

CIRANDA DOS SABORES: DA DOÇARIA PORTUGUESA ÀS MESAS POPULARES

Alessandra Gomes Coutinho FERREIRA – UFPB
Beliza Áurea de Arruda MELLO – PROLING/UFPB

“Há nos doces Horatius, coisas que não deduz tua vã filosofia”.
(Câmara Cascudo, História da Alimentação no Brasil)

O sentido do termo escritura, segundo Paul Zumthor (1993), não é homogêneo. Segundo ele, pode “referir-se a técnicas, atitudes e condutas diversas, conforme os tempos, os lugares e os contextos eventuais”. Na Europa do ano 1000, o uso do termo escritura estava diretamente relacionada ao desenvolvimento do comércio e a sua difusão se deu a partir da estreita relação que ela mantinha com a voz.

Este estudo pretende contribuir criticamente para o debate sobre o modo pelo qual as escrituras conventuais portuguesas se ressignificam nas culturas populares e como esses textos culinários emergem do estatuto da oralidade e legitimam a efemeridade do texto assegurando o triunfo da voz e da letra como uma memória.

Ao analisar a escritura dos mais variados textos, percebe-se a relação triangular entre o autor, o intérprete e as pessoas que recebem a escritura. Segundo Zumthor (1993, p. 98), “conforme as épocas, os lugares e as pessoas implicadas, o texto depende às vezes de uma oralidade que funciona em zona de escritura e às vezes de uma escritura que funciona como oralidade”. Estes textos preservados sob a forma de escrituras testemunham a persistência de uma tradição. De acordo com os estudos de Câmara Cascudo (2006), a persistência pela oralidade ou pela escritura caracteriza as fontes de Literatura oral.

Ao descrever a técnica da escritura, Zumthor (1993, P. 99) afirma: “a técnica da escritura é difícil de dominar e exige rara competência: composição da tinta, dimensão do cálamo ou da pena, preparação do suporte antes de traçar os caracteres”. Estas técnicas descritas pelo estudioso podem ser observadas também ao se analisar os manuscritos culinários de freiras ou de donas de casa que tinham a necessidade de fixar suas receitas de cozinha. Receitas que delineiam o trajeto individual, familiar, de grupos sociais e de uma sociedade, a saber a sociedade paraibana do século XX. Através das escrituras das receitas observa-se o poder social da voz que transmitiu ao longo dos anos receitas seculares.

A leitura desses manuscritos culinários revelam as atividades de mulheres religiosas ou leigas. A linguagem fixadas nesses manuscritos é potencialmente a da comunicação direta, e são as modalidades de escritura que condicionam a leitura dos manuscritos de cozinha.

As funções da escritura não são cumulativas, pontua Zumthor (1993, p. 108 e 109). A primeira função da escritura “assegura com a tradição oral a transmissão de um texto”; e a segunda função da escritura “assegura para um futuro indeterminado a conservação - o arquivamento e de algum modo, por esse meio, o enobrecimento”. Logo, a escritura atesta uma verdade, a totalidade do sentido: “é pela palavra, e somente por ela, que se manifesta plenamente o humano” (ZUMTHOR, 1993, p. 114).

Muitas receitas de doces preservados na escritura dos cadernos de receitas revelam a origem portuguesa das receitas. Doceria farta de açúcar e ovos. A tradição portuguesa é observada a partir de clássicos dessa doçaria como *arroz-doce*, *pão-de-ló*, *aletria doce*, *bem-casados*, *fatias de Braga*, *toucinhos do céu*, *Don Rodrigo*, *bala d’ovos*, *camafeus*, *trouxas d’ovos*, *amanteigados*, *ninhos*, *pastéis de nata*, *queijinhos*, *compotas de ovos moles*, *entre outros*.

Câmara Cascudo parafraseia a célebre frase de Hamlet - tragédia da literatura inglesa - que afirma que “há mais mistérios entre o céu e a terra do que supõe a nossa vã filosofia” e compara este mistério filosófico inglês ao mistério de tentar compreender a linguagem dos doces brasileiros. Os estudos de Câmara Cascudo remetem a origem do doce no Brasil ao cultivo da cana de açúcar no nordeste do país. E um estudo mais minucioso foi feito por Gilberto Freyre em seus livros “Açúcar” e “Nordeste”. 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.

E seguindo os mesmos pressupostos dessa linha de pesquisa sobre a sociologia da alimentação, Gilberto Freyre, em seu livro *Açúcar* (1969) delinea a trajetória de como o açúcar vai construindo a cultura do doce no Nordeste. Segundo ele, as preferências do paladar são condicionadas, nas suas expressões específicas, pelas sociedades a que os sujeitos pertencem, pelas culturas de que participam e pelas ecologias em que vivem os anos decisivos da sua existência.

Ao partir da alimentação, mais precisamente dos doces fixados nos manuscritos culinários percebe-se o estilo e modos de expressão desses manuscritos e revelam várias faces sócio-culturais escondidas sob uma escritura de anotações sobre o dia-a-dia da cozinha. Os cadernos de receitas transpõem o tempo cronológico e fazem surgir à memória do tempo histórico a partir da dinâmica entre fragmentos de uma escrita e sua relação com o mundo.

Os manuscritos culinários, vistos aqui como escrituras, por serem fixação da voz, (ZUMTHOR, 1993, p. 96), 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.

Ao descrever as receitas contidas nos manuscritos de cozinha, constatou-se os doces como uma das maiores categorias descritas nos inventários acompanhado pelos registros de bolos e tortas. Os doces, bolos e tortas representam o prazer: a todos conquista na degustação coletiva.

Os manuscritos culinários possuem um significado que excede o conteúdo das receitas porque são catalisadores de uma série de repartições: histórica, sociológica que constitui o trajeto cotidiano, revelando de que modo categorias 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.

Observa-se nos manuscritos culinários as conexões entre os campos de interferência da voz e da escritura e seu papel na memória dos costumes, do cotidiano e da vida cultural. Compreendem-se a presença da voz nos manuscritos culinários, a relação oralidade-escritura e sua enunciação nos cadernos de receitas. Os manuscritos são a 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.

Compreendendo a comida como uma escritura, percebe-se um jogo de técnicas, atitudes e condutas ao enunciar receitas culinárias sinalizadoras de tempos e lugares. Ao investigar as escrituras conventuais portuguesas, Câmara Cascudo (2004) registrou os manjares com os quais se deliciavam os povoadores do Brasil - *manjar branco, filhós de manteiga, alfenim, sonhos, mães-bentas, alféola, raivas, sonhos, suspiros, casadinhos, arroz doce, entre outros*. E no Brasil não faltou quem continuasse a tradição dos conventos portugueses percebida através de receitas de doces brasileiros como *papos de anjo e manjar do céu*.

Para compreender como se deu o processo de origem e fixação da doçaria portuguesa no Brasil Colônia, os caminhos percorridos pelo açúcar determina a ocupação e a formação sócio-cultural do brasileiro.

Em seu livro *Açúcar* (1969), Gilberto Freyre retrata a sociologia do doce no Nordeste brasileiro e cita numerosas receitas raras de doces que eram servidas nas mais diversas mesas populares: das mais simples as mais sofisticadas; bem como receitas tradicionais portuguesas. Como o próprio Freyre (1969, p. 34) sinaliza, comer é “um ato biológico indispensável e principalmente um ato simbólico, que segue os padrões da cultura”. Freyre recolheu e valorizou as receitas regionais nordestinas que durante muito tempo foram preservadas em segredo pelas famílias. São doces vivos que tem história, isto é, tem passado. É na cozinha, na intimidade do lar que as receitas culinárias

revivem e “contam” suas histórias: das sobremesas de restaurantes populares aos hábitos caseiros de comer e beber, no cotidiano, nas ruas e nos tempos das festas.

Ao estudar os doces e bolos - os triviais e os festivos - deve-se analisar todos os aspectos que envolvem a confecção do papel-recortado, os segredos de senhoras e senhoritas que possuem o amplo cuidado de preservar seus valiosos segredos de cozinha. Doces que são verdadeiras obras de arte, exemplos da memória portuguesa. Há também outros doces que não se adaptaram as condições climáticas brasileiras: eram doces que apareciam em festas solenes como o Natal ou para a Semana Santa.

A escritura dos doces pontua as classes sociais: doces pobres eram feitos por mulheres pobres; outros doces só apareciam em épocas pré-determinadas - doce seco, para festas noturnas; filhós, pelo Carnaval; canjica, pelo São João. Não digam que a produção do milho força sua entrada nas mesas. Têm-se milho quase o ano inteiro. Outros doces pontuam a coletividade, a democratização do modo de confecção artesanal dedicados às festas mais abastadas. São exemplos - *beijos*, *raivas*, *sequilhos*, *alfenins*, *suspiros*. Outros que vieram do povo, sem especiaria, como a cocada, cuscuz, farinha de castanha ou de milho, puxa-puxa feito de mel de engenho. Os ingredientes predominantes da doçaria nacional não eram potencialmente brasileiros. O coco era importado da Ásia e o açúcar era importado das ilhas da Madeira em Portugal. Nem todas as frutas brasileiras foram aproveitadas. Foram as mãos da mulher portuguesa que deram formas e sabores aos nossos doces “narrativos”.

São doces de predileção secular, das mesas populares, saboreados por várias gerações - *alfenim* (oriundo do árabe e popular doce em Portugal desde o século XV; doce fino que adquire diversas formas de animais, flores, objetos de uso, vasos, cachimbos, estrelas, entre outros; formado apenas por açúcar e água; de acordo com os estudos de Câmara Cascudo (2004, p. 12), “no Brasil é guloseima em todas as festas religiosas, vendida nas ruas das cidades de vários estados brasileiros); *melindrosos* (família do alfenim devido a sua fragilidade, pertencia à doçaria conventual); *doce seco* (doce típico de Noites de Festa como Natal, São João, São Pedro, Ano Novo); *beijos* (doce típico da doçaria conventual portuguesa); *sequilho* (doce português fidalgo; no Brasil se populariza, pois é ignorado pelos paladares mais requintados); *raiva* (doce preferido de freiras portuguesas); *filhós* (doce muito popular em Portugal; popular também no Brasil e tipicamente saboreado no carnaval); *suspiro* (doce português muito comum na doçaria conventual portuguesa e nos manuscritos culinários de freiras paraibanas; doce romântico, sentimental); *cocada* (doce de coco com rapadura; doce mais popular do nordeste brasileiro); *arroz doce* (importado de Portugal; muito popular na Europa e se populariza ao ser democratizado no Brasil).

O inventário dos doces portugueses presenciados nas mesas brasileiras - *Fatias de Braga*, *Camafeus*, *trouxas d’ovos*, *trouxinhas de nozes*, *amanteigados*, *bem-casados*, *pastel de Santa Clara*, *Dom Rodrigo*, *Ninhos*, *Damasco*, *Queijinhos de Amêndoa*, *Toucinho do céu*, *caramelados (tâmaras, ameixa, amêndoas, nozes)*, *merengues*, *amêndoa*, *fatia Lulu*, *entre outros*. Os doces eram preparados em pesados tachos de cobre, tradição herdada de Portugal.

A experiência e a sabedoria da técnica de produzir os mais deliciosos doces eram função da mulher mais velha, com o seu olhar atento para que o doce nunca passe do ponto.

Eram bolos e doces com sabor de pecado como - *beijos*, *suspiros*, *ciúmes*, *baba-de-moça*, *bolo dos namorados*, *engorda-marido*, *colchão de noiva*; doces e bolos criados por freiras como - *manjar do céu*, *papos de anjo*. *Bolo divino*, *beijos de freira* entre outras receitas que remetem as famílias, aos fatos históricos, as classes sociais, as comidas das festas sagradas e profanas.

Analisar as escrituras dos doces nos manuscritos culinários permite a evocação da oralidade natural de uma determinada cultura, isto é, é um conjunto heterogêneo e complexo de modalidades e condutas discursivas determinantes de um sistema de representações dos membros de um corpo social. O alcance da voz e da escritura refere-se a autoridade que comanda a prática de um mundo. A interpretação das escrituras dos doces aproximam os leitores da escritura dos sujeitos que as produziram.

Zumthor (1993, p. 23 e 24) pontua que

é no ato de percepção de um texto, mais claramente do que em seu modo de constituição, que se manifesta as oposições definidoras da vocalidade. O fato do texto ser recebido pela leitura individual direta ou pela audição e espetáculo

modifica profundamente seu efeito sobre o receptor e, portanto, sobre sua significância.

Ao compreender o ato de percepção dos textos nos dizeres de Zumthor que pontua que o conhecimento está diretamente ligado ao ouvido, percebe-se nos estudos de Barthes (1971, p. 11) a preocupação com a função da escritura. “A função da escritura não é mais comunicar ou exprimir apenas, mas impor um além da linguagem que é, ao mesmo tempo, a História e o partido que nela se toma” (BARTHES, 1971, p. 11). A assertiva de Barthes corrobora a assertiva de Zumthor sobre a relação entre percepção e ouvido. O partido que se toma, depende do que se ouve, do como se ouve e do que se entende. Portanto o conhecimento está além da linguagem é História sobretudo.

Para Barthes (1971), a função da escritura é demonstrar a relação existente entre a criação e a sociedade, isto é, como uma linguagem é transformada por sua destinação social, logo, o registro das comidas conventuais portuguesas representam uma tradição secularmente transmitida. Por ser uma linguagem carregada de intencionalidade, as escrituras dos doces das culturas populares são testemunhos manifestos da continuidade da tradição portuguesa no nordeste do Brasil.

Chartier (1995, p. 181), “o destino da cultura popular é ser sempre abafada, recalçada, arrasada, e, ao mesmo tempo, sempre renascer das cinzas”. É este renascer das cinzas que pretende-se revelar ao analisar as comidas populares nordestinas provenientes de uma tradição popular portuguesa. O que é tido como “popular” para o referido autor “não está contido em conjuntos de elementos que bastaria identificar, repertoriar e descrever. Ele qualifica, antes de mais nada, um tipo de relação, um modo de utilizar objetos ou normas que circulam na sociedade, mas que são recebidos, compreendidos e manipulados de diversas maneiras” (CHARTIER, 1995, p. 184). No cotidiano, os sabores das comidas que circulam são diversificadas - *puxa-puxa, quebra-queixo, baba de moça, doce de leite, doce de ovos, alfenim, canjica, engorda marido, bolo de leite, bolo da moça ou bolo branco, entre outras*. O registro dessas comidas sinalizam os saberes populares frequentemente utilizados no cotidiano e nas ocasiões especiais pelas diferentes categorias sociais. A culinária está intimamente ligada a memória dos traços culturais e as mudanças sócio-econômicas; o que se come está diretamente relacionado com as escolhas feitas pelos grupos sociais, logo a comida é um “texto falante”, é a grande metáfora da autenticidade de uma sociedade. Sai do seu campo de atuação - a cozinha - diretamente para as mesas populares; não é apenas um elemento da gastronomia, é o fio condutor do convívio humano.

As receitas dos doces portugueses e dos doces populares nordestinos inventariados indicam a história, as emoções e os desejos das pessoas que as fixaram como doces preferidos e tradicionais, pois, as mutações delicadas do ponto de cozimento, elevação da massa sob a cadência do batedor representam nuances mínimas dos gostos individuais permeado pelo gosto coletivo.

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). Nos inventários dos doces, outra categoria que se destaca é a dos bolos e tortas - *Bolo Fantasia, Bolinhos de leite de coco, Bolo Financeiro, Bolo dos namorados, Bolo Pic-nic, Bolo magestoso, Bolo Avenida, Bolo Economico, Mãe bentas especiais, Bolo Bebê, Bolo Pernambucano, Bolo Imperial, Bolo Feliz, Bolinhos de Yayá, Bolo Excelsior, Bolo Virtuoso, Bolo de Amôr, Bolo Setim, Bolo de Rosa, Bolo Cruz Vermelha, Bolo Fidalgo, Bolo de Amor, Bolo de Magdalena, Bolo Masgestoso, Bolo dos priminhos, Bolo do Momento, Bolinhos cri – cri, Bôlo Republicano, Bolo dos aliados, Bolinhos seccos (Engana rapaz), Sem medo (bolinhos), Bolo de Nozes, entre outras*.

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, carpia, festejava. Não podia haver outra delegação mais legítima na plenitude simbólica da doçura. Completava a liturgia sagrada e o cerimonial soberano”. (CASCUDO, 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. Assim, cada época possui uma estreita relação entre os hábitos, os desejos e o lugar ocupados por um determinado grupo. Pode-se apreender, a partir dos inventários dos doces e bolos demonstrados 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.

A partir dos inventários das comidas conventuais portuguesas e dos inventários das comidas populares de dois estados do nordeste brasileiro - Paraíba e Pernambuco - pretendeu-se mostrar o elo entre estas duas culturas a fim de revelar o caráter simbólico dessas escrituras de cozinha como uma memória discursiva sinalizadora das festas e do cotidiano. Por ser sempre simbólica, a escritura está enraizada num além da linguagem, por isso é “sempre introvertida, voltada para uma vertente secreta da linguagem” (BARTHES, 1971, p. 11), ao mesmo tempo que “manifesta uma essência e ameaça um segredo”. Da doçaria portuguesa muitos dos conceitos, dos feitios e dos nomes têm hoje nesses estados brasileiros continuidade de uso. Esses doces são verdadeiros documentos etnográficos tão precisos como uma exposição de arte.

Referências

- BARTHES, Roland. *O grau zero da escritura*. Trad. Anne Arnichand e Alvaro Lorencini. São Paulo: Cultrix, 1971.
- CASCUDO, Luis da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.
- _____. *Literatura oral no Brasil*. São Paulo: Global, 2006.
- CHARTIER, Roger. *Cultura popular: revisitando um conceito historiográfico*. In. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, vol. 8, n. 16, 1995, p. 179-192.
- FREYRE, Gilberto. *Açúcar: em torno da Etnografia, da História, e da Sociologia do doce no Nordeste Canavieiro do Brasil*. Coleção Canavieira n 2. Divulgação do Ministério da Indústria e do Comércio (Instituto do Açúcar e do Alcool). Divisão Administrativa, serviço de documentação, 1969.
- SILVA, Antonio. *Doçaria popular portuguesa*. Texto Brasil, 2004.
- ZUMTHOR, Paul. *A letra e a voz*. Trad. Amalio Pinheiro, Jerusa Pires Ferreira. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.
- _____. *Performance, recepção, leitura*. Trad. Jerusa Pires Ferreira, Suely Fenerich. São Paulo: EDUC, 2000.