

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

MAÍRA CORDEIRO DOS SANTOS

**MANUSCRITOS CULINÁRIOS FEMININOS:
ESCRITURAS DAS PRÁTICAS DE LINGUAGEM DO
TRABALHO NA COZINHA**

João Pessoa – PB

2011

MAÍRA CORDEIRO DOS SANTOS

**MANUSCRITOS CULINÁRIOS FEMININOS:
ESCRITURAS DAS PRÁTICAS DE LINGUAGEM DO
TRABALHO NA COZINHA**

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

Área de concentração: Linguística e Práticas Sociais

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Beliza Áurea de Arruda Mello

João Pessoa – PB

2011

S237m Santos, Máira Cordeiro dos.
Manuscritos culinários femininos: escrituras das práticas
de linguagem do trabalho na cozinha / Máira Cordeiro dos
Santos.-- João Pessoa, 2011.
180f. : il.
Orientadora: Beliza Áurea de Arruda Melo
Dissertação (Mestrado) – UFPB/PROLING
1. Linguística. 2. Manuscritos masculinos. 3. Linguagem.
4. Memórias. 5. Escrituras. 6. Receitas culinárias.

UFPB/BC

CDU: 801(043)

MAÍRA CORDEIRO DOS SANTOS

**MANUSCRITOS CULINÁRIOS FEMININOS:
ESCRITURAS DAS PRÁTICAS DE LINGUAGEM DO
TRABALHO NA COZINHA**

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. Dr^a. Beliza Áurea de Arruda Mello (Orientadora)
Universidade Federal da Paraíba

Prof^a. Dr^a. Maria Claurênia Abreu de Andrade Silveira
Universidade Federal da Paraíba

Prof^a. Dr^a. Maristela Oliveira de Andrade
Universidade Federal da Paraíba

Prof^a. Dr^a. Rosalina Maria Sales Chianca (Suplente)
Universidade Federal da Paraíba

Aos meus pais,

Que me instruíram a ser tudo o que sou hoje;

Ao meu esposo Rodolfo,

Com quem compartilho uma nova família;

A todas as mulheres que trabalham na cozinha.

Agradecimentos

A Deus, fonte de infinita bondade e misericórdia, por me permitir realizar todos os meus sonhos;

Ao meu pai e à minha mãe, que me ensinaram as maiores lições do mundo: o caráter, a honestidade, o respeito, a caridade, o amor;

Aos meus irmãos Felipe e Thiago pela companhia diária e apoio nas horas incertas;

Ao meu esposo, Rodolfo, com quem compartilho minhas dores, sofrimentos, vitórias e alegrias; por todos os momentos em que esteve presente, dando-me força para continuar;

À minha orientadora, Beliza Áurea, por todos os ensinamentos, lições e orientações, fundamentais para a realização desta pesquisa, os quais levarei durante toda a minha vida como professora e pesquisadora;

Às professoras doutoras Maria Claurênia Abreu e Maristela Andrade, pelas observações e contribuições durante o exame de qualificação.

À Coordenação do Programa de Pós-graduação em Linguística, da Universidade Federal da Paraíba, pelo apoio e pela prontidão de sempre.

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

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

Às autoras dos manuscritos culinários, razão desta pesquisa, pela confiança depositada e pela disponibilidade em fornecer seus cadernos de receitas e responder a entrevistas sobre a sua intimidade, seu cotidiano e seu trabalho, sem as quais, essa pesquisa não poderia ser realizada;

Aos habitantes da cidade de Nova Palmeira, pela colaboração para o desenvolvimento desta pesquisa, sobretudo a Dona Maluza, Dona Ozita, Dona Bernadete, Halder Pinheiro, organizadores do site www.novapalmeira.com, feirantes e agentes políticos da prefeitura;

A todos os meus amigos, colegas e professores do Curso de Letras da UFPB que compartilham o amor pela Língua Portuguesa, pela Literatura e pela leitura, por tudo aquilo que vivemos e por tudo que ainda vamos vivenciar juntos;

A todas as pessoas marcantes, e não menos importantes, que passaram pela minha vida, compartilhando comigo diversos momentos de felicidade ao longo desta jornada, e a todos os familiares que viram ou participaram da construção da minha identidade;

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

“Há mulheres que dizem:
Meu marido, se quiser pescar, pesque,
mas que limpe os peixes.
Eu não. A qualquer hora da noite me levanto,
ajudo a escamar, abrir, retalhar e salgar.
É tão bom, só a gente sozinhos na cozinha,
de vez em quando os cotovelos se esbarram,
ele fala coisas como "este foi difícil"
"prateou no ar dando rabanadas"
e faz o gesto com a mão.
O silêncio de quando nos vimos a primeira vez
atravessa a cozinha como um rio profundo.
Por fim, os peixes na travessa,
vamos dormir.
Coisas prateadas espocam:
somos noivo e noiva”.

Adélia Prado. *Casamento*.

RESUMO

As receitas culinárias presentes nos manuscritos culinários denotam uma escritura do cotidiano feminino que revela memórias, identidades e segredos, a partir dos registros linguísticos e da atividade trabalhista. Analisar as vozes presentes nesses cadernos de receitas é apontar para uma atividade de trabalho ligada ao mundo destinado socialmente à mulher, identificando rastros da linguagem do trabalho na cozinha. As mulheres que exercem profissionalmente a atividade culinária na cidade de Nova Palmeira/PB registram em seus manuscritos traços da memória da cidade, do tempo e do local da cultura (BHABHA, 1998) em que se encontram. A partir daí, pode-se decodificar a linguagem própria do gênero discursivo receita culinária e os registros linguísticos da oralidade, por ser o manuscrito a última instância da voz (ZUMTHOR, 1993). Os cadernos de receita culinária se inscrevem em uma tradição de narrativas sobre a alimentação no Brasil, constituindo a formação da identidade nacional, por meio das escolhas e coerções sociais ligadas aos sabores historicamente determinados. Enquanto escritura do trabalho prescrito, o manuscrito culinário evoca os padrões técnicos, sociais e linguísticos para o trabalho na cozinha, diferenciando-se do trabalho real, efetivamente realizado. A linguagem como trabalho associa-se à linguagem no trabalho, transpassando as vozes que circulam no entorno da atividade trabalhista e à linguagem sobre o trabalho, por meio dos discursos que as trabalhadoras enunciam. Os manuscritos culinários, assim, são repositórios das memórias familiares, dos segredos profissionais, da experiência laboral, das identidades femininas e da linguagem associada ao trabalho na cozinha, locus de atividade doméstica e remunerada.

Palavras-chave: manuscritos culinários; linguagem; memórias; escrituras; receitas culinárias; trabalho.

ABSTRACT

Cooking recipes present in culinary manuscripts denote an everyday writing reveals that female memories, identities and secrets from the records of the language and work activity. The analysis of these voices present in these notebooks point to revenue is a work activity connected to the world socially for the woman,, identifying traces of the language work in the kitchen. The women engaged in professional activity cuisine in the city of Nova Palmeira/PB recorded in his manuscripts memory traces of the city, time and place of culture (BHABHA, 1998) where they are. From there, you can decode the language of their own gender discourse cooking recipes and records of oral language, because the manuscript is to ultimately voice (ZUMTHOR, 1993). The recipe notebooks are inscribed in a tradition of stories about food in Brazil, representing the formation of national identity through the choices and social constraints historically linked to certain flavors. While the writing of prescribed work, the manuscript cooking evokes the technical standards, social and language skills to work in the kitchen, differing from the real work actually performed. Language as work associated with the language in the work, pierced the voices that circulate surrounding the work activity and the language about work, through the speeches that set out the workers. The culinary manuscripts, so they are repositories of family memories, secrets of professional work experience, the women's identities and language associated with the work in the kitchen, the locus of domestic activity and paid.

Keywords: culinary manuscripts; language; memoirs; scriptures; recipes; work.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Caracterização de Dona Edneide e do caderno 01	22
Quadro 2. Caracterização do caderno 02.....	24
Quadro 3. Caracterização de Dona Diná e do caderno 03.....	25
Quadro 4. Caracterização de Dona Dolores e do caderno 04.....	26
Quadro 5. Caracterização de Dona Marizete e do caderno 05	27
Quadro 6. Caracterização do caderno 06.....	29
Quadro 7. Caracterização de Dona Veruska e do caderno 07	30
Quadro 8. Caracterização de Dona Maluza	36
Quadro 9. Hino da cidade de Nova Palmeira	41
Quadro 10: Receitas doces e receitas salgadas nos manuscritos culinários	74
Quadro 11. Comparação entre as receitas presentes em Freyre (1997) e nos manuscritos culinários do corpus	76
Quadro 12. Receitas recorrentes nos manuscritos culinários	84
Quadro 13. Bolo de chocolate. Caderno 02, de Dona Edneide	100
Quadro 14. Bolo de chocolate. Caderno 03, de Dona Diná	101
Quadro 15. Bolo de chocolate. Caderno 07, de Dona Veruska	101
Quadro 16. Definições de tarefa, atividade e trabalho (GUÉRIN, 2001)	126
Quadro 17. Receitas culinárias do caderno 02, de Dona Edneide	134
Quadro 18. Receitas culinárias do caderno 03, de Dona Diná	136
Quadro 19. Receitas culinárias do caderno 04, de Dona Dolores	139
Quadro 20. Receitas culinárias do caderno 05, de Dona Marizete	140
Quadro 21. Receitas culinárias do caderno 06, de Dona Marizete	142
Quadro 22. Receitas culinárias do caderno 07, de Dona Veruska	143

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Receitas tradicionais/locais e receitas globais	62
Gráfico 2. Receitas doces e salgadas nos manuscritos culinários	75
Gráfico 3. Vendeiros: repartição segundo sexo (Mariana, MG, 1725 e 1796).	117
Gráfico 4. Receitas doces e salgadas no caderno 02, de Dona Edneide.....	135
Gráfico 5. Receitas doces e salgadas no caderno 03, de Dona Diná.	137
Gráfico 6. Receitas doces e salgadas no caderno 04, de Dona Dolores.	139
Gráfico 7. Receitas doces e salgadas no caderno 05, de Dona Marizete.....	141
Gráfico 8. Receitas doces e salgadas no caderno 06, de Dona Marizete.....	142
Gráfico 9. Receitas doces e salgadas no caderno 07, de Dona Veruska.....	144

LISTA DE IMAGENS

Imagem 1. Capa do caderno de receitas 01, de Dona Edneide.....	23
Imagem 2. Capa do caderno de receitas 02, de Dona Edneide.....	25
Imagem 3. Capa do caderno 03, de Dona Diná.....	26
Imagem 4. Capa do caderno 04, de Dona Dolores	27
Imagem 5. Capa do caderno 05, de Dona Marizete.....	28
Imagem 6. Capa do caderno 06, de Dona Marizete.....	29
Imagem 7. Capa do caderno 07 de Dona Veruska	31
Imagem 8. Cidade de Nova Palmeira.	34
Imagem 9. Capa do Manuscrito de Dona Maluza.	37
Imagens 10. A Serra Aguda.....	38
Imagem 11. A Ponte	38
Imagem 12. O Alto Branco.....	38
Imagem 13. Moradoras da cidade de Nova Palmeira.	40
Imagem 14. Moradoras da cidade de Nova Palmeira..	40
Imagem 15. Moradoras da cidade de Nova Palmeira.	40
Imagem 16. Poesia à Dona Ozita.....	42
Imagem 17. Rua Almiza Rosa na década de 2000	44
Imagem 18. Carnaval de 1977.....	45
Imagem 19. Desfile de 07 de setembro	46
Imagem 20. Concurso de beleza. 29 de dezembro de 1963	47
Imagem 21. Copa do mundo 1958	48
Imagem 22. Campanha Política de Luís Medeiros (Lula) e Osmar	49
Imagem 23. Colônia de férias em 1982.....	49
Imagem 24. Casamento de Antônio Bezerra com Neném Bezerra em 1938	53
Imagem 25. Casamento de Osmar e Guia em 1968	53
Imagem 26. Caderno 06, de Dona Marizete.....	58
Imagem 27. Caderno 02, de Dona Edneide	59
Imagem 28. Caderno 07, de Dona Veruska	60
Imagem 29. Caderno 02, de Dona Edneide	62
Imagem 30. Caderno 05, de Dona Marizete.....	62

Imagem 31. O jantar, de Jean Baptiste Debret	73
Imagem 32. Engenho de cana-de-açúcar. Brasil colonial.	74
Imagem 33. Casa Grande, Brasil Colônia	77
Imagem 34. Livro das noivas, de Júlia Lopes	78
Imagem 35. Meu livro de cozinha, de Carolina Nabuco	79
Imagem 36. Caligrafia do caderno 01, de Dona Edneide	89
Imagem 37. Caligrafia do caderno 02, de Dona Edneide	90
Imagem 38. Caligrafia do caderno 04, de Dona Dolores	91
Imagem 39. Caligrafia do caderno 05, de Dona Marizete	92
Imagem 40. Caligrafia do caderno 03, de Dona Diná	93
Imagem 41. Caligrafia do caderno 07, de Dona Veruska	94
Imagem 42. Caderno 07, de Dona Veruska	97
Imagem 43. Caderno 07, de Dona Veruska	97
Imagens 44. Caderno 04, de Dona Dolores	99
Imagem 45. Caderno 06, de Dona Marizete	99
Imagem 46. Caderno 05, de Dona Marizete	108
Imagem 47. Caderno 05, de Dona Marizete	109
Imagem 48. Caderno 02, de Dona Edneide	109
Imagem 49. Caderno 01, de Dona Edneide	111
Imagem 50. Caderno 07, de Dona Veruska	111
Imagem 51. Caderno 04, de Dona Dolores	112
Imagem 52. Caderno 01, de Dona Edneide	113
Imagem 53. Caderno 02, de Dona Edneide	113
Imagem 54. Caderno 04, de Dona Dolores	127
Imagem 55. Caderno 02, de Dona Edneide	131
Imagem 56. Caderno 04, de Dona Dolores	133
Imagem 57. Caderno 04, de Dona Dolores	133
Imagem 58. Caderno 01, de Dona Edneide	134
Imagem 59. Caderno 04, de Dona Dolores	146
Imagem 60. Caderno 02, de Dona Edneide	146
Imagem 61. Caderno 05, de Dona Marizete	147
Imagem 62. Caderno 03, de Dona Diná	147
Imagem 63. Caderno 02, de Dona Edneide	154

Imagem 64 Caderno 07, de Dona Veruska.....	155
Imagem 65. Caderno 01, de Dona Edneide	156
Imagem 66. Caderno 07, de Dona Veruska.....	157
Imagem 67. Caderno 02, de Dona Edneide	157
Imagem 68. Caderno 02, de Dona Edneide	163
Imagem 69. Caderno 02, de Dona Edneide.	166
Imagem 70. Caderno 03, de Dona Diná.	166
Imagem 71. Caderno 01, de Dona Edneide.	167
Imagem 72. Caderno 01, de Dona Edneide.	167

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	14
 CAPÍTULO 1. CIDADE, TEMPO, COMIDA: LAÇOS ENTRE O PÚBLICO E O PRIVADO	20
1. Percurso da pesquisa e corpus	20
2. A cidade de Nova Palmeira/PB nos cadernos de receita culinária	32
2.1 Espaço e tempo: do cotidiano público ao privado	43
2.1.1 Brincando e aprendendo a cozinhar.....	49
2.2 Tempo/espaço: o antigo e o contemporâneo na cidade	55
 CAPÍTULO 2. MANUSCRITOS CULINÁRIOS: VOZES, ESCRITURAS E GÊNERO DISCURSIVO	65
1. Dos manuscritos culinários.....	65
1.1 Escrituras sobre alimentação na formação da identidade nacional	65
1.2. Manuscritos culinários: entre a voz e a escritura.....	82
2. Receita culinária como gênero discursivo	98
 CAPÍTULO 3. LINGUAGEM E TRABALHO: RASTROS DA MEMÓRIA FEMININA NA COZINHA.....	115
1. Profissionalização do trabalho feminino na cozinha	115
2. A linguagem do trabalho e o trabalho da linguagem na cozinha	124
2.1. Trabalho, atividade de trabalho e tarefa: a dinâmica laboral na cozinha	124
2.2. Manuscritos culinários: trabalho prescrito x trabalho real	131
2.3. Linguagem como/no/sobre o trabalho na cozinha	150
3. Rastros das memórias, segredos e experiências do trabalho na cozinha	159
 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	168
REFERÊNCIAS	172
ANEXO 1. Certidão do Conselho de Ética da UFPB	180

INTRODUÇÃO

A pesquisa intitulada “Manuscritos culinários femininos: escrituras das práticas de linguagem do trabalho na cozinha” propõe-se a revelar as práticas de linguagem do trabalho na cozinha presentes nos manuscritos culinários das décadas de 1980, 1990 e 2000, de mulheres trabalhadoras da cozinha na cidade de Nova Palmeira – Paraíba.

Nesse contexto, o exame das práticas de linguagem em situação de trabalho demonstra as vozes e escrituras repassadas por mulheres que trabalham na cozinha como profissionais remuneradas, revelando a conciliação com a família, com os deveres domésticos, com a remuneração e com a sociedade, constituindo novos sujeitos sociais.

Objetiva-se pesquisar os manuscritos culinários femininos como escrituras de práticas de linguagem do trabalho na cozinha em ambientes diversificados que redefinem os seus espaços.

Procura-se analisar como as práticas trabalhistas influenciam a linguagem dos manuscritos e como os discursos da modernidade, associados ao trabalho, à linguagem e à relação com a família, modificam, reestruturam e criam novas identidades linguísticas e sociais para as mulheres profissionais da cozinha.

A análise partirá dos seguintes elementos encontrados a partir do exame dos manuscritos culinários: as características do manuscrito e a noção de autoria; os constituintes do gênero discursivo (cenografia), as mudanças das marcas ortográficas e linguísticas ocorridas entre as décadas de 1980 e 2000; as escolhas dos ingredientes e os reflexos das revoluções sociais e científicas ocorridas ao longo das décadas; as escolhas dos utensílios e pesos e medidas em contraponto aos aspectos históricos e sociais; as receitas mais recorrentes nos manuscritos culinários, como forma de evidenciar a movência dos sabores; os aspectos das marcas das linguagens das mídias, ciberespaço, e a construção do novo sujeito social a partir da globalização; a relação da linguagem técnica do trabalho com a escrita dos manuscritos; as relações econômicas presentes nos cadernos de receita.

Este projeto tem como objetivo geral analisar como os manuscritos culinários das décadas de 1980, 1990 e 2000 revelam as práticas de trabalho na cozinha que se modificam através do material culinário, linguístico e extralinguístico, da performance (o ato de fazer as receitas) e do material histórico, social e cultural no qual estão

inseridas as mulheres produtoras de cadernos de receitas como uma maneira de fixar suas lembranças e memórias em um espaço físico.

Tem como objetivos específicos: identificar as marcas das novas linguagens tecnológicas, a partir do inventário das receitas culinárias, dos ingredientes e dos utensílios que constituem os manuscritos culinários da cidade de Nova Palmeira; analisar as receitas culinárias, extraindo os elementos da memória da cidade, a partir da descrição da metodologia das receitas culinárias; identificar os aspectos trabalhistas e as práticas da economia “doméstica” do cotidiano; discutir a relação entre trabalho remunerado, família e trabalho doméstico, a partir das entrevistas e dos manuscritos.

A metodologia utilizada nessa pesquisa consiste no levantamento de bibliografia específica para o aprofundamento da fundamentação teórica sobre manuscritos, memória, alimentação, gênero discursivo, entre outras, que forem fundamentais a pesquisa a fim de obter-se o suporte teórico necessário para este estudo.

A pesquisa apresenta-se como etnográfica e documental, pois se caracteriza por descrever e registrar as práticas linguísticas e sociais das mulheres trabalhadoras da cozinha, da cidade de Nova Palmeira - PB, revelando seus comportamentos, identidades e interpretando os significados das suas interações linguísticas.

A pesquisa do trabalho na cozinha a partir dos manuscritos culinários é relativamente recente e não tem um espaço amplamente difundido na Academia. Dos manuscritos são revelados apenas os traços de gastronomia, esquecendo-se que eles podem traduzir a história social e a língua de uma comunidade. Essa complexidade na formalização dos manuscritos culinários tem como suporte teorias sobre linguagem e trabalho, cultura, gastronomia e história da alimentação, história da mulher, até aspectos de formação do gênero discursivo. A união dessas diversas teorias embasa o estudo das práticas de linguagem profissionais das mulheres na cozinha.

O objeto de estudo da pesquisa são os manuscritos culinários de mulheres profissionais da cozinha habitantes na cidade de Nova Palmeira, cujo *corpus* (ver o CD em anexo) é composto de sete (07) manuscritos culinários das décadas de 1980, 1990 e 2000.

Cinco (05) manuscritos são de mulheres trabalhadoras da cozinha no âmbito privado, realizando, em suas casas, o preparo e a venda de comidas por encomenda para festas, como bolos, tortas, doces, salgados, e comida para casamentos e outros eventos.

Dois (02) manuscritos culinários são de trabalhadoras da cozinha no âmbito público, exercendo suas atividades como merendeiras de escolas públicas da cidade.

A coleta desses manuscritos foi realizada na cidade através de identificações das próprias moradoras que, a partir da circulação dos saberes e sabores, foram indicando as trabalhadoras e autoras de cadernos de receita. Do levantamento realizado, apenas os sete manuscritos apresentados nesta pesquisa compõem os requisitos necessários para constituição do inventário proposto para o *corpus*.

Além das receitas, os manuscritos apresentam recortes de revistas, dêiticos (dicas de receitas), orações religiosas, textos de mensagens, informações relativas a preços, dicas de cursos, etc.

Para a fomentação da pesquisa foram realizados dois tipos de inventários para cada caderno de receita culinária: um de tabelas e um lexical (ver o CD em anexo).

O inventário de tabelas arrolou todas as receitas dos cadernos adotando a seguinte divisão: título da receita, seus ingredientes, utensílios empregados para a elaboração da receita, os pesos e medidas utilizados, além das informações adicionais como tempo, rendimento e temperatura, a partir do seguinte quadro:

1. Título da receita			
Ingredientes	Utensílios	Pesos e medidas	Tempo/ Temperatura/ Rendimento

O inventário lexical de cada manuscrito contém os dados da autora e a descrição física do caderno. Há o arrolamento, a partir dos dados registrados no inventário de tabelas, dos títulos das receitas em geral e a sua divisão em doces e salgadas, conforme a utilização dos ingredientes, a descrição dos utensílios, dos pesos e medidas, dos tempos, temperaturas e rendimentos. Os ingredientes são inventariados a partir do registro presente no caderno de receita. Esses inventários serviram para promover a organização dos dados da pesquisa, a fim de facilitar a análise da linguagem utilizada nas receitas culinárias, assim como a recorrência de receitas, ingredientes, pesos e medidas, utensílios, que denotam a identidade cultural feminina, as transformações do tempo e do espaço e a ligação com a memória do trabalho na cozinha.

As entrevistas foram realizadas com todas as autoras, por meio de filmagem em vídeo ou arguição oral, conforme a necessidade e a disponibilidade dos sujeitos. Seu

conteúdo foi transcrito para o suporte escrito, sem preocupação com as variações tonais ou descrições fonéticas, respeitando-se, entretanto, as pausas, os registros linguísticos, as entonações, etc.

Para analisar as questões ligadas à linguagem do trabalho, nas entrevistas, foi utilizado o método de instrução ao sócia, originalmente empregado por Oddone, psicólogo do trabalho italiano, na década de 1970, com os operários da Fiat (Oddone et al., 1981) e, posteriormente, utilizado, na França, por Y. Clot (1998). A partir desse método, propõe-se a seguinte instrução às entrevistadas: “suponha que eu seja seu sócia e que, amanhã, eu esteja substituindo-a em seu trabalho. Eu vou lhe apresentar questões para saber como eu devo agir, para que as pessoas não se apercebam da substituição”. A partir daí, são solicitadas as "dicas", as minúcias que são dadas pela experiência, que caracterizam um modo mais pessoal de lidar com as situações comuns do cotidiano de trabalho. Esse método permite que a entrevistada revele o seu trabalho e a linguagem por ela utilizada, de modo a possibilitar a análise do fazer, do agir e do falar em situação de trabalho na cozinha.

As questões formuladas mantiveram como orientação o que foi proposto pela psicologia do trabalho italiana (Oddone, Re & Briante, 1981) para o método das instruções ao sócia, e retomado pela Clínica da Atividade na recriação francesa do mesmo método. Assim, considerou-se a relação com a tarefa, com os colegas de trabalho, conciliação com a família, com outras atividades remuneradas e com o aspecto econômico. Na instrução ao sócia, a tarefa fundamental é descritiva, uma vez que as instruções oferecidas devem se fixar em como a atividade é realizada, mais que ao porque ela se manifesta desta forma; essa orientação tem como objetivo evitar que as entrevistadas se percam em justificativas para as opções que fazem.

Unindo os dados fornecidos pela pesquisa, a partir dos manuscritos culinários, dos inventários elaborados, das entrevistas realizadas e da análise efetuada, constrói-se uma teia de análise que se divide em três capítulos, a seguir descritos.

O capítulo 01 investiga o percurso da pesquisa e a constituição do local onde vivem as autoras. Por meio da análise das capas dos manuscritos, pretende-se extrair os discursos que circulam na sociedade e como a escolha do suporte influencia na formação da identidade feminina. Compreender a cidade de Nova Palmeira como local da produção dos manuscritos é perceber a influência da conformação da cidade pequena nas relações familiares, afetivas, amigáveis e na constituição dos cadernos de receita.

Pode-se apreender, nesses cadernos, as narrativas que circulam na sociedade, as histórias ouvidas e vividas pelos moradores, os fatos históricos e sociais. A dinâmica espacial e temporal da cidade interfere na escritura dos manuscritos culinários, no cotidiano público e privado e na formação da identidade feminina, desde a infância, com as “brincadeiras de cozinhar”. O jogo entre passado e presente e entre o antigo e contemporâneo na cidade, assim como as trocas culturais, a partir da mídia, do ciberespaço e dos deslocamentos humanos, traduz-se nos cadernos de receita culinária que refletem o tempo e o espaço vivido e inscrito na memória das autoras estabelecidas na cidade.

No capítulo 02, constrói-se a discussão sobre a existência de escrituras sobre alimentação na formação do Brasil, desde os primeiros escritos, dos colonizadores portugueses, no século XVI, até o século XXI, passando pelos livros de receita de Portugal e Espanha, do século XV (CASCUDO, 2004). Por meio dessas considerações, pode-se analisar de que maneira várias culturas em contato, como os portugueses, indígenas, africanos, imigrantes, constituíram um caldeirão de novos sabores que se materializou na culinária brasileira (CASCUDO, 2004). As escrituras sobre comida e os sabores mesclados das diversas culturas foram responsáveis pela criação da cozinha brasileira. Neste capítulo, investigam-se os manuscritos culinários como escrituras que registram a linguagem oral (ZUMTHOR, 1993). A partir dos registros linguísticos típicos da oralidade e do estilo “não-monitorado”, da modalidade “rurbana”, as autoras revelam as marcas de sua escrita, do nível de escolaridade, do tempo, da transformação da língua no nível diacrônico e sincrônico, registrando uma linguagem própria do trabalho na cozinha (BORTONI-RICARDO, 2005). O manuscrito culinário constitui, assim, uma reprodução, re-escritura, re-organização, coleção de várias vozes que circulam nas sociedades em que é produzido, remetendo às memórias, lembranças, conjuntos de saberes e sabores do cotidiano feminino nas cidades. A forma das caligrafias revela as marcas e as relações de educação tradicional, de nível de escolaridade e o tempo da escritura, ao registrar a receita que se ouve. O gênero discursivo “receita culinária” é também fruto dessas tradições que circularam no Brasil, formando um padrão sócio-comunicativo para a constituição da receita culinária. A partir das discussões da análise do discurso francesa, pode-se compreender a concepção do gênero discursivo, suas caracterizações, transgressões e possibilidades de cenografia (MAINGUENEAU, 2008; 2010).

O capítulo 03 envolve discussões acerca da profissionalização do trabalho na cozinha, da linguagem na cozinha e das etapas que envolvem a atividade culinária. Analisa-se como a profissionalização na cozinha constitui uma das maiores atividades de trabalho no mundo feminino, como a conciliação do trabalho doméstico e do público se estabelece na “dupla jornada” das mulheres no mercado de trabalho e como as relações econômicas são fundamentais para a manutenção da sobrevivência familiar. Estabelece-se uma discussão acerca da linguagem do trabalho e de como o trabalho prescrito (manuscritos culinários) e trabalho real (realmente efetivado pelas mulheres) se mesclam no trabalho na cozinha (GUÉRIN, 2001; SCHWARTZ, 1997). Pontua-se, ainda, como a experiência profissional, consubstanciada na performance, a escolha das receitas, ingredientes, utensílios, pesos e medidas marcam a identidade feminina no trabalho na cozinha, a partir da constituição da prática e dos segredos profissionais.

CAPÍTULO 1 – CIDADE, TEMPO, COMIDA: LAÇOS ENTRE O PÚBLICO E O PRIVADO

“Aquilo que se vê depende do lugar em
que foi visto e das outras coisas que foram
vistas ao mesmo tempo”
Clifford Geertz. *O saber local*.

1. PERCURSO DA PESQUISA E CORPUS

"Tempo virá em que uma pesquisa diligente
e contínua esclarecerá aspectos que agora
permanecem escondidos (...).
Muitas descobertas estão reservadas para os que virão,
quando a lembrança de nós estiver apagada.
O nosso universo será um assunto sem importância,
a menos que haja uma coisa a ser investigada a cada geração...
A natureza não revela seus mistérios de uma só vez".
Sêneca, *Problemas Naturais* Livro 7, Século I.

“As mulheres sempre trabalharam. Elas nem sempre exerceram “profissões””.
Com essa afirmação, Michelle Perrot (2005, p. 251) inicia a construção da história
feminina do trabalho, no século XIX e XX. Nestas épocas, o trabalho feminino público
deveria ser “bom para uma mulher”, permitindo que ela realizasse o seu trabalho
primordial em casa. As profissões femininas estiveram ligadas ao que se considerava
suas funções “naturais”, maternais e domésticas, em conformidade com suas qualidades
“inatas”, físicas e morais.

A noção de “profissão feminina” surge no século XIX, quando a necessidade de
mão de obra e o equilíbrio demográfico, na França, foram favoráveis para a contratação
de mulheres. Nessa época, ressaltava-se a incapacidade das mulheres para o trabalho
criativo: elas eram boas para reproduzir e copiar, mas não para criar. Ressaltava-se,
ainda, o perigo moral da fábrica e a virtude do trabalho doméstico.

Objetivando preparar melhor as mulheres para o trabalho doméstico, na França e
na Alemanha, entre as duas guerras mundiais, procurou-se profissionalizar a dona-de-
casa através do ensino magistral, da mecanização, da organização científica do tempo e

do espaço doméstico, supervisionado por um Instituto Superior Doméstico, transformando a cozinha em laboratório e a dona-de-casa em engenheiro tayloriano.

Encerradas no espaço privado, dominado pelo trabalho doméstico e pela regras de comportamentos sociais, as mulheres criavam seus arquivos privados contendo os segredos de suas vozes. Livros de anotações da 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 reveladores da vida privada. Essas escrituras inscrevem-se em um século XIX que faz do privado o espaço da felicidade imutável, cujo cenário é a casa, os personagens são os membros da família e as testemunhas e cronistas, as mulheres. Como a escrita, a memória feminina é semi-oficial, 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. O nomadismo da voz faz a cultura circular, utilizando a cozinha como signo identificador das culturas, no nível sincrônico e diacrônico (ZUMTHOR, 1993).

Em meados do século XX, uma revolução do trabalho feminino atinge milhares de mulheres, com o aumento da educação formal, ensino superior e mais qualificação profissional que as inseriram no mercado de trabalho público. Mesmo com normas de legislação trabalhistas que protegem o seu trabalho, as mulheres, no geral, continuam ganhando menos do que os homens e tendo mais dificuldades para o acesso ao trabalho.

Uma das razões para essa dificuldade é a função que continuam a assumir no mundo privado: o cuidado com a família e com a casa. A dupla jornada feminina constitui novas relações sociais de trabalho doméstico na cozinha, novos papéis sociais na conformação familiar e novas posições nas cidades.

Ainda com essas modificações nas relações de tempo e espaço na contemporaneidade, a escrita de manuscritos culinários continua a fazer parte das escrituras femininas, como forma de registrar a memória individual e coletiva por meio da comida.

Essa discussão sobre a linguagem do trabalho na cozinha, a partir dos manuscritos culinários, em pequenas cidades do interior do Nordeste, suscitou a motivação para a realização desta pesquisa, iniciada na graduação em Letras, em nível de Programa de

Iniciação Científica da Universidade Federal da Paraíba, sob a orientação da professora Dra. Beliza Áurea de Arruda Melo. Investigar as relações sociais e linguísticas que cercam o trabalho na cozinha, no domínio privado ou público, é compreender as novas conformações e identidades femininas formadas a partir da conciliação e ambiguidade dos espaços trabalhistas (doméstico e público).

A cidade foi escolhida porque os manuscritos são escrituras privadas, o que exige intimidade, facilitada pelo conhecimento que as autoras têm sobre quem é a pesquisadora. A caracterização de pequena cidade de interior constrói paradigmas para o exercício do trabalho na cozinha: as relações de amizade e de afetividade condicionam a prática do preparo da comida para a venda. Da pesquisa realizada na cidade, foram coletados 16 cadernos de receitas culinárias, encontrados por meio de indicações de cada mulher que direcionava a outra autora, marcando as teias invisíveis no emaranhado das relações sociais femininas.

A partir da coleta realizada, foram selecionados sete manuscritos culinários pertencentes a cinco mulheres que exercem o trabalho remunerado na cozinha: três autoras realizam atividades na cozinha de sua casa para a venda externa e duas delas são cozinheiras em escolas públicas da cidade.

Esse recorte no corpus teve como objetivo evidenciar as práticas de linguagem do trabalho na cozinha das mulheres que o exercem profissionalmente, embora o trabalho doméstico na cozinha faça parte do cotidiano da maioria das mulheres da cidade.

Os manuscritos do *corpus* serão enumerados obedecendo a uma ordem numérica crescente (01 a 07) para facilitar a sistematização da análise e os nomes das autoras serão fictícios, para preservar suas identidades.

O manuscrito 01, de autoria de Dona Edneide, do ano de 2007, conforme atesta o próprio caderno, tem 25 páginas escritas a mão, é um caderno tipo escolar com folhas pautadas presas por espiral e mede 14 cm de largura e 20 cm de altura.

Quadro 1. Caracterização de Dona Edneide e do caderno 01.

Dona Edneide tem 47 anos, é auxiliar de enfermagem e faz bolos para encomenda, modelando-os de acordo com o pedido ou ocasião: pessoa, música, festividades. Seu primeiro bolo de aniversário foi feito em 1976. A autora retira modelos, feitos de pasta americana, da internet e televisão, mas, às vezes, inventa o próprio bolo. O caderno 01 foi escrito em 2007 com receitas e dicas de cursos que fez em Campina Grande, copiando-as durante as aulas, enquanto ouvia os professores falando.

A capa é ilustrada com uma gravura de uma jovem mulher sorrindo, com uma inscrição à esquerda “happy festa”. A utilização desse tipo de caderno para receitas culinárias aponta o processo de aquisição da escrita e os novos modelos da contemporaneidade, atinentes à beleza, jovialidade e padrões sexualizados.

O enunciado “happy festa” (“festa feliz”) tem a marca de um signo motivado e, por conseguinte, indicativo da escolha desse suporte como caderno de receitas destinado a festas. A imagem dessa capa sinaliza marcas discursivas de um enunciado com estratégia argumentativa que remetem a uma unidade imaginária explicativa da contemporaneidade, tais como a performance de um corpo marcado com extrema eroticidade.

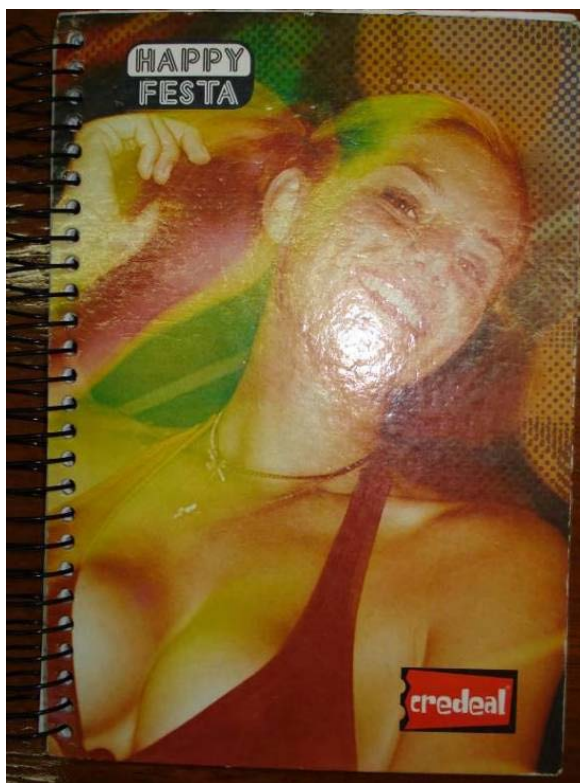


Imagem 1. Capa do caderno de receitas 01, de Dona Edneide

O manuscrito 02, de autoria de Dona Edneide, escrito em meados da década de 1980, tem 120 páginas escrita a mão, é composto por um caderno tipo escolar com folhas pautadas presas por espiral, com medidas de 28 cm de comprimento e 20 cm de largura.

Quadro 2. Caracterização do caderno 02.

O caderno 02 foi escrito em 1986 por Dona Edneide, porque gostava de cozinhar desde pequena. O manuscrito reúne uma coleção de receitas presentes em revistas e repassadas por amigas da cidade. Quando iniciou o caderno, já era casada, tinha dois filhos e cozinava, em casa, doces e bolos para vender.

A capa apresenta uma imagem de um casal sentado sobre uma linha de trem em um cenário de floresta. Abaixo da imagem, há uma folha de outono que, embora nos termos do enunciado desta cena não haja um conteúdo manifesto de idade, indica uma semântica global interdiscursiva que confere à gravura um discurso privilegiando vários planos: um plano de tranquilidade exposta pela cena bucólica, um plano de transitoriedade - linha do trem – espaço de passagem e, finalmente, a folha outonal, como “citação” retórica da idade madura, visto que, na ordem simbólica, folhas amareladas (outono) remetem à idade madura.

Acima, há uma coruja, símbolo, na mitologia grega, da sabedoria, conhecimento racional em oposição ao intuitivo (CHEVALIER & GHEERBRANT, 1991). A imagem integra-se ao discurso imaginário que engendra uma enunciação de “tranquilidade”, procedimento esperado em idades mais avançadas e, por conseguinte incorpora um “ethos” (MAINGUENEAU, 2008) de união estável de casamento.

A partir das imagens das capas apresentadas acima, pode-se apreender o período da produção dos enunciados discursivos, representados nas imagens, apontando para as performances e comportamentos sociais distintos: na primeira gravura, há um enunciado de um “ethos” erótico, enquanto a segunda gravura revela um “ethos” de serenidade (próprio da velhice) e sabedoria.

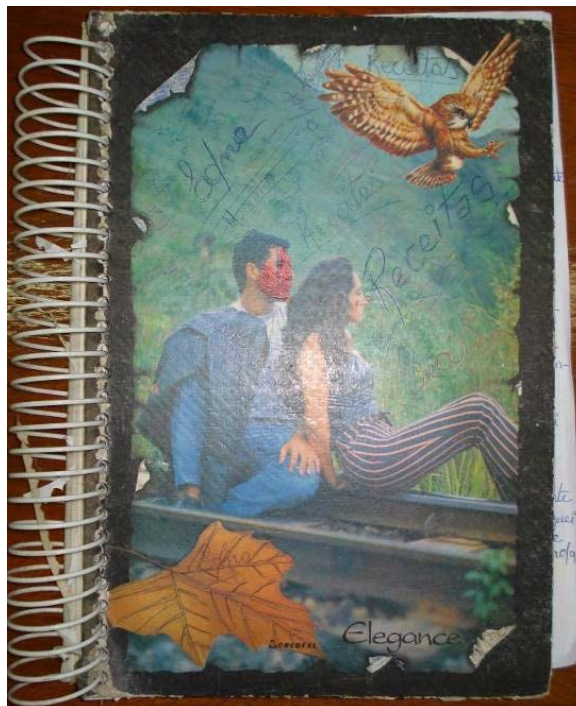


Imagem 2. Capa do caderno de receitas 02, de Dona Edneide

O manuscrito 03, de autoria de Dona Diná, escrito no início da década de 1990, tem 150 páginas escritas a mão. É um caderno tipo escolar com folhas pautadas presas por espiral e mede 21 cm de comprimento e 16 cm de largura.

Quadro 3. Caracterização de Dona Diná e do caderno 03.

Dona Diná tem 45 anos, é servidora pública da prefeitura da cidade de Nova Palmeira e faz salgados por encomendas para festas e eventos. Escreveu o caderno na década de 1990 quando cozinhava em casa salgados e doces para vender. Coletava as receitas culinárias em programas de televisão e em rótulos de marcas de produtos alimentícios.

A capa tem uma imagem de um casal em pé em frente a uma pedra com inscrições rupestres. Há vários adesivos colados, riscos e rabiscos. Na capa, está escrito “young” (jovem), referendando o “ethos” da juventude.

Na imagem, vê-se um cenário que remete a textos iconográficos clássicos, sugerindo a relação do antigo com o “novo”, produzindo uma encenação de um discurso. Segundo Maingueneau (2010, p. 205):

Apreender uma situação de discurso como cena de enunciação é considerá-la “do interior”, através da situação que a fala pretender definir, o quadro que ela mostra (no sentido pragmático) no movimento mesmo de seu

desdobramento. Um texto é, na verdade, rastro de um discurso no qual a fala é encenada.

A imagem apresenta-se como texto encenado a partir da performance que relaciona as escrituras antigas e novas.

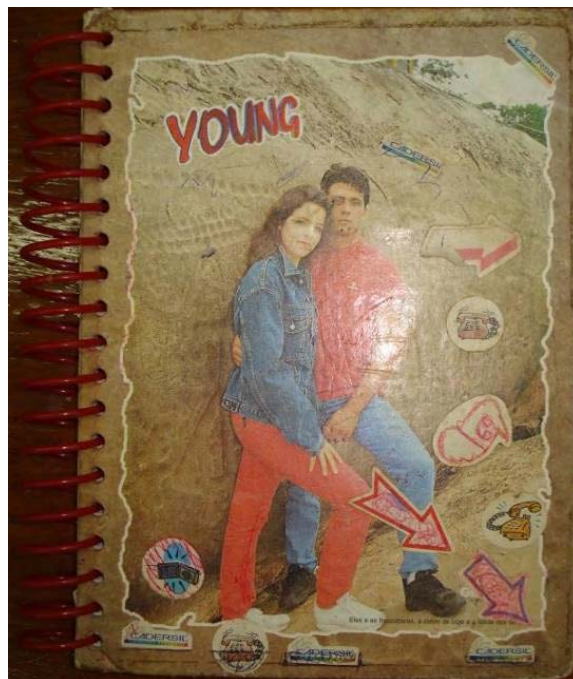


Imagem 3. Capa do caderno 03, de Dona Diná

O manuscrito 04, de autoria de Dona Dolores, da década de 2000, tem 120 páginas escritas a mão. É um caderno tipo escolar com folhas pautadas presas por arame espiral e mede 14 cm de largura e 20 cm de altura.

Quadro 4. Caracterização de Dona Dolores e do caderno 04.

Dona Dolores tem 32 anos e é merendeira da escola Escola Municipal de Ensino Fundamental Maria Elenita Vasconcelos Carvalho. Iniciou a escritura do caderno quando começou a trabalhar profissionalmente, fazendo comida para festas de amigos e familiares, na década de 2000. Em 2003, foi aprovada no concurso público municipal como cozinheira. Hoje, concilia o trabalho público, como merendeira, e o trabalho privado, produzindo comidas encomendadas para festividades.

O manuscrito apresenta uma capa ilustrada com um cenário do imaginário de narrativas infantis: ursinho alegre. No centro da imagem, há um “ursinho” mexendo um

pote de mel, sentado ao lado de um rio e rodeado por árvores, flores e, ao fundo, um arco-íris.

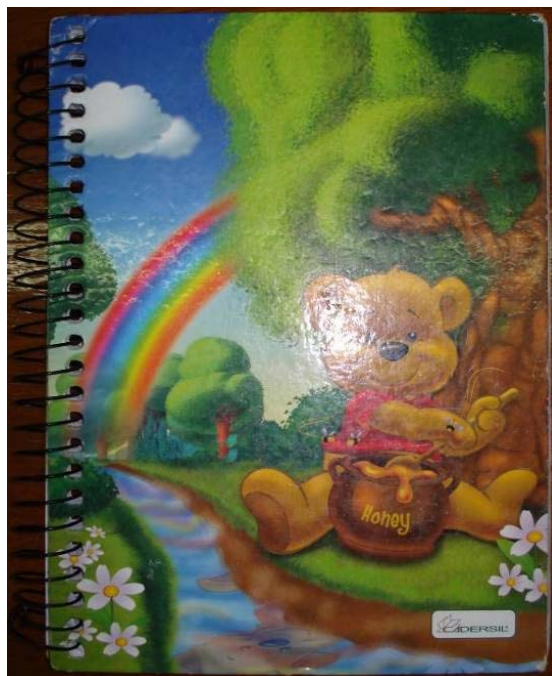


Imagem 4. Capa do caderno 04, de Dona Dolores

Considerando-se o caderno como suporte das receitas, a ilustração, considerada também uma escritura, tem uma conotação textual, não sendo um conjunto de enunciados gratuitos para o sujeito. Ele contém uma polissemia, considerando-se o caráter linguístico e as circunstâncias metafóricas, tem uma resposta de diálogo com a “*corpora*”. Assim, a função-autor introjeta-se na função-sujeito evidenciando um jogo que transcende as estruturas do discurso. No caso em foco, a cena infantil corrobora o conteúdo de receitas para festas infantis e para o trabalho como merendeira de uma escola pública de ensino fundamental.

O manuscrito 05, de autoria de Dona Marizete, escrito na década de 1990, tem 140 páginas escritas a mão, é um caderno tipo escolar com folhas pautadas presas por costura e mede 14 cm de largura e 20 cm de altura.

Quadro 5. Caracterização de Dona Marizete e do caderno 05.

Dona Marizete tem 52 anos e é aposentada da prefeitura municipal de Nova Palmeira, onde trabalhava como auxiliar de serviços gerais. Escreveu este caderno porque sempre gostou de cozinhar. Nele, existem receitas de cursos (apostilas que passou a limpo) e de

peessoas da comunidade. A primeira vez que cozinhou para fora foi em 1970 em um coquetel de casamento de uma amiga, quando tinha 14 anos. A partir daí, passou a cozinhar para as festas das crianças da cidade, quase sempre sem contrapartida financeira.

A imagem da capa mostra que ela foi coberta por um papel amarelo, discretamente decorado, sem ilustrações, com os dizeres: “Este caderno pertence a Marizete” acrescido do indicativo da cidade e do tempo “Nova Palmeira, 16-11-1990”. Diferentemente das capas dos cadernos anteriormente analisados, as marcas do tempo cronológico e do local são registradas pela própria autora, corroborando o local e tempo da escritura. Há uma pontual preocupação com autoria e local (BHABHA, 1998) de produção textual.

Não se trata, portanto, de um texto anônimo: a enunciação na capa divulga ao receptor do texto a autoria da escritura e das escolhas das receitas, atribuindo a função de autora e organizadora de sua coleção (FOUCAULT, 2002).

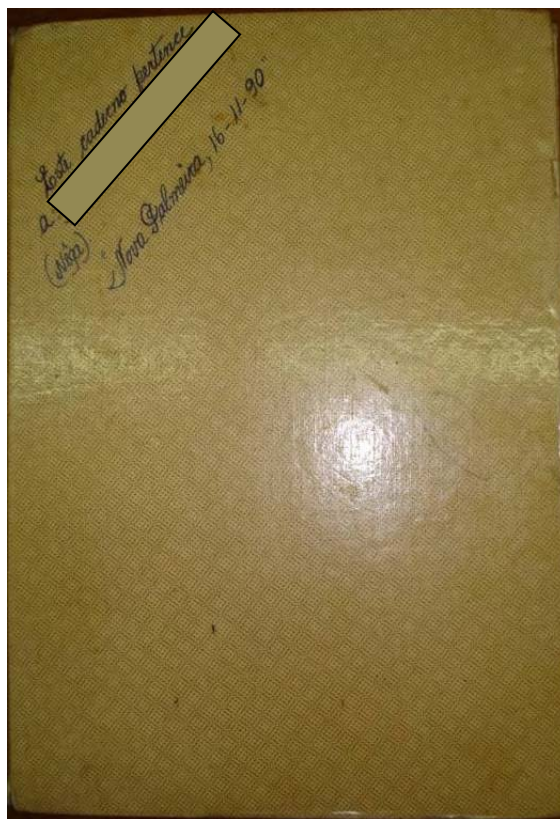


Imagem 5. Capa do caderno 05, de Dona Marizete

O manuscrito 06, de autoria de Dona Marizete, escrito na década de 2000, conforme informado pela autora, tem 60 páginas escritas a mão e 10 folhas avulsas. É um caderno tipo escolar com folhas pautadas presas por costura, mede 14 cm de largura e 20 cm de altura.

Quadro 6. Caracterização do caderno 06.

Dona Marizete escreveu este caderno destinado às receitas de salgados que faz para as festas, cuja atividade de trabalho exerce. A autora reuniu receitas culinárias de revistas e livros especializados em comida para festividades, como aniversários e casamentos, que produz para atender aos pedidos de encomenda.

A imagem da capa tem um cenário rural com presenças de bois e vacas, pasto e uma casa típica do mundo rural, cercas, árvores e um trator, cujo enunciado pictórico opera o espaço de um pertencimento do sujeito - o cenário de um mundo rural como um conjunto metalinguístico do ambiente a que ela pertence, a cidade Nova Palmeira.

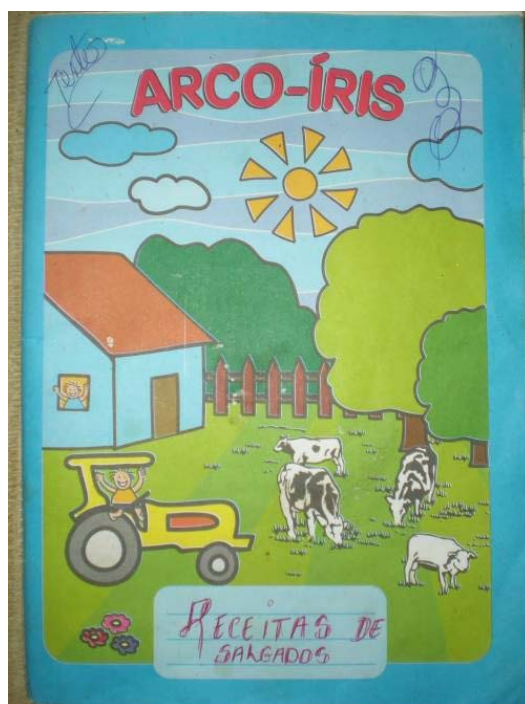


Imagem 6. Capa do caderno 06, de Dona Marizete

Em Nova Palmeira, a zona rural é determinante para a sobrevivência da população, uma vez que é de lá que vem a maioria dos insumos para a sua alimentação. O cenário rural da capa do caderno “narra” o coletivo e experiências das mulheres

autoras dos cadernos de receita, sendo, assim, um indício de objetividade dos paradigmas indiciários (GINZBURG, 1986).

O manuscrito 07, de autoria de Dona Veruska, da década de 2000, tem 20 páginas escritas a mão e algumas folhas avulsas. É um caderno tipo escolar com folhas pautadas presas por costura, mede 14 cm de largura e 20 cm de altura.

Quadro 7. Caracterização de Dona Veruska e do caderno 07.

Dona Veruska tem 40 anos e é merendeira da Escola Municipal Iran Coelho Dantas. No caderno, a autora reúne receitas manuscritas e de rótulos de produtos alimentícios que consome. As receitas presentes nos cadernos são feitas em sua casa e no trabalho na cozinha da escola.

A imagem da capa é a ilustração de uma propaganda de um alimento “clorela”¹, complemento nutricional, descrito como “o alimento completo para uma vida saudável”.

Há, no centro da imagem, uma criança parda comendo o suplemento alimentar e, perfilados à direita da imagem, três cenas de pessoas “saudáveis”. A primeira tem um enunciado de mãe - uma mulher, vestindo cor vermelha, símbolo de acolhimento, e um homem. A segunda imagem é de um casal jovem vestindo branco (símbolo da pureza e da saúde) e a terceira gravura aparece um casal maduro. A mulher está sobre os ombros do homem remetendo à performance de cuidadora. Ambos vestem cor azul-marinho, cor símbolo da austeridade. O conjunto das gravuras invoca uma enunciação do “topoi” de saúde. As gravuras legitimam o complemento alimentar “bom” para todas as idades.

¹ Clorela é uma alga unicelular de água doce que contém aproximadamente 60% de proteínas, aminoácidos, vitaminas e minerais. O produto, baseado nessa alga, é utilizado como complemento alimentar e no auxílio a dietas emagrecedoras.



Imagem 7. Capa do caderno 07 de Dona Veruska

A utilização dessa propaganda como ilustração de um caderno explicita o “ethos” de uma boa alimentação e faz uma relação dialógica com o conteúdo das receitas do caderno. Esse cuidado com a saúde e com o corpo é confirmado no discurso da autora na entrevista realizada durante a pesquisa, quando expõe: “na janta, não como muito que é pra não engordar, né?”.

A presença de receitas de saúde em cadernos de receita culinária não é rara, pois em manuscritos do início do século XX já havia receitas de saúde, de beleza e culinárias, conforme apontado nas pesquisas realizadas na UFPB, sob a orientação da professora Beliza Áurea de Arruda Melo. A diferença entre as épocas (início e fim do século XX) são os paradigmas de beleza e saúde, que atualmente apresentam maior quantidade de frutas, verduras, vegetais, alimentos dietéticos, sem adição de açúcar, integrais, naturais, cuja finalidade é afastar as doenças ligadas à comida, como a obesidade e a diabetes, e manter um padrão de corpo magro, destacado na sociedade contemporânea.

A citação bíblica, escrita abaixo e à direita da imagem da capa, “as folhas da árvore são para a cura dos povos” (Ap. 22:2), é usada como justificativa irrefutável de

que a utilização de plantas para a cura dos povos é uma dádiva de Deus, corroborando com a legitimidade e credibilidade ao produto “Clorela”.

A referência ao alimento “saudável” demonstra uma ligação com o seu trabalho como merendeira. No espaço de trabalho, as prescrições dos cardápios são realizadas por nutricionistas, que procuram adicionar à alimentação da merenda recursos mais saudáveis, colaborando com o cuidado com a saúde das crianças. Embora o “clorela” não seja utilizado na merenda da escola onde trabalha, conforme informou a autora, a presença em seu manuscrito aponta para os discursos contemporâneos ligados aos modelos de saúde e beleza.

A partir da descrição do *corpus*, apreendem-se os vários níveis de enunciação dos cadernos, que são subsídios para a compreensão das vozes que circulam na sociedade, constituindo uma cartografia do mundo cotidiano feminino, do trabalho na cozinha e dos mapas sociais que se interligam na cidade. As práticas de linguagem do trabalho na cozinha, como arquivos do mundo privado, enunciam as transformações por que passou a história feminina ligada às relações familiares, econômicas e sociais e como se dá a conciliação do trabalho doméstico e do trabalho público. Para compreender como os cadernos manifestam esse hibridismo é necessário conhecer o local da cultura, a cidade, na acepção cunhada por Bhabha (1998).

2. A CIDADE DE NOVA PALMEIRA/PB NOS CADERNOS DE RECEITA CULINÁRIA

“Lembro-me ainda
do passado, da terra onde vivi
Nova Palmeira de outrora
História que eu nunca esqueci
As festas da padroeira
Os “bailes” tradicionais
A minha juventude
Lembranças que não esqueço mais”.
Dona Maluza.

As pesquisas sobre tradição oral e sobre memórias sociais e linguísticas exigem uma caracterização e uma contextualização do local e do tempo onde se manifestam. Analisar as memórias de um povo e da sua sociedade é entender como e porque o

sujeito se comporta de determinada maneira, uma vez que as memórias social, histórica e linguística da cidade asseguram a manutenção da vida de seus habitantes. Segundo Zumthor (1997, p. 13-14):

A memória do grupo tende a assegurar a coerência de um sujeito na apropriação de sua duração; ela gera a perspectiva em que se ordena uma existência e, nesta medida, permite que se mantenha a vida. Seria apenas paradoxal sustentar que ela cria o tempo. É evidente que cria a história, ata o liame social e, por conseguinte, confere sua continuidade aos comportamentos que constituem uma cultura.

A utilização que se faz das memórias, no contexto do espaço e do tempo da cidade, forma a identidade local da sociedade e determina o seu tipo de cultura (ZUMTHOR, 1997). Por isso, a pesquisa sobre os manuscritos culinários, enquanto escrituras de memórias, demanda a contextualização do espaço e do tempo da cidade de Nova Palmeira, local das trocas sociais, linguísticas e do trabalho na cozinha. A realização das ações, das seleções, dos sabores e dos saberes é determinada pela localidade em que se encontram. Para Zumthor (1997, p. 15) “a comunidade adere memorialmente a formas de pensamento, de sensibilidade, de ação e de discurso graças às quais ela “funciona”, não somente porque ela os tem a disposição, mas por causa dos valores de que elas são carregadas”.

Sendo assim, passa-se ao exame das memórias da cidade de Nova Palmeira, com o objetivo de extrair as relações com a escritura dos manuscritos culinários. A cidade de Nova Palmeira encontra-se na região do Seridó Oriental do Estado da Paraíba. Segundo o senso do IBGE (2010), sua população é de 4.361 habitantes, sua área de 310 km², seu bioma de caatinga, com vegetação rasteira, clima seco na maior parte do ano e presença de poucas chuvas. Sua economia baseia-se no cultivo da agricultura, na extração de minério e, principalmente, nos serviços, como comércio de vestuário, alimentação, utensílios domésticos, atividades artesanais, costura, estabelecimentos como comércios de comestíveis - bares, pequenos restaurantes, vendinhas, bodegas - e salões de beleza.

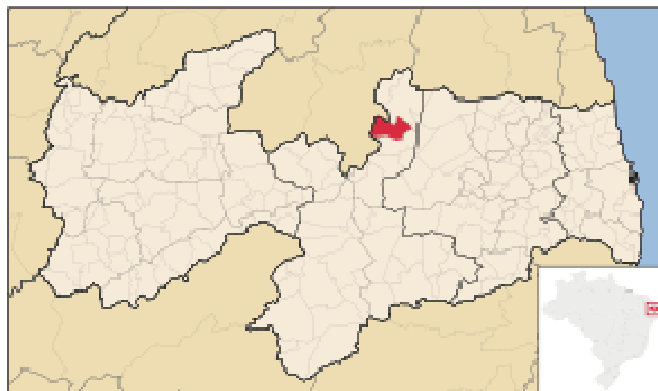


Imagem 8. Cidade de Nova Palmeira. Fonte: Wikipédia.

Nova Palmeira, enquanto município de tamanho reduzido do interior do Nordeste, caracteriza-se como uma pequena cidade, pois se constitui de um território e de uma população pouco extensos.

A classificação como “pequena” cidade, tradicionalmente, leva em consideração o tamanho populacional, embora haja divergência, nos diversos institutos de pesquisa ou de análise, quanto ao critério numérico que a limita. Alegre (1970) alerta para o perigo dessa classificação que não considera o nível de organização da cidade nas diversas regiões do país.

Santos (1979) nomeou a pequena cidade de *cidade local*, tomando por análise a extensão da informação, do consumo e do desenvolvimento tecnológico. Ela tem influência local, apresenta um crescimento próprio e domínio territorial, e possui importância fundamental para a sobrevivência de seus habitantes, suprimindo as necessidades dos moradores do meio urbano e da zona rural, por meio da produção, circulação, distribuição e consumo, garantindo a subsistência do lugar.

De acordo com Wilson dos Santos apud Soares (2007, p. 469), as cidades locais “constituem a própria base da rede urbana, sendo contribuintes ao desenvolvimento e à integração entre os diferenciados centros urbanos e as áreas rurais de uma região ou país”. Para a sua compreensão, é necessário considerar sua dinâmica social interna, resultante da maior ou menor complexidade da vida local e a sua relação com a dinâmica social externa, que integra essas localidades às redes urbanas maiores.

O desenvolvimento dessas pequenas cidades, isoladamente, segundo Oliveira e Soares (2002), pode ser dificultado pela aproximação com grandes conglomerados urbanos. É o conjunto de municípios menores que pode dar importância econômica, política, cultural e social para a região em que estão presentes.

Os dados quantitativos revelam alguns traços da história da cidade de Nova Palmeira. Mas, sua história não foi escrita pela historiografia clássica ou por historiadores profissionais: ela foi desenhada a partir da memória de seus habitantes. Por isso, encontram-se poucos dados oficiais sobre o município.

A história da cidade de Nova Palmeira, desde a sua criação, teve signos motivadores de comida. Seu primeiro nome foi “*Jerimum*”, que deriva do tupi *yuru'mu* “fruto do jerimuzeiro”, registrado em 1889 como <*jirimum*> ou <*jurumum*>. O Jerimunzeiro, originário da América Central, é popularmente classificado como hortaliça e faz parte da alimentação de muitos povos, como os astecas, incas e maias. No Brasil, ele chegou através dos portugueses, na primeira metade do século XVI, vinda da Guiné.

O nome, de origem indígena, passou a ser muito conhecido no meio popular da região Nordeste. Nomear uma cidade de “*Jerimum*” é identificá-la com as origens e com a cultura culinária nordestina.

A construção da história da cidade a partir das lembranças do seu povo é descrita pelos historiadores que a percebem como um espaço composto pelas práticas vivenciadas pelos habitantes e pelos tecidos de narrativas que circundam na sociedade em dado tempo, conforme os esclarecimentos de Matos (2002, p. 35):

Os estudos históricos também entendem as cidades como territórios que condicionam múltiplas experiências pessoais e coletivas. Sob a cidade fisicamente tangível, descortinam-se cidades análogas invisíveis, tecidos de memórias do passado, de impressões recolhidas ao longo das experiências urbanas, passando a história da cidade a ser vista também como a história da especialização do tempo e das escolhas coletivas feitas ao longo do seu transcurso.

Além da história oficial das cidades, surgem as narrativas contadas pelas impressões e experiências do cotidiano do trabalho feminino na cozinha e dos viventes que ouviram e presenciaram os fatos históricos, fruto das redes de relações sociais que constituem teias de memórias com o passado.

Uma das fontes para a escrita da história da cidade foi a pesquisa realizada por Dona Marizinha, moradora da cidade, com Dona Maria Anunciada de Jesus (Madinha de Tito), de 89 anos, habitante do povoado, que, através de suas memórias, recriaram a história da cidade e de seus moradores. O resultado da pesquisa foi copiado por Dona

Maluza, em forma de manuscritos distribuídos para alguns antigos moradores da cidade, como forma de guardar a memória da cidade.

Dona Maria Anunciada de Jesus (Madinha de Tito) exerce uma função própria da velhice, segundo Eclea Bosi (1994): a de lembrar, tornando-se a memória viva da cidade de Nova Palmeira. Segundo Halbswach (2006), a sua lembrança é suscitada pelo *outro*: a maioria das recordações aparece quando são provocadas pelos amigos, familiares ou habitantes de uma mesma comunidade.

A seguir são apresentados alguns recortes do manuscrito de autoria de Dona Maluza dedicado a Dona Ozita, antiga amiga e habitante da cidade, datado de 01 de novembro de 2000.

Quadro 8. Caracterização de Dona Maluza.

Dona Maluza é cantora, compositora, cartunista, desenhista, imitadora, ex-professora de português e funcionária da sala de leitura da biblioteca pública da cidade de Nova Palmeira. Este manuscrito, que revela as memórias da cidade, se encontra, atualmente, na biblioteca da cidade, disponível para consulta pública.

O manuscrito de autoria de Dona Maluza é composto por escrituras e por gravuras que contam a trajetória da história e das memórias da cidade de Nova Palmeira, apontando a constituição de uma narrativa. Segundo Manguel (2001), as imagens, assim como as histórias, informam e compõem o mundo por meio de símbolos, sinais e alegorias, constituindo, assim como as palavras, a substância de que o ser humano é feito. A imagem origina uma história que, por sua vez, faz nascer uma imagem.

A capa do manuscrito tem o título “História de Nova Palmeira” e, abaixo, a fotografia da “Capela de Nossa Senhora da Guia”, acompanhados pelo local, data, autoria e receptora do manuscrito. Ao redor da folha, há desenhos de bordas que têm como função ilustrar a capa, assim como as letras que também têm o condão de destacar e elucidar os títulos.



Imagem 9. Capa do Manuscrito de Dona Maluza. Fonte: Arquivo de Dona Ozita.

A fotografia é da primeira capela dedicada a Nossa Senhora da Guia, construída pelos fundadores da vila, que hoje não mais existe. As únicas recordações da antiga capela são essa fotografia e a memória dos habitantes que viveram na cidade na época. A escolha dessa fotografia visa apresentar uma lembrança que faz a receptora recordar de um símbolo da cidade que permeia a geração a que pertence. A capa evidencia uma “porta de entrada” para um manuscrito de memórias que interliga, no tempo e no espaço, autora e receptora.

Segundo a pesquisa realizada e consubstanciada no manuscrito acima, o povoado surgiu no fim do século XIX, em 1880, quando os primeiros moradores se fixaram no local em busca de adquirir terras para plantar cereais, e criar cabeças de gado. O local foi habitado, inicialmente, por Daniel de Lima, Exequiel Gomes, José Bezerra de Medeiros, Francisco Bezerra de Medeiros (Chico Caçote), José Amaro Dantas, José Salustiano, Manoel Belarmino de Macedo, Pedro Antônio, Tomás Martins de Medeiros, dentre outros, que, junto com suas famílias, sedimentaram as bases do povoado que passou a se chamar “Riacho do Jerimum”.

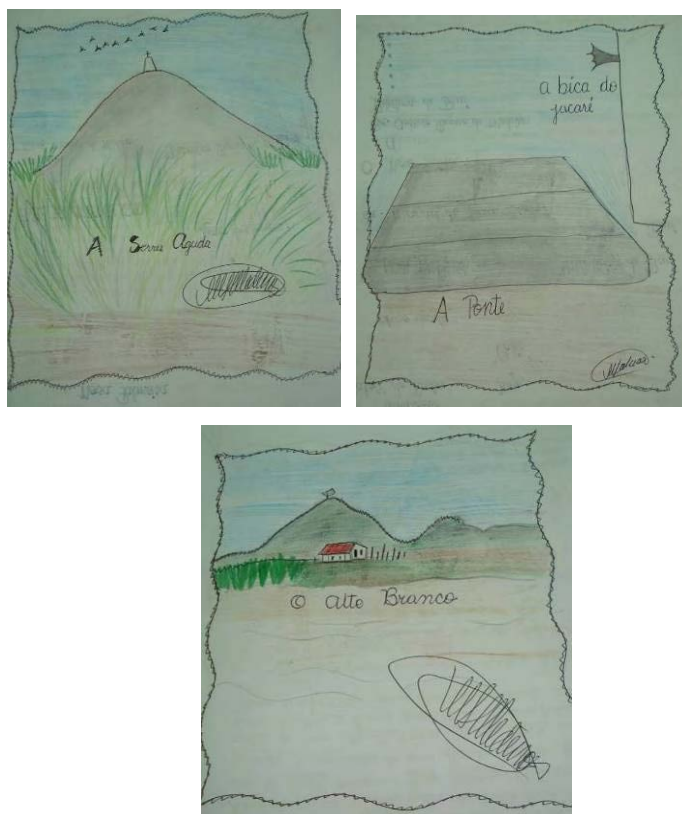
Carlos Cardoso e Doralice Maia (2007) ressaltam a importância da criação de gado para a constituição das cidades do interior da Paraíba. Os caminhos destinados a

dar passagem ao gado propiciaram o surgimento de vilas e povoados. A cidade de Nova Palmeira surgiu a partir da necessidade da criação e do comércio de gado. Esse aspecto demonstra a ligação da cidade com a zona rural.

Segundo Soares (2007), as pequenas cidades do interior do Nordeste, como a cidade de Nova Palmeira, têm uma dinâmica socioespacial que interliga o urbano com o rural, pois esses municípios se voltam para o campo por meio do deslocamento físico entre os moradores, da necessidade de produção de insumos agrícolas e dos valores, símbolos e práticas pertencentes a universos culturais comuns.

Além do surgimento da cidade, no manuscrito são narradas, também, as fases do coronelismo e da dominação das terras, os líderes políticos que governaram a cidade, aspectos da saúde, da emancipação política, dos dados quantitativos relacionados ao município e da religião, cuja padroeira é Nossa Senhora da Guia.

Dona Maluza conta a história da cidade por meio de palavras e gravuras, ilustrando os lugares mais importantes e os moradores que fazem parte do patrimônio cultural da cidade.



Imagens 10, 11 e 12. A Serra Aguda, a Ponte e o Alto Branco. Fonte: Arquivo de Dona Ozita.

As imagens acima ilustram lugares que marcaram a história da cidade e de seus moradores. A “Serra Aguda”, ponto mais alto, virou o símbolo do lugar. A ponte e o alto branco, que atualmente não mais existem, marcavam os passeios da moças que flertavam com os rapazes em meados do século XX e onde as crianças brincavam na “bica do Jacaré”, local que, nos dias de chuva, servia como queda de água para a diversão das crianças que celebravam “tomando banho de chuva”.

Esses lugares antigos, segundo De Certeau (1996), coexistem como personagens que levam sua própria vida. “Assumem o papel misterioso que as sociedades tradicionais atribuíam à velhice, que vem de regiões que ultrapassam o saber. Eles são testemunhas de uma história que, ao contrário dos museus ou dos livros, já não tem mais linguagem” (DE CERTEAU, 1996, p. 192).

A história de Nova Palmeira é lembrada a partir dos ambientes e das pessoas que construíram a história e a memória da cidade. O espaço da cidade é lugar de se viver, trabalhar, rezar e realizar a convivência pública e privada, desempenhada por seus moradores, personagens principais das redes que intercalam as relações sociais, cuja discussão é proposta por Matos (2002, p. 35):

As tensões urbanas surgem como representações do espaço – suporte de memórias contrastadas, múltiplas, convergentes ou não, mas que delineiam cenários em constante movimento, em que esquecimentos e lacunas constroem redes simbólicas diferenciadas. Discursos diversos fazem da cidade lugar para se viver, trabalhar, rezar, observar, divertir-se, misturando-se os laços comunitários e étnicos, criando espaços de sociabilidade e reciprocidade, no trabalho e no lazer, em meio às tensões historicamente verificáveis.

Os personagens que marcam a memória da cidade são traduções das relações de amizade típicas de uma cidade de interior. A partir dos desenhos, a autora individualiza os traços das mulheres presentes nas lembranças que fizeram parte de sua vida.



Imagens 13, 14 e 15. Moradoras da cidade de Nova Palmeira. Fonte: Arquivo de Dona Ozita.

Essa história, contada pelos próprios habitantes, expõe como a memória dos lugares, do cotidiano e das relações pessoais estão intimamente ligadas com a narrativa vivida, contada e ouvida por gerações sobre os fatos ocorridos. Conforme explicita De Certeau (1996), os gestos e os comportamentos dos moradores das cidades são arquivos de sua história, representando o passado selecionado e reempregado nos usos do presente. Reconstroem o cotidiano diário da paisagem urbana e descortinam narrativas inomináveis que estruturam a experiência da cidade.

A narrativa da cidade foi consubstanciada também em forma de hino, em que são relatados os acontecimentos e características do povo, de autoria da conterrânea Dona Maria da Guia Bezerra Pinheiro.

Quadro 9. Hino da cidade de Nova Palmeira

Hino da Cidade

Eis que um dia parece povoado,
 Um pedacinho de terra tão esquecida,
 Na região do seridó paraibano,
 Se aglomerando nossa gente tão querida,
 Homens bravios na luta foram engajados,
 Se dedicando com força tão desmedida,
 Louvor e Glória aos nossos antecepasados,
 Os heróis abnegados,
 Exemplos prá nossas vidas.
 Salve o Berço que nos deu acalanto,
 Terra Mãe que nos viu nascer,

De Deus a fé em teu solo foi plantado,
 E seu povo irmanado
 Tem que a fazer florescer. (Refrão)

Hoje cidade já então mais transformada,
 Teu solo rico tem que ser mais explorado,
 Teu povo simples,
 Gente humilde que te ama,
 Precisa ser, muito mais beneficiado,
 Fonte Raiz, és o chão de nosso chão!
 Crescer precisas em proporções verdadeiras,
 Te prometemos ter maior dedicação,
 és amor, és tradição,
 Avante Nova Palmeira!

O hino traduz a história de bravura e de luta do povo e glorifica a terra amada por gente simples e abençoada por Deus. Relata e rememora a luta dos antepassados para construir a cidade, dedicando-lhes o título de “heróis” e “exemplos” para as suas vidas. Na segunda parte, exalta-se o tempo moderno em que o solo deve “ser mais explorado”, “mais bem beneficiado” e a cidade “crescer em proporções verdadeiras”. Essa dualidade entre passado e presente aglutina a história da formação do povo nova-palmeirense a partir do trabalho de seus antepassados e “do povo simples e humilde” que trabalha para a expansão da cidade e da riqueza cultural de seu povo. Os últimos versos sintetizam toda a narrativa da cidade com os elementos de amor, tradição e modernidade: “és amor, és tradição, Avante Nova Palmeira!”.

A memória dos tempos vividos na cidade é aclamada por Dona Maluza, na poesia que escreve a Dona Ozita, abaixo apresentada.

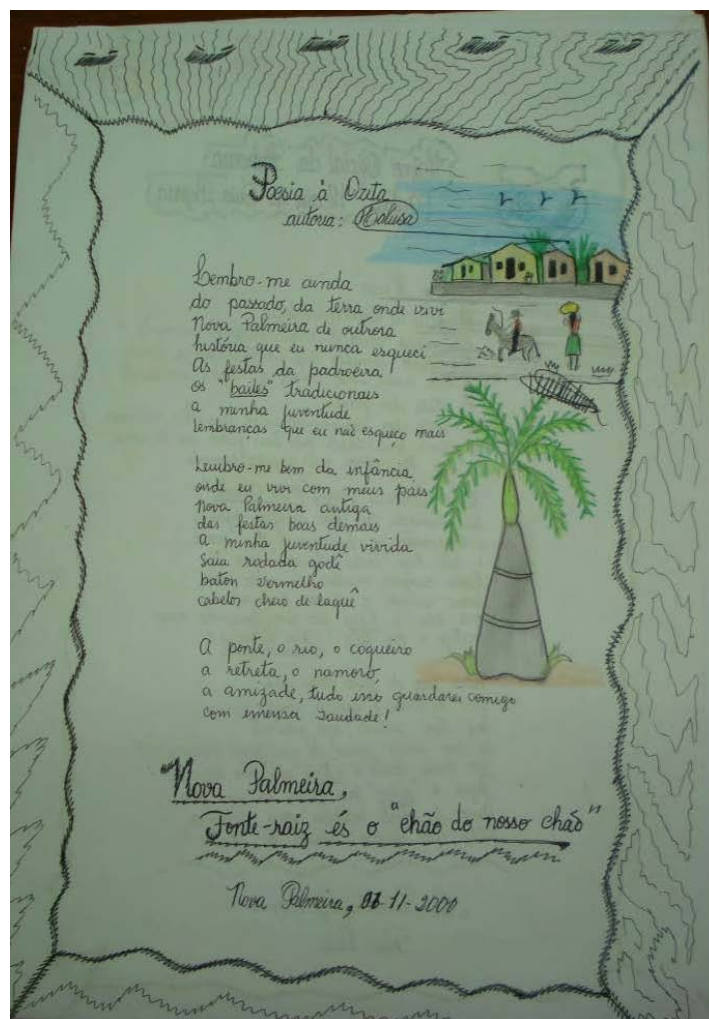


Imagem 16. Poesia à Dona Ozita. Fonte: Arquivo de Dona Ozita.

Na poesia, a autora evoca um passado vivido, não esquecido, guardado na lembrança e na saudade, da memória do cotidiano da juventude e da infância em que faziam parte festas, “bailes” tradicionais, saia rodada godê, batom vermelho, cabelos com laquê, os lugares de encontro como a ponte, o rio, o coqueiro, a retreta, o namoro, a amizade.

A discussão sobre o papel da memória para os velhos é desenvolvida por Halbwachs (2006) e por Eclea Bosi (1994), a partir dos postulados de Bergson. Segundos os autores, a memória atualiza a relação do passado com o presente e, simultaneamente, intervém no processo atual das representações dos papéis sociais. São os velhos que têm a “função” de perpetuar as lembranças e tradições da sociedade. Ao

lembrar, eles refazem, reconstroem e repensam o passado, ocupando-se consciente e atentamente do que viveram, conteúdos mesmo das suas vidas.

A narrativa dos momentos da juventude que viveram juntas, autora e receptora do manuscrito acima, é o testemunho dos modos de lembrar o passado: é a memória compartilhada por ambas. Essas recordações representam o cotidiano feminino no mundo público, o contato com a sociedade, com o casamento, com as relações sociais: são recuperados os mapas das relações sociais que caracterizam o espaço público e privado.

A história e a memória da cidade de Nova Palmeira são compostas de números pesquisados por institutos técnicos e construídas a partir da lembrança dos habitantes, que, de acordo com Halbwachs (2006) e Zumthor (1993), constroem teias de relações entre os lugares, os acontecimentos, o cotidiano vivido e lembrado, as narrativas ouvidas, sentidas e lidas, que constituem as marcas da identidade de um povo que luta pelos seus valores e preserva sua história, registrando suas subjetividades na voz ou na escritura.

2.1 Espaço e tempo: do cotidiano público ao privado

Assim como a história, a memória e as narrativas sobre a cidade de Nova Palmeira, os cotidianos no âmbito público e privado também são narrados pela lembrança de seus habitantes que fixam no oral ou no escrito as marcas identitárias da suas vidas.

Oliveira (2007) relata suas memórias dos espaços que se entrecruzam no cotidiano da cidade de Nova Palmeira, narrando os acontecimentos que marcaram a história de seus moradores. A partir das narrativas contadas pelo autor são relembrados acontecimentos nos espaços públicos e privados da cidade como: a feira livre iniciada em 20.11.1875 em que se vendiam frutas, legumes, carnes e outros insumos necessários à população e onde se contavam histórias, fofocas, declamavam-se poesias populares, cantavam-se músicas, dançava-se, etc.; narrativas como as histórias do carro de Chico

Ponte, que assombrava a população², dos cachorros Fumaça e Manchete que acompanhavam os meninos na rua. O autor conta também os acontecimentos, como o João Redondo de Basto, única atração cultural da época, as travessuras que as crianças faziam com ele, a chegada dos aviões na inauguração do campo de pouso e a primeira televisão que chegou à cidade, onde as pessoas se reuniam para assistir.

Para Manguel (2001), as narrativas podem ser constituídas de/por imagens que apresentam à nossa consciência uma lembrança. Quando se lê uma imagem, seja pintada, esculpida, fotografada, edificada ou encenada, atribui-se a ela o aspecto temporal da narrativa. Expande-se o que é restrito por uma moldura e, a partir das narrativas de histórias, atribui-se às imagens invariáveis uma existência longa e inesgotável.

A rua Almiza Rosa, principal e primeira rua da cidade, foi e é o palco da maioria dos acontecimentos públicos ocorridos na cidade.



Imagens 17. Rua Almiza Rosa na década de 2000. Fonte: www.novapalmeira.com

As festas públicas, como o carnaval, sempre foram características da cidade de Nova Palmeira. Para Bakhtin (1987), no carnaval todos são considerados semelhantes e se inserem provisoriamente no reino utópico da universalidade, liberdade e fartura: acontece a vitória de uma libertação efêmera da verdade e do regime dominantes, abolindo-se as relações hierárquicas, normas e interditos.

² Na década de 1960, Chico Ponte morava em uma comunidade rural e tinha um carro que transportava as pessoas para as feiras livres das cidades vizinhas. Após o seu falecimento, as crianças que brincavam em frente à Igreja e ao cemitério, começaram a avistar uma luz de farol de carro vindo (e nunca chegando) pela estrada, que ficava entre a Igreja e o cemitério. Como não havia luz elétrica e poucos moradores possuíam automóveis, o povo da cidade começou a achar que as luzes dos faróis eram a assombração do carro de Chico Ponte, criando-se medo e terror nos habitantes.

O carnaval aparece como uma válvula de escape para as tensões do cotidiano, permitida, controlada e estimulada pelos grupos dominantes. Segundo Soihet (1998), as festas carnavalescas não acontecem de modo homogêneo em todo o Brasil. Em cada região, o carnaval percorre seus caminhos e particularidades: enquanto no Rio de Janeiro destacam-se as escolas de samba, nas cidades de interior do Nordeste, em meados do século XX, notadamente, eram realizados os bailes carnavalescos com a presença de “foliões” fantasiados ou com roupas padronizadas, “marchinhas” de carnaval, músicas do ritmo “samba” e bebidas alcoólicas, que tinham a função de “desviar” para a alegria, a liberdade, a abundância, crítica aos regimes e verdades vigentes, como disposto na imagem abaixo, de um baile de carnaval na cidade de Nova Palmeira em 1977.



Imagem 18. Carnaval de 1977. Fonte: www.novapalmeira.com.

Para Alberto Manguel (2001), nenhuma narrativa ocasionada por uma imagem é definitiva ou exclusiva. Elas representam um olhar sobre o objeto, um retrato cujo padrão foi recortado das memórias da cidade. As imagens constituem um registro de um momento, em uma dada época e em determinado tempo, flagrado pelo expectador-autor.

As imagens do cotidiano na cidade de Nova Palmeira marcam acontecimentos públicos que se inserem na narrativa da sua história. Uma tradição do cotidiano da cidade, registrado por imagens, eram os desfiles de 07 de setembro, comemoração dos festejos da Independência do Brasil, como forma de ressaltar o patriotismo e as relações com a identidade nacional. Na imagem seguinte, várias moças desfilam e marcham em

cerimônias cívicas, na cidade, com vestes padronizadas, tipo fardas; ao redor, encontram-se os expectadores, adultos e crianças.

Essa imagem tem uma retórica eloquente por mostrar o cenário da cidade e seu “ethos”, destacados dos signos; a materialidade do discurso e o enunciado apontam o compartilhamento das festas, na cidade de Nova Palmeira, e uma unidade da exemplificação da incorporação imaginária de um “grande” evento cívico pelos sujeitos sociais, desvelando, assim, a teatralidade (ZUMTHOR, 2000) das festas de rua de uma pequena cidade.



Imagem 19. Desfile de 07 de setembro. s/d. Fonte: www.novapalmeira.com

Os concursos de beleza, em que se louvava a “graça” e o “encanto” das moças nova-palmeirenses, constituíam-se como fundamental aspecto da sociedade. Neles, as moças buscavam “mostrar” seus atributos físicos, como símbolos de jovialidade, feminilidade, encanto. Esses predicados são “ethos” importantes para a conquista de um “bom” marido e uma boa família, uma vez que a beleza e a saúde da mulher “garantem” uma boa descendência.

Esses concursos de beleza são enunciados fiadores da vigência de um ethos, correspondente ao que Maingueneau (2008) classifica como modo de gestão do discurso. Um “ethos” que implica o corpo como enunciado, colocando o sujeito no mundo (ZUMTHOR, 2000), implicando uma continuidade dos papéis femininos.



Imagem 20. Concurso de beleza, cuja vencedora foi Marlene Brandão. 29 de dezembro de 1963. Da esquerda para a direita: Odiza, Ceição, Osmarise, Tedinha, Marlene Brandão, Do Carmo, Maluza, Bezita e Nazaré de Chico Pequeno. Fonte: www.novapalmeira.com

Os acontecimentos nacionais passaram a fazer parte do cotidiano da cidade pelos meios de comunicação como o rádio. No início do século XX, a “conexão” com o mundo externo dava-se a partir dos viajantes que iam à cidade de Campina Grande e traziam de lá as notícias do Brasil e, algumas vezes, do mundo. As informações também eram relatadas através de correspondências públicas, como o telegrama, e privadas, como a carta pessoal. A partir da segunda metade do século XX, a televisão passou a informar os acontecimentos históricos, políticos e sociais do Brasil e mundo.

As manifestações sociais sempre eram comemoradas pelos habitantes que se reuniam para celebrar juntos. A seguir, tem-se o registro da Copa do Mundo de 1958, realizada na Suécia, com a Seleção Brasileira se sagrando campeã, configurando seu primeiro título em uma Copa do Mundo, ao derrotar a Seleção da Suécia. A união em volta de um torneio de futebol, considerado símbolo da sociedade brasileira, aponta para as relações sociais na cidade de interior, cujos acontecimentos são partilhados e vivenciados conjuntamente pelos habitantes.



Imagem 21. Copa do mundo 1958. Fonte: www.novapalmeira.com

As campanhas políticas para disputa dos cargos de Prefeito e Vereador, até os dias atuais, são momentos de importante empenho público da população que “veste a camisa”, ocasionando brigas públicas e privadas entre famílias, uniões e desuniões, apostas. Abaixo, aparece uma campanha política da década de 1980.



Imagem 22. Campanha Política de Luís Medeiros (Lula) e Osmar. Fonte: www.novapalmeira.com

Segundo Manguel (2001), as memórias tornam-se visíveis através de imagens ou de monumentos que servem como lembretes e advertências, como ponto de partida para o pensamento ou ação. A imagem como memória configura-se como texto de uma narrativa daquilo que ela representa. As imagens do cotidiano do município relatam as histórias vividas pelos seus habitantes, registrando os momentos de convivência pública.

O cotidiano da cidade de Nova Palmeira demonstra as relações sociais que circulam em uma cidade de interior, com a presença de trocas de experiências e de lembranças pelos habitantes. As relações de amizade e de afeto transportam para o cotidiano da cidade aspectos da vida pública, como as manifestações nacionais, cívicas, populares, e aspectos da vida privada, como as relações pessoais de beleza e feminilidade atreladas ao mundo do lar. Estas pontuações sobre a vida cotidiana de Nova Palmeira não são apenas matéria de evocação, mas são essenciais, como materialização para se entender a performance das mulheres cozinheiras (ZUMTHOR, 2000).

2.1.1 Brincando e aprendendo a cozinhar

O cotidiano das crianças da cidade sempre esteve presente no âmbito público, em que se usavam as brincadeiras populares, como “bola de gude”, futebol, para os meninos e “cozinhado”, para as meninas. As colônias de férias reuniam as crianças em um espaço público para promover jogos e brincadeiras durante o período de descanso. A imagem abaixo, registrada na Rua Almiza Rosa, mostra as crianças na 1ª colônia de férias da cidade, em 1982.



Imagem 23. Colônia de férias em 1982. Fonte: www.novapalmeira.com

As brincadeiras populares sempre fizeram parte do cotidiano feminino na cidade. Constantemente, brincadeiras relacionadas ao trabalho doméstico feminino, como o cuidado com as “filhas-bonecas”, a prática do “cozinhado”, a brincadeira de “casinha” com as colegas, pontuam os papéis sociais da formação da mulher como “dona do lar”. Desde pequenas, elas são “treinadas” para o trabalho na casa, na cozinha e para a maternidade.

As histórias da vivência diária na cidade revelam mapas das relações cotidianas urbanas, revelando uma “cidade invisível”, produto dos relatos das memórias da infância e dos acontecimentos sociais, tonando-a mítica. Segundo De Certeau (1996, p. 200):

As histórias sem palavras do andar, do vestir-se, de morar ou do cozinhar trabalham os bairros com ausências; traçam aí memórias que não têm mais lugar – infâncias, tradições genealógicas, eventos sem data. Este é também o “trabalho” dos relatos urbanos. Nos cafés, nos escritórios, nos imóveis eles insinuam espaços diferentes. Acrescentam à cidade visível as “cidades invisíveis” de que fala Calvino. Com o vocabulário dos objetos e das palavras bem conhecidas, eles criam uma outra dimensão, sempre mais fantástica e delinquente, terrível ou legitimante. Por isso, tornam a cidade “confiável”, atribuindo-lhe uma profundidade ignorada a inventariar e abrindo-a a viagens. São as chaves da cidade: elas dão acesso ao que ela é, mítica.

As descrições das brincadeiras de cozinhado descortinam as relações sociais no contorno da cidade, constituindo narrativas da suas memórias e dos papéis sociais femininos.

As lembranças do passado e da infância são, segundo Halbwachs (2006), imagens construídas pelos assessorios disponíveis no conjunto das representações fixadas na nossa consciência. Mesmo que as recordações de um fato antigo pareçam claras, elas não são as mesmas imagens que experimentamos na infância, porque os nossos valores, idéias e conhecimentos se modificaram com o passar dos anos. O que resta é uma “imagem” atual do que se viveu na infância.

Essas lembranças povoam as memórias das mulheres, sujeitos da pesquisa, quando recordam as brincadeiras e a presença da cozinha na infância. A senhora Dona Marizete relata que:

[aprendi a cozinhar] brincando de cozinhado. Minha mãe fazia o aniversário dos mais velhos e as moelas, os fígados da galinha eu torrava aqui onde a gente chamava antigamente no oitão da casa, na lateral da casa... não tinha outra casa. A gente pegava botava duas, três pedras, lenha e cozinhas.

Chamava “brincar de cozinheiro”. E por aí vai... aí arroz, a gente fazia arroz de leite e depois juntava todas as amigas e ia comer.

Dona Edneide confirma a prática da brincadeira de “cozinheiro” e as lembranças da infância:

Bom, eu iniciei quando eu era criança... eu sempre gostei muito de brincar de cozinheiro. Juntava uma turma e a gente sempre saía... que tinha por trás aqui muita algaroba (ainda tem). A gente se juntava, a gente tinha umas panelinhas de barro e a gente brincava muito. Era a brincadeira predileta minha. Até hoje eu tenho saudade, de verdade.

Dona Veruska relata como começou a cozinhar e como a educação feminina para o cuidado com o lar, com a comida e com os filhos (representados pelos irmãos pequenos) começa desde criança a partir da mãe ou de uma figura materna:

Eu comecei muito cedo. A minha mãe tinha um monte de menino e eu já comecei a ajudar ela cozinhando. *Com 10 anos eu já ajudava ela a cozinhar. Foi ela que me ensinou:* dizia como era pra fazer, as coisas tudo lavadinha, tinha que lavar as panelas primeiro para poder botar ali emborcadinho, mas tinha que lavar. Aí eu fui aprendendo, *depois eu casei e continuei do mesmo jeito na cozinha aí quando eu fui trabalhar.* (grifos nossos).

Esses relatos demonstram como as práticas da culinária fazem parte do imaginário feminino desde as primeiras idades. As brincadeiras femininas geralmente estão ligadas ao cotidiano do espaço privado da cozinha, à maternidade e ao cuidado com a casa.

De acordo com os depoimentos, depreende-se que o trabalho na cozinha está presente no cotidiano feminino desde a infância. Os papéis sociais da mulher são construídos historicamente e desenvolvidos ao longo da sua vida familiar, conforme depreende Matos (2002, p. 138; 162):

Desde muito cedo as crianças de famílias pobres, particularmente as meninas, eram introduzidas nos trabalhos domésticos, cozinhando, lavando, passando e cuidando dos irmãos menores. Essa necessidade fazia com que ainda na infância as meninas fossem treinadas para o trabalho de criadas, ofício considerado tipicamente feminino. (...) As fronteiras, para essas mulheres, entre o mundo do trabalho e o da vida privada não eram muito nítidas, pois entre esses dois mundos havia uma complexa relação de complementariedade.

Esses papéis sociais femininos ligados ao trabalho doméstico são evidenciados por Perrot (2005) ao citar o elogio da dona-de-casa no discurso dos operários franceses no século XIX. Assim como os discursos dos operários franceses, essas ideias também se repetiam em vários outros espaços e sociedades durante essa época. Segundo eles, o destino da mulher deveria ser a família, a costura e os tecidos, enquanto ao homem caberia a madeira e os metais. Segundo o operário Proudhon “as funções da mulher inscrevem-se em sua conformação: uma vagina para receber, um ventre para carregar, seios para amamentar – como os pedaços dos melões – marcam seu destino, feito pelo homem e pelo filho. Nenhum lugar além do lar”. (PERROT, 2005, p. 173).

Os operários franceses do século XIX entendiam que o lugar da mulher era o trabalho doméstico no lar, a educação dos filhos, cuidados com as tarefas da casa, além de atividades como costurar e cozinhar. As mulheres não deveriam fazer qualquer trabalho contrário à delicadeza de seu sexo.

A partir do início do século XX, a maioria dos lares brasileiros necessitou de um complemento financeiro das mulheres, precisando que chegassem ao trabalho remunerado público. Entretanto, o trabalho do lar não ficou renegado. Ao contrário, as mulheres acumularam uma dupla jornada, dentro e fora de casa. O exercício remunerado feminino passou a ser essencial para o equilíbrio do orçamento familiar, servindo como complemento da obrigação masculina de alimentar a família.

A preparação para esse atributo feminino do cuidado com a casa começa desde cedo. Cabe às mães “preparar” suas filhas para o casamento e a consequente administração do novo lar. O exercício da maternidade é cultivado pelas meninas por meio das brincadeiras e também pelo cuidado com os irmãos pequenos. Não raras vezes, muitas meninas tiveram que assumir o cuidado da casa e dos irmãos para ajudar sua mãe. As filhas que não casam ficam destinadas ao cuidado do lar e dos pais quando a mãe não mais puder exercer tais funções.

No século XX, as famílias da cidade de Nova Palmeira viam no casamento a maneira “digna” de construção dos laços matrimoniais e costumavam oferecer suas filhas ainda cedo.



Imagem 24 e 25. Casamento de Antônio Bezerra com Neném Bezerra em 1938 e de Osmar e Guia em 1968, respectivamente. Fonte: www.novapalmeira.com

Ao redor do casamento se constitui uma cerimônia de celebração da felicidade dos noivos, testemunhada por dezenas de pessoas, familiares e amigos. O casamento simboliza o início da vida adulta da mulher que passa a adquirir um lar em que deve administrar e constituir uma família.

Daniel e Cravo (2005) afirmam que, em boa parte das cerimônias de casamento em nossa sociedade, a figura da comida está presente, já que existe algum tipo de comensalidade, e, em outras sociedades, o próprio casamento garante ao indivíduo o modo de acesso ao alimento. Isso ocorre porque a cerimônia do casamento provoca distribuição de alimentos pelos noivos e suas famílias, através do festejo, como também a formalização garante, em tese, à mulher e à sua descendência o sustento durante toda a vida, pois compete ao homem fornecer alimentos para casa, enquanto à mulher cabe convertê-los em comida.

Depois de casadas, as mulheres devem trabalhar para manter o equilíbrio do lar, utilizando sua formação maternal e doméstica adquirida pelos ensinamentos da mãe. Segundo De Certeau (1996, p. 203), “o território onde se desdobram e se repetem dia a dia os gestos elementares das “artes de fazer” é antes de tudo o espaço doméstico, a casa da gente”. É no espaço privado que se trabalha: cuidado com a nutrição, entretenimento, e a convivialidade que dá contorno humano à passagem dos dias e da convivência familiar.

Para Perrot (1991), as mulheres, excluídas de qualquer participação nos negócios e na vida pública, reinavam no espaço privado pelo sistema da etiqueta, das regras da “sociedade” e da “temporada”. Em meados do século XIX, na imaginação inglesa, a casa realmente era o local das doçuras e delícias que, frequentemente, era registrado em

cadernos, como forma de memórias para instruir às filhas. Esse local era percebido de formas diferentes pelos homens e pelas mulheres. Os homens podiam mesclar as preocupações, temores e profundas satisfações da vida pública aos encantos recolhidos do lar. Entre as mulheres raramente existia essa dualidade: possuíam apenas e exclusivamente o lar, quadro “natural” de sua feminilidade.

No Brasil, Falci (2006) revela que no sertão nordestino do século XIX, a mulher de elite, mesmo com certo grau de instrução, estava restrita à esfera do espaço privado, pois a ela não se destinava a esfera pública do mundo econômico, político, social e cultural. A mulher não era considerada cidadã política. Muitas filhas de famílias abastadas nasceram, cresceram, casaram e, em geral, morreram nas fazendas de gado. Raramente aprenderam a ler, no entanto, aprendiam a arte de bordar em branco, o crochê, o matiz, a costura, a música, a culinária. Esse ambiente era propício para a elaboração de cadernos de receita como memória de família, aprendida e repassada entre as gerações

O primeiro Código Civil do Brasil, de 1916, retirava da mulher casada a sua capacidade civil, ou seja, o seu marido deveria conceder autorização para que ela pudesse trabalhar, fixar residência e utilizar serviços financeiros. A mulher “desonesta”, que se casava sem ser mais “virgem” poderia ser abandonada pelo marido e seu casamento ser anulado. A mulher casada era considerada juridicamente incapaz, não podendo exercer direitos civis, como as crianças, os “deficientes mentais” e os mendigos.

A primeira proposta de código eleitoral que contemplou os direitos políticos femininos foi realizada pelo governo provisório de Getúlio Vargas, mas restringia o voto feminino: só estariam aptas a votar as mulheres solteiras e viúvas acima de 21 anos e as casadas com a autorização dos maridos. As líderes dos movimentos feministas reivindicaram a retirada de tais limitações para permitir o voto universal feminino. O novo Código Eleitoral, promulgado em 1932, derrubou os obstáculos e garantiu às mulheres o direito de votar e serem votadas, exercido, pela primeira vez, na eleição da Assembléia Nacional Constituinte de 1934.

Os direitos adquiridos pelas mulheres, no campo civil, político e trabalhista, anunciaram mudanças nos seus comportamentos e nos seus cotidianos. Entretanto, mesmo participando mais ativamente do mundo público, o espaço privado da casa

continuou a fazer parte do seu cenário de vida, perpetuado a partir dos ensinamentos e brincadeiras desde os primeiros anos de existência.

A memória culinária da infância e da vida adulta revela a linguagem alimentar que, segundo Montanari (2008, p. 12) “representa identidades, posições sociais, gêneros, significados religiosos e, por isso, ela é ostentória e cenográfica”. A comida vence o tempo e o espaço, transportando os alimentos de sua origem para locais distantes, proporcionando as trocas culturais de sabores.

O processo de instrução das meninas para a administração do lar e da cozinha revela os papéis sociais femininos construídos historicamente e repassados por gerações. Desde crianças, as meninas são “preparadas” para o trabalho doméstico, casamento e maternidade, cujos ensinamentos são treinados durante anos nas brincadeiras infantis femininas, como o “cozinhado” e a brincadeira de “casinha”.

2.2. Tempo/espaço: o antigo e o contemporâneo na cidade

Nas décadas de 1980, 1990 e 2000, época da escrita dos manuscritos culinários do *corpus* desta pesquisa, algumas inovações trouxeram para a cozinha diferenças na arte de preparar a comida constituindo revoluções que promoveram diferenças nos modos de conceber o tempo e o espaço.

Essas décadas assistiram a uma transformação tecnológica dos utensílios da cozinha, que vieram facilitar o manejo e o preparo dos alimentos. Três dessas invenções foram o refrigerador, o liquidificador e o forno microondas.

O primeiro refrigerador doméstico foi produzido nos Estados Unidos em 1913, por Fred W. Wolf Junior, e foi chamado de Domelre (Domestic Electric Refrigerator). Entretanto, o sucesso mundial do aparelho só veio em 1927, com o modelo da General Electric (Monitor-Top). O primeiro refrigerador produzido no Brasil foi em 1947, mas só em 1950 é criada a CONSUL, primeira fábrica de refrigeradores do Brasil, na cidade de Joinville/SC. O refrigerador ocasionou uma revolução no trabalho na cozinha, permitindo a conservação dos alimentos. Com o surgimento da geladeira, foi possível manter os alimentos úteis por mais tempo, inclusive a comida fruto do trabalho na

cozinha. Dona Diná confirma a importância da utilização da geladeira para a conservação da massa que faz para as “coxinhas”: “até 30 dias eu posso botar ela na geladeira, sem ser no congelador. Cada dia mais que passa ela fica melhor”. Portanto, não há necessidade de fabricar a massa diariamente. Por trinta dias, a massa fica conservada na geladeira, melhorando de sabor, acarretando praticidade e economia de tempo ao trabalho na cozinha.

A concepção da idéia de comidas congeladas, a partir da década de 1940, criou novas bases para a culinária no mundo, permitindo o armazenamento por mais tempo e o cozimento quase instantâneo das comidas.

O liquidificador surgiu em 1904, na Inglaterra e nos Estados Unidos e foi amplamente difundido no Brasil em meados do século XX. A facilidade que trouxe o liquidificador e a batedeira facilitou o trabalho na cozinha, pois garantiu mais simplicidade no preparo dos alimentos e menor gasto de tempo.

O forno microondas, que utiliza ondas eletromagnéticas com comprimentos de onda entre 1 mm e 1 m, apareceu em 1946, mas, foi no final do século XX, que se tornou útil nas casas, tornando o aquecimento dos alimentos mais prático, pois não há mais a necessidade de aquecimento no fogo, que gasta tempo e suja panelas.

As revoluções ocorridas na cozinha, com o surgimento de novos utensílios, possibilitam melhores condições para o armazenamento e a conservação dos alimentos e disseminam a prática da cozinha a várias pessoas, facilitando o manuseio dos equipamentos culinários.

Todas essas transformações na cozinha são fruto de uma modificação no tempo, ocasionada pela contemporaneidade. No final do século XX e início do século XXI, uma nova era de “tempo” surgiu. A modernidade líquida (BAUMAN, 2001) torna o mundo rápido, prático e sem tempo, e pressupõe uma vida líquida que, segundo Bauman (2007, p. 8, 9, 15):

é uma vida precária, vivida em condições de incerteza constante. (...) A vida líquida é uma sucessão de reinícios, e precisamente por isso é que os finais são rápidos e indolores, sem os quais reiniciar seria inimaginável, tendem a ser momentos mais desafiadores e as dores de cabeça mais inquietantes. (...) A vida numa sociedade líquido-moderna não pode ficar parada. Deve modernizar-se ou perecer. (...) Velocidade, e não duração, é o que importa.

As mudanças nas concepções de tempo instauram, também, novas percepções para o espaço. Com a instauração dos meios de comunicação, os espaços tornam-se cada vez mais instáveis e fluidos.

Desde 1500, com a “descoberta” do Brasil, as trocas culturais entre índios, portugueses, negros e imigrantes europeus promoveram inúmeras mesclas entre as culturas que se refletem na culinária brasileira apresentando uma mistura de sabores, de temperos, de ingredientes, de técnicas. A “miscigenação” da culinária brasileira levou à criação de sabores novos e regionais, inaugurando uma cozinha local e global (CASCUDO, 2004).

No final do século XX, assiste-se à revolução da informática que promete diminuir as fronteiras do espaço e aproximar as pessoas que se encontram separadas por quilômetros de distância.

Os cadernos de receita culinária demonstram as transformações que a contemporaneidade acrescenta na tradição cultural da sociedade. Mesmo com as máquinas de datilografar, computador, com os novos utensílios trazidos pelo mundo moderno, a tradição dos manuscritos sinaliza a relação das memórias pessoais com o texto escrito de cada mulher, relação bastante influenciada por uma memória coletiva, que demonstra a afinidade e o envolvimento da mulher com seu mundo e com a sociedade.

Novas identidades e representações femininas estão sendo constituídas no enlace da tradição com a contemporaneidade, de acordo com o entrecruzamento dos discursos que os compõem. O tempo atual apresenta suas marcas nos cadernos a partir de traços midiáticos e das novas identidades femininas, ligadas à emancipação, trabalho fora de casa, rapidez e liquidez do mundo moderno.

Os cadernos do *corpus* contêm muitas receitas e informações advindas da sociedade midiática, confirmando a relação com os discursos que circulam na mídia escrita e televisiva.

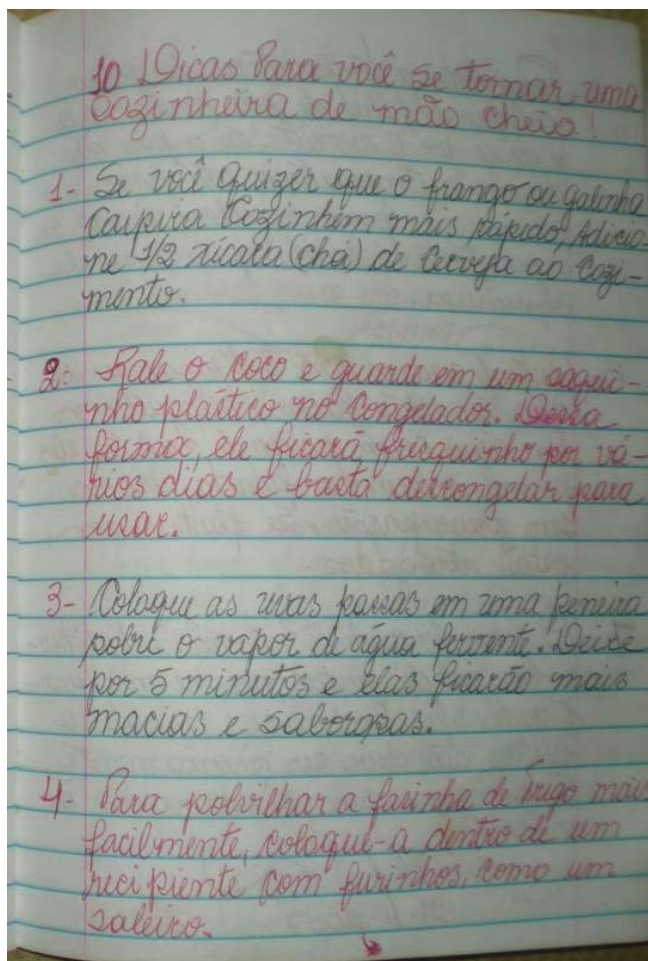


Imagem 26. Caderno 06, de Dona Marizete

Nesta imagem, há uma inscrição de “10 dicas para você se tornar uma cozinheira de mão cheia”. As estruturas temática, linguística e textual, típicas de uma linguagem jornalística ou midiática escrita (revista, livro ou jornal) ou oral (televisão ou rádio), que visa passar a informação de maneira adequada ao público a que se destina, neste caso, às mulheres que querem se tornar boas cozinheiras, apontam para a origem desse texto. A utilização da escrita cursiva e da mescla de cores primárias das canetas pressupõe um destaque para cada “dica” e uma organização textual própria da autora. A escolha do texto ressalta a preocupação da autora do manuscrito em tornar-se uma cozinheira “de mão cheia” para exercer o seu trabalho na cozinha.

Outra característica da contemporaneidade – não apenas dela – é o contato entre línguas estrangeiras, amplamente difundido através dos meios de comunicação de massa. A imagem do caderno que se segue contém o emprego de receitas e palavras estrangeiras. São oferecidas duas receitas: “gelado de *coconut*” e “flan de *coconut*”, em que são utilizadas duas palavras de origem inglesa, “*coconut*” (coco) e “*flan*” (torta).

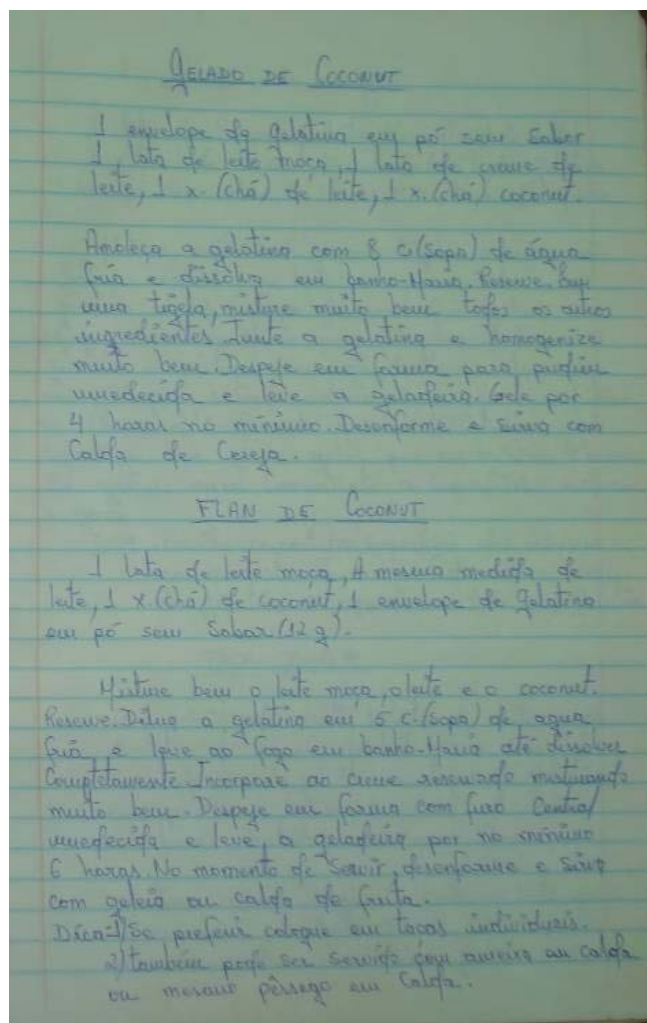


Imagem 27. Caderno 02, de Dona Edneide.

O uso de expressões estrangeiras sinaliza o empréstimo linguístico, caracteriza relações de *status* e demonstra símbolos de poder a partir da aquisição de técnicas e saberes elitizados, facilitados pelas tecnologias midiáticas, embora a cidade de Nova Palmeira não acompanhe o ritmo do tempo atual.

A influência da contemporaneidade nos cadernos de receita é discutida por Montanari (2008) ao revelar que a interferência dos discursos da modernidade nos cadernos de receitas das décadas de 1980, 1990 e 2000 se justifica porque o gosto e os sabores são escolhas individuais determinadas por gostos sociais.

Igualmente, na imagem abaixo, pode-se observar como os manuscritos culinários apontam as marcas do tempo contemporâneo, além da mídia televisiva e escrita, através dos produtos destinados aos consumidores. Nessas mercadorias, os rótulos anunciam

receitas que têm como objetivo evidenciar o “marketing” das marcas que representam. Essas “coerções” adentram nos lares e no cotidiano formando novas técnicas e sabores na cozinha, com a finalidade de homogeneizar as práticas culinárias, de norte a sul do país, “apagando” as especificidades locais e individuais e os segredos das receitas das autoras que desempenham a atividade na cozinha.

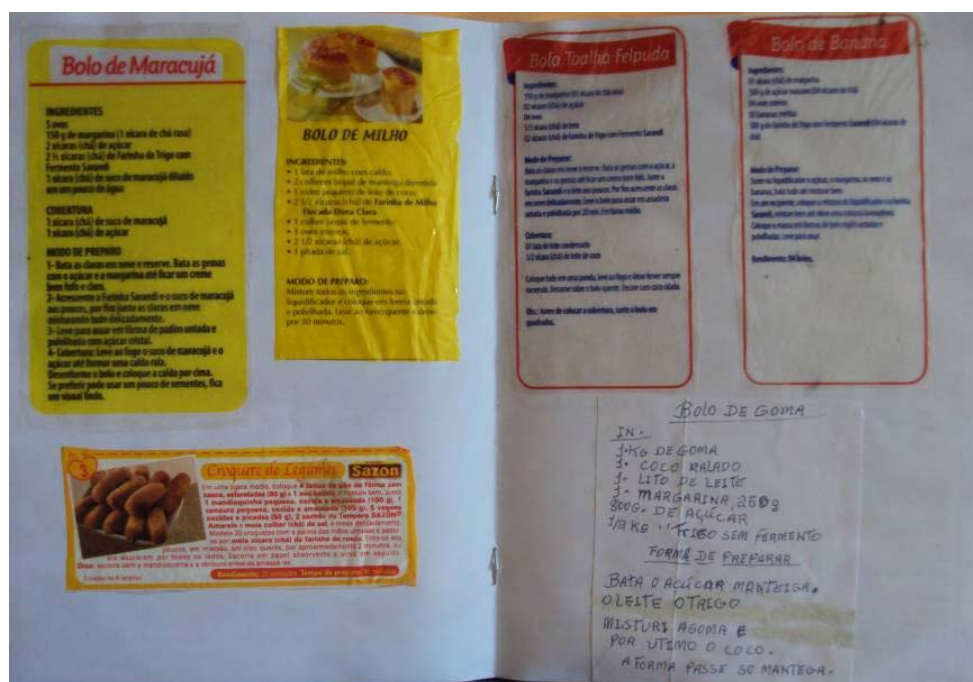


Imagem 28. Caderno 07, de Dona Veruska.

Os cadernos guardam as memórias das cidades como finalidade de arquivar a história de seu povo. Do antigo ao contemporâneo, objetiva-se conservar a identidade cultural, movimentada pelo trabalho feminino, pela escolaridade e pelas escolhas das receitas.

A relação entre o antigo e o recente é discutida por Le Goff (2003) ao expor que tradicionalmente os “antigos” foram vistos como os defensores das tradições, enquanto os “modernos” se anunciam pela inovação. A problemática dessa relação refere-se ao que Amadou Hampaté Ba declarou em 1965:

quem diz “tradição” diz herança acumulada durante milhares de anos por um povo, e quem diz “modernismo” diz gosto e até mania pelo que é atual. Não penso que tudo o que é moderno seja sempre um progresso absoluto em relação aos costumes transmitidos de geração para geração, até hoje. O modernismo pode ser um progresso ou uma regressão sob esse mesmo aspecto. (...) A tradição não se opõe ao progresso; procura-o, pede-o. (apud LE GOFF, 2003, p. 193).

Os manuscritos culinários fixam uma memória da tradição que coexiste com as transformações sociais atuais, sem que haja uma “separação” tênue. Nos cadernos de receita, o antigo e o atual se mesclam para reconhecer as identidades culturais femininas, a partir do percurso de sua história.

Os contatos culturais estabelecidos no século XX por meio do aumento do comércio, das viagens e de mídias como a televisão, o cinema e o rádio, de acordo com Stearns (2007), alcançam os cadernos de receita onde são impressos marcas da industrialização, da economia e das novas relações de trabalho feminino e novas conformações familiares. A dupla jornada trabalhista das mulheres, no seio privado e público, constrói novos parâmetros de tempo e espaço para as mulheres, modificando suas relações sociais na cidade. As cinco mulheres, cujos cadernos compõem a *corpora* dessa pesquisa, assumem essa dupla atividade: ao passo que trabalham na cozinha de casa, exercem atividades fora dela, como forma de complementar a renda familiar, diante dos pequenos salários recebidos em ambas as atividades.

Os novos parâmetros sociais na atualidade são resultado de milhares de anos de trocas culturais entre as sociedades que tornaram as nações modernas em híbridos culturais, relativizando-se as relações do global e do local, segundo Hall (2006). Por isso, o autor explica que parece duvidoso que as marcas do tempo contemporâneo destruam as identidades nacionais. É possível que se produzam, concomitantemente, novas identificações “globais” e novas identificações “locais”.

A coexistência dos sinais da contemporaneidade e da tradição, assim como do “global” e do “local”, pode ser visualizada nos cadernos de receita culinária da cidade de Nova Palmeira, embora ela não acompanhe a velocidade de todos esses acontecimentos.

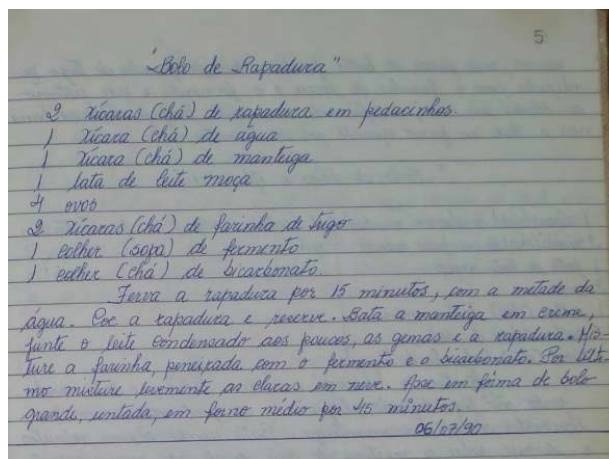
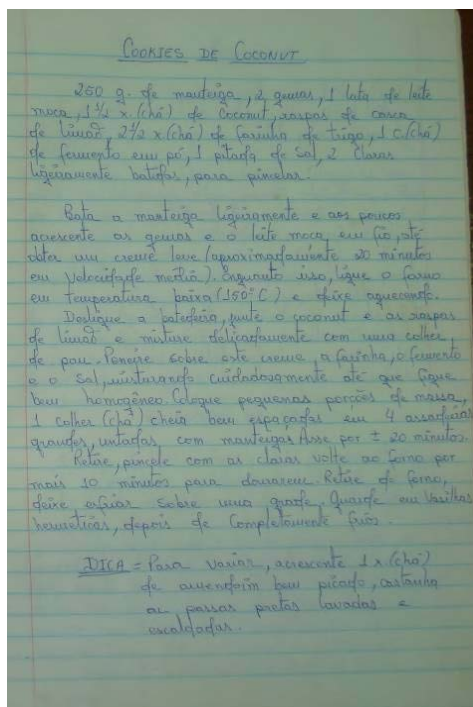


Imagem 29 e 30. Cadernos 02, de Dona Edneide e 05, de Dona Marizete, respectivamente.

Nas receitas das imagens apresentadas, “cookies de coconut” e “bolo de rapadura”, há uma citação revelando a coexistência de receitas atuais e pertencentes ao cenário “global” como a primeira, com a utilização de palavras estrangeiras, e receitas locais e tradicionais, como a segunda, cujo ingrediente principal, a rapadura, faz parte do inventário de ingredientes populares nordestinos.

Das 615 receitas presentes nos manuscritos culinários, 105 delas são globais, ou seja, são fruto de gostos globalizados inseridos na sociedade a partir da circulação das informações e das novas tecnologias da informação, por meio da mídia televisiva e da internet. Não obstante, 510 receitas afiguram-se como tradicionais/locais, revelando os gostos e as memórias nordestinas, demonstrando a continuidade das tradições ligadas à comida.

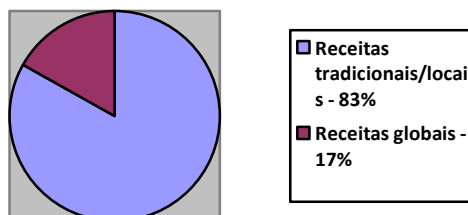


Gráfico 1. Receitas tradicionais/locais e receitas globais

A convivência do local/global e do novo/antigo, na cidade de Nova Palmeira, indica a fronteira entre o ritmo da cidade de interior, mais lento, tranquilo, e o ritmo das grandes cidades, veiculado pelos suportes midiáticos da contemporaneidade, com as jornadas de mais de dez horas de trabalho, o trânsito, a violência das metrópoles, o grande comércio, pressa, rapidez. Apesar de o tempo da modernidade ser líquido e fluido (BAUMAN, 2001) nos grandes centros urbanos, o tempo dos habitantes da pequena cidade ainda não segue os mesmos parâmetros, permitindo um ritmo mais cadenciado e pacato.

O grande centro urbano de referência é a cidade de Campina Grande, distante cerca de 120 km, onde os moradores de Nova Palmeira adquirem os insumos necessários à sobrevivência: alimentos, vestuário, calçados, produtos de higiene, além de informação dos acontecimentos locais e globais. Atualmente, as autoras selecionam as receitas presentes nos cadernos a partir de revistas, livros, programas de televisão e internet.

Os habitantes da pequena cidade vivem uma “modernidade às avessas” em relação à liquidez apontada por Bauman (2001), pois conseguem viver sem as intempéries do tempo dos grandes centros urbanos.

Essa diferenciação nos ritmos das pequenas cidades de interior do Nordeste e os grandes centros urbanos ocasiona trocas culturais que provocam novas relações de convivência. Segundo Bhabha (1998), as divergências culturais criam novos signos de identidades por meio das pretensões concorrentes da comunidade, podendo tornar-se profundamente antagônico, conflituoso e incomensurável. Em relação às culturas, não há polaridades: abre-se espaço para o hibridismo cultural (diferença sem hierarquia suposta ou imposta). Para este autor, o futuro, nessa perspectiva, seria o retorno ao presente, onde não deve existir separação completa entre presente, passado e futuro.

Os manuscritos são organizados pelos discursos e marcas que circulam na sociedade, a partir do tempo e do espaço e da relação entre o antigo, o novo, o global e o local. Analisando o *corpus* com base nas especificidades da história e da memória da cidade, pode-se extrair o contexto de produção escrita do gênero textual, o tempo, o espaço privado do trabalho na cozinha, o espaço público, as conotações sociais e culturais que marcam a escritura feminina de receitas culinárias.

A partir daí, se faz necessário investigar como os manuscritos culinários são organizados com base nas tradições orais e nas escrituras e como as receitas são

enquadradas como gênero discursivo, a fim de que se compreenda como essas escrituras podem se constituir como uma cartografia da cidade de Nova Palmeira, da linguagem utilizada no trabalho na cozinha, das relações familiares, domésticas e financeiras advindas das atividades laborais e da formação da identidade feminina a partir da comida.

CAPÍTULO 2 – MANUSCRITOS CULINÁRIOS: VOZES, ESCRITURAS E GÊNERO DISCURSIVO

“Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade”.

Sophie Bessis. *Avant-propos*.

1. DOS MANUSCRITOS CULINÁRIOS

“Toca de tatu, linguiça e paio, boi zebú,
rabada com angu, rabo de saia.
Naco de peru, lombo de porco com tutu
e bolo de fubá, barriga d’água.
Há um diz que tem e no balaio tem também
um som bordão bordando o som, dedão, violação.
Diz um diz que viu e no balaio viu também
um pega lá no toma lá dá cá do samba (...)”

João Bosco, Paulo Emílio & Aldir Blanc. *Linha de Passe*.

1.1 Escrituras sobre alimentação na formação da identidade nacional

O trajeto da cozinha no Brasil passa pela memória portuguesa e pelas escrituras sobre sua alimentação. As narrativas em torno da cozinha brasileira contribuíram para formar uma identidade a partir das trocas culturais dos povos que aqui viveram: portugueses, indígenas, africanos, imigrantes. A alimentação no Brasil constitui um amálgama das relações culturais e sociais desenvolvidas no país.

Os manuscritos culinários registram as histórias e as memórias dos encontros e trocas ocorridas ao longo da trajetória da alimentação brasileira, mas não são as únicas escrituras que narram sobre a sua comida e a sua cozinha. Na história do Brasil, muitas outras narrativas contaram as experiências de mesclas sociais, de memória e de transmissão de tradições orais, de acontecimentos políticos, sociais e culturais da sociedade, constituindo o trajeto da formação da identidade brasileira.

Os primeiros manuscritos culinários escritos em língua portuguesa são relatados por Câmara Cascudo (2004). O “*arte da cozinha*”, de Domingos Rodrigues, escrito em 1680, em Lisboa, foi o primeiro livro de receitas impresso em Portugal tratando de culinária, como encomenda, revelando a prática do trabalho dos escritores. Nele, se reuniram ementas de comidas tradicionais da aristocracia portuguesa. As receitas populares, ao contrário, eram transmitidas oralmente pelas gerações, através de lavradoras e mulheres do povo, nas vilas, aldeias e cidades. Outro manuscrito culinário português é descrito por J. Leite de Vasconcelos, em 1933: o “*Receitas da coppa e cozinha para uso da caza do Illm^o Snr. Visconde de Bertiandos*”, do ano de 1841.

Bem antes de chegar a Portugal, os cadernos de receita já eram impressos na Espanha nos anos anteriores a 1680. Além disso, dezenas de versões manuscritas de alguns cadernos contendo receitas recomendadas pelo gosto das pessoas que viviam dentro e fora da casa Real circulavam nas cidades portuguesas.

Um desses manuscritos, encontrado na Biblioteca Nacional de Nápoles e registrado por J. Leite de Vasconcelos (apud CASCUDO, 2004), denominado “*Trattato di cucini spagnuolo*”, escrito em português, no século XVI, traz uma cartografia das dietas fidalgas, selecionando os primores do paladar da sociedade superior. Supostamente levado à Itália pela princesa portuguesa da Casa Real de Avis, Dona Maria, filha de D. Duarte, o códice permitiu que as tradições culinárias portuguesas fossem cultivadas em outro país. Maria José da Gama Lobo Salema (1956), segundo pesquisa realizada, situa a redação do Tratado nos meados do século XVI, possivelmente entre 1530 e 1565, feita por duas ou três pessoas, em épocas diferentes, provavelmente homens, que detinham o espaço da cozinha.

Aliado aos demais cadernos, o livro de Domingos Rodrigues exerceu grande registro da cultura culinária em Portugal no século XVII. O tratado reúne quatro livros: *Cadernno de Manjares de Carnne (I-XXVI)*, *Cadernno de Manjares d’Ouoos (XXVII-XXX)*, *Cadernno de Manjares de Leyte (XXXI – XXXVII)* e *Cadernno de Cousas de Comservas (XXXVIII – LXIV)*.

O século XVIII assiste à publicação das obras-mestras da cozinha espanhola, com os livros de Pedro Moreto e Francisco Martinez Montañó, uma vez que a escrita sobre a comida estava nas mãos dos homens. A figura do cozinheiro era de extrema importância no mundo antigo. Detinha a confiança dos reis e era vigilante da saúde real, por isso, a primeira providência dos conspiradores seria conquistar o seu apoio.

A importância dos cozinheiros fazia-se presente em muitas culturas da antiguidade oriental e ocidental. Os cozinheiros persas e chineses importavam muito mais no entusiasmo do Rei que os sátrapas³ e mandarins⁴. No Egito antigo, o chefe de cozinha era quase um ministro de Estado. Na Índia, houve cozinheiros que se tornaram reis. Por fim, os soberanos de Benin e Gana eram acompanhados pelos responsáveis por sua comida.

O trabalho do provador de comida, destinado a evitar o envenenamento, gradativamente, passou a substituir o cozinheiro no acompanhamento do rei nas expedições guerreiras e viagens de inspeção arrecadadora na tradição ocidental, grega e romana (CASCUDO, 2004).

Muitos estudiosos pesquisaram sobre a culinária, mas, ao fim do século XVIII, os registros vão ficando mais escassos. Carême, último estudioso, confrontou e informou as bases históricas, esclarecendo e indagando alguns pontos. Segundo Cascudo (2004, p. 347) “a multidão dos livros subsequentes fica no nível das receitas sem evocação, sem colorido, sem distinção na dinastia dos acepipes, como se eles tivessem passado, raízes, anedotas, antecedentes justificadores da sobrevivência”.

Nessa época, os filósofos não escreviam mais sobre a culinária. No século XIX e XX, a escritura dos manuscritos culinários passa para as mãos femininas e para o ambiente privado da casa. Essas modificações retratam as transformações sociais e o papel da mulher nos espaços urbanos. Quando a função de cozinheiro e a escritura de cadernos de receita eram valorizadas, pertenciam aos homens. Com a sua crescente desvalorização, o espaço da cozinha cerrou-se no interior das casas de família, ficando o trabalho e a escritura nas mãos das mulheres.

As narrativas sobre a alimentação no Brasil remontam à chegada dos portugueses na costa do país, retratando a experiência vivida pelos viajantes, e atravessam os anos até o século XXI. A história da formação da identidade brasileira está marcada na escritura sobre a constituição da sua cozinha, de sua alimentação e das práticas alimentares, como narrativa das transformações históricas, sociais e econômicas

³ Sátrapa (do grego σατράπης, *satrápēs*, por sua vez do antigo persa *xšaθrapā(van)*, i.e. "protetor da terra/país") era o nome dado aos governadores das províncias, chamadas satrapias, nos antigos impérios Aquemênida e Sassânida da Pérsia.

⁴ Mandarim ou mandari (do sânscrito *mantri*, 'conselheiro de Estado'; pelo malaio *mantari*) era um título que se dava a altos funcionários públicos, na antiga China.

ocorrida no país, bem como a formação da identidade feminina, a partir da constituição dos manuscritos culinários (CASCUDO, 2004; FREYRE, 1964).

Essas narrativas dependem, segundo Walter Benjamin (1970), da experiência que se transmite entre as pessoas, que acolhem todos os narradores, que delas retiram o que eles contam: sua própria experiência ou a relatada pelos outros. E alia as coisas narradas às práticas sociais vividas pelos seus ouvintes. Nessas escrituras, os narradores recriam o espaço da culinária brasileira a partir da experiência vivida e dos relatos de quem conviveu.

Segundo o autor, a narrativa durante muito tempo prosperou em um ambiente artesão: no campo, no mar e na cidade e, por isso, se tornou, numa certa acepção, uma figura artesanal de comunicação. Ela não está preocupada em propagar o “puro em si” da estrutura narrada como uma notícia ou um relatório. Ela imerge no vivido pelo narrador para após extraí-la dele. Assim, se afigura na narrativa a marca do narrador.

As experiências vividas no Brasil pelos narradores constituem uma tradição de escritos sobre comida, cuja primeira escritura, segundo Carmem Rial (2005) e Câmara Cascudo (2004), é a Carta de Pero Vaz de Caminha, no primeiro dia de maio de 1500. Nela são registradas as trocas iniciais de comida entre os visitantes e os nativos, através da experiência vivida pelos navegantes e das práticas sociais produzidas pelos indígenas.

Os primeiros manuscritos destinados à culinária no Brasil foram de homens viajantes que aqui chegaram, no século XVI. A partir desses escritos, pode-se formular um cenário do que e de como se comia nas sociedades indígenas nos primeiros séculos da exploração da nova terra, assim como reflexões sobre a identidade dos nativos.

A alimentação foi uma das motivações para a expansão marítima das Grandes navegações portuguesas e europeias, que levou à descoberta do Brasil, uma vez que procuravam especiarias orientais para diversificar as opções de ingredientes e aumentar seu volume, livrando o povo europeu da escassez de suprimentos.

O paladar serviu não só como motivação para as viagens, mas também como instrumento para guiá-los nas travessias. Através do sabor da água do mar, podiam identificar a localização e a distância da terra firme, em função da variação do gosto da água (RIAL, 2005).

Chegando ao Brasil, Pero Vaz de Caminha escreve uma Carta que se torna a primeira fonte sobre a alimentação na nova terra. Ela contém referências aos vegetais e

animais consumidos pelos nativos, bem como a relação que mantiveram, nativos e portugueses, reciprocamente com os seus alimentos comuns (CASCUDO, 2004).

A frota de Cabral não provou muito da comida dos índios. Em apenas uma passagem, Caminha cita os portugueses procurando alimentos (frutos do mar), comendo camarões e um camarão especialmente grande (provavelmente um lagostim ou uma lagosta). Caminha nota que a base da alimentação dos índios é a mandioca, completada por muitas frutas.

Os indígenas, no entanto, provaram muitos alimentos oferecidos pelos portugueses. O nativo de Porto Seguro, em uma convivência em sete dias, bebeu vinho de uvas; comeu lacão, presunto fumado e depois cozido; pão de trigo; passas de figo; confeito de açúcar; farteis, massa doce envolvida com capa folhada, com ovos, farinha de trigo, açúcar, água; fartem e guloseima da Beira (RIAL, 2005).

Nos manuscritos culinários do *corpus*, percebe-se que a tradição indígena da utilização da mandioca, de frutas e hortaliças permanece viva no gosto social contemporâneo, a partir de receitas como “bombocado de Mandioca”, “bolo faça e venda – limão, laranja, abacaxi e coco”, no caderno 02, de autoria de Dona Edneide, “bolo de mandioca”, no caderno 03, de autoria de Dona Diná, “bom bocado de mandioca”, “doce de casca de maracujá”, “arroz com frango e banana”, no caderno 04, de autoria de Dona Dolores e “creme de laranja simples”, no caderno 06, de autoria de Dona Marizete, dentre outras.

Um segundo escrito que pode ser considerado como referência à comida brasileira é o de Hans Staden (apud Rial, 2005), que escreveu o livro intitulado *“História verídica e descrição de uma terra de selvagens, nus e cruéis comedores de seres humanos, situada no Novo Mundo da América, desconhecida antes e depois de Jesus Cristo nas terras de Hessen até os dois últimos anos, visto que Hans Staden, de Homberg, em Hessen, a conheceu por experiência própria e agora a traz a público com essa impressão”*, cuja publicação foi em Marburgo, na Alemanha, por Andres Colben em 1557. A obra é mais conhecida com o título *“Duas viagens ao Brasil”*. No seu relato, Staden ressalta o canibalismo como tema mais importante referente à alimentação indígena. A referência à experiência vivida pelo narrador está presente no próprio título do livro que ressalta os selvagens como “comedores de seres humanos”.

Os comentários sobre a comida aparecem no relato da segunda viagem. Na ilha de Santa Catarina, o autor percebe que a prática dizia respeito a um sistema eficaz de

sortimento: os carijós plantavam mandioca e a forneciam aos navios, bem como "muita caça e pescado em troca de anzóis". Diz também ter cortado uma palmeira e comido palmito.

Após ter sido feito prisioneiro dos Tupinambás, Staden relata os meses que passou ameaçado de ser devorado e descreve os rituais canibalísticos que presenciou. Nos seus escritos, observa o modo de alimentação dos indígenas que buscavam na natureza seus recursos, sobretudo a mandioca, utilizada como alimento cotidiano no Brasil, adotado, inclusive, pelos europeus. Um capítulo é destinado ao cauim, bebida feita pelas mulheres com a mandioca e, entre os tupinambás, com mandioca misturada com milho. A mulher aparece como detentora do saber culinário, primeira referência escrita à prática feminina na alimentação brasileira.

Fernão Cardin (1980, p. 89), na obra *“Tratados da terra e gente do Brasil”*, do século XVI também relata sobre os costumes alimentares dos indígenas no Brasil:

Do mundo que têm em seu commer e beber. Não têm dias em que comão carne e peixe; comem todo genero de carnes, ainda de animaes immundos, como cobras, sapos, e outros bichos similhanes, e tambem comem todo genero de fructas, tirando algumas peçonhentas, e sua sustentação é ordinariamente do que dá a terra sem a cultivarem, como caças e fructas; porém têm certo genero de mantimentos de boa substancia, e sadio, e outros muitos legumes. De ordinario não bebem enquanto comem, mas depois de comer bebem agua, ou vinho que fazem de muitos generos de fructas e raizes, do qual bebem sem regra, nem modo e até cairem.

Nos cadernos de receita do *corpus*, tal como na tradição indígena, há a constante presença de bastantes frutas, carnes e peixes, como nas receitas “pavê de frutas”, “piter de morango ou pingo de morango, cereja, ameixa ou qualquer fruta azeda”, “charlotte de maracujá”, “docinhos de abacaxi”, “pavê de abacaxi e cocô”, “tortinhas de cocô”, “cuca de goiaba e banana”, “docinho de cenoura”, “espuma de frutas”, no caderno 02, de autoria de Dona Edneide, “gelado de abacaxi”, “bife de cenouras”, “bolo de jerimum”, “coquitel de maçã”, “doce de maçã”, no caderno 03, de Dona Diná, “esquentão de suco de uva ou vinho sem álcool”, “Bolo de abacaxi e cenoura” e “Pão de ameixa”, no caderno 04, de autoria de Dona Dolores.

As narrativas de Caminha, de Staden e Cardin baseiam-se na experiência vivida e nas histórias orais contadas pelos diversos narradores anônimos com quem conviveram. Eles se configuram como narradores segundo o qual, de acordo com

Benjamin (1970), “quem viaja tem muito que contar”, e com isso concebe o narrador como alguém que vem de longe.

Hans Staden e Fernão Cardin, como narradores “viajantes”, que vêm de longe, aglutinam as narrativas orais contadas pelos indígenas, aliadas às que são fruto de suas experiências nas tribos.

Outra narrativa sobre a alimentação brasileira no século XVI é de Jean de Léry, de 1578, apontando costumes dos tupinambás, estranhos aos europeus, como não ter hora para realizar as refeições, podendo ser de dia, noite, madrugada, ou seja, quando tinham fome; o silêncio enquanto comem; e a higienização (lavar mãos e boca) antes e depois das refeições.

Léry pontua sobre o canibalismo, como sendo marca de honra comunitária, em que devem participar todos da comunidade. O autor enfatiza o papel das mulheres na alimentação, com a obrigação de cuidar do plantio e preparo da mandioca e das demais frutas e hortaliças da tribo e destaca os animais selvagens, aves e peixes utilizados, a cargo dos homens (RIAL, 2005).

Os relatos do século XVI sobre a alimentação dos nativos no Brasil revelam a fartura e a diversidade de comida, de práticas alimentares e de rituais diferentes praticados pelos indígenas, ressaltando o caráter ritualístico da comida dos primeiros habitantes da terra conquistada.

A comida, como moeda de troca, foi personagem fundamental para os primeiros contatos dos nativos com os recém-chegados na nova terra no final do século XV. Um dos argumentos para a colonização do Brasil foi a terra fértil que “em se plantando tudo dá”. A facilidade e abundância de matéria prima e a possibilidade de criar novas áreas de exploração, trouxeram os portugueses para colonizar o território. Lá encontraram uma mulher fácil, amorosa, para o serviço da cozinha e da cama, resolvendo o problema da adaptação ao novo continente (CASCUDO, 2004; FREYRE, 1964).

Entre 1570 e 1584, Gabriel Soares de Sousa relatava as habilidades das indígenas para cozinhareм coisas doces, como extremadas cozinheiras. Diante da ausência ou mesmo próximo da mulher legítima, os portugueses dispunham das mulheres indígenas, mestras e primeiras cozinheiras do Brasil (CASCUDO, 2004; FREYRE, 1964, 1997).

A figura do português foi fundamental para a constituição da cozinha brasileira, trazendo consigo não apenas temperos e ingredientes de sua terra, como cebolas, alhos,

coentros, poejos, agriões, mostarda, salsa, mas também a prática da sua cozinha, que se passava através das indicações da mulher branca à cozinheira indígena (CASCUDO, 2004). Quando se instalou no Brasil, o português trouxe na bagagem recursos alimentares e outras tradições que pudessem recriar o ambiente familiar de sua terra.

A mão e as ordens da mulher portuguesa modificaram as iguarias das classes econômicas menos favorecidas, cotidianas e vulgares da terra brasileira, faz “o beiju mais fino, mais seco, do polvilho, goma da mandioca, e molhou-o com leite. Primeira pedra na cozinha nacional” (CASCUDO, 2004, P. 239). Alcançou, ainda, os condimentos indígenas e africanos e ensinou às criadas os novos sabores como o sal e o açúcar. Desde sua chegada, a mulher portuguesa incluiu as frutas da nova terra nos velhos sabores tradicionais de Portugal, como exemplifica a receita “salada de bacalhau”, presente no caderno 04, de autoria de Dona Dolores, em que são unidos o tradicional bacalhau e as verduras e frutas brasileiras.

Os temperos trazidos possuíam história, anedotário, simpatias, na memória do povo português, constituindo sua própria identidade. Por esse motivo, ao atravessar o Atlântico, os portugueses precisavam levar um pouco de sua terra, dentre eles, a comida, a fim de construir um ambiente familiar.

Com a chegada dos portugueses instauraram-se novas formas de se cozinhar e de se comer, uma vez que, segundo Cascudo (2004, p. 158), “a cozinha brasileira nasce na insistência do assado, emprego do sal que o português valorizava pela indispensabilidade, e o molho de pimenta, as da terra, inarredáveis na manducação”.

Após a chegada das escravas africanas, elas surgem como novas concorrentes para atuarem como mucamas e bás prestigiosas, preferível à índia, por ser esta considerada lenta, rude, inábil e incapaz de acompanhar as necessidades das senhoras portuguesas.

Ao passo que ocorria a depreciação da indígena no ambiente doméstico colonial, o desenvolvimento da indústria do açúcar tomou proporções extremas, chegando o negro para instituir a era dos canaviais. A negra, então, logo tomou o lugar da índia por ser pacata, amável, subordinada e atenta ao cuidado de saciar a fome do branco, enquanto a indígena migrou para o sertão, seguindo sua tribo, dizimada, inutilizada e desprezada. A partir daí, a mucama torna-se a “rainha da cozinha”, seguindo as ordens da senhora e suportando os abusos do senhor-branco. Apesar disso, a índia, enquanto

primeira cozinheira histórica do Brasil, revela os sabores da terra virgem e fecunda (CASCUDO, 2004).

Com a formação das comunidades constituídas de brasileiros, as narrativas sobre alimentação no Brasil deslocam-se dos “viajantes” para os moradores da terra (colonos) que, segundo Walter Benjamin (1970), são os homens que, sem sair do seu país, conhecem suas histórias e tradições. Esse tipo de narrador começa a se implantar no Brasil, na medida em que são desenvolvidas as primeiras comunidades formadas por brasileiros e a constituição de uma nova identidade nacional.

Um desses representantes é Gilberto Freyre (1964), que registrou em sua literatura, sobretudo em *Casa Grande e Senzala*, e na recordação dos que ouviram suas histórias, a vida colonial nos engenhos de açúcar no Nordeste. As narrativas sinalizam uma tensão ou uma polifonia: a voz da memória das mulheres portuguesas que imprimiam seus gostos, seus ingredientes, e modos de fazer da culinária portuguesa; e a prática das tradições orais da mão-de-obra escrava que efetivamente trabalhava. Esse conflito gerou diversas trocas culturais que ocasionaram a criação de diversos sabores brasileiros. O espaço da realização das comidas, no Brasil Colônia, revela a epifania do feminino em que se torna lugar de trabalho escravo.

As narrativas, notadamente as encontradas em *Casa Grande & Senzala*, pontuam a monotonia da mesa colonial, com a abundância da farinha de mandioca, produto fundamental da alimentação de índios, brancos, negros, ricos ou pobres, em todo o país, e a presença do milho, alguns poucos legumes, verduras e frutas frescas.

A distribuição da comida reflete a estrutura social da época: come-se mal, entretanto, come-se melhor nos extremos: de um lado os senhores de engenho, detentores do dinheiro e poder de uso, e de outro os escravos, destinatários das sobras das comidas dos senhores. Aos livres, cabe apenas a farinha.



Imagem 31. O jantar, de Jean Baptiste Debret.

Gilberto Freyre (1964) aponta que a escassez não acontecia sempre, mas era, sobretudo, obra da ambição dos senhores de engenho que, ao passo do investimento na monocultura açucareira, olvidam-se de plantar para consumo próprio do cotidiano. O autor relata a opulência das mesas dos senhores e a fartura de comida, fruto do depoimento de muitos visitantes, quando eram recebidos como pessoas notáveis. Essa divergência comprova a dicotomia da sociedade que vive da aparência, preferindo a necessidade e a dificuldade do dia a dia e a opulência das festas.

O cardápio da Casa Grande seguia um padrão de alimentação diferente dos atuais, com a grande presença do açúcar e do doce. Gilberto Freyre (1997) menciona que sem açúcar não se compreende o homem do nordeste, pois o açúcar faz parte da cultura nordestina. A produção açucareira dos engenhos formata a doçaria pernambucana e nordestina e, sem a escravidão, não se explicaria o desenvolvimento de uma arte do doce, de uma técnica de confeitaria, de uma estética de mesa, de sobremesa e de tabuleiro tão cheias de complicações e até de sutilezas.



Imagem 32. Engenho de cana-de-açúcar. Brasil colonial

A cultura do açúcar internalizou-se no Nordeste e continua até a contemporaneidade. No *corpus*, pode-se analisá-la a partir dos dados abaixo.

Quadro 10: Receitas doces e receitas salgadas nos manuscritos culinários

Manuscrito Culinário	Receitas Doces	Receitas Salgadas
Caderno 01, de Dona Edneide	03	01
Caderno 02, de Dona Edneide	89	35

Caderno 03, de Dona Diná	85	62
Caderno 04, de Dona Dolores	36	52
Caderno 05, de Dona Marizete	83	35
Caderno 06, de Dona Marizete	5	49
Caderno 07, de Dona Veruska	37	43
Total	338	227

Tomando por base as informações acerca da divisão das receitas, conforme seu tipo, pode-se constatar que das 615 receitas registradas nos manuscritos culinários, 338 são de receitas doces e 277 de salgadas, formando a seguinte proporção:

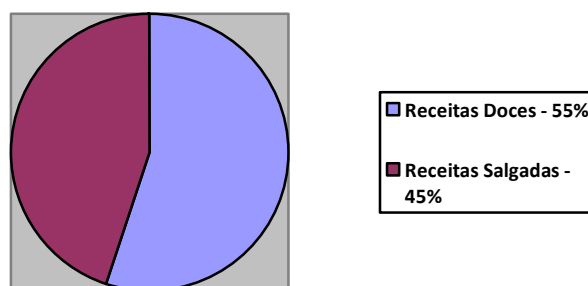


Gráfico 2. Receitas doces e salgadas nos manuscritos culinários

A predominância das receitas doces justifica-se pela tradição da cultura do açúcar no Nordeste, transmitidas ao longo da história. A concentração de receitas salgadas nos cadernos do *corpus* ocorre porque as receitas são destinadas ao trabalho na cozinha, sobretudo para encomendas de festa, em que há uma grande participação de “salgadinhos”, fruto da maior utilização do sal trazida pelos portugueses. A relação entre as receitas doces e salgadas nos cadernos de receita, em contraponto com o trabalho na cozinha exercido pelas autoras, será mais bem desenvolvida no capítulo 3.

Em *Açúcar*, Gilberto Freyre (1997) apresenta algumas receitas de bolos, de doces e de sorvetes típicas do inventário culinário nordestino. A transmissão das memórias pode ser comprovada a partir da comparação entre as receitas arroladas no livro de Freyre e as presentes nos manuscritos culinários, consubstanciado na tabela a seguir.

Quadro 11. Comparação entre as receitas presentes em Freyre (1997) e nos manuscritos culinários do *corpus*

Receitas presentes em Freyre (1997)	Receitas presentes manuscritos culinários do <i>corpus</i>
Bolo toalha felpuda (p. 101)	Bolo toalha felpuda – caderno 07, de Dona Veruska
Bolo de mandioca (p.102)	Bolo de mandioca – caderno 03, de Diná
Bolo de milho (p. 103)	Bolo de milho - caderno 07, de Veruska Bolo de milho – caderno 02, de Edneide
Bolo de macaxeira (p. 104)	Bolo de macaxeira (normal) - caderno 04, de Dolores Bolo de macaxeira c/ queijo – caderno 04, de Dolores Bolo de macaxeira – caderno 05, de Dona Marizete
Sequilhos (p. 104)	Sequilhos de coconut – caderno 02, de Dona Edneide Sequilhos de coco – caderno 03, de Dona Diná Sequilhos de maisena – caderno 03, de Dona Diná Sequilhos – caderno 05, de Dona Marizete
Bolo de milho D. Sinhá (p. 114)	Bolo sinhá – caderno 05, de Dona Marizete
Pudim de macaxeira (p. 131)	Pudim de macaxeira - caderno 05, de Dona Marizete
Doce de Jerimum (p. 132)	Doce de jerimum - caderno 03, de Dona Diná
Pudim de milho verde (p. 140)	Pudim de milho verde – caderno 04, de Dolores

A recorrência dessas receitas confirma a permanência das tradições no gosto culinário e a movência das vozes (ZUNTHOR, 1993), além de corroborar com a tese de que as escolhas das receitas dos manuscritos não são aleatórias, mas seguem coerções ligadas às memórias que constituem o arcabouço identitário dos sabores nordestinos.

A mistura das três raças - o branco, negro e índio - teve participação fundamental na constituição da alimentação brasileira: embora nem sempre harmoniosa, a convivência feminina na cozinha levou à combinação de sabores e saberes, construindo a cozinha brasileira e desenvolvendo a identidade feminina.

A língua e os discursos devem ser entendidos como práticas sociais e culturais que são estabelecidos e constituídos pelas marcas sociais de cada comunidade. Esses discursos, ao mesmo tempo em que nascem da sociedade, também são responsáveis pelas mudanças e pelas coerções ligadas à memória que estabelecem as identidades nacionais, culturais, coletivas e individuais.

Através da narrativa de Freyre e dos demais narradores sobre a alimentação no Brasil, pode-se constatar o que Walter Benjamin (1970) expressa sobre o senso prático, como uma das particularidades de muitos narradores natos. Segundo o autor, a verdadeira natureza da narrativa tem sempre em si, às vezes de forma oculta, um valor utilitário. Essa utilidade pode representar um preceito moral, uma alusão prática, um provérbio ou um princípio de vida: de todo modo, o narrador proporciona conselhos.

A chegada da família real no Brasil, em 1808, fugindo da invasão francesa em Portugal, produziu profundas mudanças na cozinha. Sob esse período afirma Rial (2005, p. 96):

É provável que as mulheres da elite tenham tido, a partir de então, um trânsito mais livre entre os fogões, assim como o tiveram nos espaços públicos. Muitos relatos dos séculos coloniais apontam o estado de reclusão doméstica das mulheres: elas iam da casa para a igreja e eram escondidas até dos visitantes. (...) Como todo trabalho manual, também o trabalho na cozinha era desvalorizado no Brasil escravocrata, não sendo considerado próprio para as mulheres brancas, daí talvez a importância das índias na nossa culinária, que Freyre ressalta.

A cozinha da Casa Grande é europeizada, trazendo não só receitas como velhos costumes. A circulação da mulher da nobreza rural ou urbana na cozinha aponta para novas mudanças na estratificação social e na implantação de manuscritos culinários femininos, uma vez que a prática da escrita era exclusiva dessas mulheres. A adoção de valores europeus demonstra a dificuldade da aceitação de padrões alimentares locais pelos portugueses, revelando relações de poder através da comida. Quem detinha o saber da boa culinária européia, tinha não só prestígio, mas também poder social e econômico.



Imagem 33. Casa Grande, Brasil Colônia.

A identidade do povo brasileiro é, portanto, a síntese de todas as trocas culturais e discursivas com as tradições dos povos que passaram pelo país e que deixaram marcas no passado e no presente, criando uma nova comunidade discursiva, conforme afirma Hall (2006, p. 58), ao estabelecer que “os elementos que constituem uma cultura

nacional como uma “comunidade imaginada” são as memórias do passado, o desejo por viver em conjunto, e a perpetuação da herança”.

No século XIX, a escritura sobre a alimentação no Brasil adquire novas feições: circula do mundo masculino para o mundo feminino, sobretudo para as que detinham poder econômico e cultural. Os primeiros manuscritos de mulheres intelectuais destinados à comida são de Júlia Lopes, Eulália Vaz e Dona Carolina Nabuco.

Júlia Valentina da Silveira Lopes de Almeida, escritora carioca, publicou em 1896, “*O livro das noivas*”, em que se ensinava às jovens donzelas casadoiras ou recém-casadas as artes para cuidarem do marido. No livro, há diversas dicas de como lidar com a casa ao lado de receitas, como a do Club sandwich e o Pudding dos recém-casados. Júlia Lopes discutiu muitos assuntos e fez campanhas em defesa da mulher e de suas condições. Como voz elitizada do mundo feminino, defendeu o cotidiano da mulher, a prática da cozinha e da comida, enquadrando a mulher como "bastião da casa", "rainha do lar" ou "defensora do lar".



Imagem 34. Livro das noivas, de Júlia Lopes

Eulalia Vaz, professora da Escola Profissional de São Paulo, publicou, em 1912, o livro “*Sciencia no lar moderno*”, manual para donas-de-casa em que se ensinavam normas de higiene, como preservar latas de banha, escolher bem os miolos e lavar e esfregar bem a cozinha com areia fina de beira de rio. Apresenta ainda receitas como a

dos Electricos, espécie de pé-de-moleque de amêndoas, açúcar e ovos, cortados em formato oblíquo, inspirada, possivelmente, nas modificações da casa da época.

Maria Carolina Nabuco de Araújo⁵, romancista, memorialista, biógrafa e mulher de grande cultura, publicou em 1977 *“Meu livro de cozinha”*, em que revela um inventário que traz a tecitura das receitas inglesas usadas em sua casa quando morava com a família na Inglaterra. Apresenta também imagens dos costumes alimentares brasileiros no início do século XX, constituindo como uma obra sociológica e memorialística em que vêm à tona representações de jantares, almoços e banquetes de que participaram a autora, seus familiares e amigos. Dona Carolina Nabuco representou uma voz feminina que aclamava e discutia as questões da mulher, apontando as delícias e doçuras de viver. Nos seus escritos, evidenciava a identidade feminina na cozinha, revelando que os parâmetros não devem ser apenas masculinos. Para ela, pode-se ser uma mulher forte, sendo apenas mulher.



Imagem 35. Meu livro de cozinha, de Carolina Nabuco

A voz feminina passa a pertencer a um círculo de intelectuais que se desprendem dos padrões masculinizados e assumem seu lugar e seu papel na sociedade, com a feminilidade própria, sem sentirem-se diminuídas ou excluídas. Do mundo privado, as questões femininas relativas às cozinhas atingiram o espaço público.

Os manuscritos continuaram a pertencer ao mundo privado das mulheres donas de casa, responsáveis pela organização da família, do marido e dos filhos. As escrituras

⁵ Carolina Nabuco nasceu no Rio de Janeiro, em 1890 e faleceu em 1981, na mesma cidade. Era filha de Evelina Torres Ribeiro Nabuco e de Joaquim Nabuco, escritor, diplomata e deputado geral do Império do Brasil.

sobre comida atingiram também um outro público feminino: as freiras de conventos. As ordens religiosas, desde a era colonial, mantinham mulheres especializadas no trato alimentar das demais “irmãs”. A freira da cozinha não possuía o prestígio e as honras pelo seu trabalho.

A pesquisa realizada por Alessandra Ferreira (2010) demonstra a prática da escritura feminina sobre a comida nas ordens religiosas da cidade de João Pessoa. A pesquisa revela que a prática na cozinha remete a uma identidade religiosa, com a existência de receitas, ingredientes e marcas discursivas próprias da comida cotidiana. As vozes registradas são de mulheres religiosas interessadas em uma vida vinculada ao trabalho e à missão de evangelização. O compasso da modernidade e as inquietações com a saúde determinam os preceitos e os costumes da alimentação das religiosas, embora nem sempre tenham definido precisamente as práticas alimentares ligadas a cada congregação religiosa. Segundo a autora, a posição financeira de cada grupo religioso é uma das circunstâncias predominantes sobre o que, quando e quanto pode ser produzido e consumido.

As escrituras manuscritas sobre a comida chegam ao século XX dominadas no âmbito privado e público. Esses cadernos demonstram as transformações que a modernidade vem acrescentar nessa tradição, com a influência da TV e dos demais aparatos modernos. Mesmo com as máquinas de datilografar, computador, com os novos utensílios trazidos pelo mundo moderno, a tradição dos manuscritos sinaliza a relação das memórias pessoais com o texto escrito de cada mulher, bastante influenciada por uma memória coletiva, que aponta a afinidade e o envolvimento da mulher com seu mundo e com a sociedade.

O legado da colonização no século XVI e XVII imprimiu marcas nos séculos posteriores em relação à condição feminina que a restringia ao espaço privado (doméstico). Perrot (1991) expõe que no século XIX é narrada toda a história do novo ideal doméstico: pretendem-se moralizar com as virtudes da boa dona de casa as mulheres das classes operárias. As da pequena nobreza se convertem às práticas de uma sociabilidade mais íntima e transformam seus castelos em interiores domésticos. As atividades domésticas, cada vez mais reservadas às mulheres da burguesia e das classes superiores, eram consideradas como as mais adequadas ao desenvolvimento das práticas cristãs.

Segundo a autora, as mulheres faziam da maternidade e da administração doméstica uma profissão, afinal a esfera do público era tida como perigosa e amoral. A masculinidade, por outro lado, consistia na capacidade dos homens em atender aos seus, cuja dignidade estava ligada à sua profissão. A feminilidade de uma esposa e de suas filhas se fundava na dependência e, se tivesse alguma ocupação, a mulher perderia qualquer distinção.

Os manuscritos entram no século XXI e instauram mais de 500 anos de escrituras relativas ao trabalho culinário no Brasil. Ao se deparar com novas técnicas na cozinha e na escritura, os cadernos de receita incorporam os traços da nova modernidade, como a escrita no ciberespaço e as novas concepções sobre alimentação, saúde, beleza e tempo.

Continuam a contar, de maneira indireta e obtusa, a partir dos fragmentos da vida cotidiana, a história do Brasil e a do povo brasileiro. Mas, sobretudo, apresenta as narrativas ouvidas e vividas por homens e mulheres através de suas experiências e memórias que constituem uma cartografia do saber culinário e da circularidade das vozes e discursos.

A cozinha no Brasil começou com o trabalho de índias e negras que utilizavam sua mão de obra para alimentar milhares de brancos. O exercício do trabalho na cozinha funda a própria história da cozinha brasileira, confirmando uma história de mais de 500 anos de trabalho, seja escravo ou livre. De fato, a mulher brasileira nasce tendo a comida como função de trabalho que constrói a própria identidade feminina, refletindo suas escolhas, coerções, o percurso do discurso e das práticas sociais que atravessaram oceanos, mares, memórias e lembranças de milhares de mulheres que as sedimentaram em sua escritura.

A trajetória da linguagem e do processo da escrita instaura marcas na forma como concebemos a escritura, os manuscritos e a língua. A influência histórico-sociológica nos direciona a caminhos anteriormente percorridos e a caminhos futuros, instaurando, a partir das mesclas temporais e trocas culturais, novas formas de escrever, de falar, de se comunicar.

Os manuscritos culinários contam uma história a partir das memórias de suas autoras, dos discursos que circulam na sociedade, constituindo-se como um mapa social, histórico e linguístico da vida cotidiana na família e na cozinha, do trabalho remunerado doméstico e das relações que permeiam enquanto sujeitos sociais.

As receitas culinárias proporcionam a fixação das memórias históricas, sociológicas, antropológicas e linguísticas, a partir dos registros da oralidade na escrita, constituindo verdadeiras escrituras do cotidiano feminino no âmbito privado, anunciando mudanças e permanências nos discursos que se transmudam no tempo.

1.2 Manuscritos culinários: entre a voz e a escritura

As pesquisas sobre tradição manuscrita sinalizam a influência de uma transmissão oral, no momento do processo da escrita, a partir das marcas de oralidade. Esse fenômeno ocorre em todo texto que repercute o eco de várias vozes presentes em outros textos, entrelaçados pelos tecidos mnemônicos, cujo movimento dissemina o que anuncia a voz.

Os manuscritos culinários são escrituras cuja fixação do texto oral ocorre por meio da mão, estabelecendo-se como última instância da oralidade (ZUMTHOR, 1993). Como escrituras do cotidiano, registram a memória e as experiências ouvidas e vividas pelas autoras. Segundo este autor, a tradição oral se situa na duração e remete à história oral ao longo dos anos. Tal particularidade pode ser vista nos manuscritos culinários que apresentam a oralidade através de sua escritura.

Para Zumthor (1993), a escrita tem sua história, sua cadência própria de desenvolvimento e, portanto, não se confunde nem com a intenção nem mesmo com a aptidão de fazer da mensagem um texto. A sua difusão foi lenta na Idade Média, mas o que a favoreceu foi a relação estreita que ela mantinha com a voz, na medida em que a escrita era utilizada para registrar mensagens primeiramente orais.

A partir dos registros sobre a cidade de Nova Palmeira e sobre o grupo de mulheres em que os manuscritos culinários, constante do *corpus* desta pesquisa, foram escritos (capítulo 1), percebe-se uma grande influência da voz na transmissão dos discursos e das memórias, a partir dos registros linguísticos, quando as autoras escrevem de acordo com o que ouvem. Reconhecer que um texto tenha sido oral é assumir a veracidade de um evento histórico que não se confunde com a escrita,

mantendo sua autonomia. O manuscrito culinário, antes de ser escritura, transmitiu-se e transmutou-se em oralidade, subsistindo, até hoje, na relação oral-escrito.

A utilização de vernáculos que apontam para uma aproximação da linguagem oral rural, com maior distanciamento da norma culta da língua portuguesa, levanta a questão da formatação da cidade de Nova Palmeira. Para Eli da Veiga (2002), os parâmetros adotados pela OCDE (Organização de Cooperação e Desenvolvimento Econômico) para a caracterização de “cidade” são mais adequados que os utilizados pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Para a OCDE, um município será considerado urbano quando possuir, pelo menos, uma população maior que 50 mil habitantes. Nesse caso, a cidade de Nova Palmeira, com pouco mais de 4 mil habitantes, seria considerada um território “rurbano”, definido como “populações rurais com razoável integração com a cultura urbana e populações urbanas com razoável preservação de seus antecedentes rurais” (BORTONI-RICARDO, 2005, p. 92).

Nesta cidade, coexistem as variantes urbanas e rurais, fruto do entrecruzamento e deslocamentos do campo para o espaço urbano. No caderno 03, de autoria de Dona Diná, há registros que apontam formas orais que foram fixadas no texto escrito do manuscrito culinário, a partir da oralidade ouvida pelas autoras, como “iorgute natural”, “faca inoxidávio”, “bolo de fubar”, “azeitona de oliva” e “queijo de qualho”.

O fato de algumas palavras de origem inglesa estarem grafadas corretamente sinaliza o conhecimento dos padrões ortográficos da língua inglesa ou que as autoras copiaram-nas de algum livro, revista ou site da internet sem, necessariamente, haver uma transmissão oral.

Enquanto Zumthor (1993) vê o manuscrito como escritura e registro último da oralidade, Roland Barthes (1971) explica que a escritura é uma manifestação ambígua: de um lado, surge de um confronto do escritor com a sociedade na qual pertence; e de outro lado, por uma espécie de transferência, submete o escritor, desse fim social, para as fontes de sua concepção.

Segundo o autor, a escritura passa a ser considerada uma espécie de assinatura que o escritor dispõe embaixo de uma declaração coletiva (que, por sinal, não foi regida por ela). Essa proclamação coletiva representa os discursos e as memórias que são construídas pela coletividade e imprimidas individualmente por cada autora de manuscrito, impondo suas caracterizações. Por isso, a utilização de diversas receitas, como as de bolo de chocolate, mousses, tortas, dentre outros, são comuns a alguns dos

cadernos estudados, embora constituídos de um modo diferenciado, conforme se verifica no quadro abaixo, em que são descritas as receitas recorrentes nos manuscritos culinários do *corpus*.

Quadro 12. Receitas recorrentes nos manuscritos culinários

Receitas recorrentes	Caderno 01 ⁶	Caderno 02	Caderno 03	Caderno 04	Caderno 05	Caderno 06	Caderno 07
Arroz de forno			x				x
Arroz fantasia			x		x		
Bacalhau		x	x	x			
Bifes			x	x	x		
Biscoitos de nata			x		x		
Bolo de banana			x				x
Bolo de fubá			x	x	x		
Bolo de macacheira (mandioca)			x	x	x		
Bolo de milho		x	x				x
Bolo de rapadura			x		x		
Bolo engorda marido			x		x		
Brigadeiro		x	x		x		x
Chantelly/Chantilly		x	x				
Cocada		x					x
Coxinha de galinha		x				x	
Croquetinho de rum		x	x				
Doce de leite			x	x		x	
Docinhos de abacaxi		x	x		x		
Empada		x	x			x	
Esfiha/Esfirra						x	x
Espuma		x	x		x		
Farofa gran-fina			x		x		
Gelado de abacaxi		x	x				
Lasanha			x	x	x		
Leite condensado		x			x		
Língua de gato		x	x				
Lombo recheado		x		x			
Macarronada/Macarrão-nada		x	x				x
Molho branco			x		x		x
Mousse de chocolate			x				x
Panquecas			x	x			
Pão de ameixa			x	x	x		
Pão de queijo			x		x		
Parafusos ao molho			x		x		
Pavê de abacaxi		x	x				
Pizzas			x	x			x
Pudim de			x		x		

⁶ Caderno 01, de Dona Edneide; Caderno 02, de Dona Edneide; Caderno 03, de Dona Divina; Caderno 04, de Dona Dolores; Caderno 05, de Dona Marizete; Caderno 06, de Dona Marizete; Caderno 07, de Dona Veruska.

macacheira				
Pudim de pão		x	x	
Pudim de queijo		x		x
Queijadinha	x			x
Quero-quero	x			x
Raiva		x	x	
Repolho		x		x
Saladas	x		x	x
Salgadinhos de queijo	x	x		
Salpicão de galinha		x		x
Segredinhos (salgadinho de forno)	x	x		
Sorvete de coco/ coconut	x	x		x
Strogonof	x	x		x
Torta de carne		x		x
Torta de maçã			x	x
Torta Suíça		x		x
Tutu de feijão / Tutu mineiro			x	x

O manuscrito culinário é, por isso, uma reprodução, re-escritura, re-organização, compilação de diversas vozes que circulam nas sociedades em que é produzido, remetendo às memórias, lembranças, teias de saberes e sabores do cotidiano feminino nas cidades.

A recorrência das mesmas receitas nos cadernos marca a circularidade das vozes e a rede de relações que cercam as suas autoras. As teias afetivas e de amizade em uma cidade de interior acentuam as trocas de sabores entre as mulheres, a partir dos discursos e memórias coletivas presentes no grupo a que pertencem (HALBWACHS, 2006).

Essa relação revela a constituição do mapa social da cidade de Nova Palmeira. A circulação das receitas configura uma teia simbólica do gosto das suas autoras, anunciando a circulação das vozes e das memórias no mundo privado feminino. São 53 receitas que se repetem nos cadernos, revelando as trocas sociais ligadas à cozinha e ao trabalho doméstico a partir da memória circulante na sociedade.

A escritura dos manuscritos culinários descobre o passado de sua escritora, suas preferências, inserindo-a em uma história, desvendando sua situação, e demonstrando sua linguagem e práticas sociais, uma vez que todo ser humano é ligado à sua língua: fora de sua camada, a primeira palavra assinala-o, situa-o inteiramente e lhe ostenta toda a sua história.

O termo “escritura” admite diversos sentidos como “técnicas”, “atitudes” e “condutas diversas”, dependendo dos lugares, tempos e contextos sociais em que foi usado. As culturas dos manuscritos permanecem no âmbito tátil-oral, ou seja, levam em consideração as zonas da oralidade e da performance. Essa relação da oralidade com a escritura pode ser encontrada no caderno 04, de autoria de Dona Dolores, em que há a presença de termos como “mouse”, variações como “macaxeira” e “macacheira”, a medida “março” e a hipercorreção linguística, como a separação silábica em “guarda-
napo”, e os termos “azeite de Oliviva”, “marinexe”.

A utilização dessa modalidade de escrita nos manuscritos culinários advém da discussão proposta por Bortoni-Ricardo (2005) em relação à definição de estilo “monitorado”, em que a escolha do grau de formalidade da linguagem utilizada depende do papel social que a autora desempenha quando escreve o seu caderno. A nomenclatura de “estilo monitorado” e “não-monitorado” tem a vantagem de não acarretar juízo de valor e enfatizar que a língua pode ser usada de formas diferentes. No caso do estilo “não-monitorado”, utilizado nos manuscritos culinários, exige-se menos atenção e planejamento, uma vez que a escrita é privada, interior, sem destinação pública. Esse fato faz com que a preocupação com a revisão textual seja legada a segundo plano: a intenção é registrar a receita que se ouve, transmitindo instruções e permitindo a comunicação para o receptor.

A escolha do estilo adequado à escritura exige uma técnica que é difícil de dominar e uma competência, linguística e não-linguística. O desenvolvimento da escrita nos manuscritos culinários necessita de um conhecimento do código linguístico, adquirido pela alfabetização e de informações acerca do gênero textual, do contexto sócio-discursivo, das interações sociais, do contato com o oral e, sobretudo, conhecimento do mundo da cozinha, dos ingredientes, dos utensílios e pesos e medidas. O manuscrito torna-se uma escritura capaz de evidenciar traços femininos do contato com o trabalho doméstico, da linguagem envolvida e das interações acumuladas na oralidade.

O conhecimento do código escrito pode ser apontado nas variações ortográficas presentes nos cadernos 05 e 06, de autoria de Dona Marizete, em que são encontrados registros como “xuxu”, “ôvo”, “rôscas”, sinalizando a variação ortográfica diacrônica da língua. No caderno 07, de autoria de Dona Veruska, há outros registros como “tijela”, “sebola”, “beico”, “linguisa”, “colher sobremeza”, “pinsela”, “fermeto”, “prezunto”,

“toumat”, em que são apresentadas variantes ortográficas próprias da oralidade (escrita remetendo à oralidade), o que denota o grau de escolaridade da autora. No caderno 01, de autoria de Dona Edneide, encontram-se registros como “quizer”, “protejer”, “lícor”, “anti-morfo” e “ligh”.

A disseminação da língua falada no discurso escrito é possível em todas as partes do manuscrito, incidindo em cada camada da escritura: a grafia, o léxico e o fluxo verbal. No caderno 07, de autoria de Dona Veruska, há registros linguísticos típicos da oralidade, ou seja, a fixação fonética do léxico, como “misturi”, “utimo”, “mantega”, “afeventar”, “misturá”, que denotam a presença da oralidade nos manuscritos culinários, como último registro do oral. A separação silábica “macarrão-nada” mostra o registro da fonética, em que a palavra “macarronada” foi dividida em duas: “macarrão” e “nada”, diante da similitude de seus sons. A utilização do termo “balmito” pontua a troca “p” pelo “b” ocasionada pela transformação da língua portuguesa diacronicamente, em relação ao latim.

No Brasil, são estigmatizadas socialmente as variações populares da língua urbana e as variantes rurais. Mas, do ponto de vista linguístico, essas variedades não são estruturalmente menores em relação à norma padrão. A discussão de “erro gramatical” passa por uma questão de diferença entre dois dialetos. Em relação à análise dos “erros”, Bortoni-Ricardo (2005, P. 54) postula uma classificação nas seguintes categorias:

1. Erros decorrentes da própria natureza arbitrária do sistema de convenções da escrita, como nos seguintes exemplos: “iorgute natural”, “xuxu”, “ôvo”, “rôscá”, “tijela”, “sebola”, “linguisa”, “colher sobremeza”, “pinsela”, “prezunto”, “queijo de qualho”, “quizer”, “protejer”, “lícor” em que há problemas ortográficos (troca de letras com sons semelhantes ou utilização imprópria de acentuação) relacionados à norma padrão escrita da língua portuguesa;
- Erros decorrentes da transposição dos hábitos da fala para a escrita:
2. Erros decorrentes da interferência de regras fonológicas categóricas no dialeto estudado, como nos exemplos “guarda-napo”, “macarrão-nada”, em que há uma separação silábica pautada nas regras fonológicas, quando as autoras entendem que uma só palavra corresponde a duas, fonologicamente.
3. Erros decorrentes da interferência de regras fonológicas variáveis graduais, nos casos de “misturi”, “misturá”, “beico”, em que há uma aproximação da

escrita ao som das palavras, com a supressão dos termos finais não pronunciados;

4. Erros decorrentes da interferência de regras fonológicas variáveis descontínuas, nos eventos a seguir, “bolo de fubar”, “azeitona de oliva”, “azeite de Oliviva”, “março”, “afeventar”, “marinexe”, “anti-morfo” em que há um aumento das palavras “fubá”, “azeite de Oliva”, “maço”, “marinex” e “anti-morfo” e nos vocábulos “toumat”, “utimo”, “manteiga”, “fermeto”, “ligh” quando ocorre a supressão de letras nas palavras “tomate”, “último”, “manteiga”, “fermento” e “light”.

As variações linguísticas analisadas constituem uma comprovação da utilização da linguagem oral nos manuscritos culinários, decorrente do estilo “não-monitorado” da escrita privada e íntima feminina e da utilização de variantes linguísticas “rurbanas”, a partir da coexistência entre o campo e a cidade no município onde vivem as autoras dos manuscritos. Essa constatação contribui para que se eliminem as valorações pejorativas e os preconceitos em relação à fala e à escrita dessas mulheres, percebendo que a constituição de sua escritura passa por movimentos linguísticos e sociais que fundamentam a sua identidade, de acordo com o que dispõe Le Page (1980), para quem todo ato de fala é um ato de identidade.

Perceber o conjunto linguístico presente na escritura dos manuscritos culinários é reconhecer as transformações na língua, na sociedade e na história, transportando, em sua escritura, dados para a configuração dos mapas e das memórias constituídas no grupo em que essas mulheres convivem. A escritura se apresenta como um registro do trabalho doméstico no cotidiano familiar e do trabalho de escrever, revelando as conformidades da letra, da voz, da organização textual, do grau de escolaridade.

O ofício dessa escritura se constitui como um artesanato que oferece prazer às autoras. Os traços do trabalho de escrever podem ser vistos nos manuscritos a partir das alterações das caligrafias e das abreviações, como as presentes nos cadernos 01 e 02, de autoria de Dona Edneide: “g.”, “qdº”, “c. sopa”, “cx.”, “x.”, “trigo” (farinha), “pt.” (pacote), “l.” (litro), “v.” (vidro), resultantes da pressa em registrar por escrito a receita descrita oralmente e da relação com a linguagem do trabalho na cozinha, que precisa ser clara, rápida e precisa, pois “tempo é dinheiro”.

A organização da letra e dos espaços dos cadernos e a utilização de títulos com grafia e cores diferentes tornam evidentes identidades, grau de escolaridade, sistema de educação escolar, tempo e espaço que marcam a subjetividade do sujeito escritor.

O caderno 01, de autoria de Dona Edneide (capítulo 1), apresenta um estilo de caligrafia tendendo para letras redondas e separadas, que lhe faculta a fácil legibilidade. Entretanto, um aspecto a ser destacado é a forma de organização da letra no papel, que demonstra uma “rapidez” no processo da escrita, indicando uma transcrição de um texto oral a partir da recepção de quem ouve e copia e a linguagem própria do trabalho, que deve ser breve e concisa.

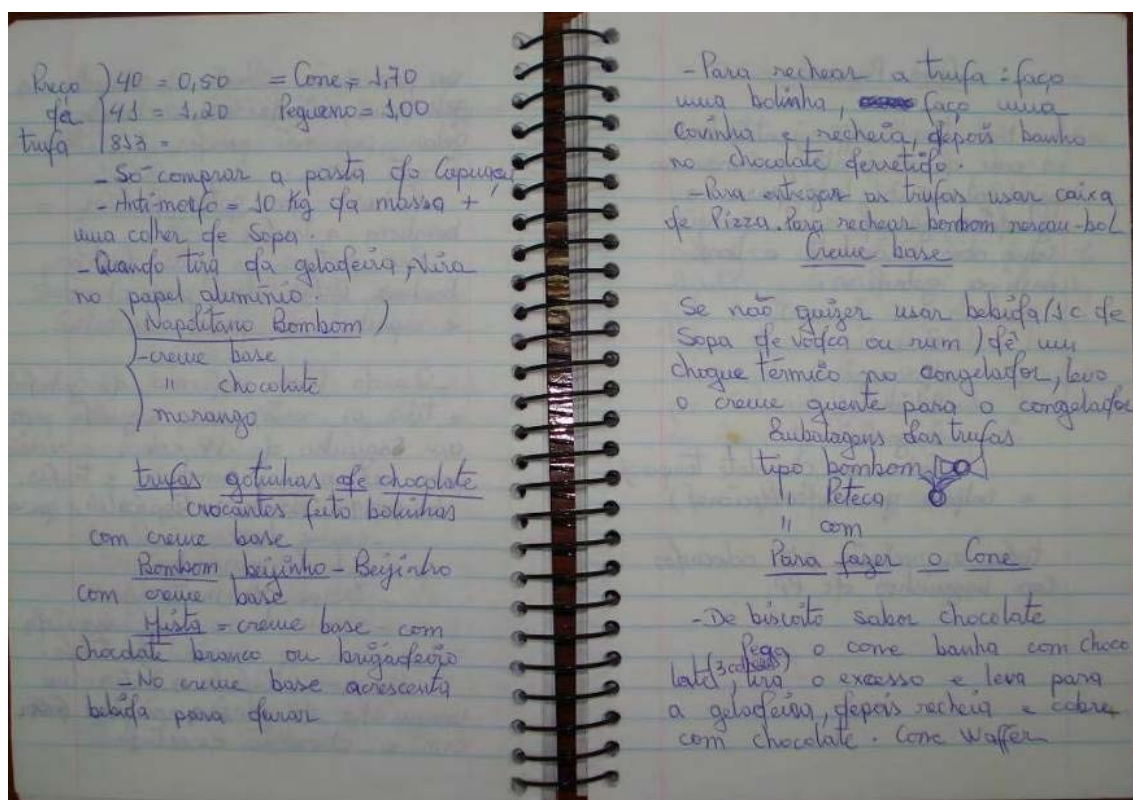


Imagem 36. Caligrafia do caderno 01, de Dona Edneide

O registro oral manifesta-se a partir da utilização de recursos que preenchem as idéias, como colchetes, abreviações, travessões, além de rasuras, emendas, figuras, que visam tornar a escrita mais “ágil” e “rápida” enquanto a autora copia o que ouve.

Um aspecto atinente à linguagem do trabalho é a presença de preços para as “trufas”, no canto superior esquerdo do caderno, pontuando as relações econômicas do trabalho na cozinha. Como manuscrito destinado ao trabalho, são utilizados aspectos

linguísticos, sociais e econômicos relativos ao exercício da atividade profissional, como a inclusão de preços, ingredientes, dicas e linguagem específica do trabalho.

O caderno 02, de autoria de Dona Edneide, por outro lado, escrito na década de 1980, apresenta uma caligrafia mais elaborada, com a presença de letras mais bem “desenhadas”.

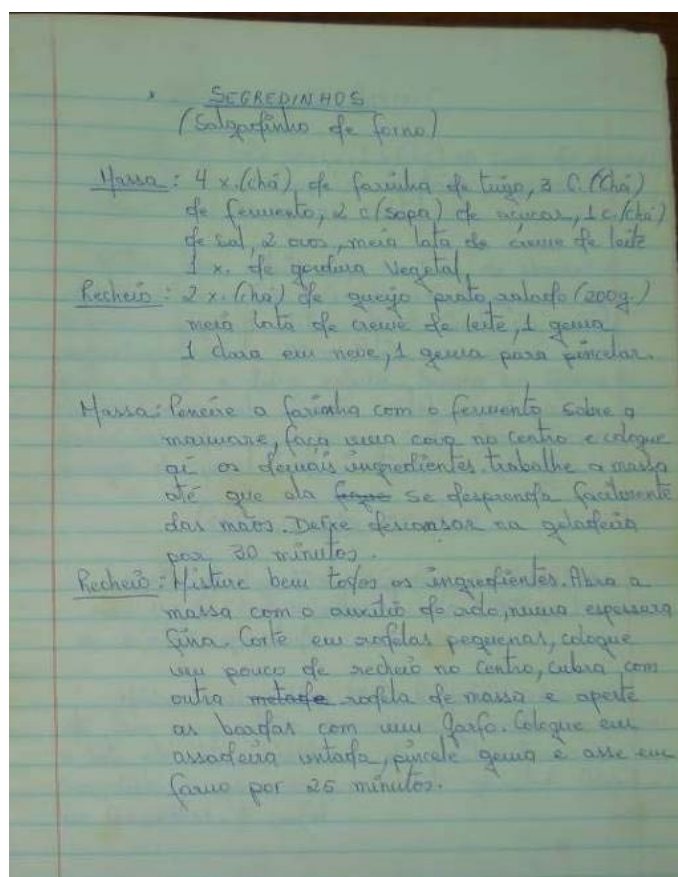


Imagem 37. Caligrafia do caderno 02, de Dona Edneide

Além disso, percebe-se que a receita está organizada dentro de uma margem bem definida, ao lado de seus títulos destacados. O título da receita está em letras maiúsculas, com a existência de um subtítulo, entre parênteses, que explica o “conteúdo” da receita. A caligrafia e a organização textual marcam um tempo diverso, demonstrando as influências discursivas por que passa cada pessoa à medida que os tempos mudam, culminando nas diferenças de “estilo” da caligrafia nos dois cadernos supracitados.

A caligrafia do caderno que se segue apresenta-se em estilo itálico, com letras levemente inclinadas para a esquerda. O título está centralizado, com iniciais

maiúsculas e com destaque sublinhado. A organização dos espaços demonstra clareza, limpeza e simplicidade e um cuidado com disposição das receitas no caderno. Como fetiche, o manuscrito deve ser arrumado, ordenado de forma a dar beleza e prazer com sua posse.

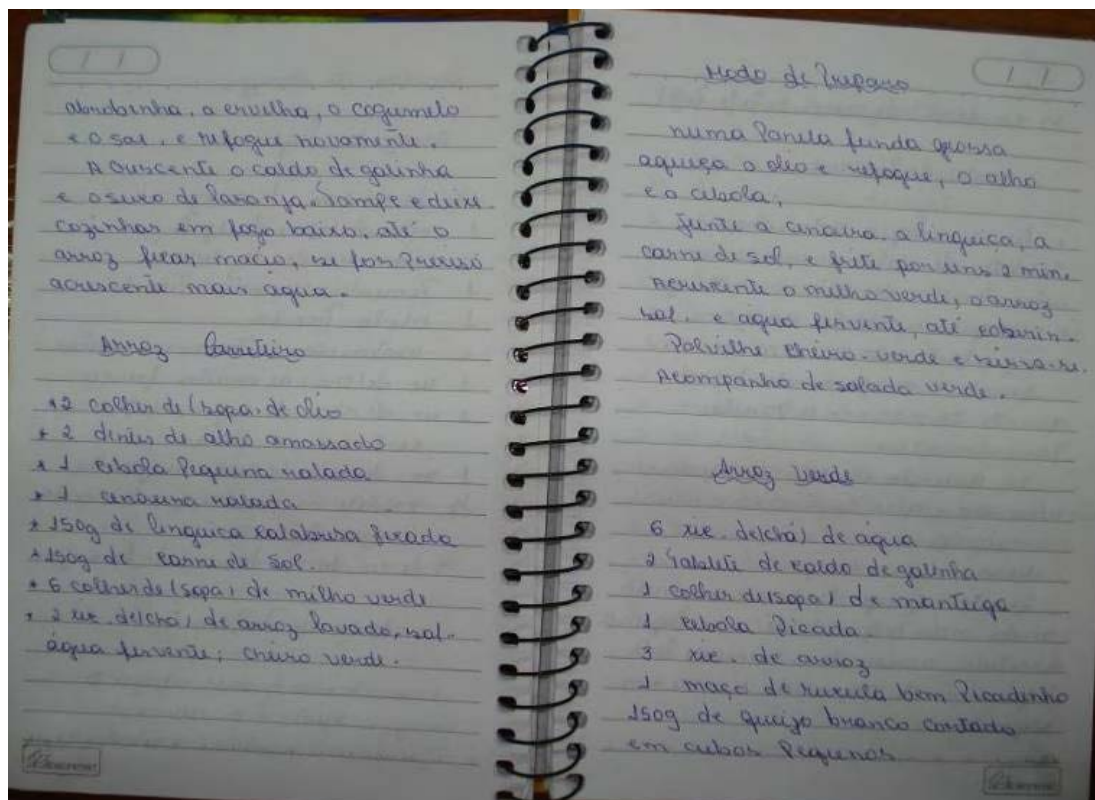


Imagem 38. Caligrafia do caderno 04, de Dona Dolores

A partir da análise da caligrafia presente no caderno a seguir nota-se uma maior elaboração. Os títulos e as letras iniciais maiúsculas sugerem uma aproximação ao modelo gótico de floreio e desenho das letras. Novamente, a ordenação do caderno revela uma preocupação com a organização estrutural do caderno com a finalidade de produzir um culto ao caderno de memórias familiares a ser transmitido por gerações. A coleção de receitas transcende o caráter dêitico de arte culinária, para o analista. O caderno tem um subtexto: as memórias da cidade, da família e do grupo a que pertence a autora e, por conseguinte, de um sujeito social, "submerso" nas marcas visíveis da organização textual, da elaboração, da escolha das receitas, do uso do suporte.

Não é raro encontrar no Brasil do século XX (e até mesmo no século XXI) a caligrafia como componente do ensino de escrita. É possível que a utilização das letras “desenhadas” e floreadas seja fruto da educação que visa o aprimoramento da letra como constituinte da boa educação.

O caderno a seguir é escrito com letra itálica em cores diferentes de caneta esferográfica, na cor azul e vermelha. Os títulos são centralizados, destacados por meio de aspas e sublinhados na cor vermelha.

Essa preocupação com a organização textual, própria do gênero discursivo receita culinária, e com os destaques dos termos caracteriza um cuidado com o texto, exigindo uma maior elaboração na aferição da escritura, que funciona, também, como receptáculo das memórias da família.

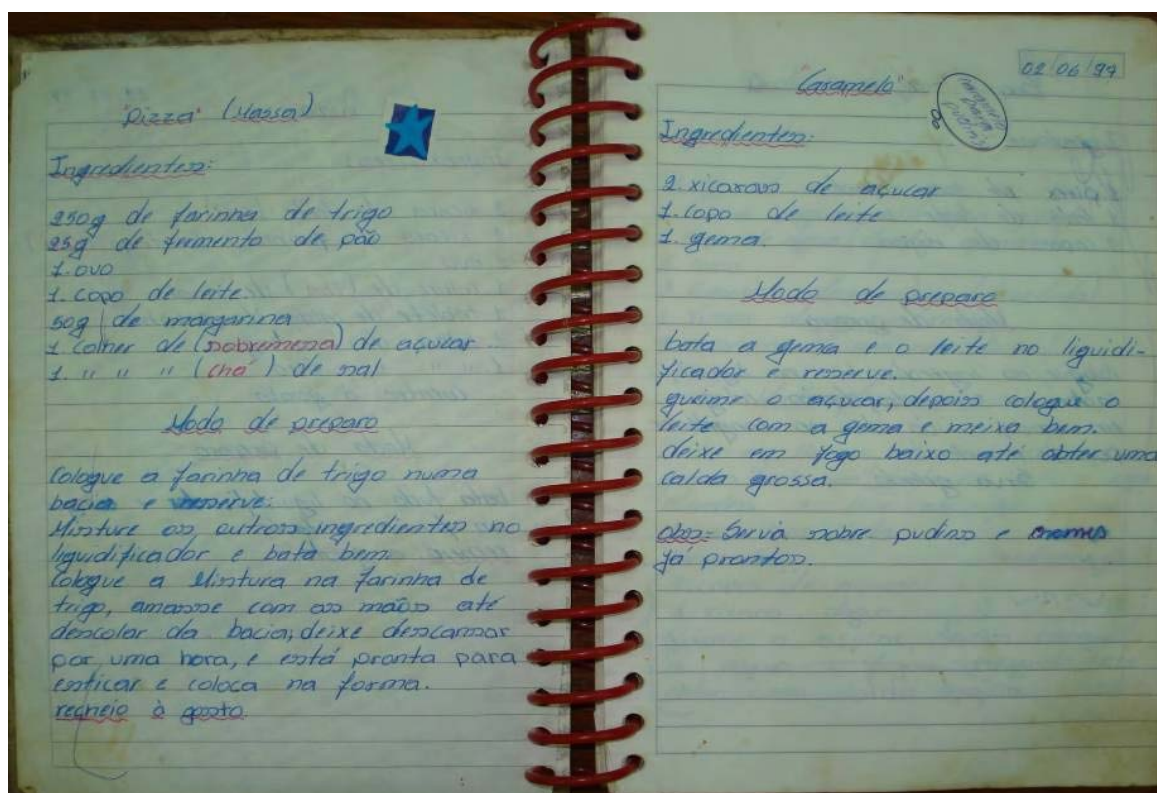


Imagem 40. Caligrafia do caderno 03, de Dona Diná

O manuscrito que se segue expõe um tipo muito comum após a criação da imprensa: a coexistência da escrita à mão e de imagens impressas.

A caligrafia, apresentada como letra de imprensa, sugere uma aproximação com as tipografias de textos impressos. Isso se justifica pela recorrência da autora a recortes de impressos para a composição de seu caderno, criando um diálogo: uma

ilustração ao texto manuscrito. Além disso, é de fundamental importância verificar-se o eixo da letra, visto que as letras tremidas remetem às pessoas de baixa escolaridade que não acompanham com flexibilidade e desenvoltura a rapidez de um texto ditado.

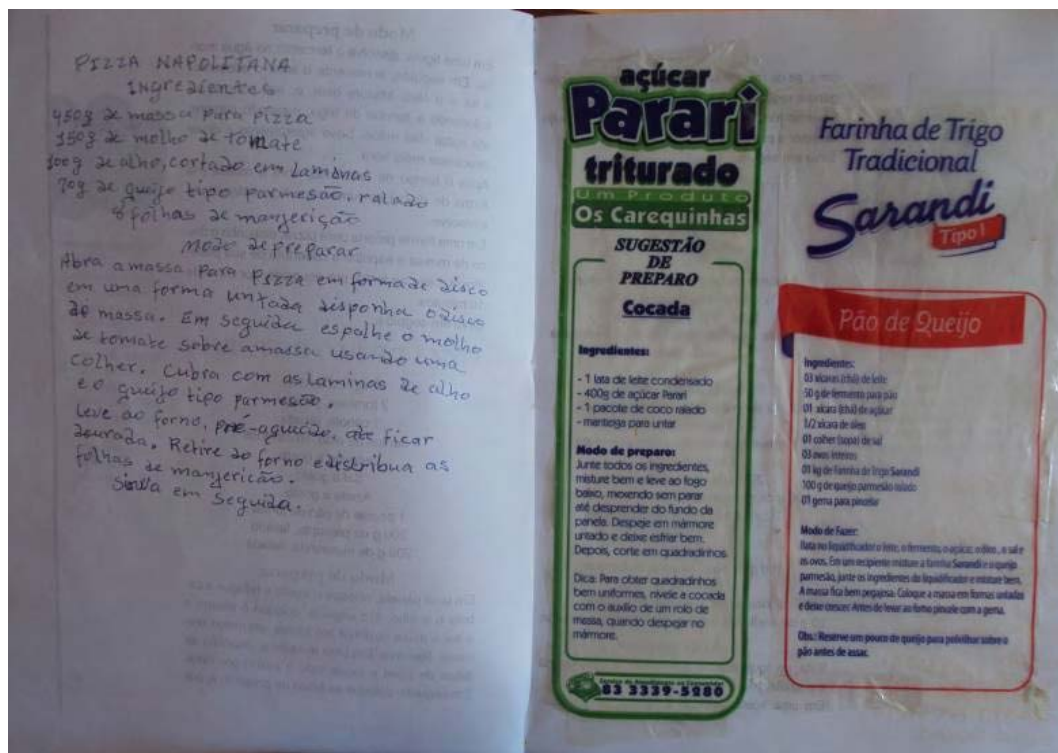


Imagem 41. Caligrafia do caderno 07, de Dona Veruska

Enquanto para Zumthor (1993) a idéia da cópia manuscrita reflete, essencialmente, o processo de recriação, a partir da linguagem da comunicação direta que se constitui por contato corporal através da voz, para Chartier (2002, p. 93), o traço do manuscrito tem uma característica de recolha ou miscelância, de grandes misturas:

um traço fundamental do manuscrito é a perpetuação da forma de recolha ou da miscelância (...) O manuscrito moderno herda essa estrutura livresca que associa em um mesmo objeto textos de autores diversos e, às vezes, gêneros diferentes. A consequência é o desaparecimento da “função-autor”, isto é, a atribuição da obra ou das obras presentes em um mesmo livro a um nome próprio indecifrável em sua singularidade.

A publicação manuscrita mantém a ambiguidade do próprio termo “escritor”: aquele que copiou o livro, assim como aquele que compôs o texto. Nos manuscritos culinários isso ocorre porque as autoras copiam as suas receitas formando seu caderno a

partir de seu gosto, de sua memória oral, profundamente marcados pelo registro de sua escrita.

Essa tese é corroborada por Foucault (2002) que destaca ser a escrita associada ao exercício do pensamento. Isso ocorre, sobretudo, com os escritos privados que surgem como uma escritura dos movimentos interiores, uma arma do combate espiritual.

No *corpus*, encontram-se exemplos dessa “escrita interior” na receita “bolo maravilhas do lar”, no caderno 03, de autoria de Dona Diná, pontuando a intimidade da família; e a partir do registro do cotidiano no caderno 01, de autoria de Dona Edneide, com a utilização de uma oração religiosa, de dicas culinárias, receitas, preços de doces, sites (www.anemacarine.com.br e www.lojaspalheita.com.br), notícias cotidianas (PCCRS do Servidor do Setor Saúde – 90 dias podem perder ações e recursos do SUS!) e mensagem (“NENHUM DE NÓS É TÃO BOM QUANTO TODOS NÓS JUNTOS”. Ray Croc / Fundador do Mc Donald’s). No caderno 07, de autoria de Dona Veruska, encontram-se contas relativas ao seu cotidiano e no caderno 02, de autoria de Dona Edneide, há uma atividade de alfabetização realizada por um de seus filhos quando criança.

A utilização do caderno de receita culinária para o registro do cotidiano, além da fixação de receitas, evidencia como o manuscrito se constitui uma escritura do trabalho feminino relativo ao cuidado da casa, dos filhos e à prática profissional, estabelecendo as relações sociais e as lembranças familiares em torno da cozinha.

A escritura privada dos cadernos de receita, que se compõe como uma espécie de “autobiografia” da sua autora, revela o caráter da escrita, interligada social e historicamente, a partir das trocas e cruzamentos sociais estabelecidos nos grupos, mesclando-se culturas e tradições. Essa discussão é retomada por Montanari (2008, p. 189), ao estabelecer que:

As histórias que contamos nos lembram que toda cultura, toda tradição, toda identidade é um produto da história, dinâmico e instável, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação. Os modelos e as práticas alimentares são o ponto de encontro entre culturas diversas, fruto da circulação de homens, mercadorias, técnicas, gostos de um lado para o outro do mundo. Digamos mais: as culturas alimentares (e as culturas em geral) são mais ricas e interessantes quanto mais os encontros e as trocas tenham sido vivazes e frequentes.

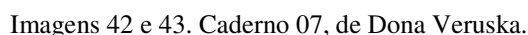
Como escritura, os manuscritos culinários refletem o mundo “lido” e “escutado” pelas autoras: leitura e percepção da sociedade na qual está inserida, das trocas, cruzamentos, encontros, refletindo os modelos e práticas alimentares que constituem sua identidade, transformando-se em uma narrativa de si, contada a partir das memórias e histórias relativas aos gostos das culturas alimentares.

As receitas anunciam seu local a partir dos títulos, dos ingredientes e dos modos de fazer, revelando as trocas culturais. Nos cadernos paraibanos que compõem o *corpus* encontramos receitas como “pãozinho dinamarquês”, “salada Califórnia”, “bombom francês”, “creme Inglês” (caderno 02, de autoria de Dona Edneide), “queijo de minas”, “torta Suíça”, “bacalhau enfiado do rio de janeiro” (caderno 03, de autoria de Dona Diná), “tutu mineiro”, “arroz Mexicano”, “pizza à portuguesa” (caderno 04, de autoria de Dona Dolores), “carne a Andaluza” (caderno 05, de autoria de Dona Marizete) e “batatas à Indiana”, “broinha mineira”, “kulfi de manga indiana” (caderno 07, de autoria de Dona Veruska), em que o local se anuncia no próprio título da receita, marcando um território.

Em outras receitas reconhecemos o seu local a partir do léxico estrangeiro ou do tipo de receita. O “*Carpaccio*” se constitui como receita tipicamente italiana; os “*cookies de coconut*”, descritos no caderno 02, de autoria de Dona Edneide, tem sua origem nos biscoitos na Pérsia, no século VII, região pioneira no cultivo de açúcar. A partir da conquista mulçumana na Europa, os *cookies* foram difundidos, sobretudo para a Inglaterra e Alemanha, se popularizando nos Estados Unidos. O “*stroganoff*”, presente nos cadernos 02, de autoria de Dona Edneide e 05, de autoria de Dona Marizete, tem sua origem na Rússia, sob o nome de *Stroganov*, servindo como alimentação dos soldados russos no século XVI.

Todas essas receitas chegaram ao Brasil e ao Nordeste a partir das trocas culturais, frutos da colonização brasileira e dos meios de comunicação que amalgamaram culturas e tradições, a partir da circulação de pessoas, de mercadorias e de sabores pelo mundo. Essas trocas foram acentuadas pela circulação dos impressos, fruto da invenção de Gutemberg, no século XV, e do aprimoramento dos meios de comunicação como o jornal, a revista, a televisão e o computador, transformando os gostos em modelos globalizados.

Não obstante, o manuscrito culinário continua na era do impresso, mas apresenta novos formatos. Essas mutações corroboram com as mudanças históricas, sociológicas



Percebe-se que o sistema alimentar, registrado nos manuscritos culinários, contém e transporta a cultura de quem a pratica, além de ser depositário das tradições e da identidade de um grupo de autoras. “Constitui, portanto, um extraordinário veículo de

auto-representação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo de entrar em contato com culturas diversas” (MONTANARI, 2008, p. 183).

O manuscrito culinário, enquanto escritura, registra o cotidiano e a linguagem do mundo familiar feminino, transmitindo identidades, registros linguísticos típicos da oralidade, relações sociais entre as autoras e suas trocas de receitas, mesclas culturais, a história e a memória da família e do trabalho doméstico na cozinha.

Os cadernos de receita recepcionam o gênero discursivo receita culinária que materializa os aspectos sócio-culturais dos manuscritos culinários. Enquanto gênero do cotidiano, as receitas culinárias apresentam-se sob vários cenários, sedimentados nos textos produzidos pelas sociedades, na modalidade oral, escrita e midiática, apontando uma cartografia dos saberes e sabores que circulam nas comunidades ao longo dos tempos através da transmissão das tradições orais.

2. RECEITA CULINÁRIA COMO GÊNERO DISCURSIVO

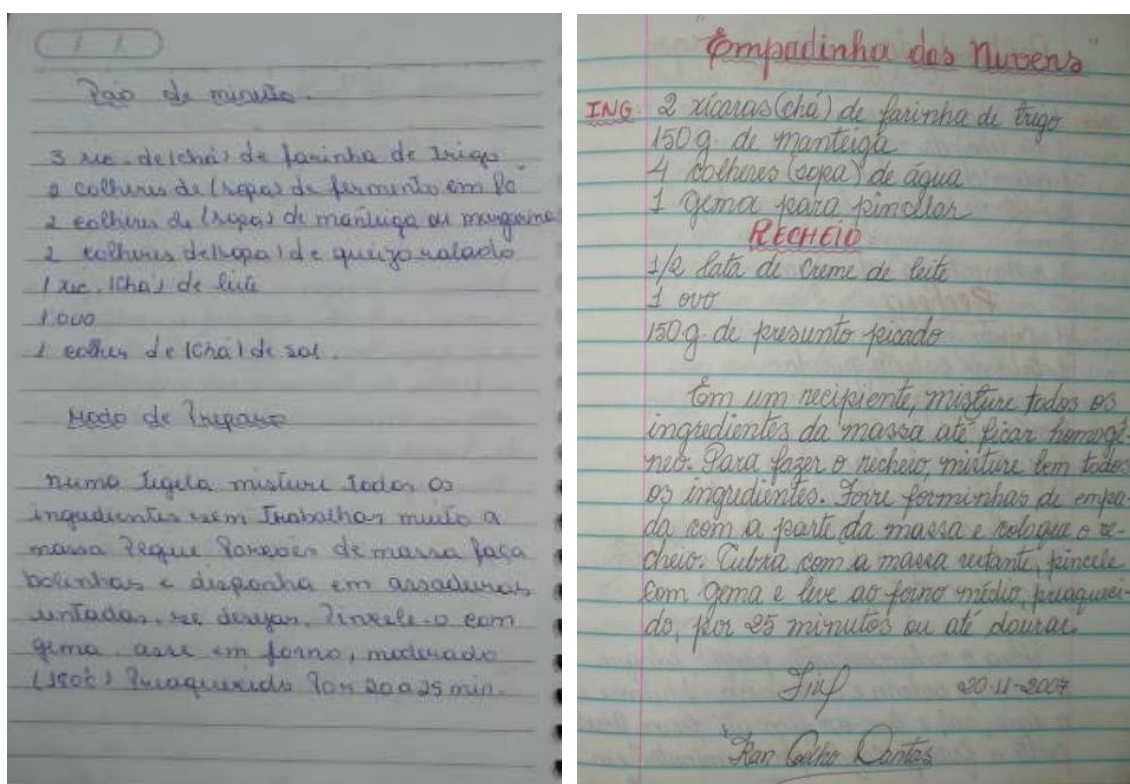
“Amiga Helena Sangirardi
 Conforme um dia eu prometi
 Onde, confesso que esqueci
 E embora – perdoe – tão tarde
 (Melhor do que nunca!) este poeta
 Segundo manda a boa ética
 Envia-lhe a receita (poética)
 De sua feijoada completa.
 Em atenção ao adiantado
 Da hora em que abrimos o olho
 O feijão deve, já catado
 Nos esperar, feliz, de molho.
 E a cozinheira, por respeito
 À nossa mestria na arte
 Já deve ter tacado peito
 E preparado e posto à parte (...)”
 Vinicius de Moraes. *Feijoada À Minha Moda*.

O gênero discursivo, a partir dos estudos da filosofia da linguagem de Bakhtin e da linguística textual, tem assumido um espaço generalizado nos estudos do texto e do discurso. Segundo Maingueneau (2008), o gênero do discurso é definido, geralmente,

através de um critério situacional: relaciona-se com disposições de comunicação dependentes, sócio-historicamente, que estão em contínua mudança.

Para Maingueneu (2004, p. 69), um gênero do discurso é “cooperativo e regido por normas. Todo gênero do discurso exige daqueles que dele participam a aceitação de um certo número de regras mutuamente conhecidas e as sanções previstas para quem as transgredir”.

No gênero discursivo receita culinária há um conjunto de normas, construídas historicamente, que devem ser aceitas pelos autores. Na maioria das vezes, em uma receita culinária devem estar presentes, no mínimo, o rol de ingredientes e o modo de fazer, como nos exemplos abaixo.



Imagens 44 e 45. Caderno 04, de Dona Dolores e Caderno 06, de Dona Marizete, respectivamente.

A maneira de disposição do gênero do discurso receita culinária está associada a alguma forma de disposição textual. Dominá-lo é ter um conhecimento mais ou menos claro das maneiras de correlação de seus constituintes em distintos níveis: de frase em frase, mas também em suas partes maiores.

A típica divisão entre ingredientes e modos de fazer é, para Marcuschi (2008), originada de formas socialmente maturadas em práticas comunicativas na ação de

língua, ancoradas na sociedade e nos costumes e não invenções individuais. Apesar de ter a possibilidade de variar de cultura para cultura, os gêneros discursivos são padrões de comunicação socialmente utilizados, que representam um conhecimento social localizado em situações concretas.

O padrão para a receita culinária foi estabelecido ao longo dos tempos e não fruto de uma invenção individual. A tradicional divisão entre ingredientes e modo de fazer é uma construção social, um modelo para a comunicação das receitas largamente utilizado nas culturas.

A receita culinária afigura-se como gênero discursivo, cujas formas e fórmulas foram prelecionadas ao longo da história e das relações sociais desenvolvidas nas sociedades e culturas.

Sírio Possenti (2009) pontua que o modo de fazer das receitas culinárias resulta de uma cultura, de práticas talvez centenárias, a partir das quais, com aqueles ingredientes, pode-se fazer um prato que seja típico ou delicioso, conforme o que der mais prestígio no dado contexto social. Pode ser que, originalmente, nas primeiras comunidades, o provedor ou o caçador fosse o responsável pelos ingredientes e uma matriarca, pelo modo de fazer o prato – caberia a ela propor uma mistura agridoce ou uma experiência com pimenta. A lista de ingredientes informa o que deve conter para que um prato seja um ou outro. Uma mesma receita pode se constituir de ingredientes e modos de fazer diferentes, como os “bolos de chocolate” descritos a seguir, uma das receitas mais utilizadas pelas mulheres no seu trabalho na cozinha, diante da escolha baseada nos desejos, nas memórias sociais e nas demandas do consumidor:

Quadro 13. Bolo de chocolate. Caderno 2, de Dona Edneide.

Bolo de chocolate		
Ingredientes	Utensílios	Pesos e medidas
Ovo	“sem registro”	Copo americano
Açúcar		Colher (sopa)
Trigo		Pt.
Óleo		Lt.
Chocolate em pó		c.
Água		
Fermento		
Coco ralado		
Leite moça		
Manteiga		
Creme de leite		

Nescau

Quadro 14. Bolo de chocolate. Caderno 03, de Dona Diná

Bolo de chocolate			
Ingredientes	Utensílios	Pesos e medidas	Tempo
Ovos	Liquidificador	Unidades	2 min.
Açúcar		Xícara (rasa)	12 min.
Manteiga		G.	3 min.
Leite de coco			
Sukita			
Doze sizano ou vinho moscatez			
Ameixa			
Nescaú			

Quadro 15. Bolo de chocolate. Caderno 07, de Dona Veruska

Bolo de chocolate (impresso de rótulo do produto “Valedourado”)			
Ingredientes	utensílios	Pesos e medidas	Tempo
Manteiga Valedourado	Forma retangular	Xícara (chá)	30 minutos
Leite UHT Valedourado	Forno médio	Colher (chá)	
Ovos		G	
Açúcar refinado		Unidade	
Farinha de trigo		Caixa	
Fermento químico			
Achocolatado			
Bicarbonato de sódio			
Leite condensado			
Valedourado			
Creme de leite			
Valedourado			

Nas receitas apresentadas, apreende-se que apenas quatro ingredientes são recorrentes em todas elas: ovos, açúcar, chocolate e manteiga. Os demais ingredientes como água, óleo, farinha de trigo, fermento, leite condensado, creme de leite, leite de coco, sukita, ameixas, coco ralado, vinho moscatez ou sizano, leite integral e bicarbonato de sódio são variantes nas receitas. Os pesos e medidas, os utensílios e os tempos também são diferentes. Embora se constituam diferentemente e apresentem gostos diversos, as três receitas são consideradas “bolos de chocolate”. Isso significa que provém de lugares diversos e são fruto de saberes e sabores distintos.

A receita do rótulo do produto da marca “Valedourado”, além de comportar uma prescrição para se fazer uma comida, garante o *marketing* da sua marca, afinal, nesta receita devem ser usados o leite UHT Valedourado, a manteiga Valedourado, o leite condensado Valedourado e o creme de leite Valedourado. A partir da criação das receitas em rótulos de produtos, permitiu-se a existência de “propagandas” de outros produtos da marca, indicando as relações socioeconômicas envolvidas no trabalho na cozinha. As receitas nos rótulos têm a função de *marketing*, ou seja, de “induzir” o consumidor a fazer determinada receita, com determinado produto, como no caso do impresso no rótulo de um produto da Valedourado.

Nas receitas manuscritas, também pode-se perceber a inclusão de algumas marcas que, em alguns casos, é fruto da figura de linguagem “metonímia”, ou seja, a substituição do produto pela marca, como os casos de “leite Moça” e “Nescau”. Outras marcas, como Sukita e Marinex também são comumente utilizadas. A utilização do Nescau em substituição do achocolatado, do leite Moça ao invés de leite condensado, da Sukita no lugar de refrigerante de laranja e do Marinex substituindo travessa ou refratário pontua um tempo específico da circulação desses produtos, indicando os discursos que circulam em determinado tempo e espaço. Por isso, as receitas comportam o tempo em que são escritas e as memórias sociais circulantes nas cidades. A receita do rótulo do produto da Valedourado procura afastar essa indicação da marca Nescau arrolando como ingrediente o “achocolatado”, como termo genérico.

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

Essas receitas polifônicas são, para Montanari (2008, p. 79), o resultado de comportamentos alimentares “não apenas de valores econômicos, nutricionais, salutar, racionalmente perseguidos, mas também de escolhas (ou de coerções) ligadas

ao imaginário e aos símbolos de que somos portadores e, de alguma forma, prisioneiros”. A comida é expressão da cultura não apenas quando produzida, mas também quando preparada e consumida. A linguagem alimentar representa identidades, posições sociais, gêneros, significados religiosos e, por esse motivo, ela é ostentatória e cenográfica.

De acordo com Montanari (2008, p. 95-96):

a comida não é “boa” ou “ruim” por si só: alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal. O órgão do gosto não é a língua mas o cérebro, um órgão culturalmente (e, por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração. (...) A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas. (...) Mas o “gosto” é também *saber*, é avaliação sensorial do que é bom ou ruim, do que agrada ou desagrada: e essa avaliação, como dissemos, vem do cérebro antes que da língua.

A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas e as escolhas alimentares dos indivíduos e dos povos são sempre determinadas por um cálculo (mais ou menos consciente) das vantagens e desvantagens consequentes. O “bom para comer”, ou seja, o que convém comer, historicamente se torna o “bom para pensar”, o valor cultural positivo (LÉVI-STRAUSS, 2004).

As receitas registradas nos cadernos não são decorrentes apenas de escolhas individuais, mas de coerções ligadas à memória que identifica as receitas culturalmente aceitas naquele grupo, como as receitas, “bolo de rapadura”, “biscoito de fubá”, “biscoito de nata”, “bolo rolo”, “bolo de grude”, do Caderno 05, de autoria de Dona Marizete, e “pudim de são João”, “bolo de fubar”, “pudim de macaxeira” e “doce de jerimum”, do Caderno 03, de autoria de Dona Divina. Essas receitas apresentam uma identidade nordestina a partir da utilização de ingredientes como nata, fubá, jerimum, macaxeira que fazem parte do inventário do gosto popular nordestino e o léxico “São João”, festa popular no Nordeste. Sendo assim, a escolha dessas receitas não foi determinada apenas pelo gosto individual das autoras, mas resultou de uma memória coletiva dos sabores que circula no grupo a que pertencem.

Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, além de ser depositário das tradições e da identidade de um grupo. “Constitui, portanto, um extraordinário veículo de auto-representação e de troca

cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo de entrar em contato com culturas diversas” (MONTANARI, 2008, p. 183).

Como se pôde observar, o gênero discursivo receita culinária traduz as culturas das sociedades. As identidades refletem-se nas autoras das receitas e dos manuscritos, pois, a partir deles, as mulheres transparecem seus saberes, memórias e culturas.

No tocante aos gêneros do discurso, Maingueneau (2008) propõe uma classificação de regimes para a questão de gêneros e os seus graus. Em relação ao regime para os gêneros, o autor caracteriza três tipos: gêneros autorais, gêneros rotineiros e gêneros conversacionais.

Os gêneros rotineiros são os aqueles preferidos pelos analistas do discurso: revistas, entrevistas, palestras, negociações comerciais, etc. As atribuições de cada um de seus componentes são determinadas antecipadamente e, em geral, não são modificadas. Esses gêneros rotineiros são os que melhor satisfazem à significação de gênero discursivo como um aparelho de comunicação social e historicamente dependente.

Seus padrões são fruto da consolidação de impedimentos comunicacionais relativas a situações sociais especiais. Seria inócuo indagar sobre quem inventou esse ou aquele gênero rotineiro: sua existência é resultado de práticas sociais. Segundo Maingueneau (2008, p. 153) “eles podem ser distribuídos em uma escala: em um extremo, gêneros que são ritualizados, o que deixa muito pouco espaço de manobras para os falantes (gêneros judiciários, p. ex.); na outra, gêneros que abrem possibilidades para a variação pessoal”.

As receitas culinárias inserem-se na categoria de gêneros rotineiros, uma vez que a sua existência se dá através de práticas sociais cotidianas e rotineiras, funcionando como texto comunicacional do mundo privado feminino. A presença de comidas que revelam o caráter cotidiano do caderno de receitas e de alguns outros elementos do cotidiano, como contas domésticas, lista de compras, rabiscos dos filhos pequenos, comprovam o caráter cotidiano e familiar do caderno: é o registro da prática do trabalho na cozinha no mundo privado.

Outra classificação proposta por Maingueneau (2008) é atinente aos graus do gênero discursivo. Segundo o autor, existem cinco graus, dentre os quais a receita culinária pertence ao terceiro grau. Os gêneros de primeiro grau são aqueles não destinados à variação, ou apenas uma pouca alteração, como listas telefônicas e

certidões de nascimento. Os gêneros de segundo grau são aqueles nos quais os falantes necessitam produzir enunciados individuais concomitantes ao tempo em que correspondem a um roteiro bem rigoroso, como as notícias de TV, correspondências de negócios. Em relação aos gêneros de quarto grau nota-se que são os que requerem a criação de cenários de fala: propagandas, canções folclóricas, programas de entretenimento na TV. Os gêneros de quinto grau não possuem uma forma pré-estabelecida, mas espaços comuns subdeterminados nos quais um autor com um conhecimento individualizado, autocategoriza sua própria produção textual, definindo as cenas de existências, como palestra, relatório, ficção e reflexão.

Os gêneros de terceiro grau, a que a receita culinária está vinculada, são os que permitem variações, o que faculta ao falante a possibilidade de utilizar uma cenografia original. Um guia de viagens, por exemplo, pode ser apresentado na forma de uma conversa entre amigos, um romance, etc. As receitas culinárias, apesar de conter uma cenografia básica e fixa, permitem existir a possibilidade de se constituir a partir de cenografias variadas, ou sob a forma de outros gêneros como música, poesia, carta, etc. Diante disso, o gênero discursivo receita culinária enquadra-se no terceiro grau, a partir da classificação proposta por Maingueneau (2008).

O gênero discursivo receita culinária surge com as práticas culinárias do cotidiano que começaram a estabelecer parâmetros e regras de mistura de ingredientes, temperos, utensílios, pesos e medidas, tempo, iguarias. Essas regularidades condensaram-se na forma cristalizada compondo o gênero receita culinária, sendo transmitida por gerações, oralmente e por meio escrito, sobretudo a partir da autoria feminina cerrada nos lares.

O caderno traz a epifania do mundo privado feminino, uma vez que, muitas mulheres ficaram, historicamente, restritas ao espaço privado e a única escritura que lhes era permitida eram os escritos privados, como os cadernos de receita culinária (PERROT, 2005). Por meio da escrita de receitas, as mulheres registravam a história da vida e da cultura da sociedade em que estavam inseridas, representando seus gostos e também as coerções que lhes eram impostas pela sociedade.

Os gêneros do discurso dizem respeito a vários tipos de discurso que estão associados a amplos setores de atividade social. A partir daí, segundo Maingueneau (2004), pode-se caracterizar o gênero discursivo receita culinária levando em consideração o tipo de discurso correspondente, o lugar institucional, o estatuto dos parceiros e a natureza ideológica.

A receita culinária representa o tipo discursivo do “cotidiano”, do “trabalho”, tendo em vista que o cenário em que se dá a escrita dos cadernos é o lar, a casa, o mundo privado, regido por discursos do mundo doméstico do cotidiano que “invadem” o espaço através das memórias familiares, dos costumes íntimos, das práticas domésticas. Por isso, o lugar institucional a qual pertence é o âmbito familiar privado, consistindo, a família, uma instituição que lhe dá apoio, motivação para os manuscritos.

Os manuscritos culinários não são exclusividade das mulheres, existindo homens que cultivam a arte culinária e a escrita de cadernos de receita. Entretanto, neste *corpus*, o estatuto dos parceiros, que permeia as relações entre as autoras é o discurso feminino, dos objetos, pensamentos e memórias das mulheres. Diferenciar todos esses aspectos é necessário no sentido de conferir uma cartografia dos manuscritos analisados, permitindo englobar os aspectos discursivos, formais, a fim de construir possibilidades de análise.

Quanto à finalidade da receita culinária, em geral, pode-se pensar que elas servem apenas para registrar um certo modo de fazer de uma comida: mais além, a receita culinária tem a intenção de arquivar:

- uma memória culinária dos gostos circulantes em cada sociedade e em cada tempo, como a predominância das receitas doces no Nordeste, advinda da memória do gosto desde o tempo colonial;
- uma memória linguística, a partir da forma do gênero discursivo, dos registros da linguagem, dos discursos envolvidos, do modo de comunicar, da coexistência entre linguagens manuscritas e impressas, e das imagens, como os registros ortográficos: “iorgute natural”, “faca inoxidávio”, “bolo de fubar”, “azeitona de oliva”, “queijo de qualho”, “mouse”, “tijela”, “sebola”, “beico”, “linguisa”, “colher sobremeza”, “pinsela”, “fermeto”, “prezunto”, “toumat”, variações como “macaxeira” e “macacheira”, a medida “março” e a hipercorreção linguística, como a separação silábica em “guarda-napo, os termos “ôvo”, “rôscas”, sinalizando os marcas da oralidade na variação “rurbana” da língua. Sinalizam a memória linguística, também, a utilização de tempos verbais próprios para a comunicação instrucional da receita culinária, como “bate-se”, “tempera-se”, “coloque”, “frite” e a linguagem do trabalho, com a presença de preços das receitas, diéticos para o trabalho na cozinha. Os discursos da contemporaneidade também são registrados nos cadernos, como o atual emprego de receitas naturais

como “pão integral”, “arroz integral à grega”, “iogurte natural” (caderno 03, de Dona Diná), em que se apresentam novos contornos alimentares para a manutenção da saúde e do estilo de corpo magro;

- uma memória histórica, que remete às transformações ocorridas na história do cotidiano e nas cidades, estados e países em que são escritas, a partir dos rastros decodificados nas receitas como em “palha brasileira”, alusão ao Brasil e “bolo sinhá”, referência ao tempo histórico colonial em que existiam as “sinhas” (caderno 05, de autoria de Dona Marizete);
- uma memória sociológica, relativa à organização social das comunidades, do mundo íntimo, relação entre gênero, família, trabalho, como as receitas “bolo engorda marido” e “bolo maravilhas do lar” (caderno 03, de autoria de Dona Diná), em que se aponta a organização social e o lugar da mulher na sociedade: destinada a engordar o marido e transformar sua casa em uma maravilha de lar.
- uma memória antropológica, ao se decodificar a própria ação da mulher escritora dentro de seu grupo, enquanto sujeito social, como no caderno 04, de autoria de Dona Marizete, em que se ressalta a autoria: “este caderno pertence a Marizete. Nova Palmeira, 16-11-90”.

No caso dos manuscritos de trabalhadoras deste *corpus*, pode-se perceber que, além das intenções acima transcritas encontram-se outras, decorrentes do próprio exercício laboral que exercem. As receitas culinárias de mulheres que exercem tarefas na cozinha têm a finalidade de arquivar uma memória do trabalho: os utensílios usados, os ingredientes (algumas vezes substituídos por marcas de produtos alimentícios), as práticas de preparar as receitas, aspectos econômicos e dêiticos específicos do mundo do trabalho, enfim, têm o caráter de transmitir uma tradição discursiva do trabalho na cozinha das mulheres.

Segundo Maingueneau (2004, p. 68), “o que chamamos “texto” não é, então, um conteúdo a ser transmitido por este ou aquele veículo, pois o texto é inseparável de seu modo de existência material: modo de suporte/transporte e de estocagem, logo, de memorização”.

As especificidades do texto escrito e do impresso permitem que lhe sejam relacionados elementos icônicos e imagéticos variados (esquemas, desenhos, gravuras, fotos etc.) e um paratexto. Maingueneau (2004) define “paratexto” como um contíguo de fragmentos verbais que seguem o texto. Podem ser unidades amplas, como prefácios,

textos figurados na capa etc., ou unidades menores: um título, uma assinatura, uma data, um intertítulo, uma rubrica, notas de rodapé, comentários na margem.

O paratexto é elemento integrante em quase todos os manuscritos culinários, servindo como informações complementares que marcam as identidades, as subjetividades, e o local da cultura (BHABHA, 1998).

No caderno seguinte, pode-se encontrar um paratexto em forma de “prefácio” que anuncia o texto das receitas.

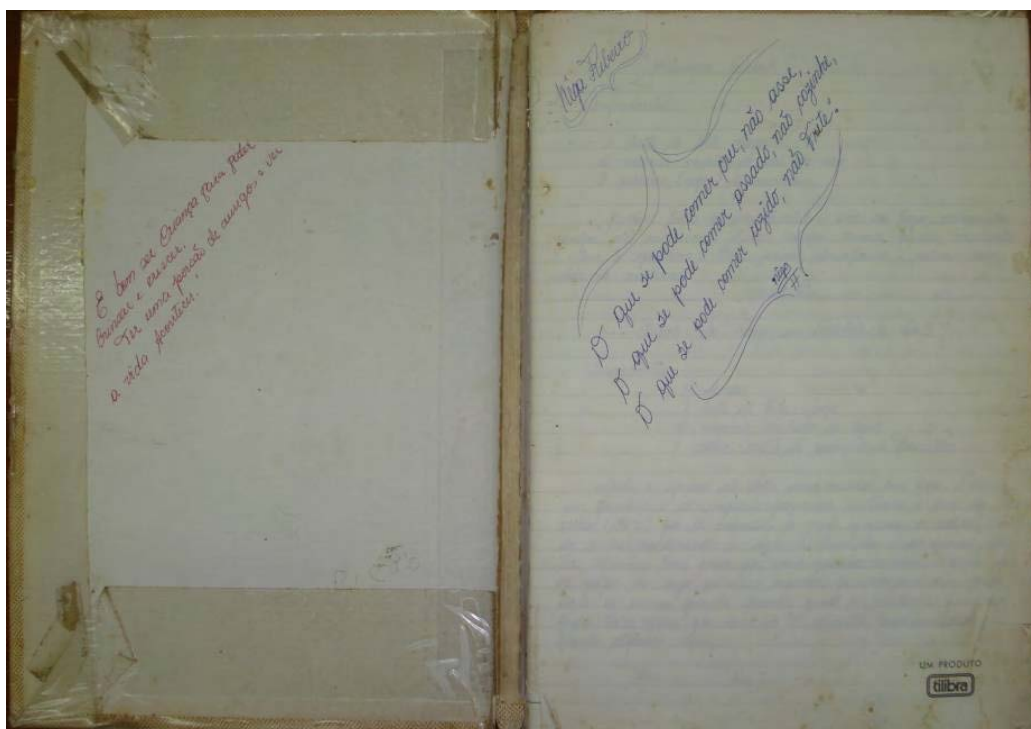


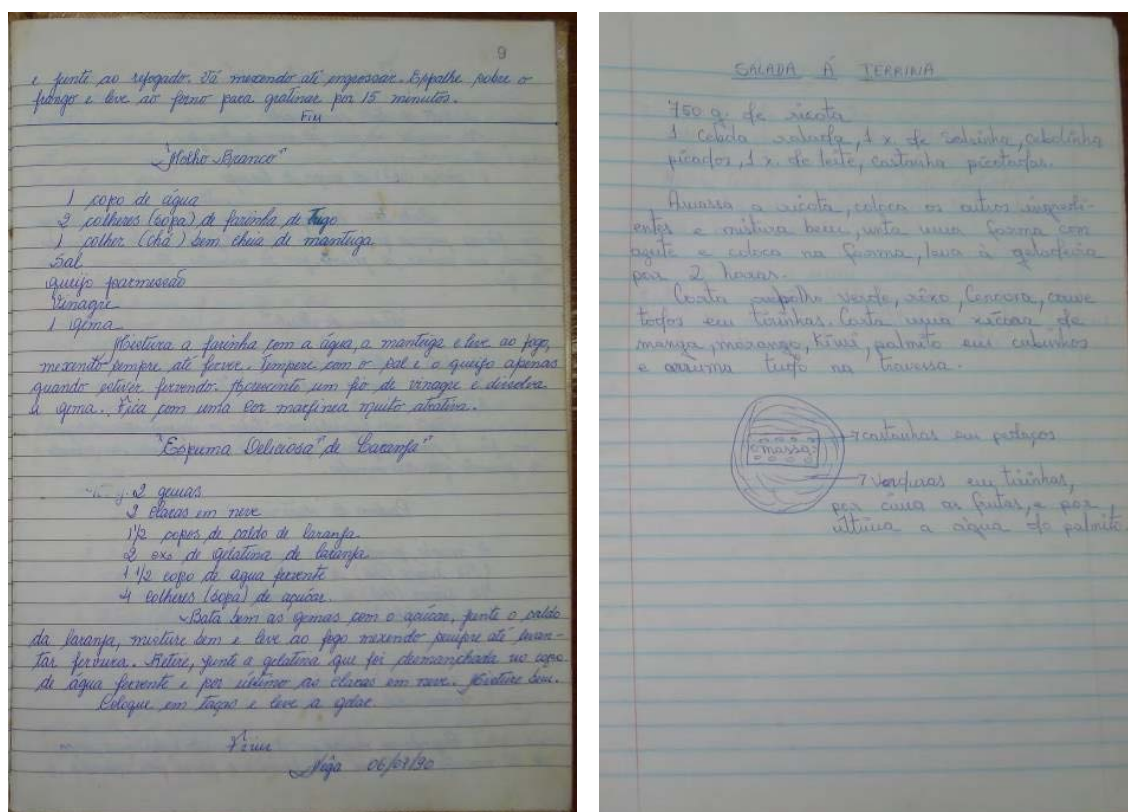
Imagem 46. Caderno 05, de Dona Marizete

Os versos da página esquerda dizem: “é bom ser criança para poder brincar e crescer./Ter uma porção de amigos e ver a vida acontecer”. Esse trecho aponta o imaginário do mundo infantil, enunciação do seu mundo de trabalho, uma vez que a autora faz salgados, bolos e comidas para festas infantis.

O trecho da página do lado direito dispõe: “o que se pode comer cru, não asse, / o que se pode comer assado, não cozinhe, / o que se pode comer cozido, não frite”. Esses versos demonstram as várias formas de se preparar um alimento: cru, assado, cozido, frito e que se devem “respeitar” as especificidades dos alimentos na preparação da comida (LÉVI-STRAUSS, 2004). Além disso, anunciam o propósito do caderno: registro de receitas culinárias. A citação constrói o próprio mundo da cozinha,

respeitando-se as tradições, em que cada coisa tem o seu lugar. Quando há reinvenções, as novas receitas baseiam-se nos paradigmas tradicionais, fruto da construção social. Acima dos versos há ainda outro paratexto: a assinatura que marca a autoria.

Nas imagens dos cadernos que se seguem, também encontram-se outros exemplos de paratextos.



Imagens 47 e 48. Caderno 05, de Dona Marizete e 02, de Dona Edneide, respectivamente.

Na primeira imagem registra-se como paratexto a assinatura da autora e a data da escrita, como forma de marcar a autoria, o tempo e a individualidade do texto. Na segunda imagem, encontra-se um desenho de como se deve compor o bolo, com comentários nas margens. Os paratextos têm o objetivo de compor um local, uma autoria, uma marca que individualiza a receita de cada autora de manuscrito.

Isso ocorre porque todo gênero do discurso sugere um certo lugar e um certo momento, que podem não ser evidentes. Não se trata de coerções “externas”, mas de algo constitutivo. As características do tempo e lugar da enunciação e produção dos cadernos influenciam no seu modo de constituição. Por mais que a receita culinária seja um modelo padrão para muitas sociedades, as divergências de tempo e/ou lugar podem

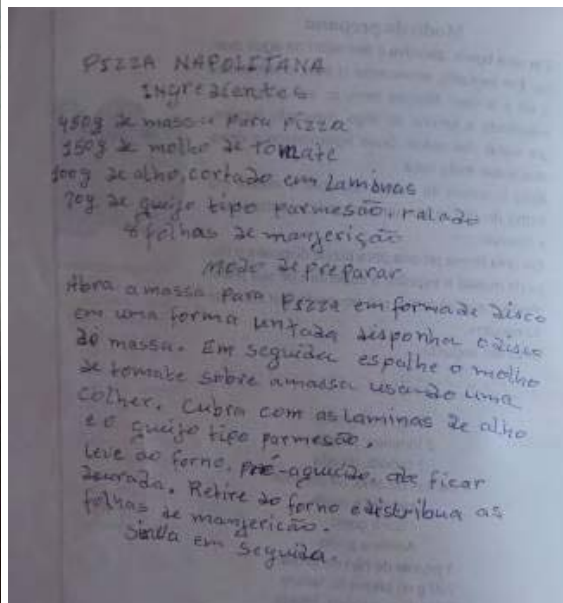
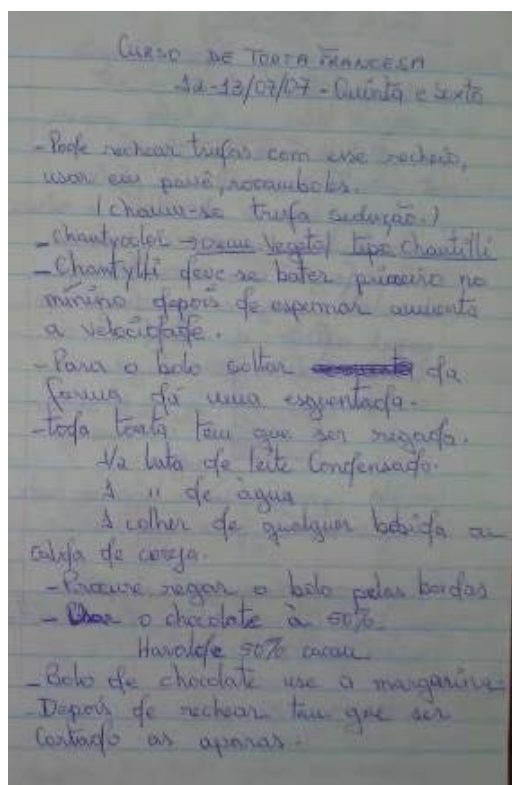
diferenciar suas maneiras de composição. Por isso, englobar a receita culinária em um tempo e em um espaço definidos é fundamental para garantir uma análise contextual que demonstre a adequação ao leitor/receptor e ao propósito comunicativo.

Uma discussão pontual é sobre a temporalidade do gênero do discurso. A receita culinária apresenta um tempo indeterminado, permanecendo legítima e usual ao longo dos anos. A temporalidade também é marcada nos aspectos discursivos e linguísticos que são evidenciados, ou seja, as receitas comportam o tempo em que são escritas, evidenciando os traços linguísticos, sociais e discursivos de cada época. Uma receita dura o tempo em que a comida que representa fizer parte do imaginário das sociedades.

Segundo Maingueneau (2004), cada gênero do discurso é apresentado por meio de suportes como: oralidade, manuscrito, impresso, telefone, TV, computador. Uma alteração do suporte material de um texto transforma um gênero do discurso. Essa singularidade é facilmente visível nas receitas culinárias que podem se apresentar em diversos suportes: na TV, no rádio, oralmente, manuscrito, impresso, computador, ciberespaço, etc. Para cada suporte, existe uma caracterização diferente do gênero, de acordo com o propósito comunicativo e o receptor.

Na TV, a linguagem alia-se à comunicação televisiva visual, devendo ser uma linguagem mais simples e rápida, diante do veículo que exige mais rapidez, por isso, os tempos necessários para a preparação das receitas não são respeitados. Nos impressos de rótulo ou embalagens, por exemplo, os textos são escritos a partir da norma culta padrão, de forma a atingir a maior parte dos receptores/consumidores.

Os manuscritos são elaborados para circular em um mundo privado, com a dimensão dos segredos e experiências associados ao trabalho, diferentemente dos suportes da TV e do impresso, por isso apresentam particularidades na aferição da linguagem utilizada. Nos cadernos de receita, a linguagem utilizada, muitas vezes, é a coloquial, “não-monitorada” (BORTONI-RICARDO, 2005), com a apresentação de registros linguísticos presentes na oralidade dos falantes, dêiticos, abreviações, dicas. A preocupação com o tempo e o com o espaço é bem menos alimentada, permitindo uma escrita livre e menos patrulhada. No manuscrito, há a marca da mão, da letra que individualiza o texto (seus registros linguísticos, seus momentos de distração, cansaço, vestígios de origens geográficas etc.).



Imagens 49 e 50. Caderno 01, de Dona Edneide e 07, de Dona Veruska, respectivamente.

Nos cadernos acima, podem-se ver essas configurações da individualização da letra. No manuscrito 01, de Dona Edneide, percebem-se rasuras, destaques, uma escrita rápida, próprias de quem registra o que está ouvindo e do mundo do trabalho, que exige celeridade. No caderno 07, de Dona Veruska, nota-se a especificação da letra, da organização do texto e as correções de quem certamente registra uma oralidade.

Na área de pesquisa em Análise do Discurso, Maingueneau (2008, p. 51) constrói a idéia de cena da enunciação, onde se estruturam os gêneros do discurso. Ela se desdobra em cena englobante, em que se atribui ao discurso um estatuto pragmático, integrando em um tipo: publicitário, administrativo, filosófico etc.; cena genérica que é a do contato associado a um gênero ou a um subgênero de discurso: o editorial, sermão, guia turístico, consulta médica; e cenografia que, segundo o autor é um método de inscrição legitimante que delineia uma circularidade: o discurso sugere um enunciador e um co-enunciador (receptor), um local e um tempo da enunciação que permite sua existência.

Para o autor, a cenografia não é prescrita pelo gênero, mas formada pelo próprio texto. Ela é a cena de fala que o discurso implica para ter a capacidade de ser enunciado e que, por sua vez, deve legitimar através de sua própria enunciação.

Na imagem que se segue, nota-se que a cenografia predominante da receita culinária apresenta-se a partir de um título e da divisão em ingredientes e modo de fazer.

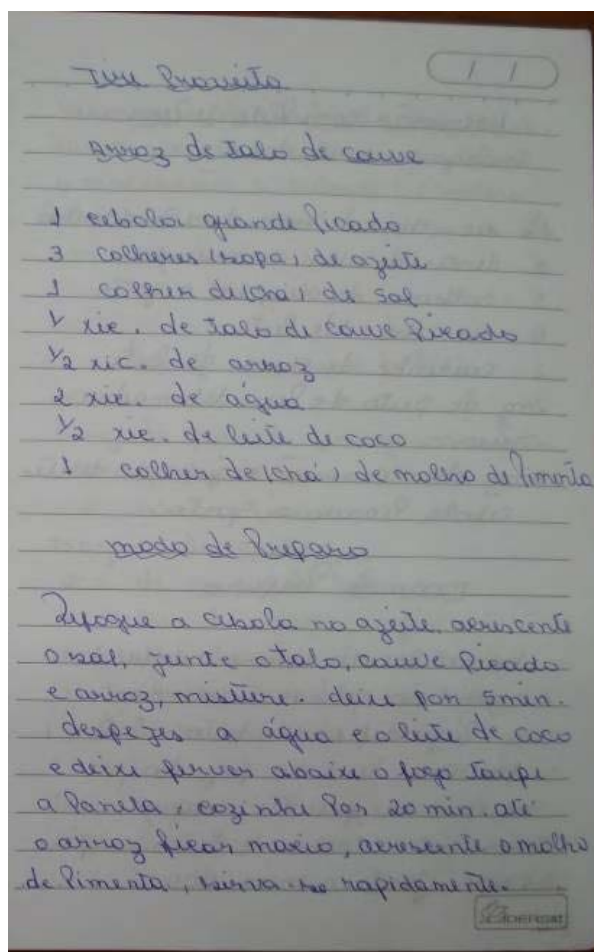
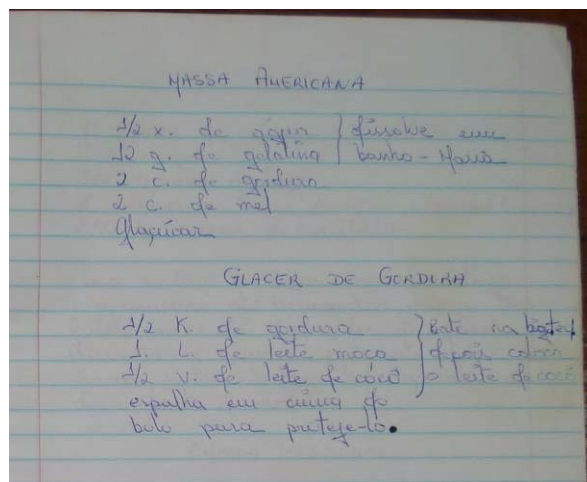
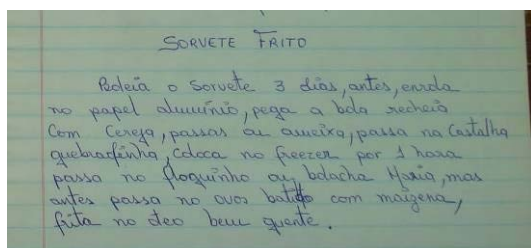


Imagem 51. Caderno 04, de Dona Dolores

A partir daí, pode-se construir a cena da enunciação do gênero discursivo receita culinária presente nos manuscritos analisados. Conforme se depreende da categorização da cena englobante, percebe-se que a receita está relacionada ao discurso cotidiano que o constitui e o representa, oferecendo os recursos necessários à sua caracterização. A cena genérica presente no discurso cotidiano, no caso em análise, é o gênero discursivo receita culinária. A cenografia, por sua vez, é a forma como essa receita é apresentada.

Apesar de modelo fixo, algumas vezes a cenografia é modificada, apresentando traços que diferenciam como paratextos (desenhos, colagens, assinaturas etc.), a falta da tradicional divisão em ingredientes e modo de fazer, como se vê nas imagens abaixo.



Imagens 52 e 53. Caderno 01 e 02, de Dona Edneide, respectivamente.

A primeira imagem apresenta uma receita apenas com o modo de fazer e na segunda imagem são apresentados apenas os ingredientes. Mesmo com essas “transgressões”, as receitas apresentam a comunicação capaz de produzir uma receita: apesar de se constituir de um modo diferente, as receitas culinárias seguem os parâmetros tradicionais que incluem a necessidade de ingredientes e um modo de fazer. Sendo assim, ainda que a cenografia do gênero discursivo seja modificada, escrita em forma de texto, poesia ou imagens, os elementos essenciais para a formulação de uma receita devem estar presentes para que haja comunicação.

Essa modificação na cenografia é justificada por Maingueneau (2008, p. 70) ao afirmar:

Há gêneros de discurso que se atêm a sua cena genérica, isto é, que não são capazes de permitir cenografia variadas (listas telefônicas, receitas médicas); outros, ao contrário, exigem escolhas de uma cenografia. Entre esses dois extremos, situam-se os gêneros susceptíveis de cenografias variadas, mas que, mais frequentemente, mantêm, sua cena genérica rotineira.

Apesar de a receita culinária apresentar uma cena genérica rotineira, padrão, comumente utilizada, sua cenografia pode variar, proporcionando caracterizações diferentes ou, inclusive, apresentar-se como outros gêneros (poesia, anúncio publicitário, por exemplo).

Diante das análises apresentadas, afere-se que a pesquisa do gênero discursivo receita culinária expõe muito mais do que aspectos alimentares: apresenta sobretudo, um mapa da história das relações cotidianas humanas e femininas ao longo da sociedade ocidental. A partir dos manuscritos culinários pode-se extrair uma narrativa da escrita

no mundo feminino, através da individualização da letra, da organização textual, do paratexto, dos comentários, das imagens do discurso, do registro das inovações tecnológicas, das mudanças dos gostos, da maneira de comunicar, de registrar os aspectos linguísticos na escritura.

O estudo da cenografia do gênero discursivo apresenta uma costura de discursos socialmente maturados nas comunidades que construíram um gênero capaz de arquivar a memória culinária, linguística e social de um povo. As especificidades da receita culinária representam a maturação dos discursos que circulam na sociedade dentro de uma cena da enunciação que demonstra uma aproximação com o cotidiano familiar e com o universo do trabalho doméstico remunerado.

A escritura dos manuscritos culinários, consubstanciada no gênero discursivo receita culinária, apresenta os aspectos sócio-culturais da comunidade a qual estão inseridas as suas autoras. No espaço da cozinha como profissão, as mulheres inscrevem sua memória laboral, identificando uma história de trabalho doméstico e o arquivo oral da cultura indígena e negra e da memória portuguesa. A cozinha é um espaço de realização da atividade doméstica privada e pública, em que se registram, por meio dos cadernos de receitas, a história da formação da identidade brasileira a partir da constituição de uma cozinha nacional, fruto do trabalho de milhares de mulheres, que utilizam a linguagem como expressão e fixação da cultura. A cultura brasileira é o caldeirão das influências dos povos que por aqui passaram, fisicamente, ou por meio de outras culturas.

A investigação da maneira como os aspectos sociais, discursivos e linguísticos, associados ao trabalho na cozinha, são registrados pelas mulheres nos manuscritos culinários, permite identificar as transformações da atividade doméstica, com sua ampliação do trabalho na cozinha no âmbito público, as relações familiares, econômicas, culturais e questões ligadas à saúde que marcam o trabalho feminino na cozinha da cidade de Nova Palmeira, Paraíba.

CAPÍTULO 3 – LINGUAGEM E TRABALHO: RASTROS DA MEMÓRIA FEMININA NA COZINHA

“Aquele doce que ela faz
quem mais saberia fazê-lo?
Tentam. Insistem, caprichando.
Mandam vir o leite mais nobre.
Ovos de qualidade são os mesmos,
manteiga, a mesma,
iguais açúcar e canela.
É tudo igual. As mãos (as mães?)
são diferentes”.

Carlos Drummond de Andrade. *Suas mãos*.

1. A PROFISSIONALIZAÇÃO DO TRABALHO FEMININO NA COZINHA

“Lava roupa todo dia, que agonia
Na quebrada da soleira, que chovia
Até sonhar de madrugada, uma moça sem mancada
Uma mulher não deve vacilar”.
Luís Melodia. *Juventude transviada*.

O trabalho doméstico sempre fez parte da vida feminina. As expectativas indicam, embora não seja regra geral para todos os casos, que, atuando como donas-de-casa e/ou como profissionais remuneradas, a cozinha constitui o lócus de atuação das atividades da mulher, ao longo de sua vida. Tradicionalmente, o trabalho na cozinha foi, muitas vezes, determinado pelas questões econômicas e sociais: as mulheres brancas e de famílias abastadas encontravam o sustento na casa dos pais e, depois, na casa do marido e o seu trabalho doméstico consistia na organização e comando da criadagem, no cuidado com os filhos, na prática do bordado, do piano, da pintura; às mulheres pobres, cabia o trabalho doméstico na casa e o remunerado como empregadas domésticas, exercido profissionalmente, com o intuito de sustentar ou complementar a renda familiar.

Cascudo (2004) afirma que a mulher indígena foi a primeira cozinheira do Brasil. Na era colonial, o trabalho é transferido para as negras africanas que o exercia compulsoriamente, até o século XIX, nas casas dos senhores de engenho ou nas casas de famílias urbanas abastadas.

Após a proibição do tráfico de escravos, o trabalho na cozinha continuou a fazer parte do cotidiano das negras, escravas ou alforriadas, e das mulheres pertencentes às classes sociais menos favorecidas, constituindo uma importante fonte de renda familiar. Em 1872, das 77% das escravas e ex-escravas que declararam ter alguma ocupação, 43% eram trabalhadoras agrícolas, 18% eram serviçais domésticas, 6% atuavam como jornaleiras (diaristas), 6% como costureiras, 2% como tecelãs, e 1% alegava ter ofícios diversos (LEWKOWICZ; GUTIÉRREZ & FLORENTINO, 2008).

Com a abolição da escravatura, muitas mulheres conseguiram se tornar livres comprando suas liberdades com os rendimentos oriundos do trabalho na cozinha e do comércio de alimentos. A ocupação feminina de vendedora ambulante as tornou conhecidas como “negras de tabuleiro”. Nestes tabuleiros, as mulheres vendiam frutas, legumes e doces fabricados por elas. O trabalho de vendedoras de comida foi reconhecido, em 1785, pelo rei de Portugal, Dom José I, que expediu alvará concedendo exclusividade às mulheres no comércio das praças e ruas (LEWKOWICZ; GUTIÉRREZ & FLORENTINO, 2008). As mulheres comercializavam doces, bolos, frutos, alféola, melaço, algumas hortaliças, queijos, leite, marisco, alho, polvilhos, além de pomada, hóstias, obréias, mexas, alfinetes, agulhas (FIGUEIREDO, 1993).

Com o comércio de alimentos, em pouco mais de sete décadas, em localidades como Minas Gerais, as mulheres passaram a prevalecer no ofício de vendedoras, superando numericamente os homens que dominavam tal profissão até 1725.

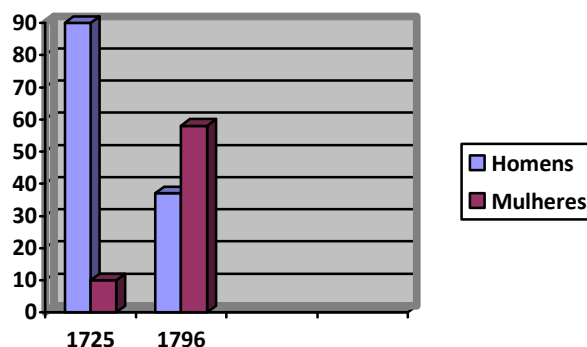


Gráfico 3. Vendeiros: repartição segundo sexo (Mariana, MG, 1725 e 1796). Fonte: Figueiredo, 1993, p.

55

O trabalho como cozinheiras de doces e salgados foi responsável pelo sustento de muitas mulheres que chefiavam suas famílias. Numa época em que o trabalho remunerado não era bem visto para as mulheres de boas condições financeiras, algumas viúvas empobrecidas cozinhavam e tentavam disfarçar o trabalho recorrendo a terceiros para a venda e entrega dos produtos. Foi a partir do trabalho na cozinha que muitas mulheres escravas, ou não, conquistaram suas liberdades, físicas e/ou financeiras. O trabalho remunerado feminino na cozinha é justificado a partir das aptidões que historicamente são atribuídas às mulheres: destinadas ao cuidado do lar e da família, as mulheres usam o conhecimento acumulado na prática do serviço doméstico para construir o trabalho remunerado fora de casa. Outras funções femininas também foram imprescindíveis para a sobrevivência das mulheres no espaço de trabalho dominado pelo homem: a tecelagem, a confecção, e atividades como ama-de-leite e parteira. (LEWKOWICZ; GUTIÉRREZ & FLORENTINO, 2008).

O trabalho feminino no âmbito público, até o século XIX, era considerado inferior e indigno para a mulher, uma vez que o sustento da casa deveria ser financiado apenas pelo marido. Caberia à mulher o trabalho doméstico no seu domicílio buscando o cuidado com o marido e os filhos.

Essa visão começou a se modificar a partir do século XIX com a idéia da educação da mulher para o trabalho. Uma campanha difundida em Minas Gerais, em 1873, louvava o sexo feminino e a educação da mulher:

Em vez de pais de família mandarem ensinar suas filhas a coser, varrer a casa etc., mandem-lhes ensinar e ler, escrever, contar, gramática da língua nacional perfeitamente, e depois, economia e medicina doméstica, a

puericultura, a literatura (ao menos a nacional e a portuguesa), a filosofia, a história, a geografia, a física, a química, a história natural, para coroar esses estudos a instrução moral e religiosa; que essas meninas assim educadas não dirão quando moças estas tristes palavras: “se meu pai, minha mãe, meu irmão, meu marido morrerem o que será de mim!”. Não sirva de cuidado aos pais que suas filhas, assim educadas e instruídas, não saibam coser, lavar, engomar, cortar uma camisa, etc. etc. (...). (apud HAHNER, 1981, p. 47).

A partir daí, o trabalho feminino começou a perder o estigma de ser desonrado ou execrável para a mulher. Com a crescente educação, ela poderia atingir novos postos de trabalho e conseguir o sustento independente do pai ou marido. Ainda assim, a educação para o trabalho doméstico continuou a ser imprescindível na instrução feminina, devendo as meninas, além de entender de gramática, economia, leitura, escrita e literatura, ter noções de medicina doméstica e cuidados com a roupa, com a casa e com a cozinha.

O resultado dessa educação feminina foi que em São Paulo e em Minas Gerais, no século XIX, cerca de dois terços dos domicílios eram chefiados por mulheres sozinhas com seus filhos. Uma das atividades responsáveis pela manutenção da casa era o trabalho remunerado na cozinha, exercido em domicílio por meio de encomendas de doces, tortas, salgados, ou fora de casa como empregadas domésticas ou cozinheiras profissionais.

O sustento das famílias das autoras dos manuscritos constantes do *corpus* também é garantido pelo trabalho na cozinha, por meio de encomendas de comida ou da atividade como merendeira. Entretanto, a importância econômica dos rendimentos para cada trabalhadora é variável. Dona Diná (vide p. 25) afirma que o valor econômico dos salgados que fabrica para a renda familiar:

É maravilhoso. É ótimo. [complementa bastante a renda] ave Maria, demais. Demais mesmo, isso é o céu. É maravilhoso mesmo. É uma coisa que qualquer ser humano deveria fazer porque é a melhor renda que existe no mundo.

Para outras, como Dona Marizete (vide p. 27-28), o valor econômico é menos importante, pois o trabalho como cozinheira geralmente é um ato de amizade para com amigos e familiares, sem contrapartida financeira:

Eu compro os ingredientes e faço. Quando eu vou fazer feira, já boto o que vou precisar e pronto. Não faço pra ganhar dinheiro, faço só pra casa, pra família, pra uma pessoa amiga quando pede. Hoje, é porque não tenho mais

saúde, mas fiz pra todo mundo. O pessoal de hoje que já tem filho... todos os aniversários da rua fui eu. Confeitava bolo, também nunca ninguém me ensinou, aprendi sozinha... confeitava, modéstia parte, muito bolo bonitinho.

Dona Edneide (vide p. 22), por sua vez, explica que a remuneração decorrente das encomendas que realiza, por serem eventuais, serve apenas como um complemento da renda, uma vez que não é fixa:

Eu não conto tanto com esse dinheiro dos bolo, eu não conto porque eu sempre cobro um valor muito pequeno e não é sempre que tem. Não é todo final de semana. Mas, quando tem, ajuda também.

A partir daí, verifica-se que o trabalho na cozinha assume diversos modos de concepção, dependendo da intenção e das necessidades das trabalhadoras. Por meio dos depoimentos, percebe-se que a importância da remuneração do trabalho na cozinha varia de acordo com cada cozinheira. De todo modo, o trabalho na cozinha é exercido levando-se em consideração a remuneração e, sobretudo, o prazer pela atividade laboral.

As mulheres imigrantes também constituíram a força de trabalho feminina na cozinha. Em Curitiba, as mulheres de ascendência polonesa vendiam hortaliças, frutas e aves transportadas do campo para as cidades e atuavam como leiteiras, entregando o produto em domicílio. No Nordeste, a imigração portuguesa trouxe novos sabores para a cozinha, comercializados pelas imigrantes nas fazendas de gado ou nos engenhos de cana de açúcar (BUENO, 1999).

O trabalho doméstico em domicílios alheios ou nas fábricas, como as de teares, era destinado às moças com menores condições financeiras. Objetivando formar a força de trabalho feminina para a manufatura foram criadas, em São Paulo, nas décadas de 1910 e 1920, escolas profissionais destinadas às meninas. A Escola Profissional Feminina da Capital oferecia cinco cursos técnicos: Confecções, Roupas Brancas, Rendas e bordados, Flores e chapéus e Economia Doméstica, que incluía Arte Culinária (FIGUEIREDO, 1993).

A educação feminina para o trabalho incluía os serviços que se julgavam “naturais” para o sexo feminino, mas que, na verdade, eram frutos de instruções historicamente determinadas que colocavam a mulher no papel de dona-de-casa, esposa e mãe dedicada. Essa identificação levou às primeiras profissões ligadas ao trabalho doméstico, como a costura, o bordado, a moda e a arte culinária.

Não obstante existir uma educação formal para o trabalho na cozinha, as autoras dos manuscritos culinários do *corpus* iniciaram suas atividades profissionais a partir da experiência adquirida e da memória culinária desenvolvida desde a infância, no contato afetivo e familiar e das brincadeiras infantis. Dona Marizete relata que:

Comecei no casamento de Odiza... fiz uma surpresa para ela foi em... 21 de abril de 70, aí foi quando eu percebi que já sabia fazer as coisas. Fiz bastante pastel, na época nem existia esses que tem hoje, era mais só pastel e outras coisas de queijo, palitinho e essas coisas. Foi nessa época...

Dona Edneide afirma que o trabalho de fazer bolos para encomendas iniciou-se na sua infância, nas brincadeiras de boneca ou de “cozinhado”, passando a cozinhar profissionalmente a partir da experiência que adquiriu ao longo dos anos:

Primeiro eu fiz um bolo de um filho de minha amiga... eu sempre gostei muito. Eu fazia os bolos de aniversário das minhas bonecas. Eu lembro que eu comprava um pão doce lá em Zé Barreto e eu fazia, sem saber, mas eu fazia. Eu batia clara de ovo, eu tinturava com *kisuk*, eu comecei a fazer meus bolos assim, cobrindo os pão doce... eu era pequena e não sabia fazer bolo. Depois, minha amiga Vitória casou, teve o filho dela e eu botei na cabeça que ia fazer o bolo de 1 ano dele. Hoje, ele tá com 35 anos. E foi o primeiro bolo que eu fiz.

Nos dois depoimentos, pode-se verificar que, para ambas as autoras, a memória do início do trabalho culinário está muito presente. As duas sabem quando foi a primeira vez que cozinham para encomendas. O detalhe dessa lembrança é que em ambos os casos, os primeiros salgados e o primeiro bolo foram produzidos para amigas, ressaltando o caráter pessoal e afetivo do trabalho na cozinha para essas mulheres. As relações de amizade na cidade de Nova Palmeira marcam os papéis e as posições sociais, as identidades, as memórias e também as práticas de trabalho na cozinha. O que há de recorrente nas três autoras que fazem comida para encomendas (trabalhadoras no âmbito privado) é a atividade de trabalho com fins afetivos, ligada às relações sociais. Esse aspecto marca as escolhas alimentares, as práticas de trabalho e a linguagem utilizada pelas autoras. Num contexto em que as “clientes” são amigas ou familiares, justifica-se a utilização de uma linguagem menos monitorada, tendendo para a variedade coloquial, normalmente utilizada em relações íntimas.

O início do trabalho na cozinha no âmbito público inicia-se com o trabalho na cozinha em casa. A prática da culinária doméstica ao longo dos anos garante a

experiência necessária para o exercício do trabalho doméstico fora de casa. Esse pensamento é corroborado pelo depoimento de Dona Veruska (vide p. 30), a respeito do início da sua atividade de cozinheira na escola Iran Coelho Dantas:

Aí eu fui aprendendo, depois eu casei e continuei do mesmo jeito na cozinha aí quando eu fui trabalhar eu... comecei a trabalhar no colégio, no Iran Coelho Dantas, mas primeiro eu trabalhei na educação, na secretaria de educação. Aí tinha umas reuniões, aí me botaram pra cozinhar só lá quando tinha reunião, com os professores que se juntavam tudo, todo mês tinha. Aí pronto, era eu quem organizava, a orientadora lá do almoço era eu. Aí porque eu fazia as coisa legal, eles acharam que eu fazia legal, aí me botaram pra fazer a merenda da escola.

Dona Dolores (vide p. 26) também ressalta a importância da experiência familiar para o exercício do trabalho na cozinha da escola pública onde trabalha:

Desde a infância eu já cozinava e o tempo foi passando e eu fui me aprimorando ainda mais. Comecei a cozinhar como profissão fazendo eventos pequenos, fazendo jantares familiares e cursos de culinária.

A prática de Dona Veruska e de Dona Dolores no trabalho doméstico em suas casas foi essencial para iniciarem como cozinheiras profissionais. Esses depoimentos comprovam que o exercício do trabalho doméstico remunerado, seja no âmbito público ou no privado, depende das práticas e das experiências adquiridas ao longo dos tempos, das memórias familiares, das brincadeiras infantis e das relações afetivas na “pequena” cidade de Nova Palmeira.

As autoras dos manuscritos culinários que exercem o trabalho na cozinha de casa utilizam essa renda como complementar. Dona Edneide é auxiliar de enfermagem no Hospital público municipal da cidade, Dona Diná é servidora pública da prefeitura e Dona Marizete, hoje aposentada, atuava na biblioteca e como auxiliar de serviços gerais na secretaria municipal de educação. Isso ocorre para que se mantenha um salário fixo, uma vez que o trabalho na cozinha funciona com base em solicitações de encomendas, nem sempre realizadas semanalmente. Por isso, todas elas mantêm o trabalho na cozinha como complemento do trabalho público. Dona Veruska, cozinheira da escola da cidade, complementa sua renda com pequenos serviços: “faço uma massaginha, um penteadozinho em cabelo de alguém que chega aqui, aí fica uns 05 reais de um, 05 reais de outro, e assim vou vivendo”. Dona Dolores, também merendeira, complementa o

salário que recebe na escola pública com eventos extras, cozinhando para festas e jantares de amigos e familiares.

O trabalho remunerado feminino trouxe a questão da “dupla jornada” e da divisão sexual do trabalho: as mulheres deveriam trabalhar fora de casa com a finalidade de angariar recursos para a manutenção de sua família e continuar a exercer as atividades de cuidado com a casa, atributo considerado próprio do seu “sexo”.

Para Scott (1991), a separação histórica do trabalho no lar e fora dele contribuiu para a legitimação do “problema” da mulher trabalhadora, que precisa conciliar trabalho público e privado, acentuando as diferenças entre homens e mulheres. A divisão sexual do trabalho, no discurso do século XIX, assentado nas proposições médicas, jurídicas e filosóficas, determinava que o trabalho doméstico feminino era atributo “natural” de sua feminilidade e que, portanto, deveria coexistir em sua casa e fora dela.

Como afirma Antunes (2005), o trabalho é uma “questão central dos nossos dias”, trazendo às discussões sobre o feminismo a exigência do debate sobre o trabalho doméstico, diante da dificuldade das mulheres na divisão sexual do trabalho, e, conseqüentemente, da continuação das contradições da dupla jornada e de suas implicações como uma questão fundamental na nova ordem da divisão internacional do trabalho na contemporaneidade e, finalmente, pela sua importância no processo de reprodução humana e social. Relevante para essa discussão é a afirmativa de Kergoat (1998) de que a composição da divisão sexual pouco mudou, ainda que as mulheres tenham realizado uma série de “conquistas” importantes na área trabalhista.

A conciliação do trabalho doméstico na cozinha com o trabalho público é narrada pelas autoras dos cadernos, comprovando a capacidade feminina de enfrentar e equilibrar a “dupla jornada” de trabalho. Dona Marizete, aposentada da função de auxiliar de serviços gerais da prefeitura municipal, afirma que o trabalho na cozinha “Atrapalha nada, porque eu só cuido mesmo de casa, a comida é pra mim e pra meu filho. Todo tempinho de que tenho eu vou fazendo”. Dona Diná corrobora com esse pensamento ao alegar que:

não prejudica em nada. É ótimo, eu adoro isso. Faço tudo ao mesmo tempo, cada vez eu faço uma coisinha. Faço um pouquinho de um... por exemplo, preparo esse aqui, cobre e já vou fazer outra coisa, depois volta e faz essa. Não tem erro.

Dona Edneide ressalta que conciliar o trabalho público com o cuidado da casa e dos filhos pequenos é mais difícil e que o crescimento deles possibilita maior tempo para a dedicação ao trabalho doméstico:

hoje em dia é bem mais fácil porque meus filhos são crescidos, um deles mora fora, meu esposo trabalha fora, então eu não tenho tanto... e eu sempre tenho uma pessoa que me ajude em casa. Aí dá pra conciliar bem demais.

A discussão sobre a diferença histórica do trabalho doméstico/trabalho assalariado feminino é proposta por Ávila (2007) ao afirmar que, até meados do século XX, as mulheres de classe média estiveram afastadas do trabalho remunerado, exceto em algumas raras oportunidades e, quando casavam, dedicavam-se ao trabalho doméstico com exclusividade. A partir das novas concepções de trabalho feminino, em meados do século XX, acentuadas pela crescente educação e discussão das teorias feministas, cada vez mais as mulheres de camada média passaram a se inserir no mercado de trabalho, como profissionais, com planos de carreira e projetos de vida. Ainda assim, o trabalho doméstico continua a fazer parte do cenário feminino. Kergoat (1998) afirma que os dilemas cotidianos que se colocam para as transferências entre as dimensões do trabalho remunerado e produtivo e a do trabalho doméstico e reprodutivo, são “solucionados” de acordo com a inserção de classe e com a possibilidade de contratação de profissionais para realizarem o trabalho doméstico de suas casas.

O trabalho doméstico é entendido por Kergoat (1998) como aquele através do qual se cumprem as atividades de dedicação e da reprodução da vida, elementos fundamentais da divisão sexual do trabalho e inseridos no modo de produção capitalista. Para a autora, a idéia de trabalho doméstico não é *ahistórica*, pois pode ser considerado como a maneira real que se revela o trabalho reprodutivo, determinado ao longo da história, destinado ao grupo das mulheres em uma sociedade assalariada. O trabalho remunerado na cozinha, portanto, assenta-se na dimensão da divisão sexual do trabalho, cuja reestruturação do sistema capitalista separa um espaço/tempo para se trabalhar no espaço público remunerado, e um espaço/tempo para as atividades do ambiente privado da casa.

A partir daí, percebe-se que o trabalho doméstico abarca tarefas de cuidado com a casa, com a elaboração dos alimentos, organização das vestimentas, a dedicação com as pessoas da família, construído a partir das relações de afetividade e de proximidade. É

uma prática social de trabalho que abrange questões objetivas e subjetivas, demanda noções técnicas e de sensibilidade humana. Essa prática social é constituída como parte da afinidade em família e está envolvida por conflitos produzidos pelas desigualdades de gênero na vida cotidiana.

O trabalho na cozinha constitui-se, até os dias atuais, como essencial para a formação da identidade feminina, para a conciliação com o trabalho público e como fornecedor econômico para a complementação dos rendimentos familiares. Nesse contexto, a linguagem utilizada na cozinha busca representar o mundo doméstico feminino, formado a partir das memórias e das experiências adquiridas ao longo da vida. O trabalho na cozinha das autoras dos manuscritos culinários do *corpus*, habitantes na cidade de Nova Palmeira, adquire uma feição afetiva e familiar, demonstrando as relações sociais presentes na cidade e comprovando a linguagem utilizada na atividade de trabalho, ligada ao registro utilizado nas relações íntimas familiares.

2. A LINGUAGEM DO TRABALHO E O TRABALHO DA LINGUAGEM NA COZINHA

“(...) O comilão
Foi acordado pela produção
Com a cabeça cheia de tempero
E com a barriga na mão
Sonhou esfomeado
Desfalcando a exportação.”
Erasmio Carlos. *O comilão*.

2.1 Trabalho, atividade de trabalho e tarefa: a dinâmica laboral na cozinha

O trabalho, segundo o senso comum, é uma atividade prática inerente ao homem que convive em sociedade. Embora faça parte da vida dos seres humanos desde o surgimento da sua espécie, ligado à busca por alimentos e subsistência própria, o termo “trabalho” só aparece nas línguas românicas no começo do século XVI e a atribuição do significado que se tem hoje, no Ocidente, foi designada a partir do surgimento do

capitalismo industrial e da economia de mercado, com a noção de “venda” da força de trabalho, configurando os trabalhadores como “assalariados”. (BRONCKART, 2008).

As pesquisas sobre linguagem do trabalho, no Brasil, iniciam-se a partir da década de 1990, com base nos postulados da ergologia, de Schwartz (1997), da ergonomia, de Guérin (2001), e da psicologia do trabalho, na vertente aberta pela *clinique de l'activité*, de Clot (1998), em que se estabelecem os postulados e definições de trabalho, atividade de trabalho e tarefa. O trabalho, nessas perspectivas, é o fazer dos trabalhadores e o vivido desse fazer, incluídos os procedimentos, as ações e os comportamentos realizados em situação de trabalho.

Segundo Souza-e-Silva (2008), pensar o trabalho sob o ponto de vista ergológico de Schwartz (1997) permite compreendê-lo como atividade humana, ligado à vida, à saúde, ao cotidiano, cruzando corpo/espírito, individual/coletivo, privado/profissional, imposto/desejado, etc. A Clínica da Atividade, veiculada por Clot (1998), corroborando com esse entendimento, vê o trabalho real do ser humano como seu trabalho pensado, impedido, possível e vivido. Por isso, Clot (1998) desenvolve a ideia de *gêneros profissionais*, “definidos como tipos relativamente estáveis de atividades socialmente organizadas por um meio profissional” (apud BRONCKART, 2008, p. 100). O trabalho na cozinha se constitui, assim, como um gênero profissional que conjuga modelos de ações, de trabalho, de procedimentos e de tarefas, que interligam a atividade profissional em todos os seus aspectos, inclusive no tocante à linguagem utilizada.

Os postulados da ergonomia francesa, chamada de *ergonomia situada* ou *ergonomia da atividade*, de Guérin (2001), têm como objeto a atividade de trabalho, enfatizando-se a relação homem/trabalho. Para essa corrente, a noção de *atividade* como realização se opõe a de tarefa, como prescrição de objetivos e de procedimentos. Os ergonomistas chamam de *atividade* a ação real dos agentes do trabalho; e de *tarefa*, a organização do trabalho, os procedimentos, a descrição oficial dos postos de serviço.

Para Guérin (2001, p. 14 e 15), a tarefa “é um resultado antecipado fixado dentro de condições determinadas. Na verdade, as pessoas não falam de seu trabalho, mas da sua tarefa”. A atividade de trabalho é concretização da tarefa e o trabalho é a “unidade da atividade de trabalho, das condições reais e dos resultados efetivos dessa atividade”. A definição da tarefa, como no caso do trabalho profissional na cozinha, para Guérin (2001), tem o objetivo de determinar prescrições para que o trabalho seja exercido melhor, reduzindo ao máximo o trabalho improdutivo e aperfeiçoando o trabalho

produtivo. As receitas culinárias, assim, buscam eliminar as “más” maneiras de trabalhar e colaborar com métodos mais eficientes que permitam atingir seus objetivos.

A atividade de trabalho é o elemento central que organiza e estrutura os componentes da situação de trabalho. É uma resposta aos constrangimentos determinados exteriormente ao trabalhador, e ao mesmo tempo é capaz de transformá-los. Segundo Rocha, Daher e Sant’Anna (2002, p. 80):

a situação de trabalho poderá compreender desde os elementos mais diretamente ligados à execução de uma dada atividade (ferramentas utilizadas, pessoal envolvido, tempo disponível, etc.) até os mais distanciados da mesma (contexto histórico, social mais amplo). (...) Assume-se que o que está em jogo é toda uma rede de produções discursivas, compreendendo desde as produções mais locais, no interior de uma situação *stricto sensu*, até as mais externas, segundo se verifica quando a mídia, por exemplo, põe em circulação textos de diferentes procedências (a voz governamental, a voz de um expert, a voz de um trabalhador ou de um representante seu etc.).

As definições de tarefa, atividade e trabalho podem ser sistematizadas na tabela a seguir:

Quadro 16. Definições de tarefa, atividade e trabalho (GUÉRIN, 2001)

Tarefa	Atividade	Trabalho
Organização do trabalho, os procedimentos, a descrição oficial dos postos de serviço.	Ação real dos agentes do trabalho	“Unidade da atividade de trabalho, das condições reais e dos resultados efetivos dessa atividade” (GUÉRIN, 2001, p. 15)

No caso da situação de trabalho na cozinha, pode-se perceber que são inseridos em seu contexto os utensílios usados para a fabricação dos alimentos, as cozinheiras, o tempo de preparo e de cozimento, o contexto social da cidade, as relações de clientela, as produções discursivas, o gosto coletivo, a escolha das receitas, a influência da mídia, a circulação das vozes e a memória individual e coletiva.

A tarefa, por sua vez, é o prescrito para o trabalho, em que se permite pouco controle. O trabalho na cozinha é exercido sobre determinações, modelos de sabores e de saberes. O gênero discursivo receita culinária emprega padrões sociais que determinam a combinação de sabores. Esses “saberes”, são registrados na voz ou na escritura a partir da constituição da experiência laboral. Por isso, a prática da cozinha, enquanto gênero profissional, requer arquétipos e formas adequadas de combinar

gostos, ingredientes, tempos, pesos e medidas, sem os quais o processo de formação culinária seria incompreensível. As determinações impostas pelas receitas culinárias, resultantes de relações sócio-históricas e das memórias transmitidas pelas gerações, garantem a existência do trabalho na cozinha e a atribuição de *tarefas*, guardadas na voz que circula e distribui as memórias e práticas trabalhistas e nos manuscritos culinários, através do registro escrito.

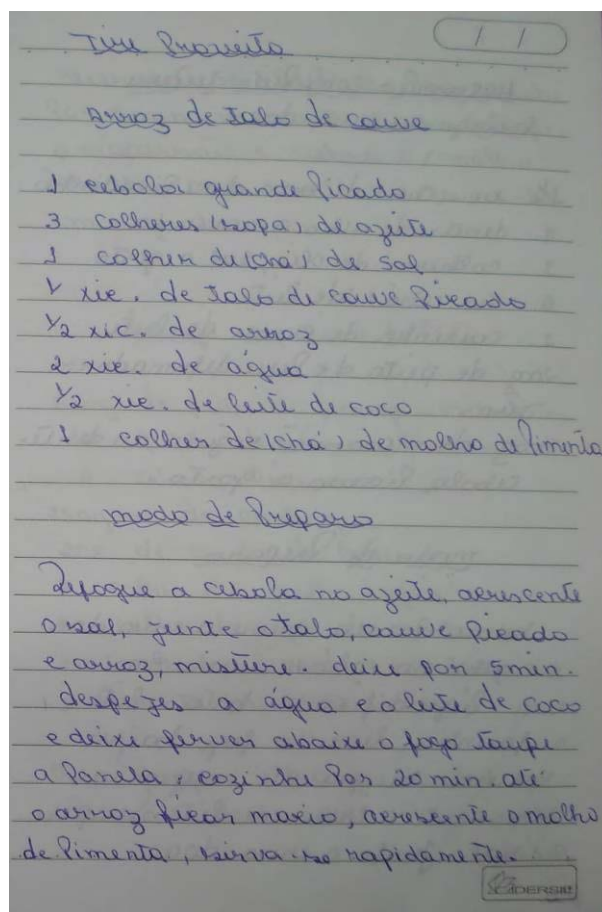


Imagem 54. Caderno 04, de Dona Dolores.

A delimitação dos ingredientes, dos pesos e medidas e do modo de fazer constitui um mapa da atividade de trabalho na cozinha, indicando como deve ser realizada a tarefa de cozinhar. Quando essas prescrições são quebradas, na prática real de trabalho, revela-se a atividade, que é a construção real do exercício laboal. As transgressões às prescrições pré-fixadas são possíveis quando a experiência como profissional garante subsídios que tornem a comida boa, ou até melhor do que a original, como resultados práticos da atividade concreta.

A partir daí, Guérin (2001) afirma que o trabalho e seus componentes (atividade, tarefa e resultados) revelam um caráter duplo: pessoal (prazer, realização ou não em trabalhar) e sócio-econômico (contrapartida financeira). Nesse jogo, percebe-se que trabalhar, além de um modo de ganhar a vida, é posicionar-se em um lugar social, desempenhando um papel, levando-se em conta, no ato profissional, a vida pessoal (história, experiência profissional e vida extraprofissional) e social (experiência no trabalho, identidade e reconhecimento profissional).

Atuar como cozinheiras, na cidade de Nova Palmeira, é assumir uma posição de destaque no cenário cotidiano público e privado e nas relações afetivas e familiares. Serem conhecidas como “as mulheres que fazem as comidas dos aniversários e casamentos da cidade” é encontrar um espaço no emaranhado das teias sociais que constituem o tempo, o espaço e o sujeito social.

O caráter pessoal das condições de trabalho ganha sentido em função do percurso profissional das trabalhadoras e de suas experiências no ofício. A relação pessoal da atividade com o resultado buscado (a comida por encomenda) é mediada pelas condições nas quais a atividade se desenvolve na cozinha doméstica. Apesar da dimensão pessoal, o trabalho engloba, essencialmente, um âmbito sócio-econômico, resultado da sua inserção numa organização social e econômica da produção.

O resultado da atividade – a comida – é social porque o que é produzido deriva da atividade coordenada de vários operadores, seja a trabalhadora “isolada” na cozinha no espaço privado, seja a merendeira, nas cozinhas das escolas. Isso ocorre porque o preparo da comida tem uma função social, estabelecida sob um emaranhado de disposições e operações. O caráter social do trabalho é indissociável de sua dimensão econômica, uma vez que o objeto do trabalho é produzido para ser vendido no mercado, cujos consumidores são os clientes que encomendam doces, salgados e bolos e os alunos, professores e funcionários das escolas públicas da cidade. Através de sua atividade de trabalho, as mulheres alcançam um resultado que é, simultaneamente, um produto pessoal, que poderá ou não dar-lhe prazer ou orgulho, e um bem ou um serviço cuja serventia será parte de um reconhecimento social, qualquer que seja sua forma histórica.

No trabalho na cozinha, a tarefa corresponde, em primeiro lugar, a um conjunto de objetivos dados aos cozinheiros e a um conjunto de preceitos definidos exteriormente para alcançar esses fins especiais. Em segundo lugar, a tarefa é um princípio que

estabelece uma maneira de aceção do trabalho em relação ao tempo, avaliando a produtividade dos trabalhadores. A relação com o tempo se estabelece mais fortemente no trabalho das merendeiras, conforme o depoimento de Dona Veruska:

Trabalho pela manhã e à noite, sempre, 6h30 eu já estou lá pra sair de 10h40. E 7h30 da manhã até 11h40, as vezes passa mais um pouquinho porque é muita gente, aí a gente pra resolver aquilo ali, lavar os troço tudinho, deixar tudinho arrumadinho, leva um tempinho, né? Tem duas cozinheiras no meu horário, eu e outra. Mas, a menina que trabalha lá, *se a gente tiver meia atrasada na merenda*, ela dá uma ajudinha. A menina que trabalha na limpeza. (grifos nossos)

Dona Dolores, também merendeira, confirma o fator temporal como constituinte do seu trabalho na cozinha:

Chego na cozinha e dependendo da comida, coloco a mão na massa. Mas, a comida que mais faço é simples. Eu coloco a água no fogo e lavo as verduras... corto os temperos e começo a cozinhar. Tenho cuidado no sal e no *tempo* e é claro nas misturas dos ingredientes. (grifo nosso).

O tempo é determinado e controlado: é necessário que a comida fique pronta no horário marcado e que ao sair, tudo esteja limpo e, caso as cozinheiras não consigam, devem solicitar ajuda alheia. Ribeiro e Neves (2009) constroem um arcabouço da atividade de merendeiras de escolas públicas de João Pessoa, Paraíba. Para eles, são exigidas noções de quantidade que seja possível relacionar o número de alunos com a necessidade de alimento, o que requer experiência, fruto de uma inteligência prática e intuição. Segundo Dejours (1993), trata-se de uma inteligência arraigada no corpo, que passa pela performance e fundamenta-se em uma experiência anterior à situação de trabalho, resultado do trabalho doméstico. A experiência lhes ensina tanto a utilizar a inteligência, quanto a regular os imprevistos que surgem no dia-a-dia, como a falta ou a pouca quantidade de algum alimento.

A tarefa das merendeiras inclui uma prescrição geral para o cardápio, determinando as atribuições diárias a serem executadas por cada uma delas. Dona Varuska expõe o cardápio da escola onde trabalha:

Na segunda-feira a gente faz sopa. Aí, na terça-feira já é um arroz de leite com batata e uma carninha, carne de boi... tem dia que é carne de sol, carne moída ou um cuscuz. Aí na quarta é o cuscuz com ovo e outras coisas,

legume, verdura, num sabe? (...) A nutricionista que deu esse cardápio. Ela botou lá tudinho...

Apesar de existir um cardápio pronto, elaborado por uma nutricionista, verifica-se a possibilidade de variação “tem dia que é carne de sol, carne moída ou um cuscuz” e que não há uma prescrição explícita de como cozinhar esses alimentos. A situação de não-prescrição na escola refere-se à questão de gênero, uma vez que a atividade da cozinha é “típica” da mulher e por isso não haveria necessidade de ser explicitado. Entretanto, analisando os manuscritos culinários, pode-se constatar que a experiência necessária para o trabalho como merendeiras foi desenvolvida ao longo dos anos no trabalho doméstico, a partir das memórias e das práticas herdadas.

A partir dessas discussões, Schwartz (2002, p. 113) revela como o trabalho transforma os espaços de vida, de convivência social, interligados com os espaços de trabalho, em que não se podem fixar fronteiras sólidas entre o mundo cotidiano e o do trabalho:

Compreender como se dá o funcionamento dos processos, como estes se tornam in concreto instrumentos de eficácia econômica, compreender como as atividades de trabalho transformam continuamente os espaços de vida, as maneiras de conceber a vida social, tudo isso somente poderia ser realizado por meio de uma aproximação, ou de uma sintonia com esses espaços de trabalho, cujas fronteiras jamais poderemos fixar com exatidão: nunca se conhece, de fato, onde começam esses espaços nem onde acabam, se considerarmos que a vida de trabalho não pode se restringir aos limites impostos pelas paredes de um escritório, de uma oficina, de uma fábrica. O trabalho significa uma apropriação transformadora, jamais previsível, desse primeiro registro do codificável.

A partir dos postulados da ergonomia e da ergologia pode-se traçar um perfil da dinâmica do trabalho na cozinha, seja no espaço privado seja no público. A relação atividade/tarefa assume os discursos, as experiências e as linguagens do trabalho na cozinha, estabelecendo uma dicotomia entre o trabalho que deve ser feito e o que é realmente realizado, revelando as nuances da atividade das cozinheiras profissionais.

2.2 Manuscritos culinários: trabalho prescrito x trabalho real

No cotidiano da prática do trabalho na cozinha, percebe-se a distinção entre tarefa e atividade. Essa divergência também ocorre com os escritos e a linguagem no trabalho. Frequentemente, são prescritas algumas normas para a realização do trabalho, que não são seguidas na realidade. Por isso, é importante refletir sobre os objetivos definidos *a priori*, buscar novas diretrizes, verificar o que é possível fazer a partir dos recursos pessoais, quer se trate de questões de saúde (alguma doença que impossibilite o trabalho na cozinha), quer se refira a competências pontuais (experiência e descoberta de novos sabores) (GUÉRIN, 2001).

Os ergonomistas denominam de trabalho real a atividade efetiva dos agentes do trabalho, ou seja, a forma como eles conduzem seus utensílios, qual entendimento é empregado na realização da atividade, etc. Para eles, o trabalho prescrito é aquele que analisa a organização do trabalho, os organogramas da instituição, a descrição oficial dos postos de serviço, etc.

As prescrições para o exercício laboral na cozinha são estabelecidas nos manuscritos culinários que são considerados escritos do trabalho prescrito. Uma de suas características é a afinidade com o registro do necessário, do compromisso e do dever: é o trabalho que deve ser realizado tal como a hierarquia, fundada nas relações sociais, históricas ou midiáticas, o concebeu e o formalizou, constituindo uma função jurídica. Os enunciados apresentados nas receitas culinárias são modalidades deônticas da ordem do dever, do ser obrigatório, indispensável.

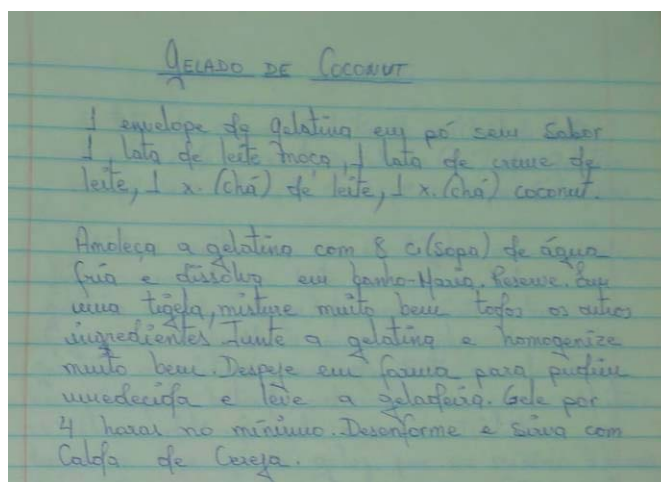
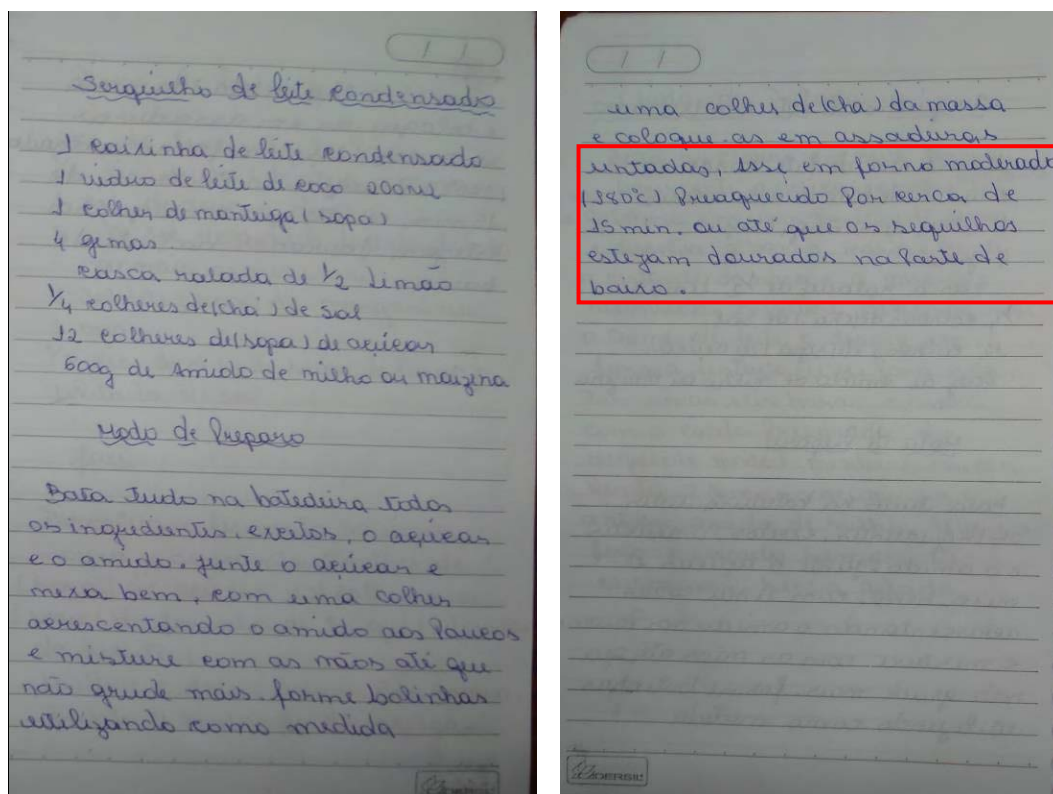


Imagem 55. Caderno 02, de Dona Edneide.

Nesta receita “gelado de *coconut*”, pode-se perceber que são estabelecidas “regras” para a receita, a partir do rol de ingredientes, dos pesos e medidas, do tempo de espera, da sequência de preparação com uso de verbos no imperativo, indicando uma ordem: “*amoleça* a gelatina, *dissolva* em banho Maria, *reserve*, *misture* os outros ingredientes separadamente, *junte* a gelatina, *homogeneíze*, *despeje* em forma, *leve* a geladeira, *desenforme* e *sirva*”. A prescrição sugere um encadeamento linear para a preparação das receitas: deve-se amolecer em primeiro lugar a gelatina para depois juntar os outros ingredientes. Essas coerções são fixadas sócio-historicamente e provêm de um lugar, cujo discurso dispõe de legitimidade.

Em outras receitas, permitem-se variações das determinações ligadas ao trabalho prescrito, respeitando-se algumas especificações dos utensílios (potência do forno, por exemplo) e a experiência da cozinheira. Mesmo assim, elas não são aleatórias: há um parâmetro para definir-se o ponto certo.

No caso da receita abaixo, verificam-se deliberações acerca do preparo de um “sequilho de leite condensado”, com todos os itens necessários. No momento de assar no forno, entretanto, há uma variação: “asse em forno moderado (180°) pré-aquecido *ou* até que os sequilhos estejam dourados na parte de baixo”. Apesar de haver essa possibilidade, ainda há prescrições: o forno deve estar a 180°, pré-aquecido, e os sequilhos devem ficar dourados na parte de baixo.



Imagens 56 e 57. Caderno 04, de Dona Dolores

Sendo assim, o trabalho na cozinha exige escritos de ordem normativa que delimitem o trabalho prescrito e sirvam como norte para as cozinheiras profissionais.

Os manuscritos culinários evocam as memórias das receitas, a partir da decodificação dos meios necessários para aferição do trabalho. Tal como os padrões para o gênero discursivo receita culinária, existem modelos para o trabalho na cozinha, que são registrados na escritura a partir da escolha das autoras, influenciadas por questões de ordem social, pessoal, histórica. Nesse contexto, faz-se necessário analisar as prescrições contidas nos manuscritos culinários do *corpus*.

O caderno 01, de autoria de Dona Edneide, é resultado de cursos que ela fez em Campina Grande para aperfeiçoar sua técnica de “boleira”. No manuscrito culinário, há diversas prescrições de profissionais do ramo que indicam as “melhores formas” de elaborar o produto e garantir a venda. Essas orientações indicam os papéis sociais envolvidos: os detentores do saber institucionalizado profissional indicam as maneiras “certas” de obter um maior aproveitamento em um menor espaço de tempo.

No curso “festival de tortas”, ensina-se a fazer uma “torta *au citron*” e a bater um bolo, embora seja comum na prática das cozinheiras. A diferença é que, neste caso,

trata-se de um saber institucionalizado, uma “maneira mais adequada” de bater um bolo obtendo um melhor resultado e um menor tempo, como a dica de “quando colocar o bolo nas formas, pega uma faca e risca a massa para sair o ar”.

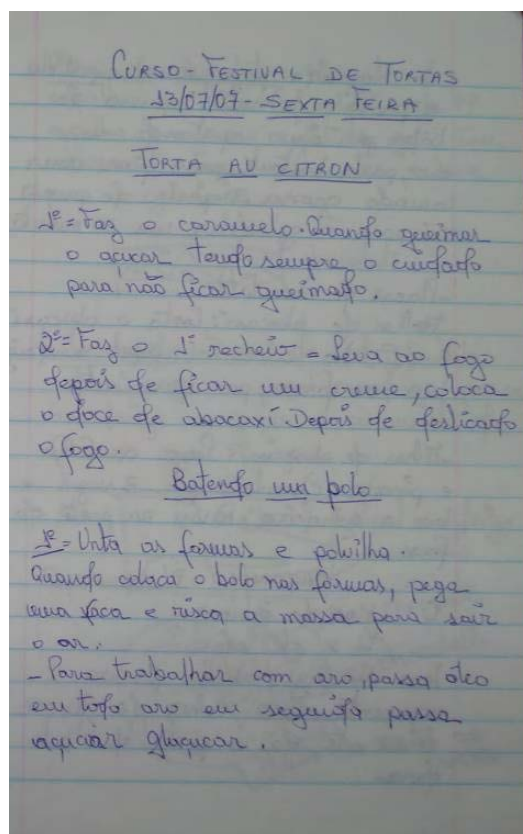


Imagem 58. Caderno 01, de Dona Edneide.

O caderno 02, de autoria de Dona Edneide, apresenta 124 receitas culinárias, sendo 35 salgadas (em destaque) e 89 doces. Essas escolhas enunciam as memórias coletivas, individuais e históricas por que passa a autora, revelando seus gostos e as coerções sociais. As receitas constituem o arcabouço que revela o “ethos” profissional, indicando as relações coercitivas dos discursos que circulam por meio da voz na sociedade a que pertence.

Quadro 17. Receitas culinárias do caderno 02, de Dona Edneide

<i>Cookies de Coconut</i>	<i>Piter de morango ou pingo de morango, cereja, ameixa ou qualquer fruta azeda</i>	<i>Charlotte de maracujá</i>
<i>Segredinhos</i>	<i>Maniar a coconut</i>	<i>Queijadinha</i>
<i>(salgadinho de forno)</i>	<i>Cobertura de chocolate (calda)</i>	<i>Cocada alemã</i>
<i>Salada á terrina</i>		<i>Goma gel p/ fins alimentícios</i>
<i>Frango Surpresa</i>		<i>Brigadeiro</i>
<i>Stroganoff de frango</i>		

<i>Rabanadas</i>	<i>Pudim de claras com baba de moça</i>	Recheio de chocolate branco com frutas secas
<i>Salada de macarrão</i>	<i>Sorvete de Coconut com calda de manga</i>	Creme
<i>Glacê salgado</i>	<i>Gelado de coconut</i>	Chantilly
<i>Casadinho de sequinho</i>	<i>Flan de coconut</i>	Suspirão
<i>Galinhada</i>	<i>Mousse de coconut</i>	Frozen Iogurte
<i>Frango e polenta cremosa</i>	<i>Taça dupla</i>	Carpaccio
<i>Felícia</i>	<i>Ameixas recheadas</i>	Coxas ao mel
<i>Salada Najla</i>	<i>Bombocado de Mandioca</i>	Torta Dridri
<i>Suflê de bacalhau</i>	<i>Biscoitos de coconut</i>	Doce de banana frita
<i>Frango superior</i>	<i>Sequinhos de coconut</i>	Bolo de milho
<i>Porpetas mistas</i>	<i>Docinhos de abacaxi</i>	Bolo – “Agara esse garoto come beterraba” - Bolo Beterraba
<i>Coxinha de galinha</i>	<i>Croquetes de Rum</i>	Pavê de bombom
<i>Frango assado com suco de laranja</i>	<i>Casadinhos</i>	Ameixa cremosa
<i>Macarronada à Nicete</i>	<i>Bala de leite</i>	Balas de abacaxi
<i>Bacalhoadas</i>	<i>Tortinhas de cocô</i>	Torta de abacaxi
<i>Surpresa de batatas</i>	<i>Quadrado de cenoura</i>	Bolo de musse de chocolate c/ calda de maracujá
<i>Empada tradicional</i>	<i>Pavê de abacaxi</i>	Cuca de goiaba e banana
<i>Tablete ou casquinho</i>	<i>Pavê de abacaxi e cocô</i>	Torta musse de maracujá
<i>Cornoscópio</i>	<i>Bolo Bombom Choc</i>	Cocada mole
<i>Croquetes de frango ou camarão</i>	<i>Cobertura</i>	Torta de pão
<i>Salgadinho de queijo</i>	<i>Pêssego Sabayón</i>	Bolo faça e venda – limão, laranja, abacaxi e coco
<i>Salgadinhos cremosos</i>	<i>Gelado de abacaxi</i>	Agaradinho – doce
<i>Lombo de porco com molho de azeitona</i>	<i>Pavê de frutas</i>	Docinho de cenoura
<i>Salada verde com queijo à milanesa</i>	<i>Creme Inglês</i>	Quero-quero biscoito
<i>Salada Califórnia</i>	<i>Puff de limão</i>	Beijos de freira
<i>Lombo recheado</i>	<i>Sorvete frito</i>	Brioche (p. 329)
<i>Frango ao molho de cerveja</i>	<i>Bombom de sorvete</i>	Ameixão
<i>Macarrão da mama</i>	<i>Recheios para bolo</i>	Bombom francês
<i>Picanha com batata</i>	<i>Creme de chocolate</i>	Massa com leite condensado e leite em pó
<i>Bouches</i>	<i>Creme Café c/ leite</i>	Docinho de biscoito maizena
<i>Massa americana</i>	<i>Creme de Ricota</i>	Chocolate de castanha
<i>Glacer de gordura</i>	<i>Docinho de abacaxi</i>	Docinho de nescafé
<i>Falso marzipau</i>	<i>Pasta americana 2</i>	Fondant caseiro
<i>Mármore</i>	<i>Pudim de claras</i>	Pasta americana
<i>Espuma de frutas</i>	<i>Queijadilha recheada</i>	Língua de gato
<i>Macedônia com creme chantilly</i>	<i>Amanteigados de leite condensado</i>	Pãozinho dinamarques
<i>Pudim de claras</i>		
<i>Charlotte Natalina – Pão de ló</i>		
<i>Bolo de chocolate</i>		
<i>Mini quindim</i>		
<i>Trufas de chocolate</i>		

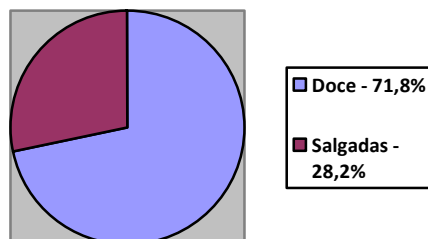


Gráfico 4. Receitas doces e salgadas no caderno 02, de Dona Edneide.

O manuscrito culinário enquanto escritura do trabalho prescrito aponta, a partir do léxico das receitas, o inventário da linguagem do trabalho na cozinha. A receita “bolo faça e venda – limão, laranja, abacaxi e coco” é um exemplo de receita destinada ao trabalho remunerado exercido pela autora, uma vez que a sua intenção é a venda. Por isso, as prescrições ligadas ao trabalho na cozinha estão fixadas nos manuscritos culinários que têm a função de registrar a memória e o cotidiano do trabalho.

As receitas típicas de pedidos de encomendas para festas, segundo relatado pela autora, cujo trabalho exerce, estão estampadas nos manuscritos, a exemplo de “empada tradicional”, “cornoscópio”, “croquetes de frango ou camarão”, “salgadinho de queijo”, “salgadinhos cremosos”. Receitas como “goma gel p/ fins alimentícios” e “pasta americana 2” revelam os ingredientes utilizados pela autora para a fabricação dos bolos que faz para encomendas: ela utiliza a pasta americana para confeitaria e decorar o bolo de acordo com o pedido dos clientes, segundo relatado por ela. Utensílios como “forminhas” e “taças” também são normalmente utilizados para a decoração de docinhos e salgadinhos, mostrando a linguagem associada ao trabalho prescrito presente nos manuscritos culinários.

No caderno 03, de autoria de Dona Diná há 150 receitas, sendo 62 salgadas (em destaque), 85 doces e 03 dêiticos: “*como conserva abacaxi em calda*”, “*como conserva doce de manga*”, “*composição da multimistura*”. Esses dêiticos são essenciais para garantir o trabalho na cozinha, pois permitem a conservação dos alimentos para a venda. A “*composição da multimistura*” também é utilizada para a venda, tendo em vista os valores nutricionais e por ser considerada como um suplemento saudável.

Quadro 18. Receitas culinárias do caderno 03, de Dona Diná

Pizza	Requeijão	Docinhos de abacaxi
<i>Pizza (massa)</i>	Molho básico p/ carnes	Docinhos de ameixas
<i>Empada</i>	Bolinhos de carne	Espuma gelada
<i>Pão de queijo</i>	Bolinho de queijo	Fanta natural
<i>Iorgute natural</i>	Gratinado de frango	Gelado de abacaxi
<i>Ricota de queijo</i>	Pão de batatinha	Gelatina
<i>Queijo de coalho</i>	Bacalhau enformado do rio de	Gelatina ao creme
<i>Requeijão de ricota</i>	janeiro	Gelatina de festa
<i>Requeijão cremoso</i>	Pão integral	Iorgute cremoso
<i>Requeijão de queijo ralado</i>	Arroz integral à grega	Iorgute prático

<i>Sopa de queijo</i>	Batatinha ao creme	Leite condensado
<i>Queijo de minas</i>	Pão de ameixa	Leite maltado
<i>Charutinho de salcicha</i>	Arroz fantasia	Língua de gato
<i>Panquecas</i>	Molho para macarrão	Manga em calda
<i>Suflê de frango</i>	Bife ao molho acebolado	Mousse de chocolate
<i>Molho branco</i>	<i>Torta de carne</i>	Musse de maracujá
<i>Torta salgada</i>	Bolo de batata doce salgada	Nuvem cor de rosa
<i>Strogonoff</i>	<i>“Flan” de abóbora</i>	Pão com recheio de leite moça
<i>Arroz de forno</i>	<i>Bife de cenouras</i>	Pão de iogurte
<i>Torta de verduras</i>	<i>Biscoitos de nata</i>	Pão doce de mandioquinha
<i>Bifes com ovos cozidos</i>	<i>Bolinhos de bananas</i>	Pavê de abacaxi
<i>Farofa gran-fina</i>	<i>Bolo de banana</i>	Pé de moleque
<i>Frango a pomarola</i>	<i>Bolo de batata doce</i>	Pudim de chocolate
<i>Bifes com cerveja</i>	<i>Bolo de cenoura</i>	Pudim de coco
<i>Rolinhos de repolho</i>	<i>Bolo de chocolate</i>	Pudim de laranja
<i>Rolinhos de sardinha</i>	<i>Bolo de fubá</i>	Pudim de macacheira leite moça
<i>Repolho com molho branco</i>	<i>Bolo de fubar</i>	Pudim de mamão
<i>Lasanha rápida</i>	<i>Bolo de jerimum</i>	Pudim de pão
<i>Salpicão de galinha</i>	<i>Bolo de liquidificador</i>	Pudim de são joão
<i>Parafusos ao molho</i>	<i>Bolo de mandioca</i>	Pudim napolitano
<i>Bife de cenouras</i>	<i>Bolo de milho verde</i>	Raiva
<i>Bifes á parmegiana</i>	<i>Bolo de ovo</i>	Sequilhos de coco
<i>Macarronada</i>	<i>Bolo de rapadura</i>	Sequilhos de maizena
<i>Requeijão</i>	<i>Bolo de xícaras</i>	Sorvete de coco
<i>Massa para pastel</i>	<i>Bolo delícia</i>	Torta de bombom
<i>Maionese caseira</i>	<i>Bolo engorda marido</i>	Torta Suíssa
<i>Maionese</i>	<i>Bolo mané-pelado</i>	Doce de ameixa
<i>Pizza de cebola</i>	<i>Bolo maravilha do lar</i>	Doce de banana com abacaxi
<i>Palitos de coco</i>	<i>Bolo pudim</i>	Doce de goiaba
<i>Fofura de fubá</i>	<i>Brigadeiro de milho verde</i>	Doce de leite cremoso
<i>Salgadinhos de queijo</i>	<i>Caipirinha</i>	Pudim de queijo 2
<i>Sopa de goiaba</i>	<i>Caipirosca</i>	Pudim de queijo
<i>Milho em conserva</i>	<i>Capiuva</i>	Creme floresta branca
<i>Suflê de cenoura</i>	<i>Caramelo</i>	Creme gelado
<i>Risole (salgadinho)</i>	<i>Chantelly de creme de leite</i>	Creme gelado → gelatina
<i>Segredinhos (salgadinho de forno)</i>	<i>Cobertura de chocolate</i>	Creme napolitano
	<i>Coquitel de maçã</i>	Croquetinho de rum
	<i>Creme de leite natural</i>	Doce de maçã
	<i>Creme de repolho</i>	Docinho de amendoim
	<i>Doce de jerimum</i>	

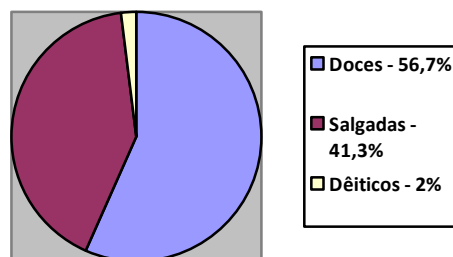


Gráfico 5. Receitas doces e salgadas no caderno 03, de Dona Diná.

O manuscrito de autoria de Dona Diná também aponta uma prescrição própria da linguagem do trabalho na cozinha, revelando o “ethos” de cozinheira, a partir das receitas que faz para encomenda de festas, como “empada”, “pão de queijo”, “charutinho de salcicha”, “torta salgada”, “salpicão de galinha”, “massa para pastel”, “salgadinhos de queijo”, “risole (salgadinho)”, “segredinhos (salgadinho de forno)”, “bolinhos de carne”, “bolinho de queijo”, “torta de carne”, “docinho de amendoim”, “biscoitos de nata”. A presença dessas receitas aponta para a constituição de um mapa imaginário dos sabores da comunidade, demonstrando a circulação dos gostos no cotidiano privado e público. A fabricação dessas receitas advém de encomendas das clientes que escolhem, com base em coerções sociais, a comida adequada para cada ocasião.

Os livros de receita tinham (e ainda têm) o objetivo de fornecer os parâmetros da boa mesa, da boa educação, na formação da dona-de-casa e das profissionais da cozinha. Uma publicidade do livro “Dona Benta: Comer Bem”, edição de 1944, explica que: “a arte de fazer bons pratos é a melhor prenda para a mulher. Às vezes mais seduz um prato bem preparado que a mais atraente toilette...”, afinal ““Comer Bem” é o melhor caminho para o coração de um homem”. Neste livro, continham 860 receitas de salgados, 630 de doces, 260 de bebidas, 33 de bebidas e 11 de sorvetes. (BENTA, 2004). Dessa forma, esses discursos que advém da mídia, da indústria editorial ou televisiva introduzem as formas de se pensar e agir no cotidiano do trabalho, inclusive, na constituição de comidas para festas, cujo cardápio composto de salgados e doces foi, historicamente, pré-determinado.

Além disso, a autora, na época da produção do manuscrito, conforme relatado (“comecei a cozinhar faz uns 19 anos. Foi quando eu botei o bar, né?”), era dona de um bar e, nele, vendia salgados, doces, bebidas e *drinks*, o que justifica a presença das receitas “caipirinha”, “caipirosca”, “capiuva”, “coquitel de maça” e “fanta natural”, revelando o trabalho como comerciante de comida. Assim, fabricava e vendia comida para as festas familiares privadas e para a venda pública no comércio do bar que possuía.

O caderno 04, de autoria de Dona Dolores, merendeira de uma escola pública da cidade, tem 88 receitas, sendo 52 salgadas (em destaque) e 36 doces. O fato de produzir poucas receitas para encomendas justifica a pequena presença de “salgadinhos” de festa.

No entanto, as comidas mais relacionadas com o seu trabalho na cozinha da escola estão representadas nos cadernos.

Quadro 19. Receitas culinárias do caderno 04, de Dona Dolores

<i>Arroz de legumes</i>	<i>Molho branco</i>	Esquentão de suco de uva ou
<i>Arroz carreteiro</i>	<i>Patê de salsicha</i>	vinho sem álcool
<i>Arroz verde</i>	<i>Frios variados</i>	Rocambole doce de (chocolate)
<i>Arroz com frango e banana</i>	<i>Sanduíche coloridos</i>	Bolo de fubá (normal)
<i>Tire proveito - Arroz de talo de couve</i>	<i>Saladas variadas</i>	Doce de leite
<i>Macarrão com peito de Peru, frango ou erva doce</i>	<i>Salada de maionese</i>	Bolo de macaxeira (normal)
<i>Frango ao creme de leite</i>	<i>Torta de frango</i>	Raivas
<i>Farofa de bacalhau</i>	<i>Torta de limão</i>	Pudim de goma
<i>Salada de bacalhau</i>	<i>Batata gratinada</i>	Pudim de pão
<i>Risotos de bacalhau</i>	<i>Pizza à portuguesa</i>	Doce de casca de maracujá
<i>Enroladinho de salsicha</i>	<i>Pizza Royal</i>	Bolo nega maluca
<i>Bolinho de sardinha</i>	<i>Macarrão gratinado (4 a 6 pessoas)</i>	Torta de maçã
<i>Picanha na panela</i>	<i>Canelone de carne (6 a 8 pessoas)</i>	Bom bocado de mandioca
<i>Lasanha Bolonesa</i>	<i>Panquecas de frango</i>	Beijos de moça
<i>Pão de minuto</i>	<i>Nhoque de espinafre</i>	Curau
<i>Pão de ameixa</i>	<i>Mouse de acerola</i>	Romeu e Julieta (sobremesa)
<i>Tabuleiro de pão dormido</i>	<i>Sardinha</i>	Pavê de biscoito
<i>Anel de Brócolis</i>	<i>Arroz Mexicano</i>	Bolo de fubá cozido
<i>Farofa de laranja</i>	<i>Kitute</i>	Bombons de leite em pó
<i>Canelone de Beringela</i>	<i>Stroganof</i>	Biscoito de banana e passas
<i>Rosbife ao molho inglês</i>	<i>Massa para torta salgada</i>	Bolo de verão
<i>Cachorro Quente de forno</i>	<i>Bobo de frango</i>	Bolo bom bocado de liquidificador
<i>Lombo Recheado</i>	<i>Torradas coloridas</i>	Bolo de macaxeira c/ queijo
<i>Tutu mineiro</i>	<i>Serquilha de leite condensado</i>	Pudim Tradicional
<i>Rocambole salgado de (carne)</i>	<i>Rosca de laranja</i>	Bolo de abacaxi e cenoura
<i>Muqueca</i>	<i>Bolo de Beterraba</i>	Cookies de castanha do Pará
<i>Bacalhau</i>	<i>Bolo de fubá cremoso</i>	Pavê de limão
<i>Molho rosê p/ salsicha</i>	<i>Pudim de milho verde</i>	Creme de gelatina
<i>Creme p/ Sanduíche</i>		Ambrosia de forno
<i>Molho escabeche</i>		Pudim Romeu e Julieta

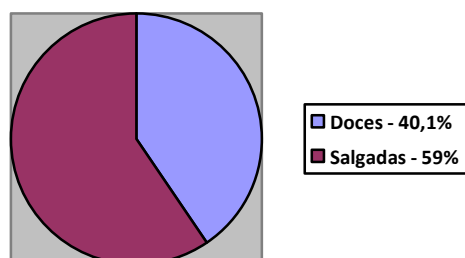


Gráfico 6. Receitas doces e salgadas no caderno 04, de Dona Dolores.

No manuscrito, podem-se encontrar receitas presentes no cardápio de uma escola pública, conforme declarado em entrevista da autora, como arroz, macarrão, cachorro quente, frango, especificados através das receitas “arroz de legumes”, “arroz carreteiro”, “arroz verde”, “arroz com frango e banana”, “tire proveito - arroz de talo de couve”, “macarrão com peito de peru, frango ou erva doce”, “farofa de laranja”, “cachorro quente de forno”, “molho rosê p/ salsicha”.

Assim, percebe-se que, apesar de o cardápio ser preparado por uma nutricionista e, portanto, as determinações para o trabalho prescrito não partirem das merendeiras, estas cozinham a partir de sua experiência e variam a alimentação prescrita como o “arroz”, por exemplo, substituindo, algumas vezes, pelos tipos mencionados anteriormente. A presença dessas receitas no caderno corrobora a tese de que o manuscrito culinário é lugar para registro da linguagem e da prática do trabalho na cozinha.

A presença dessas receitas constitui uma mistura de experiências: a prática do trabalho influencia a escrita do manuscrito culinário e as receitas nele presentes são utilizadas no exercício profissional. Por isso, a separação entre a vida cotidiana e a atividade de trabalho não se manifesta de forma intensa: constantemente, esses mundos se interpenetram, formando o “ethos” social feminino de dona-de-casa e trabalhadora da cozinha no espaço público.

O caderno 05, de autoria de Dona Marizete apresenta 118 receitas, das quais 35 são salgadas (em destaque) e 83 são doces.

Quadro 20. Receitas culinárias do caderno 05, de Dona Marizete

<i>Biscoito de fubá</i>	<i>Manjar celeste</i>	Biscoito de nata
<i>Farofa de cenoura</i>	<i>Papos-de-anjo em calda de leite</i>	Biscoito de Araruta
<i>Molho branco para frango</i>	<i>Quindão</i>	Espuma delisiosa de laranja
<i>Molho branco</i>	<i>Pé-de-anjo</i>	Pudim de laranja
<i>Lasanha rápida</i>	<i>Ovos queimados</i>	Pudim de leite
<i>Molho de ameixa</i>	<i>Pastéis de convento</i>	Pudim de maçã
<i>Tomate à Kitano</i>	<i>Baianinhas</i>	Pudim de queijo
<i>Bifes com cerveja</i>	<i>Brigadeiro</i>	Crema de côco
<i>Molho branco</i>	<i>Cajuzinho</i>	Manjar de côco
<i>Medalhões com bacon</i>	<i>Docinhos de abacaxi</i>	Bolo Melissa
<i>Rocambole de batatinha</i>	<i>Doce de batata-doce</i>	Bolo rôlo
<i>Kibe</i>	<i>Docinhos de côco queimado</i>	Sorvete delícia
<i>Torta de carne de fubá</i>	<i>Olho de sogra</i>	Torta de sorvete
<i>Farofa gran-fina</i>	<i>Palha brasileira</i>	Sorvete de côco
<i>Panquecas</i>	<i>Bolo de fubá</i>	Bolo pudim
<i>Inhoque de batata</i>	<i>Biribas</i>	Bolo de grude
<i>Bifes a parmegiana</i>	<i>Arroz-doce</i>	Bolo de queijo

<i>Stroganoff</i>	<i>Bolo de rapadura</i>	<i>Pão de ameixa</i>
<i>Arroz fantasia</i>	<i>Torta de banana</i>	<i>Pudim de macacheira</i>
<i>Repolho com molho branco</i>	<i>Bolo de côco e abacaxi</i>	<i>Bolo de cenoura</i>
<i>Torta de queijo com creme de galinha</i>	<i>Caçulinha</i>	<i>Torta Suissa</i>
<i>Fritada de verduras</i>	<i>Pudim de côco</i>	<i>Sobremesa de banana</i>
<i>Suflê de xuxu</i>	<i>Pudim de coco queimado</i>	<i>Surpresa de maçãs</i>
<i>Carne a Andaluza</i>	<i>Sorvete de coco</i>	<i>Queijadinha de tabuleiro</i>
<i>Picadinho com milho</i>	<i>Pudim de leite</i>	<i>Falso chantilly</i>
<i>Macarrão a Papalina</i>	<i>Beijinhos de coco</i>	<i>Glacê olaxbon</i>
<i>Parafusos ao molho</i>	<i>Bolo sinhá</i>	<i>Glacê de limão</i>
<i>Macarrão recheado</i>	<i>Biscoitos especiais</i>	<i>Cereja de mamão marisquinho</i>
<i>Picadinho ao molho</i>	<i>Quero-quero</i>	<i>Glacê de margarina</i>
<i>Salpicão de galinha</i>	<i>Sequilhos</i>	<i>Bolo de macacheira</i>
<i>Bolo de carne</i>	<i>Sorvete de laranja</i>	<i>Torta de flocos</i>
<i>Macarronada</i>	<i>Sorvete de goiaba</i>	<i>Pão de queijo</i>
<i>Rocambole de arroz</i>	<i>Pudim de queijo</i>	<i>Pavê</i>
<i>Panquequinhas</i>	<i>Bolo xadrez</i>	<i>Bolo formiguero</i>
<i>Torta de carne</i>	<i>Torta de pão-de-ló</i>	<i>Bolo de mel</i>
	<i>Biscoito saudades</i>	<i>Biscoitos de nata</i>
	<i>Biscoito especial</i>	<i>Drinque leite de onça</i>
	<i>Bolo de gema</i>	<i>Bolo mármore</i>
	<i>Bolo ENGORDA MARIDO</i>	<i>Biscoitos de araruta</i>
	<i>Leite condensado</i>	<i>Bolo pic-nic</i>
	<i>Bolo de Araruta</i>	<i>Bolo Alice</i>

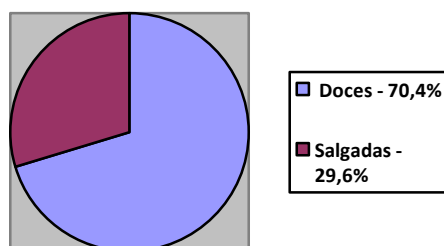


Gráfico 7. Receitas doces e salgadas no caderno 05, de Dona Marizete.

O caderno 05, de autoria de Dona Marizete, que trabalha fazendo salgados e doces para festas de amigas e familiares, apresenta, a partir do léxico, receitas destinadas a festividades, confirmando o manuscrito como escritura das práticas de linguagem do trabalho na cozinha. São exemplos “salpicão de galinha”, “torta de carne”, “pastéis de convento”, “brigadeiro”, “cajuzinho”, “docinhos de abacaxi”, “doce de batata-doce”, “docinhos de côco queimado”, “olho de sogra”, “biribas”, “beijinhos de coco”, “biscoitos especiais”, “sequilhos”, “biscoito saudades”, “biscoito especial”, “biscoitos de araruta”, “biscoitos de nata”, “pão de queijo”, “biscoito de nata”, “biscoito de araruta”. As receitas decorrentes do trabalho na cozinha também podem ser vistas no caderno 06, de autoria de Dona Marizete, destinado, quase exclusivamente, a receitas

culinárias de “salgadinhos” para festas, perfazendo o total de 49, das 54 receitas dos manuscritos.

Quadro 21. Receitas culinárias do caderno 06, de Dona Marizete

<i>Esfirra de fubá</i>	<i>Muffin de queijo e bacon</i>	Salgadinho de cebola
<i>Enrolado</i>	<i>Empadinha maravilha</i>	Salgadinho de pizza
<i>Tomate à milanesa</i>	<i>Tortinha rápida</i>	Bombinha de frango com CATUPIRY
<i>Coxinha de galinha</i>	<i>Pérola de queijo</i>	Salgados de salsicha
<i>Bolinho nordestino</i>	<i>Saltenha</i>	Salsicha enrolado
<i>Croquete francês</i>	<i>Muffin de milho e queijo</i>	Pãezinhos de batata
<i>Coxinha de carne-de-sol</i>	<i>Forminha de queijo</i>	Bolinhos de frango
<i>Espetinho de salsicha</i>	<i>Palito salgado</i>	Estrogonofe de frango
<i>Coxinha de pizza</i>	<i>Salgadinho de presunto e queijo</i>	Petisco de batata
<i>Croquete de milho e frango</i>	<i>Salgadinho de parmesão</i>	Enroladinho prático
<i>Bolinhos de mandioquinha com queijo</i>	<i>Enroladinho de salsicha</i>	Tortinha de pizza
<i>Bolinho amarelinho</i>	<i>Rolinho de queijo</i>	Doce de leite
<i>Bolinhos de salsicha</i>	<i>Empadinha</i>	Pudim simples e gostoso de leite
<i>Coxinha especial</i>	<i>Tortinha de frango</i>	Itambé
<i>Cozinha de festa</i>	<i>Empadinha das nuvens</i>	Creme de Laranja simples
<i>Palitos de cebola</i>	<i>Pastel de iogurte e frango</i>	Pudim simples e gostoso
<i>Empada de frango</i>	<i>Pãozinho recheado</i>	Torta prestígio
<i>Delícia de queijo c/ ervas</i>	<i>Salgadinho de cebola delicioso</i>	
<i>Pastel de forno</i>	<i>Almofadinha</i>	

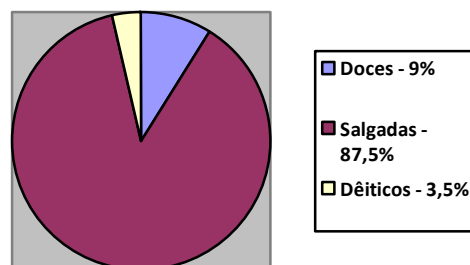


Gráfico 8. Receitas doces e salgadas no caderno 06, de Dona Marizete

Os dois cadernos da autora pontuam a existência de escritos normativos para a prática do trabalho na cozinha, utilizando-se de uma linguagem própria da atividade trabalhista. Além das receitas de coxinha, pastel, bolinhos, croquetes, empadas, espetinhos, tortas, salgadinhos, enroladinhos e petiscos próprios de festa, há a presença de utensílios como, “papel-toalha”, “grelha preaquecida”, “espeto”, “forminhas”, “forminhas pequenas”, “forminhas de empada (150 ml cada uma)”, “forminhas de torta” “saco de confeitiro” e “papel absorvente”.

A utilização desses léxicos aponta para uma linguagem que enuncia a atividade

trabalhista. Por meio dos manuscritos culinários, podem-se entrever, além de aspectos gastronômicos, sociais e históricos, aspectos da ordem do trabalho, comprovando que os manuscritos culinários são escrituras do cotidiano do trabalho doméstico no lar, mas também do exercício profissional, seja realizado no âmbito público, seja no privado.

Há, nos cadernos de receita, um jogo linguístico que anuncia um mundo trabalhista vivenciado pelas mulheres, revelando as trocas verbais, simbólicas e imagéticas, assim como as memórias e identidades femininas. Os dêiticos “salgadinhos: uma tentação! Dicas para suas delícias ficarem ainda melhores” e “10 Dicas Para você se tornar uma cozinheira de mão cheia!” demonstram a preocupação em buscar um aperfeiçoamento das atividades profissionais, produzindo “salgadinhos” ainda melhores e tornando-se uma boa cozinheira, pela metáfora “mão cheia”, ligada à comida.

O caderno 07, de autoria de Dona Veruska, apresenta receitas culinárias manuscritas e provenientes de impressos de rótulos de produtos. As receitas totalizam 43 salgadas (em destaque) e 37 doces, conforme disposto na tabela a seguir.

Quadro 22. Receitas culinárias do caderno 07, de Dona Veruska

<i>Salpicão Sofia</i>	<i>Maneco com jaleco</i>	Bolo de queijo
<i>Estrogonofe de alcatra</i>	<i>Lasanha</i>	Salada de frutas
<i>Penne com molho de limão e parmesão</i>	<i>Bolo recheado</i>	Receita de pipoca com chocolate em pó
<i>Batatas à Indiana</i>	<i>Massa para pizza extramacia</i>	Sem título 1
<i>Frango grelhado ao molho de manga</i>	<i>Massa para pizza de liquidificador</i>	Sem título 2
<i>Risole de tomate fresco</i>	<i>Massa para pizza light</i>	Bolo de limão
<i>Pão de fôrma integral</i>	<i>Pizza de pão de fôrma</i>	Bolo de maracujá
<i>Croquete festa</i>	<i>Pizza napolitana</i>	Bolo de milho
<i>Receita de pipoca com alecrim</i>	<i>Pão de queijo</i>	Bolo toalha felpuda
<i>Cuscuz em camadas</i>	<i>Pizza light de alcachofra</i>	Bolo de banana Sonho
<i>Atolado de carne seca</i>	<i>Receita para pão de queijo</i>	Pudim de leite condensado
<i>Croquete de legumes</i>	<i>Pizza camafeu</i>	Cocada da “Mema”
<i>Feijão tropeiro</i>	<i>Pizza de banana</i>	Biscoitinhos de chocolate
<i>Pão de queijo</i>	<i>Macarrão-nada</i>	Broinha mineira
<i>Tutu de feijão</i>	<i>Arroz goiano</i>	Torta toffee de amendoim
<i>Arroz de forno caçarola</i>	<i>Esfiha frita</i>	Brigadeiro mágico
<i>Torta prática campestre</i>	<i>Bolo de palmito</i>	Kulfi de manga indiana
<i>Cuscuz Milharil com legumes</i>	<i>Torta de chocolate</i>	Arroz doce
<i>Arroz com camarão gratinado</i>	<i>Musse de chocolate</i>	Bolo de chocolate
<i>Torta salgada de atum e palmito</i>	<i>Banana Caramelada</i>	Sublime suspiro
<i>Arroz parbolizado Patoense</i>	<i>Musse de limão</i>	Cocada
<i>Cuscuz caipira</i>	<i>Creme de manga com hortelã</i>	Bolo de goma
<i>Mussarela</i>	<i>Pavê de chocolate branco</i>	Bolo de laranja rapidinho
<i>Tailari de espinafre</i>	<i>Gelado de pêssego</i>	Torta Romeu e Julieta
<i>Molho branco</i>	<i>Marshmallow cobertura de chocolate</i>	Bolinho Madalena
	<i>Bolo de goma</i>	Torta de maçã
		Sagú

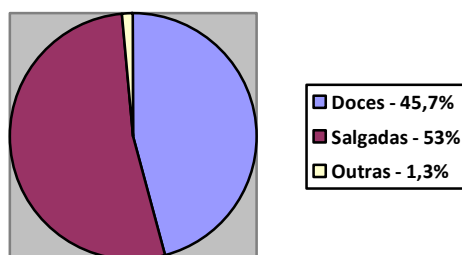


Gráfico 9. Receitas doces e salgadas no caderno 07, de Dona Veruska

As receitas deste manuscrito culinário também apontam o trabalho na cozinha, a partir de receitas de festas como “salpicão Sofia”, “croquete festa”, “pão de queijo”, “brigadeiro mágico”, “biscoitinhos de chocolate”, “receita para pão de queijo”. Seu trabalho como merendeira de uma escola pública da cidade também é “registrado” no caderno, por meio de receitas como “cuscuz em camadas”, “arroz de forno caçarola”, “cuscuz milho com legumes”, “arroz parbolizado patoense”, “cuscuz caipira”, “macarrão-nada” e “arroz doce”, uma vez que esse tipo de alimentação é comum no cardápio da escola, conforme relatado pela autora: “na segunda-feira a gente faz sopa. Aí, na terça-feira já é um arroz de leite com batata e uma carinha, carne de boi... tem dia que é carne de sol, carne moída ou um cuscuz. Aí na quarta é o cuscuz com ovo e outras coisas, legume, verdura, num sabe?”.

As receitas típicas do cotidiano do trabalho na cozinha da escola são fixadas no manuscrito culinário como forma de conexão entre a atividade de trabalho e a vida doméstica: quando não está no trabalho, a autora busca receitas de “cuscuz”, “arroz”, “macarrão” que possam ser preparadas na escola, de forma a variar o tempero e incrementar a merenda. Isso ocorre porque, para Ribeiro & Neves (2009), entre as merendeiras, nota-se a existência de uma preocupação marcante relativa à quantidade e à qualidade do tempero. Para elas, o sabor torna-se um componente de responsabilidade. Por isso, procurar novas receitas que possam substituir a merenda diária, sem fugir do prescrito pela nutricionista, e registrá-las em um manuscrito culinário demonstra a preocupação com o trabalho que exerce.

Todas as prescrições para o trabalho na cozinha descritas anteriormente sugerem a aproximação da atividade trabalhista com o cotidiano diário das autoras, a busca por novos ingredientes, sabores, temperos que agradem a seus consumidores e o aspecto econômico, a partir do constante aperfeiçoamento profissional. Entretanto, embora a

prescrição das receitas culinárias seja imprescindível para o trabalho na cozinha, nem sempre, no momento de cozinhar, as trabalhadoras seguem o prescrito. Isso ocorre porque as receitas são padrões hierarquicamente determinados, sem a adequação a cada medida, peso, ingredientes e, sobretudo, a cada cozinheira. A prática no exercício da atividade de cozinheira garante que o trabalho prescrito seja diferente do trabalho real efetivamente praticado.

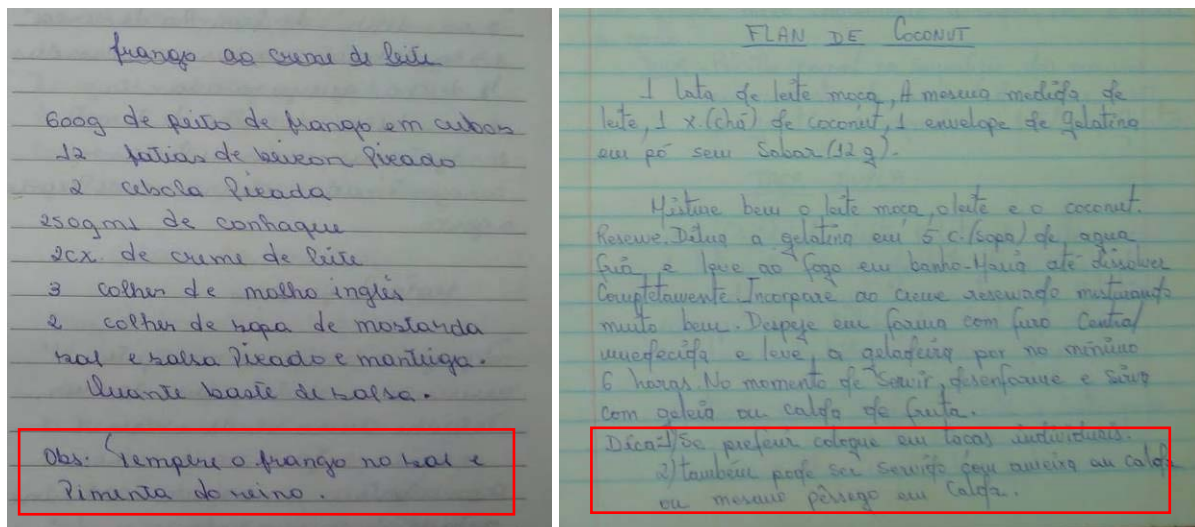
A discussão dessa diferença é levantada por Souza-e-Silva (2005), ao afirmar que, no cotidiano do trabalho, muitas vezes, é necessário rever os objetivos fixados anteriormente, buscar novos caminhos, examinar o que é possível realizar a partir dos recursos pessoais, quer se trate de questões de saúde, quer se trate de competências pontuais.

Os problemas de saúde decorrentes do trabalho na cozinha não são raros e atingem muitas mulheres que o exercitam, como o caso de Dona Diná, por ela relatado:

Agora eu tô com um problema seríssimo de saúde. Vou parar por conta disso. Porque eu tô com o fígado crescido, gordura no fígado, tá vindo tudinho da inalação do óleo, o médico disse. Que eu tô inalando muito óleo. Aí me prejudicou muito, muito mesmo. Vou parar agora por conta disso... Infelizmente, amo demais, mas vou ter que parar. Já tô quase parando já de fazer isso, tô só esperando o resultando de um exame, pra mim parar.

O trabalho das merendeiras também ocasiona uma série de problemas relacionados ao trato com os alimentos. Ribeiro & Neves (2009) constroem, a partir de pesquisa realizada em escolas da cidade de João Pessoa, os riscos a que estão submetidas: o vapor das panelas ocasiona falta de ar e hipertensão; o calor gera mal-estar, inquietação, podendo levar a problemas no ovário e no útero; as posturas corporais acarretam dores nos braços, nas pernas, na coluna e a pressão do tempo acelera o cansaço e a fadiga; no exercício do trabalho podem surgir lesões por esforço repetitivo (LER), problemas gastrointestinais, quadro de sofrimento e adoecimento.

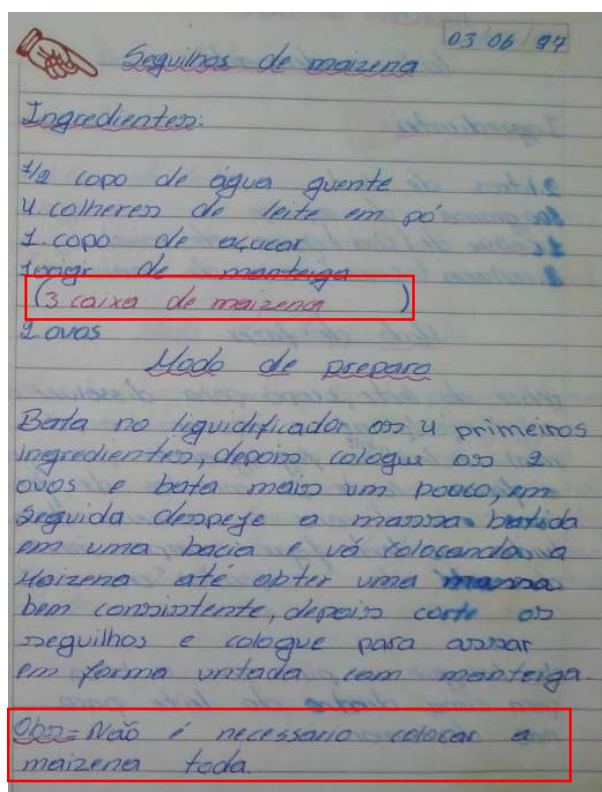
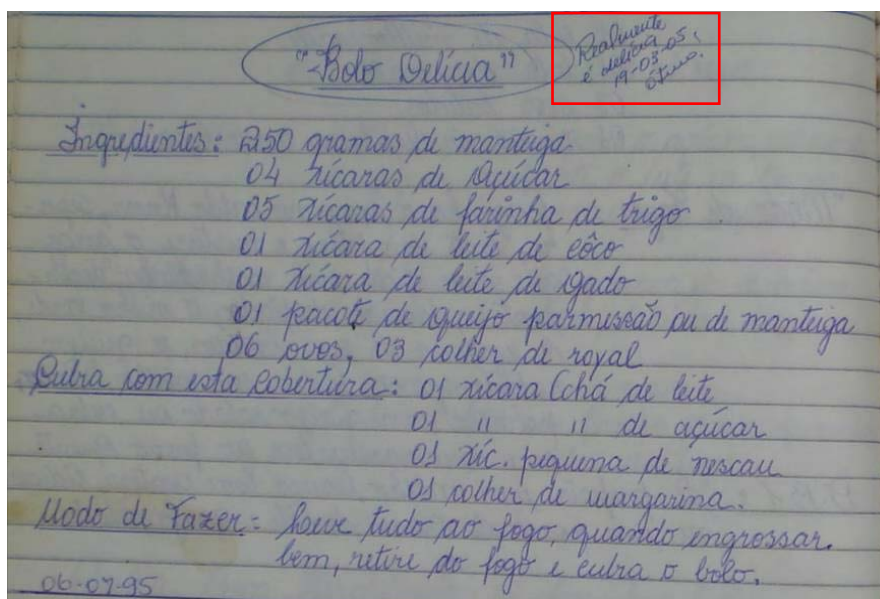
Além dos problemas de saúde que podem comprometer o trabalho na cozinha, como no caso de Dina Diná, ou dificultar o processamento dos alimentos, ocasionado, assim, a mudança de objetivos anteriormente prescritos, as competências pontuais e pessoais, advindas da experiência também podem concorrer para a mudança ou alteração das prescrições estabelecidas nos manuscritos culinários. Isso ocorre a partir de comentários inseridos na escritura por sua autora, como nos casos a seguir:



Imagens 59 e 60. Caderno 04, de Dona Dolores e 02, de Dona Edneide, respectivamente.

Na primeira imagem, percebe-se a presença de uma observação incluída pela autora, acrescentando informações à prescrição da receita, oriunda de sua experiência ou de seu gosto, no caso, frango temperado com sal e pimenta do reino. Na segunda imagem, existem dicas apresentadas pela autora em relação a como pode ser servido o “flan de coconut”: em taças individuais ou com o acréscimo de ameixa em calda ou pêssego em calda. Essas observações inseridas na escritura do trabalho prescrito apontam o trabalho real, com as modificações que são efetuadas pelas cozinheiras no momento do preparo dos alimentos. As variações introduzidas nas prescrições das receitas culinárias compõem um conjunto de experiências das autoras no trato real da atividade trabalhista, demonstrando como o trabalho prescrito não engloba as especificidades do trabalho real.

Em outros manuscritos, podem ser encontrados, igualmente, elementos que caracterizam o “ethos” de cozinheiras, a partir de particularidades pessoais, oriundas da experiência do trabalho na cozinha que molda as imposições do trabalho prescrito (receitas culinárias) às condições do trabalho real.



Imagens 61 e 62. Caderno 05, de Dona Marizete e 03, de Dona Diná, respectivamente.

Na primeira imagem vê-se um dêitico, em que a autora observa que a receita “bolo delícia” é “realmente uma delícia, 19-03-05, ótimo”, apontando para a constituição de um gosto individual, coletivo e temporal (datado) que legitima o nome do bolo como “delícia”. Assim, o léxico da receita é confirmado pela autora, a partir de

sua interpretação como deliciosa, acrescentando ao prescrito, dados do seu trabalho real: a autora só sabe que o bolo “é uma delícia” porque realmente o fez.

Na segunda imagem, a autora modifica uma prescrição dos ingredientes fornecidos pela receita. Na lista de ingredientes consta “3 caixa de maizena”. Ao final, a autora insere a seguinte observação: “obs: não é necessário colocar a maisena toda”. A divergência que decorre entre a receita e a observação incluída pela autora aponta para o trabalho real e para a experiência de trabalho. Apesar de a receita determinar o uso de três caixas de maisena, a autora, por meio do trabalho real, percebeu que não se faz necessário colocar toda a maisena. Corroborando esse pensamento, Souza-e-Silva (2003) afirma que os escritos do trabalho real seguem um outro sentido daquele do prescrito. Eles são mais próximos, por seu funcionamento, do mundo íntimo nos quais a inserção do sujeito enunciadador é muito intensa, mesmo do ponto de vista formal.

Nesse contexto, o trabalho prescrito, entendido como um meio de tudo dizer, de tudo prever, parece não deixar espaço às interpretações, à subjetividade da trabalhadora. Entretanto, os discursos das cozinheiras, quando questionadas se as receitas que realizam no trabalho estão registradas nos manuscritos culinários e se elas as seguem rigorosamente, confirmam que há espaço para transgressões, modificações, criações e interpretações:

“Tem umas receitas no caderno e tem umas que eu faço de memória”, Dona Marizete.

“É tudo de cabeça. *Cada vez que eu vou fazer, já faço uma coisa diferente. Pela uma receita, eu vou tirando uma coisinha e transformando em outras*”, Dona Diná.

“Hoje, é mais de cor. Já cheguei a anotar muito. Eu sempre procurava em revista, livros, livros de receitas, outras pessoas que me davam. Mas, hoje é mais de cor. Mas, *quando é uma coisa diferente que as pessoas querem, eu sempre tô usando mais a internet*”, Dona Edneide.

“*As vezes eu faço algum tempero lá, na escola, que eu anoto, eu faço lá. As coisa que eu faço aqui, que eu crio aqui, misturo as coisas, troco, as vezes, aí eu faço lá também.* Aí quando as outras vão fazer, aí não faz do jeito que eu faço não, num sabe?, pouquinho esquisito o delas, aí diz “Não, só Veruska que sabe fazer isso”... eu pra cortar eu corto bem muidinho as verduras, as coisa, e eu digo “olha gente, tem que cortar tudo de um tamanho, porque se não, não cozinha, fica um maior e outro menor sabe que vai cozinhar mais rápido e o maior não cozinha. *De vez em quando to misturando e vai assim.* Aí fica “Ave Maria, mas Veruska cozinha bem” e eu digo: “olha, não diga isso não que todas cozinham bem”, Dona Veruska.

“As receitas que faço no trabalho estão registradas, mas eu sei de memória”, Dona Dolores. (grifos nossos).

Por meio do depoimento das autoras pode-se analisar que em todos os casos as autoras ora usam as receitas, ora fazem a comida de cor. Além disso, algumas

comprovam que o trabalho real é efetivamente distinto da escritura do trabalho prescrito dos manuscritos culinários ao afirmarem: “pela uma receita, eu vou tirando uma coisinha e transformando em outras”, Dona Diná, “quando é uma coisa diferente que as pessoas querem, eu sempre to usando mais a internet”, Dona Edneide e “as vezes eu faço algum tempero lá, na escola, que eu anoto, eu faço lá. As coisa que eu faço aqui, que eu crio aqui, misturo as coisas, troco, as vezes, aí eu faço lá também”, Dona Veruska. Nesses casos, há uma ruptura com os padrões estabelecidos pelas receitas culinárias, permitindo-se “transformações em outras coisas”, “fazer coisas diferentes” e “criar, misturar e trocar as coisas”, perfazendo novos sabores a partir da experiência profissional.

A distância entre trabalho prescrito e real, para Souza-e-Silva (2005) desdobra-se também em uma separação entre os escritos normativos (manuscritos culinários) e os escritos para trabalhar (observações, inclusões, interpretações feitas pelas autoras). Existe sempre uma distância entre aquilo que se espera da cozinheira e o que ela faz realmente. Entretanto, a distância prescrição/atividade pode também ser avaliada positivamente: ela é apreendida como reveladora de uma autonomia relativa das cozinheiras, como consideração do exercício das competências individuais por meio de um conjunto de regras normalmente elaboradas por terceiros, revelando a experiência do trabalho, os segredos profissionais e as memórias linguística e trabalhista.

Sendo assim, a linguagem no trabalho das cozinheiras é valorizada e associada a fins socioeconômicos na produção de bens e serviços, tornando-se legalizada e instrumentalizada. É a partir da linguagem do trabalho na cozinha que as cozinheiras constituem as relações sociais com seus clientes, realizam as transações econômicas com a compra de materiais e utensílios para o preparo dos alimentos e para a venda do produto final – a comida - e estabelecem a troca de experiências profissionais, formando um mapa de sabores e de ações trabalhistas na cidade de Nova Palmeira.

Graças aos escritos normativos (manuscritos culinários), as cozinheiras guardam a memória de conhecimentos que se estabelecem ao longo dos anos a partir de sua experiência, de seu saber, da observação repetida, da possibilidade de variação e da ocorrência de incidentes. Nem sempre são reconhecidos ou legitimados, mas são indispensáveis e se compõem como instrumentos da construção identitária no trabalho, da construção de coletivos de trabalho investidos das mesmas práticas de escrita, lugar de expressão e registro de seus saberes (BOUTET, 1995).

2.3 Linguagem no/como/sobre/ o trabalho na cozinha

A linguagem, enquanto atributo do ser humano, é utilizada em todas as suas atividades sociais, inclusive em situação de trabalho. Em cada ocasião, o falante adequa a sua linguagem ao meio em que se encontra, variando o grau de formalidade, os tons e o vocabulário. Cada gênero profissional apresenta uma linguagem própria à atividade que o envolve. As práticas languageiras do trabalho (BOUTET, 1995) buscam analisar a função linguística das trocas verbais no espaço de trabalho, muitas vezes, condicionadas ou pré-formatadas pelos dispositivos organizacionais e técnicos, as receitas culinárias, no caso do trabalho na cozinha.

A discussão sobre a linguagem do trabalho é levantada por vários autores da filosofia e da linguística. Grant Johnson & Caplan, citados por Michèle Lacoste (1995), sugerem uma tripartição da relação trabalho/linguagem estabelecendo a “linguagem como trabalho”, a “linguagem no trabalho” e a “linguagem sobre o trabalho”, constituindo modos da forma genérica “práticas languageiras”.

A divisão da linguagem do trabalho se justifica diante da complexidade das relações de trabalho, compostas de dimensões intrínsecas: econômica, social, cultural, jurídica, constituindo o caráter multidimensional e total do trabalho, sinal e representação da natureza própria do ser humano.

Catharine Teiger (1995) parte da presunção de que, nas situações de trabalho, a “linguagem como trabalho” integra aspectos estratégicos, por um lado, escrituras, gestos ou falas que o protagonista utiliza no âmbito coletivo do trabalho e, por outro, as escrituras, falas e gestos que ele dirige a si próprio para acompanhar suas atividades no momento de trabalho.

A linguagem se reveste de uma série de dimensões associadas ao trabalho. A linguagem é econômica, uma vez que a comunicação, em situação de trabalho e durante a atividade, é empregada como uma maneira de gestão do tempo de trabalho. A linguagem também é social, na acepção empregada por Bakhtin em sua teoria do enunciado, ou seja, a interação entre o locutor e o interlocutor torna a linguagem fundamentalmente social, integrando, ao mesmo tempo, a coesão e o conflito. Por fim, a dimensão ética da linguagem é um corolário do caráter social do enunciado.

Nos manuscritos culinários, pode-se encontrar a “linguagem como trabalho” nas formas linguísticas aplicadas para o fomento do trabalho na cozinha. É a linguagem utilizada como forma de produzir o trabalho e os resultados da atividade laboral.

As receitas culinárias, como prescrição do trabalho na cozinha, utilizam uma linguagem destinada ao comando, ordem. Por isso, utilizam verbos no imperativo afirmativo, objetivando a obediência às determinações. O verbo no modo imperativo é empregado para designar ordem ou apelo pela concretização da ação à segunda pessoa do discurso. O imperativo é indeterminado em tempo, por isso, como é usado para incitar à ação, supõe-se que a ação ainda não se realizou e, se vier a se realizar será posteriormente à emissão da frase. De certa forma, o imperativo porta um futuro implícito. As receitas culinárias são registradas para serem realizadas em um momento posterior à escrita e para guardar memórias ao longo do tempo.

Na receita “bifes com ovos cozidos”, do caderno 03, de autora de Dona Diná, pode-se encontrar verbos imperativos como “*cozinhe* alguns ovos, *descasque-os*, *prepare* alguns bifes e *passe-os* no tempero (...). *Coloque* dentro de cada bife (...) *prepare* um molho de tomate (...) *leve* os bifes amarrados ao fogo e *cozinhe* (...). *Sirva* quente (...)”. A utilização desse recurso linguístico justifica a tese de que a receita culinária se constitui como um escrito normativo destinado ao trabalho prescrito e, portanto, à ordem e à obrigação que determina uma maneira de se fazer.

Em outras receitas, costuma-se utilizar o tempo verbal infinitivo pessoal, como estratégia de polidez, para minimizar a imposição do verbo imperativo, considerado, por Brown e Levinson (1987), como *ato ameaçador da face negativa do destinatário*. Para os autores, as faces são, contraditoriamente, vítimas de ameaças constantes e objeto de um desejo de preservação. Para resolver esse conflito, os interlocutores realizam um *trabalho de figuração* (face-work), ou seja, ação que o interactante executa para que suas atitudes não interfiram na perda da face de ninguém (inclusive a sua própria). Esse trabalho se dá pela prática de várias *estratégias de polidez* que, nessa perspectiva, constituem uma forma de harmonizar o anseio mútuo de preservação das faces com a característica intrínseca dos atos de linguagem, potencialmente ameaçadores a qualquer face.

A utilização de verbos no infinitivo pessoal tem, assim, a função de minimizar o caráter “autoritário” das prescrições contidas nas receitas, de modo a manter a conciliação e o respeito à face do interlocutor. É o caso da receita “bolo pudim”, do

caderno 05, de autoria de Dona Marizete que dispõe: “*bate-se* as claras em neve e *vai-se* adicionando as gemas (...). *Forra-se* a forma com o açúcar queimado e *passa-se* manteiga (...) *põe-se* 1º o pudim e depois o bolo, *leva-se* ao forno em banho-Maria”.

Algumas vezes, as receitas organizam-se em forma de texto, sem a separação própria do gênero textual (ingredientes e modo de fazer). A estrutura textual combina e une as duas partes, formando um texto linear. Exemplo desse fenômeno é a receita “bolo de batata doce salgada”, do caderno 03, de Dona Diná:

Cozinhe 1 kg de batata doce, passe no espremedor e coloque 1 colher de requeijão, 1 cebola ralada, coentro, 1 clara em neve, (...), misture bem e despeje uma parte da massa em um pirex, coloque um recheio (...), leve ao forno. Sirva em almoço.

A junção dos ingredientes, pesos e medidas, utensílios e modo de fazer em um único texto demonstra a economia linguística necessária no registro das receitas culinárias, sobretudo quando relacionado ao trabalho, uma vez que “tempo é dinheiro”. A linearidade textual também é utilizada por se tratar de profissionais da cozinha, em que é dispensável incluir-se todas as especificações, já conhecidas pelas trabalhadoras, a partir de sua experiência laboral.

A linguagem como trabalho, registrada nos manuscritos culinários, apresenta também características quanto à escritura para trabalho, fruto da economia de tempo que gera uma economia linguística. Por isso, não é raro encontrar abreviações, não-ditos e implícitos, em primeiro lugar porque as autoras fixam uma voz que ouvem, por isso, há necessidade de uma escrita rápida e, em segundo lugar, porque, como escrituras de trabalho, não há espaço para grandes detalhes diante da falta de tempo envolvido no trabalho na cozinha e diante da experiência das cozinheiras, que não exige maiores pormenores.

Além disso, a linguagem como trabalho utiliza recursos da oralidade, embasados no estilo não-monitorado da variedade “rurbana”, já analisados anteriormente (capítulo 2). Bronckart (2008) aponta, ainda, a “não-sintaticidade” de muitas produções verbais ocorridas em situação de trabalho, com supressões de unidades sintáticas, como determinantes, alguns adjetivos, desinências verbais, conectivos, encadeamentos oracionais, que não interferem na comunicação entre os interlocutores. Essas características estão ligadas ao contexto de realização das produções verbais e do registro das receitas culinárias (fixação do oral), nas intervenções do ambiente e da

cidade a que pertencem e na manipulação dos objetos (tipos de ingredientes, utensílios e comida utilizados).

Enquanto dimensão do trabalho, a linguagem empregada nos cadernos de receita culinária é atravessada pelos saberes, pelos valores, pelas identidades e pelas memórias femininas, ligadas ao trabalho doméstico e às relações sociais na cidade de Nova Palmeira. Nesse caso, afirma Nouroudine (2002, p. 21-22):

no exame das situações de trabalho, não se analisa a linguagem unicamente como discurso pré e/ou pós-experiência, mas, sobretudo, como parte da atividade em que constituintes fisiológicos, cognitivos, subjetivo, social etc., se cruzam em um complexo que se torna ele próprio uma marca de uma experiência específica em relação a outras.

Em situações de trabalho, a linguagem utilizada em seu meio não se restringe à técnica ou própria da atividade. Como atividade social, no ambiente de trabalho trafega-se entre a linguagem com que se faz o trabalho, a linguagem que circunda a atividade, sem manter, necessariamente, ligação com esta e a linguagem em que os próprios trabalhadores interpretam o exercício profissional.

Para Nouroudine (2002), neste contexto, enquanto a “linguagem como trabalho” é utilizada pelo ator e/ou coletivo dentro da atividade, em lugar e tempo reais, a “linguagem no trabalho” seria, antes, uma das realidades que constituem a situação de trabalho total na qual se desenvolve a atividade. A situação de trabalho que engloba as formas de linguagem é compreendida por Lacoste (1995, p. 42) ao dispor que:

A situação de trabalho integra o ambiente da atividade, as condições objetivas nas quais ela exerce, as coerções de toda ordem que pesam sobre os atores; trata-se de uma rede complexa sobre a qual se constitui a ação, um plano secundário ao qual estão dirigidas as crenças, os raciocínios, as falas, as emoções.

A situação de trabalho envolve a atividade de trabalho aliada ao contexto social vivenciado pelas autoras. O trabalho na cozinha, enquanto constitutivo da identidade e da memória feminina, social-historicamente determinado, agrega as percepções do trabalho doméstico e do cotidiano, associados à condição “natural” feminina. Por isso, a ergologia aborda o trabalho levando em consideração a influência das atividades humanas, dentro de uma dimensão antropológica em que os determinantes mais imediatos da atividade se relacionam dialeticamente com os mais distantes.

Nouroudine (2002) afirma que a linguagem no trabalho pode utilizar conteúdos variados e, algumas vezes, distanciados da atividade realizada pelos atores em seu ambiente de trabalho, seja público, seja privado. Normalmente, conversa-se sobre a vida pessoal, sobre questões da política atual, faz-se observações sobre novos programas de televisão, livros, receitas ou utensílios: todos esses assuntos fazem parte da linguagem no trabalho, uma vez que favorecem trocas na situação de trabalho.

No entanto, nos manuscritos culinários a maior recorrência de linguagem no trabalho está associada à vivência do cotidiano, uma vez que a tradição de escrever cadernos de receita compõe a construção identitária feminina, revelando sua memória, sua história e criando uma narrativa de si, do cotidiano público e privado do local e do tempo em que vive a sua autora. Os manuscritos são considerados escritos privados do cotidiano feminino e, por isso, não recolhem apenas traços gastronômicos, mas todo o inventário da vida habitual da mulher, dona de casa e trabalhadora remunerada.

No caderno 02, de autoria de Dona Eneide encontram-se anotações diárias, telefones e uma atividade de letramento realizada por um de seus filhos:

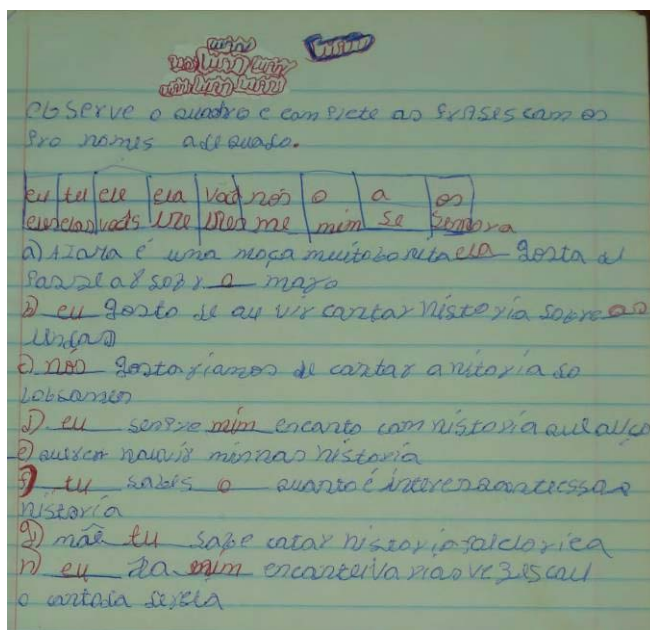
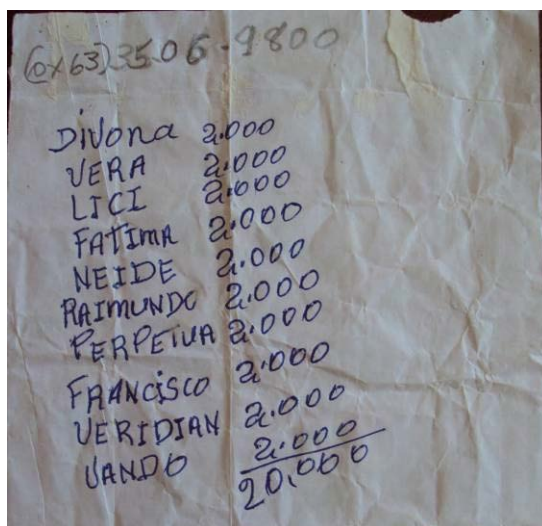


Imagem 63. Caderno 02, de Dona Edneide

A presença de uma atividade escolar revela que o caderno de receita, além de ser destinado ao registro de receitas culinárias, comporta a dinâmica social do lar e das atividades femininas, como mãe, esposa, irmã, trabalhadora e etc. A dupla jornada

enfrentada pela mulher é estampada no manuscrito culinário, corolário da escritura do trabalho e da vida cotidiana.

A “linguagem no trabalho” também se manifesta em outros registros do cotidiano, como listas de compras ou contas relativas ao dia-a-dia das autoras. Na imagem a seguir, é apresentada uma lista de contas fixadas pela autora Dona Veruska.



(0x63) 3506-9800

DIVONA	2.000
VERA	2.000
LICI	2.000
FATIMA	2.000
NEIDE	2.000
RAIMUNDO	2.000
PERPETUA	2.000
FRANCISCO	2.000
VERIDIAN	2.000
UANDO	2.000
	<u>20.000</u>

Imagem 64. Caderno 07, de Dona Veruska

A recorrência de temas cotidianos nos manuscritos culinários ilustra sua função de constituir escrituras íntimas com o objetivo de registrar as memórias do cotidiano feminino relacionadas ao trato com a casa. Le Goff (2003) relaciona a memória à vida social, como fenômeno individual e psicológico. Para o autor, ela varia em função da presença ou da ausência da escrita e é objeto da atenção para a conservação de traços de qualquer acontecimento do passado, produzindo diversos tipos de documento/monumento. Assim, “a apreensão da memória depende deste modo de ambiente social e político: trata-se da aquisição de regras de retórica e também da posse de imagens e textos de apropriação do tempo” (LE GOFF, 2003, p. 419). A escrita permite à memória coletiva um duplo progresso, constituindo-a como um elemento essencial da identidade, individual ou coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades de hoje.

A religiosidade é um traço comum à identidade e à memória social brasileira e nordestina. Milhares de pessoas costumam, sozinhas ou reunidas, rezar, participar de romarias, procissões, atos de devoção e fé. O manuscrito culinário, enquanto escritura, registra memórias e identidades e aponta os caminhos indicados por suas autoras,

revelando o “ethos” construído historicamente, formando o mapa social da vida coletiva e individual.

Dona Edneide, autora do caderno 01 inicia a sua escritura com uma oração religiosa, apontando para as suas crenças, suas escolhas e sua identidade. A presença dessa oração sugere a incorporação de novos discursos no cenário da cidade de Nova Palmeira, com o crescente incurso da religião protestante. Os discursos das Igrejas Evangélicas incluíram novas formas de pensar a fé em Deus e as atividades cotidianas ligadas à família e ao trabalho. O perfil da religiosidade brasileira, elaborado pelo Sepal Pesquisa, aponta que, em 2010, os evangélicos somaram no Nordeste 11.191.869 pessoas, chegando a um total de 20,6% da população. Esse novo cenário revela a circulação das vozes e as influências ideológicas ligadas ao processo de escritura do manuscrito culinário.

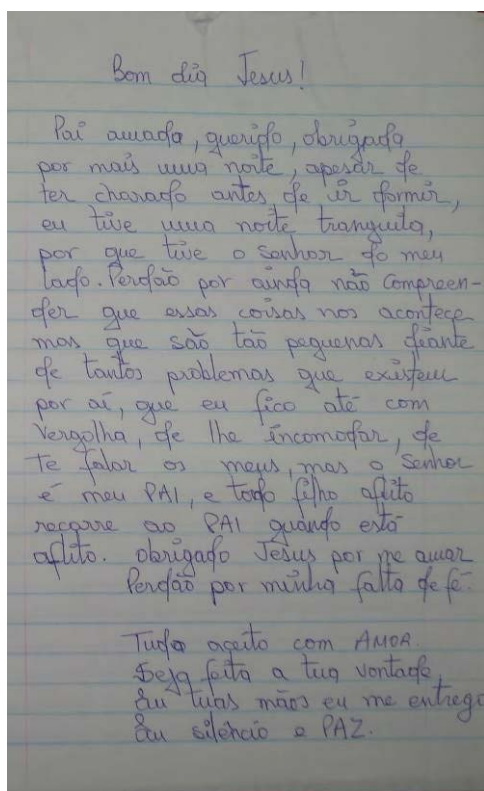


Imagem 65. Caderno 01, de Dona Edneide.

Se há claramente a possibilidade de fazer uma diferenciação entre “linguagem como trabalho” e “linguagem no trabalho”, correspondendo, respectivamente, ao que é constitutivo da atividade, por um lado, e ao que é constitutivo da situação, por outro, as análises anteriores permitem confirmar que para se buscar compreender o trabalho, a

análise linguística da “linguagem no trabalho” é tão imprescindível quanto o exame da “linguagem como trabalho”, de acordo com o paralelo epistemológico existente, necessitando considerar tanto a atividade visada como sua situação global circundante para produzir saberes sobre o trabalho.

Ao lado das duas formas de linguagem supracitadas, a “linguagem sobre o trabalho” aparece como complementar às práticas languageiras envolvidas com as atividades de trabalho.

A “linguagem sobre o trabalho” refere-se aos discursos proferidos pelos protagonistas do trabalho em relação a sua atividade. Ela ocorre quando eles se expressam a respeito de prática laboral, na qual os saberes são transmitidos de uns aos outros em um coletivo de trabalho, ou em relações pessoais. Nos manuscritos culinários, essa forma de linguagem é registrada a partir das observações sobre o trabalho, com indicação de cursos, paginação de livros, sites de busca de receitas culinárias, etc., como apresentado nas imagens a seguir.

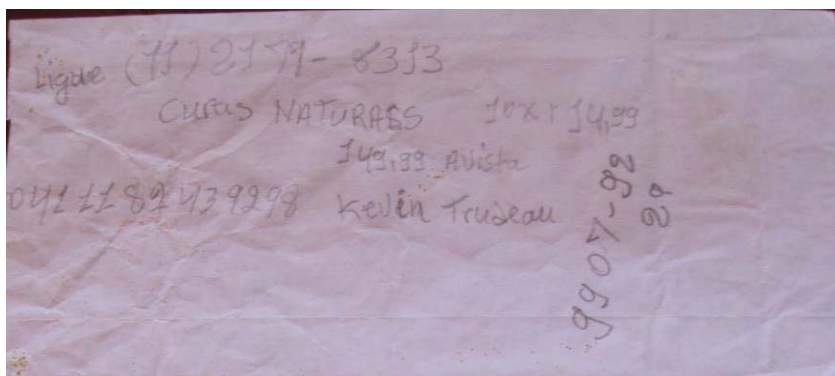


Imagem 66. Caderno 07, de Dona Veruska

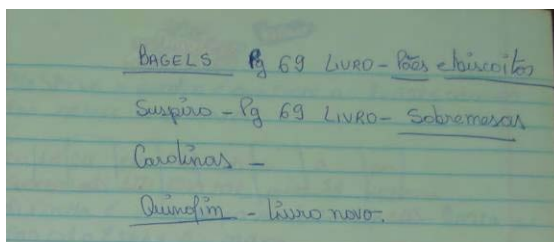


Imagem 67. Caderno 02, de Dona Edneide.

A inclusão dessas referências revela que, constantemente, se fala ou se escreve sobre o trabalho, buscando aperfeiçoar as técnicas, lembrar de aspectos importantes para o desenvolvimento da atividade profissional ou repassar uma informação a outra pessoa. Na primeira imagem, Dona Veruska apresenta um registro telefônico indicando “curas

naturais”, sobre o trabalho que exerce e seus gostos tendendo para alimentações naturais (capítulo 1). A segunda imagem indica receitas constantes em um livro, fontes do discurso sobre o trabalho.

Os depoimentos das autoras, a partir da aplicação do método de instrução ao sócia, originalmente empregado por Oddone, psicólogo do trabalho italiano, na década de 1970, com os operários da Fiat e, posteriormente, utilizado, na França, por Y. Clot, sugerem os discursos sobre o trabalho na cozinha, com base na instrução: “suponha que eu seja seu sócia e que, amanhã, eu esteja substituindo-o em seu trabalho. Eu vou lhe apresentar questões para saber como eu devo agir, para que as pessoas não se apercebam da substituição. Eu preciso de instruções detalhadas”.

Dona Diná e Dona Veruska especificam as instruções para a realização do seu trabalho:

A coxinha, eu pego o frango, tiro a pele do frango *todinho*, tempero com todos os temperos, bastante água, knnor, o sal dele é o knnor, bota pra cozinhar 10 minutos, pega o caldo, peneiro e faço esse pirão. Quando eu faço o pirão aí eu machuco assim *todinho* e boto num *cantinho* ali, depois eu vou abrir ele com um rolo. Quando ele esfriar um *pouquinho* eu vou abrir com um rolo e cortar como umas *bolachinhas*. Aí o frango, eu vou assar ele depois de cozinhar 10 minutos, eu vou assar o frango. Depois que assar aí eu vou passar no liquidificador, o frango assado. Aí vou modelando ela e vou modelando... Aí depois eu posso botar numa bacia, ela pode passar até 30 dias. Até 30 dias eu posso botar ela na geladeira, sem ser no congelador. Cada dia mais que passa ela fica melhor. (Dona Diná).

A gente cozinha esse legume, corta tudo em *cubinho* aí vai e botá no cuscuz. Aí o tempero que a gente bota é o leite... eu pego o leite, passo no liquidificador pra ficar um *leitinho* aí boto cebola, boto alho, boto pimentão, cheiro-verde... aí boto lá pra ferver, manteiga.. ferver, aí quando boto a verdura e ovo, misturo com o cuscuz, aí boto aquele molhão em cima. Aí todo mundo gosta, né? (Dona Veruska). (grifos nossos).

Os discursos das autoras manifestam características próprias da linguagem oral, com uso de recursos linguísticos ligados à afetividade em relação ao seu trabalho. O sentido atribuído ao trabalho é resultado da utilização do sufixo -inho(a), denotando uma proximidade e uma relação carinhosa com o trabalho. Essa tese é corroborada por Gonçalves (2006), ao afirmar que o significado do formativo -inho(a) é assentado pelo contexto sóciointeracional, conduzindo a um valor emocional diverso, concedendo à mensagem maior eficácia comunicativa: pode expressar dimensão, apreço, desapeço e afeto.

O contexto enunciado pelo discurso das mulheres revela que o uso do -inho(a) nos casos “tiro a pele do frango *todinho*”, “eu machuco assim *todinho* e boto num

cantinho ali”, “quando ele esfriar um *pouquinho*”, “cortar como umas *bolachinhas*”, “corta tudo em *cubinho*”, “passo no liquidificador pra ficar um *leitinho*” constitui um sentido ligado à afetividade pelo trabalho e pelos produtos utilizados.

A pesquisa realizada por Oliveira (2009) sobre o uso dos sufixos derivacionais do grau diminutivo -inho(a) e -zinho(a) pelos falantes brasileiros, demonstrou que o uso do sufixo -inho(a) é mais recorrente entre as construções de maior afetividade e que é usado, sobretudo, por homens e mulheres do nível médio, como no caso das autoras.

A partir do estudo da linguagem como/no/sobre o trabalho pôde-se constatar que os manuscritos culinários funcionam como receptáculo das práticas languageiras associadas ao trabalho na cozinha, constituindo um mapa das ações e recursos linguísticos do gênero profissional. Além da linguagem técnica profissional, ligada à atividade de trabalho, os cadernos de receitas guardam a memória do cotidiano feminino doméstico e trabalhista, proporcionando rastros para apreender-se as identidades, as memórias, as experiências e os segredos que cercam a atividade feminina na cozinha.

3. RASTROS DAS MEMÓRIAS, SEGREDOS E EXPERIÊNCIAS DO TRABALHO NA COZINHA

“A *paella* da Dona Maria, preparada e consumida na minha casa mesmo.
A Dona Maria é preta, gorda, umbandista da linha vermelha e – horror! – gremista, mas pelos seus pratos ninguém desconfiaria desta inconstância de caráter.
A *paella* que preparou para um grupo de felizardos, certa fria noite de julho, foi a primeira da sua vida, o que só valoriza o memorável resultado.
Fez de ouvido e acertou em cheio – um efeito mais ou menos equivalente a você e eu aterrissarmos um 727 com perfeição seguindo as instruções da torre”.
Luís Fernando Veríssimo. *A mesa voadora*.

O trabalho na cozinha faz parte da herança imposta às “profissões de mulheres”, considerando-se que elas possuem atributos imprescindíveis à profissão, como os “dedos de fada” e os “segredos de cozinha”, adquiridos mais pela educação tradicional das meninas, do que pela “natureza” feminina.

Os manuscritos culinários, como registro da vida cotidiana, estão ligados à condição da mulher, ao seu papel social na família e na sociedade, formando uma espécie de “autobiografia” de sua história. O espaço da cozinha desperta as relações com os outros locais, de forma a simbolizar o espaço doméstico. Cabe às mulheres a transmissão das histórias e das receitas de família, realizadas, geralmente, de mãe para filha, ao folhear álbuns de fotografia e cartas antigas, ou ao repassar os “segredos de cozinha” transmitidos por gerações (HALBWACHS, 2006; DE CERTEAU, 1996; CHARTIER, 2002).

A memória das mulheres é constituída pela oralidade das sociedades tradicionais, pelos discursos e pelas escrituras que circulam nas comunidades, funcionando como narradoras da comunidade. Nos movimentos de rememoração, as mulheres são as guardiãs e porta-vozes das histórias, das relações da vida privada e do trabalho doméstico na cozinha, sobretudo nas sociedades pequeno-burguesas, em que a presença da atividade doméstica masculina é menor. O nomadismo da voz faz a cultura circular, utilizando a cozinha como signo identificador das culturas, no momento em que são vivenciadas (nível sincrônico) e ao longo de sua história (nível diacrônico).

Os segredos profissionais do trabalho na cozinha denotam memórias, experiências, transmitidas pelas gerações. A partir da prática do trabalho, apreendem-se os “macetes” do exercício profissional que são desenvolvidos na atividade. Esses segredos compõem, além de outros campos, o universo do trabalho na cozinha.

A partir daí, pode-se analisar como o segredo envolve o trabalho profissional na cozinha. Ao se revelar os itens sigilosos de uma receita, abre-se mão da exclusividade e permite-se a utilização pela concorrência no mercado de trabalho.

A prática adquirida pelo constante trabalho na cozinha e os segredos de família, transmitidos ao longo dos anos, constituem a comida como um símbolo ou uma memória. A união de um mesmo grupo de ingredientes, seguindo um mesmo modo de fazer, pode não resultar em uma mesma receita. O resultado está secretamente escondido nas mãos experientes e na memória individual.

Durand (1993) formula uma teorização sobre a imaginação simbólica e classifica o homem como *homo symbolicus*, considerando que o símbolo confunde-se com o trajeto de toda a cultura humana. Para o autor, o símbolo funciona como restabelecedor do equilíbrio vital, do equilíbrio psicossocial e equilíbrio antropológico. A imaginação, segundo ele, tem:

A função de “eufemização”, mas não simplesmente ópio negativo, máscara que a consciência ergue diante da hedionda figura da morte, mas, pelo contrário, dinamismo prospectivo que através de todas as estruturas do projecto imaginário, tenta melhorar a situação do homem no mundo. (DURAND, 1993, p. 99).

Os manuscritos culinários funcionam como símbolos da identidade feminina, “eufemizando” as condições sócio-históricamente determinadas e melhorando a situação da mulher. O espaço da cozinha equilibra o desejo morte/vida, as relações sociais impregnadas na sociedade e as posições antropológicas assumidas pela mulher.

O trabalho na cozinha aglutina esses movimentos de equilíbrio e aponta novas conformações da vida social feminina, com a presença da dupla jornada de trabalho, no meio público e privado. A partir da imaginação simbólica, as mulheres procuram amenizar os conflitos existentes e restabelecer o equilíbrio que as possibilitem ser mulheres, esposas, mães, filhas, netas, etc. Nesse sentido, Durand (1993, p. 100) afirma que “o símbolo é concebido como uma síntese equilibrante através da qual a alma individual se une à psique da espécie e apresenta soluções tranquilizadoras para os problemas que a inteligência da espécie coloca”.

Durand (1993) conclui que a função da imaginação é o equilíbrio biológico, psíquico e sociológico. Os segredos, as experiências e as memórias em torno da comida desempenham o papel de conceder às mulheres o restabelecimento do equilíbrio, quando à sua natureza biológica, que parece direcionada para o instinto maternal e familiar, quanto ao seu estado psíquico, permitindo a coexistência das suas atividades como mulher, mãe, dona-de-casa e trabalhadora, e quanto à sua posição na sociedade, historicamente relacionada com o casamento e com a maternidade, ligadas, portanto, à atividade na cozinha.

A partir das discussões sobre símbolo, Durand (1993, p. 10) apresenta duas definições: a de A. Lalande que caracteriza o símbolo como “qualquer signo concreto que evoca, através de uma relação natural, algo de ausente ou impossível de perceber” e a de Jung para quem o símbolo é “a melhor figura possível de uma coisa relativamente desconhecida que não conseguíamos designar inicialmente de uma maneira mais clara”.

Tomando qualquer uma das definições apresentadas, pode-se notar que o símbolo tem algo de ausente ou difícil percepção ou é relativamente desconhecido. O que há de incógnito no símbolo dos manuscritos culinários são as memórias escondidas

na escritura por entre as páginas e entre as receitas. E essas memórias escondem uma história familiar em que estão presentes os segredos de cozinha.

Esse pensamento é corroborado a partir das discussões propostas por Durand (1993) ao dispor que:

o domínio de predilecção do simbolismo [é] o não-sensível sob todas as suas formas: inconsciente, metafísico, sobrenatural e surreal. Estas “coisas ausentes ou impossíveis de perceber”, por definição, vão ser, de maneira privilegiada, os próprios sujeitos da metafísica, da arte, da religião, da magia: causa primeira, fim último, “finalidade sem fim”, alma, espíritos, deuses, etc.

Os símbolos estão estreitamente ligados às memórias, a que Halbwachs (2006) confere uma presença da sociedade, defendendo seu caráter eminentemente social e sua existência no plano da linguagem. A memória individual é considerada, pelo autor, como um ponto de vista do indivíduo em relação à memória coletiva, que pode variar de acordo com o lugar social em que é ocupado e em função das relações que se tem com outros meios sociais.

A memória coletiva constitui-se dentro de um grupo, em determinado tempo e espaço. A memória individual é o ponto de vista que cada indivíduo tem da memória coletiva do grupo em que faz parte. A memória culinária engloba as transformações que ocorreram no tempo e no espaço em um determinado grupo e os contatos culturais com quem teve. Esse conjunto de memórias é repassado por gerações e integra o nosso imaginário e nossas tradições. As lembranças que se possui da comida da infância, das refeições, dos doces das avós ou das mães, refletem o mundo no qual se vive e os segredos guardados nas gerações.

As memórias transmitidas pelas gerações, que constituem um arcabouço de segredos em torno da atividade culinária, podem ser analisadas na receita a seguir, intitulada “cobertura de chocolate (calda)”, em que são encontradas “dicas” funcionando como “dêiticos”, revelando os segredos para a receita dar certo.

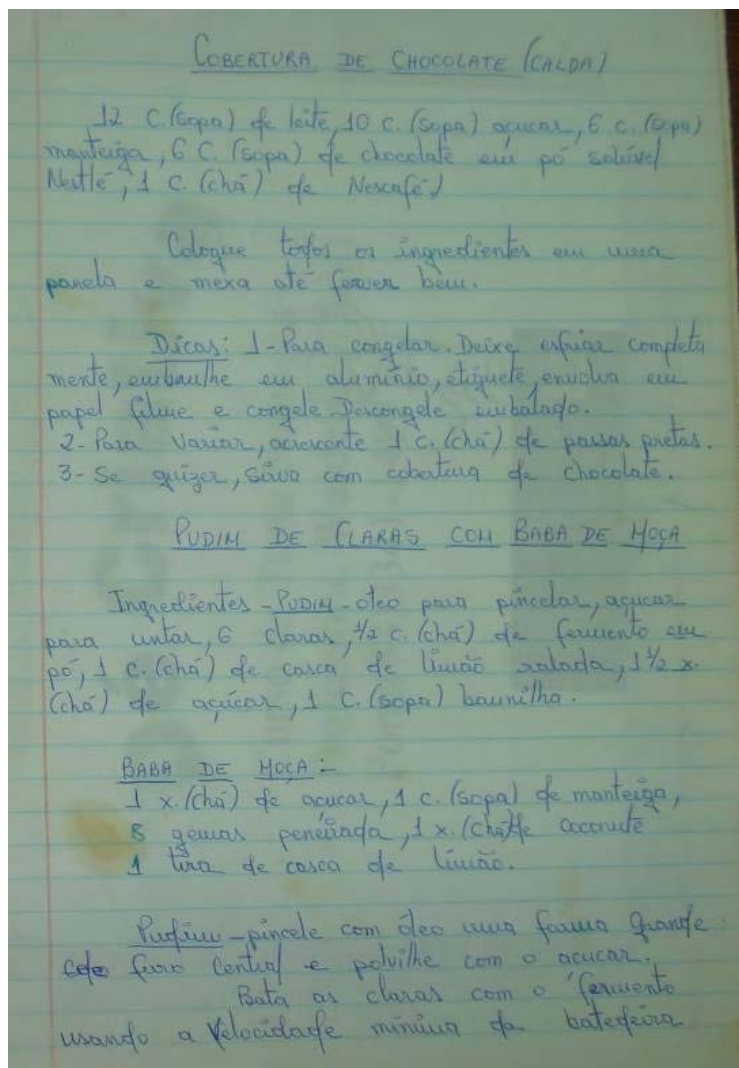


Imagem 68. Caderno 02, de Dona Edneide

No item “Dicas” encontram-se os seguintes elementos:

“1. Para congelar, deixe esfriar completamente, embrulhe em alumínio, etiquete, envolva em papel filme e congele. Descongele embalado. 2. Para variar acrescentar 1 c. (chá) de passas pretas. 3. Se quiser, sirva com cobertura de chocolate”.

A primeira dica refere-se ao armazenamento da receita depois de pronta. Esse segredo é essencial para as profissionais da cozinha que, em algumas situações, produzem a comida de uma só vez para utilizá-la em outras. A conservação é fundamental para a manutenção da comida em bom estado. Certamente, tal “segredo” é resultado de experiências no trabalho na cozinha que condicionam à utilização de certas técnicas para o melhor aproveitamento das receitas. A dica 2 refere-se à variação da

receita. O conhecimento da utilização de passas pretas é um “segredo” que pode ter sido adquirido pela memória familiar que transmite sabores pelas gerações. A noção de que essa receita pode ser variada acrescentando-se passas pretas é fruto de uma experimentação, resultante do constante trabalho na cozinha que confirma essa possibilidade. É provável que outras pessoas, em diferentes tempos e espaços, utilizem diferentes ingredientes para alterar esta receita culinária. Por isso, a variação faz parte da formação de memórias individuais ou coletivas. A dica 3 refere-se ao momento de servir, dando a possibilidade de usar com cobertura de chocolate.

Os três segredos apresentados na receita constituem etapas de preparação, conservação, variação e consumo de uma receita. Entretanto, a maioria dos segredos relacionados à comida não estão nos cadernos de receita: “imprimem-se” na memória individual e coletiva das autoras.

Na esteira da discussão sobre memória, Halbwachs (2006) expõe o aspecto social da reconstrução dessas lembranças, enfatizando o caráter individual da memória que abrange um sentimento próprio e particular. Para o autor, o indivíduo, ao agir como componente de um grupo, colabora para enunciar as lembranças que o grupo elegeu. Nesse sentido, a memória é seletiva e refere-se à vida de cada grupo particularmente. No seio familiar, os avós constituem a idéia da união entre seus antepassados e seus descendentes.

A presença da memória familiar a partir das lembranças dos antepassados, como avós e pais é recorrente nas autoras dos manuscritos culinários. A pequena cidade de Nova Palmeira, com poucos habitantes e casas próximas, constitui laços familiares mais difíceis de dissociar, tendo em vista que as famílias convivem mais intensamente permitindo a transmissão de sabores e conhecimentos. Essa coexistência das relações familiares entre as gerações é relatada por Dona Edneide:

Tinha minha avó, Maria Mate, que era ela muito prendada, fazia muita massa, muito bolo, sempre... eu ajudei muito a ela, fazia bolachinha, biscoito. Ela vendia. Tudo... ela fazia muito bolo. Depois veio minha mãe também gostava de fazer e eu sempre ajudei a ela e sempre estive presente.

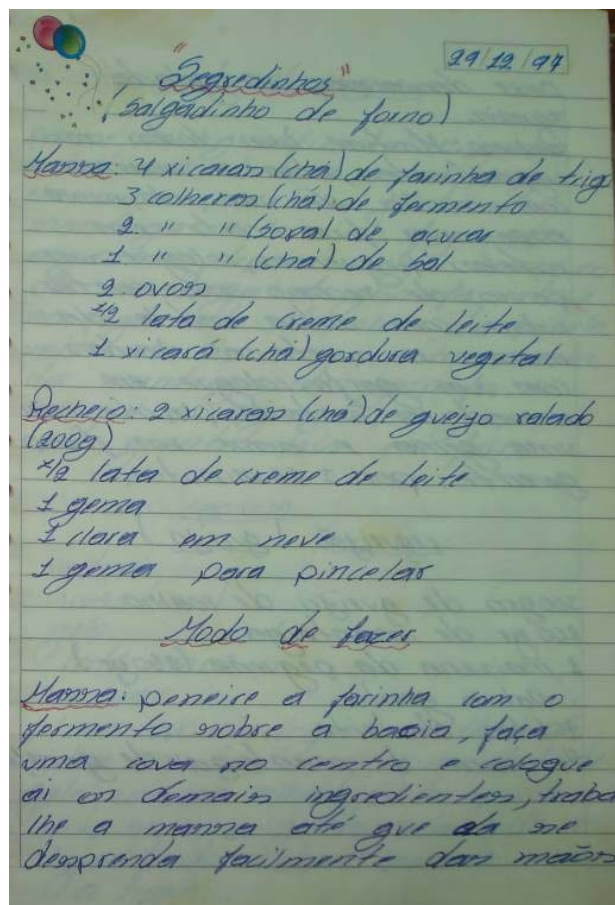
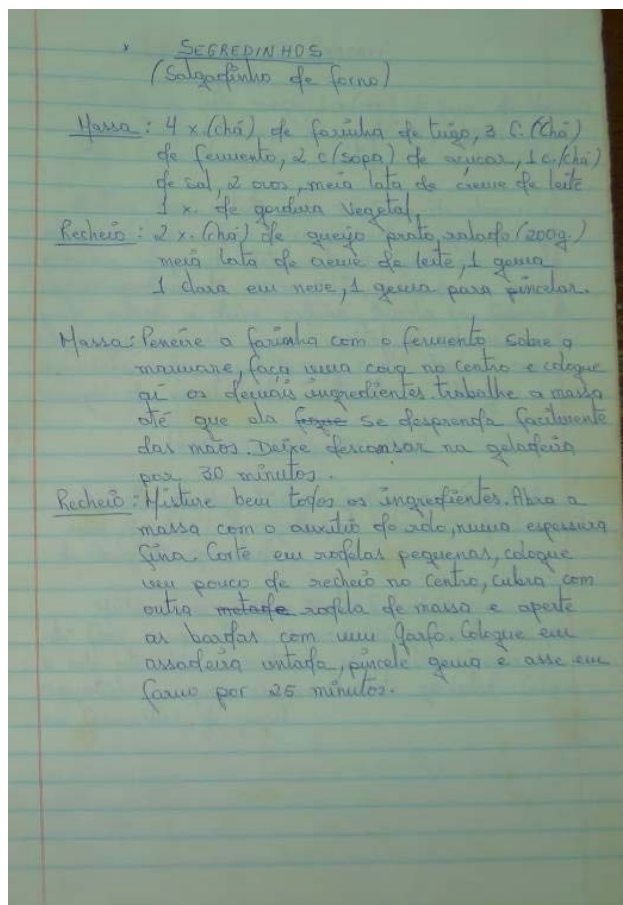
A memória familiar presente no depoimento comprova como as relações afetivas corroboram para a formação da experiência do trabalho na cozinha. Dona Edneide, desde pequena, atuava com sua avó, ajudando-lhe no preparo dos bolos para a venda. A

tradição do trabalho culinário continuou com a sua presença no auxílio da mãe. O trabalho remunerado na cozinha também foi transmitido pelas gerações e com eles os segredos aprendidos desde a infância.

A transmissão da história familiar, a partir do contato entre as gerações, segundo Halbwachs (2006) pressupõe a propagação de uma mensagem referida, concomitantemente, à individualidade da memória afetiva de cada família e à memória da sociedade mais ampla, de forma a apreçoar a importância e a conservação do valor da instituição familiar. O interesse do grupo familiar como alusão essencial para a recuperação do passado ocorre do fato de a família ser, simultaneamente, o objeto das recordações dos indivíduos e o espaço em que essas recordações podem ser avivadas.

O segredo profissional da ação culinária atua como símbolo do trabalho na cozinha, diferenciando cada profissional pelo gosto e pela experiência. O segredo está guardado na consciência de maneira indireta (DURAND, 1993), a partir da recordação das lembranças familiares, do ensinamento da mãe ou da avó na cozinha que tende a perpetuar o segredo familiar para as demais gerações. Essa lembrança é re-presentada na constituição dos sabores, dos cheiros, dos gostos e na produção da receita.

Nos cadernos a seguir, pertencentes a Dona Edneide e Dona Diná, encontra-se a receita denominada “segredinhos (salgadinho de forno)”. Essa receita está presente nos dois manuscritos, revelando a circularidade da voz, da memória e as relações de afetividades na cidade de Nova Palmeira. O segredo é anunciado no próprio título da receita, demonstrando como duas profissionais da cozinha interligam-se por meio dos gostos e dos segredos do trabalho na cozinha. A recorrência dessa receita nos dois cadernos aponta a conformação da cidade de Nova Palmeira e a teia simbólica das trocas de sabores que anunciam o “ethos” identitário das autoras, do local e do tempo de suas escrituras.



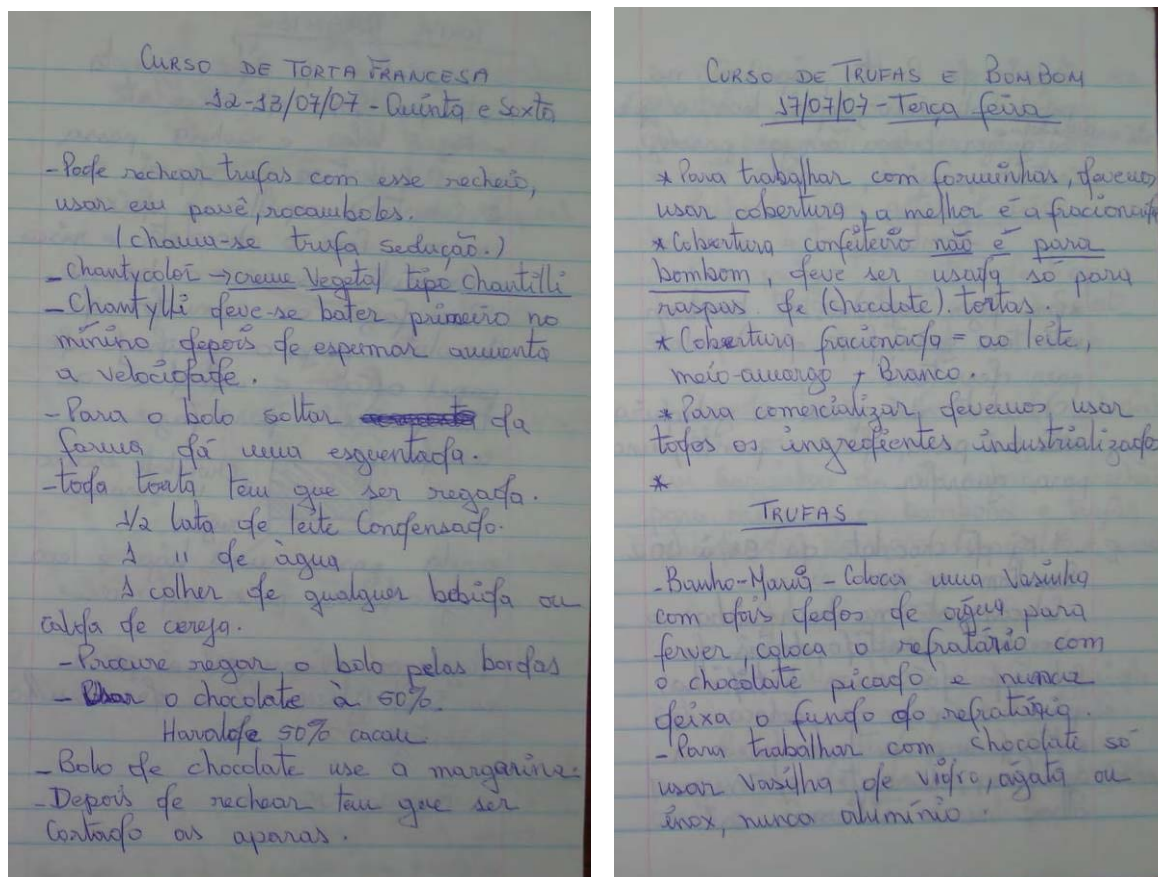
Imagens 69 e 70. Caderno 02, de Dona Edneide e 03, de Dona Diná, respectivamente.

Apesar de constituir receitas iguais, o segredo da prática culinária fornece o signo de diferenciação entre as profissionais. Cada autora tem uma técnica, uma maneira de fazer, uma experiência, resultantes da sua formação profissionalizante e dos segredos inerentes.

Os segredos ligados à comida, sobretudo para quem exerce profissionalmente o trabalho na cozinha, podem ser revelados a partir de livros de cozinheiros profissionais ou por meio de cursos profissionalizantes e de formação continuada. Nesses cursos, os segredos não são pertencentes ao mundo familiar, mas ao mundo mercadológico da compra e venda de produtos.

As técnicas profissionais ensinadas e apreendidas nos cursos têm o intuito de transmitir conhecimentos relativos à prática da culinária para fins econômicos. Entretanto, o exercício laboral na cozinha e a detenção de segredos extras são condição *sine qua nom* para o sucesso do empreendimento alimentício. As receitas trabalhadas nos cursos, como a “torta francesa” e as “trufas e bombons” nem sempre fazem parte da memória adquirida no seio familiar ou pela prática profissional, necessitando ser

aprendidas em aulas teóricas e práticas, conforme afirma Dona Edneide em entrevista: “faço curso para aprender receitas que eu não conheço e poder vender aqui”.



Imagens 71 e 72. Caderno 01, de Dona Edneide

A presença de profissionais ensinando técnicas a outros trabalhadores constitui uma minoria na cozinha. Geralmente, as técnicas e segredos profissionais são herdados e aprendidos no cotidiano familiar, desde a infância. Os cursos profissionalizantes têm o condão de *aprimorar* técnicas já existentes. Não é comum que se aprenda a culinária como profissão apenas frequentando cursos de gastronomia. O segredo da profissão de cozinheiro é a prática.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os manuscritos culinários revelam as memórias, os segredos, as experiências, a vida cotidiana e as práticas de linguagem do trabalho na cozinha. Como escritura, descortina o mundo privado feminino, as relações afetivas, familiares, as questões ligadas ao trabalho remunerado e à dupla jornada feminina, na atividade doméstica e na atividade profissional.

Para se compreender os laços que permeiam a escritura das receitas é necessário revelar o contexto social em que são produzidas. Por isso, identificar as memórias, lembranças e o cotidiano público e privado da cidade é, essencialmente, entender as opções e coerções ligadas às escolhas culinárias e linguísticas.

A cidade de Nova Palmeira/PB insere-se num espaço em que conjugam as relações entre urbano e rural, caracterizando-se como pequena cidade ou cidade local (SANTOS, 1979). A conformação da pequena cidade permite a circulação das vozes, dos saberes, dos sabores e das experiências profissionais. O mundo ligado à cozinha, na cidade, nasceu na infância das meninas, com as brincadeiras de “cozinhado”, unindo as gerações de mães e avós em torno do aprendizado do trabalho na cozinha. O espaço da cidade, assim, aponta para a produção dos cadernos de receita e para a prática do trabalho na cozinha, marcado, sobretudo, pelas relações de afetividade, em relação a amigos e familiares.

O tempo da escritura das receitas também revela o caráter dialógico entre antigo e contemporâneo, tradição e modernidade. Como pequena cidade, Nova Palmeira guarda as memórias tradicionais dos gostos sociais, regionais e familiares, mas é transpassado pelas vozes do mundo contemporâneo, que adentram os lares por meio das tecnologias da informação, como revistas de circulação nacional, da TV, da internet e por meio dos sabores transmitidos em rótulos de produtos alimentícios.

Os manuscritos culinários “narram”, ou seja, pontuam indiretamente, histórias e memórias de tempos, espaços e sociedades. Os cadernos de receita culinária das décadas de 1980, 1990 e 2000, constantes do *corpus*, são precedidos de inúmeras escrituras que constroem as memórias e as identidades das sociedades ocidentais.

Os primeiros escritos sobre culinária de que se tem registro surgem no século XV, em Portugal e Espanha, como forma de fixar o trabalho dos cozinheiros, que

detinham o espaço privilegiado na cozinha. A tradição da produção dos cadernos de receita chega ao Brasil a partir dos primeiros viajantes que aqui chegaram. Essas escrituras demonstram os aspectos da culinária na nova terra, evidenciando as práticas sociais desenvolvidas pelos indígenas. Após a sedimentação da colonização, novos padrões são incluídos do cotidiano no país, a partir da fixação dos colonos portugueses e a chegada da mão-de-obra africana.

Desde a ocupação do território brasileiro, o trabalho na cozinha fez parte da vivência das mulheres que aqui habitavam (CASCUDO, 2004). Inicialmente, o trabalho foi exercido pelas indígenas sendo, posteriormente, transferido para as escravas africanas, sob o comando das portuguesas. O trabalho das mulheres imigrantes também foi essencial para a formação da cozinha brasileira. Assim, nos 500 anos de história da “descoberta” do Brasil, permeia-se uma história muitas vezes esquecida: o trabalho feminino na cozinha, responsável pela alimentação e pela vivência dos habitantes. Como memória do trabalho, os manuscritos culinários guardam as lembranças das atividades cotidianas comuns no território brasileiro, constituindo uma cartografia das memórias privadas femininas ao longo da história. Os cadernos de receita culinária aglutinam as práticas do trabalho na cozinha de indígenas, africanas, portuguesas e imigrantes formando uma identidade brasileira, por meio das trocas de sabores, de saberes, de segredos e de experiências.

As vozes femininas intelectuais e os avanços na educação e no trabalho público da mulher constituíram novas bases para a conciliação com a família, com o meio social, com as questões econômicas e com o trabalho doméstico, fazendo surgir a “dupla jornada” feminina.

As receitas culinárias também evocam os registros linguísticos inseridos na escritura, comprovando a fixação do oral no escrito. Como cidade pequena, em Nova Palmeira prevalece o uso da modalidade “rurbana” (BORTONI-RICARDO, 2005), coexistindo as variantes rurais e urbanas, estudadas pela sociolinguística. Sendo assim, os manuscritos culinários identificam o local e o tempo da escritura, revelando os traços sociais, econômicos e linguísticos da comunidade, tal como os seus registros de fala fixados na escritura. A presença dos registros próprios da oralidade corrobora com o entendimento de Zumthor (1993) de que o manuscrito é a última instância da oralidade. As autoras dos manuscritos fixam a receita que ouvem, justificando a oralidade na

escrita. Além disso, como escritura de trabalho, necessita-se da rapidez, concisão e brevidade, uma vez que “tempo é dinheiro”.

Todas essas características marcam o gênero discursivo receita culinária como escritura da prática de linguagem do trabalho, que contém padrões socialmente determinados para a comunicação. A típica divisão entre ingredientes e modo de fazer marca uma cenografia (MAINGUENEAU, 2008) construída historicamente e transmitida por gerações.

A atividade na cozinha exercida no meio doméstico começou a ser profissionalizado desde a ocupação do Brasil. Indígenas, escravas, negras alforriadas, imigrantes e mulheres de baixa condição social constituíram a força de trabalho na cozinha que permeou a história brasileira. A contemporaneidade trouxe novas formas de trabalho para as mulheres, mas a atividade na cozinha ainda continua a fazer parte do inventário de profissões femininas, entendida como “típica” das mulheres.

Nesse *cenário* (MAINGUENEAU, 2008; ZUMTHOR, 1993), os manuscritos culinários compõem os registros da linguagem própria da atividade de trabalho na cozinha. As receitas culinárias determinam as “formas” de preparar uma comida, de modo instrucional e imperativo, formando prescrições para o trabalho na cozinha, ou seja, a *tarefa*. Entretanto, verifica-se, na análise dos manuscritos culinários, que a linguagem do trabalho sinaliza para uma escrita própria do trabalho efetivamente realizado - a *atividade* - a partir de comentários e observações das autoras, que marcam a subjetividade da escritura.

Os cadernos de receita culinária formam escrituras do trabalho na cozinha, anunciando uma linguagem como trabalho, a partir das receitas, das observações incluídas e de todos os registros próprios da atividade profissional; uma linguagem no trabalho, abarcando a linguagem cotidiana envolvida no trabalho na cozinha como registros de contas domésticas, orações religiosas, atividades infantis; e uma linguagem sobre o trabalho, por meio dos discursos a respeito do trabalho que exercem as autoras, imbuídos de afetividade, revelando o “carinho” pelo trabalho na cozinha.

Todos esses aspectos envolvidos nas práticas de linguagem do trabalho na cozinha apontam memórias familiares, individuais e coletivas, símbolos da identidade feminina, e segredos acerca da atividade laboral, demonstrando as vozes e lembranças que permeiam a cozinha como local de trabalho, de relações afetivas e familiares e de vida cotidiana. As experiências profissionais também marcam o exercício do trabalho

desde a infância e as memórias envolvidas no aprendizado, relevando que o trabalho na cozinha se constitui como corolário da identidade feminina das autoras dos manuscritos do *corpus* e que os cadernos de receita culinária pontuam a linguagem do trabalho na cozinha, o tempo e o espaço em que são produzidos.

REFERÊNCIAS

ALEGRE, M. *Aspectos do fato urbano: análise quantitativa pelo método cartográfico*. Presidente Prudente: Faculdade de Filosofia, Ciência e Letras da Unesp, 1970.

ALMEIDA, Júlia Valentina da Silveira Lopes de. *O livro das noivas*. São Paulo: Francisco Alves, 1986.

ANDRADE, Carlos Drummond. *Suas Mãos*. Disponível em: <http://www.caravana-poetica.com.br/varal_de_poesias/CarlosDrummondDeAndrade.pdf> Acesso em: 10.10.11

ANTUNES, Ricardo. *Os Sentidos do Trabalho*. São Paulo: Editora Boitempo, 2005.

ARAÚJO, Maria Carolina Nabuco de. *Meu livro de cozinha*. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 1977.

ÁVILA, Maria Betânia. Notas sobre o Trabalho Doméstico. In: LIMA, Maria Edinalva Bezerra et al (orgs). *Transformando a Relação Trabalho e Cidadania*. São Paulo, CUT Brasil, 2007.

BAKHTIN, Mikhail. *A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: O contexto de François Rabelais*. São Paulo: Hucitec, 1987.

BARTHES, Roland. *O grau zero da escritura*. São Paulo: Cultrix, 1971.

BAUMAN, Zygmunt. *Modernidade líquida*. Plínio Dentzien. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

_____. *Vida Líquida*. Trad. Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2007.

BENJAMIN, Walter. O narrador: considerações sobre a obra de Nikolai Leskov. In: _____. *Magia e técnica, arte e política*. Obras Escolhidas 1. São Paulo: Brasiliense, 1986.

BENTA, Dona. *Comer bem*. 76. Ed. São Paulo: Companhia Editorial Nacional, 2004.

BESSIS, Sophie. *Avant-propos*. Autrement. Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles. Série Mutations / Mangeurs, n. 154, março, 1995.

BHABHA, Homi K. *O local da cultura*. Trad. Myriam Ávila, Eliana Lourenço de Lima Reis, Gláucia Renata Gonçalves. Belo Horizonte: UFMG, 1998.

BORTONI-RICARDO, Stella Maris. *Nós chegueu na escola, e agora?* Sociolinguística na sala de aula. São Paulo: Parábola, 2005.

BOSCO, João. EMÍLIO, Paulo & BLANC, Aldir. *Linha de Passe*. Disponível em: <<http://letras.terra.com.br/joao-bosco/46524/>>. Acesso em 10. set. 2011.

BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade: lembrança de velhos*. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

BOUTET, J. *Paroles au travail*. Paris: L'Harmattan, 1995.

BRASIL. *Código Civil de 1916*. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L3071.htm>. Acesso em: 20 set. 2011.

BRONCKART, Jean-Paul. *O agir nos discursos: das concepções teóricas às concepções dos trabalhadores*. Campinas, SP: Mercado das Letras, 2008.

BROWN, P. & LEVINSON, S.. *Politeness: Some universals in language usage*. Cambridge: Cambridge University Press, 1987.

BUENO, W. de L. *Uma cidade bem amanhecida*. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999.

CAMINHA, Pero Vaz de. *Carta a el-rei D. Manuel sobre o achamento do Brasil*. Disponível em: <<http://www.biblio.com.br/defaultz.asp?link=http://www.biblio.com.br/conteudo/perovazcaminha/carta.htm>>. Acesso em: 25 set. 2011.

CARDIN, Fernão. *Tratados da terra e gente do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1980.

CARDOSO, Carlos A. A.; MAIA, Doralice Sátyro. Das feiras às festas: as cidades médias do interior do nordeste. In: SPOSITO, Maria Encarnação Beltrão (org.). *Cidades médias: espaços em transição*. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

CARLOS, Erasmo. *O comilão*. Disponível em: <<http://letras.terra.com.br/erasmo-carlos/523349/>>. Acesso em: 15 nov. 2011.

CARRASCO, Cristina. La sostenibilidad de la vida humana: un asunto de mujeres? In: *Mientras Tanto*, no. 81. Barcelona: Otoño-inverno, 2001.

CASCUDO, Luis da Câmara. *Historia Da Alimentação No Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

CHARTIER, Roger. *Os desafios da escrita*. Trad. Fúlvia M. L. Moretto. São Paulo: UNESP, 2002.

CHEVALIER, Jean; GHEERBRANT, Alain. *Dicionário de símbolos: mitos, sonhos, costumes, gestos, formas, figuras, cores, números*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1991.

CLOT, Y. Le sujet au travail. In: KERGOAT, J.; BOUTET, J.; JACOT, H.; LINHART, D. *Le monde du travail*. Paris: Éditions La Découverte, 1998. p. 165-171.

DANIEL, Junbla Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. Valor Social e Cultural da Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (orgs.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

DE CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. Petrópolis, Vozes, 1996.

DEBRET, Jean Baptiste. *O jantar*. Disponível em: <http://www.miniweb.com.br/historia/artigos/i_moderna/imagens_debret/debret.html>. Acesso em: 17 nov 2011.

DELPHY, Christine. L'ennemi principal, 1/Economie politique du patriarcat. In: *Collection Nouvelles Questions Feministes*. Pour second édition. Paris: Ed. Syllepse, 2002.

DURAND, Gilbert. *A imaginação simbólica*. Lisboa: edições 70, 1993.

FALCI, Miridan Konx. Mulheres do sertão nordestino. In: PRIORE, Mary del (org.). *História das mulheres no Brasil*. 8 ed. São Paulo: Contexto, 2006.

FERREIRA, Alessandra Gomes Coutinho. *Manuscritos Culinários Congregacionais: vozes e escrituras de freiras da cidade de João Pessoa*. Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Linguística. Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2010.

FIGUEIREDO, L. *O avesso da memória: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1993.

FOUCAULT, Michel. *O que é um autor?*. 4. Ed. São Paulo: Passagens, 2002.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 5. ed. São Paulo: Global, 1997.

_____. *Casa grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 14. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1964.

GEERTZ, Clifford. *O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa*. Tradução de Vera Mello Joscelyne. Petrópolis, Vozes, 1997.

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

GONÇALVES, C. A. V. *Estudos em Morfopragmática e Morfologia Diacrônica*. São Paulo: Booklink, 2006.

GUÉRIN, F. *Compreender o trabalho para transformá-lo: a prática da ergonomia*. São Paulo: Edgard Blücher, Fundação Vanzolini, 2001.

HAHNER, J. E. *A mulher brasileira e suas lutas sociais e políticas, 1850-1937*. São Paulo: Brasiliense, 1981.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Centauro, 2006.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Trad. Tomaz Tadeu da Silva. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

IBGE CID@ADES. *Nova Palmeira – PB*. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acesso em 06.09.2011.

IMAGEM 08. Mapa de Nova Palmeira. Disponível em: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Nova_Palmeira>. Acesso em: 15 jul 2011.

IMAGEM 32. Engenho de Cana de Açúcar: Brasil Colônia. Disponível em: <<http://histoblogsu.blogspot.com/2009/05/empresa-agricola-colonial-portuguesa.html>>. Acesso em: 17 nov 2011.

IMAGENS 01 a 07; 26 a 30; 36 a 72. ARQUIVO PESSOAL.

IMAGENS 09 A 16. *Manuscrito Dona Maluza*. ARQUIVO DONA OZITA, 2000.

IMAGENS 17 a 25. Disponível em: <www.novapalmeira.com>. Acesso em: 10 jun. 2011.

KERGOAT, Danièle. La division du travail entre les sexes. In: Kergoat, J... et AL. (sous la Direction de). *Le Monde du Travail*. Paris: La Découverte, 1998.

LACOSTE, Michèle. Paroles, activité, situation. In: BOUTET, J. *Paroles au travail*. Paris: L'Harmattan, 1995.

LE GOFF, Jacques. *História e memória*. 5. Ed. Campinas, SP: Unicamp, 2003.

LE PAGE, R. B. Projection, Focusing and Diffusion. *York Papers in Linguistics*. Vol. 9, pp. 9-31. (1980).

LÉRY, Jean de. *Viagem à terra do Brasil* (1578). Série 6 - Documentos Históricos. Cad. 10. Conselho Nacional da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica, 1998.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

LEWKOWICZ, Ida; GUTIÉRREZ, Horacio; FLORENTINO, Manolo. *Trabalho compulsório e trabalho livre na história do Brasil*. São Paulo: UNESP, 2008.

LIMA, Henrique de Campos Ferreira. *Subsídios para um dicionário bio-bibliográfico dos calígrafos portugueses*. Lisboa: Oficinas Gráficas da Biblioteca Nacional, 1923.

MAINGUENEAU, Dominique. *Cenas da Enunciação*. Organização de Sírio Possenti e Maria Cecília Souza-e-Silva. São Paulo: Parábola, 2008.

_____. *Doze conceitos em análise do discurso*. Organização de Sírio Possenti e Maria Cecília Souza-e-Silva. São Paulo: Parábola, 2010.

MALUZA. *História de Nova Palmeira*. Manuscrito. Nova Palmeira, 2000.

MANGUEL, Alberto. *Lendo imagens: uma história de amor e ódio*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. *Produção textual, análise de gêneros e compreensão*. São Paulo: Parábola, 2008.

MATOS, Maria Izilda Santos de. *Cotidiano e cultura: história, cidade e trabalho*. Bauru, SP: EDUSC, 2002.

MELODIA, Luís. *Juventude transviada*. Disponível em: <<http://letras.terra.com.br/luiz-melodia/47115/>>. Acesso em: 18 out. 2011.

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

MORAES, Vinicius de. *Feijoada À Minha Moda*. Disponível em: <http://www.releituras.com/viniciusm_feijoada.asp>. Acesso em: 22 out. 2011.

NOUROUDINE, Abdallah. A linguagem: dispositivo revelador da complexidade do trabalho. In: SOUZA-E-SILVA, Maria Cecília Pérez; FAÏTA, Daniel (orgs.).

Linguagem e trabalho: construção de objetos de análise no Brasil e na França. São Paulo: Cortez, 2002.

ODDONE, Ivar ; RE, Alessandra; BRIANTI, Giani. *Redécouvrir l'expérience ouvrière.* Paris: Eds. Sociales, 1981.

OLIVEIRA, B. S.; SOARES, B. R. O papel das pequenas cidades para a região do Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba frente ao período técnico-científico. *Revista Horizonte Científico*, Urbelândia: DIRP, PROPP, UFU, 2002. Disponível em: < <http://observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/egal8/Geografiasocioeconomica/Geografiaurbana/60.pdf> >. Acesso em: 11 set. 2011.

OLIVEIRA, Carla Maria de. Gradação de afetividade nos formativos -inho (a) e -zinho(a) a partir do estudo de gramaticalização. *Revista Icarahy*. Pós-Graduação em Letras da Universidade Federal Fluminense. 2009. Disponível em: http://www.revistaicarahy.vuff.br/revista/html/numeros/2/dlingua/Carla_Maria_de_Oliveira.pdf>.

OLIVEIRA, João de Deus. *Nova Palmeira é assim!* História, resenha crítica e humor. João Pessoa: Manufatura, 2007.

PERFIL DA RELIGIOSIDADE BRASILEIRA II. SEPAL pesquisas. Disponível em < http://www.pesquisas.org.br/index.php?option=com_content&view=article&id=253%3Aperfil-da-religiosidade-brasileiraii&catid=29%3Aevangelizacao&Itemid=347&lang=BR >. Acesso em: 20 nov. 2011.

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

_____. *As mulheres ou os silêncios da história*. Trad. Viviane Ribeiro. Bauru, SP: EDUSC, 2005.

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

RIAL, Carmem Sílvia Moraes. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (orgs.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

RIBEIRO, Wilma Raquel Barbosa; NEVES, Mary Yale. A atividade de trabalho e a saúde de merendeiras e auxiliares de serviço de escolas públicas. In: NEVES, Mary Yale et. al. (orgs.). *Subjetividade e trabalho: "a vida não é só isso que se vê"*. João Pessoa: UFPB, 2009.

ROCHA, Décio; DAHER, Maria del Carmem F. G.; SANT'ANNA, Vera Lúcia de Albuquerque. Produtividade das investigações dos discursos sobre o trabalho. In:

SOUZA-E-SILVA, Maria Cecília Pérez; FAÏTA, Daniel (orgs.). *Linguagem e trabalho: construção de objetos de análise no Brasil e na França*. São Paulo: Cortez, 2002.

SAFFIOTI, Heleieth I.B. *Emprego Doméstico e Capitalismo*. Rio de Janeiro: Avenir Editora Limitada, 1979.

SALEMA, Maria José da Gama Lobo. *Tratado de cozinha: século XVI*. Dissertação para Licenciatura em Filologia Românica. Lisboa: 1956.

SANTOS, M. *Espaço e sociedade: ensaios*. Petrópolis: Vozes, 1979.

SCHWARTZ, Y. Travail et ergologie. In: SCHWARTZ, Y. (Dir.), *Reconnaitssances du travail. Pour une approche ergologique*. Paris: PUF, 1997.

SCOTT, Joan W. A mulher trabalhadora. In.: FRAISSE, Geneviève; PERROT, Michelle (Dir.). *História das Mulheres no Ocidente*. Tradução Cláudia Gonçalves e Revisão científica Guilhermina Mota. Porto: Edições Afrontamento; São Paulo: Ebradil, 1991.

SÊNECA. *Problemas Naturais*. Livro 7, Século I.

SOARES, Beatriz Ribeiro. Pequenas e médias cidades: um estudo sobre as relações socioespaciais nas áreas de cerrado em Minas Gerais. In: SPOSITO, Maria Encarnação Beltrão (org.). *Cidades médias: espaços em transição*. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

SOIHET, Rachel. *Reflexões sobre o carnaval na historiografia: algumas abordagens*. 1998. Disponível em: <<http://www.academiadosamba.com.br/monografias/raquelsoihet.pdf>>. Acesso em 06.09.2011.

SOUZA, Antônio Wilson Silva de. Os manuais de caligrafia e seu vínculo com o desenho no Brasil do século XVIII. *Revista Sitientibus*, Feira de Santana, n. 40, p.39-58, jan./jun. 2009.

SOUZA-E-SILVA, Maria Cecília P. Atividades languageiras e atividades de trabalho. *ALFA: Revista de Linguística*, vol. 49, n.º 1: 7-18. Araraquara, UNESP. 2005.

_____. Atividade de Linguagem, Atividade de Trabalho: Encontro de Múltiplos Saberes. *Revista Intercâmbio*, volume XVIII: 1-21. São Paulo: LAEL/PUCSP. ISSN 1806-275x. 2008.

STEARNS, Peter N. *História das relações de gênero*. São Paulo: Contexto, 2007.

TEIGER, Catharine. Parler quand même: les fonctions des activités langagières non fonctionnelles. In: BOUTET, J. *Paroles au travail*. Paris: L'Harmattan, 1995.

VAZ, Eulalia. *Sciencia no lar moderno*. 1912. Disponível em: <<http://www.brasiliana.usp.br/bbd/handle/1918/01832400#page/1/mode/1up>>. Acesso em: 13 ag. 2011.

VEIGA, J. Eli da. *Cidade imaginárias*. Campinas: Autores Associados, 2002.

VERÍSSIMO, Luís Fernando. *A mesa voadora*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

ZUMTHOR, 1993. *A letra e a voz: a “literatura” medieval*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

_____. *Performance, recepção e leitura*. São Paulo: PUC-SP, 2000.

_____. *Tradição e esquecimento*. São Paulo: Hucitec, 1997.

ANEXO 1. Certidão do Conselho de Ética da UFPB



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA

CERTIDÃO

Certifico que o Comitê de Ética em Pesquisa, do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Paraíba – CEP/CCS aprovou por unanimidade na 4ª Reunião realizada no dia 12/07/2011, o projeto de pesquisa intitulado “MANUSCRITOS CULINÁRIOS FEMININOS: ESCRITURAS DAS PRÁTICAS DE LINGUAGEM DO TRABALHO NA COZINHA”, da Pesquisadora Maira Cordeiro dos Santos. Protocolo nº. 0104/11.

Outrossim, informo que a autorização para posterior publicação fica condicionado à apresentação do resumo do estudo proposto à apresentação do Comitê.


Eliana Marques D. de Souza
Coordenadora - CEP-CCS-UFPB

S237m

Santos, Máira Cordeiro dos.

Manuscrítos culinários femininos: escrituras das práticas de linguagem do trabalho na cozinha / Máira Cordeiro dos Santos.-- João Pessoa, 2011.

180f. : il.

Orientadora: Beliza Áurea de Arruda Melo

Dissertação (Mestrado) – UFPB/PROLING

1. Linguística. 2. Manuscritos masculinos. 3. Linguagem. 4. Memórias. 5. Escrituras. 6. Receitas culinárias.

UFPB/BC

CDU: 801(043)