



Memórias

lugar onde as lembranças
não envelhecem

Bernardina M. J. Freire de Oliveira
Maria Nilza Barbosa Rosa
Nayana Rodrigues Cordeiro Mariano
Ana Cláudia Cruz Córdula
organizadoras

Memórias

lugar onde as lembranças
não envelhecem



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Reitora MARGARETH DE FÁTIMA FORMIGA MELO DINIZ
Vice-Reitora BERNARDINA M^a JUVENAL FREIRE DE OLIVEIRA



EDITORA UFPB

Diretora IZABEL FRANÇA DE LIMA
Supervisão de Administração GEISA FABIANE FERREIRA CAVALCANTE
Supervisão de Editoração ALMIR CORREIA DE VASCONCELOS JUNIOR
Supervisão de Produção JOSÉ AUGUSTO DOS SANTOS FILHO

Conselho Editorial ADAILSON PEREIRA DE SOUZA (Ciências Agrárias)
ELIANA VASCONCELOS DA SILVA ESVAEL (Linguística, Letras e Artes)
FABIANA SENA DA SILVA (Interdisciplinar)
GISELE ROCHA CÔRTEZ (Ciências Sociais e Aplicadas)
ILDA ANTONIETA SALATA TOSCANO (Ciências Exatas e da Terra)
LUANA RODRIGUES DE ALMEIDA (Ciências da Saúde)
MARIA DE LOURDES BARRETO GOMES (Engenharias)
MARIA PATRÍCIA LOPES GOLDFARB (Ciências Humanas)
MARIA REGINA DE VASCONCELOS BARBOSA (Ciências Biológicas)

Bernardina M. J. Freire de Oliveira
Maria Nilza Barbosa Rosa
Nayana Rodrigues Cordeiro Mariano
Ana Cláudia Cruz Córdula
organizadoras

Memórias

lugar onde as lembranças
não envelhecem

Editora UFPB
João Pessoa
2019

Direitos autorais 2019 – Editora UFPB

Efetuada o Depósito Legal na Biblioteca Nacional, conforme a Lei nº 10.994, de 14 de dezembro de 2004.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS À EDITORA UFPB

É proibida a reprodução total ou parcial, de qualquer forma ou por qualquer meio. A violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610/1998) é crime estabelecido no artigo 184 do Código Penal.

O conteúdo desta publicação é de inteira responsabilidade do autor.

Impresso no Brasil. Printed in Brazil.

Projeto Gráfico	EDITORA UFPB
Editoração Eletrônica	LUIS CARLOS KEHRLE MÔNICA CÂMARA
Design da Capa	MÔNICA CÂMARA
Foto da Capa e contracapa	MÔNICA CÂMARA
Revisora	MYRTA LEITE SIMÕES

Catálogo na fonte:

Biblioteca Central da Universidade Federal da Paraíba

M533 Memórias: lugar onde as lembranças não envelhecem /
Organizadoras: Bernardina M. J. Freire
de Oliveira... [et al.]. – João Pessoa: Editora
UFPB, 2019.
290 p. : il.
ISBN: 978-85-237-1465-9
1. Memória. 2. Cultura popular.
3. Patrimônio cultural. I. Oliveira, Bernardina
Maria Juvenal Freire de. II. Título.

UFPB/BC

CDU: 82-94

EDITORA UFPB

Cidade Universitária, Campus I – s/n
João Pessoa – PB
CEP 58.051-970
editora.ufpb.br
editora@ufpb.edu.br
Fone: (83) 3216.7147

Editora filiada à


Associação Brasileira
das Editoras Universitárias

10 DIÁRIOS CULINÁRIOS: rastros da recordação alimentar

ALEXANDRE DAHER FERREIRA SALES
BERNARDINA M. J. FREIRE OLIVEIRA

INTRODUÇÃO

Este capítulo traduz o sentimento que nos envolve. A opção pelo tema se alinha às reminiscências familiares: o ato de se alimentar em família. “[...] A reminiscência não deve ser confundida com uma simples lembrança, ela testemunha uma presença do passado no presente tal como nos propulsiona para fora do tempo e do lugar atual” (JAQUET, 2014, p. 159).

Era uma simples refeição de avó para netos. Era tudo muito simples. Mas cada qual em seu lugar: crianças iam para a sala, ver televisão, assim como a avó ia para a cozinha, cozinhar lembranças. Se alguém detinha o controle sobre algo, era a matriarca da casa. A refeição era completa, tinha pele de galinha frita, ou como dizíamos, pururuca de galinha para esperar o almoço propriamente dito, salada de alface e tomate, batata-doce, farofa, galinha cozida, arroz, angu e feijão.

O feijão vem por último, pois é o que mais marca a memória gustativa e afetiva. Era o melhor feijão do mundo. Tinha segredo? Não! Mas tinha feijão, cebola, água, tempero de avó e dedicação. Um mundo à parte, onde o bem-estar era cercado de cuidados e de puxões de orelha, mas o conforto de estar onde se estava marca em saudades o presente.

Sempre tinha uma sobremesa que não vemos registrada em cadernos, mas coexistiu, durante anos e anos, em nossos almoços, talvez pelo fato de não ser uma sobremesa propriamente, mas apenas uma construção: leite, angu (que sobrava do almoço) e goiabada, que eram misturados em um copo, e comíamos de colher.

A cada recordação, um novo sentimento a ser reconstruído. Recordar é reviver momentos que estão guardados nas memórias afetivas, 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 de nós mesmos, como crianças que fomos, para com nossas “vós” (avós, bisavós, trisavós...), benevolentes reprodutoras de receitas “mágicas”.

As páginas amareladas, os dizeres culinários e os jogos de palavras que dão às receitas nomes de mulheres – torta Verônica, pizza enrolada (Jandira), pão de tia Cecê – e o passo a passo da vivência definem momentos de sentimento individual de construção social para o sentido coletivo; do relacionamento da matéria inerte: páginas, presentes nos cadernos de receitas, com os escritos que transmitem uma identidade no processo de recriação culinária e a antropologia dos fazeres gastronômicos, inerentes a muitas matriarcas. As receitas contidas nos cadernos representam uma construção identitária familiar, pois seu contexto traz a aplicação de um conhecimento que é transmitido de geração em geração, que atribui um sentido de pertencimento e gira entre as mulheres da mesma família como um elo que as une e se materializa em fotografias mentais, em vários capítulos de interações sociais, momentos culturais, simplesmente, do cotidiano de nossa própria realidade.

No espaço revelado pelas cozinhas, através dos cadernos e dos livros de receitas, desvenda-se uma dimensão do tempo não exclusivamente cronológica na produção de um prato, mas é um tempo lento ou rápido no ato de misturar ingredientes, que constitui algo próprio e pessoal, de intimidade familiar, de investimentos afetivos, simbólicos e estéticos (SANTOS, 2011).

Página por página, um caderno de receitas tem como fundamento uma matriz de realidades que envolvem a experiência individual do

autor com a escrita e a construção do enredo em que cada receita parece desvendar uma relação com o(s) outro(s), numa espécie de memória individual¹. Os fatos de historicidade dos elementos familiares, em geral, participaram de eventos constituidores desses registros, como naqueles em que há uma vinculação de nomes próprios (afetividade memorativa) em uma ou várias receitas traduzidas na compreensão de uma memória coletiva, que Ricouer (2007, p. 129) entende como “[...] uma coletânea dos rastros deixados pelos acontecimentos que afetaram o curso da história dos grupos envolvidos”.

Uma receita culinária traz muito mais do que simples instruções de preparações, possibilita a descoberta histórica e cultural de uma sociedade ou parte dela. De sua observação e leitura, podem-se decifrar seus códigos implícitos, como emoções, lembranças e tradições familiares (LIMA, 2015).

A comida envolve emoção e relaciona-se com a memória e com sentimentos. As expressões ‘comida de mãe’ e ‘comida caseira’ evocam infância, aconchego, segurança e falta de sofisticação e remetem ao familiar. O toque “da mãe” é uma assinatura que implica o que e como é feito, que marca a comida com lembranças pessoais (MACIEL, 2001).

Santos (2011) explica que uma comunidade pode manifestar, na comida, emoções, sistemas de pertinência, significados, relações sociais e sua identidade coletiva; a comida é uma forma de se comunicar, de contar histórias e se constitui como narrativa da memória social da comunidade.

Nos dias atuais, a gastronomia, representada por *chefs*, pesquisadores, estudiosos, estudantes e pessoas comuns, têm destacado que é sobremaneira importante ressignificar os livros e os cadernos de receitas, porque são fontes valiosas de saberes culinários, de conhecimentos passados de geração para geração, que codificam elementos antropológicos, sociais e culturais e remetem a sentimentos de pertença. Nesse sentido, o trabalho proposto vai ao

¹ Entendida na perspectiva de Marcel Proust no caminho de Swan. PROUST, Marcel. **Em busca do tempo perdido: no caminho de Swan**. Rio de Janeiro. Nova Fronteira, 2014.

encontro de certo repensar antropológico da culinária familiar como um espaço de recordação. Nessa junção, indagamos se os cadernos de culinária trazem rastros, restos e vestígios da memória familiar, afetiva e coletiva, por compreender os cadernos de culinária como um espaço de recordação familiar. Também procuramos identificar as marcas características da memória familiar e afetiva nas receitas dos cadernos de culinária, descrevendo os aspectos da memória coletiva no processo das práticas culinárias constantes nos cadernos de culinária familiar.

A abordagem metodológica adotada se caracteriza como uma pesquisa qualitativa, de caráter descritivo e exploratório, do tipo bibliográfico e documental. De acordo com Oliveira (2017), a pesquisa qualitativa se caracteriza, predominantemente, pela valorização da informação coletada pelo pesquisador e sua preocupação com o contexto, no sentido de que o comportamento das pessoas e a situação observada contribuem intimamente para formar as experiências. Marconi e Lakatos (2003, p. 174) refere que a pesquisa documental “é restrita a documentos, escritos ou não, constituindo o que se denomina de fontes primárias, que podem ser feitas no momento em que o fato ou fenômeno ocorre ou depois”.

Com esse mesmo pensamento, 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 e possibilitar o entendimento de objetos ou fenômenos cuja compreensão necessita de contextualização histórica e sociocultural. Cellard (2008) aponta que o documento é 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, é o único testemunho de atividades particulares ocorridas em um passado recente.

Tomando como prerrogativa de coleta a pesquisa documental, neste trabalho, utilizamos como fonte primária um caderno

manuscrito de receitas, uma espécie de diário de culinária de Geralda Moreira Ferreira com setenta e duas receitas, além da história oral de vida.

Geralda é a matriarca de uma família pequena composta de três filhos: Júlio César Ferreira Sales, José Maurício Ferreira Sales e Júlia Aparecida Ferreira de Almeida. O esposo era José Ferreira Sobrinho. Geralda nasceu no dia vinte e sete de agosto de mil novecentos e vinte, na cidade de Guaçuí, interior do estado do Espírito Santo. O pai morreu muito cedo, por isso teve que trabalhar para ajudar a sustentar a mãe e duas irmãs. Por isso, adiou o sonho de continuar os estudos. Mudou-se para a cidade de Volta Redonda com a mãe e a irmã caçula em busca de uma vida melhor, já que, na roça, até passaram fome, e lá começou a trabalhar numa padaria e lanchonete chamada *Molica*. Foi aí que conheceu o esposo, que também havia mudado em busca de algo melhor. Como a maioria das mulheres daquela época, cuidava do lar e dos filhos.

De acordo com sua filha, Júlia Aparecida Ferreira de Almeida, sua mãe, era uma mulher muito prezada:

Tenho guardado até hoje as roupas que ela fez para o batizado dos seus três filhos. Mas na cozinha... eu ouvi a minha vida inteira elogios das pessoas que comiam a comida feita por ela. Não me recordo de temperos diferentes que ela usasse para cozinhar. Eram comidas simples, mas muito saborosa.

Júlia Aparecida tem várias recordações das comidas que sua mãe cozinhava para a família:

Na minha época de escola, mãe fazia nossos lanches, biscoitos que dissolviam na boca, brevidade, bolo, mas eu gostava muito quando ela fazia mãe benta. Parecia um bolo que ela assava em forminhas de papel maior. Uma delícia! E a manteiga caseira. Muito diferente dessas que compramos nos supermercados. Quando o leiteiro buzina, mãe pegava uma leiteira de metal com uma alça pequena e fina, e a gente ia correndo comprar o leite.

Conta Júlia Aparecida que, depois de fervido, esse leite dava muita nata que a mãe dela utilizava para fazer manteiga. Muitas vezes, ela ficava batendo com um garfo a nata, que era colocada numa vasilha com pedras de gelo.

A gente batia, batia e a nata ia virando manteiga e ficava muito saborosa. E quando o leite talhava, mãe fazia um delicioso doce de leite. Nos aniversários, minha mãe sempre fazia alguma coisa diferente para nós.

E a recordações de Júlia Aparecida continuam:

Eu me lembro do docinho de batata doce e das empadinhas pequenas que derretiam na boca. E quando o recheio era de camarão, eram mais saborosas ainda. Minha mãe tinha uma mão boa para cozinha. Ouvi essa frase tantas vezes. Ditas por pessoas que provavam da sua comida. Hoje, quando você quer uma receita e só entrar na internet e pronto. As receitas novas que mãe fazia ela aprendia com alguém. Mas houve uma época que no jornal de domingo vinha um encarte dedicado as mulheres, com reportagens sobre moda, artesanato, culinária, etc.. Minha mãe tinha coleções desses encartes. Assim ela foi aprendendo novos pratos.

O caderno de receita de dona Geralda tem um significado de herança familiar, razão por que não se admitem empréstimos ou cópia. É o segredo da boa mesa e uma prática de livros familiares, que vai se instituindo entre famílias, especialmente entre as mulheres que eram responsáveis pelo alimento. Em relação aos livros de família Foisil (2009, p. 324-25), afirma que, em seu aspecto primeiro e mais elementar, é, em geral, um livro de contas, mesmo quando são mais elaborados e mais ricos de informações. “São escritos no dia-a-dia, na imediata transcrição cotidiana, baseiam-se num esquema simples: o da vida de cada dia em seu ritmo, seus mais prosaicos aspectos materiais, suas atividades mais comuns, registradas numa escritura elementar, em fórmulas que se repetem”.

Na análise documental, consideramos as cinco dimensões sugeridas por Cellard (2008) e Oliveira (2017): o contexto histórico de produção e o entorno sociopolítico do titular do texto - neste caso, D. Geralda Moreira Ferreira e sua escrita e identidade; a autenticidade e a fiabilidade do documento, que consiste em apurar sua procedência; a natureza do texto, que consiste em observar a natureza e o suporte, isto é, o caderno de culinária, e trazer as receitas manuscritas, em algumas, agregam-se imagens ilustrativas recortadas de outras fontes e, por fim, atentar para a lógica interna do texto e as palavras-chave. Nesse caso, as receitas que mais convergem são as de pratos principais, de sobremesas, entre outras.

Portanto, tomamos os cadernos de culinária como espaços de recordação familiar, considerando que as receitas que eles contêm subsidiaram os encontros familiares em torno da mesa e do ato de comer e era mantido como herança familiar, ou melhor, um bem familiar.

CULINÁRIA, MEMÓRIA E GASTRONOMIA: incursão histórico-conceitual

A palavra culinária vem do latim *culinarius*, derivada da palavra *culina*, que significa cozinha. Descreve sobre a arte de cozinhar e pode ser caracterizada como um conjunto de aromas e de sabores peculiares a certa cultura. Trata-se de um fenômeno estritamente cultural, que diferencia o homem dos demais animais (DIEZ-GARCIA, 2011).

A palavra gastronomia vem do grego - *gaster* (ventre, estômago) e *nome* (lei), em tradução literal, “as leis do estômago”. O termo foi criado pelo poeta e viajante Arquestratus, no Século IV a.C. Como resultado de suas várias viagens, percorrendo e descobrindo preciosidades de cozinhas locais, compilou essas experiências no *Hedypatheia*, um tratado dos prazeres da comida, em que aconselhava sobre como comer bem. Ali se encontrava a primeira definição de gastronomia (FREIXA; CHAVES, p.20, 2013). A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na

medida em que se alimenta. Seu objetivo é de zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível (BRILLAT-SAVARIN, 1995). A gastronomia está relacionada, segundo Brillat-Savarin (1995, p. 57-58), “à história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e de duas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias; e à culinária, pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto [...]”.

A culinária está relacionada diretamente aos métodos de cocção e ao preparo dos alimentos, e a gastronomia exalta os prazeres da boa mesa; gastronomia é um termo mais amplo, que tanto abarca a culinária quanto os serviços e as relações pessoais que se dão na mesa e no ambiente da refeição. Queiroz (1988), em seu livro ‘*A comida e a cozinha: iniciação à arte de comer*’, assevera que, enquanto a gastronomia exalta o ato de comer, a culinária se dedica a satisfazer, com primores de imaginação, à primeira necessidade humana. Convergentes, as duas artes visam ao deleite dos sentidos.

A palavra gosto, ao longo dos séculos, tem se limitado a indicar um dos cinco sentidos que nos possibilitam sentir o sabor. Em sua etimologia, do latim *gustus*, indica uma noção diferente: a raiz indo-europeia de onde provém o saxão *kausjar* (daí o inglês *choose*) significa escolher. Estabelecer alguns elementos da história do gosto significa destacar as escolhas de uma sociedade ou grupo social sem desqualificar as mil nuances introduzidas pelos indivíduos. Nossos gostos nos definem, logo, não existe gosto sem desgosto. E pode-se imaginar uma história avessa ao gosto com a máxima de que “diz-me o que não consegues engolir que te direi quem és” (BLOCH-DANO, 2011).

Os conceitos de culinária e de gastronomia se confundem e interagem numa espécie de caldeirão de saberes e sabores da alimentação, ora na simplicidade de afazeres culinários das cozinhas simples e de sentimento, como na culinária; ora na gama de artifícios artísticos e modernistas que tangem à atuação de cozinheiros e *chefs* - na gastronomia de muitas cozinhas, revelando, em forma de arte, conceitos e memórias e todo o conhecimento adquirido durante

gerações e que, de alguma forma, transportam-se no tempo. Em grande parte, isso se materializa nos objetos pessoais femininos e nos registros históricos, como, por exemplo, os cadernos de culinária, de receitas ou diários de receitas, bem como pela tradição oral de histórias e narrativas culinárias. De todo modo, neste estudo, focamos os cadernos de culinária como um espaço de recordação familiar ou, de acordo com Assmann (2011), um espaço de recordação.

Por sua vez, a memória é a propriedade de conservar certas informações que se refere a um conjunto de funções psíquicas por meio das quais o indivíduo pode atualizar impressões ou informações passadas ou reinterpretadas como passadas. A memória nos possibilita adquirir, armazenar e recuperar informações que foram assimiladas pela mente; e a memória social é a coletivização desse processo. Halbwachs (1990) afirmava que a essência do conhecimento coletivo e culturalmente conhecido de determinado grupo é caracterizada dentro de um contexto.

Com base em Halbwachs, Corção (2014, p. 4) explica que “a memória individual é uma perspectiva possível da memória coletiva, na medida em que uma lembrança individual só é legitimada se tiver embasamento no ‘mundo concreto’ – no mundo que está alcance do coletivo ou remete a uma representação coletiva de uma mesma lembrança”. A memória coletiva só retém do passado o que ainda está vivo ou capaz de viver na consciência do grupo que a mantém.

Pollak (1992) refere que, em todos os níveis, a memória é um fenômeno construído social e individualmente e que, quando se trata de memória herdada, pode-se dizer que há ligação fenomenológica muito estreita entre a memória e o sentimento de identidade. Na aproximação entre memória e identidade, Le Goff (1997) evidencia que “a memória é um elemento essencial do que se costuma chamar identidade, individual e coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades de hoje”.

De acordo com Schmidt e Mahfoud (1994), a memória coletiva é o trabalho que um grupo social realiza, articulando e localizando as lembranças em quadros sociais comuns. O resultado disso é uma

espécie de acervo de lembranças compartilhadas que são o conteúdo da memória coletiva. Só com a preservação da memória, através de sua (res)significação, no contexto social atual, é que se podem destinar novas ações e programas político-sociais com o objetivo de garantir o que rege os princípios básicos da cidadania.

Para explicar como a memória é construída e reconstruída cada vez em que é contada, Gondar (2005, p. 18) afirma que “não nos conduz a reconstituir o passado, mas sim a reconstruí-lo com base nas questões que nós fazemos, que fazemos a ele, questões que dizem mais de nós mesmos, de nossa perspectiva presente, que do frescor dos acontecimentos passados”.

Segundo Beber e Gastal (2017, p. 9),

os cadernos de receitas apreendem a memória tida como natural quando do registro cuidadoso por mãos femininas se deu; como não se vive mais da forma neles representada, hoje se transformam e são apropriados pelos estudos históricos como fonte primária. Nessas fontes os pesquisadores buscam materialidades e imaterialidades em se cristalizam memórias de uma sociedade ou grupos que se identificam ou se reconhecem, possibilitando existir um sentimento de formação da identidade e de pertencimento a ser comunicado às gerações futuras.

A memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos; à repetição de práticas, para que uma permanência seja viabilizada, e ao estabelecimento de continuidades. No contexto do estudo da memória gustativa, alimentar-se é considerada como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, como nutrição, economia, tradição, inovação, costumes, hábitos e sociabilidade (CORÇÃO, 2014). Quando é necessário adaptar os costumes à dinâmica da modernidade, as tradições se adaptam para que não definham – elas são inventadas para suprir as necessidades decorrentes das transformações dos costumes e das tradições. Nesse entendimento, inclui-se o grupo familiar.

Barros (1989) afirma que o grupo familiar tem importância significativa no processo de reconstrução do passado, porque a família

é, simultaneamente, o objeto das recordações e o espaço em que elas tendem a ser avivadas. Compostas pelas lembranças dos indivíduos ou que lhes foram repassadas, as memórias familiares não só pertencem aos que as vivenciaram, como também à família e parte de uma trajetória comum (SILVA; SILVA, 2009).

Convergindo para o entendimento dos autores, compreendemos os cadernos de receitas como espaços de recordação familiar.

CADERNOS DE RECEITA FAMILIAR: espaços para recordar

A escrita, como uma metáfora da memória, é tão indispensável e sugestiva quanto extraviadora e imperfeita. O que está escrito contradiz ruidosamente a estrutura da recordação – sempre descontínua e inclui, de pronto, intervalos da não presença. Não se pode recordar algo que seja presente. É preciso que desapareça temporariamente e que esse se deposite em outro lugar, de onde se possa resgatá-lo. A recordação não pressupõe presença nem ausência permanentes, mas uma alternância de presenças e ausências (ASSMAN, 2011, p. 166). Para Assmann (2011, p. 187), o tempo latente tem algo de uma ampulheta que se esvai, porém não se determina nem controla o momento em que o prazo se esgota. A memória, temporariamente inerte, até que seja resgatada ou reconstruída mantém a forma do esquecimento. O que dota determinados locais de uma força de memória especial é sua ligação fixa e duradoura com histórias de família. A magia atribuída aos locais da recordação se explica por causa de seu status de zona de contato, esses atrelam espaço e tempo, entretecem presença e ausência, o presente sensorial e o passado histórico.

Para auxiliar esse processo, existem álbuns de fotografias e objetos, como mobiliários e utensílios, cadernos de culinária, livros de família, entre tantos outros objetos pequenos, grandes, móveis e imóveis, valorosos do ponto de vista do mercado ou não. Como peças arqueológicas, os objetos ajudam a preservar um episódio ou detalhe da vida. O que neles fica registrado é a documentação

necessária para trazer veracidade às reminiscências da memória (BARROS, 1989).

Independentemente de seus formatos ou valores financeiros, os objetos podem revelar-se como símbolos com potencial informacional que, se interpretados, podem ser narradores de memórias, é o que literariamente se denomina de “mementos” ou “memorabilia”. Esses suportes são artefatos que nos remetem a vivências, a hábitos e, até, a pessoas e funcionam como documentos para preservar e atestar memórias (BARROS, 1989; CARDOSO, 2012).

Alguns objetos, por serem os figurantes permanentes ou os acessórios de cenário de nossa existência, e outros, por guardarem em si o testemunho de nossas grandes e pequenas façanhas, adquirem um significado especial, chegando a ter uma relação tão íntima conosco que passam a fazer parte de nossa identidade. São objetos rituais dessa religião única que é a nossa existência e da constituição de uma identidade e de uma individualização (COSTA, 1995, p. 38).

A comida sempre teve representatividade nos vários aspectos de formação da sociedade como um todo. Do antropológico, passando pelo social, pelo cultural e pelo religioso, até chegar ao cotidiano - o dia a dia que ora cria e ora recria, que esquece, que ressignifica. O homem deve ser pensando como aquele que transgride o “ser natural” (o pensar irracional dos animais) para, através das próprias escolhas, 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.

Segundo Alles (2014), os costumes alimentares tornam-se alguns tipos de escolha e consumo de alimentos por um ou mais indivíduos, e as respostas surgem das influências fisiológicas, psicológicas, culturais e sociais. Woortmann (2013) enuncia que, nas mais diferentes sociedades, além de comidos, os alimentos também são pensados, e a comida tem um significado simbólico – ela expressa algo mais do que os nutrientes que a compõem.

Para Woortmann K. (2006), todo alimento disponível é identificado culturalmente como o que se deve e o que não se deve comer para cada pessoa e estágio de seu ciclo de vida ou estado físico. A partir da percepção da comida e do corpo, constroem-se as representações das relações sociais. Os diferentes grupos e classes sociais, religiosos ou de determinada região discriminam entre o que deve ou não ser comido e entre o que “nós comemos” ou o que é “comida dos outros”. Hábitos alimentares alimentam identidades – atribuídas ou assumidas – e etnocentrismos.

Segundo Santos (2005), os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, e comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, aos costumes, aos protocolos, às condutas e às situações. O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.

O ato de saciar a fome é específico de cada sociedade e em torno da comensalidade construíram-se inúmeras regras que fazem parte de um sistema, já que se alimentar não é uma prática isolada, porquanto se integra a um sistema simbólico e relaciona-se com outros sistemas (ROMANELLI, 2006).

De acordo com Gimenes (2012), “a culinária é um dos modos pelos quais as identidades assumem materialidade. A comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente”. Em consonância com o pensamento de Gimenes (2012), podemos inferir que a comida pode ser típica também nos limites do espaço do coletivo familiar. Ou seja, o que representa o gosto, os sabores da família como cultura alimentar e se podem traduzir nos cadernos de culinária familiar como elementos de memorabilia.

Quanto aos cadernos de receita e à tradição culinária, Silveira e Guimarães (2012) concebem os cadernos de receitas culinárias como locais de reflexão sobre o feminino, produzidos por meio escrito, mas frequentemente abertos à inserção de artefatos que relatam, além de hábitos alimentares dos sujeitos que os produziram, a observação de questões que ocorrem por detrás do fazer culinário [compreendendo-os

como arquivos que relatam motes para além da culinária] (SILVEIRA; GUIMARÃES, 2012, p. 1274).

Santos (2011, p.21) adverte que “encerradas no espaço privado, dominado pelo trabalho doméstico e pelas regras de comportamentos sociais, as mulheres criavam seus arquivos privados contendo os segredos de suas vozes”. Para esse autor, “livros de anotações de casa, diários íntimos e cadernos de receitas culinárias guardavam as marcas do cotidiano familiar feminino como implicação da linguagem do trabalho na casa e como reveladoras da vida privada”. Santos (2011, p. 21) considera, ainda, que,

[...]. como a escrita, a memória feminina é semioficial, por ser familiar e privada. A memória das mulheres é constituída pela oralidade das sociedades tradicionais que lhe confiaram a função de narradora da comunidade. Nos movimentos de rememoração, as mulheres são as guardiãs e porta-vozes das histórias e das relações da vida privada e do trabalho doméstico na cozinha.

A tradição culinária é constituída de memória e de afetividade com os saberes- fazeres herdados, mas, nem por isso, ditos estáticos, mas marcados por processos associados contínuos de mesclagem cultural tanto nas receitas e em seus preparos quanto nas pessoas que consomem as comidas. Quando os modos de vida, os acontecimentos, as sociabilidades e a forma de se alimentar, memorizados pelos indivíduos ou registrados em suportes exteriores de memória, são resgatados, pode-se reconstruir a história pessoal e dos coletivos em que se inserem (BEBER; GASTAL, 2017).

Num momento em que a gastronomia dita moda, a sociedade busca, cada vez mais, resgatar e valorizar os cadernos de receitas, em nome da qualidade das cozinhas locais e regionais, carregadas de culturas (SANTOS, 2011). Silva (2016, p. 3) entende que os cadernos de receitas são um exemplo de conhecimento cultural passado de geração em geração, oralmente, de mãe para filha, resgatando uma temporalidade e trazendo saberes do passado para o presente.

As comidas descritas nos cadernos de receitas, com todos os significados históricos, antropológicos e sociológicos, possibilitam uma abordagem do universo sob múltiplos olhares e podem trazer luzes sobre a produção de alimentos, as mudanças no gosto e as relações de classe e de gênero envolvidas na criação ou no consumo de determinados pratos (SANTOS, 2011).

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

Em seus estudos sobre a formação da culinária brasileira, Dória (2014) afirma que uma nação é formada pela articulação de sistemas simbólicos materializando seu conceito, daí “[...] surgem os desejos de se ter uma literatura, uma pintura, uma música ou uma culinária; a respeito da culinária em si, explica, é, sobretudo, um trabalho anônimo, secular, que vai estabelecendo um patamar para o comer [...]”.

O ato de comer vai além da ingestão do alimento, envolve as relações pessoais, sociais e culturais envolvidas nele. A cultura alimentar é representada nas manifestações das pessoas na sociedade (LEONARDO, 2009).

Para Romanelli (2006), a alimentação tem uma dimensão afetiva que engloba a relação com o outro e está presente nas refeições familiares, nos encontros, na conversação e na troca de informações. Nesse contexto, são criadas e mantidas formas de sociabilidades ricas e prazerosas.

Existem modelos culturais que influenciam a formação das diferentes formas de identidade e também lhe servem como forma de expressão. A alimentação é uma necessidade essencial, profundamente ancorada na cultura cotidiana do ser humano; tanto os meios de alimentação têm um caráter simbólico, quanto à forma de prepará-los e as circunstâncias de consumi-los sob a forma do comportamento e da cultura material. A alimentação tem efeito nas diferentes formas de identidade do homem, isso

fica especialmente perceptível com base na importância da preparação de alimentos no âmbito familiar; “no cozido da mamãe ou no bolo da vovó” que ficam ancorados na memória de cada um, de forma especial, seja de forma boa ou ruim. Os hábitos alimentares existentes em uma cozinha servem ao mesmo tempo para diferenciação do homem em suas estruturas sociais. Através da alimentação, produz-se numa comunidade, uma instrumentalização, com simbologia, para uma identidade coletiva; os comensais, a ingestão de alimentos em um grupo, influenciam a identidade do grupo e geram ligações sociais (WÄTZOLD, 2012).

A tradução dos hábitos alimentares, em um 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. A base nacional seria cunhada por uma tríplice aliança de culturas totalmente heterogêneas e que acabaram por dialogar de forma simples, algumas vezes, truculenta. Assim, afirma Santos (2016, p. 32): “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, os que foram escritos e permaneceram na família.

Os cadernos de receitas, como objetos de significado histórico, antropológico e sociológico, revelam, além do nível material e imaterial da civilização, como toda a arquitetura expressa nas hierarquias sociais através dos hábitos alimentares, sua evolução e requinte (SANTOS, 2011).

CADERNOS DE RECEITA: marcas da memória familiar e afetiva

Neste capítulo, para compreender bem mais o caderno de culinária como um espaço de recordação, optamos por analisar o

caderno de receitas de D. Geralda Moreira Ferreira, a partir dos vestígios, dos rastros e dos restos do paradigma indiciário de Ginzburg (1986) extraídos do caderno, alinhados aos pressupostos teóricos e técnicos da pesquisa documental. Concordamos com Silveira e Guimarães (2011, p.279), ao afirmar que 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 a perspectiva masculina”. Complementam as autoras: “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”.

Na análise do caderno de receitas, foram contabilizadas, inicialmente, setenta e duas. A fim de facilitar a análise dos elementos de vestígios e rastros presentes nesse objeto e de elencar dados construtivos de especificidades, decidimos dividir as receitas por categorias de preparação, não como emprega a gastronomia profissional, o que é necessário devido ao grau de complexidade e às variações constantes, mas dos tipos que eram costumeiros nas cozinhas domésticas de afeto.

Criamos cinco grupos maiores de receitas, com o objetivo de agrupar as que eram semelhantes em relação ao tipo de preparação em si, ao momento da refeição em que é servida e como um simples elemento de acompanhamento de outras preparações. Então, optamos pelos seguintes grupos: *acompanhamento, biscoito, pão, prato principal e sobremesa*.

Nas divisões, verificamos que o grupo da sobremesa continha o maior registro de receitas – quarenta e quatro. Nesse caso, foi preciso fazer uma nova divisão por subcategorias, uma vez que, sendo a maior amostragem, facilitaria na identificação. Então foram definidas como: *bolo, pudim, torta doce, mousse, pavê e docinho*. As outras categorias ficaram com o restante das vinte e oito receitas, das quais se destacaram as preparações do que podemos chamar de

comidas do dia a dia, da hora do café, da hora do lanche, da hora de comer quando se quer: *pães e biscoitos*. No contexto nacional e no doméstico, a sobremesa é a última etapa de uma refeição. É ela que tem a incumbência de fechar com “chave de ouro” o almoço em família, recheado de convívio afetivo, de memórias e de ressignificações no reencontro de parentes e amigos – muitas vezes, distantes por presença e/ou pela falta de comunicação.

Há uma dedicação especial às receitas de sobremesa, cuja constituição requer mais detalhes e cuja feitura não permite que se errem as quantidades de ingredientes nem técnicas mal executadas, porque não se pode consertar um doce mal feito. Existe uma beleza reluzente nos doces.

Na constituição do caderno de receitas, percebemos que há interação de pessoas diferentes no tocante ao registro delas. Esses escritos têm características distintas, como o molde das letras, seu tamanho, curvatura, pressão da escrita e respeito às margens internas das folhas do caderno. Podemos dizer que a dona do objeto não abriu mão da interação familiar no momento de registrar seus escritos culinários. Isso reforça o vínculo de confiança que existe quanto ao “segredo” das receitas de família.

Cada personagem real dos escritos do caderno, a sua maneira, imprimiu um estilo particular de registro, caracterizando que havia livre interação no compartilhamento de conhecimentos e experiências das mulheres da família, e não, somente, de mãe para filha.

Algumas receitas têm o registro de nome próprio, que compõe o título da receita. Isso significa que foram passadas por uma pessoa próxima e que tem algum vínculo afetivo com uma ou algumas mulheres da família. Além disso, confiava-se na informação passada, porque, nessa época, não era uma prática comum as mulheres transmitirem seu conhecimento culinário para qualquer pessoa. E como o diário ou caderno de culinária é um objeto pessoal, particular, vê-se, no enredo desse objeto, uma intimidade que vai além do pertencimento à família. Um membro de uma família o pode ser, pelo simples fato de

ter nascido em tal grupo. Logo, quando se trata de personalidades, deve-se entender que o sentido deve ir além de parentesco consanguíneo.

No que diz respeito à coletividade, abordamos aspectos que envolvem uma construção com base, inicialmente, na individualidade de D. Geralda, e que, de acordo com o decorrer do tempo cronológico e de sua própria vontade, conduziu-se para o compartilhamento dos escritos contidos no livro de receitas.

Na amostra composta de setenta e duas receitas, verificamos uma tendência antiga, que era seguida por muitas mulheres em seus cadernos: colar as receitas prontas que vinham em seções de revistas e jornais dedicados exclusivamente às atividades socialmente determinadas para as mulheres. O depoimento da filha de D. Geralda, Júlia Aparecida Ferreira de Almeida, confirma essa assertiva:

[...] mas 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.

Muitos dos encartes disponibilizados em jornais e revistas tinham um atrativo visual e faziam referência a produtos de grandes marcas da época em que a oferta era bem menor do que atualmente. Juntavam-se o recurso da fotografia e a direcionada qualidade dos itens industrializados, ali presentes, a fim de dar às donas de casa a chance de fazerem receitas gostosas.

As receitas disponibilizadas pela mídia eram padronizadas e referentes aos adjetivos que compunham seus nomes e que remetiam a sentimentos de doçura, ternura, amor e paixão e serviam 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.

Dentre as publicações da época, havia as que eram apresentadas como vencedores de concursos realizados por fabricantes de produtos e diversos veículos de comunicação. A chancela de vencedor de concurso

dava à receita um *status* de sofisticação e, conseqüentemente, sua replicação era motivo de respeito.

A circulação de material impresso trouxe uma característica marcante em relação à produção de livros e de cadernos de receitas, pois, como era direcionado ao público feminino, possibilitou que, por meio dos recortes ali publicados, as pessoas começassem a querer guardá-los. Essa era uma forma de incentivar a criação de coleções de receitas e possíveis locais de memória e de recordação.

GUARDANDO O CADERNO DE RECEITAS

Um caderno de receitas pode ser apenas um caderno de receitas com suas páginas amareladas; com marcas do uso no tempo; com seus cortes e recortes; com suas particularidades, inteligíveis ou não; com suas impressões e cheio de materialidades e imaterialidades. O significado de qualquer objeto está vinculado ao sentido de pertencimento que desperta nas pessoas.

Estudar objetos pessoais abre caminhos para um mundo de possibilidades e descobre-se que nada pertence ao acaso e que há uma conectividade comum a todos os fatos que cercam a vida cotidiana. Uma receita tem tanta história quanto está contida na história em si.

As construções pessoais são reflexos de toda uma interação sucessiva no decorrer do tempo. Uma família nada mais representa do que um ciclo sucedido, que, no passado, juntou-se para formar algo no futuro. Na representatividade do passado, o livro de receitas – caderno de receitas, livro de culinária ou diário culinário – cria um elo de ressignificação dos fatos narrados, como memória de uma ou várias famílias ou de toda uma população, com a compreensão de que os aspectos comuns podem e devem ter resguardados seus propósitos originais: o produto material pode ter fim, mas sua concepção estará salvaguardada enquanto houver registros de memórias.

Não há dissociação da construção coletiva em relação às possibilidades individuais de incompreensão da sociedade como um todo; os indivíduos se comportam como reflexo de suas percepções

individualizadas no contexto geral em que estão inseridos. A transmissão de um conhecimento pela via da materialidade suporta, na dimensão do indivíduo, toda e qualquer interrupção temporal que possa acontecer. Mas, no que tange aos aspectos de construção do novo, em relação ao conjunto, há de se terem nos locais de recordação os fundamentos dessa construção de novos saberes, com a intenção de aportar e compreender todas as interferências cotidianas da própria dinâmica da vida.

Perdem-se materialidades onde não se compreende a importância de objetos como fonte de renovação e construção de novas verdades e moralidades e no combate à marginalização dos atores sociais em seu direito de existir e de coexistir, sem que sua substituição faça parte das opções de outrem.

Encerramos, portanto, com as palavras de Júlia Aparecida, traduzidas em seus momentos de recordação:

Eu tenho uma panela de ferro que era da minha avó e passou para minha mãe. Nessa panela, ela fazia o angu com água e fubá. Demorava para ficar pronto, e depois que minha mãe virava o angu numa tigela, ela tirava uma casca dura que se formava dentro da panela. Essa casca saía inteira do formato da panela. Então ela quebrava uns pedaços, ainda quentinhos, e jogava açúcar para a gente comer.

REFERÊNCIAS

ALLES, C. *et al.* Determinantes para a escolha alimentar dos acadêmicos da FAI – Faculdades de Itapiranga. Itapiranga, 2014. Disponível em: <http://faifaculdades.edu.br/eventos/AGROTEC/2014/1AGROTEC/arquivos/resumos/res13.pdf>. Acesso em: 26 ago. 2018.

ARAUJO, P. G. *Trato desfeito: o revés autobiográfico na literatura contemporânea brasileira*. Brasília, 2011.

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

BARRENECHEA, M. A. 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.

BARROS, M. de. Memória e Família. In: **Estudos Históricos.** Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 29-42, 1989. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2277>. Acesso em: 17 out. 2018.

BEBER, A. M. C.; GASTAL, S. Cadernos de receitas e histórias de vida: consolidando memórias e saberes tradicionais. **Revista Movendo Ideias**, Belém, 2017.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CARDOSO, R. **Design para um mundo complexo.** São Paulo: Cosac Naify, 2012.

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

CORÇÃO, M. **Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea.** Disponível em: http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF. Acesso em: 25 de ago. 2018.

COSTA, M. C. O objeto, o colecionador e o museu. **Revista Imaginário**, São Paulo, n. 2, p. 37-45, jan. 1995.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CASTRO, I. R. R. de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e da Nutrição. **Ciência e saúde coletiva**, Rio de Janeiro, 2011, vol. 16, n. 1.

DÓRIA, C. A. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha izeira.** Ed. Três Estrelas, São Paulo, 2014.

FOISIL, M. 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.

FREIXA, D.; CHAVES G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Ed. Senac, São Paulo, 2013.

GEERTZ, C. **O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa**. Petrópolis, Vozes, 1997, 366 p.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978.

GIMENES, M. H. S. G.; MORAIS, L. P. **Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional**. In: Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais, 1., 2012, São Cristóvão.

GINZBURG, C. **Mitos, emblemas e sinais: morfologia e história**. São Paulo: Companhia das Letras, 1986.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HOBSBAWM, E. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

JAQUET, C. **Filosofia do odor**. Rio de Janeiro. Editora Forense Universitária, 2014.

LAKATOS, E.M. MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2003.

LE GOFF, J. **História e memória**. Campinas: Editora Unicamp, 2003.

LIMA, J. F. O. 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. Acesso em: 24 ago. 2018.

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

MACIEL, M. E. 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. Acesso em: 25 ago. 2018.

QUEIROZ, M. J. de. **A comida e a cozinha: iniciação à arte de comer**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1988.

RICOEUR, P. **A memória, a história, o esquecimento**. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2007.

ROMANELLI, G. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. **Medicina** (Ribeirão Preto. Online), v. 39, n. 3, p. 333-339, 30 set. 2006.

SANTOS, C. R. A. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **Revista História: questões e debates**, Curitiba, n. 54, 2011. p. 103-124.

SANTOS, M. C. dos. Manuscritos culinários femininos: escrituras das práticas de linguagem do trabalho na cozinha. João Pessoa, 2011.

SILVA, L. de O. **Transmissão cultural e saberes culinários: o caderno de receitas em transformação**. Juiz de Fora, 2016.

SILVEIRA, J. M.; GUIMARÃES, L. M. B. **Diários, cadernos de receitas, escritas de si e outras feminilidades**. Goiânia, 2012.

WÄTZOLD, T. **Proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império brasileiro: 1822-1889**. Belo Horizonte: TCS Ed., 2012.

WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. **Habitus: Revista do Instituto Goiano de Pré-história e Antropologia**, Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, 2013.

WOORTMANN, K. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, W.; TENSER, C. (Org.). **Gastronomia, cortes e recortes**. Brasília: Editora SENAC, 2006.