas, cremes e pudins, esponjas e gelatinas, biscoitos e bolachas. As não referenciadas por tais critérios, por sua vez, foram separadas entre salgados e doces (as bebidas, quase não registradas, entraram neste último grupo - muito mais pelo teor do seu sabor) e lançadas dentro de uma única categoria chamada de “Outros” (ver quadro 2).

**Quadro 2** – Divisão das receitas entre as categorias preestabelecidas na metodologia da pesquisa.

<i>Classificação</i>	<i>Deleyd</i>	<i>Geralda</i>	<i>Isanusis</i>
<i>Bolo</i>	7	18	42
<i>Tortas</i>	10	10	32
<i>Pães e Pizzas</i>	17	22	30
<i>Cremes e Pudins</i>	9	10	34
<i>Esponjas e Gelatinas</i>	0	1	0
<i>Biscoito e Bolacha</i>	5	6	1
<i>Outros</i>	33	131	205
<i>Total</i>	81	198	344

Fonte: Dados da pesquisa, 2020

O primeiro caderno analisado foi o de Deleyd, matriarca da família “Rocha Daher<sup>3</sup>”, com um total de oitenta e uma receitas. Das classificadas pelo título, a categoria de “Pães e Pizzas” obteve um total de dezessete receitas. Entre o grupo “Outros”, prevaleceram os *Salgados* com vinte receitas. Para maior entendimento, ver quadro 3 a seguir.

O segundo e terceiro cadernos analisados pertenceram à Geralda, matriarca da família “Moreira Ferreira<sup>4</sup>”, com um total de duzentas e uma receitas. Das classificadas pelo título, a categoria de “Pães e Pizzas” obteve um total de vinte e duas

<sup>3</sup> A família Rocha Daher está concentrada na Região Sudeste do país.

<sup>4</sup> A família Moreira Ferreira está concentrada na Região Sudeste do país.

receitas. A categoria “Outros”, que se refere aos *Doces* pode ser visualizada no quadro 3 a seguir, tendo prevalecido oitenta e três receitas.

O quarto e quinto cadernos analisados pertencem à Isanysis, matriarca da família “Castro Cardoso<sup>5</sup>”, com um total de trezentos e quarenta e quatro receitas. As receitas classificadas pelo título de “Bolos” obtiveram um total de quarenta e duas receitas. Observe-se no quadro 3 a seguir, que na categoria “Outros” houve cento e trinta e oito receitas de *Doces*.

No quadro 3, estão representadas as divisões das receitas da categoria “Outros” e suas respectivas quantidades.

**Quadro 3** – Divisão das receitas classificadas como “Outros” entre as categorias “Doce” e “Salgado”.

<i>Classificação</i>	<b>Deleyd</b>	<b>Geralda</b>	<b>Isanysis</b>
<i>Doce</i>	13	83	138
<i>Salgado</i>	20	48	67
<i>Total</i>	33	131	205

Fonte: Dados da pesquisa, 2020

Trabalhar na perspectiva de fonte memorialística e de escrita de si foi importante para darmos lugar a um passado que emerge da lembrança. Ao manusearmos os “Cadernos de Receita Familiar”, o passado volta como espaço de costumes em que buscamos valorizar os detalhes, as originalidades, as curiosidades. Assim, na esteira teórica de Sarlo (2007), ao tomarmos em conjunto esses elementos nos propusemos a reconstituir a textura:

Da vida e da verdade, abrigadas na rememoração da experiência, na revalorização da primeira pessoa como ponto de vista, na reivindicação de uma dimensão subjetiva, que hoje se expande sobre os estudos do passado e os estudos culturais do presente [...]. (SARLO, 2007, p. 17-18)

<sup>5</sup> A família Castro Cardoso está concentrada na Região Nordeste do país.

É fato que a memória é um fenômeno construído. A memória é seletiva, sofre oscilações e não se constrói apenas durante a vida física da pessoa. Ela pode ser herdada, e aqui, de modo particular, as memórias que eu reconstruí sobre minha vó Geralda, de fato, me influenciaram na escolha deste tema: é a escrita de um lugar, de uma imagem. É o sentir de um cheiro, sempre despertando uma memória afetiva que, de acordo com Boscato (2012), em seu texto “O tempo e nossa memória sensorial”, citado por Ribeiro, Dodebei e Orrico (2015, p.8), nos rememora:

Quando criança as maçãs eram mais perfumadas e hoje parece que elas quase não têm cheiro. Não posso imaginar o que teria acontecido, se meu olfato mudou ou se as maçãs já não são mais as mesmas. O Natal era cheio de aromas exóticos. O cheiro que exalava daquelas cestas de Natal que vinham em um baú de vime cheio de guloseimas, e o ar rescendendo à árvore de pinheiro. Cheiro de grãos de café moído, de bolo no forno, de terra molhada. Os aromas e sabores faziam então parte das nossas descobertas, daquele mundo desconhecido a ser explorado. Nada era impossível, tudo tinha mais frescor. Lembro-me do cheiro daquela flor que tinha no jardim de casa chamada Dama da Noite, que só se abria ao anoitecer. Será que éramos mais inocentes, menos ansiosos, menos indiferentes, mais felizes? Não sei. Só sei que nem o cheiro cotidiano do asfalto, da fumaça, do ar condicionado apagaram as melhores lembranças olfativas (BOSCATO, 2012).

Nesse entendimento, comungamos que a memória afetiva se efetiva a partir da que está fora de nossos corpos como discorreu Proust (2006), em sua obra, *Em busca do tempo perdido*, ao afirmar que parte de nossa memória está fora de nós, ou seja, ao sermos evocados temos uma espécie de representação social da realidade.

## 5.1 AS MULHERES E A RELAÇÃO COM A COZINHA

A cozinha como espaço simbólico detém a autoridade sobre quaisquer outros aspectos aos quais submeteu no ambiente doméstico, a força da mulher do século passado, tão enraizada nos deveres domésticos e prazeres culinários. Na visão de Contreras e Gracia (2001, p. 240), “[...] aquelas relacionadas com a limpeza em geral são as que suscitam menor reconhecimento e maior ingratidão [...]. A cozinha, ao contrário, é uma das tarefas mais valorizadas do trabalho doméstico, inclusive entre os homens [...]”.

Mesmo assim, a estrutura da cozinha condicionou o *habitus* feminino tão profundamente que permitiu a chancela de um pragmatismo discursivo masculino, que impunha os mais persistentes e discutíveis atributos estruturantes ao dia a dia dessas. Há de se induzir, porém, aqui, alguns parênteses no sentido de suscitar, de forma mais preponderante para esta pesquisa, o caráter peculiar que estas memórias (tão sociais quanto marcadamente individual, em rememoração, das culinárias advindas de mães, avós e bisavós, do século passado) permitem designar em forma de muitas obras de arte um cotidiano em bem viver. Assim: “A gratificação está relacionada, principalmente, com a possibilidade de satisfazer certas necessidades fisiológicas, psicológicas e sociais por meio da alimentação”, uma vez que tais tarefas expressas através das cozinhas envolvem:

Um conjunto de atenções especiais para com a saúde física e mental dos membros, tal como o crescimento, a socialização ou a identidade, que outras atividades da casa não incorporam [...]. (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 241)

Para Bourdieu (2017, p. 10), “A obra de arte só adquire sentido e só tem interesse para quem é dotado do código segundo o qual ela é codificada”. Sendo a comida um elemento de construção social, cultural e política, até que ponto pode-se dizer que há nela imperativos de atribuição de obra de arte? Há elementos codificadores próprios que a impelem, dentro da Gastronomia, como tangível somente a alguns círculos sociais (distintos), ou é mais pelo fato de classificarem a gosto próprio seus ingredientes, modos de preparo e apresentação como uma tal obra de arte?

No que se refere a produtos gastronômicos, em exemplos de obras de arte, Santos (2008) assevera que:

Ao se folhear e utilizar as receitas, numa verdadeira viagem pela boca, pela mestiçagem dos pratos, com olhares para os estados do cru, assado, cozido, podre, do salgado e doce, do quente e frio, das medidas, das abundâncias e carências, do tempo de cozimento e da diversificação dos utensílios, não há demarcações de fronteiras e territórios. Na verdade, se há limites neste panorama eles estão postos numa verdadeira fantasia antropofágica do prazer de produzir e comer uma *obra de arte*, numa gula indiscriminada e eclética [...]. (SANTOS, 2008, p. 3, grifo nosso)

Mesmo que para muitos a cozinha do dia a dia seja apenas uma repetição de algo que possa parecer tão trivial quanto básico, nos processos de preparo e consumo, há uma importante representação memorialística, individualizada ou não, que conduz ao processo contínuo de formação de fatos histórico-sociais que pode refletir em uma ou várias sociedades. É neste contexto de múltiplos fatores, comuns e incomuns, que a representatividade dos ritos culinários ganha força na construção de sua obra: seja na base da profissionalização da culinária, representada pelas cozinhas modernas atuais, onde a História forjou – e ainda forja – uma diminuta participação feminina em seu processo constitutivo, seja na cozinha diária onde as mulheres, em seus diversos papéis sociais, continuam a estabelecer um laço memorial e afetivo, da sua culinária pessoal, para com os membros do seu grupo familiar e das pessoas mais próximas.

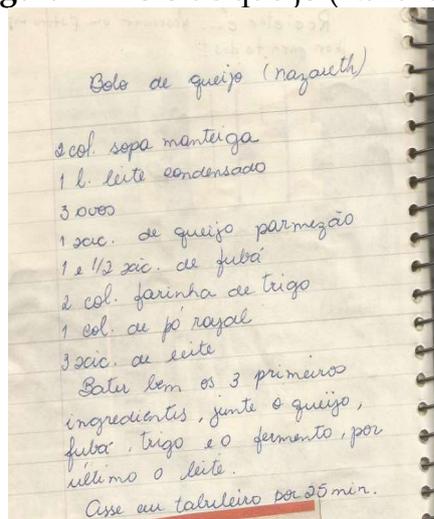
Nesse entendimento, o Ser é materialmente descontinuado, porém a coletividade de seus feitos, vindouros pelas memórias gustativas e tantas outras, permanece alojada nas lembranças e ressignificações mantidas constantemente, e, muitas vezes, materializadas nos cadernos de receitas. Para quem esteve tão próximo a estas personagens, folhear páginas de receitas de seus cadernos pode significar estar tão vivo quanto naquele passado e, assim, alimentar novas perspectivas num autômato da vida partida, e que há de prolongar traços socioculturais e até preservá-los como patrimônios imateriais.

Os cadernos de receitas em termos práticos serviam como ferramenta de consulta para o dia a dia das atividades culinárias femininas. Ali estavam depositadas somente receitas testadas e aprovadas, ou que provinham de pessoas de confiança, numa espécie de atestado implícito de qualidade, além das que eram publicadas pelos meios midiáticos mais comuns à época: revistas especializadas e os jornais impressos. De forma semelhante, alguém que na terceira década do século XXI se utiliza de um dispositivo eletrônico conectado em rede virtual, para baixar e consultar milhares de documentos em sítios espalhados mundo afora. Valiam-se as donas de casa dessas redes pessoais de troca de informação, e os meios impressos para montar seu material de trabalho, e, não menos por isto, pessoal.

Dentro desta prática de troca de receitas, pode-se averiguar uma contínua forma de prevalência memorialística. Há uma dona de casa que está ligada por fatores sociais a uma e/ou a várias outras mulheres, e nesta teia de relações sociais as referências aconteciam: fossem pessoas da mesma família, amigas, vizinhas, enfim, pessoas de confiança ficavam assim registradas bem como as marcas dessas associações nos títulos das receitas: “Bolo de queijo (Nazareth)”, “Pão (receita Wilza)”, “Pizza (Valéria)”, “Pão Verônica”, “Eugenia”, “Empadão (Júlia)”, “Pitza Enrolada (Jandira)”, “Pão Heloisa”.

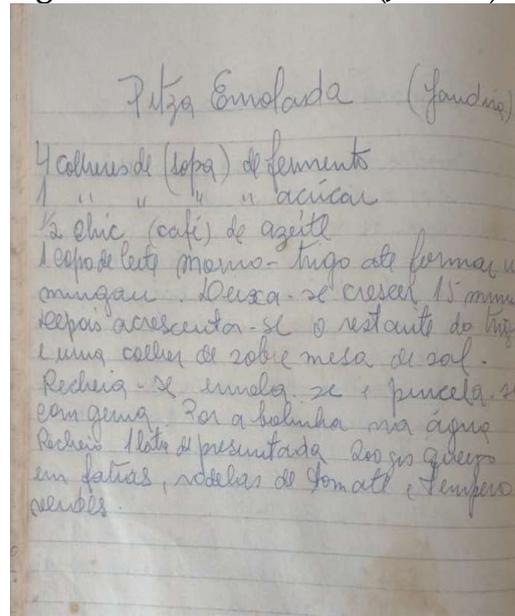
Nas figuras a seguir, encontramos tais relações quando no título das receitas aparecem referências ao nome das pessoas que as repassaram e que foram registradas nos cadernos das três matriarcas.

**Figura 4 - Bolo de queijo (Nazareth)**



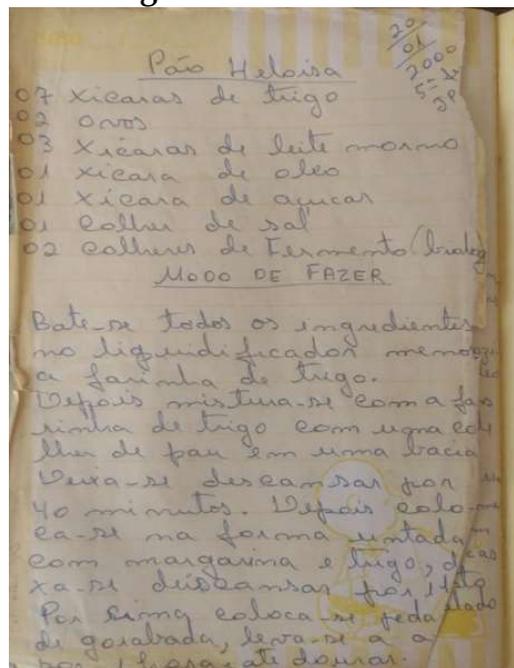
**Fonte:** Receita de um dos cadernos de Geralda, 2020.

**Figura 5 - Pízza Enrolada (Jandira)**



Fonte: Receita do caderno de receitas de Deleyd, 2020.

**Figura 6 - Pão Heloisa**

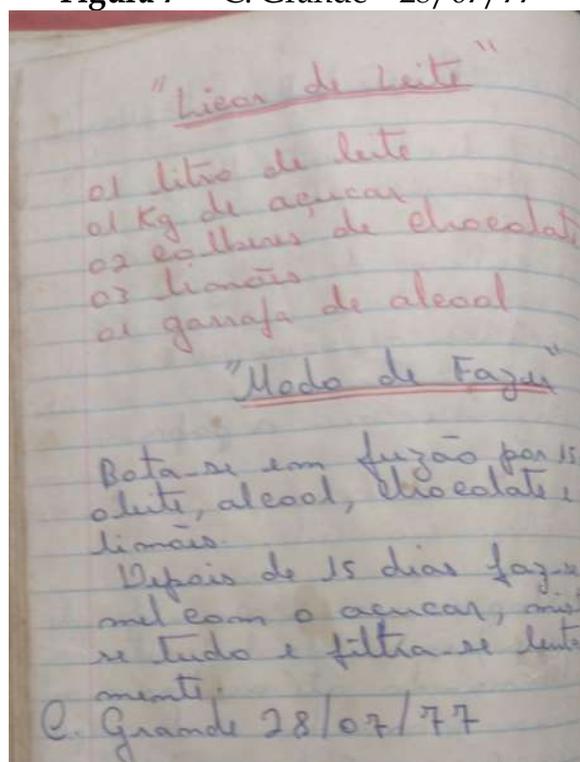


Fonte: Receita de um dos cadernos de Isanusis, 2020.

No caso dos cadernos de Isanusis, verificaram-se apenas duas referências a nomes de pessoas nos títulos, porém sempre ao final de suas receitas, ela incluía a data (dia, mês e ano) e a cidade onde estava quando a receita foi registrada. Com essa prática, observou-se que nos dois cadernos analisados tem-se o registro de sete

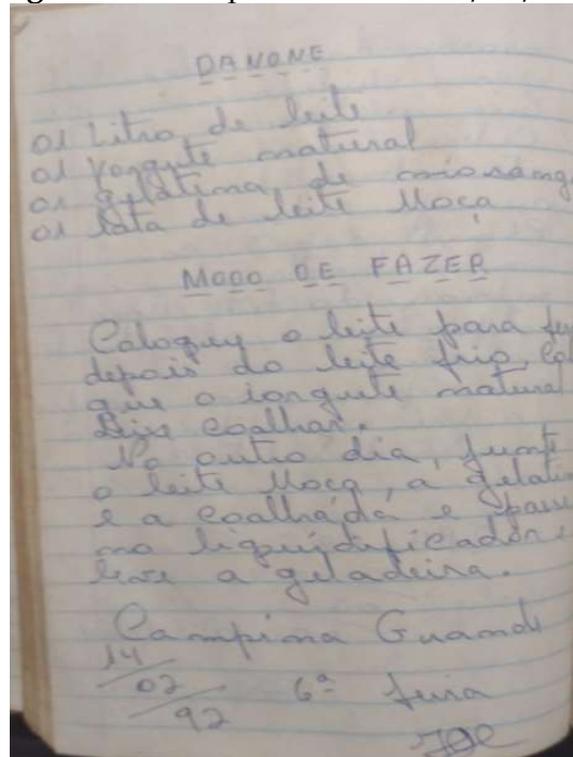
diferentes cidades, a saber: João Pessoa - Paraíba, Campinas Grande - Paraíba, São Caetano do Sul - São Paulo, Porto Velho - Rondônia, Recife - Pernambuco, São Vicente - São Paulo, São Paulo - São Paulo. Tendo apenas estado ou mesmo residido em alguns destes locais, tal fato contribui para chegar-se a uma indicação de que as receitas foram trocadas com outras pessoas, inferência possível em razão da diversidade de diferentes caligrafias nos cadernos, revelando uma espécie de construção coletiva. As receitas escritas no próprio caderno de Isanuis adotam, todavia, como notação marginal a data, o local e em muitas receitas a própria assinatura, conforme atesta uma de suas filhas, Tereza Ludimila de Castro Cardoso: “- Mainha até hoje, ela tem isso, se revela uma foto, ela coloca o local, as pessoas, a data, ela quando compra um livro, ela coloca a data, o local, ela sempre fez isso, desde sempre”.

**Figura 7** - “C. Grande - 28/07/77”



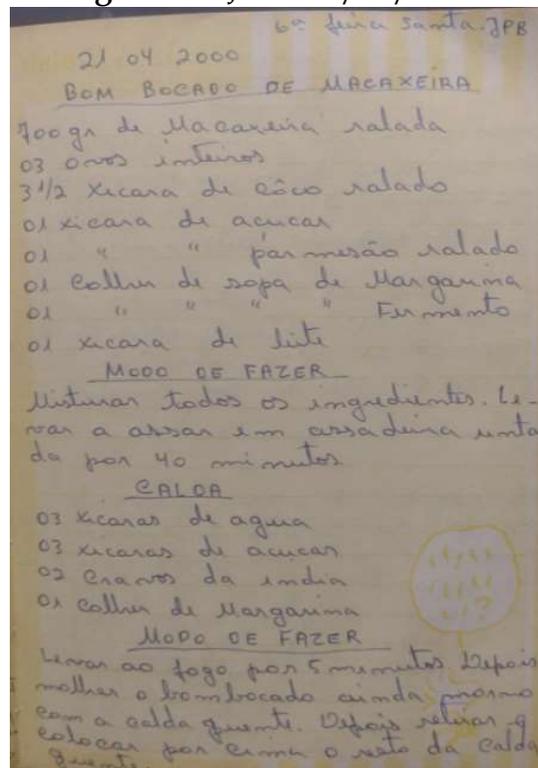
**Fonte:** Receita de um dos cadernos de ..., 2020.

Figura 8 - "Campina Grande - 14/02/92"



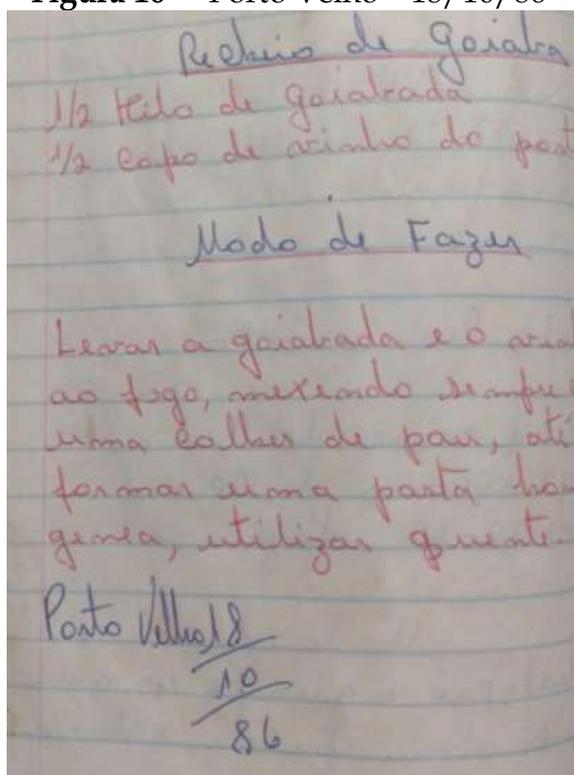
Fonte: Receita de um dos cadernos de ..., 2020.

Figura 9 - "JPB - 21/04/2000"



Fonte: Receita de um dos cadernos de ..., 2020.

**Figura 10 - "Porto Velho - 18/10/86"**



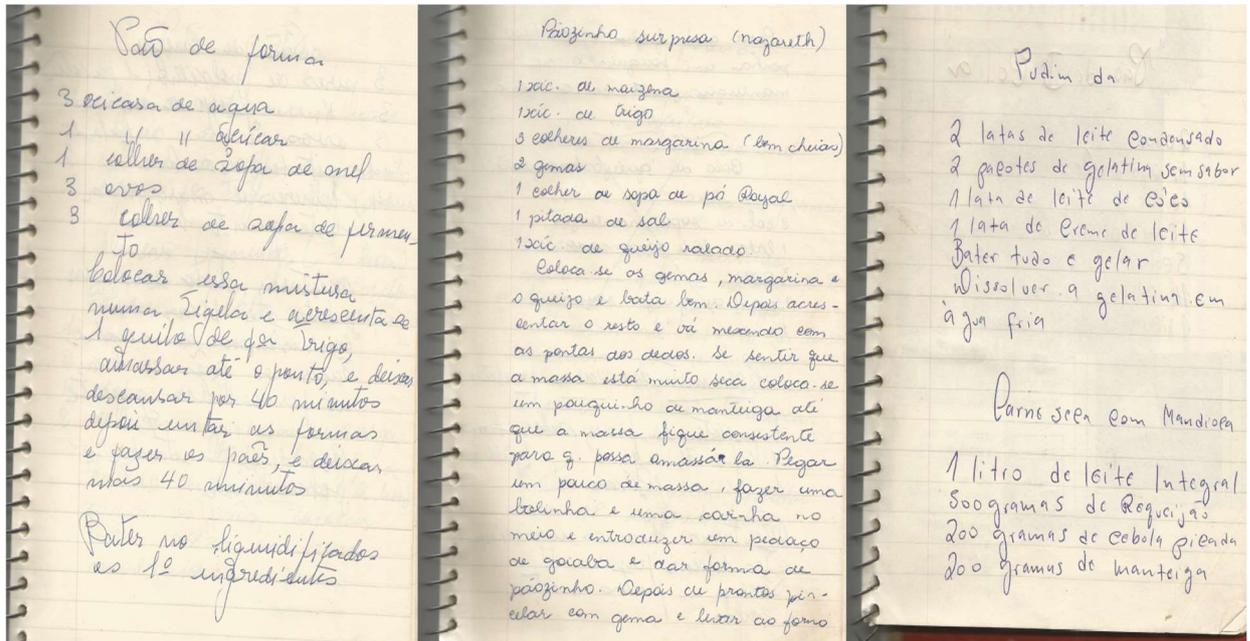
Fonte: Receita de um dos cadernos de ..., 2020.

Em todos os cadernos analisados, através de grafias diferentes, verificou-se a participação de outras pessoas na construção dos escritos das receitas. O caderno de receitas, diferentemente de um diário pessoal, no qual geralmente uma pessoa narra acontecimentos, histórias, lamúrias diversas e criam-se memórias íntimas, permite uma forma de impessoalidade entre entes familiares (ou até pessoas mais íntimas), e, dessa feita, as mulheres vão diversificando no tear de uma “escrita de si” matriarcal (FOUCAULT, 1992) um conteúdo descritivo culinário que perfaz o caminho das memórias gustativas, como que ressignificando um passado sempre presente, dia a dia.

Cada interação na cópia ou escrita do receituário permite identificarem-se relações próximas entre os sujeitos - inscritos em um mesmo círculo familiar e/ou próximos - e, assim, na trajetória desta convivência tradicional, cada personagem real contido nos escritos do caderno, à sua maneira, imprimiu um estilo particular de registro. Os escritos possuem características distintas, os moldes das letras em seu tamanho, curvatura, pressão da escrita, o respeito às margens internas das folhas dos cadernos, caracterizando, desse modo, que havia livre interação no compartilhar de

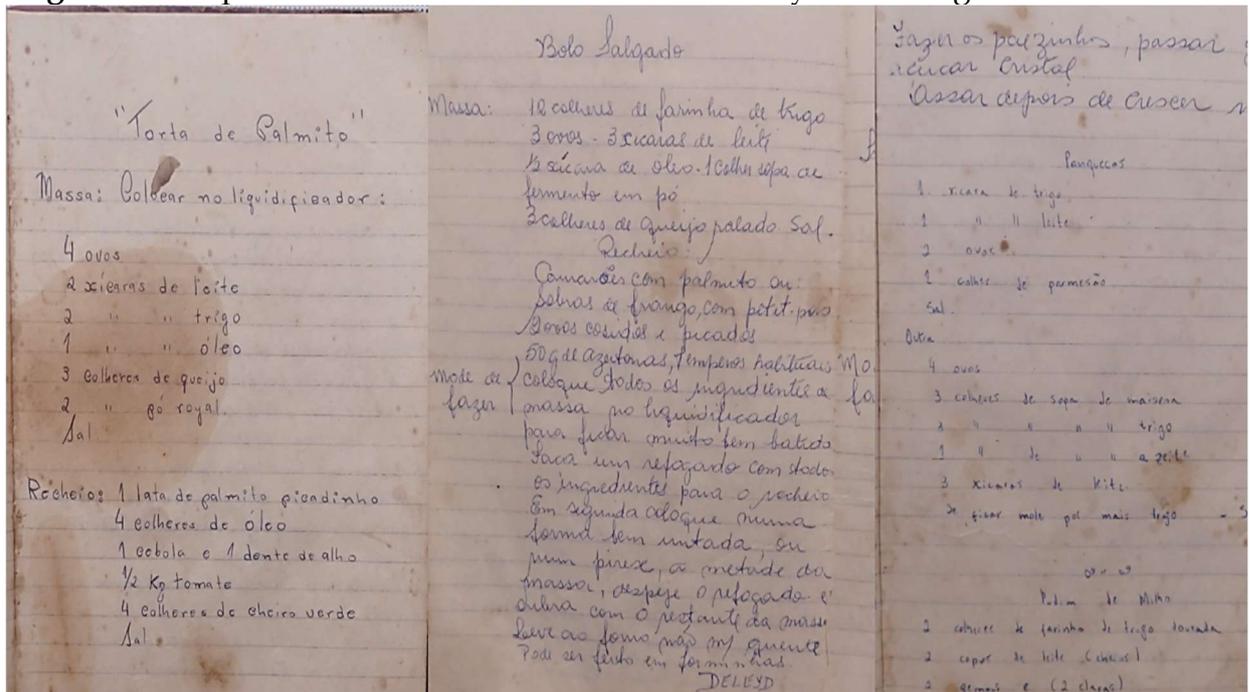
conhecimentos e experiências das mulheres da família, e não somente, via de regra, de mãe para filha.

**Figura 11** - Sequência de 3 receitas de um dos cadernos de Geralda com caligrafias diferentes



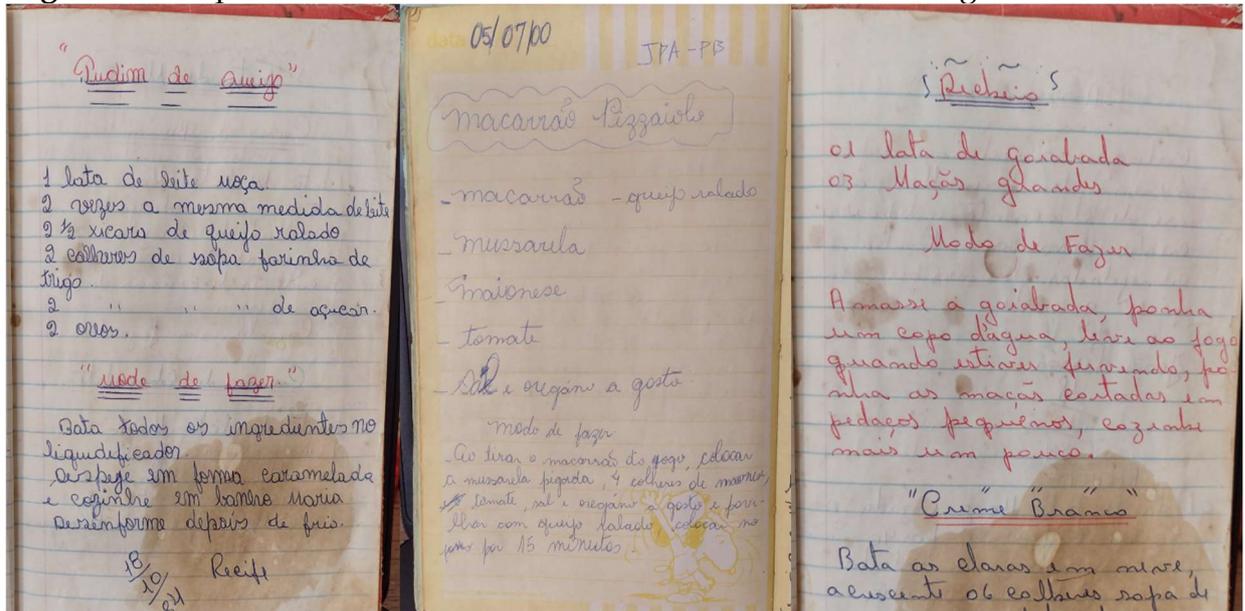
Fonte: Receitas de um dos cadernos de Geralda, 2020.

**Figura 12** - Sequência de 3 receitas do caderno de Deleyd com caligrafias diferentes



Fonte: Receitas de um dos cadernos de Deleyd, 2020.

**Figura 13** - Sequência de 3 receitas do caderno de Isanusiis com caligrafias diferentes



**Fonte:** Receitas dos dois cadernos de Isanusiis, 2020.

Nas figuras 11, 12 e 13, pode-se dizer que as donas dos objetos não abriram mão da interação familiar e de pessoas próximas, no momento de registrar seus escritos culinários, reforçando, ali, o vínculo de confiança que existe quanto ao possível “segredo” de tais receitas de família e até mesmo nas relações interpessoais. Para as pessoas do mesmo convívio social (e familiar), a caligrafia das receitas registradas nos cadernos é fator de identificação pessoal, dado que por meio dos escritos é possível constatar características distintas, como o molde das letras em seu tamanho, curvatura, pressão da escrita, o respeito às margens internas das folhas do caderno. Nesse panorama, referencia-se que cada personagem real contido nas escritas do caderno, à sua maneira, imprimiu um estilo particular de registro, caracterizando que havia livre interação no compartilhar de conhecimentos e experiências das mulheres da família (e próximas), e, não somente, via de regra, de mãe para filha.

Dentro deste estilo particular, percebe-se que cada pessoa, involuntariamente, deixou nas receitas manuscritas um pouco de suas próprias características. Cada uma imprimiu parte do seu “eu” nos cadernos, materializando aspectos de criação individuais dentro de um documento moldado numa expressão coletiva, particular (familiar) e única. Na montagem a seguir (figura 14) com imagens dos estilos

impressos, veem-se tais personalizações, principalmente, no título das receitas e, em alguns casos, com ilustrações para enfeitar ou legendar as mesmas.

**Figura 14** - Montagem com detalhes de estilos empregados nas receitas dos cadernos de Deleyd, Geralda e Isanusis



Fonte: Receitas dos cadernos de Deleyd, Geralda e Isanusis, 2020.

Em seu depoimento, Teresa Cristina de Castro Cardoso, filha de Isanusis, revela que por conta de seu casamento, a mãe resolveu presenteá-la com um caderno de receitas, “E uma outra coisa que ela me presenteou, que eu guardo, é um caderno de receita, que ela fez e me deu de presente, quando soube que eu ia casar [...]”. Já a filha mais nova, Tereza Larissa de Castro Cardoso, conta que “[...] até ela fez um caderno de receita para mim, que eu tenho guardado, mas eu nunca fiz nenhum tipo de receita que ela deixou anotada”, indo na direção do que explicou Tereza Ludimila, quando citou que a irmã caçula não tinha dom para a culinária; “Então assim, minha irmã mais nova, a Larissa, ela é que tem o pior dom culinário da família, que não sabe fazer absolutamente nada. [...] a extensão dela, que é o marido, é quem cozinha, ele cozinha bem. Lá as coisas são voltadas para Samhy, então é ele, meu cunhado, que faz toda a parte. Minha irmã realmente não sabe cozinhar um arroz, fritar um ovo. Quem faz é o meu cunhado, tudo”.

“O bolo de chocolate é a identidade da minha mãe. Todos os netos são alucinados, loucos, vidrados no bolo de chocolate da minha mãe. E todo aniversário tem que ter o bolo de

*chocolate de Mainha. Então assim, é um marco, para a família toda. Marco mesmo. [...], mas assim, do bolo de chocolate eu e minha irmã conseguimos replicar cem por cento, mas depois de muitas tentativas, muitos erros e acertos, conseguimos replicar o bolo”, relata Tereza Ludimila.*

Confirmando a predileção por tal preparação da mãe, Teresa Cristina narra de forma entusiasmada e cativante, como se cada lembrança da guloseima pairasse eternamente viva na memória: “- *Agora uma coisa que é imbatível é o bolo de chocolate que ela faz, que é dos deuses. Esse eu tentei fazer, mas o sabor não é o mesmo. E ela presenteia todos que fazem aniversário. Ela dá de presente é o bolo de chocolate dela. Inclusive hoje eu moro em Cuité, fica a duzentos e cinquenta quilômetros de distância, e toda vez que eu venho a João Pessoa, ela me dá um bolo de chocolate para eu levar para os meus filhos, que amam, meu esposo também, eu também, a vizinhança também, muito!!! Inclusive meu filho do meio, não aceita outro bolo, mesmo no aniversário dele, e festa que ele vai, se não o for o bolo de vovó, ele não come, e ele tem treze anos de idade. Agora em dezembro foi o aniversário dele, devido à pandemia, eu comprei um bolinho de chocolate também, mas ele não comeu, disse que não, que só era o de vovó. Por sinal, estou hoje em João pessoa, segunda-feira estou retornando a Cuité, e vou levar na mala do meu carro o famoso bolo de chocolate, da vovó, da minha mãe”.*

O ato de presentear as filhas com um caderno de receitas indica não só sua vontade de firmar os laços desta relação familiar, como de perpetuar, mesmo que sem intenção, todos os momentos que foram vividos e que reverberam através das memórias, criando um laço indissolúvel com o passado e, ao mesmo tempo, alimentando novas histórias, uma vez que como narraram as suas filhas Tereza Ludimila de Castro Cardoso e Teresa Cristina de Castro Cardoso, ela costuma presentear todos que fazem aniversário com o bolo de chocolate, e que todos os netos são vidrados no ‘bolo da vovó’.

Como era de costume no século XX, as mulheres da família, quando do momento de datas festivas como aniversários, casamentos, Natal, feriados religiosos etc., se reuniam, para juntas, cuidarem dos preparativos para a festa. Naturalmente, a divisão das tarefas ia acontecendo, porém, o domínio das atividades culinárias era de incumbência delas – aos homens cabiam atividades que poderiam ser ditas de maior esforço físico de momento. Era comum essa ajuda mútua, pois se tratava de

uma forma de fortalecimento das relações familiares (conscientes ou não) e que marcaram muitas gerações. De acordo com Valéria Rocha Daher, primogênita de Deleyd, “[...] nos aniversários nos reuníamos para montar a festa, cada um na coisa que era melhor, um fazia o bolo, a outra fazia um doce, tinham os enfeites...”.

Assim, de forma geral, nas datas festivas, era de praxe que cada familiar levasse uma preparação, fosse um pudim, uma torta, um bolo, bem como as carnes para o churrasco ou os acompanhamentos (arroz, farofa, salada de maionese) e até mesmo a divisão das bebidas açucaradas (refrigerantes) e alcoólicas - tão apreciadas nestes eventos.

Em sua narrativa memorialística, Isanysis comenta dar preferência para as comidas regionais, com as quais tem mais intimidade. Em concordância com esse pensamento, uma das filhas, Tereza Ludimila de Castro Cardoso explica que: *“O rubacão é um prato cultural da família do meu pai. E aí a minha mãe foi aprender com minha avó, para agradar ao meu pai. Este é um prato típico mesmo da família do meu pai, todas as festas, todas têm o rubacão, e todos os primos fazem, é uma coisa bem cultural mesmo, bem identidade sabe [...] Então minha mãe aprendeu e fazer também como prato de domingo”*.

## 5.2 O FAZER CULINÁRIO: a memória do cotidiano

O processo de construção do gosto, no que tange ao paladar, precisa ser entendido como um processo de elaboração dos estímulos sensoriais, que sempre envolve “além disso, o olfato e, a cada nova experiência - em relação ao tipo específico de função, ou seja, de finalidade -, todos os outros sentidos”. Cabe, por conseguinte, ao cérebro a função de concluir tal sequência, com base nos dados sensoriais advindos dos estímulos físicos, além de outros (cultura, educação, contexto), constituindo, dessa forma, para o que James Gibson, em meados do século XX, definiu como um sistema perceptivo complexo (PERULLO, 2013, p. 15 - 16).

Para Perullo (2013, p. 16), “o gosto não está apenas na boca, e nem mesmo apenas na boca e no nariz; quando sentimos o gosto, nós literalmente percebemos, ou seja, utilizamos funções - como a memória, o reconhecimento e a apreciação...”. É neste espectro que se conjugam, junto ao meio ambiente, mente e corpo, dando, assim,

maior subsídio aos reflexos das atividades alimentares, próprias da espécie humana em seus vários contextos sociais.

Nessa acepção, explica Perullo (2013, p. 17) que:

Uma correta compreensão do paladar requer uma dimensão qualitativa, que demanda a narração de cada experiência, singularmente, sendo que cada uma tem, em si, articulações próprias. As noções de valor e qualidade constituem a estrutura da dimensão empírica e relacional do paladar, mas não a exaurem[...]. (PERULLO, 2013, p. 17)

No final dos anos setenta, já na porta de entrada da década seguinte, os produtos industrializados começaram a ganhar força no Brasil, mostrando que o país havia atingido a sua capacidade de construir uma economia moderna, introduzindo os padrões de produção e consumos específicos dos países desenvolvidos (MELLO; NOVAIS, 1998, p. 562). Neste cenário, não ficariam de fora os produtos alimentares industrializados. Os produtos passaram a vir embalados em sacos plásticos diferente do modo anterior quando eram “[...] retirados de tonéis, de sacos ou de vidros imensos e colocados em sacos de papel. Chegou o extrato de tomate; a lata de ervilha, de palmito, de milho, de legumes picados; o leite condensado; o leite em pó [...]” (MELLO; NOVAIS, 1998, p. 564-565).

A indústria de alimentos se organizou de tal forma que passou a divulgar todas as facilidades que os seus produtos trariam para as donas de casa, garantindo, por conseguinte, mais conforto e tempo livre para outros cuidados com a família. A característica do que era puramente artesanal foi superada pelo industrial. A ciência e a tecnologia se impuseram com suas vantagens e desvantagens (PRIORE, p. 237, 2019).

Diante das novidades e da diversidade de produtos alimentícios, industrializados, inundando as prateleiras dos supermercados, não seria difícil imaginar que as donas de casas se entregassem a tais encantos. Havia ainda o reforço vindo da “[...] publicidade e do marketing favorecendo a imposição de novos “gostos”, prometendo mundos e fundos aos consumidores” (PRIORI, p. 242, 2019).

Ainda na questão de influência dos meios de comunicação nas “escolhas pessoais” das mulheres, Priori (2019, p. 238) explica que “As revistas de grande

circulação, como O Cruzeiro ou Cláudia, colocavam as receitas enriquecidas por imagens coloridas, ao alcance das leitoras”.

**Figura 15** – Montagem com imagens de revistas



Fonte: Imagem (em montagem) de um dos dois cadernos de Geralda, 2020.

**Figura 16** - Imagem de revista com destaque para Receita “Doçura Tropical” (nome oficial conforme legenda contida na parte inferior direita da foto)



Fonte: Imagem de um dos dois cadernos de Geralda, 2020.

Era comum, nessa época, que as mulheres colassem receitas prontas que vinham em seções de revistas e jornais dedicados exclusivamente às atividades socialmente determinadas às mulheres. De acordo com o trecho do depoimento de Julia Aparecida, é possível confirmar tal acontecimento, já que “[...] houve uma época que no jornal de domingo vinha um encarte dedicado às mulheres, com reportagens sobre moda,

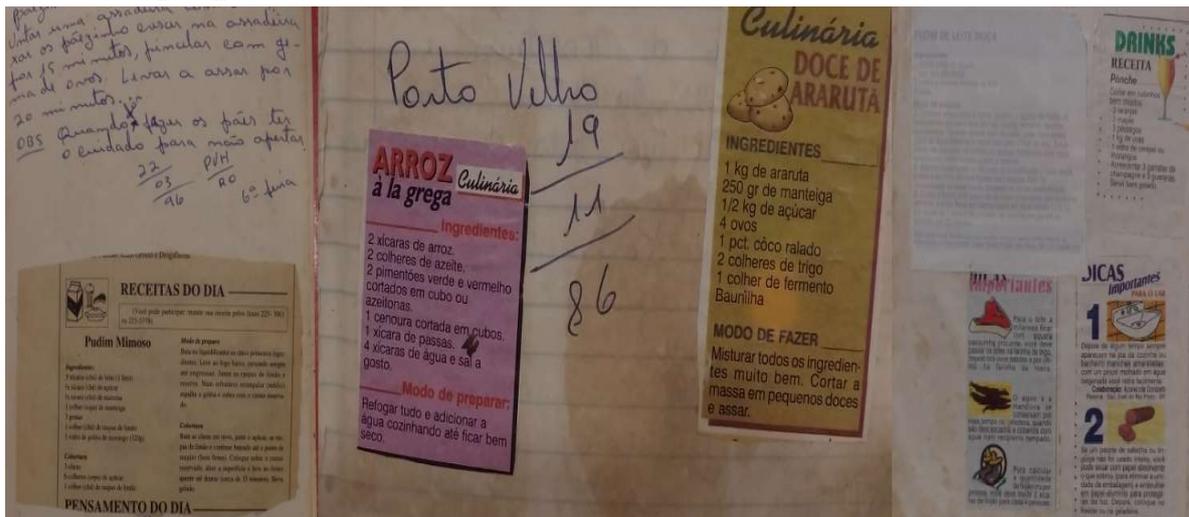
artesanato, culinária etc. Minha mãe tinha coleções desses encartes. Assim ela foi aprendendo novos pratos”.

Figura 17 - Montagem com recortes de receitas divulgadas em revistas, jornais e rótulos



Fonte: Imagem de um dos dois cadernos de Geralda, 2020.

Figura 18 - Montagem com recortes de receitas divulgadas em revistas, jornais e rótulos

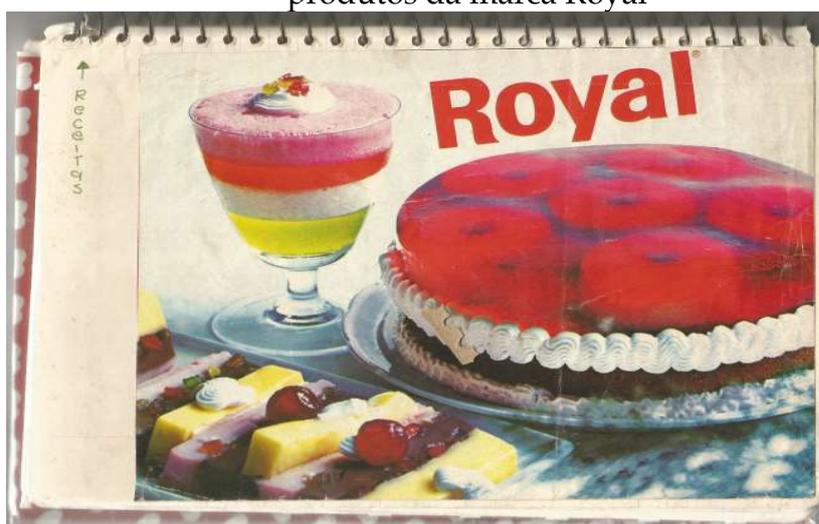


Fonte: Imagem de um dos dois cadernos de Isanusi, 2020.

Nesta relação do consumo induzido dos produtos “fáceis” com a culinária do dia a dia, ficaram as páginas dos cadernos designadas a referenciar a utilização das

muitas marcas alimentícias, que se firmaram nas cozinhas por muitas décadas, e, algumas, até hoje, se mantêm (mesmo com o grande número de produtos concorrentes). Verificou-se, por conseguinte, a presença de vários recortes de receitas prontas provenientes de jornais e revistas, principalmente, em um dos cadernos de Geralda bem como, em menor quantidade, no de Isanysis. As marcas contidas nos recortes utilizavam várias estratégias de marketing para convencer os consumidores da qualidade de seus produtos, a exemplo da marca Royal, onde na figura 19 chama atenção pela fotografia bem produzida de sobremesas chamativas, com o destaque para a marca em letras maiores, logo acima do elemento de maior proporção na distribuição dentro da foto.

**Figura 19** - Imagem de revista com destaque para sobremesa preparada com produtos da marca Royal



Fonte: Imagem de um dos dois cadernos de Geralda, 2020.

Dentro da mesma estratégia de convencimento, a figura 20 tem como principal chamativo para as receitas, o título que sugere que ali estão contidas “idéias gostosas para alimentar a família”. Antes de descrever as receitas, a propaganda utiliza mais algumas frases de impacto, como uma espécie de introdução, onde se tem “Um elogio no almoço, outro no jantar. Com sobremesas Royal.”, e dá indicação de quem seria a pessoa responsável pelas receitas: D. Maria Silveira, com a chancela de sua posição como “Chef do Centro Royal de Arte Culinária”. E finaliza, antes de começar passar as receitas, com “Servir sobremesas preparadas com produtos Royal

é elogio na certa. Você vai ficar até prosa com o que seu marido e as crianças vão dizer. Experimente só. Prepare hoje mesmo uma destas delícias Royal”.

Figura 20 - Imagem de revista com receitas destacando utilização dos produtos da marca Royal

**royal. idéias gostosas para alimentar a família**

### Um elogio no almoço, outro no jantar. Com sobremesas Royal.

*D. Maria Silveira, Chefe do Centro Royal de Arte Culinária.*

Servir sobremesas preparadas com produtos Royal é elogio na certa. Você vai ficar até prosa com o que seu marido e as crianças vão dizer. Experimente só. Prepare hoje mesmo uma destas delícias Royal.

**GELATINA ALESSANDRA**  
**Ingredientes (para 8 a 10 porções)**  
1 pacote de Gelatina Royal sabor Limão  
1 pacote de Gelatina Royal sabor Morango  
1 pacote de Chantilly Royal

**Modo de Preparar**  
1. Prepare a Gelatina Royal Limão de acordo com as instruções da embalagem.  
2. Distribua em taças a metade da gelatina. Leve à geladeira até ficar firme.  
3. Bata o Chantilly Royal de acordo com as instruções da embalagem. Divida ao meio.  
4. Misture a Gelatina Limão que restou à metade do Chantilly. Bata bem e distribua sobre a gelatina das taças. Leve outra vez à geladeira.  
5. Prepare a Gelatina Royal Morango de acordo com as instruções da embalagem. Deixe esfriar.

Misture ao Chantilly restante e bata bem.  
6. Coloque sobre a gelatina das taças até enchê-las. Decore a gosto.

**CASSATA ROYAL**  
**Ingredientes (para 10 a 12 porções)**  
1 pacote de Pudim Royal sabor Chocolate  
1 pacote de Pudim Royal sabor Baunilha  
1 pacote de Pudim Royal sabor Morango  
4 1/2 xícaras (1.250ml) de Leite Glória dissolvido  
1 xícara (100g) de frutas cristalizadas picadas

**Para decorar:** Chantilly Royal preparado de acordo com as instruções da embalagem e cerejas.

**Modo de Preparar**  
1. Prepare o Pudim Royal Chocolate com 1 1/2 xícaras de leite.  
2. Coloque o pudim numa forma colorex e distribua frutas cristalizadas por cima. Leve à geladeira.  
3. Prepare o Pudim Royal Baunilha com 1 1/2 xícaras de leite. Coloque sobre o pudim de chocolate já frio e salpique frutas cristalizadas por cima e leve à geladeira.  
4. Prepare o Pudim Royal Morango com 1 1/2 xícaras de leite. Coloque sobre o pudim de baunilha e leve à geladeira.  
5. Desenforme quando já estiver gelada. Decore a gosto com Chantilly Royal e cerejas.

**BOLO COROADO**  
**Ingredientes (para 10 a 12 porções)**  
1 1/3 xícaras (160g) de farinha de trigo  
1/4 xícara (40g) de Polvilho Doce Royal  
1 colher de sopa (10g) de Fermento em Pó Royal  
1 colher de chá (4g) de sal

1 1/4 xícaras (212g) de açúcar  
1/2 xícara (110g) de manteiga ou margarina  
1/2 xícara (125ml) de Leite Glória dissolvido  
3 ovos  
2 pacotes de Gelatina Royal sabor Morango  
3 xícaras (750ml) de água  
1 lata de abacaxi em calda

**Modo de Preparar**  
1. Peneire juntos a farinha, o polvilho, o fermento, o sal e o açúcar. Junte a manteiga ou margarina, misturando bem até formar uma farofa. Junte o leite e misture bem.  
2. Adicione os ovos e misture até a massa ficar homogênea.  
3. Coloque em forma redonda de 25cm de diâmetro e asse em forno moderado (180°C) por 35 minutos. Desenforme morno.  
4. Prepare a gelatina com as 3 xícaras de água, coloque na forma em que assou o bolo e leve a gelar até a consistência de clara.  
5. Coloque as rodela de abacaxi na gelatina, afundando-as. Por cima coloque o bolo e leve à geladeira até gelar bem.  
6. Aqueça ligeiramente a forma e desenforme.

**Opcional** — Decore com Chantilly Royal preparado de acordo com as instruções da embalagem.

**Mais idéias gostosas. E sempre de graça!**  
Escreva a D. Maria Silveira (17-D), Caixa Postal 3215, ZC-00, Rio, GB, para receber novas idéias, novas receitas, todas já testadas e aprovadas. Todas para você alimentar a família.

Fonte: Imagem de um dos dois cadernos de Geralda, 2020.

Existia uma padronização nas receitas disponibilizadas por parte da mídia, referente aos adjetivos que compunham o seu nome (e suas descrições) e que remetiam a sentimentos de doçura, ternura, amor e paixão, como nos exemplos do painel representado na figura 21: Delícia Tropical, uma tentação; Bem-querer, sobremesa rapidinha e cheia de sorrisos, uma explosão de cor e risos em sua mesa; Pavê Sonho de Amor; Bolo Fofinho; Torta Delícia; e que serviram de atrativo para que as pessoas pudessem inseri-las em seus cadernos pessoais, como forma de apresentá-las aos seus entes queridos em festejos cotidianos, e ao mesmo tempo eternizar a marca ali contida.

**Figura 21 - Painel de recorte de receitas veiculadas em meios de comunicação impressos, com destaque para os títulos e descrições**

**DELÍCIA TROPICAL**  
500 g de farinha de trigo  
125 g de margarina  
250 g de açúcar  
4 ovos  
1 pitada de sal  
fatias de abacaxi  
morangos  
gelatina de laranja

Misture a manteiga e a farinha de trigo. Em seguida, junte o açúcar, os ovos e o sal, mexendo muito bem com um garfo. Se a massa ficar dura e quebradiça, acrescente mais um ovo. Ela estará no ponto certo, quando lisa e de consistência uniforme. Estenda, então, com um rolo. Em seguida, estenda a massa em forma untada, pressionando as bordas com os dedos. Apare as sobras e leve ao forno. Enquanto isso, prepare a gelatina. Assada e fria a massa, recheie a torta, começando com uma camada de gelatina já fria. Cubra com as fatias de abacaxi e disponha os morangos. Para terminar, nova camada de gelatina. Leve à geladeira e sirva gelada. É o doce da foto maior colorida. Uma tentação!

**BEM-QUERER**  
Leve ao fogo baixo 1 lata de Leite Moca, uma colher (sopa) de manteiga, 3 gemas, 250 gramas de coco fresco ralado e uma colher (chá) de baunilha, mexendo até desprender do fundo da panela. Despeje num prato untado, e depois de frio enrolle os docinhos e passe-os por açúcar refinado. Decore com um confeito. Se quiser faça ratinhos, enrolando o doce em formato de pera, fazendo as orelhas com um pouquinho de massa e os olhos com confeitos vermelhos.  
Rendimento: 40 docinhos.

**PAVE SONHO DE AMOR**  
1 lata de Leite Moca, 5 col. (sopa) de suco de limão, raspas de limão, 1 lata de pêssego em calda, 1 lata de ameixa preta em calda, 2 pacotes de biscoitos Champanhe São Luiz Extra. Misture o Leite Moca com o suco do limão e as raspas e miste até obter um creme liso. Leve ao fogo a calda dos pêssegos e da ameixa e deixe ferver até engrossar. Deixe esfriar. Forne uma forma com papel alumínio, molhe os biscoitos na calda e forme com eles o fundo e os lados da forma. Arrume em camadas alternadas de biscoitos, creme de limão, pêssegos e ameixas. Leve à geladeira por 4 horas. Sirva desmontado.  
Rendimento 8 porções.

**BOLO FOFINHO**  
Ingredientes para 10 a 12 porções  
100 g de manteiga  
1 xícara de chá de maizena  
2 xícaras de chá de margarina  
2 colheres de chá de Fermento em Pó Royal  
3 ovos  
1 vidro de leite de coco  
2 xícaras de chá de farinha de trigo

**MODO DE PREPARAR:**  
1) Bata a manteiga com o açúcar e as gemas.  
2) Peneire juntos a farinha, a maizena e o fermento. Adicione ao creme, alternando com o leite de coco.  
3) Bata as claras em neve e misture levemente à massa.  
4) Coloque em forma untada, e asse em forno moderado (190°) por 35 a 40 minutos.

**GELATINA ROYAL**  
É a sugestão para uma sobremesa rapidinha e cheia de sorrisos. Qualquer sabor escolhido por você, a reação será a mesma: uma explosão de cor e risos em sua mesa.

**RECEITA: TORTA DELÍCIA**  
1ª camada  
Pão-de-ló: 4 ovos, 4 colheres de sopa de açúcar, 4 colheres de farinha de trigo, 1 colher de chá de Fermento em Pó, raspas de limão.  
Bater as claras em neve, juntar o açúcar, as gemas, as raspas de limão. Bater muito bem, colocar a farinha e o Fermento, misturando levemente.  
Colocar em uma forma redonda untada e enfarinhada.  
Colocar em uma forma redonda untada e enfarinhada.

Fonte: Imagem de um dos dois cadernos de Geralda, 2020.

Dentre as publicações da época, havia aquelas que eram apresentadas como vencedoras de concursos realizados por fabricantes de produtos e veículos de comunicação diversos. A chancela de vencedor de concurso dava à receita um status de sofisticação e, conseqüentemente, sua replicação era motivo de respeito.

**Figura 22 - Imagem de recorte de receita vencedora de concurso, em revista**

**DOCES**

**1º PRÊMIO - ANA LUCIA ALICHE - Baurú / SP**  
**PRÊMIO:** uma jóia com diamantes de AMSTERDAM SAUER, no valor de Cr\$ 50.000,00 e uma geladeira BRASTEMP DUPLEX 440 litros, com fabricação automática de gelo.

**RECEITA: TORTA DELÍCIA**  
**1ª camada**  
Pão-de-ló: 4 ovos, 4 colheres de sopa de açúcar, 4 colheres de farinha de trigo, 1 colher de chá de Fermento em Pó ROYAL, raspas de limão.  
Bater as claras em neve, juntar o açúcar, as gemas, as raspas de limão. Bater muito bem, colocar a farinha e o Fermento, misturando levemente.  
Colocar em uma forma redonda untada e enfarinhada.  
Levar ao forno moderado.

**2ª camada**  
Chantilly: ½ de litro de creme de leite fresco, açúcar a gosto, gotas de baunilha.  
Bater o creme de leite na batedeira até ficar em ponto de chantilly, colocar o açúcar e a baunilha.

**3ª camada**  
Crocante: 100 g de nozes ou castanhas de caju picadas, 2 colheres de sopa de açúcar, 1 colher de sopa de manteiga, 1 pitada de sal.  
Misturar tudo, levando em fogo brando, mexendo até formar uma farofa.

**4ª camada**  
Suspiro: 4 claras em neve, 10 colheres de sopa de açúcar.  
Bater bem as claras e colocar o açúcar. Assar na mesma forma do pão-de-ló, untada e polvilhada de farinha de trigo.  
Levar ao forno bem brando.

**5ª camada**  
Doce de Ovos: 4 gemas, 100 g de açúcar, 2 colheres de sopa de leite, 1 colher de sopa de manteiga - baunilha se gostar.  
Levar todos os ingredientes ao fogo baixo mexendo sempre, até engrossar.

**6ª camada**  
Pão-de-ló: 4 ovos, 4 colheres de sopa de açúcar, 4 colheres de sopa de farinha de trigo, 4 colheres de sopa de chocolate raspado meio amargo, 1 colher de chá de Fermento em Pó ROYAL.  
Bater as claras em neve, juntar o açúcar, as gemas, batendo bem.  
Derreter o chocolate em banho-maria e junta-lo ao creme, por último, juntar a farinha e o Fermento misturando levemente.  
Colocar a massa na mesma forma em que assou o suspiro.  
Forma untada e enfarinhada, forno moderado.  
Montagem: Umedecer o pão-de-ló branco e de chocolate com a bebida de sua preferência.  
Montar a torta de acordo com a ordem das camadas. Cobrir a torta com chantilly e enfeitar com nozes.

Fonte: Imagem de um dos dois cadernos de Geralda, 2020.

A circulação de material impresso trouxe uma característica marcante na construção de livros e cadernos de receitas, pois sendo direcionado ao público feminino em geral, permitiu que através dos recortes ali publicados as pessoas começassem a querer guardá-los incentivando, assim, a construção de coleções de receitas e não somente, possíveis, locais, memória e recordação (ASSMANN, 2011).

A questão das marcas era presente no cotidiano das pessoas, provavelmente em razão da baixa concorrência entre as marcas e as campanhas de alta circulação, que muitos produtos foram sendo eternizados pelo nome da marca em si, ou este associado, mas sempre presente, à outra palavra. O fermento em pó químico utilizado para bolos era e continua sendo chamado de “Pó Royal”, dando a impressão de que este é o nome do produto. O mesmo fenômeno acontece em relação ao “Leite Ninho”, que nada mais é do que o leite em pó; a goma de mascar que teve na marca “Chiclets” (produto criado pelo norte-americano Thomas Adams no início do século XX) uma forma de abasileiramento da palavra, e gerou “chicletes” como forma de sua identificação; o “Leite Moça” produto da marca suíça Nestlé, que foi um dos primeiros a serem comercializados no País, e que se transformou em sinônimo de leite condensado; a “Maizena” tão presente nas receitas culinárias, e que acaba gerando dúvida para as pessoas que se deparam com o ingrediente listado em seu nome real, amido de milho; os “Flocos de Milho” consumidos como cereal matinal, que ficaram marcados como Sucrilhos; o “Macarrão instantâneo” em sua forma mais corriqueira é conhecido simplesmente como Miojo (MEGA CURIOSO, 2013).

No que diz respeito à utilização das marcas citadas na composição das receitas nos cadernos, constatou-se que algumas delas tiveram grande representatividade dentro dos registros de ingredientes. A marca mais citada foi o “Leite Moça”. De acordo com Priore (2019, p. 238), “O Leite Moça ou leite condensado, invenção americana sobrevivente da Segunda Guerra Mundial, dava gosto em todos os recheios, quando não era consumido diretamente da lata”. Nesse viés, observou-se através da contagem direta das receitas levantadas nos cinco cadernos, de um total de seiscentos e vinte sete, em quantas destas as marcas apareceram como substitutos do nome real de alguns ingredientes, conforme quadro 4.

**Quadro 4** – Contagem das receitas que contêm marcas comerciais substituindo o nome real dos ingredientes

<i>Produto</i>	<b>Deleyd</b>	<b>Geralda</b>	<b>Isanuisis</b>	<b>Total</b>
<i>Leite Moça</i>	5	10	106	121
<i>Maisena</i>	10	14	53	77
<i>Pó Royal</i>	14	25	8	47

Fonte: Dados da pesquisa, 2020

De acordo com o quadro acima, a marca Leite Moça obteve maior participação na contagem das receitas, com um total de cento e vinte e uma, seguida por Maisena com setenta e sete e Pó Royal com quarenta e sete. Outras marcas como Nescau, Fleischmann, Knorr, Caldo Maggi, Glaçúcar, Karo, Toddy, Biscoito Maria, apareceram em algumas receitas, mas não com tanta representatividade como as três marcas referenciadas anteriormente.

### 5.3 DO DOCE AO SALGADO: ingredientes de uma memória social

A comida sendo um produto cultural e estando tão entranhada na noção de identidade social e coletiva, das muitas sociedades do mundo, fica exposta nesta relação que as condições funcionais (classes) e materiais (distribuição de riqueza) operam na própria constituição da dinâmica de concessão e atribuição de valor à culinária e suas muitas cozinhas. Conforme explicam Canesqui e Garcia (2005),

O fato de a comida e o ato de comer serem prenes de significados não leva a esquecer que também comemos por necessidade vital e conforme o meio e a sociedade em que vivemos, a forma como ela se organiza e se estrutura, produz e distribui os alimentos. Comemos também de acordo com a distribuição da riqueza na sociedade, os grupos e classes de pertencimento, marcados por diferenças, hierarquias, estilos e modos de comer, atravessados por representações coletivas, imaginários e crenças. (CANESQUI, GARCIA; 2005, p. 13)

A própria história das personagens analisadas, através dos cadernos de receitas e dos depoimentos de seus relativos, serviria de alicerce para justificativas quanto a uma análise do posicionamento social a que os escritos (e suas histórias)

remetem. Porém é preciso analisar o que significaria, em épocas passadas (aqui se estipula início e meio do século XX), ser de uma classe abastada frente ao que era posto à mesa? Será que uma mesa farta de comidas comuns (do dia a dia) não estabeleceria base para tal diferenciação?

Conforme apregoam Contreras e Gracia (2011, p. 211), “As pessoas podem ser socialmente identificadas e classificadas segundo o que comem, da mesma forma como são identificadas e construídas por meio da comida”. Assim como o conceito de *bom gosto*, estabelecido por Savarin (1995), que definia que somente um *homem espirituoso* saberia comer, reflete muito mais as condicionantes sociais as quais sempre submeteram as classes mais pobres - privação de conhecimento e de acesso à “boa comida” - e que permitiu que as classes abastadas tivessem muito mais privilégios ao proveito dos produtos gastronômicos, historicamente, e que continua nos dias atuais, assim “[...] os contrastes entre as comidas de ricos e pobres em termos de ingredientes, estrutura e modos à mesa serviram historicamente para manifestar diferenças de status e de controle político” (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 211).

Em seu depoimento, Valéria Rocha Daher, filha de Deleyd, comenta que “[...] nas épocas áureas, ela tinha duas empregadas, uma responsável pela faxina, outra pela cozinha. [...] meu pai foi um dos homens mais ricos de Nova Venécia, tinha fazenda, mas no final da vida havia perdido tudo, ele possuía vários cadernos com o nome das pessoas que o deviam. Muitas pessoas deram calote nele, no fim da vida morou numa casa emprestada pelo pai...”. Tal narrativa pode levar a crer que Deleyd pertenceu a uma classe social privilegiada durante certo tempo de sua vida, mas pelo próprio histórico narrado pelas filhas, percebe-se que esta diferenciação se constituiria apenas num aspecto financeiro. A se julgar pelo fato de ela e o marido organizarem bailes de carnaval apenas aos negros na década de cinquenta, numa proposta de uma espécie de contra-ataque ideológico ao cotidiano racista tão presente no país, “[...] ela e o marido cuidavam de várias crianças; ajudavam todo mundo que precisasse”, explica Valéria.

A própria história de Geralda a leva de uma situação de fome, na infância/adolescência na roça da cidade de Guaçuí, para a cidade de Volta Redonda, tentando buscar condições melhores de vida junto à mãe e uma das irmãs. Lá teve o primeiro emprego e também foi onde conheceu o marido, vivendo a vida toda como

*dona de casa*, e não apenas dona de casa, criando seus três filhos, de forma a levá-los a completar os estudos superiores e cada qual constituindo sua própria família. Júlia Aparecida em seu depoimento afirma que a mãe sempre foi uma mulher prendada, possuía habilidades que iam além das culinárias.

A prática da costura é recorrente tanto nos depoimentos das filhas de Deleyd, que a cada aniversário fazia um vestido novo para a aniversariante, e esta obrigatoriamente deveria comparecer a uma missa na Igreja de São Marcos quanto no de Geralda, e que consoante o depoimento de Júlia Aparecida, *“Tenho guardado até hoje as roupas que ela fez para o batizado dos seus três filhos”*, apontando para tal habilidade.

Isanysis nasceu na cidade de Campina Grande no agreste paraibano e viveu por ali até ser presa pela ditadura militar no ano de mil novecentos e setenta e dois. Viveu na cidade do Recife até a libertação do marido, também preso pelo regime, no final dos anos setenta. Logo após, foi morar em João Pessoa, em seguida passando alguns anos em Porto Velho e depois retornando à capital paraibana. Num dos processos instaurados por conta do estabelecimento das Comissões da Verdade, a partir das Secretarias de Justiça estaduais, consta em documento processual da comarca de Pernambuco, que Isanysis era *“brasileira, casada, doméstica...”*, mostrando que, de fato, não pertencera a uma classe abastada à época.

Foi a partir das memórias de Porto Velho que começou a narrar sua história na culinária, tendo sido lá, a primeira vez que preparou um pão do tipo caseiro, que havia aprendido com as sulistas – esposas dos homens que vinham trabalhar na região. Entre tantas memórias, descreveu muitas experiências gastronômicas, muitas das quais não foram tão apreciadas por ela, devido às características marcantes que regem os pratos e iguarias da culinária local: como peixes de água doce (com muitas espinhas), frutas exóticas e farinhas diversas, como é o caso da Região Norte.

Nesse prisma, percebeu-se que a simplicidade foi a receita de sucesso do seu plano alimentar familiar, assim como das outras matriarcas, Geralda e Deleyd, mas de forma que não se perdessem os traços de afetividade e o sabor de suas obras culinárias traduzidas e revisitadas, sob vários aspectos, neste trabalho.

De acordo com o depoimento da filha do meio de Isanuisis, Tereza Ludimila de Castro Cardoso, e em consonância com as palavras da mãe quanto ao cardápio básico da comida semanal e o requinte aos finais de semana, ressalta-se que: *“Desde criança, existe uma cultura culinária lá em casa, de que o domingo é um dia especial, e que o cardápio, é um cardápio melhor. Existem umas comidas específicas de domingo lá em casa, até hoje, que é a Macarronada com Molho Vermelho, né, que é um molho de tomate, que só mainha sabe fazer”*.

Da mesma forma, vem ao encontro do supracitado uma das memórias de Vilma Rocha Daher sobre os almoços de domingo, quando Deleyd preparava *“[...] frango ao molho pardo, maionese especial, farofa, macarrão e ainda um pão especial para comer com o caldo de um dos pratos”*.

Não há no rol das seiscentas e vinte e sete receitas levantadas muitas referências de ingredientes que possam levar ao entendimento de que tais preparações indiquem um contexto social diferenciado. A industrialização trouxe uma fonte variada de novos produtos, principalmente no que diz respeito à culinária, e muito do que era feito de forma mais artesanal, ganhou novas possibilidades. O que consta dos muitos registros, porém, são preparações relacionadas com o dia a dia das donas de casa, e/ou que só eram comumente preparadas em datas festivas.

A cozinha do dia a dia é aquela que surge para saciar o imediatismo da vida corriqueira. Enquanto o marido e os filhos estão fora, cabia à mulher desempenhar várias atividades diferentes, sendo uma das quais prover a alimentação de todos e por, pelo menos, três vezes ao dia. Dentre tantas tarefas árduas, coube à da alimentação a salvaguarda de tantas memórias, que sempre vêm à tona quando de rememorações em conversas familiares, na revisitação de álbuns de fotografias e/ou documentos, no simples deparar-se com aquela preparação familiar exposta numa vitrine ou num balcão qualquer.

Sabemos que a relação entre comida e memória é cultural. A alimentação impõe atividades de seleção e combinação de ingredientes e modos de preparo, que manifestam concepções de um grupo social e, dessa forma, expressam uma cultura. O alimento é universal e, como assegura Damatta (1997), a comida estabelece um

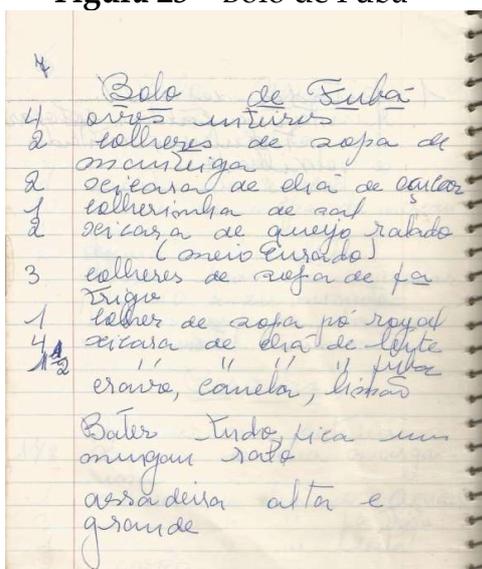
domínio de opções, manifesta especificidades e estabelece identidades. Comida é o alimento transformado pela cultura.

A estreita relação dos cadernos de receitas com a comida mostra o posicionamento social e a ideia de diferenciação a que este remete, posto que a comida envolve atitudes, hábitos e os modos de refeições e cultura material relacionados a ela. Ao falarmos de comida, seguimos uma tradição que abarca atividades como busca, preparação, realização, além de consumo e descarte, entendidas essas atividades como processos construídos socialmente, e envolve trocas e negociações de práticas e significados (LONG, 2000).

O fazer culinário é constituído pelas práticas e saberes da alimentação de um determinado grupo social, identificado por seus hábitos e crenças particulares, isto é, um aprendizado constituído de materiais culturais historicamente derivados. Como assegura Mintz (2001, p.32), “o comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido”.

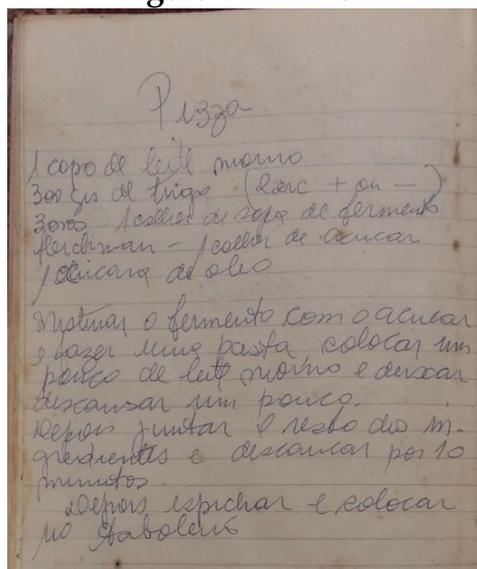
As receitas, extraídas dos cadernos de Ianusis, Deleyd e Geralda, como dito anteriormente, trazem certa peculiaridade da época em que foram escritas. As três mulheres pareciam querer registrar as receitas não para si mesmas, mas para que fossem repassadas nas suas famílias e transmitidas para as próximas gerações. O registro de cada receita no caderno revela o desejo de permanência da comida na família e, como exemplos, citam-se as receitas:

Figura 23 – Bolo de Fubá



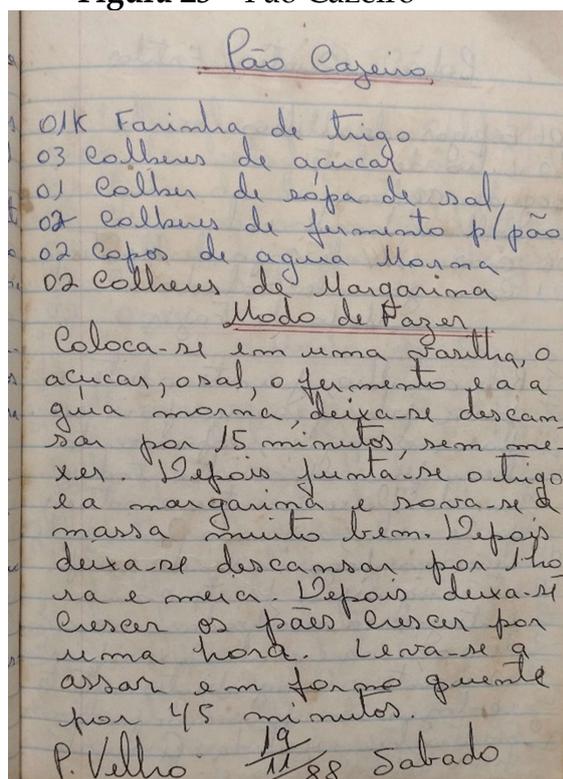
Fonte: Receita do caderno de Geralda, 2020.

Figura 24 - Pizza



Fonte: Receita do caderno de Deleyd, 2020.

**Figura 25 – Pão Cazeiro**



Fonte: Receita do caderno de Isanusis, 2020.

Os exemplos aqui citados mostram que com este trabalho, as três colaboradoras conseguem passar exatamente o que quiseram dizer na receita: a convicção de quem a lê e compreende exatamente o que elas desejaram transmitir. Nesse viés, escritoras e leitores compartilham saberes culinários a respeito de ingredientes e das técnicas culinárias evidenciando a proximidade entre quem escreve e quem lê.

Nos três cadernos aqui analisados, quando as escritoras das receitas colocam, por exemplo, “sal a gosto”, e não informam uma quantidade exata, podemos entender que se referem ao paladar de quem está executando a receita, ou a um gosto assumido naquela família, um gosto coletivo.

Poderíamos citar outras passagens, tais como: “amassar bem”, “amassar até que dê o ponto”, mas até que ponto para que o pão de queijo, por exemplo, fique no ponto, ou mesmo o pãozinho ou a rosca? Ou neste exemplo: “forno quente”, sem a preocupação de dizer a quantos graus a receita deverá ser assada. Isso poderá indicar que tais informações já estejam implícitas na receita, sob a forma de saberes construídos e mantidos na experiência do dia a dia dessa família. São saberes que

fazem parte da vida e se mantêm como memória social. Ao serem transmitidos com base na receita, contam a história de como uma família aceitou o gosto e forma de uma comida.

Nessa direção, explica Santos (2005):

Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa. (SANTOS, 2005, p. 15)

É fato que a comida estabelece uma boa relação com a memória, posto que a comida possui uma dimensão comunicativa (DAMATTA, 1987); (LÉVI-STRAUSS, 2010); (LARAIA, 2001). Para estes autores, a comida é também um modo de comunicação e pode ser apreendida, conforme características de uma sociedade. Corroborando essa discussão, a comida constituiria um caminho para expressar significados, visões de mundo, emoções, identidades, e, ainda, um modo de transformar, pela resolução de conflitos, realização de mudanças, desistências, como assegura Long (2000), diante do exposto, a comida coloca em evidência sua força para abordar temas como tradição, etnia, transitoriedade, identidade, entre outros.

Não podemos prescindir da nostalgia e das lembranças dos sabores do passado, que servem de inspiração para que possamos recriar e buscar, nas práticas culinárias, a aproximação com os gostos desse passado: o biscoitinho de chuva da vovó, a galinha caipira ao molho pardo que mamãe fazia, e tantos outros exemplos. Portanto a comida manifesta a memória de sabores e vivências da família. A comida expressa significados, estabelece a confiança e partilha saberes.

No tocante às cozinhas e culinária como expressão cultural gastronômica, uma importante parte das tradições alimentares está registrada em cadernos de receitas familiares. As memórias escritas da e na cozinha carregam conhecimentos tradicionais, resguardando a transmissão através de gerações, codificando prática e técnicas, mesmo com a alcunha de orientação pessoal das responsáveis pela sua escrita (BEBER; GASTAL, 2017).

Diante dessa reflexão, as receitas narram memórias que contribuem para construção da história social construída a partir das informações gastronômicas produzidas e/ou acumuladas pelas famílias que as elegeram como valor.

**EPÍLOGO: fechando páginas amareladas**

## 6 EPÍLOGO: fechando páginas amareladas

“A vida tem duas faces:  
 Positiva e negativa  
 O passado foi duro,  
 mas deixou o seu legado.  
 Saber viver é a grande  
 sabedoria  
 Que eu possa dignificar  
 Minha condição de mulher,  
 Aceitar suas limitações  
 E me fazer pedra de segurança  
 dos valores que vão desmoronando.  
 Nasci em tempos rudes  
 Aceitei contradições,  
 lutas e pedras  
 como lições de vida  
 e delas me sirvo.  
 Aprendi a viver.”  
 (Assim eu vejo a vida – Cora Coralina)

---

A pesquisa teve como princípio fundamental a busca por validação de identificadores memorialísticos que pudessem revelar, na relação proposta, a memória dos cadernos de receitas, onde, como, quando e por que os muitos fatores sociais se interpelam na formação da cadeia informacional. Esta aqui alicerçada cientificamente dentro do campo de pesquisa da Ciência da Informação, e mais especificamente, entre os limites da memória e seus entrelaçamentos com a cultura, história, antropologia, filosofia, sociologia e não menos a política, no seu tocante aos aspectos sociais femininos.

Diz-se que a História perpetua, em linhas gerais, uma determinada oficialidade dos muitos acontecimentos que regeram e regem o próprio acontecer dos fatos históricos, dando, por conseguinte, legalidade a muitas imposições que, ainda hoje, conduzem a vida das pessoas. As mulheres, em especial, sempre tiveram os seus papéis (e importância) negados dentro do processo de construção da sociedade civil, de forma que, até o início do século XX, os seus direitos simplesmente não existiam. Ficariam assim estas sob a tutela marital até que a luta de muitas delas sobressaísse a um ordenamento civil “construído”, vigorando até o início da nova escalada por maior igualdade, pelo menos do ponto de vista jurídico, e que se estabeleceu definitivamente com a promulgação da Constituição Federal de 1988.

É dentro deste espectro que a construção da pesquisa aqui proposta foi envolvendo no campo da memória social, documentos culinários escritos dentro e fora do círculo familiar, ou seja, constituídos a partir da memória individual e coletiva destas três mulheres e sua relação com o cotidiano (social, cultural, histórico e político). Vale ressaltar que coube à cozinha e à culinária servir de alicerce para a representação destas memórias de papel quanto ao que Assmann (2011) define como conceito de espaços de recordação, bem como de memória cultural.

Os cadernos de receitas, como objetos de estudo, só possuem relevância quando atestados de significância comunicativa, ou seja, existe comunicação identitária (cultural) dentro do acolhimento proposto em relação ao tempo atual, logo, “Enquanto o conhecimento não tem forma e é infinitamente progressivo, a memória envolve esquecimento” (ASSMANN, 2016, p. 121). Prosseguindo nessa vertente, aponta Assmann (2016), quando infere que “a memória cultural é uma forma de memória coletiva, no sentido de que é compartilhada por um conjunto de pessoas, e de que transmite a essas pessoas uma identidade coletiva, isto é, cultural”.

Na mesma direção, Canesqui e Garcia (2005, p. 13) explicam que as cozinhas e as artes culinárias são portadoras de histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes inseridos “[...] em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou de classe lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais [...]”.

Durante a análise documental, preestabelecida no percurso teórico-metodológico, foi possível a identificação de muitos elementos temporais indicativos que ajudaram a construir e determinar os apontamentos propostos dentro dos objetivos geral e específicos. Com base nessa consideração, no intuito de acrescentar e ao mesmo tempo comparar as informações levantadas, dispomos de depoimentos pessoais das filhas das três mulheres, feitos de forma livre e não estruturada. Percebemos que os cadernos de receitas, muito mais que compêndios de receitas e/ou anotações pessoais, representam um fio condutor de lembranças e recordações que por meio da memória ajudam a reconstruir momentos passados sob uma perspectiva do agora.

Fica, pois, registrada a importância de elegermos temáticas mais próximas ao cotidiano da sociedade, para que haja possibilidades de avaliação dos elementos sociopolíticos e culturais dentro de uma perspectiva mais ampla, desfazendo, possíveis, amarrações conceituais que convieram a uma parte exclusiva da estrutura social.

Em tempos passados, a comida do rico não poderia teoricamente ser igual à do pobre, em razão de estar em posição diferenciada requeria que certos patamares de uma diferenciação fossem aplicados, controlados e mantidos – mesmo que ao custo do produzido pelas classes mais baixas. Norbert Elias em seu livro “O processo civilizador: uma história dos costumes” descreve de que forma os conceitos de civilização e cultura foram se modificando ao longo do tempo, e como se deu a transformação do comportamento humano durante a transição destes conceitos. Em capítulo intitulado “Do comportamento à mesa”, ele descreve livros que representam o “comportamento da classe alta em forma razoavelmente pura” (ELIAS, 1994, p. 95). Aqui fica clara a condição de escolhidos de *Deus* para darem razão à existência dos *pobres*, em passagens como as do poema de Tannhäuser: “Quando comes, não esqueças os pobres. Deus te recompensará se os tratares bondosamente” e em outro trecho que diz “[...] quando à mesa, pensa primeiro nos pobres e nos necessitados” (ELIAS, 1994, p. 96).

Ao que parece, estes trechos revelam como a história da própria evolução do homem, na sociedade ocidental, esteve sempre condicionada pela exploração material e psíquica dos mais necessitados, uma vez que houvera, em algum momento, uma calúnia divina que intercedeu pelo bem de uma parte única da população, e, assim, perpetrou-se por diversos meios (também culturais) a justificativa do que põe à prova as muitas diferenciações percebidas pela maioria.

A gastronomia aqui representada pela culinária e as diversas cozinhas regionais, descritas nos cadernos de receitas, enquanto espaços de informação, predispõe de elementos intrinsecamente relacionados com o ser-identidade das pessoas. Seja num bolo de chocolate descrito como a “[...] a identidade da minha mãe”, seja um pudim de queijo representando “[...] o doce mais importante da comemoração”,

seja na casca dura do fubá que se formava dentro da panela e, logo, “[...] *ela quebrava uns pedaços ainda quentinho e jogava açúcar para a gente comer*”.

As preparações contêm significados que perfazem desde um caminho de perspectiva individual, a fala de cada filha carrega um significado próprio, mesmo remetendo a algo comum a todas, porém o significado está na própria percepção do elemento-chave (o bolo, o pudim de queijo e a casca de angu) como fio condutor na constituição da mensagem dentro do momento de recordar, até pontos convergentes de entendimentos (coletividade) que tracionam as pessoas a compartilharem momentos e até mesmo ações, que dialogam dentro de um campo sociocultural. Seguindo nesse olhar, eles transmitem possibilidades de renovação e reconstrução de muitas verdades e moralidades bem como a concepção conceitual de informações gastronômicas.

As memórias gastronômicas de Deleyd, Geralda e Isanusis foram unidas por um objeto comum a todas: seus cadernos de receitas. Eles foram o objeto que materializou as informações gastronômicas e que proporcionou evocar memórias afetivas e dos sentidos.

A pesquisa mostrou que os cadernos de culinária familiar se revelam como espaços de recordação e de escrita individual e coletiva da gastronomia do século XX, sob a perspectiva da informação de si, evocadora da memória dos sentidos, ainda que produzidos e preservados ao longo de anos, muitas vezes despretensiosamente. Por outro lado, muito ainda há o que se pesquisar, considerando suas ilustrações feitas de recortes extraídos de outras fontes, seja das tentativas de representação do empratamento feito pelo titular dos cadernos, além de possibilitar uma análise semiótica desses mesmos cadernos.

Nesse aspecto reiteramos fez-se necessário colocar um ponto final, mas, isso não significa que está esgotado outras possibilidades analíticas. O que aqui foi posto se configura apenas como uma pequena fresta pela qual foi possível extrair alguns resultados. Mas, fica posto que muitas outras perspectivas podem ser ainda exploradas no campo da Ciência da Informação.

Diante do exposto por esta pesquisa, percebe-se que há muitas possibilidades de desdobramento da temática, bem como o direcionamento para outros campos aqui suscitados, que poderão coadunar em frentes diferentes, mas na perspectiva de intersecção de áreas multidisciplinares, e com propósitos de maior confluência de ideias e debates.

## REFERÊNCIAS

## REFERÊNCIAS

---

AL-ASSAL, Cybelle Tastaldi. **Música: lugar de memória e morada do Ser.** São Paulo, p. 29, 2008. Disponível em: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/47/47133/tde-07042009-145546/publico/dissertacao.pdf>. Acesso em: 18 abr. 2020.

ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. **O tecelão dos tempos: novos ensaios de teoria da História.** São Paulo: Intermeios, 2019, p. 11-25.

ARAÚJO, C. A. ÁVILA. O conceito de informação na Ciência da Informação. **Informação & Sociedade: Estudos**, v. 20, n. 3, 2010.

ARISTÓTELES. Da memória e da revocação. In: ARISTÓTELES. **Parva naturalia.** São Paulo, Edipro, 2012.

ARÓSTEGUI, Júlio. **A pesquisa histórica: teoria e método.** Bauru, SP: Edusc, 2006.

ASSMANN, Aleida. **Espaços da recordação: formas e transformações da memória cultural.** Campinas: Editora Unicamp, 2011.

ASSMANN, Aleida. 2013. **TOTAL RECALL** – Symposium. Youtube. 07 jan. 2020. 31m48s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=6cvFFo8SrWY&t>.

ASSMANN, Jan. Memória comunicativa e memória cultural. **História Oral**, v. 19, n. 1, p. 115-127, jan./jun. 2016.

BARCELLOS, Gustavo. **O banquete de psique: imaginação, cultura e psicologia da alimentação.** Petrópolis: Vozes, 2017.

BARRENECHEA, Miguel Angel de. Posfácio: A memória social não é Babel, mas uma polifonia de perspectivas singulares. **Morpheus: revista de estudos interdisciplinares em memória social**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 15, 2016, p. 345-354.

BARRIO, Angel Baldomero Espina. **Manual de antropologia cultural.** 1.ed. Quito: Abya Yala, 1996.

BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade líquida.** 1.ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.

BEBER, Ana Maria Costa; GASTAL, Susana. **Cadernos de receitas e histórias de vida: consolidando memórias e saberes tradicionais.** Revista Movendo Ideias, Belém, 2017.

BERGSON, Henri. **Matéria e memória**: ensaio sobre a relação do corpo com o espírito. 2.ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

BERGSON, Henri. **Memória e vida**. São Paulo: Martins Fontes, 2006.

BOSCATO, Eli. Obvious. Disponível em:

[http://lounge.obviousmag.org/por\\_tras\\_do\\_espelho/2012/07/o-tempo-e-nossa-memoriasensorial.html#ixzz3ijToUToe](http://lounge.obviousmag.org/por_tras_do_espelho/2012/07/o-tempo-e-nossa-memoriasensorial.html#ixzz3ijToUToe). Acesso em: 20 mai. 2020.

BOSI, Ecléa. A pesquisa em memória social. **Psicol. USP**, São Paulo, v. 4, n. 1-2, p. 277-284, 1993. Disponível em:

[http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1678-51771993000100012&lng=pt&nrm=iso](http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1678-51771993000100012&lng=pt&nrm=iso). Acesso em: 06 fev. 2020.

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade**: lembranças de velhos. 12.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

BOURDIEU, Pierre. **A Distinção**: crítica social do julgamento. 2.ed. Porto Alegre: Zouk, 2017.

BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. **O que é gastronomia**. 1.ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 2007.

BRITES, Alice Dantas. **Sistema sensorial**: Órgãos captam estímulos e informações. Disponível em: <https://educacao.uol.com.br/disciplinas/biologia/sistema-sensorial-orgaos-captam-estimulos-e-informacoes.htm?cmpid=copiaecola>. Acesso em: 05 fev. 2020.

CANDAU, Joel. **Memória e identidade**. 2ed. São Paulo: Editora Contexto, 2014, p. 219.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível [livro eletrônico]. Rio de Janeiro: Editora Fio Cruz, 2005.

CAPURRO, Rafael. Epistemologia e Ciência da Informação. In: ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO, 2003, Belo Horizonte. **Anais...** Belo Horizonte: ENANCIB, 2003. p. 1-21. Disponível em: [http://www.capurro.de/enancib\\_p.htm](http://www.capurro.de/enancib_p.htm). Acesso em: 9 set. 2020.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. 7.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASTELLANO, Claudio. **La memoria**. Roma: Riuniti, 1987.

CASCUDO, Câmara. **História da alimentação no Brasil**, 4.ed. São Paulo: Global, 2011.

CELLARD, André. A análise documental. In: POUPART, J. et al. **A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos**. Petrópolis, Vozes, 2008.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Lucia. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1996.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CORALINA, Cora. **Melhores poemas: Cora Coralina**. 4ed. São Paulo: Global Editora, 2017.

CORÇÃO, Mariana. **Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea**. Disponível em:  
[http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria\\_gustativa.PDF](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF)  
F. Acesso em: 12 jul. 2020.

DAHLBERG, I. Teoria do conceito. **Ciência da Informação**, Brasília, v. 7, n. 7, p. 101-107, 1978.

DAMATTA, Roberto. La cultura de la mesa em Brasil. **El Correo de la UNESCO: una ventana abierta sobre el mundo**, v. 40, n. 5, 1987. Disponível em:  
[https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000073178\\_spa?posInSet=1&queryId=428c0889-0bc2-4459-9cb0-63f213db25f9](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000073178_spa?posInSet=1&queryId=428c0889-0bc2-4459-9cb0-63f213db25f9). Acesso em: 29 jun. 2020.

DICIO, Dicionário Online de Português. **Significado de Comunidade**. 2020. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/comunidade/>. Acesso em: 06 ago. 2020.

DORIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. 1.ed. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador: uma história dos costumes**. 2.ed. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 1994.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 6.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: CHARTIER, Roger (Org.). **História da vida privada, 3: Da Renascença ao Século das Luzes**. São Paulo: Companhia das Letras, p. 263-303, 2009.

FOISIL, Madeleine. A escritura do foro privado. In: CHARTIER, Roger (Org.). **História da vida privada, 3: da Renascença ao Século das Luzes**. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

FOUCAULT, Michel. **O que é um autor?** Lisboa: Editora Vega, 1992.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador à gourmet: uma história da gastronomia**. 5.ed. São Paulo: Editora Senac, 2010.

FRANCO, Silvia. **Cultura, inclusão e diversidade**. São Paulo: Editora Moderna, 2006.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2.ed. Rio de Janeiro: Senac, 2013.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. 1.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GEERTZ, Clifford. **O Saber Local: novos ensaios em antropologia interpretativa**. 7.ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2004.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4.ed. São Paulo: Atlas S.A, 2002.

GINZBURG, Carlo. Título: Mitos, emblemas, sinais: morfologia e história. 4.ed. São Paulo. Companhia das letras, 1989.

GOMES, A. C. **Escrita de si, escrita da história**. Rio de Janeiro: FGV, 2004.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. 2.ed. São Paulo: Editora Revistas dos Tribunais, p. 90-95, 1990.

IANNI, Otavio. **Teorias da globalização**. 12. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2004.

ISHIGE, Naomichi. El Hombre comensal. **El Correo de la UNESCO: una ventana abierta sobre el mundo**, v. 40, n. 5, 1987. Disponível em: [https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000073178\\_spa?posInSet=1&queryId=428c0889-0bc2-4459-9cb0-63f213db25f9](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000073178_spa?posInSet=1&queryId=428c0889-0bc2-4459-9cb0-63f213db25f9). Acesso em: 29 jun. 2020.

IZQUIERDO, Ivan. Memórias. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 3, n. 6, p. 89-112, Aug. 1989. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-40141989000200006&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40141989000200006&lng=en&nrm=iso). Acesso em: 13 abr. 2020.

JUNG, Carl. **A natureza da psique**. Petrópolis, Editora Vozes, 2000.

KIERKEGAARD, Loren. **In vino veritas**. Espanha, 1976.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2003.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 14.ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Campinas: Editora UNICAMP, p. 423, 1990.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido: coleção mitológicas**. 2.ed. São Paulo: Cosac & Naify, 2010.

LIMA, Joseni França Oliveira. Receitas Culinárias de Família como Expressão de Cultura. **Revista Estação Científica**, Juiz de Fora, 2015. Disponível em: [http://portal.estacio.br/media/4632/a\\_culinaria\\_de\\_familia\\_como\\_expressao\\_de\\_cultura.pdf](http://portal.estacio.br/media/4632/a_culinaria_de_familia_como_expressao_de_cultura.pdf). Acesso em: 01 ago. 2020.

LONG, Lucy. M. **Holiday Meals: Rituals of Family Tradition**. In: MEISELMAN, Herbert L. (Ed.). *Dimensions of the Meal: The Science, Culture, Business, and Art of Eating* Gaithersburg. MD: Aspen Publishers, 2000.

MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** Horizontes antropológicos, Porto Alegre, v. 7, n. 16, 2001. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-71832001000200008](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832001000200008). Acesso em: 5 ago. 2020.

MASANO, Isabella Raduan. **A gastronomia paulista: o local e o global no mesmo prato**. Universidade de São Paulo – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo. São Paulo, 2011.

MEGA CURIOSO. **Produtos que herdaram seus nomes de alguma marca famosa**, 2013. Disponível em: <https://www.megacurioso.com.br/publicidade-e-marketing/36959-15-produtos-que-herdaram-seus-nomes-de-alguma-marca-famosa.htm>. Acesso em: 14 mar. 2021

MELLO, João Manuel Cardoso de; NOVAIS, Fernando Antônio. Capitalismo tardio e sociabilidade moderna. In: SCHWARCZ, Lilia Moritz (Org.). **História da vida privada no Brasil: contrastes da intimidade contemporânea**. São Paulo: Companhia das Letras, v. 4, p. 559-658, 1998.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 28.ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2002.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 32-41, out. 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2.ed. São Paulo: Senac, 2008.

MORIGI, Valdir José; ROCHA, Carla Pires Vieira da; SEMENSATTO, Simone. Memória, representações sociais e cultura imaterial. **Revista Morpheus – Estudos Interdisciplinares em Memória Social**, v. 8, n. 14, 2015. Disponível em:

<http://www.seer.unirio.br/index.php/morpheus/article/view/4833>. Acesso em: 06 mai 2020.

NORA, Pierre. Entre Memória e História. A Problemática dos Lugares. **Projeto História**, São Paulo, n. 10, p. 7-28, 1993.

OLIVEIRA, Bernardina Maria Juvenal Freire de; ANDRADE, Brenda Alves de. Cartas natalinas: confissões de si, memórias do eu. XIII Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação, **Anais...**, 2012. Disponível em: <http://repositorios.questoesemrede.uff.br/repositorios/handle/123456789/2099>. Acesso em: 23 jan. 2021.

OLIVEIRA, Bernardina Maria Juvenal Freire de. Pesquisa qualitativa: possibilidades nas organizações aprendentes. In: Brennand, Edna. **Gestão aprendente: cenários convergentes**. João Pessoa: Editora UFPB, 2017. p. 379-423.

OLIVEIRA, Eliane Braga de; RODRIGUES, Georgete Medleg. O conceito de memória na Ciência da Informação: análise das teses e dissertações dos programas de pós-graduação no Brasil. **Liinc em Revista**, v.7, n.1, 2011. Disponível em: <http://revista.ibict.br/liinc/article/view/3302/2918>. Acesso em 25 ago. 2020.

PERULLO, Nicola. **O gosto como experiência: ensaio sobre filosofia e estética do alimento**. São Paulo: SESI-SP, 2013, p. 192.

PORTELLI, Alessandro. Sobre los usos de la memoria: memoria-momumento, memoria involuntaria, memoria perturbadora. **Revista Sócio histórica**, n. 32, 2013. Disponível em: [https://www.sociohistorica.fahce.unlp.edu.ar/article/view/4981/pdf\\_5](https://www.sociohistorica.fahce.unlp.edu.ar/article/view/4981/pdf_5). Acesso em: 24 abr. 2020.

PRIORE, Mary Del. **Histórias da gente brasileira: República – Testemunhos (1951 – 2000)**. São Paulo: Le Ya, v.4, 2019.

PROUST, Marcel. **Em busca do tempo perdido: o caminho para Swan**. 3.ed. São Paulo: Globo, 2006, p. 255.

REINHARDT, Juliana Cristina. História e alimentação: uma nova perspectiva. **Revista Vernáculo**, n. 3, 2000. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/vernaculo/article/view/18070/11774>. Acesso em: 11 jun. 2020.

RIBEIRO, Leila Betriz; DODEBEI, Vera; ORRICO, Evelyn Goyannes Dill. **Memórias afetivas: como lembrar e representar a informação**. In: XVI Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação (XVI ENANCIB), 2015, João Pessoa. Disponível em: <http://repositorios.questoesemrede.uff.br/repositorios/bitstream/handle/123456789/3016/7.%20MEM%c3%93RIAS%20AFETIVAS.pdf?sequence=1>.

Acesso em: 27 ago. 2020.

ROUCHOU, Joëlle. **Memória do olfato**: o cheiro do jasmim. In: VELLOSO, Mônica Pimenta; ROUCHOU, Joëlle; OLIVEIRA, Claudia de (Orgs). *Corpo: identidades, memórias e subjetividades*. Rio de Janeiro: Mauad X, 2009. p.117-128

SÁ, Celso Pereira de. Sobre o campo de estudo da memória social: uma perspectiva psicossocial. **Psicol. Reflex Crit.**, Porto Alegre, v. 20, n. 2, p. 290-295, 2007. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-79722007000200015&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-79722007000200015&lng=en&nrm=iso). Acesso em: 24 abr. 2020.

SAMPIERI, Roberto Hernández; COLLADO, Carlos Fernández; LUCIO, Pilar Baptista. **Metodologia da pesquisa**. 3.ed. São Paulo, McGraw-Hill, 2006.

SANTOS, Bianca Arantes dos. A profissionalização da gastronomia e o desenvolvimento do Jornalismo Gastronômico no jornal Folha de São Paulo. **Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, São Paulo, v. 4, n. 2, 2016, p. 29-40.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: questões e debates**, Curitiba, v. 54, n. 1, 2011. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25760/17202>. Acesso em: 27 jun. 2020.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Por uma história da alimentação. **História: Questões e Debates**, Curitiba, v. 26/27, n. 1/2, 1997. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/issue/viewIssue/2037/254>. Acesso em: 21 jul. 2020.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. **Os pecados e prazeres da gula**: os cadernos de receitas como fontes históricas. 2008. Disponível em: <https://docplayer.com.br/17215177-Os-pecados-e-os-prazeres-da-gula-os-cadernos-de-receitas-como-fontes-historicas.html>. Acesso em: 15 mar. 2021.

SANTOS, Doroteia Carneiro; GONÇALVES, Cláudio do Carmo. Memória e (des)identidade em Fim de Fernanda Torres. **Revista do Curso de Letras da UNIABEU**: escrita, Nilópolis, v. 8, n. 3, 2017.

SARLO, Beatriz. **Tempo passado: cultura da memória e guinada subjetiva**. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SEVCENKO, Nicolau. **História da vida privada no Brasil 3: República: da Belle Époque à Era do Rádio**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

STANDAGE, Tom. **Uma história comestível da humanidade**. Editora Zahar, 2010.

SUAUDEAU, Laurent. **Cartas a um jovem chef: caminhos no mundo da cozinha**. 5.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir; KLAUCK, Samuel. Memórias gustativas: uma discussão de memória social e identidade. **Revista Memória em Rede**, Pelotas, v. 10, n. 18, jan./jul. 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/Memoria>. Acesso em: 11 jul. 2020

TRASK, Robert Lawrence. 2004. **Dicionário de Linguagem e Linguística**. São Paulo: Contexto, p. 364.

TEDESCO, João Carlos. Ruminantes de memória: sentimentos, experiências e silêncios deliberados. **Revista História: debates e tendências**, v.13, n.2, p.343-353, 16 dez. 2013.

THIESEN, Icléa. **Memória institucional**. João Pessoa: Editora da UFPB, 2013.

VALENTE, Tadeu Rena. **Pitadas afro-indígenas: A cozinha de Santo de Mãe Rita Preta como lugar de memória**. 2019. Dissertação (Mestrado em Ciência da Informação) – Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa.

VENÂNCIO, Gisele Martins. Cartas de Lobato a Vianna: uma memória epistolar silenciada pela História. In: GOMES, Angela de Castro. **Escrita de Si, escrita da História**. Rio de Janeiro: FGV, 2004. p. 111-138.

WRANGHAM, Richard. **Pegando fogo: por que cozinhar nos tornou humanos**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.