

CADERNOS DE RECEITAS E HISTÓRIAS DE VIDA: CONSOLIDANDO MEMÓRIAS E SABERES TRADICIONAIS

Ana Maria Costa BEBER¹

Susana GASTAL²

RESUMO

A contemporaneidade marcar-se pela pluralidade de mídias e, nelas, a presença altamente diversificada de temáticas, em que a gastronomia tem-se destacado. As mídias promovem a internacionalização de receitas e de ingredientes, o que permite questionar, nesse contexto, o papel dos saberes tradicionais, associados à culinária. O presente artigo discute a culinária de papel e, de forma mais específica, os Cadernos de Receitas como peças importantes do acervo familiar e cultural, por sua representatividade memorialística e função primordial na transmissão de saberes entre gerações no mundo globalizado. O estudo tem como metodologia a História de Vida³, centrada em Gema, ítalo-descendente de 76 anos, autora de três cadernos de receitas, hoje parte do acervo de museu étnico, localizado em uma vila rural, no município de Bozano- RS. Emergiram do corpus de pesquisa três momentos associados aos cadernos de Gema: <Caderno Velho de Receitas>, que registra as comidas praticadas em sua família de origem, antes do seu casamento; <Comida Pós-Casamento>, que descreve as adaptações, na relação com a comida na família do marido e, o <Novo Caderno de Receitas>, que descreve a comida da casa nova, agora não mais sujeita a hierarquias de obediência à mãe, ao pai ou aos sogros, mas atendendo apenas às diretrizes do marido e filhos.

PALAVRAS-CHAVE:

Cadernos de receitas; práticas alimentares; memória; saberes tradicionais; Bozano- RS, Brasil.

ABSTRACT

Contemporaneity is marked by plurality of media's and highly diversified presence of subjects, between them, gastronomy stands out. The media promote the internationalization of recipes and ingredients, which allows questioning the role of traditional knowledge associated with cooking in this context. This article discusses the written cooking and, more specifically, the kitchen cookbook as important part of family and cultural heritage, for its memorialistic representation and the knowledge transmission between generations, in the globalized contest. The study has as its methodology the life story, centered on Gema, Italian-descendant 76 years old, author of three kitchen cookbook, now part of the collection of an ethnic museum located in a rural village, in the municipality of Bozano-RS, Brazil. Resulted from the corpus of research three moments associated with the Gema's notebooks: <Old Kitchen Cookbook>, which records the foods practiced in their family of origin, before their marriage; the <Post-Wedding Food>, which describes the adaptations in the relation to food in the husband's family and the <New Kitchen Cookbook>, which describes the food of the new household, now no longer subject to hierarchies of obedience to the mother, the father or the in-laws, but only following the husband's and children's directives.

KEYWORDS:

Kitchen cookbook; food practices; memory; tradition knowledge; Bozano-RS, Brazil.

RESUMEN

La contemporaneidad se marca por la pluralidad de medios de comunicación y, en ellas, la presencia altamente diversificada de temáticas, en que la gastronomía se destaca. Los medios promueven la internacionalización de recetas e ingredientes, lo que permite cuestionar, en ese contexto, el papel de los saberes tradicionales, asociados a la culinaria. El presente artículo discute la culinaria de papel y, de forma más específica, los Cuadernos de Recetas como piezas importantes del acervo familiar y cultural, por su representatividad memorialística y función primordial en la transmisión de saberes entre generaciones, en el mundo globalizado. El estudio tiene como metodología la Historia de Vida, centrada en Gema, ítalo-descendiente de 76 años, autora de tres cuadernos de recetas, hoy parte del acervo de museo étnico localizado en una villa rural, en el municipio de Bozano-RS, Brasil. El corpus de investigación presenta tres momentos, asociados a los cuadernos de Gema: <Cuaderno Viejo de Recetas>, que registra los alimentos practicados en su familia de origen, antes de su matrimonio; <Comida Post-Boda>, que describe las adaptaciones en la relación con la comida en la familia del marido y; el <Nuevo Cuaderno de Recetas>, que describe la comida de la casa nueva, ahora ya no sujeta a jerarquías de obediencia a la madre, al padre o a los suegros, sino atendiendo sólo a las directrices del marido e hijos.

PALABRAS-LLAVE:

Cuadernos de recetas; prácticas alimentarias; memoria; conocimientos tradicionales; Bozano-RS, Brasil.

INTRODUÇÃO

A contemporaneidade tem sido marcada, em termos comunicacionais, (a) pela pluralidade proporcionada pelos canais *online* [redes sociais, blogs, youtube, instagram, entre outros], que se somam a presença ainda importante das mídias tradicionais [televisão, rádio, revistas, jornais, para ficar apenas em alguns], mas também (b) pela diversidade de temas ali abordados, entre os quais é crescente e significativa a presença da gastronomia (DA SILVA LEITE *al.*, 2014; BELDA; GAMONAR, 2015; DE CAMARGO, *s.d.*; FEDER, 2015; DE PAULA; DE ALENCAR COSTA, 2017; BARROS, 2014; DE GUSMÃO RONCHETTI; PERASSI; FIALHO, 2014). A presença das mídias promove a internacionalização de receitas, de ingredientes, de saberes, de técnicas, de combinações de cardápios, entre outros, talvez, em associação direta aos modos de produção de alimentos do modelo agroalimentar globalizado. Tal situação permite questionar a preservação dos saberes tradicionais, associados à culinária, que remetem à comensalidade como um modo de preparo e consumo de alimentos, fragilizada no contexto atual.

A culinária tradicional seria aquela dotada de memória, afetividade, com saberes fazeres herdados, o que não significa dizer que sejam estáticos, pois os processos associados, marcam-se por contínuos de hibridação cultural, tanto nas receitas e seus preparos, quanto nos sujeitos que consomem as comidas. Assim, modos de vida, acontecimentos, sociabilidades e formas de alimentação, memorizados pelos indivíduos ou registrados em suportes exteriores de memória, quando resgatados permitem a reconstrução da história pessoal e dos coletivos em que se inserem. A memória e as histórias de vida nutrem-se mutuamente, tornando único cada indivíduo e, por extensão, cada comunidade.

Pensando a partir da gastronomia como uma expressão cultural, parte importante dos conhecimentos tradicionais está gravada em *Cadernos de Receitas* familiares. Neles, as memórias escritas da e na cozinha registram conhecimentos tradicionais, resguardando sua transmissão através das gerações, codificando práticas e técnicas, mesmo que na maioria dos casos tais registros, na sua origem, aspirassem apenas à orientação pessoal das responsáveis pela sua escrita.

Entende-se que o *Caderno de Receitas*, dos mais singelos aos mais sofisticados, pode significar um tipo de comunicação pessoal e grupal, que até o momento tem recebido pouca atenção acadêmica, indicando que

[...] estudos ‘profundos’ das características histórico-cultural e técnica-tecnológica relacionados aos conhecimentos tradicionais em gastronomia regional Brasileira [...] ainda precisam ser explorados, pesquisados, codificados, disseminados de forma eficiente, para que sejam preservados. O termo ‘profundos’ é utilizado para expressar os estudos resultantes de uma metodologia fundamentada, com base científica e tecnológica [...] (DE GUSMÃO RONCHETTI, PERASSI e FIALHO, 2014, p.55).

Os mesmos autores trazem sistematização de Sveiby (1998, p. 54), como presente na figura 1, para destacar o que tratam como transferência de saberes pela tradição, sendo esta composta por informações nem sempre bem articuladas, de circulação lenta, não codificada e, nessa condição, de difícil distribuição massiva.

Se por um lado os programas de gastronomia nas mídias tradicionais e *online* procuram justamente codificar a informação culinária de forma articulada para facilitar sua transmissão, nem sempre a codificação garante a preservação das especificidades culturais, às quais as comidas estejam associadas. O *Caderno de Receitas*, por sua vez, possibilitaria a análise de esferas distintas da vida social e de reencontro

-
- 1 Doutora pelo Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Estágio Pós-doutoral em andamento no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul-RS, Brasil. E-mail: galáxia_ana@hotmail.com
 - 2 Doutora. Professora, pesquisadora e orientadora no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, da Universidade de Caxias do Sul. Estágio Pós-Doutoral na Universidade Católica Portuguesa (2012-2013). Bolsista Produtividade em Pesquisa CNPq. E-mail: susanagastal@gmail.com
 - 3 Segundo Spindola e Santos (2003, p. 121), o “*termo História de Vida, traduzido de historie (em francês) e de story e history (em inglês), tem significados distintos. O sociólogo americano Denzin propôs, em 1970, a distinção das terminologias: life story (a estória ou o relato de vida) é aquela que designa a história de vida contada pela pessoa que a vivenciou. Nesse caso, o pesquisador não confirma a autenticidade dos fatos, pois o importante é o ponto de vista de quem está narrando. Quanto à life history (ou estudo de caso clínico), compreende o estudo aprofundado da vida de um indivíduo ou grupos de indivíduos. Inclui, além da própria narrativa de vida, todos os documentos que possam ser consultados, como dossiês médico e jurídico, testes psicológicos, testemunhos de parentes, entrevistas com pessoas que conhecem o sujeito, ou situações em estudo. Assim, a história de vida trabalha com a estória ou o relato de vida, ou seja, a história contada por quem a vivenciou.*”

de significados culturais através de parâmetros para o gosto alimentar, legitimando ou não determinadas técnicas, processos e ingredientes, e/ou reforçando ou desacreditando uma determinada tradição alimentar que lhe fora atribuída em diferentes períodos. Ainda, a *culinária de papel* e, de forma mais específica, o *Caderno de Receitas* demonstra uma relação íntima com a culinária cotidiana, mesmo que ao registrar, documentar e publicar haja transformações e adaptações (REVEL, 1982; GOMES E BARBOSA, 2004).

Deste modo, tem-se como o objetivo discutir o *Caderno de Receita*, sob o viés da memória e da transmissão de saberes. Para o estudo empírico, utilizaram-se três *Cadernos de Receitas*, parte do acervo de museu étnico localizado em uma vila rural, no município de Bozano- RS. A metodologia empregada é da História de Vida, com depoimento de Gema⁴, proprietária da casa museologizada, e onde viveu por 14 anos. Procederam-se três entrevistas com Gema, totalizando 11 horas de gravação, realizadas na sua residência, em diferentes momentos de 2017, todas centradas na sua história de vida, como propõe da técnica de pesquisa empregada. Gema, além de autora dos

4 Gema (74 anos) é casada com Tarcísio (80 anos) há 53 anos; além de dona de casa, mãe de cinco filhos e avó de 12 netos, é ministra da eucaristia. Filha de emigrantes da região de Piemonte (Itália), assistiu as adaptações da tradição gastronômica, trazida da Europa, aos produtos e condições disponíveis em diferentes décadas, primeiro na propriedade rural familiar, depois, também adquiridos no comércio. Estudou até o ginásio (hoje parte do primeiro grau) e trabalhou na propriedade, tanto na roça (plantio, colheita, alimentação de animais, entre outros) como nos afazeres domésticos (cozinhar, limpar, costurar, bordar, tirar leite, fazer queijos, etc.). Até hoje, cozinha cotidianamente para a família.

Figura 1: Transferência de saberes pela informação e transferência pela tradição.

INFORMAÇÃO	TRADIÇÃO
Transfere informações articuladas	Transfere capacidades articuladas e não articuladas
Independente do individuo	Dependente e independente
Estatuca	Dinâmica
Rápida	Lenta
Codificada	Não-codificada
Fácil distribuição em massa	Difícil distribuição em massa

Fonte: De Gusmão Ronchetti, Perassi e Fialho, 2014, p.55, a partir de Sveiby (1998)

Cadernos, ainda pratica em seu cotidiano receitas ali registradas, que reportam à imigração italiana do século XIX para o Rio Grande do Sul e, por migração interna, para o município de Bozano no início do século XX, como a Polenta e fortaia, servidos no café da manhã e no jantar; a Sopa de Capeleti, bolachas, bolos, o Sagu, entre outras. A escolha do sujeito da pesquisa se apoia em Woortmann (2006, p. 53), que apresenta a família como unidade cultural, valor que estabelece uma cadeia de significações, visto que a cultura é tida como universo de representações e conexões de sentido. Ainda, destaca que a família existe nos hábitos da comida.

Para a análise, as entrevistas semiestruturadas foram gravadas e os dados elencados em indicadores que emergiram do corpus de pesquisa, quais sejam: <Caderno Velho de Receitas> de Gema, referente à comida do seu tempo de solteira e visando a sua futura ação como esposa; a <Comida Pós-Casamento>, referente ao período de residência com a família do marido e; o <Novo Caderno de Receitas>, que engloba as vivências no núcleo familiar, independente do clã.

OS CADERNOS DE RECEITA

Para Teixeira (2016), as receitas compõem a rotina da preparação dos alimentos, que compreende seleção de ingredientes, modo de preparação e o produto final a ser degustado. O processo de comensalidade inclui a origem dos ingredientes, o valor atribuído ao prato, os rituais de servir e degustar, entre outras, denotando os

modos de vida dos sujeitos que tem nas receitas, uma orientação alimentar e cultural, ou seja, as receitas acumulam saberes e fazeres, e seu registro impresso compõe o que Gomes e Barbosa (2004, p. 3-4) tratam como *culinária de papel*, incluindo nesta condição:

[...] todo material impresso sobre a arte de cozinhar e/ou relativo às diferentes cozinhas e culinárias existentes. Nosso universo inclui vários tipos de livro sobre culinária: livros antigos e recentes, disponíveis em livrarias e bibliotecas, fichários ou cadernos de receitas que se encontram ainda em muitas casas, conventos, hotéis, castelos, hospitais e instituições, como fábricas, empresas, escolas, orfanatos e prisões, e inclusive livros de crítica gastronômica. Embora ao longo do século XX tenha aumentado bastante o número de publicações de livros e revistas que apresentam e vendem uma culinária impressa, pouco ou quase nada se escreveu sobre esse tipo de literatura. (BARBOSA, 2004, p. 3-4).

Anteriores às publicações impressas estão os *Cadernos de Receita*, verdadeiros *lugares de memória* (Candau, 2016), pois existiriam a partir do registro, como espaços em que a memória se fixou. Os *Cadernos de Receitas* apreendem a memória tida como *natural* quando do registro cuidadoso por mãos femininas

se deu; como não se vive mais da forma neles representada, hoje se transformam e são apropriados pelos estudos históricos como *fonte* primária. Nestas *fontes* os pesquisadores buscam materialidades e imaterialidades em se cristalizam memórias de uma sociedade ou grupos que se identificam ou se reconhecem, possibilitando existir um sentimento de formação da identidade e de pertencimento a ser comunicado às gerações futuras.

A escolha dos alimentos para composição do cardápio e dos ingredientes para preparo dos pratos, os rituais e hierarquia que envolvem a comensalidade, denotam as maneiras pela qual uma sociedade vive e como se relaciona entre si e com a ecologia. Woortmann (2006) relata que a comida pode ser interpretada como categoria nucleante devido ao fato de produzir discursos relacionados a questões culturais que vão além da comida. Deste modo, para a autora, na comida estão textos culturais que denotam relações simbólicas estabelecidas em contextos próprios à família, aos amigos, ao grupo étnico. Nos mesmos termos, para Menasche e Amom (2008, p.13), “a comida é uma voz que comunica, assim como a fala, ela pode contar histórias”. As autoras sugerem, assim, que a comida e as práticas da alimentação podem se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. Nos Cadernos de Receitas, registradas e transmitidas como memórias, estão narrativas de modos de vida específicos a determinados momentos e lugares, seus cotidianos e festividades, práticas herdadas e intervenções subsequentes sobre tais fazeres.

Importante para esta reflexão é a abordagem de Bruit (2003), ao dizer que o desejável na interpretação de uma receita é uma leitura social e histórica da mesma, com vários níveis simultâneos de leituras, que permitem “[...] observar uma combinação de permanências e mudanças, tornando as receitas documentos essenciais” (BRUIT, 2003, p. 2-3), que estão no âmago do cotidiano. Para o autor, as “receitas são a história de uma sociedade reduzida a um código, que

precisa ser decodificado” (BRUIT, 2003, p. 4). Se comida é o alimento transformado pela cultura e as práticas referentes ao ato alimentar se realizam com base nas relações de sociabilidade, a decodificação proposta irá evidenciar crenças, normas, valores, formas de interação social que dão significado à ação social, de processos de interações e aprendizados múltiplos (MENASCHE, 2005; MILLÁN, 2002). Com isso, entende-se que os *Cadernos de Receita* podem trazer à tona tal diversidade não só sobre os modos de alimentação de diferentes sociedades, como das identidades neles projetadas.

O processo culinário, na seleção de ingredientes, modos de preparo, costumes de ingestão e compartilhamento à mesa, coloca em evidência escolhas que uma comunidade faz, concepções do grupo social que expressam uma cultura. As definições sobre o quê comer, com quem, quando, como e onde, são regidas pela cultura. Ainda, a manutenção da identidade se baseia, em muito, na produção cultural cotidiana, pois é nela que se percebem afirmações e mudanças convivência entre comunidade de origens e culturas diferentes. Em termos de comidas rituais [festa, comemorações e ritos de passagem], as comidas reafirmam ancestralidade, tradição e pertencimento à comunidade e são, deste modo, menos permeáveis às mudanças, embora essas sejam constantes e rotineiras (MENASCHE; AMOM, 2008).

Considerando tal cenário, Bruit (2003) propõe que uma receita seja lida de quatro maneiras diferentes. A primeira delas deve ser *técnica*, com o objetivo de identificar os ingredientes e as técnicas de preparo. A segunda busca descobrir a *procedência dos ingredientes*, se regional, nacional ou estrangeira. A terceira se relaciona a desvendar de *memórias e as evocações* que a comida desperta, como exemplo, tem-se a comida de infância, da avó, de origem, muitas vezes, ligada à imigração, de modo que a culinária representa uma série de lembranças sobre país de origem. Há, ainda, a recomendação de que a quarta leitura seja *etnológica*, buscando os vestígios das práticas culturais marcadas cotidianamente.

Além da importância etnográfica, Bruit (2003, p. 2), salienta o relevo dos Cadernos de Receita também para o registro histórico, afirmando que:

[...] os cadernos de receitas são os documentos mais importantes para se elaborar uma história da alimentação: indicam os produtos de consumo para seu preparo; indicam os tempos e combinações e, em muitos casos, os objetos que devem ser usados. Por outro lado, cobrem um longo tempo e entre duas receitas produzidas em épocas diferentes, é possível observar as permanências e as mudanças no uso de produtos, preparos e instrumentos. (BRUIT, 2003, p. 2).

A sua escrita coloca em evidência uma conexão estreita entre o escritor e leitor, que compartilham os saberes referentes aos ingredientes e técnicas culinárias, bem como com o resultado na receita, mas também as nuances da caligrafia ou as marcas do tempo na forma de respingos de café ou borrões de molho que por ventura venham a aportar nas páginas do Caderno. Nas narrativas da comida

é pelo contar de histórias que as comunidades resgatam à memória o que aconteceu, estruturam a experiência numa sequência temporal, dão sentido aos acontecimentos e constroem o futuro individual e social. (JOVCHELOVITCH, 2007, p.20).

Ainda, as narrativas da comida constroem comunidades, pois nelas estão contidas construção e continuidade dos saberes dos sentidos comuns partilhados pelo grupo (MENASCHE; AMON, 2008). Assim, ouvir a narrativa da autora de Cadernos de Receitas, aqui apresentados, torna-se metodologicamente, de grande riqueza

OS CADERNOS DE RECEITAS DE GEMA

O Museu Familiar, na localidade de Bozano- RS, tem acervados três *Cadernos de Receitas* de Gema: o <Caderno Velho de

Receitas>, que narra as comidas de antes do casamento e as relações com a família materna e paterna; o segundo caderno registra a <Comida Pós-Casamento>, descrevendo adaptações e apropriações na relação com a comida na família do marido e; o <Novo Caderno de Receitas>, que registra as comidas da casa nova do casal, onde Gema não mais precisava obedecer a hierarquias, ora da mãe e pai, ora dos sogros e cunhadas(os), mas que passa a considerar a família nuclear agora composta por marido e filhos.

Gema inicia o primeiro *Caderno de Receitas* na década de 1950 e nele há a descrição das comidas preparadas na família paterna, incluindo aquelas que são ofertadas para o namorado [futuro marido] nos encontros, especialmente, nos finais de semana. São receitas herdadas da mãe, das tias e das amigas. O elenco de pratos é composto por bolos, bolachas, panquecas, carnes, embutidos, pães e doces. O registro no *Caderno de Receitas* era realizado, apenas, após a degustação e aprovação do prato pelos familiares e pelo namorado. O manuscrito se construía para ser utilizado após o casamento pela jovem esposa, ou seja, era levado como herança da *comida de casa* que se apresentava como um saber fazer, um valor humano a ser apresentado à nova família, pertencente ao marido. A importância do casamento nas trocas culturais é um tema rico em termos de intercâmbios e constituição de diversidade cultural.

Os *Cadernos de Receitas* de Gema remetem à comida do anticotidiano, das festas, dos batizados, dos casamentos, dos domingos e dias santos. A comida cotidiana era baseada nos alimentos de custo baixo e de produção abundante na propriedade familiar, ainda àqueles que remetiam aos modos de vida dos pais de Gema, a etnicidade presente em pratos como a Polenta, a sopa Minestra, o Salame, entre outros. Nas palavras de Gema:

A comida do dia a dia era a Polenta Brostulada em cima da chapa do fogão à lenha, Fortaia com ovo batido com salame,

salame assado na chapa. A mãe assava e depois colocava em uma tigela e largava o caldinho à gente enlouquecia para molhar a Polenta no caldinho e chá de mate com leite e pão. Na infância a gente vivia comendo pão feito de farinha de trigo com batata doce amassada, mandioca amassada. Era muito cara a farinha de trigo a o pai não podia comprar e a gente achava que estava comendo pão ruim e estava comendo o melhor pão do mundo, ficava um pão úmido.

Como alimentação cotidiana, Gema relata que a Minestra ocupava posição de destaque, seguida do feijão [*temperado com banha, cebola, manjerona e alho*, conforme o Caderno], da abóbora [*se parte em tirinhas compridas e esquentava a banha quente*] e da moranga. Estes alimentos eram disponíveis durante todo o ano, por isto estavam presentes nas refeições cotidianas e nas sobremesas, como o doce de abóbora. Para substituir a minestra, se fazia mandioca com carne de porco, servida com uma salada, em geral radicci, e um legume. O ritual da carneação merece nota, pois na ausência de resfriador ou freezer, a carne era distribuída entre os vizinhos e se apresentava como um modo de hospitalidade e uma forma de ter o alimento todo ano, pois os vizinhos retribuía a gentileza. A carne de porco era um alimento identitário e que possibilitava um grande número de comidas, como o salame, a copa, a morcilha, o queijo de porco, entre outros, receitas registradas no Caderno de Gema.

As comidas cotidianas presentes no *Caderno de Receitas* estavam baseadas nos alimentos cultivados na propriedade, disponíveis sazonalmente ou durante todo ano. A policultura continuava a ser a forma mais eficaz de vida no campo, a cozinha evidenciava os alimentos produzidos na horta e na lavoura e, particularizava o gosto familiar dos migrantes. Gema relata que na sua família as saladas e legumes estavam presentes à mesa em todas as refeições:

Uma comida que eu ainda sinto o gosto era a couve, cortava uns três centímetros de largura e cozinhavam junto com beterraba, a couve ficava vermelha, depois cortava a beterraba cortava em fatia, a couve cozinhava cortada em fatia. Misturava junto à salada. Bastante salada que a gente comia era radicci na roça, em italiano era “Picaça”, era o que a gente colhia na lavoura.

Gema casou-se com Tarcisio em 1963 e passou a residir na casa da família do marido, juntamente com seus pais, cunhados e cunhadas, totalizando 17 pessoas, todos ítalo-brasileiros. Quanto à rotina da nova família, Gema relata:

Mudou bastante, era muita gente, a semana que fazia comida eu tinha que ter água para a comida, para o banho dos meus filhos e para comida e para o banho. De domingo tinha que fazer comida para dezessete pessoas, grávida, não grávida. O Nonno Avelino era muito bom, mexia a Polenta eu começava na panela de ferro. A semana que eu fazia a comida era café, almoço e janta. Uma vez por semana a Julia vinha com o cesto cheio de radite, lavar folha por folha, que tinha a horta cheia de radite sempre. Nós levávamos três horas para aprontar o radite de pé no lava prato, grávida com nenê pequeno, aprontava um pouco, ia acomodava uma criança, vinha fazia mais um pouco, no fogão a lenha na panela coloca dar uma fervida no radite, só uma fervida, tirava o radite de pouco em pouco, deixava meio esfriar e picava. Agora eu pico antes, picava ele fininho, pegava as panelas larga colocava banha no fundo, alho e cebola, um pouco de água e sal, largava o raditti dentro, e fazia. Durava a semana, fazia fortaia.

Até os anos de 1950, a família era proprietária de uma área de 75 hectares, sendo 50 hectares de área de mato e 25

ha de área de plantio de trigo, milho, fumo e alfafa, que era comercializada diretamente para o quartel na cidade vizinha. Da década de 1950 até início dos anos de 1970 passam a produzir cachaça, com média de 60 mil litros/ano - a cana de açúcar era produzida na propriedade -, trigo e soja em grande escala, seguindo as mudanças nos modos de produção agrícola no país. As políticas voltadas ao segmento agrícola passam a seguir o modelo de produção norte americano, baseados na Revolução Verde, que difundia novas sementes, a mecanização do plantio e colheita, o uso de fertilizantes e agrotóxicos, promovendo monoculturas como trigo, milho e soja, integradas ao modelo global de agricultura.

Este modelo levou, em muitos casos, a mudanças nos modos de vida de agricultores, a policultura deixando de ser a base da produção. Na família em estudo, há incorporação do modelo da Revolução Verde, com aquisição de tratores e colheitadeiras em substituição dos bois de canga, até então usados como ferramenta de trabalho. O adubo já fora introduzido na década de 1950, por incentivo de subsídios do Governo Federal. Até o final da década de 1970, o poder público será o articulador de praticamente todas as alterações nos processos agrícolas. O aumento da produção permitiu crescimento da renda e, como consequência, a compra e de uma quantidade importante de terras; em 1975 a família já possuía 1060 hectares, sendo o trigo a principal cultura, seguido pela cachaça. Dado importante para esta análise é que os familiares iniciam um processo de viagens com o motivo de conhecer a agricultura norte-americana, mecanizada e tecnológica, tanto em termos de equipamentos, quanto nos tratamentos de solo, sementes e manejo dos cultivares de soja e milho.

Em relação às mulheres da casa, a elas cabiam os afazeres residenciais, as tarefas organizadas de modo a que cada uma delas fosse responsável por atividades específicas a cada semana, como preparo do jejum, almoço, lanches e jantar, produção de pães, cuidados com a horta e com as galinhas. A partir disto, o *Caderno*

de Receitas de Gema passou a incorporar conteúdos do novo ambiente, incluindo receitas como os risotos, a torta de maçã, as sobremesas com vinho e frutas, as bolachas e os pudins, entre outras. Por outro lado, as *receitas de casa*, práticas alimentares ítalo-brasileiras tradicionais na família, passaram a ser apropriadas pelos sujeitos que ali viviam, em novas hibridizações. As comidas tradicionais incluíam a Polenta [mole ou brustolada], salame, queijo, massas, *brodo*, carne lessa, carne de porco e galinha, fortaia, feijão preto, arroz, radicci, couve, batata doce e mandioca. A Sopa de Capeleti e o risoto estão presentes no Caderno de Receitas, como comidas de domingo.

Consta dos Cadernos a carne de porco na lata de banha, esta usada como método de conservação [*derreta a banha e coa para usar na confecção de outras comidas, adicionando temperos como a cebola, alho, folha de cebola, vermelhão, salsa*]. A carne era servida com polenta ou mandioca, arroz, feijão e radicci. Nesta fase há Incorporação de temperos da horta familiar, em maior quantidade e qualidade. O salame era um embutido importante na culinária e, entre outras receitas, como a fortaia e a panqueca de couve. O *Caderno de Receita* registra, para Panqueca de Couve: *Desfarelar o salame, temperando com cebola, inclusive a folha de cebola, vermelhão, salsa. Fritava-se como guisado, acrescentava-se arroz e enrolavam-se as folhas de couve com o guisado e arroz cru e se colocava em camadas (até três camadas) numa panela com um pouco de água no forno por até 35 minutos, o tempo de cozinhar o arroz dentro da folha. Servia até 20 pessoas.* (Gema, 2016).

A horta produzia quase todos os alimentos utilizados da cozinha cotidiana. A sopa é um exemplo que Gema (2016) lembra: “*A sopa era feita com até 17 tipos de legumes da horta, tais como ervilha, couve flor, brócolis, espinafre, abobrinha, moranga, chuchu, cenoura, bata inglês, batata doce, couve, berinjela, pimentão*”. Havia criação de vacas [responsável pelo leite, e as feitura de manteiga, queijo, nata, puina], porcos [carne, embutidos, salame, copa/presunto, morcilha, entre outras iguarias]

galinhas [carne assada e lessa, ovos, caldos, doces, massas, bolos e bolachas]. Havia plantação em maior escala de trigo [farinha], milho [farinha para polenta], cana de açúcar [alambique, de cunho comercial], mandioca [alimentação doméstica e de animais – vacas e porcos].

Em relação aos doces, enfatiza-se o beijinho, feito com clara batida com três colheres de açúcar, assada no forno à lenha e que foi apropriado do Caderno Velho de Receitas, onde estão as *recitas de casa*. Há, ainda, o merengue com polvilho, bolacha de polvilho com gemas (*polvilho, gemas, ovos, leite, manteiga*) e com claras (*claras, ovos, leite e banha*), além do sagu e do creme de sagu.

A obtenção da energia elétrica, nos anos de 1960, influenciou os modos de alimentação e incorporou geladeira, freezer, e equipamentos de uso doméstico. Mas, os alimentos continuaram sendo produzidos no âmbito familiar, no modelo da policultura, até a década de 1970, até quando poucos ingredientes eram comprados, em destaque o sal, açúcar, café, ou seja, aqueles que não passíveis de produzir na propriedade, mas considerados de primeira necessidade. A partir dos anos 1980 a família passou a comprar novos ingredientes, como margarina, leite condensado, creme de leite, mesmo assim em pouca quantidade e somente para preparo de alguma receita de festa, ou para receber visita.

O <Novo Caderno de Receitas> marca o momento em que a família passa a viver na nova casa, separada do restante dos familiares, mas ainda na mesma propriedade rural. O Caderno dá continuação à comida da casa da sogra, porém a horta se torna menor, a criação de porcos se desloca para outra propriedade da família; há permanência da criação de vacas e galinhas dirigida ao consumo familiar. Em meados de 1990 há o abandono das vacas, restando em termos de criação de animais, apenas as galinhas. Há aumento dos itens de compra do mercado, tais como leite, manteiga, produtos de limpeza em geral (até então, sabão se fazia), massas, iogurte.

Porém, identifica-se a continuidade de receitas tradicionais nos ingredientes e modos de preparo, através da compra de insumos nas propriedades vizinhas, seguindo as receitas do Caderno de Gema, como no caso do preparo das compotas, massa de tomate, bolachas, salame, copa. Neste aspecto, evidencia-se que o *Caderno de Receitas* se desloca para outros produtores locais, havendo transmissão de saberes para além dos familiares. Há permanência do pão caseiro, polenta (milho plantado especialmente para a comida, a farinha moída para ter a consistência “antiga”). O vinho é feito na propriedade, mas a uva passa a ser comprada no Vale dos Vinhedos (RS). A banha continuou sendo item usado na alimentação cotidiana, mas convive com o azeite de oliva, com abandono do óleo de soja. Ainda, se verifica que os *Cadernos de Receitas* são utilizados e repassam conhecimentos para as futuras gerações, do mesmo modo, que incorporam ingredientes e modos de fazer que refletem o momento atual.

O *Caderno de Receitas* de Gema referente ao período após casamento pode ser interpretado nos termos propostos por Ramos (2007), como híbrido, constituído a partir dos ingredientes produzidos localmente e daqueles oriundos das redes globais de abastecimento, em geral, industrializados. Existem receitas que são copiadas do Caderno Velho de Receitas para os novos, como Pudim de Abóbora da Tia Zita, a Bolacha de Maisena Elsa e o Pudim da Mafalda, que na transição incorpora o leite condensado industrializado. É nesse momento que se constata os impactos de algumas mudanças e variações importantes, ocorridas no tempo, como o acesso à energia elétrica e o uso de novas tecnologias, como a geladeira (1960), a presença da televisão a partir de 1974 e, através dela, dos programas de culinária.

Há manutenção do modelo de receitas, seguida dos ingredientes e modos de fazer, as medidas são mantidas, em

geral, a xícara do “Coberto de Mesa” e a Duralex. A simplicidade no modo de preparo se mantém, com utilização de poucos eletrodomésticos, entre os quais a batedeira, o liquidificador e o forno elétrico. A origem dos alimentos, apesar de não estar descrita no Caderno, passa a ter destaque. Há a preocupação com o alimento não contaminado por agrotóxico, mesmo que a família esteja incorporada ao modelo agroalimentar global, que o utiliza na sua produção. Como alternativa ao próprio modelo, há continuidades [horta, pomar, criação de galinha, plantio de mandioca, entre outros] e retornos, em termos de produção para subsistência familiar [carne de porco, gado, cebola, alho, moranga, batata doce, milho para farinha de polenta, entre outros].

Verifica-se que os itens cotidianos, como a Polenta, o salame, a Fortaia, arroz e feijão, mandioca, legumes da horta e frutas prosseguem sendo consumidos e mantém a relação de produção doméstica. Não há, ainda, alteração no momento de servir estes alimentos [constata-se isso, desde o cardápio velho até o novo]. Quanto aos modos de vida, os quais envolvem a rotina de domingo na família de Gema, este é de confraternização com os parentes que moram na localidade, incluindo aqueles que, atualmente, moram em cidades vizinhas, mas que se juntam aos familiares nos almoços de domingo na propriedade familiar, cujo cardápio é composto pelo churrasco, arroz com vinho [risoto segundo *receita da nonna*], salada de radicci e repolho, com incorporação da salada de batata com maionese. Como sobremesa, sagu com creme.

APONTAMENTOS FINAIS

O estudo acadêmico de registros escritos e sua organização em *Cadernos de Receitas* são ainda muito pouco praticados tanto na Comunicação, quanto na Literatura, mesmo que se mostrem de uma riqueza impar quando se busca conhecer modos de ser locais, no caso, através das práticas alimentares. Como se procurou

demonstrar ao longo do artigo, mais do que *apenas* receitas, os Cadernos são depositários de memórias sobre saberes e fazeres associados às comidas, condição em que circulam conhecimentos tradicionais e identitários, de uma geração a outra. Os Cadernos ainda possibilitam organizar e descrever períodos da história familiar, o que coloca em evidência modos de vida particulares a um indivíduo ou grupo. Halbwachs (1990) nos lembra que tais processos de transferência de lembranças são importantes, porque somente permanece como memória, o que é reativado constantemente como portador de significação e valor coletivo.

Os *Cadernos de Receita* estudados e as práticas alimentares cotidianas relatadas pela entrevistada se complementam em termos de informações, evidenciando relação íntima dos ingredientes e modos de preparo aos modelos rurais e às heranças étnicas. No rural, comia-se aquilo que era produzido na propriedade, à origem dos ingredientes era local, com pouca assimilação da industrialização alimentar, mesmo que no período em destaque, certas práticas alimentares já se fizessem presentes em outros contextos, especialmente no espaço urbano. Será apenas a partir da década de 1980 que se dará, na comunidade de origem dos Cadernos de Receitas estudados, a incorporação de ingredientes industrializados como leite condensado, iogurte, margarina, óleo, creme de leite, achocolatados, entre outros. Ato contínuo, estes itens passam a compor as receitas presentes no Caderno, tanto nas comidas cotidianas como nas de festa. Ainda, o Caderno é copiado e presenteado para algumas netas e noras, o que é entendido por Gema como herança. Assim, percebe-se um *continuum cultural*, como descrito por Burke (2006), na continuidade de saberes, alguns incorporados e, que mesmo passando por processos de hibridação são representativos de uma história e de contextos de vida identitários, muito especialmente aqueles associados à herança étnica da comunidade em estudo.

REFERÊNCIAS

- AMON, D.; MENASCHE, R. *Comida como narrativa de memória social. Sociedade e Cultura, n. 11, 2008, p. 13-21.*
- BARROS, M. A. *DE M. Tecnologias da informação e comunicação no ensino superior: um estudo do mobile learning em turmas de Gastronomia. Semana de Pesquisa do Centro Universitário Tiradentes - SEMPESq, N. 16, 2014. Disponível em <https://eventos.set.edu.br/index.php/sempeq/article/view/450>, acesso em 10 NOV 2017*
- BELDA, F. R.; GAMONAR, F. D. O. *Da culinária de papel às mídias sociais de nicho: planejando o desenvolvimento de um ambiente colaborativo para a publicação de receitas e dicas culinárias. Razón y Palabra, 2015, p. 1-13.*
- BURKE, Peter. *Hibridismo cultural. São Leopoldo: Editora Unisinos, 2006.*
- BRUIT, H. H. *Apontamentos para uma história da gastronomia no Brasil: cadernos de receitas. Sarau - Memória e Vida Cultural de Campinas, V.1, N. 12, 2003.*
- DA SILVA LEITE, A. M. et al. *O papel das redes sociais na popularização e divulgação da gastronomia pelo mundo. Semana de Pesquisa da Universidade Tiradentes-SEMPESq, n. 16, 2014.*
- DE CAMARGO, E. S. F. *A crítica gastronômica paulistana como um produto midiático em transformação: um estudo comparativo de críticas publicadas na revista Veja São Paulo, no site Gastrolândia e na plataforma TripAdvisor. Dissertação (Mestrado em Comunicação). Faculdade Casper Libero, São Paulo-SP, 2017. Disponível em <https://casperlibero.edu.br/wp-content/uploads/2017/05/DISSERTA%C3%87%C3%83-EDUARDO-SCOTT-FRANCO-DE-CAMARGO.pdf>. Acesso em 10 NOV 2017*
- DE CAMARGO, E. S. F. *Mudanças na crítica gastronômica paulistana: o jornalista, o blogueiro e o usuário das redes. Disponível em https://s3.amazonaws.com/academia.edu/documents/45356399/critica.gastro.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWO WYYGZ2Y53UL3A&Expires=1511116172&Signature=XcEHi7M6hqYKK21dSqJZJlbWWME%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DMudancas_na_critica_gastronomica_paulis.pdf Acesso em 10 NOV 2017*
- DE GUSMÃO RONCHETTI, A.; PERASSI, R.; FIALHO, F. A. *A utilização das mídias na preservação dos conhecimentos tradicionais em gastronomia. Travessias, v. 8, n. 2, 2014, p. 54-65.*
- DE PAULA, L.G.F.; DE ALENCAR COSTA, E. *Gastronomia social: informativos virtuais. Encontros Universitários da UFC, v. 2, n. 1, p. 5178, 2017. Disponível em http://www.unigran.br/mercado/paginas/arquivos/edicoes/9/edicao_completa.pdf#page=143. Acesso em 10 NOV 2017*
- FEDER, L. et al. *E-branding Vera Chaves Gastronomia: estudo de posicionamento de marca no Facebook. Atas... XXXVIII Intercom, Rio de Janeiro, 2015. Disponível em <http://portalintercom.org.br/anais/nacional2015/resumos/R10-3166-2.pdf>*
- GAMONAR, F. D. O.; BELDA, F. R. *Da culinária de papel às mídias sociais de nicho: planejando o desenvolvimento de um ambiente colaborativo para a publicação de receitas e dicas culinárias. Razón y Palabra, v. 19, n. 1_89, p. 78-88, 2015.*
- GOMES, L. G. ; BARBOSA, L. *Culinária de Papel. Anais... XXIV Reunião Associação Brasileira de Antropologia. Olinda-PE, 2004.*
- GOMES, L.G.; BARBOSA, L. *Culinária de papel. Estudos Históricos, n. 33, 2004, p. 3-23.*
- MILLÁN, A. *Malo para comer, bueno para pensar: crisis en la cadena socioalimentaria. In: GRACIA, M. A. (Coord.). Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura em España. Barcelona: Ariel, 2002.*
- MINTZ, S. W. *Comida e antropologia: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v.16, n.17, 2001, p.31-41.*
- MÜLLER, S. G. *Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. Tese. Pós-graduação e Engenharia do Conhecimento. Florianópolis. UFSC, 2012.*
- RAMOS, M.O. *A comida da roça ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.*
- SPINDOLA, Thelma; DA SILVA SANTOS, Rosângela. *Trabalhando com a história de vida: percalços de uma pesquisa (dora?). Revista da Escola de Enfermagem da USP, v. 37, n. 2, p. 119-126, 2003.*
- SVEIBY, K. E. *A nova riqueza das organizações: gerenciando e avaliando patrimônios de conhecimento. 7. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.*
- TEIXEIRA, E. D. (2016). *Das inter-relações entre obra terminográfica, tema e público-alvo: elaborando a árvore de domínio de um vocabulário*

de Culinária para tradutores. *Domínios de Linguagem*, V. 10, n. 1, p. 264-303. DOI: 10.14393/DL21-v10n1a2016-14.

VALDAMERI, A.R.; CORREIA, R. B. Estudo de caso no segmento gastronômico com a utilização da API do Google Maps e Google Analytics. *Revista Interdisciplinar Científica Aplicada*, v. 3, n. 3, 2009, p. 31-43.

WOORTMANN, K.A.A. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAUJO, W. M. C.; TENSER, C.M.R. (Org.). *Gastronomia: cortes & recortes*. Brasília, DF: Senac, 2006.