

**Cadernos de receitas manuscritos: a perpetuação dos saberes culinários.
Campinas (1860-1930).**

ELIANE MORELLI ABRAHÃO*

Nos últimos anos o tema História da Alimentação tem suscitado o interesse dos estudiosos quer seja pela potencialidade de análises no âmbito das ciências humanas ou porque a construção de novos estudos históricos a partir de fontes como os cadernos de receitas manuscritos, livros de culinária ou relatos de viajantes e memorialistas permitem trazer à tona não apenas questões de produção e consumo dos alimentos, mas os usos e costumes, códigos e ritos construídos e solidificados durante o ato de alimentar-se em um determinado *locus* espacial e temporal. Como apontou Carlos Antunes: “O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social.” (SANTOS, 2001:108).

Nesta comunicação apresento uma pequena parte de minha pesquisa de doutorado que tem como principal fonte documental os cadernos de receitas manuscritos encontrados nos arquivos pessoais de famílias residentes em Campinas durante a segunda metade do século XIX e início do XX. As personagens desta pesquisa e autoras destes manuscritos, Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro, Bárbara do Amaral Camargo e Custódia Leopoldina de Oliveira sobre a qual nos deteremos nesta comunicação, pertenciam às famílias da elite econômica, política e intelectual da cidade de Campinas. Essas redes sociais eram mantidas e fortalecidas durante os encontros para os chás, jantares, bailes e saraus. Nossas análises perpassam não apenas pelas escolhas alimentares feitas por estas mulheres, mas também pelas questões da sociabilidade, da comensalidade e dos modos de vida das famílias paulistas, com enfoque para a cidade de Campinas.

Custódia Leopoldina de Oliveira pertencia a família Quirino dos Santos, grandes proprietários de terras, estabelecidos em Campinas desde o início do século XIX. Contraiu núpcias com José Libânio de Abreu Soares, também proprietário de terra em Campinas e região. Seus manuscritos culinários compreendem um período de dez anos (1863-1873), período em que Campinas vivencia seu apogeu econômico e cultural.

* Historiadora do Centro de Lógica, Epistemologia e História da Ciência (CLE/Unicamp). Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em História do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas na linha de Política, Memória e Cidade, sob a orientação da professora doutora Leila Mezan Algranti. Apoio institucional da Agência para a Formação Profissional da Unicamp (AFPU).

Iniciamos nossa análise dos receituários culinários de Custódia nos detendo primeiramente na materialidade desses documentos. Dois dos quatro cadernos não são pautados e seu formato no sentido horizontal, lembram os antigos blocos de caligrafia. O papel, de uma textura grossa, se parecem com a trama de um tecido de algodão. Os outros dois cadernos são no formato vertical. (CFQSS:Livros 1-4).

Todos os receituários foram escritos com uma letra que lembra a de um calígrafo, torneada e levemente inclinada. A composição das receitas segue um padrão estético que se inicia com o nome do prato, por exemplo, Beijós; na outra linha temos a descrição da receita de uma maneira diferente da que encontramos atualmente nos livros de receita, no qual tudo vem bem separado facilitando o trabalho do mais leigo dos cozinheiros. Sem ler a receita como um todo, a descrição dela, é difícil identificar os ingredientes, as quantidades e o modo de fazer. Trata-se de um texto corrido. Ao finalizar a escrita de uma receita, Custódia colocava um arabesco que delimitava o final e o início da instrução seguinte.

Outra característica exclusiva dos cadernos de Custódia é a menção de propriedade. Em dois dos cadernos ela colocou seu nome, em um deles ao final e no outro logo no início, como uma abertura formal do receituário. Além disso, fez questão de registrar temporal e geograficamente seus manuscritos. No receituário de número 1 colocou “Constituição, 12 de setembro de 1863” e no outro “Santa Peola (sic), 07 de julho de 1864.” No quarto caderno ela simplesmente escreve “Fim. 18 de outubro de 1873”.

Com base na minuciosa análise empreendida por nós nestes manuscritos podemos afirmar que todos os quatro cadernos pertenceram a Custódia. Nossa afirmação se pautou na comparação das receitas neles contidas e, notamos que ao longo dos anos processou-se uma seleção das receitas que inferimos sejam as que compunham o cotidiano alimentar de sua família. A manutenção estética foi mantida em todos os quatro receituários, mas as permanências e mudanças de alguns pratos revelaram que Custódia optou por esta ou aquela iguaria, quer seja porque inicialmente havia copiado de algum livro de receita ou porque não agradava mais ao paladar de sua família. Por exemplo, o Manjar Branco constou apenas do primeiro caderno.

Custódia ao enunciar seus cadernos revelou o que encontraríamos neles: “Tortas, pastelinhos, manaués, bonsbocados e ricos pudins. Nesta receita tudo achareis, com todos os

seus quindins. Custódia Leopoldina de Oliveira.” (CFQSS:Livro 1). E não foi diferente, das 251 receitas neles contidas, 87,6% eram de doces. Observamos que seus quatro receituários apresentam exclusivamente receitas de comidas, as quais classificamos em 5 categorias: doces, salgados, bebidas e algumas iguarias, por não terem um sabor definido, consideramos como neutras. Incluímos nesta categorização neutro alguns biscoitos, que atualmente denominamos de cream cracker, e as receitas de massas também se enquadram nesta classificação, porque notamos que essa iguaria era a base para a confecção de tortas tanto doces quanto salgadas, porque preferimos não classificar os alimentos por sua tipologia, por exemplo, carnes, ovos, leite, massas e doces.

Nos quatro cadernos identificamos que algumas receitas apareceram repetidas vezes e sem nenhuma alteração, quer seja de ingredientes ou de modo de preparo. Nesses casos nós as excluímos do total de 251 receitas, a fim de termos uma visão dos quitutes originais e dos que sofreram transformações ao longo dos anos, procurando assim apreender o universo de receitas escolhidas por Custódia. Notamos que ela fazendo novas escolhas e, inclusive intuímos que passou a limpo seus manuscritos o que evidenciou especificidades interessantes da composição de cada um deles e outro detalhe importante, esses receituários revelam o consumo de iguarias que moldaram o paladar da sociedade campineira, diria até paulista nesse período (final do século XIX e XX).

Em todos os cadernos a porcentagem de guloseimas não é inferior a 84%, o que na média final se traduz em 87,2% o que significa 204 doces, de um total de 234 receitas. Essa predominância da doçaria talvez seja porque “no ritual alimentar português – do qual incorporamos muitos aspectos desde o período colonial – o doce sempre teve uma conotação de bem-estar, de iguaria, de comemoração que o afastava do trivial”, segundo as palavras de Leila Mezan Algranti. (ABRAHÃO, 2007:13).

Analisando os quatro receituários percebemos que no Caderno 1 para além da abertura formal, mencionada anteriormente, há uma espécie de ordenação das receitas por tipologia. Por exemplo, ela inicia com uma sequência de dez pudins, em seguida vêm os bombocados, manaués, pastéis, pão-de-ló, tortas biscoitos, manjares, dentre doces como massapão, fatias douradas e o manjar branco. Ele contém 57 receitas de doces de um total de 67, representando 85,1% do conjunto.

Uma receita que merece destaque é a de Pudim de Banana da Terra. Dentre os dez pudins iniciais deste caderno ela o numerou como sendo o quinto. Uma rápida leitura poderia nos levar ao erro, porque legumes soam para nós como uma combinação salgada, mas notamos que não é isso. Vejamos a receita

5. Pudim de Banana da Terra

1 libra de açúcar, 6 ovos, 6 bananas grandes, a metade de um queijo ralado. E desta mesma forma se faz os de legumes, como de batatinhas, de cará, e mesmo de batata roxa ou doce, só a diferença é de não se retirar a clara dos ovos, e deita-se mais massa. (CFQSS:Livro 1).

Observem que os legumes a que ela se refere são as batatinhas, o cará, a batata roxa ou doce. Em nenhum momento ela menciona o sal como um dos ingredientes, portanto esses legumes para ela serviriam como matéria-prima para confeccionar pratos doces. Deduzimos que eles talvez fossem cozidos em água ou assados e depois eram amassados ou espremidos, lembrando a consistência de purê, por isso ao final da receita ela se refere a “massa”. Mas além dessas diferenças sutis, há a menção de que trocando a banana da terra pelos legumes, não deveria tirar a clara dos ovos. O uso do ovo inteiro proporcionaria uma consistência mais leve ao quitute, sugerindo novamente interpretações de leitura.

Os pratos salgados aparecem em número insignificante perto da quantidade de doces, são alguns pães, tortas e bolos. No caderno de número 1 encontramos o pão de cará e o de trigo e, interessante perceber, é que por essa única ocorrência ficaria difícil afirmar que se tornariam uma preferência dos brasileiros. A Torta de Camarão, terceiro salgado que constou deste primeiro manuscrito, era uma iguaria sofisticada, não apenas por levar camarão, mas pelo próprio tipo de massa com a qual era confeccionada. O que nos leva a pensar que seria um prato servido em jantares cerimoniais.

Tortas de Camarões

Estende-se as folhas como para pastéis, com manteiga de vaca, e o folhado deve ser muito fino, depois forra-se a caçarola com 6 folhas de bananeira. Só devem ser os camarões descascados e os deita-se dentro, pisam-se as cabeças, deita-se um pouco de água para tirar a substância, o qual depois de coado, deita-se dentro cravo, pimenta do reino, alho, rodas de cebolas, azeitonas, duas folhas de louro, azeite doce, untando tudo dentro. Cobre-se com folhado da dita massa e põem-se ao forno. (CFQSS:Livro 1).

Segundo a receita trata-se de uma massa folhada, cuja composição levava “manteiga de vaca” e, as folhas eram como para o preparo de pastéis, de espessura bem fina. Intuímos que para a execução desta iguaria a cozinheira tinha que ter intimidade com o ofício, porque não está muita clara a maneira de fazer, por exemplo, o que vai sobre as folhas de bananeira seria uma camada de massa, o recheio ou ainda a torta pronta para o cozimento. Ressaltamos que não encontramos nenhuma receita de arroz, feijão ou pratos que levassem carne vermelha.

Entre as receitas de Custódia localizamos algumas que se apresentavam em receituários portugueses, franceses e espanhóis desde o século XIV. Entre essas há o Manjar Branco ou real (ARNAUT, 1986:114-116; LIBRO DE SENT SOVÍ, 2008), geralmente considerados como agridoce e, por nós, também classificado dessa forma. Como disse Bruno Laurioux (1998) um livro ou caderno de receitas, é sempre inspirado em outro anterior em maior ou menor medida.

Não sabemos se Custódia de fato realizou as receitas de Manjar Real e branco, Tortas de Manjar Real e os Pastelinhos de Boca Velha Gaiteira, mas é certo que por algum motivo ela as registrou neste primeiro caderno, quer seja porque alguém as recomendou ou por tê-las visto nos livros de culinária, como por exemplo, *Arte de Cozinha*, *Cozinheiro Imperial*, *Cozinheiro Nacional*, no capítulo XVI destinado as “Massas Doces para Sobremesa”, ou ainda, no *Doceira Brasileira*. Como as semelhanças com as receitas de Domingos Rodrigues e por sua vez no *Cozinheiro Imperial*, deduzimos que ela possa ter copiado deste último, cuja primeira edição é de 1839. Por fim, as iguarias classificadas como agridoce são 1,7% da somatória de todos os manuscritos, e constaram apenas no primeiro caderno.

Passemos então a análise dos pratos considerados neutros. Por quê neutros? Porque não levam sal ou açúcar ou então porque a quantidade destes ingredientes é muito parecida não definido o sabor de nenhuma maneira. Ou ainda, porque as demais matérias-primas não contribuem para a definição de que originarão pratos doces ou salgados. Proporcionalmente significam 5,2% do total geral. Dentre as iguarias deste caderno 1 estão o biscoito de leite e inglês e a massa real, a qual analisaremos mais detidamente, porque além de não ter um sabor definido, pode ser também considerada, como denominou Algranti, como uma receita de base, ou seja serve para preparar receitas doces e salgadas, mencionada ainda há pouco por nós como ingrediente fundamental para a receita de “Torta de Manjar Real”.

Notamos que também neste caso Custódia pode ter se inspirado na instrução do Cozinheiro Imperial, como podemos ver pela leitura de ambas as receitas. Ou seja, Custódia a todo momento pode estar considerando as receitas publicadas em livros portugueses e nos editados no Brasil, porque notamos sucessivas seleções de receitas de doces aleatórias, com pequenas mudanças na quantidade dos ingredientes ou no modo de fazê-las. Como disse Algranti, não se trata de uma imitação, mas de escolhas que Custódia fez ao ler esta ou aquela instrução publicada em receituários culinários e que, por algum motivo, chamou sua atenção – ela pode tê-la imaginado com aparência, textura e sabor agradáveis – e, por isso as escolheu para compor seus manuscritos. (ALGRANTI, 2004; LAURIOUX, 1998).

Massa Real

Numa caçarola bote-se meia medida de água temperada com sal, pouco açúcar, 2 onças de manteiga. Vai ao fogo, ferve-se e depois deita-se farinha de trigo, mexendo sempre até despregar do fundo. Põem-se casca de limão ralado e se vai deitando ovos um a um, até estar a massa em gadelhões. Serve para sonhos e pastéis. (CFQSS: Livro 1).

Massa Real

Deite-se numa caçarola meia camada de água temperada de sal, um bocadinho de açúcar, duas onças de manteiga e ponha-se ao lume; fervendo um instante deite-se-lhe farinha e mexa-se com a colher até se ligar a massa e ficar de firme consistência, trabalhando sempre com a colher e sobre o lume até se despregar do fundo; ajunte-se-lhe um bocadinho de casca de limão ralada bem miúda e vá-se-lhe deitando os ovos um a um; em estando a massa desfeita e sem godilhões, serve para sonhos, popelinos e outros entremeios diferentes. (R.C.M., 1877:282).

No caso do registro feito por Custódia identificamos a exclusão da informação de que esta receita de massa servia para o preparo de “outros entremeios diferentes”. Desde a Idade Média, no ocidente, a etapa do jantar denominado entremeio (LAURIOUX, 1989: 94-95), considerado o ponto mais alto do festim, quando eram servidos assados variados, os quais tinham por acompanhamento saladas, verduras e *entremets* doces, geralmente cremes, receitas à base de leite e de ovos. Em nenhuma das iguarias dos receituários de Custódia há alusão a possíveis usos para compor as várias sequencias de um cardápio.

Passando ao segundo caderno de Custódia, notamos que a quantidade de doces de frutas com diferentes texturas em massa, secos e compotas são a metade das iguarias registradas neste manuscrito. Do total de 60 doces encontramos 30 receitas a base de frutas.

São elas: maçã, uva, maracujá, pêssego, figo, ananases, limão, cidra, laranja, lima, banana, banana da terra, pera, goiaba, abóbora e marmelo.

As frutas como o pêssego e o marmelo são maioria dentre os doces de frutas e há diferentes modos de prepara-los, como: pêssegos verdes, secos, quase maduros e pessegada; marmelos inteiros, em quartos, marmelada de cravo, talea de marmelos, marmelada de sumo, crua, branca e preta. Vale ressaltar que o marmelo era cultivado em São Paulo em praticamente todos os quintais e, na década de 1930 era um doce produzido industrialmente e muito consumido pelos brasileiros. (ASSUNÇÃO, 2009). E entre os pratos que levam coco ingrediente estão as fitas de coco, queijadinha e cocada.

O caderno de número três é o menor de todos com apenas 10 páginas. Das 14 receitas registradas, 13 delas aparecem nos demais cadernos, sendo duas no caderno 1, são elas: o Pudim de pão com leite tem diferença apenas no nome, está como Pudim no manuscrito de número 1; e a Broinha de calda, tem diferenças na quantidade dos ingredientes e na maneira de fazer. As outras 12 iguarias constam do caderno 4, sem nenhuma alteração. O que há de singular neste documento é que Custódia também fez uma abertura: “Receitas de doces de todas qualidades. Feita por L.M. dos Santos. Santa Peola, 7 de julho de 1864. pertence este livro a Ilma. Sra. D.Custódia Leopoldina de Oliveira Ferraz. 1864.” (CFQSS: Livro3).

Com base em nossas análises, nós concluímos que Custódia estava passando a limpo suas receitas, além de introduzir novas sugestões de quitutes. Por qual motivo? Infelizmente não temos uma resposta precisa, mas uma das possibilidades talvez seja a de que ao longo do tempo, ela tenha procurado selecionar as receitas prediletas da família, ou suas. Outro detalhe que foi observado é o fato de que em muitas delas houve um acréscimo de informações na forma de executar determinada receita, revelando um certo aprimoramento nas informações, além da inclusão e exclusão de alguns itens que a compunham.

Feitas estas considerações passemos ao exame das receitas que compõe seu receituário de número 4. É o maior deles, com 29 folhas 55 páginas preenchidas de iguarias na frente e no verso, somando 100 receitas. No entanto, como dissemos anteriormente, para termos a exata noção das receitas “originais”, nós excluimos as iguais, quer seja no interior do próprio caderno 4 ou as constantes dos outros três. Nele foram registrados 76 doces, 5 salgados e 4 receitas neutras, somando 85 pratos.

A preocupação de Custódia com a clareza na forma de transmitir a receita significa que a autora estava atenta em orientar a cozinheira, ou até mesmo em registrar aquelas instruções que em algum momento havia preparado ou porque desejava testá-las. Mas, continua presente a questão da experiência da cozinheira como apontamos anteriormente, porque as omissões nas etapas do modo de fazer nem sempre foram corrigidas nessa reescrita das receitas. Por outro lado, observamos numa menção explícita a isso, pois para fazer a Massa de Frutas tinha de ser do ofício, caso contrário não acertaria o ponto certo da massa.

Massa de Frutas

1 libra de açúcar feito calda em ponto de ajuntar, desce-se do fogo e deita-se 16 gemas de ovos com vagar para não se cozinhar. Misturando-se as gemas com a calda, vai ao fogo só em brasas, mexendo-se continuamente para não queimar-se. Deve ser a massa dura que para se fazer seja mister. Amassa-se com água-de-flor e faz-se flores. Pelo mesmo modo se faz broinha mimosa.(CFQSS:Livro 2).

Neste quarto caderno, no qual a doçaria representou 90,5% das receitas, localizamos variados pudins: de leite, de amêndoas, de coco, de arroz, de pão de pinhão e de bananas. Entre os bolos destacam-se os pães-de-ló, os de fubá e os melindres. Biscoitos, sequilhos, rosquinhas, broinhas, bom-bocados e manjares também são dignos de nota. Verificamos que o tradicional Manjar Branco apareceu por duas vezes neste receituário e uma no primeiro deles, mas identificamos que a última transcrição da receita estava bem completa tanto na forma de prepará-la, quanto aos ingredientes, inclusão de ovos. A descontinuidade do Manjar branco feito com peito de frango é mais um indício de que Custódia estava procedendo a uma seleção das receitas.

Outro ineditismo deste exemplar culinário foi a aparição do Pinhão, ingrediente este que não apareceu em nenhum outro documento manuscrito tratado por nós. O Pudim de Pinhão trouxe uma sugestão de que a circulação de produtos gerou novos saberes culinários, afinal como utilizá-lo, por exemplo, preparando um pudim.

Essa questão da circularidade revela a dinâmica das transformações culturais, que conduz a um processo de reelaboração da saber alimentar, envolvendo dimensões que se conciliam: a doméstica, relacionada à tradição familiar passada de geração à geração, e a comercial, ligada a introdução e comercialização de produtos oriundos de outras regiões. (DUTRA, 2012:237-253). No caso as incursões feitas pelos paulistas por terras paranaenses

introduziu um novo sabor, que conseqüentemente revelou eventuais transformações do modo de fazer.

As receitas de salgados são em pequeno número, apenas cinco, significando 5,9% do total de 85 receitas. Localizamos três receitas de Pão de Cará com diversas fórmulas de preparo disponíveis neste receituário. O Bolo queijo e Bolas de Arroz também estão presentes. E quatro das receitas não tinham um sabor definido, porque levam na base praticamente a mesma quantidade de sal e de açúcar, ou ingredientes que não qualificam o gosto em salgado ou doce, como por exemplo, o polvilho. As receitas são Prova d'Água e Bolas de leite (espécie de creme); Bolos de coalhada; Pão do Brasil e uma Massa para pastéis. Essas quatro ocorrências significam 4,7% ou 5,1% do total dos cadernos.

Das 234 receitas registradas por Custódia em seus quatro cadernos o Bolo de Mãe Benta apareceu uma única vez e no último deles o que despertou nosso interesse, porque era uma iguaria considerada por Luís da Câmara Cascudo como tipicamente brasileira com diferenças do original português por levar farinha de arroz. Inclusive o livro *Doceira Paulista* publicado em 1916, traz duas receitas semelhantes a registrada por Custódia, com farinha de arroz como ingrediente. E uma terceira em *Variadíssimas receitas*, publicado também em 1916. (CASCUDO, 2004:594). Essa recorrência em cadernos e livros de receitas significa que essa iguaria se perpetuou ao longo dos anos.

Bolos de Mães Benta

1 libra de pó-de-arroz, 1 libra de açúcar refinado, 1 libra de manteiga, 9 ovos, todos os cheiros. Depois de tudo bem batido, deita-se 1 pedaço de coco ralado, e torna-se a bater até soltar. Unta-se as formas com manteiga, e vão ao forno e depois de bem assado, apolvilha-se com açúcar e canela por cima. (CFQSS:Livro 4).

Mãe Benta

Pó de farinha de arroz – ½ quilo

Açúcar – ½ quilo

Manteiga – 2 colheres

Ovos – 9

Canela e cravo, um pouco

Modo de Fazer

Bate-se muito bem o açúcar, com os ovos, até levantar bolhas na massa, que será de consistência mole; juntam-se-lhe a manteiga e a farinha de arroz; mexe-se mais um

pouco a mistura e coze-se em forminhas untadas com manteiga. O forno será com calor regular, podendo aproveitar para tal fim calor do forno, depois de assar biscoitos de polvilho. (MELLO, 1916: 55-56).

A leitura das receitas suscitou nossa curiosidade e questionamentos, por exemplo, de quais seriam os ingredientes mais utilizados nas receitas de doces, além do açúcar e dos ovos, presença certa em todas elas? Bem, identificamos o coco em 30 delas. Outras frutas estão presentes em 52 receitas. A amêndoa consta como ingrediente em 18 instruções e as especiarias, também denominada pela senhora de “todos os cheiros” – cravo, erva doce e canela -, aparecem respectivamente em 55 e 36 receitas. Sendo que a canela era presença constante em 84 pratos de doces. Isso não quer dizer que os cheiros só aparecessem nas receitas doces, ao contrário, eles estão presentes em três receitas de licores e algumas vezes, nos livros de cozinha são considerados como temperos.

Além do Manjar Real e do Alfenim, identificamos também, o Massapão D'Ovos um doce tradicional da Península Ibérica. Segundo a historiadora María de Los Ángeles Pérez Samper, que discorreu sobre o uso dos doces não somente como sobremesas, mas ligados a determinadas ocasiões festivas, o *mazápan*, como é denominado na Espanha, estava associado a múltiplas celebrações, como por exemplo, aos batismos e às “missas de parida”, além de ser presença certa nas lojas dos confeitores por ser um dos preferidos dos espanhóis. (PÉREZ-SAMPER, 2011:163-164; 1998:258).

Receita de Massapão d'Ovos

Toma-se 2 libras de amêndoas, 2 libras de açúcar peneirado, água rosada. Põem-se a cozer num tacho com 24 gemas de ovos. Tira-se o tacho do fogo, põem-se a esfriar sobre uma vasilha de água fria. Faz-se uma bolinha e vai ao forno para cozer, com canela por cima. (CFQSS:Livro1).

Receita de Massapão d'Ovos

Amassados muito bem dois arráteis de amêndoas bem pisadas, com dois arráteis de açúcar de pedra peneirado, e água rosada, ponha-se a cozer em um tacho com duas dúzias de gemas de ovos, mexendo sempre; para que se não peguem, até que a massa esteja dura: tire-se o tacho do lume, e ponha-se a esfriar sobre uma vasilha de água: façam-se uns bolinhos, não muito pequenos ponham-se na bacia com farinha e canela, mandem-se cozer muito bem no forno com canela por cima. (RODRIGUES, 1987:154-155).

Vale a pena comparar a receita de Custódia com a de Domingos Rodrigues, escritas com uma diferença de aproximadamente um século e que guardam semelhanças tanto nos ingredientes utilizados quanto na maneira de preparar. Detendo-nos na materialidade da receita observamos que os artefatos necessários para fazer este doce em muitos momentos estão implícitos, por exemplo, a colher de pau, a forma para levar o massapão ao forno ou, ainda, o pilão para “pisar” as amêndoas. Quanto ao tacho, a peneira, a bacia e a vasilha estão no corpo da receita, devidamente identificados.

Esses detalhes sobre a materialidade das receitas nos remetem a uma reconstituição do ambiente de feitura desses doces, imaginar como eram as cozinhas, mas principalmente pensar sobre a evolução ou não dos artefatos utilizados nela. Até hoje, no ambiente doméstico podemos fazer uso da colher de pau, abominada pela vigilância sanitária, da vasilha e da peneira. Em contrapartida, o tacho, o pilão e o fogão de lenha se tornaram raridades na atualidade.

Neste caldeirão cultural de mesclas e recriações constantes da cozinha brasileira, fica difícil definir a origem de uma receita em sua forma de preparo ou de consumo. Um bom exemplo é o Alfenim, nesses cadernos de 1863 encontramos o registro deste doce. A “alféola” de origem árabe, desde a Idade Média, tem a sua receita fixada em livros. Era um doce tradicional nas Ilhas Adjacentes (Madeira e Açores), já fabricado na açucareira Ilha da Madeira desde o século XVI. (ARNAUT, 1986). Trata-se de massa seca e muito alva feita com mel, posteriormente com o açúcar, farinha e clara de ovo. Ao chegar ao ponto, é moldada delicadamente com a ponta dos dedos, em diferentes formatos, reproduzindo animais, flores, santos. Em Pernambuco, era doce popular conhecido como “felô”. (CAVALCANTI, 2007). No Sudeste, percebemos que essa receita não se perpetuou e foi recriada, gerando as balas de coco, tão apreciada nas festas de aniversário. Gilberto Freyre em seu livro Açúcar trás como ilustração algumas formas de alfenim.

A nomenclatura das receitas em muitos casos traz à lembrança relações com acontecimentos de uma determinada época, como por exemplo, “Bolos da Imperatriz”. Essa iguaria foi idealizada e preparada por ocasião da visita de D. Teresa Cristina à cidade, em agosto de 1875.

Deita-se 6 ovos na balança e de outra banda açúcar que pese igual. Despeja-se o açúcar na panela, tira-se 1 ovo e fica cinco na balança, pesa-se a farinha de trigo igual aos 5 ovos. Despeja-se a farinha, bota-se manteiga igual aos 5 ovos. Junta-se os 6 ovos com açúcar e bate-se bem, mistura-se a manteiga e a farinha, bote-se canela, uns dentes de cravo inteiros e vai assar como pão-de-ló. Querendo faz-se fatias e torra-se, e depois come-se que é muito gostoso. (CFQSS, Livro 4).

Aos doces e bolos eram dados nomes espirituosos, alegres e sonoros transmitindo um ar tradicional que nos transportava aos tempos de nossas ancestrais: a *cavaca*, o *alfenim*, o *manauê* (doce típico dos festejos dedicados a São João), a *babelinha*, a *aletria d'ovos*, o típico doce alentejano *sericá*, que, aqui no Brasil, assumiu o nome de *sericaia*, e a tradicional rabanada natalina, conhecida naquela época pela expressão de *fatias doiradas*.

Ocorreram adaptações de linguagem, cujo típico exemplo é a receita do *queque*, uma livre tradução para o português da palavra *cake* (bolo, em inglês). Há ainda as receitas cujos títulos indicam as localidades de onde vieram: *biscoito de Jundiá*, *biscoito/ pudim/ pão-de-ló* ou *bolo inglês*. Há aquelas cujos títulos incluem nomes de personagens eminentes, queridos ou de *status* social elevado, como: *creme de laranja de São Sebastião*, *bolo de mãe Benta* e *bolos da rainha e da imperatriz*. Há ainda receitas com títulos poéticos bastante graciosos, como: *suspiros do coração*, *melindres*, *beijinhos de moças corriqueiras*, *bolos esquecidos*, *vaidosas*, *súplicas* e *meiguices da Sinhá*.

Finalmente com base em nossas análises, nós concluímos que Custódia no seu caderno de número dois e quatro estava passando a limpo suas receitas, além de introduzir novas sugestões de quitutes. Por qual motivo? Infelizmente não temos uma resposta precisa, mas uma das possibilidades talvez seja a de que ao longo do tempo, ela tenha procurado selecionar as receitas prediletas da família, ou suas. Outro detalhe que foi observado é o fato de que em muitas dessas receitas houve um acréscimo de informações na forma de executar determinada receita, revelando um certo aprimoramento nas informações, além da inclusão e exclusão de alguns itens que a compunham.

Por fim, essa suposta seleção feita por Custódia nos receituários de número dois e quatro revela uma característica própria de seus manuscritos, no sentido de que a autora agrupou em um dos cadernos uma variedade de doces de frutas e de biscoitos, quitutes estes que neste período, século XIX, eram muito comuns porque serviam à mobilidade das famílias,

as quais levavam dias se deslocando de uma propriedade a outra. (BARROS, 1998). Eram comuns também no consumo cotidiano após o almoço, entre os intervalos de uma tarefa, nos lanches da tarde e jantar, revelando uma doçura presente nos lares das famílias residentes na cidade. Entre as 60 iguarias metade são de doces a base de frutas e 11 receitas de biscoitos.

Outra função dada aos doces de frutas pelas senhoras era que muitas vezes eles eram preparados com o objetivo de presentear amigos e parentes, como pudemos constatar pela leitura da correspondência trocada entre, por exemplo, a Baronesa Geraldo de Resende e sua mãe, ambas contemporâneas de Custódia. (BR FCRB - CFBO CFBO SFCA DIASQBO). Outra possível resposta a esse predomínio de doces a base de frutas seja o fato de que nessa época a refrigeração não era usual pela raridade dos equipamentos ou ainda da dependência da compra ou preparo de gelo, o açúcar servia como um ótimo conservante dos alimentos. Desde a Idade Média a arte da conservação busca suas raízes nos médicos árabes com misturas de mel e açúcar, nas quais os frutos eram colocados, receita esta apontada por Bruno Laurioux como os primórdios das compotas, denominadas atualmente por doces cristalizados. (LAURIOUX, 1989:63-64).

O ritual do chá era outro momento de sociabilidade que pedia além do aparelho de chá de faiança ou de prata impecáveis para causar boa impressão aos convidados, alimentos específicos como acompanhamento. O forte controle corporal adotado nestas ocasiões, com uma das mãos segurava-se a xícara e com a outra se levava o alimento à boca, sugerem a ingestão de doces de textura seca. Custódia atenta a estas regras provavelmente divulgadas à época entre as senhoras da elite reuniu em seus cadernos receitas de iguarias tipicamente consumidas nessas horas, como por exemplo, os biscoitos e sequilhos, as cavacas e o tradicional bolo de mãe benta, entre outras iguarias que agradavam aos paladares dos brasileiros. (LIMA, 1997:93-127).

No seu quarto caderno privilegiou os bolos, pudins, cremes e bom-bocados, além das receitas de doces de coco, cuja instrução de “Brasileira”, doce presente em vários livros de cozinha, neste manuscrito mostra-se mais completa do que a registrada em seu caderno de número 1, revelando um aperfeiçoamento da receita e que era uma das selecionadas por Custódia. Entre os pudins a autora conservou duas receitas que estavam anotadas em seu primeiro caderno, são elas: o pudim de coco e de pão com leite, doces que até hoje são

elaborados e servidos como sobremesa em refeições familiares e que foram perpetuados em receituários como o *Comer Bem de Dona Benta*. (COMER BEM, 1963).

Mesmo que a autora tenha se inspirado em livros de receitas publicados, e notamos que muitas das receitas registradas por ela constam principalmente de manuais culinários portugueses, ou pela transmissão oral das receitas, para nós, os cadernos de número dois e quatro são o retrato das escolhas culinárias de Custódia. A variedade dos doces e a pouca recorrência de receitas iguais nos faz deduzir que a autora tenha, em algum momento, testado as receitas e, conseqüentemente completado seu enunciado deixando-a mais clara para quem as fosse preparar, e, também, incluiu novos quitutes por achar saboroso ou por indicação de outra pessoa próxima a ela. Ou seja, os receituários manuscritos tem um caráter menos impessoal do que os livros, porque sempre são modificados por suas escritoras ou usuárias através da inclusão e exclusão de receitas.

Enfim, a leitura destes receituários sugere também uma ideia de completude e de equilíbrio nas escolhas feitas por Custódia Leopoldina de Oliveira no que se refere à doçaria, com características muito portuguesas, mas uma escolha alimentar dos doces que poderiam ser consumidos por ela e por sua família cotidianamente ou para compor os cardápios em momentos festivos. Mas, para além disso as

As sobremesas eram consideradas o cartão de visitas das famílias quando do oferecimento de jantares e banquetes à sociedade, confirmada pela excessiva receitas de pratos açucarados registrados por Custódia em seus cadernos. Como diria Freyre "...uma doçaria, uma confeitaria, uma pastelaria, uma estética da sobremesa com implicações socioculturais". (FREYRE, 1997). Mesmo que este gosto excessivo por doces e bolos se deva a herança moura dos portugueses, como afirmou Gilberto Freyre, o doce simboliza o encontro das invenções aristocráticas e das tradições populares em combinações que não são nem expressões de arte erudita pura, nem expressões de arte popular, mas interpenetrações culturais de uma sociedade composta por elementos europeus, negros e indígenas. (ABRAHÃO, 2007:18-19; FREYRE, 1997).

Referências Bibliográficas

- ABRAHÃO, Fernando A. (org.). *Delícias das sinhás. História e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX*. Campinas: CMU, Arte Escrita, 2007.
- ABRAHÃO, Eliane Morelli. *Morar e viver na cidade. Campinas (1850-1900). Mobiliário e utensílios domésticos*. São Paulo: alameda Editorial, Fapesp, 2010
- ALGRANTI, Leila Mezan. Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX). In: *Actas do III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar*, Funchal, 25-29 de outubro de 2004. Secretaria Regional do Turismo e Cultura; Centro de Estudos de História do Atlântico, 2004.
- ARNAUT, Salvador Dias. *A arte de comer em Portugal na Idade Média*, (Introdução a o “Livro de Cozinha” da Infanta D.Maria de Portugal), Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1986.
- Arquivos Históricos-CMU. Inventário de Custódia Leopoldina de Oliveira. FTJC, 3.Of., 1896, Cx.516, Proc.7723.
- Arquivos Históricos-CMU. Coleção Família Quirino dos Santos e Simões (CFQSS), Cadernos de receitas manuscritos. Livros 1-4.
- ASSUNÇÃO, Paulo de. Olhares cruzados: a cidade de São Paulo nos relatos de viagem. *Integração*. Universidade São Judas Tadeu, jan./fev./mar. 2009. Disponível em: <ftp://ftp.usjt.br/pub/revint/27_56.pdf > . Acesso em: 03/01/2013.
- BARROS, Maria Paes de. *No tempo de Dantes*. São Paulo: Paz e Terra, 1998.
- CAMILLO, Ema E. Rodrigues. *Guia histórico da indústria nascente em Campinas (1850-1887)*. Campinas: Centro de Memória, Mercado de Letras, 1998.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.
- Casa de Rui Barbosa, Coleção Família Barbosa de Oliveira, Notação: BR FCRB - CFBO CFBO SFCA DIASQBO.
- CAVALCANTI, Maria Letícia Monteiro. Açúcar no tacho. In: QUINTAS, Fátima (org.). *A civilização do Açúcar*. Recife: Sebrae, Fundação Gilberto Freyre, 2007.
- CHARTIER, Roger. Textos, impressão, leituras. In: HUNT, Lynn. *A nova história cultural*. São Paulo: Martins Fontes, 2001.
- COMER Bem. Dona Benta. 1001 receitas de bons pratos. 49.ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1963.

DEAN, Warren. *A industrialização de São Paulo. (1880-1945)*. São Paulo, Rio de Janeiro: Difel, EDUSP, 1971.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. *Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares*. Curitiba 1902-1950. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de História, Universidade Federal do Paraná, Paraná, 2003.

DOCEIRO Nacional. 4.ed. Rio de Janeiro: Garnier, 1895. p.42. Disponível em: <<http://www.brasiliana.usp.br/bbd/handle/1918/00655700>> Acesso em: 15/02/2012.

DUTRA, Rogéria C. de A. Maneiras de fazer, modos de proceder: a tradição reinventada do pão de canela na serra da Mantiqueira, Minas Gerais. *Horizontes antropológico*, Porto Alegre, ano 18, n.38, p.237-253, jul./dez.2012.

FERREIRA, Maria L. M.; CERQUEIRA, Fábio V.; RIETH, Flávia M. da S. O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação. *MÉTIS: História & Cultura*, Caxias do Sul, v. 7, n. 13, p. 91-113, jan./jun. 2008.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar. Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

GAZETA de Campinas, Anno II N.135 de 02/03/1871.

GRAS CASANOVAS, M.Mercè; PÉREZ SAMPER, M.Angels. Alimentació i Societat a la Catalunya Moderna. *Pedralbas: Rev. d'história Moderna*, (11), p.31-51, 1991.

LAPA, José Roberto do Amaral. *A cidade: os cantos e os antros. Campinas 1850-1900*. São Paulo: EDUSP, Campinas: Editora da Unicamp, 2008.

LAURIOUX, Bruno. *A Idade Média à Mesa*. Portugal: Publicações Europa-América, 1989. (Série Forum da História).

LIBRO DE SENT SOVÍ. El primer recetario medieval de la cocina Española. ¿Qué comían los nobles en el siglo XIV?. Apresentação de Daniel Vázquez Sallés. Barcelona, MC Ediciones, 2008.

LIMA, Tania Andrade. Chá e simpatia: uma estratégia de gênero no Rio oitocentista. *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, Nova Série, v.5, 1997, p.93-127.

MALUF, Marina. *Ruídos da memória*. São Paulo: Ed. Siciliano, 1995.

MELLO, Honoria C. Martins de. *Doceira Paulista*. 2. ed. São Paulo: Pocaí & Comp., 1916.

MILLS, Charles Wright. *A elite do poder*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1962.

O COZINHEIRO nacional. Colleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias. Rio de Janeiro, Paris: Livraria Garnier, 1938. p.411; LIMA, *op.cit.*, 1856.

PADILHA, Marcia. *A cidade como espetáculo: publicidade e vida urbana na São Paulo dos anos 20*. São Paulo: Annablume, 2001.

PÉREZ-SAMPER, María de los Ángelez. *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*. Espanha: Ediciones Trea, 2011.

PÉREZ-SAMPER, María de los Ángelez. *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras. "Libro del Arte de Cocina"*. España, La Val de Onsores, 1998.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. *A arte de receber. Distinção e poder à boa mesa.(1900-1970)*. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de História, Universidade Federal do Paraná, Paraná, 2004.

R.C.M. *Cozinheiro Imperial*. Ou nova arte do cozinheiro ou do copeiro em todos os seus ramos. 7.ed. Rio de Janeiro, Eduardo & Henrique Laemmert, 1877.

REGO, Dr. Antonio José de Souza. *Dicionário do Doceiro Brasileiro*. (1892). Raul Lody (org.). São Paulo: Ed. Senac, 2010.

REVEL, Jacques. Alimentação. In: LE GOFF, Jacques ; CHARTIER, Roger; REVEL, Jacques (orgs.). *A nova história*. Coimbra: Almedina, 1978.

RODRIGUES, Domingues. *Arte de cozinha*. Leitura, apresentação, notas e glossário por Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria, Lisboa, Imprensa Nacional, 1987. (1680).