

MANUSCRITOS CULINÁRIOS DE 1900-1950: MEMÓRIA URBANA DE MULHERES RESIDENTES EM JOÃO PESSOA

Alessandra Gomes Coutinho Ferreira/PIBIC – CNPQ – UFPB
Beliza Áurea de Arruda Mello/PROLING – UFPB

Apresentação

Este trabalho faz parte do projeto de pesquisa *Manuscritos Culinários: Percurso da Memória Urbana através dos Cadernos de Receitas* que propõe mostrar a história das mulheres residentes em João Pessoa, na primeira metade do século XX (1900-1950), a partir de seus manuscritos de cozinha. Estes revelam a memória, a história, as emoções, os desejos das mulheres em sua vida íntima: seu lar.

O estilo e modos de expressão dos manuscritos culinários desvelam várias faces femininas escondidas sob uma escritura de anotações sobre o dia-a-dia da cozinha. Os cadernos de receitas transpõem o tempo cronológico e fazem surgir a memória do tempo histórico e de gênero a partir da dinâmica entre fragmentos de uma escrita e sua relação com o mundo. Como são textos referenciais – coleção de receitas – não têm o estilo de uma narrativa ficcional. Entretanto, eles se tornam “textos” narrativos porque contam os trajetos femininos do cotidiano resultando em textos de memória porque, como um caleidoscópio, reconstroem a história das mulheres comuns – quase anônimas – no período entre 1900-1950. Os manuscritos culinários, vistos aqui como escrituras, por serem fixação da voz, (ZUMTHOR, 1993, p.96), não têm o compromisso das narrativas do cânone literário, mas mostram tipos de memórias “subterrâneas”, revelando *história* de experiências, crenças religiosas, trocas sociais, memórias e representações do passado atreladas às ações contínuas e descontínuas das obrigações femininas que desempenham papéis determinantes para se entender as diversas memórias fragmentadas, mas ideológicas e culturalmente mediadas pelos fatos históricos.

Desta forma, os manuscritos ajudam a compreender o papel da mulher em sua prática de trabalho doméstico e sua relação com o esquecimento e silêncio social. São, portanto, chaves de acesso a uma gama de entendimentos dos comportamentos femininos que consciente e/ou inconscientemente constroem a identidade da comunidade.

1. Fundamentos Teóricos

Os manuscritos culinários possuem um significado que excede o conteúdo das receitas porque são catalisadores de uma série de repartições: histórica, sociológica e de gênero feminino que constitui o trajeto cotidiano do período analisado, revelando de que modo categorias empíricas como a comida, definida na maioria das vezes como objeto da gastronomia, tem também a precisão etnográfica, por partir de uma cultura particular. A comida está ligada a um conjunto de tradições contraídas no decorrer dos séculos, resultando em hábitos alimentares muito próprios. As receitas culinárias vão além do caráter nutricional.

Este estudo analisará o caráter simbólico das receitas e os elos com a memória da vida privada: os gostos das famílias, a memória dos traços afetivos, a história da alimentação seguindo o pressuposto de Câmara Cascudo (2004) e a relação dos manuscritos – escritura – dos cadernos de receitas como narrativas que se relacionam à oralidade primária a partir da proposta de Paul Zumthor (1993) e da memória, segundo os estudos teóricos de Maurice Halbwachs (2004) e de Ecléa Bosi (1979).

Bosi em seu estudo sobre memória de velhos ressalta a construção social da memória a partir da visão dos depoimentos dos idosos. Para ela, a memória é tecida pelo indivíduo que lembra ou registra suas lembranças e interage socialmente no contexto em que estão inseridos. Através do estudo clássico de Bosi constrói-se a relação das receitas como lembranças de um cotidiano, e, assim, a memória é revelada pelos manuscritos culinários, que se tornam verdadeiros espelhos mágicos das mulheres. E relaciona “o tempo da memória social a partir do calendário do trabalho e da festa, do evento político e do fato insólito, por repercutir no modo de lembrar” (CHAUÍ, 1979: XXX).

Zumthor (1993) elabora conexões entre os campos de interferência da voz e da escritura e seu papel na memória dos costumes, do cotidiano e da vida cultural. Com este estudo compreendem-se a presença da voz nos manuscritos culinários, a relação oralidade-escritura e sua enunciação nos cadernos de receitas. Os manuscritos são para ele fixação de um texto oral e, conseqüentemente, tem uma relação com a performance – “emanação do corpo no oral” – e a recepção. Porque “a performance e o conhecimento estão ligados, assim, a performance modifica o conhecimento e o marca”. (ZUMTHOR, 2000, p.37). Por isto, os cadernos de receitas são escrituras porque estão em estreita relação com a voz, ou seja, são fixação, registros de uma oralidade.

Halbwachs (2004) em sua teoria sobre memória aproxima a memória individual e das famílias à memória coletiva. Segundo o referido autor, a memória é revelada a partir de evocações e localizações de lembranças. Ele distingue a memória histórica – reconstrução dos dados fornecidos pelo presente da vida social – da memória coletiva – reconstituição do passado. Para ele, o tempo da memória é a ordem - duração – dos quadros sociais. O tempo social permite assim, conservar e lembrar acontecimentos que foram produzidos em uma determinada época. Assegura que o fato social é mensurável e mostra o papel fundamental das lembranças no efeito coletivo. Assim, o indivíduo participa de duas espécies de memórias: aquelas que lhe são comuns e as lembranças compartilháveis apenas nos grupos que fixam sua marca na história e acentua o poder do espaço físico como provocador de faculdade de lembrar. A partir deste estudo, aproximam-se os manuscritos culinários como revelação da vida social das mulheres, no tempo e no espaço físico, relacionando os acontecimentos das fases da vida cotidiana individual feminina com a memória coletiva da primeira metade do século XX.

E para compreender o caráter simbólico das receitas, as pesquisas de Câmara Cascudo sobre a *História da Alimentação no Brasil* (2004) evidenciam a importância da alimentação como suporte da memória. É um estudo sociológico da alimentação com base na história e etnografia e explica como a alimentação humana transcende as necessidades fisiológicas. Ele faz um retrospecto da alimentação nas obras literárias e nos períodos da história mostrando a sua intercomunicação com as tradições. Assim, a comida é uma questão cultural e por meio dela pode-se chegar à memória de um grupo porque seus valores simbólicos interagem com grupos diferentes.

2. Análise do corpus

Os manuscritos culinários são registrados em cadernos tipo “Companheiro”, “Avante”, em álbuns ou em livros de contabilidade reaproveitados. As folhas são de papel pautado ou com traçados verticais nas margens, são costurados com linha, reforçados com tecidos e, alguns estão restaurados com fita durex.

Algumas capas têm desenhos geométricos, outras são ilustradas com gravuras de crianças ou com motivos escolares, uns estão sem capa e alguns estão encapados com papel tipo madeira. Todos eles têm documentos anexos: folhas de papel avulso, receitas retiradas das propagandas de *Toddy*, *Pó Royal*, *Maisena*, *Leite Condensado tipo Moça*, de recortes de jornais locais com nomes não identificáveis, do jornal carioca *O Globo*, de revistas não identificáveis.

É utilizado como material para escrita dos cadernos de receitas canetas – tinteiro em cores: azul, preta e sêpia e lápis grafite. Alguns desses cadernos apresentam páginas com enumeração e

outras páginas não têm nenhuma enumeração. Observou-se que em alguns cadernos, as páginas são totalmente aproveitadas ora com manuscritos, ora com a fixação de recortes de receitas diversas. Há sempre sinalizações nas receitas com signos auxiliar adjetivados, como “boa”, “muito boa”, “não”, “gostei”, “aprovei” o que revela a expressão de opiniões sobre as receitas, há desenhos ilustrativos de como decorar os pratos, e algumas páginas contêm sobre as receitas, rabiscos de crianças. Constatou-se a presença de microorganismos (bolor) em algumas folhas e várias deteriorações como rasgões e perfurações.

Neste estudo foram analisados cinco (05) manuscritos culinários através de inventários e descrições das receitas observando como estas podem se organizar como percurso da memória feminina.

O inventário de receitas revela uma narrativa simbólica das mulheres porque a partir deles é visível à memória das mulheres residentes em João Pessoa na primeira metade do século XX, uma vez que está inseridas as relações de gênero, as noções das convenções sociais apontando o recrudescimento do regime patriarcal, remetendo à mulher ao signo de “rainha do lar”. Entretanto, apesar da moral conservadora e machista da época, que “prendia” a mulher no espaço privado reduplicando os três símbolos básicos sobre o feminino: esposa, mãe e educadora dos filhos, vê-se surgir, nas brechas das receitas uma mulher preocupada em “ser mulher”, ser um sujeito social. Percebe-se um atento olhar sobre normas de ortografia, percebe-se indicações de novos modos de pensar e sentir, de sentar-se à mesa, há preocupações com a economia doméstica e a beleza do corpo. Também há preocupação com eventos sociais, percebendo-se a mistura social dos dois sexos (homem-mulher).

Os inventários das receitas estão descritos em cinco grandes categorias assim denominadas: salgados, doces, bebidas, conselhos e receitas de beleza. As três primeiras categorias apresentam algumas subdivisões. Os salgados são classificados em: *massas em geral, peixes, purée, carnes, molhos, caldos, sopas, camarões, saladas, frangos/galinha, cremes e pudins, bolinhos e tortas, cereais, salgadinhos de festa, sandwiches*; os doces em: *cremes, pudins, bolos, biscoitos e bolachas, doces, sorvetes, mingau, geléia, tigelinha, coberturas*; as bebidas em: *licor e ponche*.

As receitas de doces dos cinco inventários analisados se sobrepõem quantitativamente às receitas dos salgados e constituem as duas maiores categorias empíricas dos cadernos de receitas.

“Pelo interior e nas capitais das províncias as famílias forneciam-se reciprocamente os doces e bolos para as festas habituais. Ao correr do dia as bandejas afluíram, trazendo o necessário e o supérfluo para a noite jubilosa, abarrotando as mesas improvisadas. Até a primeira década do século XX rara seria a cidade possuindo uma confeitaria-pastelaria. Essa função comunitária de uma sociedade, quase totalmente desaparecida, valorizava o conhecimento doceiro, desde a dona de casa às filhas menores que faziam, no mínimo *suspiros e beijos*, recortando o papel de seda colorido”. (CASCUDO, 2004, P.596).

A “quase” ausência de confeitaria-pastelaria e o prazer feminino em fazer os bolos e doces e enunciar “fiz com minhas mãos!” mantiveram a “tradição dos bolos e doces de casa, primores das meninas, enlevo das velhas donas. Doces queridos como membros da família”. (CASCUDO, 2004, P.597).

Dos inventários dos doces a categoria de bolos e tortas apresenta os maiores números de receitas que variam entre receitas manuscritas e receitas retiradas das propagandas de *Toddy, Pó Royal, Maisena, leite Condensado tipo Moça*, e de recortes de jornais de nomes não identificáveis.

O primeiro inventário descreve cento e quarenta e três receitas de bolos e tortas, o segundo inventário quarenta e quatro receitas, o terceiro inventário trinta e duas receitas, o quarto inventário sessenta e um receitas e o quinto inventário vinte e cinco receitas, totalizando trezentos e cinco receitas de bolos e tortas assim descritas:

Inventário 1 – Bolos e Tortas

Bolo 23 de Julho, Bolo Tijuca, Bolo jasmin, Bolo magestoso, Bolo de mandioca, Bolo cabano, Bolo saboroso, Kri-kri, Bolo baiêta, Bolo Santos Dumont, Bolo Baieta, Bolo de macacheira, Bolo prata, Bolo de libra para casamento, Bolo Paqueta, Bolo Fantasia, Bolo 1-2-3, Bolo de aveia, Bolo de laranja, Bolinhos de leite de coco, Bolo Bahiano, Bolo Financeiro, Bolos Pequenos, Bolo Delicioso, Bolo dos namorados, Bolo saboroso, Bolo Pic-nic, Bolo magestoso, Bolo de mandioca fino, Bolo de macacheira, Bolo Avenida, Bolo Lydia, Bolo Frances, Bolo de “TODDY”, Bolo de “TODDY” com gelatina, Bolo de Chicara, Bolo Economico, Bolo de Mandioca, Bolo de Queijo, Bolo inglês, Bolo rolo, Bolo de milho, Bolo delicado, Bolo 1-2-3, Bolo inglês, Torta de batatas, Bolo de aipim com coco, Torta de chocolate, Torta de castanhas do Pará, Torta de nozes, Bolo economico de frutas, Bolos de Bananas, Mãe bentas especiais, Bolo inglês simples, Bolo Bebê, Bolo Pernambucano, Bolo de laranja, Mãe Bentas, Bolo de Chicara, Bolo de Mel, Bolo Imperial, Bolo Feliz, Bolo de São João, Bolo Sergipano, Bolo cosmopolita, Bolo inglês, Bolo de chicara, Bolinhos de maisena, Bolo de Areia, Bolinhos de Yayá, Mãe – Benta, Bolo Pic – nic, Bolo magestoso, Bolo de mandioca fino, Bolinhos de minuto, Bolinhos de minuto, Bolo excelsior, Bolo de casamento, Bolo de escola, Bolo imperial, Bolo inglês, Bolo da vovó, Bolinhos para café, Bolo Marli, Mãe Benta, Bolo Feliz, Fatia de chicara, Bolo francez, Bolo delicioso, Bolo Inglês, Bolos pequenos, Bolo Um, Dois, Tres, Bolo Magdalena, Bolo Vermout, Bolo Maravilhoso, Bolo de Mandioca, Para tomar com café, Bolo Baiêta, Bolo de mandioca fino, Bolo de macacheira, Bolo Avenida, Bolo Soberano, Bolo Belga, Bolinhos de Amôr, Bolo de chicara, Bolinhos de maisena, Bolo de pão, Bolo Cosmopolita, Bolo ouro e prata, Receita Royal, Torta de creme, Massa de torta, Torta de maçã e geléia, Pedacos Deliciosos, Bolo Buda, Bolo Esponja, Bolo Pic-nic, Bolo Inglês, Bolo Alemão, Torta branca, Torta de Ameixas, Bolo de Ovos, Bolo Virtuoso, Bolo de Amôr, Bolo Setim, Bolo de Rosa, Bolo Cruz Vermelha, Mãe Benta, Bolo de Ouro, Bolo Excelsior, Bolo Nilza, Bolo Fidalgo, Bolo de Lage, Bolinhos de Ruthi, Bolo Montanha, Bolo de Amor, Bolo de Magdalena, Bolo Masgestoso, Bolo dos priminhos, Bolo do Momento, Bolinhos cri – cri.

Inventário 2 - Bolos e Tortas

Bolo de mamãe, Pão de lot, Bolinhos finos, Bolo de milho delicioso, Bôlo Fantasia, Bôlo de chocolate, Bôlo cosmopolita, Torta Jambo, Bôlo de Luar, Pão-de-lot com 4 ovos, Rocambole, Bôlo de laranja, Bôlo esponjoso, Torta Pará, Bôlo Dourado recheado, Bôlo Delicioso, Bôlo Royal, Bôlo Primavera, Bôlo de chocolate, Bôlo “kaipira”, Moreninhos, Bolo um, dois, três, Bolo Madalena, Bolinhos cortados de chocolate, Bolo Amarelo, Torta de Abacaxi, Rôscas fritas, Bôlo de maçã, Bôlo Relâmpago, Bolo Montanha branca, Bolinhos de Polvilho, Bolo Emilia, Roscas fritas, Bôlo Republicano, Bolo Branco, Bolo de fécula, Bolo de Fubarina, Bolo de flôr de milho, Torta Pôrto Alegre, “Experimente esta receita”, Bôlo “Artista”, Bôlo Luz e Sombra, Torta de limão, Bolo Delicado.

Inventário 3 – Bolos e Tortas

Bolo simples, Bolo mármore, Bolo mulato, Bolo Montanha, Bolo Condensado, Bolo de baunilha, Bolo de chocolate Yvete, Bolo-Xadrez, Bolo de ameixas, Torta Gaucha, Bolo de milho, Bolo de milho verde, Bolo de ameixas, Bolo de ameixas, Bolo de laranja, Bolo fofinho, Bolo dos aliados, Bolo sem manteiga, Bolo de laranja, Bolo de ameixas, Tortinha delicada, Bolo de Abacaxi, Geraldinhos, Bolo de abacaxi, Bolo amarelo (Receita básica), Bolo de pudim de chocolate (variações da receita básica acima), Bolo marmore (variações da receita básica acima), Bolinhos de laranja (variações da receita básica acima), Bolo Moka, Bolo Hespagnol, Bolo Russo Gelado, Bolo Antonieta (Ou bolo 3 farinhas).

Inventário 4 – Bolos e Tortas

Bolo come e repete, Bolo de maisena, Bolo christal, Bolo nortista, Bolo Napolitano, Bolo de Areia, Bolo Sergipano, Bolo Pernambucano, Bolo de Natal, Bolo de leite de vacca, Bolo Baieta, Pão de Lot, Bolo de Chicara, Bolo fino de mandioca, Bolo de mármore, Bolo Inglês, Bolo de noiva, Bolo francez, Bolos mimosos, Bolo Republicano, Bolinhos seccos (Engana rapaz), Sem medo (bolinhos), Tortas, Bolinhos do amor, Bolinhos em pedaços deliciosos, Bolinhos de fubá “Não se impressione”, Bolinhos de aipim com coco, Bolinhos gostosos, Bolinhos de maisena, Bolinhos mimosos, Bolinhos Perolas, Bolinhos de raiva, Bolo de aipim com coco, Bolo de areia, Bolo alta novidade, Bolo de camadas, Bolo casamenteiro, Bolo de coco, Bolo Dalila, Bolo economico, Bolo especial, Bolo de fubá, Bolo de São João, Bolo inglês, Bolo inglês superior, Bolo Magestoso, Bolo Mimoso, Bolo Neném, Bolo de noiva ou de ouro e prata, Bolo de Senhora, Bolo Olga, Bolo de Padre, Bolo de prateleira, Bolo de Santo Antonio, Bolos de Sinhá Chiquinha, Bolo dos tres amores, Bolo de tres ovos, Bolo de São Carlos, Bolo trindade, Bolo de xadrez, Bolo esponja.

Inventário 5 – Bolos e Tortas

Bolo de Nozes, Bolo chiffon de chocolate, Bolo preto à Gilda, Bolo Piquenique, Bolo de milho diferente, Bolo de Fubá, Bolo de Passas à Cecil, Bolo de Nescau, Bolo de Maisena, Bolo Chileno, Bolo Americano, Bolo de Macaxeira, Bolo de Macaxeira, Rocambole de Abacaxi, Bolo Português, Bolo de Maisena, Bolo de chocolate, Torta Mesclada, Rosca Reis, Bolinhos para chá (Wanda), Bolo rolo (D. Conceição), Bolo de Aipim, Bolo de maçã (receita oriental), Bolo de chocolate, Bolo de Nescau.

A predominância destas receitas representa e justifica a influência portuguesa nas seleções de receitas das mulheres destes cadernos, pois,

“O bolo possuía uma função social indispensável na vida portuguesa. Representava a solidariedade humana. Os inumeráveis tipos figuravam no noivado, casamento (o bolo da noiva), *visita de parida*, aniversários, convalescença, enfermidade, condolências. Era a saudação mais profunda, significativa, insubstituível. Oferta, lembrança, prêmio, homenagem, traduzia-se pela bandeja de doces. Ao rei, ao cardeal, aos príncipes, fidalgos, compadres, vizinhos, conhecidos. O doce visitava, fazia amizades, carpiava, festejava. Não podia haver outra delegação mais legítima na plenitude simbólica da doçura. Completava a liturgia sagrada e o cerimonial soberano”. (CASCUSDO, 2004, p.302).

E assim compreende-se como a tradição boleira de Portugal foi profundamente replantada no Brasil servindo-se dos elementos locais, reunindo-se aos recursos trazidos de Europa (farinha de trigo, ovos, especiarias), pois a mulher ao fazer estes bolos tinha o interesse em agradar o pai, o marido e os filhos pela doçura. Alguns bolos possuem denominações líricas que revelam comportamentos amorosos como: *bolinhos de raiva, bolinhos mimosos, bolinhos delicados, bolo dos namorados, bolo de libra para casamento, bolo de casamento, bolo feliz, bolinhos de amor, bolo virtuoso, bolo de amor, bolo casamenteiro, bolo de noiva ou de ouro e prata, bolo de senhora, bolo dos três amores, bolinhos seccos (Engana rapaz)*, entre outros. Há também registros de bolos com denominações históricas como: *bolo magestoso, bolo cabano, bolo Santos Dumont, bolo imperial, bolo soberano, bolo Buda, bolo mulato, bolo dos aliados, bolo republicano, bolo fidalgo*. E bolos com denominações que se referem a cidades, estados e países, tais como: *bolo tijuca, bolo paquetá, bolo bahiano, bolo francez, bolo inglês, bolo segipano, bolo alemão, torata gaúcha, bolo hespanhol, bolo russo gelado, bolo nortista, bolo pernambucano, bolo chileno, bolo americano*.

Essas classificações denotam a preocupação de anônimas donas de casa com os fatos históricos, sociais, e amorosos revelando o desejo de mulheres em “ser mulher”, ser um sujeito social, representado pelas seleções de receitas que figuram entre as emoções, a história e a vida social feminina.

Nos cinco inventários observou-se registro de bolos que são comuns: bolo montanha, bolo mármore, bolo republicano, bolo xadrez, bolo esponja, bolo aipim, bolo amarelo, bolo de milho, pão-de-lot, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo inglês, bolo 1,2,3, bolo de abacaxi, bolinhos de maisena. “A memória coletiva tira sua força e sua duração do fato de ter por suporte um conjunto de homens, não obstante eles são indivíduos que se lembram, enquanto membros do grupo”. (HALBWACHS, 2004, p.55). Com esta assertiva, entende-se cada manuscrito culinário como memória individual feminina a partir de suas seleções de receitas e o conjunto dos cinco manuscritos como memória coletiva de mulheres residentes na cidade de João Pessoa.

“Diz-se que cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva, que este ponto de vista muda conforme o lugar que ali eu ocupo, e que este mesmo lugar muda segundo as relações que mantenho com outros meios”. (HALBWACHS, 2004, p.55)

Assim, cada época possui – neste caso os primeiros cinquenta anos do século XX – uma estreita relação entre os hábitos, os desejos e o lugar ocupados por um determinado grupo. E tem-se a categoria de bolos e tortas como lembranças individuais – cada inventário – construindo com as demais categorias (salgados, bebidas, receitas de beleza, conselhos), a memória coletiva da cidade de João Pessoa.

As receitas de beleza presente nos manuscritos culinários revelam a preocupação feminina com a aparência, em estar sempre bonita. O inventário destas receitas comprova e desnuda o desejo feminino em estar sempre formosa. Eis, algumas das receitas descritas: *como preparar um perfume, segredos para embellezar os cabellos, banho para endurecer as carnes flaccidas, receita para evitar os cabellos embranquecerem, perfumar o hálito, receita para emmagrecer, shampoo para retardar a canicie, sabão emmagrecedor, receita para suavizar a pelle, receita para melhorar as rugas da fronte, receita para gordura excessiva prejudicial ao “maquillage”, receita para manchas, receita de um depilatório, receita para fortalecer os seios, receita para amaciar as mãos, receita de água de colônia, receita de talco, receita para branqueiar os dentes, receita para frietas etc.*

Pode-se apreender, assim, a partir das receitas demonstradas uma narrativa de uma voz que ultrapassa a palavra e que as emoções suscitam murmúrios e gritos, vozes plenas de histórias com palavras que se enunciam como lembranças, memória de linguagem impensável sem a voz. De um sujeito ativo, espelhado pela recorrência dos verbos no tempo imperativo descritos nos “modos de fazer das receitas” – “mexa”, “coma”, “faça”, “derrame”, “bote” – indicativos de uma voz de mando que negue a passividade.

3. Considerações Finais

Halbwachs, Zumthor, Bosi e Cascudo ajudam a analisar e elucidar os manuscritos culinários como marcas de um tempo em que à mulher se dispõe a elasticar o seu domínio privado da dona do lar ao domínio dos encantos dos prazeres.

Os manuscritos culinários são ainda indicativos do grau de escolaridade das mulheres, as mudanças da ortografia porque algumas palavras sofrem variantes de escritura, ora estão na norma ortográfica antiga e ora sofrem correções. Por isto, o tempo dos manuscritos culinários é social: as receitas estão sempre apontando o tempo das festas cíclicas do ano a partir da sinalização de receitas de São João como “bolos de milho”, “bolo pé-de-moleque”, receitas de Natal como “bolo

de Natal”; e há ainda o registro poético de sobremesas triviais do dia-a-dia e comidas especiais para os finais de semana. Como diz Halbwachs (2004, p.61) “por certo, se a memória coletiva não tivesse outra matéria senão séries de dados ou listas de fatos históricos, ela não desempenharia senão um papel bem secundário na fixação de nossas lembranças”, o que faz se situar as receitas como fragmentos de lembranças de um espaço e de um tempo relacionados aos grupos.

Conseqüentemente, os manuscritos culinários revelam a partir da apresentação da seleção das receitas, dos conselhos de etiquetas, das noções de beleza, um passado individual margeado por um tempo coletivo.

Referências

- BOSI, Ecléa (1979). *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. São Paulo: Tão.
- CASCUDO, Luis da Câmara (2004). *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.
- HALBWACHS, Maurice (2004). *A memória coletiva*. São Paulo: Centauri.
- ZUMTHOR, Paul (1993). *A letra e a voz*. Trad. Amalio Pinheiro, Jerusa Pires Ferreira. São Paulo: Companhia das Letras.
- _____. (2000). *Performance, recepção, leitura*. Trad. Jerusa Pires Ferreira, Suely Fenerich. São Paulo: Educ.