

Na estrada e nas enciclopédias, um encontro: (discurso sobre) a tradição alimentar numa região de Minas Gerais¹

Juliana Lucinda Venturelli (UNIRIO/RJ)

Phellipe Marcel da Silva Esteves (UERJ/RJ)

Palavras- chave: tradição, contemporaneidade, alimentação

A(s) culinária(s) de Minas Gerais, aclamada(s) (inter)nacionalmente pelo sabor e modo de fazer, te(ê)m sido estudada(s) e levada(s) a diversos espaços do saber como elemento cultural importante na definição das relações identitárias do povo mineiro, em sua formação étnico-cultural que tange a constituição de seu paladar, de seus gostos e sabores: um patrimônio material, no que diz respeito a seus ingredientes, e imaterial, quanto aos saberes e técnicas — ou duplamente material, já que esses saberes e técnicas reverberam, materialmente, no dia a dia. Este trabalho pretende, de modo multidisciplinar, abordar teórica e analiticamente (com os princípios teóricos da Análise do Discurso de Michel Pêcheux e da metodologia etnográfica) alguns aspectos dessa culinária, bem como discursos que historicamente se relacionam a ela.

Com base numa pesquisa (VENTURELLI, 2016) que trilhou, no reconhecimento de narrativas orais e cadernos de receitas, uma região do estado de MG recortada pela Estrada Real, apresentaremos de que modo as questões relativas à tradição alimentar mineira, à nutrição, à gastronomia, ao urbano e ao rural circulam nas práticas observadas. Também nos debruçaremos sobre o discurso acerca da comida e da alimentação em enciclopédias (ESTEVES, 2014), no sentido de detectarmos como os dizeres das cozinheiras se encontram com o saber legitimado das enciclopédias. E, assim, articularemos essas duas pesquisas de modo a pensar conjuntamente esses saberes e práticas culinários.

Do material de análise

¹ Trabalho apresentado na 30ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 03 e 06 de agosto de 2016, João Pessoa/PB.

Para nossa investigação, em que combinamos princípios de metodologia etnográfica (GEERTZ, 2014, p.4) com análise do discurso (PÊCHEUX, 2009 [1975]), foram percorridos 11 municípios. Analisados 110 anos de publicação de enciclopédias. Numa etnografia das receitas culinárias presentes nas narrativas orais e nos cadernos e na verificação de como foram e são transmitidas desde o início do século XIX até o presente momento; como as novas gerações se relacionam com a cozinha dita “tradicional” mineira e se há a presença de métodos tradicionais.

Discorreremos brevemente sobre tradição mais à frente — nos modos de fazer as receitas em detrimento das inovações tecnológicas. Pôde-se, com isso, observar uma prática de resistência cotidiana.

Tomamos esses cozinheiros e cozinheiras não como pessoas, sujeitos empíricos, mas como posições discursivas heterogêneas que, em seus fazeres e dizeres cotidianos, vão alimentando um discurso que se perde nas publicações editoriais dos



livros de receitas, dos programas de TV, das enciclopédias. Algumas questões deste trabalho, portanto, serão: quando se observa a culinária da Estrada Real de Minas Gerais, o que ela nos instiga a pensar? O que ela, a partir do seu território, provoca de efeitos de sentidos aos outros, que estão de fora? Como pode ser interpretada diante da pluralidade de discursos sobre comida e alimentação que circulam hoje? Indo na contramão, numa certa manutenção tradicional tanto de ingredientes originários do seu território quanto de técnicas de cozimento, no fogão e no forno à lenha, como essas

práticas podem ser compreendidas na sociedade contemporânea? Trata-se, portanto, de um recorte exemplar de outros sítios de significância de combate com as normas, nesse caso, com as normas alimentares tecidas tacitamente no discurso hegemônico sobre alimentação e sobre o preparo/estetização de comida. Acima, o mapa gastronômico formado/percorrido em nossa pesquisa etnográfica. Veja-se que nele sinalizamos a tradição culinária de dada regionalidade, produzida tanto com técnicas quanto com ingredientes que remetem a outro momento histórico, em que outras determinações eram dominantes. Assim, por exemplo, há regiões em que ingredientes nativos como o polvilho se tornaram “típicos”, mas outras em que ingredientes exógenos como o café também significa-se hoje como tradicional. Endógeno e exógeno hoje representam uma possível resistência tanto diante do funcionamento do discurso nutricional — que corta calorias de todos os lados —, quanto diante do discurso alimentício industrial — que tudo entrega com seus conservantes, inclusive reconstruindo essas comidas e alimentos tradicionais —, quanto diante do discurso da gastronomia — que, em alguns posicionamentos, reestetiza e desvaloriza os produtos regionais.²

Os cadernos de receitas

Em Venturelli (2016), inicialmente o plano de trabalho envolvia analisar os cadernos de receitas das famílias sul - mineiras em áreas rurais e cidades com população estimada abaixo de 100 mil habitantes. Contudo, como acontece nas pesquisas de campo, as contingências que atravessam a pesquisa acabam por determiná-la, e acabou-se por incluir no roteiro as narrativas orais. Dos 52 entrevistados, 25 possuíam cadernos de receitas; 24 não possuíam e 3 eram produtores rurais. Em Esteves (2014), algo parecido se dá. Determinado a pesquisar a formação do discurso alimentar no Brasil, o autor precisava eleger um objeto de estudo: talvez justamente cadernos e livros de receita. No entanto, quais? Resolveu consultar, então, as enciclopédias, que poderiam lhe fornecer alguns títulos iniciais. E foi nelas que se deparou com um rico discurso sobre comida e alimentação que ainda não havia sido analisado. E começou daí.

O que os cadernos de receitas, as narrativas orais e as enciclopédias nos contam, e fazem significar, sobre comida e alimentação?

²Lembrando que esses funcionamentos discursivos são prenes de diversas posições, e elegemos apenas algumas delas. Sabemos, por exemplo, que o discurso gastronômico em muito contribui, também, com a resistência ao discurso alimentício industrial, bem como com a recuperação de determinadas memórias.

Nas localidades pequenas, a dinâmica social e econômica permite a conservação de alguns hábitos antigos. Cadernos de receitas são guardados e, por vezes, cultuados como tesouro familiar. Mesmo as receitas não seguidas à risca e faltosas de detalhes preci(o)sos mantêm seus registros simbólicos nos cadernos, podendo ter a função de reunir lembranças e recontar os momentos vividos em volta das mesas, onde a convivência servia aos comensais a oportunidade de troca afetiva. Trata-se de um recanto de tradição, de um objeto patrimonial — ou matriarcal, com incidência de um discurso patriarcal segundo o qual à mulher cabe a economia das trocas das cozinhas: seu poder se restringiria a esse espaço doméstico — que se alimenta de uma memória que parece congelada, e que significa como se sempre tivesse estado lá. Perguntamos, portanto, se se trata, na categorização feita por Hobsbawm, de uma *prática inventada* ou de um *velho costume tradicional* (HOBSBAWM, 2012 [1983], p. 23). Para o autor, a antropologia forneceria auxílios para responder a essa questão (ibidem), e haveria diferenças muito claras entre as tradições antigas e as inventadas:

Pode-se observar uma nítida diferença entre as práticas antigas e as inventadas. As primeiras eram práticas sociais específicas e altamente “coercivas, enquanto as últimas tendiam a ser bastante gerais e vagas quanto à natureza dos valores, direitos e obrigações que procuravam inculcar nos membros de um determinado grupo: “patriotismo”, “lealdade”, “dever”, “as regras do jogo”, “o espírito escolar” e assim por diante. (...) Mesmo as tradições inventadas dos séculos XIX e XX ocupavam ou ocupam um espaço muito menor nas vidas particulares da maioria das pessoas e nas vidas autônomas de pequenos grupos subculturais do que as velhas tradições ocupam na vida das sociedades agrárias, por exemplo. (HOBSBAWM, 2012 [1983], p. 24-25)

Atualizamos agora nosso questionamento: tomando como objeto a culinária tradicional do Sul de Minas Gerais, é ainda possível caracterizá-la como uma prática inventada ou como um velho costume tradicional? Os cadernos de receita exigem um certo domínio sobre a modalidade escrita, bem como suporte material de escrita. Não é exagero dizer que o Sul de MG não conta com um alto índice de alfabetização no século XIX, de modo que esses artefatos culturais rapidamente, em pouco mais de um século, se tornam tradicionais, se tornam parte da cultura alimentar dessas cidades trilhadas. E não ocupam um espaço menor nas vidas particulares da maioria das pessoas, como se poderia afirmar. Um indício disso é a publicação, em 1977-1978, da *Enciclopédia de arte culinária da Tia Thereza*, que, em muitas sequências, emula o funcionamento de cadernos de receitas: há conversa com a *leitora*, há a sugestão de cardápios para a semana inteira, há textos para além das receitas, ensinando procedimentos técnicos compreendidos como mais básicos. Põe-se, com isso, um deslocamento nas práticas

discursivas do ambiente doméstico para o sistema editorial brasileiro. A identificação, no título, de uma tia, a Tia Thereza, é uma instância desse deslocamento, mas também de uma consolidação dos cadernos de receita que passam de geração em geração como artefato cultural. Se um objeto é assimilado pela indústria cultural, o que isso diz de seu status na cultura de que faz parte?

As tradições que estamos vendo, assim, se são inventadas, não deixam de compor o imaginário de uma certa cultura, ainda que apagando, muitas vezes, rastros de culturas que com elas disputam espaço.

Uma exposição de modos de fazer

Em tradições culinárias, as transmissões orais estão intimamente ligadas à reprodução do “saber fazer”. Por isso, tantas vezes há padrões de medidas ininteligíveis ao olhar de quem não esteve presente na transmissão desse saber culinário. “Como reproduzir uma receita descrita por: “um punhado”, “ um pires cheio”, “um dedo acima da risca de um prato fundo”? Em termos discursivos, essas transmissões orais integram um discurso que está sujeito à equivocidade e à contradição das padronizações do sistema de pesos e medidas, por resistir a ele, e também por sinalizar as condições de vida agrárias, em que não se faziam indispensáveis ou dominantes, nem mesmo para uma produção em larga escala, máquinas de aferição de pesos e medidas. Além disso, esse discurso sugere a inscrição de sujeitos numa rede de práticas em que havia a mínima ilusão de uma intercompreensão mesmo sem padrões de medidas mais “exatos”, mais “internacionalizados”.

Não é impossível afirmar que quem anotou tais medidas tenha participado, quase certamente presencialmente, da produção da receita. E, tendo participado, julga-se capaz de reproduzi-la e transmiti-la, ou então, de deter para si o “segredo” contido na elaboração de um prato. Um “segredo” que é também um signo nesse discurso, um signo que confere exclusividade, autoridade.

Para Halbwachs,

ao lado de uma história escrita, há uma história viva que se perpetua ou se renova através do tempo [...] e que se percebe através também da expressão dos rostos, do aspecto dos lugares e mesmo dos modos de pensar e de sentir das pessoas”. (1990, p.67).

A palavra escrita é uma espécie de hospital da palavra falada. Dessa forma, poeticamente, em uma aula sobre Stradelli,³ José Ribamar Bessa Freire definiu um fato ocorrido no seu encontro com a Pajé Dona Zeneida, na ilha do Marajó, em que ele lhe mostrou o dicionário de Stradelli Nheengatu-Português-Nheengatu, onde está registrado uma canção de ninar em Nheengatu cantada na região do Rio Negro (AM). Por uns instantes a Xamã se aquietou como se estivesse recolhendo as palavras de algum lugar muito longínquo. Em seguida, começou a cantarolar as cantigas que sua mãe lhe cantava para dormir. Compartilhou com o professor sua emoção em ter lembrado as músicas de sua infância pelo fato dele ter lido trecho de um canto perdido na memória.

Daí veio a citação feita por Bessa Freire, do filósofo e ator francês François Vallaeys, para quem “um conto oral transcrito num livro é como um doente no leito de um hospital, está vivo, mas não vive bem. É necessário que ele saia do livro e volte ao circuito da oralidade. O dicionário de Stradelli serviu como hospital da palavra para que Dona Zeneida pudesse se lembrar das canções antigas cantadas por sua mãe”. A palavra escrita, como o hospital, julga curar aquilo que está ferido ou perdido. Ela recupera. Ela imprime memórias, e permite uma retomada ilusória do dito, e também do feito, no caso do discurso de receitas: não necessariamente se disse como se fez uma receita a quem a recolhe. Simplesmente se põe uma exposição narrativa do que se imagina ter sido feito para que os ingredientes se alçassem a comidas.

Ao escutar as pessoas que folheavam os cadernos, algumas rapidamente saíam do que estava escrito e se aventuravam nas lembranças que aquelas receitas remetiam. Uma produção de sentidos desmedida. Outras fixavam-se muito tempo lendo os itens, o modo de preparo e descreviam como eram feitas aquelas receitas. Usavam gestos como apoio para ilustrar o modo de fazer. A memória gestual é forte e traduz movimentos que foram muito repetidos no passado.

W. Benjamin diz que

na verdadeira narração, a mão intervém decisivamente, com seus gestos aprendidos na experiência do trabalho, que sustentam de cem maneiras o fluxo do que é dito. A antiga coordenação da alma, do olhar e da mão, que transparece nas palavras de Valéry é típica do artesão, e é ele que encontramos sempre, onde quer que a arte de narrar seja praticada. (1994, p. 221)

³ Aula dada em março de 2015 para o Curso de Museologia da UNIRIO, em que a coautora estava presente como estagiária em docência.

Como as cozinheiras trabalham artesanalmente a culinária tradicional e recorrem com frequência aos gestos para narrar uma receita, elas nos oferecem, além da comida, a materialidade dos símbolos contidos em sua memória. Uma materialidade significativa, uma forma de discurso não linguístico, mas que também produz seus efeitos de sentido em coocorrência contraditória ou não com a materialidade linguística.

Nas entrevistas (VENTURELLI, 2014), as cozinheiras tentavam se recordar do nome escrito ao lado do título da receita, pois esse hábito era comum entre as mulheres do século XX. Quando uma receita determinada era copiada, a pessoa que cedia a receita ganhava o nome próprio transcrito no título da receita, não raro antecedido de algum pronome de tratamento, como na foto 3, “Rosquinhas de D. Messias”. Tal procedimento provoca o efeito de sucessão, de passagem de geração para geração, de respeito diante de outras cozinheiras, que detinham o saber. Hereditariedade culinária.

O fato de vasculharem antigos cadernos também causava espanto, em muitos desses sujeitos, pela mudança drástica de quantidades de ovos, açúcar, manteiga ou gordura de porco. Muitas riam, achando graça de como foi possível um dia serem tão exageradas nas doses. A doçaria sul-mineira de hoje, apesar de ainda possuir o açúcar como ingrediente central, passou por reformas dietéticas, no sentido de diminuição de ovos, manteiga e principalmente o açúcar.

Com Análise do Discurso, investigamos os sentidos da alimentação no Brasil nas enciclopédias dentre os anos 1863 e 1973 e, curiosamente, nas diversas vezes que consultamos o mesmo livro, *Dona Benta: comer bem*, em suas edições sequenciais, notamos que, quão mais recente fosse a edição, mais dominantes era a inscrição de um discurso médico. Um dado relevante é o fato de termos encontrado nas primeiras edições ingredientes como banha de porco e, nas edições atualizadas, tal ingrediente ter sido substituído por gordura vegetal hidrogenada, confirmando o discurso médico vigente que defendia a alimentação mais “saudável” (ESTEVES, 2014, p. 316-317).

Posto em relevância os novos parâmetros da dieta contemporânea, compreende-se o assombramento diante de receitas datadas de 1913, tão marcadas por enormes quantidades de gordura animal, ovos e açúcar. Se, por um lado, não podemos nos deixar iludir pela ideia de que a alimentação no passado era melhor ou mais genuína — “Ouve-se com frequência que antes a comida era mais *natural*, que nossos avós e bisavós tinham uma comida “genuína” e “saborosa”. Os dados comuns deveriam ser substituídos pelos dados das pesquisas sérias sobre o tema” (ROSSI, 2014 [2011], p. 123) –, afinal, desde pelo menos os anos 1920 enciclopédias brasileiras assinalam que a

adulteração de leite de vaca é um problema;⁴ também não podemos ignorar que os discursos sobre a tecnologia, sobre a nutrição, sobre a alimentação saudável comparecem, recentemente, de modo muito dominante, legando às tradições discursivamente inventadas um espaço menor, relacionado-as ao discurso turístico, historiográfico, ritual, memorialístico.

No caderno de Gabriela Junqueira, *in memoriam*, foto 82, as letras ressoam poesia e artes plásticas. Traçadas com caligrafia impecável — o que também já reverbera um corte de classe: a caligrafia ocupava um espaço entre os privilegiados —, à caneta-tinteiro. Receitas do tempo em que as medidas eram feitas em libras e pratos. A quantidade de ovos chegava a 15 em uma única receita.⁵ Os nomes das receitas eram muito curiosos: “Biscoutos exprimidos” (com x), “Beijo de mosso bello”, “Saudades”,⁶ “Biscouto de cabocla”, entre outros. O forno devia ser *temperado*. Um jeito interessante de interpretar o fogo de antigamente. Significava que não devia ser alto nem baixo. Fogo médio, *temperado*. Há uma receita, de 1913, copiada e assinada por José Justiniano, marido da Gabriela. Outra receita de curar sapinho, ditada pelo Dr. Queiroz, médico reconhecidíssimo na região. Outra curiosa receita aparece de sobressalto: “Receita de paletozinho”. Nela estão escritos a quantidade e o passo a passo para se fazer um paletozinho de tricot para neném, que está definido na última linha como “*Chic e gostosinho*”.⁷

⁴ As enciclopédias da W.M. Jackson tratam da adulteração do produto e mencionam inclusive algumas cidades em que isso acontece no Brasil, como Ijuí. Não surpreendente é o modo como a contaminação do leite é feita: hoje se adicionam os mesmos produtos químicos no líquido que outrora.

⁵ Como projeto futuro, registramos aqui o interesse de investigar como a prática de cozinhar é significada em comunhão com os sentidos de família: esses 15 ovos seriam suficientes para porções que serviriam uma família de X pessoas. Cadernos de receita escritos majoritariamente por mulheres, com produtos voltados a alimentar um número específico de pessoas, não individualmente. Nas receitas, vai se construindo uma norma de tamanho da família, bem como do modo como essa família deve comer: nesse caso, usando 15 ovos.

⁶ Essas duas últimas receitas, em seus títulos, fornecem subsídio material para o que expusemos na nota anterior.

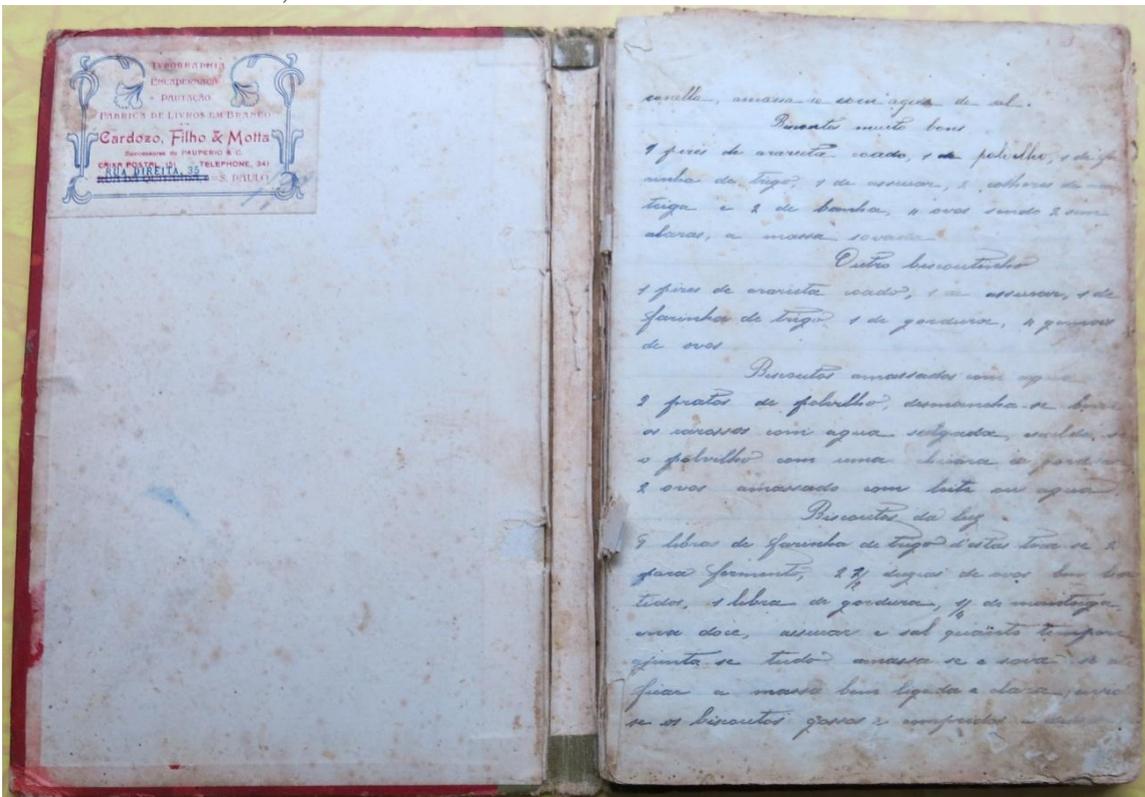
⁷ Mais um indício, aqui ainda funcionando como um discurso que invade o campo das receitas de comida e segue como receita de outra atividade doméstico-familiar.

Foto1: Caderno de Gabriela Junqueira com as iniciais de seu nome inscritas na capa, datado de 1913. Ele é guardado por sua neta Nair, 68 anos em 2014.



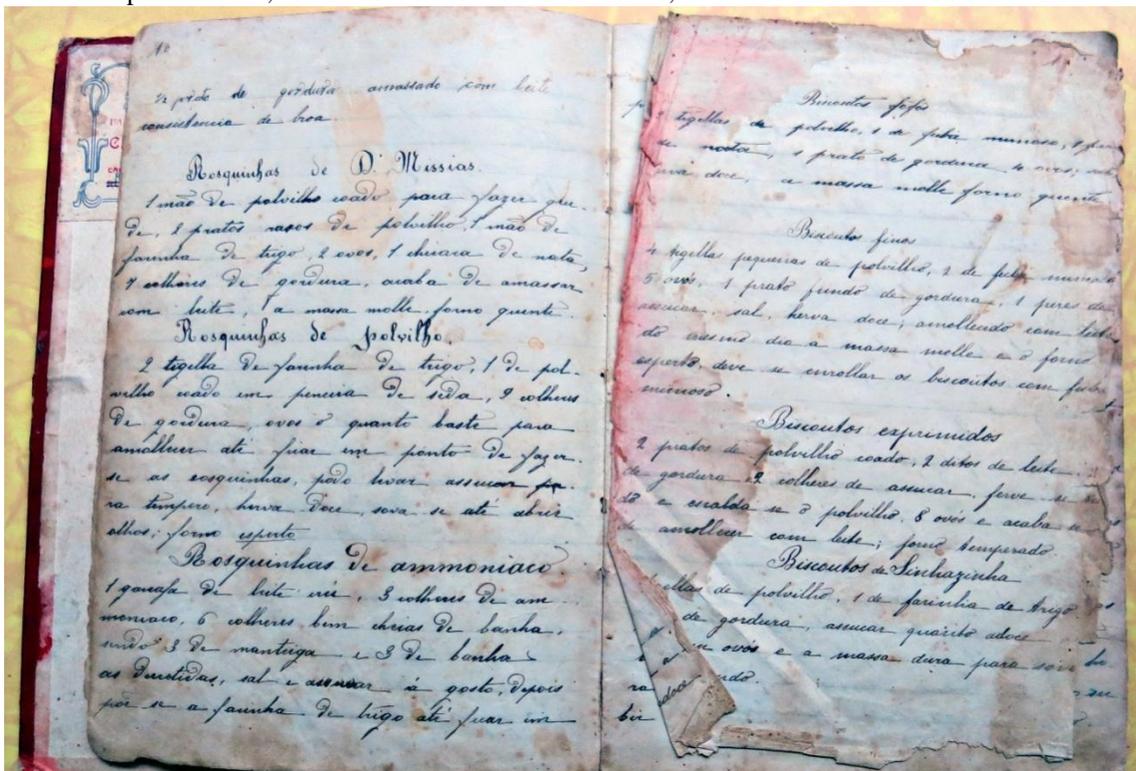
Fonte: Aline Motta

Foto 2: O mesmo caderno, datado de 1913. Aiuruoca.



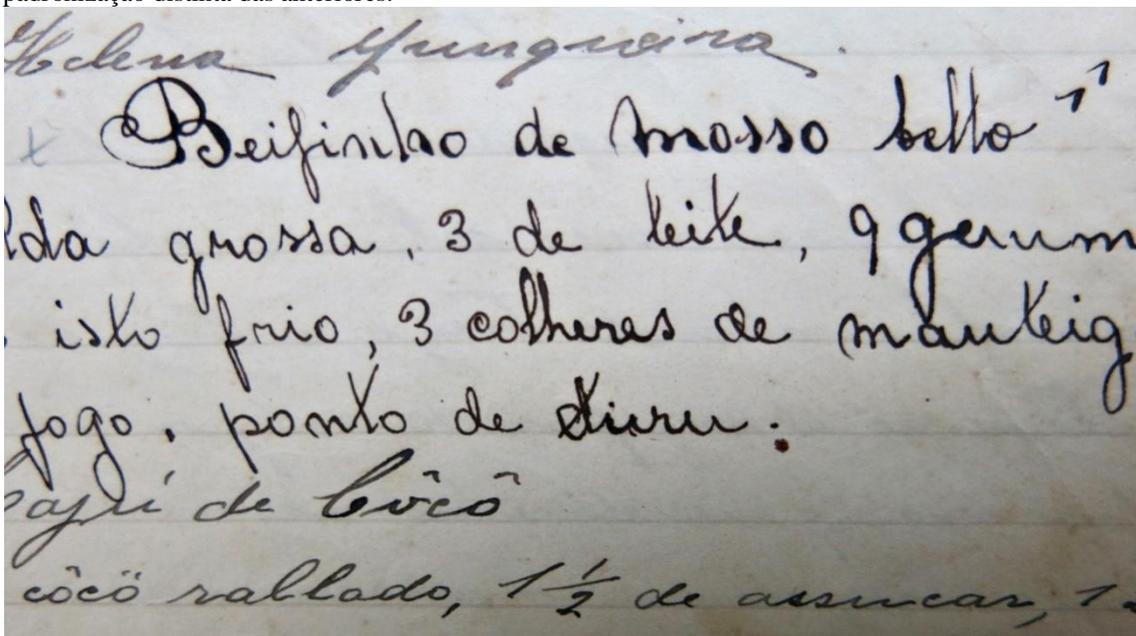
Fonte: Aline Motta

Foto 3: O mesmo caderno, com o detalhe da receita “Rosquinhas de D. Messias”. Caligrafia com volteios e inclinada para a direita, como nos moldes das letras cursivas, do século XIX e início do século XX.



Fonte: Aline Motta

Foto 4: Caligrafia rebuscada escrita com caneta tinteiro. Ortografia do início do século XX, seguindo uma padronização distinta das anteriores.



Fonte: Aline Motta

A caligrafia do início do século XX

As “escolas da arte de escrever bem” surgiram através dos mestres escribas italianos, no século XVI, que propagaram ao mundo a escrita dita elegante, contudo,

essa arte se restringia a escritas jurídicas, episcopais, diplomáticas, estudantis, entre outras classes elitizadas. “Esses modelos de caligrafia buscavam formas de letras legíveis e meticulosamente bem formadas” (FETTER, LIMA & LIMA, 2010), o que exigia dos calígrafos uma formação rigorosa e metódica. A chamada letra itálica deriva desse século, da tipografia *cancellaresca*. Essa prática se ancora no trabalho da escrita e produção, por exemplo, de incunábulos, em sua grafia desenhada, em composição com as ilustrações.

Ao longo de muitos séculos, em determinados grupos discursivos, a pessoa era avaliada cultural e socialmente pelo seu padrão de escrita: não apenas por seu domínio lexical, gramatical e retórico, mas também pelo modo como manuscovia. A restrita comunidade dos letrados se dedicava à cópia de textos poéticos e religiosos e de troca de correspondência.

Havia a escrita cotidiana, “mais maleável e sujeita a personalizações, sem, contudo, deixar de ser elegante, requintada, bem formada e legível”. (FETTER, LIMA & LIMA, 2010). É inaugurada então a era de estilização da escrita, denominada escrita cursiva, mais “adaptável” à constituição subjetiva de seu “autor”, mas com aspectos padronizados, como a inclinação para a direita, laços e volteios tanto no início quanto no final das palavras. Assim como certas línguas e códigos, a caligrafia passou pelo processo de simplificação e uniformização e isso ficou marcado com a Revolução Industrial. Um dado curioso é que o modelo estabelecido como padrão mundial foi a escrita inglesa, indicando a força econômica e industrial da Inglaterra naqueles tempos. O Brasil importou tal modelo da caligrafia e o aplicou quase que exclusivamente nos colégios católicos, que também importavam as freiras da Europa para catequizarem e alfabetizarem a elite brasileira. Suas ações pedagógicas se alastraram pelo âmbito social, e, nos educandários ou orfanatos mantidos pela Igreja, crianças órfãs ou abandonadas também se “beneficiavam” da educação da palmatória e da “arte de escrever”. Dona Alice, foto X, foi desse tempo e contou sobre as ações severas das educadoras.

No sul de Minas, os relatos das donas dos cadernos (as senhoras filhas de fazendeiros) são unânimes no sentido de que tão logo chegavam na idade entre 9 e 10 anos, eram enviadas aos internatos concentrados em algumas poucas cidades da região, onde havia também o reconhecido Colégio Sion. O sistema de internato era integral e dedicado mais às mulheres, que voltavam para casa nas férias escolares: 30 dias em julho e 60 dias entre dezembro e janeiro. Uma vez internas, passavam pela educação

formal, regras de etiqueta, aulas de música e ensino de outras línguas: latim, francês e inglês. Além, é claro, da caligrafia e das artes manuais e culinárias, a fim de que se tornassem “boas esposas” para seus futuros maridos. Saíam de lá com o enxoval completo e quase prontas para casar, a partir 15 anos de idade. Essa disciplinarização do sexo, do corpo, das práticas de trabalho é sintetizada nos cadernos de receita: letra, família, comida.

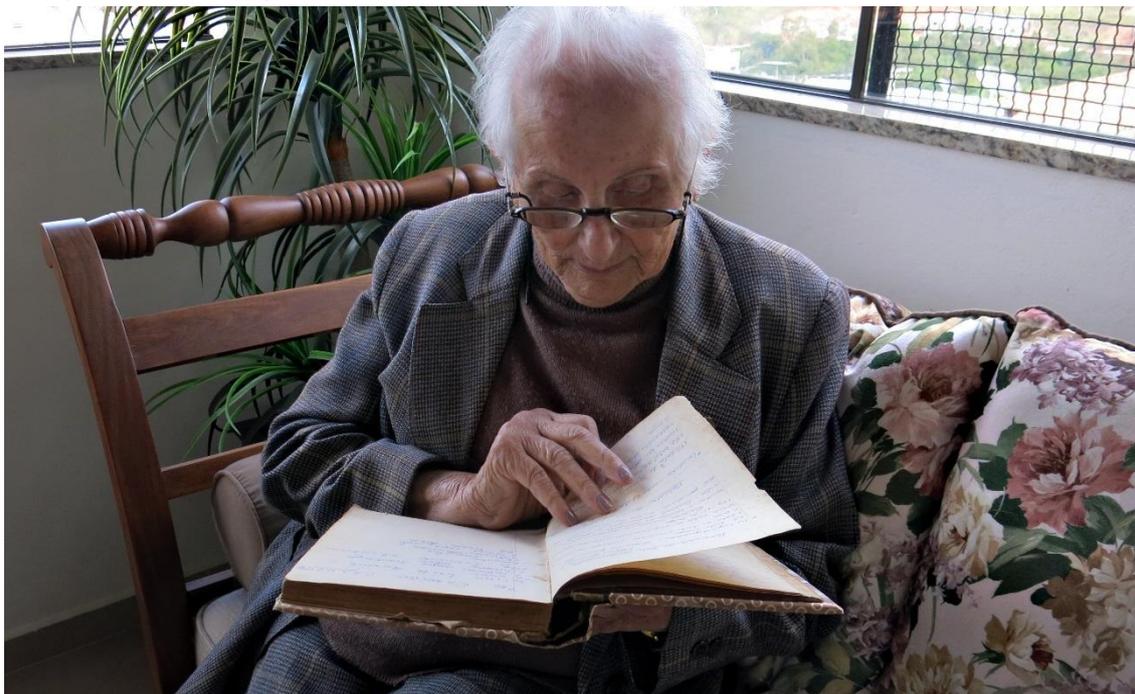
Foto 5: Dona Alice aos 16 anos de idade.



Fonte: Aline Motta

Alice Aguiar Junqueira, 84 anos em 2014, a matriarca da família Junqueira, casou-se, aos 17 anos, com Oswaldo Cruz de Azevedo Junqueira (*in memoriam*) e, como parte do enxoval, trouxe seu caderno de receitas. Muitas delas ensinadas pelas cozinheiras da fazenda de seus pais, que ficava em Santo Antônio do Amparo, oeste de Minas. Dona Alice, por ser filha de fazendeiros — portanto pertencente a uma família de posses, com maior possibilidade de circular em meios mais abastados —, foi educada em caros colégios internos, regime muito comum à classe à época. Para se formar professora, foi estudar no Colégio Sion, em Campanha. Lá aprendeu artes manuais, música e teatro. Nas férias, vinha para casa, aprendia a cozinhar. Ela chama atenção para o fato de que, nas décadas de 1930 e 1940, a característica mais notável em uma mulher não era a sua erudição, mas sim os seus dotes domésticos: interessante notar essa dicotomia, como se os dotes domésticos não fossem, também, uma forma de erudição, um saber distinto.

Foto 6: Dona Alice aos 84 anos de idade e seu caderno de receitas.



Fonte: Aline Motta

Minha mãe fazia questão que a gente aprendesse de tudo. Ela falava que eram os dons das moças. Tinham que saber fazer de tudo. Naquele tempo, não se prestava muita atenção na instrução, mas nos dons domésticos. Eles me mandaram pro colégio aos 11 anos. Fiquei sete anos interna. Ia em casa em julho e dezembro. Em casa eles ensinavam a gente (eu e minha irmã) que estava de férias. Uma tinha de arrumar a casa e a outra tinha de ir para a cozinha. Tinha empregadas, mas tínhamos de estar juntas para aprender. Foi vendo as empregadas da minha mãe fazer que eu aprendi. [destaque nosso]

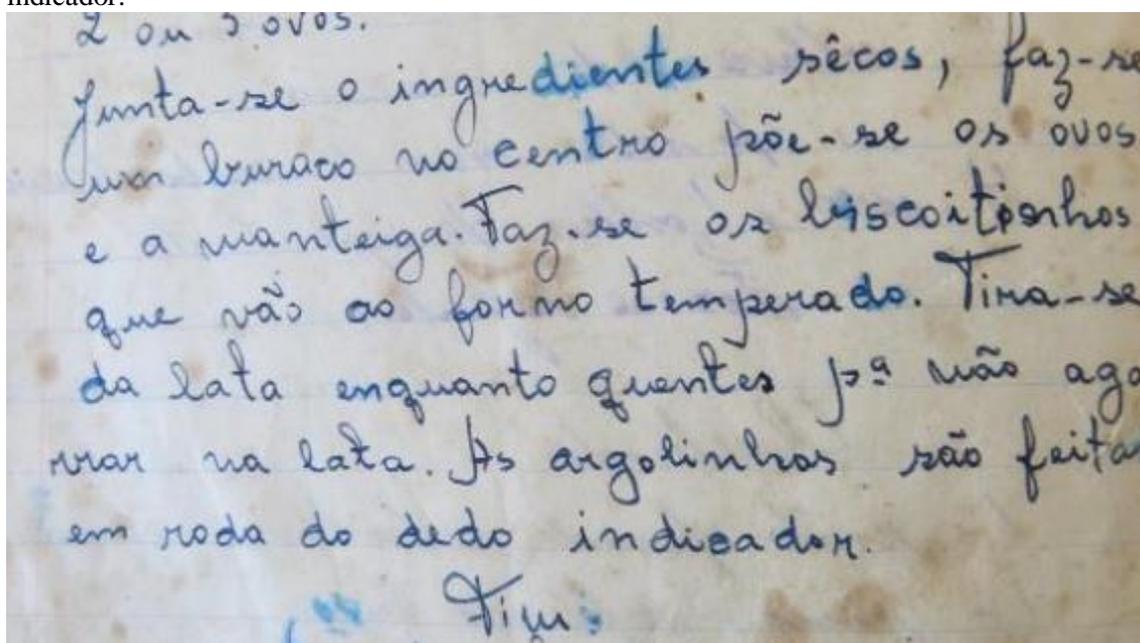
Note-se que vai funcionando um efeito de completude aí, logo na primeira frase que destacamos. Trata-se de um *tudo* restrito, que em muito se inscreve no mesmo discurso de algumas enciclopédias. A jovem mulher precisava *aprender de tudo*. Essa preposição “de” já significa um caráter partitivo dessa totalidade, que se reencontra com o que observamos na pesquisa de Esteves (2014):

É o caso, por exemplo, da *Enciclopédia da mulher* (ABRIL CULTURAL, 1976 [1973]), que desde a apresentação de sua segunda edição afirma: “A coleção propõe-se oferecer às leitoras tudo o que elas precisam conhecer sobre o seu papel na sociedade e o seu pequeno-grande mundo: o lar” (p. 4; grifos nossos). O pronome *tudo*, como objeto direto da oração relativa que aparece logo à frente – “que elas precisam saber” –, produz esse efeito de totalidade: as mulheres encontrariam, na coleção lançada pela Abril Cultural, não uma parcela dos conhecimentos necessários para que a mulher seja proficiente em “*seu pequeno-grande mundo*” (*ibidem*; um sintagma nominal que

também promove um sentido de integralidade), mas uma completude de coisas a saber. (ESTEVES, 2014, p. 49)

Esse [de] tudo ensinado às mulheres tem um recorte de gênero. Às mulheres, é reservado um *tudo*, um *mundo*, uma *missão*: o *lar*. E esse lar é sintetizado nas cozinhas, nos cômodos em que elas preparam — ou ensinam preparar, ou sabem que deveriam saber preparar, o que é demonstrado na posse de cadernos de receitas mesmo entre aquelas que não cozinham —, para toda a família, a alimentação diária, a alimentação ritual, a alimentação das festas.

Foto 7: Detalhe da receita no caderno de Dona Alice: “As argolinhas são feitas em roda do dedo indicador.”



Fonte: Aline Motta.

Dona Alice tem um caderno de receitas com letras desenhadas, escritas de modo cuidadoso. De cada receita, ela extrai, das entrelinhas, inúmeras histórias. Foi assim que abrimos o seu memorial...

Minha avó tinha caderno (de receitas), mas ela não era muito de cozinha. Era diretora do grupo, de escola da cidade... ela tinha ótimas cozinheiras que faziam a comida mineira tradicional, com produtos lá da fazenda mesmo, inclusive o polvilho era feito na fazenda. Tinha os tanques de curtir, tinha tudo lá. As empregadas, que eram filhas de escravos, não sabiam ler. Minha avó é quem ensinava as cozinheiras.

Quando se casou, aos 17 anos, foi para longe dos pais. Chegou a Cruzília com o marido e um casal de antigos empregados dos pais.

Assim começou sua história na fazenda Traituba, uma das mais importantes de Minas Gerais, considerada berço da raça de cavalos “Mangalarga Marchador” e onde Dom Pedro II teria pernoitado entre 1826 e 1831, como consta nos arquivos do Museu

Nacional do Mangalarga Marchador, com sede no centro histórico da cidade Cruzília. A invenção de uma tradição. Com o falecimento do marido e a idade avançando, a família resolveu vender a fazenda, e atualmente ela mora numa casa menos tradicional na cidade.

Foto 8: Sede da Fazenda Traituba. Cruzília.



Fonte: Disponível em <<http://www.offroadbikers.com.br/>> acesso em janeiro de 2016.

Recém casada e em terras estranhas, Alice resolveu colocar em prática os ensinamentos que teve no colégio interno, de onde saiu formada em magistério. O discurso dominante sendo materializado em práticas ideológicas. A fazenda era composta por oitenta colonos e apenas um casal era alfabetizado. Tomada por uma posição de difusão do conhecimento, ela afirma:

Eu cheguei e estava terminando o curso normal e achava estranho ficar num lugar onde ninguém sabia ler. Eu pedi ao meu marido pra arrumar um lugar pra eu ensinar esse povo a ler. Arrebenta a parede daquela casa de caseiro, ali, manda fazer uns bancos baixos e outros mais altos... o pai da Joana era carapina (marceneiro) e fez os bancos pra mim. Eu não me lembro como eu fiz o quadro negro. Montei uma escolinha e dei aula até quando fiquei grávida.

Nesse projeto humanista e civilizatório, a escola construída na fazenda ajudou vários colonos a aprender a ler e escrever. O projeto continuou com outras professoras

contratadas por ela, pois, cumprindo os deveres de casada, dedicou-se à maternidade, cuidou de oito filhos e auxiliou o marido na administração das terras e na criação de cavalos da raça Mangalarga. A posição ocupada pela mulher é de uma subalternidade significada como companheirismo, como amor, como afeto. Em meio a ser companheira, a amar, a ter afetos, o sujeito mulher é submetido ao *tudo* de que já falamos mais atrás: a casa. E a tarefa de civilizar o outro com quem compartilha a propriedade não deixa de fazer parte dessas práticas predominantemente associadas ao sujeito mulher.

Em seu caderno há muitas receitas de nomes curiosos: Pão de Pobre, Biscoito Experimenta Nora, entre outras. Dona Alice se lembra de que, quando criança, gostava muito de ir à casa dos colonos e era comum lanchar com eles. Nas cozinhas cuja organização, espaços e instrumentos marcavam diferenças de classe social, encontrava sempre uma lata com quitandas e o fogão à lenha. Era-lhe oferecido um pão diferente, o *pão de pobre*, que ocupa um lugar especial em suas lembranças, porque, para ela, a acolhida dos empregados lhe parecia simples e terna. Uma alteridade de classe social, mais uma vez, que fica marcada na designação da receita. Essa é uma regularidade nos cadernos: as diferenças sociais surgem aos montes no modo de designar receitas, ingredientes e processos.

Do “biscoito experimenta nora” ela nos conta que se trata de um biscoito muito difícil de fazer e que serve de teste para saber se a nora está apta a ser uma boa cozinheira para o marido. Aqui ficam os resíduos da sociedade machista da época. Mesmo as sogras assumiam essa posição do discurso machista, já que expunham a nora a situações difíceis para que comprovassem suas habilidades de servir ao marido, filho da sogra que “experimentava a nora” para ver se possuía qualidades de boa esposa. Não é casual — tampouco intencional — que, lida na posição em que aparece, além de o nome do biscoito constituir um sintagma nominal por si só, também permite uma outra leitura: Sujeito + verbo + complemento, ou sintagma nominal + [sintagma verbal [sintagma nominal]]: um biscoito que experimentaria a nora, em que vez de uma nora que experimentaria um biscoito. A nora, um sujeito, é colocada em posição de objeto, enquanto o biscoito, um objeto, é colocado em posição de sujeito. Se isso não é indício linguístico de objetificação do corpo feminino, pouca coisa é.

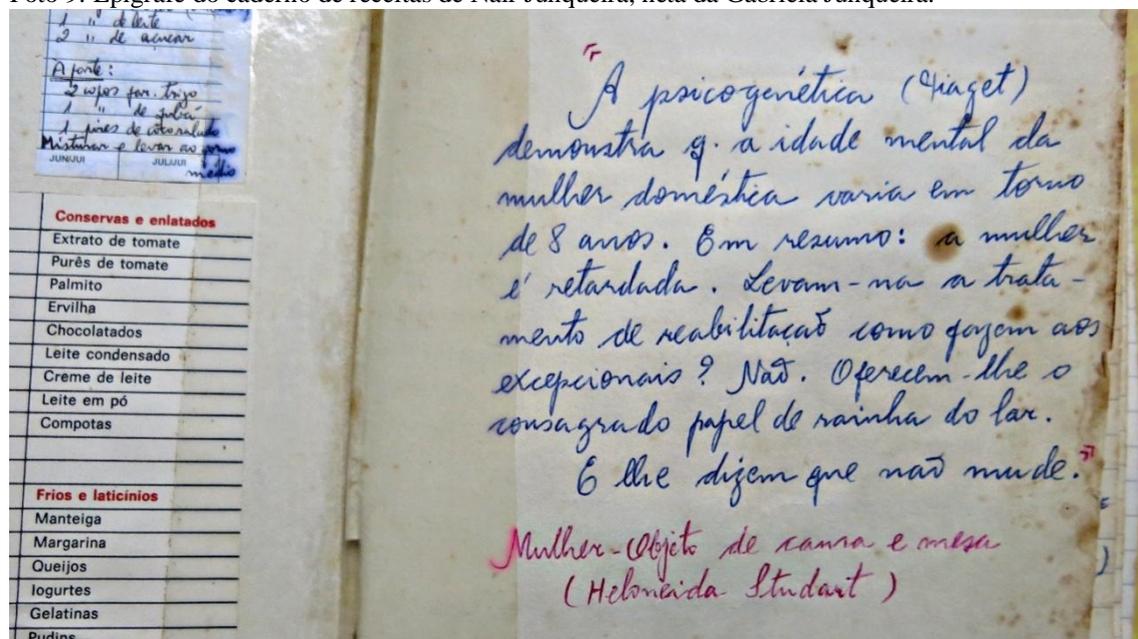
Contrapondo o padrão imposto às moças da época, que eram praticamente obrigadas a saber cozinhar, na década de 1950, Nair Ribeiro Arantes, filha de Dona Geny e neta de Gabriela, cujo caderno foi o mais antigo com que tivemos contato (de

1913), começara a dar sinais de que seu destino não seria tão predeterminado como os de suas antecessoras e mesmo de algumas amigas contemporâneas — ou ao menos seria predeterminado de modo diferente. Quando se viu às voltas com a missão de ser mãe e ter de exercer as tarefas domésticas, escreveu uma epígrafe em seu caderno de receitas que foi determinante na escolha de seu futuro:

“A psicogenética (Piaget) demonstra que a idade mental da mulher doméstica varia em torno de 8 anos. Em resumo: a mulher é retardada. Levam-na a tratamento de reabilitação como fazem aos excepcionais? Não. Oferecem-lhe o consagrado papel de rainha do lar. E dizem que não mude.”
 Mulher-Objeto de cama e mesa
 (Heloneida Studart)

A prática de resistência ao machismo e ao patriarcalismo às vezes é ainda mais eficiente se figura num objeto que, de outro modo, seria um totem do machismo e do patriarcalismo. Trata-se de uma falha no ritual. E talvez mais eficiente. Questão a não ser respondido, mas a refletir: seria mais eficiente resistir por dentro, resistir em meio ao objeto que materializa a repressão, a dominação, a subalternidade?

Foto 9: Epígrafe do caderno de receitas de Nair Junqueira, neta da Gabriela Junqueira.



Fonte: Aline Motta

Nair cumpriu as tarefas que lhe cabiam como mulher da década de 1940, mas foi além daquilo a que estava determinada. Formou-se em letras, especializando em francês, e tornou-se professora. O destino também lhe trouxe um marido nascido no Rio de Janeiro (*in memoriam*) que, não completamente identificado com o discurso

machista hegemônico em Minas Gerais, não pôde impedir Nair de desenvolver suas atividades fora de casa, além de ele mesmo assumir as funções culinárias.

Ao lado das histórias escritas, há várias histórias vivas, de confirmações, reafirmações e contradições, como sugere Halbwachs.

Ousamos dizer que, nas entrelinhas das receitas, nas manchas perpetuadas pelo tempo e na escrita apagada, as lembranças estão postas, esperando sorrateiramente por mãos, bocas e ouvidos que não as deixem sucumbir. E parece-nos, afinal, que aliar a metodologia etnográfica aos princípios teórico-analíticos da Análise do discurso é um procedimento frutífero para futuros trabalhos.

Onde a tradição resiste, onde a tradição reproduz

Ao final deste artigo, podemos afirmar que os cadernos de receita são objetos que imprimem, ao mesmo tempo, uma resistência em forma de tradição e uma reprodução em forma de enquadramento da mulher como sujeito responsável pelas tarefas domésticas, principalmente pela cozinha. No entanto, não exploramos suficientemente como se dá o processo de resistência. Por isso, trazemos, a seguir, o recorte de uma enciclopédia culinária publicada pela Abril Cultural em 1974, cujo discurso, de certa maneira, ameaça — pois entra em disputa com — o discurso dos cadernos de receita:

Prefácio:

Da entrada apetitosa ao conhaque ou o requintado licor que consagram a refeição, passando pelo cafezinho. Tudo bem ordenado, bem ao gosto brasileiro deste nosso tempo. Isto é o que a coleção FORNO E FOGÃO oferece à *dona de casa*.

São muitas, de fato, as publicações sobre culinária. Esta apresenta-se diferente de todas, e quer ser mais do que “outra coleção”. Além de constituir-se em completo apanhado da cozinha internacional, foi planejada de modo que, a cada número, *a mulher* disponha de sugestões já classificadas segundo a ordem em que devem ser servidas: Entradas, Pratos Principais e Sobremesas. Aparece desde um sofisticado jantar para aqueles visitantes que ela sabe serem exigentes gourmets, até refeições familiares ligeiras e práticas — nem por isso menos saborosas. Com isso, *a anfitriã* reserva-se mais e sente-se mais segura para governar o alegre convívio social que deve ser cada encontro ao redor da mesa. (...)

A coleção reserva um atrativo a mais. É o BAR — verdadeiro guia internacional que ensina a preparar as bebidas famosas de todos os países. Pensamos que *os maridos tomarão conta dessas “fórmulas”, participando com a esposa da satisfação de criar — a dois —* aquele ambiente que faz de uma refeição aquilo que ainda há de melhor neste mundo — o convívio entre pessoas de gostos idênticos e que se estimam, o qual convida a manter conversas agradáveis e estimulantes. Este é — na verdade — um dos objetivos principais de

FORNO & FOGÃO, que a Abril entrega festivamente à *mulher brasileira*.

Victor Civita [imagem da assinatura] (CIVITA, 1974, sem número [destaques nossos, em itálico e sublinhas])

Destacamos em sublinhas as sequências textuais que dizem (do sabor) dos pratos que são ensinados na enciclopédia, e em itálico os responsáveis pela realização do trabalho de preparo dos alimentos. Veja-se que há um combate a não ditos nos trechos sublinhados: “gosto brasileiro deste nosso tempo” (em oposição a que outro tempo?), “completo apanhado da cozinha internacional” (mas o gosto não era do brasileiro?), “desde um sofisticado jantar para aqueles visitantes que ela sabe serem exigentes gourmets, até refeições familiares ligeiras e práticas — nem por isso menos saborosas” (e alguém insinuou, aqui, que refeições familiares ligeiras e práticas não seriam muito saborosas?), “guia internacional que ensina a preparar as bebidas famosas de todos os países” (mais uma vez: não se trata de um gosto brasileiro?). Tácita, mas fortemente, reforça-se um sabor contemporâneo, rápido, internacional, contra um sabor antiquado, lento, circunscrito às fronteiras nacionais. Tudo aquilo que os cadernos de receita parecem representar. Enquanto os cadernos são preenchidos com receitas de grupos com diferentes pessoas, classes sociais, etnias etc., os livros, apesar de conterem um receituário internacional, parecem ser mais homogêneos: uma tiragem enorme serve a um grande número de leitores, silenciando a diversidade de outras possibilidades de receitas, de medidas, de ingredientes, de tempo de preparo, de ordem de mistura etc. Diferentemente do que ocorre nos cadernos de receita. Nesse sentido, há uma tensão de afastamento entre enciclopédias e cadernos. As enciclopédias inscrevem-se num discurso de alta gastronomia internacional, enquanto que os cadernos reservam-se à culinária, que pode conter, como falha no ritual, receitas internacionais (ou significadas como tais), mas que, no caso do Sul de MG, limitam-se ao que é local, ainda que esse local potencialmente tenha suplantado outras culinárias, ingredientes, técnicas nativas (como as indígenas).

Mas há também um encontro.

Quem prepara a comida, ou a quem a enciclopédia é dirigida, é à mulher: “à dona de casa”, “a mulher”, “a anfitriã”, “à mulher brasileira”. A única exceção é o parágrafo reservado a introduzir a seção “Bar”: “os maridos tomarão conta dessas “fórmulas”, participando com a esposa da satisfação de criar — a dois”. Dessa vez a tradição segue na contramão da resistência: cai na reprodução, numa paráfrase dos cadernos de receita, em que há uma divisão social, e de gêneros, do trabalho de prepare

de comidas e bebidas. Ao homem fica a responsabilidade única de preparar as bebidas, e, ainda assim, “participando com a esposa”. Uma aposta na família tradicional. Cadernos de receita e enciclopédias culinárias funcionando num mesmo discurso, que até hoje legam à mulher esse lugar marginal, contraditoriamente ao fato de homens ocuparem postos de chefs de cozinha nos mais caros restaurantes.

Referências bibliográficas

- CIVITA, Victor. “Prefácio”. In: *Forno e fogão*, v. 1. Abril Cultural, 1974.
- BENJAMIN, Walter. *Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994.
- ESTEVES, Phellipe Marcel da Silva. *O que se pode e se deve comer: uma leitura discursiva sobre sujeito e alimentação nas enciclopédias brasileiras (1863-1973)*. Tese de doutorado (Estudos de Linguagem). Niterói: UFF, 2014.
- FETTER, Sandro; LIMA, Lúcia; LIMA, Guilherme. O Ensino da escrita manual no Brasil: dos modelos caligráficos à escrita pessoal no século XXI. [S.l., 2010]. Disponível em: <http://www.bocc.ubi.pt/_esp/autor.php?codautor=1886#topo>. Acesso em: 05 de jan. 2016.
- GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. 1. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014.
- HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice: Editora Revista dos Tribunais, 1990.
- HOBSBAWM, Eric. “Introdução: A invenção das tradições”. In: HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (orgs.). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2012 [1983].
- PÊCHEUX, Michel. *Semântica e discurso: uma crítica à afirmação do óbvio*. Trad.: Eni P. Orlandi. Campinas: Editora da Unicamp, 2009 [1975].
- ROSSI, Paolo. *Comer: necessidade, desejo, obsessão*. Trad.: Ivan Esperança Rocha. São Paulo: Editora da Unesp, 2014 [2011].
- VENTURELLI, Juliana Lucinda. “Narrativas culinárias e cadernos de receitas do sul de Minas: da memória oral à memória escrita”. Dissertação de mestrado (Memória Social). Rio de Janeiro: UNIRIO, 2016.