

ARTIGO

A ESCRITA CULINÁRIA EM MINAS GERAIS NOS SÉCULOS XIX E XX: O CADERNO DE RECEITAS DE PLAUTINA NUNES HORTA

SÔNIA MARIA DE MAGALHÃES

Programa de Pós-Graduação em História e Programa de Mestrado Profissional em
História PROFHISTORIA, Universidade Federal de Goiás.
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2375-6006>

RESUMO: Este artigo analisa o caderno de receitas culinárias da senhora Plautina Nunes Horta, moradora o interior de Minas Gerais, que começou a ser redigido no ano de 1896. Descortina o universo de uma mulher que alcançou protagonismo no núcleo social em que vivia por meio das suas quitandas caseiras. Esse tipo de manuscrito doméstico e de caráter privado apresenta narrativas de experiências pessoais femininas e sem pretensão à publicação, distinguindo-se pela construção livre do texto e com ausência das convenções formais da escrita. Nesse ato biográfico elas dotam o mundo que as rodeia de significados particulares, conectados com suas próprias vidas, que de forma alguma necessitam ter qualquer atributo excepcional para serem dignas de serem lembradas.

PALAVRAS-CHAVE: caderno de receitas; História da Alimentação; escrita privada.

THE CULINARY WRITING OF PLAUTINA NUNES HORTA: MARIANA (MG), 19TH AND 20TH CENTURIES

ABSTRACT: This article analyzes the culinary recipe book of Mrs. Plautina Nunes Horta, who lives in the interior of Minas Gerais, which began to be written in 1896. It reveals the universe of a woman who achieved prominence in the social nucleus in which she lived through her homemade grocery stores. This type of domestic and private manuscript presents narratives of female personal experiences with no intention of publication, distinguishing itself by the free construction of the text and the absence of formal writing conventions. In this biographical act they endow the world around them with particular meanings, connected with their own lives, which in no way need to have any exceptional attribute to be worthy of being remembered.

KEYWORDS: notebook of recipes; History of Food; private writing.

Recebido em: 21/06/2021

Aprovado em: 05/07/2021

DOI: <http://dx.doi.org/10.23925/2176-2767.2021v72p133-160>

Caderno de receitas culinária, legítima fonte do historiador

Os cadernos de receitas culinárias como fonte de pesquisa têm angariado notável visibilidade entre os historiadores da alimentação no conjunto de produção da vida cotidiana nas sociedades ocidentais (HYMAN e HYMAN, 1998, p. 625-639; LAURIOUX, 1998, p. 447-465; MONTANARI, 2008; GIARD, 2005, p. 211-332). Os estudos brasileiros (BRUIT, 2003, p. 1-4; DEMETERCO, 2016; ABRAHÃO, 2018; SIMÕES, 2009; OLIVEIRA, 2013) seguem essa mesma tendência na contemporaneidade concedendo visibilidade a esses manuscritos domésticos e de caráter privado que apresentam narrativas de experiências pessoais de mulheres e sem pretensão à publicação, distinguindo-se pela construção livre do texto e com ausência das convenções formais da escrita. Deste modo, “os Cadernos de Receitas trazem como contribuição este resgate da memória coletiva feminina, um relato histórico que destaca sua ação no mundo” (DUTRA, 2014, p. 10). Manifestam intercâmbios sociais baseados na oralidade e na escrita, pois “sabemos que foi a partir da transcrição de diferentes sistemas e tradições culinárias que muitas sociedades desenvolveram uma escrita e uma literatura, e até mesmo um gosto pela leitura” (SANTOS, 2008, p. 2).

Além do mais, pode ser concebido como um objeto-relíquia dotados do poder de lembrar e que desperta emoções e afetos. Registro de existência íntima conservado pela escrita. Pertence a alguém único no tempo e no espaço é codificado e compreensível para os outros. Assim sendo, o caderno é um objeto-relíquia na vida íntima de Plautina (RANUM, 2009, p.211-262). Também pode ser examinado como um artefato escrito na forma de um diário, onde guarda registros de “mulheres comuns” que por meio dele anotaram aspectos bem íntimos do seu dia a dia, como recados, números de telefones, contabilidade, orações religiosas, poesias, novenas, recorte de assuntos de interesse mostrando que seu universo não se reduzia ao lar e a cozinha, como o que noticia o segredo de beleza¹ da atriz Sara

¹ O segredo cosmético de Sara era um preparo de cera de abelha, herdado da sua avó. Que posteriormente passou a ser preparado pela indústria com o nome de cera de abelha purificada “Purified Wax Cream”.

Benhard² colado no manuscrito de Delfina Nogueira Junqueira (Caderno de receitas de Delfina Nogueira Junqueira, 1895). É igualmente um guardião de memórias familiares, que evoca lembranças e emoções quando são lidos e examinados por descendentes, pois as autoras permanecem de certa forma vivas nessas escritas. Nas suas páginas percebe-se esse outro tempo feminino, íntimo e cotidiano. Conta histórias de todas essas mulheres que se sentaram com suas canetas para colocar no papel sua vida e a sucessão dos dias (MONTELEONE, 2008). Nesse ato biográfico elas evidenciam “a relevância de dotar o mundo que as circunda de significados especiais, relacionados com suas próprias vidas, que de forma alguma precisam ter qualquer característica excepcional para serem dignas de serem lembradas” (GOMES, 2004, p. 11). O caderno de Horta não se tornou “histórico” a partir do momento que passou a guarda de uma instituição de memória, mas já era considerado objeto dessa natureza pelos familiares que o conservaram.

Diferente dos livros de receitas da época em que a maioria era de autoria masculina, no caderno têm-se o protagonismo feminino. Poucas delas conseguiram sucesso no ramo de livros culinários no século XIX e início do XX. Caso raro é o de Anna da Silva Quaresma que assinou uma obra bastante conhecida a época, *O cozinheiro Popular*, que teve a sua primeira edição no ano de 1900. Mas seu nome aparece rubricado, apresentando apenas as suas iniciais A.S.Q (MAGALHÃES, 2019, p. 270-283)³. Mary Frances Kennedy Fischer (1908-1992), especialista em gastronomia, também teve seu nome rubricado em seus escritos. Nina Horta menciona que: “As iniciais serviam para disfarçar a sua condição de mulher quando só homens escreviam sobre comida” (HORTA, Orelha do livro de Fischer, 1996).

Muito tempo se passou para as mulheres tornarem-se escritoras de livros de cozinha pois, ao contrário do que se naturaliza nas sociedades contemporâneas, a preparação da comida não era, necessariamente, atribuída às mulheres. “E às vezes sustenta-se que o ato de cozinhar seria

² Henriette Rosine Bernard (1844-1923), conhecida mundialmente por Sarah Bernhardt, foi uma famosa atriz francesa, fez sua reputação nos palcos da Europa na década de 1870, alcançando sucesso em outros países como nos Estados Unidos.

³ O papel desempenhado pela escritora Anna Quaresma nesse concorrido mercado, mesmo contando com o suporte editorial do marido Pedro da Silva Quaresma, merece ser mais bem investigado, justamente por projetar o lugar que a mulher escritora vai angariando na sociedade brasileira da época (MAGALHÃES, 2019, p.270-283).

uma espécie de extensão do papel ‘natural’ das mulheres como mães e nutrizes de seus filhos” (SARTI, 2012, p. 92). Na modernidade havia uma preferência generalizada por cozinheiros, por parte da elite, e para justificar a sua precedência por eles, o italiano Vincenzo Tanara em seu livro de economia doméstica, “Economia del cittadino em villa” (1674), não economiza palavras para desqualificar a presença feminina no espaço da cozinha. Lista vários argumentos misóginos, qualificando-as como “beberronas, caluniadoras ou bruxas”, sujas, ladras e esbanjadoras (SARTI, 2012, p.92). Parece que a feminilização da cozinha se deu no final do século XVIII. Entre os séculos XVI e XVIII, mulheres alemãs e inglesas começaram a divulgar seus conhecimentos gastronômicos por intermédio dos livros de cozinha, o que não foi percebido entre francesas e italianas. De acordo com Sarti (2012), isso só foi possível porque o nível de alfabetização era maior na Alemanha e Inglaterra.

Para além das receitas, os documentos de cozinha guardam histórias que suplantam seu propósito. Mantêm aspectos das vidas de mulheres e famílias, além de revelar os seus lugares na sociedade marianense no final da centúria do XIX até meados do século XX. A escrita da personagem lança luzes para compreensão daquele antigo centro minerador em seus aspectos sociais, políticos, econômicos, culturais. Concede visibilidade a uma mulher que certamente recairia no ostracismo histórico caso seu caderno não viesse a lume por meio da pesquisa histórica.

O lugar do caderno de receitas no enxoval de casamento

Plautina Pinheiro moradora de Mariana, filha de José Nunes Pinheiro e Ambrosina Saraiva, começou a escrever o seu caderno de receitas no ano de 1896 quando estava preparando seu enxoval de casamento. Ela contraiu núpcias com Manoel Cesário Horta, oriundo de Barra Longa, distrito de Mariana e membro de família tradicional e ativa na política local até hoje, no ano de 1899. Com o matrimônio incorporou ao seu nome o sobrenome do marido, Horta.

Na provinciana Mariana do final do século XIX, os eventos religiosos como velórios, batizados, casamentos, Semana Santa, o mês de Maria, Natal,

ganhavam destaque no calendário local. As cerimônias de casamento eram bastante concorridas, momento de fortalecer laços familiares e, também, políticos, e animavam a parentela comprometida em organizar belos rituais. Entre o noivado e o casamento, Plautina teve três anos para preparar o seu enxoval. Houve um regozijo familiar desde a data em que Manoel Cesário a pediu em noivado. A perspectiva de um festejo dessa magnitude animava a todos, que se encarregavam de transmitir a boa nova a extensa parentela, espalhadas por várias localidades da região. Era hora então de pensar na lista de convidados, no enxoval, nas comidas (quitutes, quitandas), na confecção do caderno de receitas da nubente, essencial na organização do novo domicílio. Afinal de contas, era a dona da casa responsável pelas refeições e saúde do marido e filhos, bem como a economia do lar. Dona Ambrosina, mãe da noiva, não estava preocupada com os dotes domésticos da filha, pois desde cedo a preparou para este momento.

As meninas aprendiam mais pela prática e pelo costume, de modo que pode-se dizer que as tarefas domésticas se confundiam com a aprendizagem. Através do serviço doméstico, a mãe transmitia a filha uma bagagem de conhecimentos estritamente ligados à experiência prática. O serviço era parte integrante da educação (MALUF, 1995, p.225).

Compreende-se assim, que a instituição dos cadernos de receitas como parte do enxoval da noiva fazia parte do universo da empresa doméstica no Brasil. Como já foi mencionado, Plautina tratou de escrever suas receitas assim que seu casamento com Manuel Cesário Horta foi acertado. Deste modo, sob a supervisão da sua mãe Ambrosina – dona de casa experiente e que tinha autoridade para avaliar as receitas – ela foi selecionando os melhores pratos. A prática se encarregaria de ensiná-la a ajustar as imperfeições das suas receitas e a perpetrar o melhor uso delas. Sim, ela aprendeu tudo com esmero pois mais tarde suas quitandas se tornaram o seu melhor cartão de visitas. É possível visualizá-las nessa atividade sentadas na cozinha, na sala ou no pátio da casa. Esses intercâmbios entre mãe e filha:

simbolizavam a instauração de um novo começo. Aquelas passaram a ser suas receitas, mas eram também da sua mãe, de sua tia, de sua avó... Naquelas páginas ficaram inscritos verdadeiros segredos da culinária (MALUF, 1995, p.224).

Maluf tece reflexões ricas sobre o significado do caderno de receitas como fonte, legado familiar, encontro afetivos, identidade e cultura. Suas indagações são preciosas e proporcionam copiosas interpretações:

Não seria o livro de receitas uma extensão da despensa, o resultado de um esforço objetivo para organizar os inúmeros conteúdos e possibilidades desordenadas deste e de outros domínios? Não seria ele, a um só tempo, texto de gulodices e porções, rezas versos, mas também breviário de transmissão? Poderíamos ir mais longe e indagar se não eram o enxoval e o livro de receitas, cuidadosamente preparados, que possibilitava encontros entre gerações, entre mãe e filha, para compartilharem da mesma existência. Era como se linhas e letras cruzassem presente, passado e futuro: a vida vivida da mãe e a ser vivida pela filha (MALUF, 1995, p.224).

A noiva possuía, seguramente, noções de costura aprendida com a sua mãe. Mas é possível conjecturar como o seu consórcio também mobilizou irmãs, tias e madrinhas para a organização do seu enxoval. Os lençóis muitos alvos, toalhas de banho com monogramas, toalhas de mesa adamascadas, guardanapos de linho, bordados com pontos cruz, vagonite, Richillieu, caseados. Também bonitas camisolas ricamente rendadas e enfeitadas com trabalhos delicados. Os tecidos mais sofisticados eram encomendados do Rio de Janeiro, embora o comércio local estivesse abastecido com suprimentos para essa ocasião. Os setores comerciais e de serviços dinamizaram em Mariana no final do século XIX e início do século XX. Nas vendas e lojas da cidade encontravam-se a venda gêneros da terra, regionais e do país, bem como importados, como pode se observar em publicidades de periódicos que circulavam no município. O estabelecimento de *Leandro e Castro* era bem abastecido de mercadorias e contava com:

Completo sortimento de fazendas, armarinhos, ferragens, calçados, chapéus de sol (guarda-chuva) e de cabeça, arreios, couros, artigos para sapateiros, tintas, ferro em brasa, máquinas para costura, formicida, Capanema, molhados e gêneros do país. Aceitam encomendas para o Rio mediante pequena comissão. Tem sempre escolhido sortimento de artigos para enxovais de casamento e batizado. Rua 4 e 13. Cidade de Mariana (Jornal Rio Carmo, 1901, s/p., Apud: COSTA, 2012, p.27).

Desde a primeira metade do século XVIII, Mariana já não cumpria uma função meramente política e administrativa. Até meados do Oitocentos, continuaria acumulando as funções de centro educacional, religioso, sede de

Bispado. Alguns viajantes, como August de Saint-Hilaire (1975) e George Gardner (1975), acentuaram o caráter religioso e administrativo dessa localidade. Para o primeiro europeu, esta urbe só não entrou em total decadência com a diminuição das atividades mineratórias pelo fato de deter um complexo aparelho administrativo. Seu comércio restringia-se ao consumo interno, com poucas lojas, e apenas dois ou três mercantes ricos. O segundo, por sua vez, diz que Mariana era antes uma cidade clerical que comercial, residência do bispo e sede de uma faculdade de teologia.

Figura 1 - Mapa da localização da cidade de Mariana no Estado de Minas Gerais.



Fonte: MAGALHÃES, 2018, p.71.

Esse menosprezo ao comércio local notado pelos viajantes deve ser relativizado, uma vez que desde que foi elevada à categoria de cidade em 1745, Mariana tornou-se um local de intenso comércio, de festas religiosas e profanas, de movimentada vida social, com manifestações artísticas e culturais, evidenciando a potencialidade de um mercado consumidor. A instalação do Seminário de Nossa Senhora da Boa Morte, no ano de 1750, reforçou o seu caráter religioso, conferindo-lhe ainda o papel de centro educacional. Assim o lugar, que já era sede de circunscrição judiciária – onde todos os habitantes da região resolviam suas contendas legais –, passou a ser ponto de convergência e referência obrigatória para os alunos que

quisessem ser ordenados padres, ou simplesmente adquirir uma reconhecida formação educacional. Mesmo padecendo dos efeitos provocados pelo declínio da mineração, a localidade mantinha sua importância no contexto regional.

A inauguração do ramal da Estrada de Ferro Central do Brasil, ligando Ouro Preto a Mariana, em 1914, dinamizou ainda mais o acesso a mercadorias diversas e mais sofisticadas por parte da população. Facilitou também a ligação com a nova capital do Estado, Belo Horizonte.

Após as festividades, Plautina, ao que parece, mudou-se com o seu marido para a sua nova residência, na subida do Rosário, bairro setecentista da cidade de Mariana. Nessa morada criou seus filhos, recebeu seus netos, parentes e outros visitantes.

Figura 2 - Vista parcial do Bairro do Rosário, Mariana (MG), 1940.



Fonte: Acervo Manuel Figueiredo. Rede social Facebook Mariana Fundo do Baú. Disponível em: <https://www.facebook.com/ALMAnaquedeMariana/photos/a>.

Plautina teve vida longa, pois moradores da cidade tem notícias dela no final da década de 1950, já bastante idosa, com os cabelos presos numa “pituxinha” e andando sempre na companhia da sua filha Titina⁴.

A natureza da fonte

⁴ Depoimento de Inácio Muzzi. Grupo “Mariana Fundo do Baú”. Disponível em: Rede social Facebook. <https://www.facebook.com/groups/marianadofundodobau/permalink/1293886367439428>. Acesso: 9/12/2019.

Tive um encontro fortuito com o manuscrito de Plautina, junto com outros de Minas Gerais, ao consultar o acervo particular da culinária Maria Stella Libanio Christo (1918-2011), guardado na Biblioteca Central da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), na seção intitulada *Escritores Mineiros*. Essa brochura, somadas a outras, foram essenciais para a escrita da obra *Fogão de Lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais*, de Christo (1977). Esta utilizou 47 cadernos para elaboração dessa importante obra da culinária mineira, sendo que nessa biblioteca encontram-se disponíveis apenas 23 manuscritos. E um deles é o da Plautina, único da localidade de Mariana⁵.

A pesquisa exaustiva em torno da personagem e a sua brochura tem revelado aspectos inusitados, sobretudo quando me deparei com a informação que eu não estava lidando com um caderno de enxoval, simplesmente. Na verdade, o documento é de uma doceira/quitandeira profissional que adquiriu notoriedade local pelas suas famosas guloseimas, como menciona a marianense Zulmira de Queiroz Breiner em seu livro de memórias, nele contém o seguinte registro: “...Pautilia (sic), outra doceira afamada precursora do trabalho remunerado das mulheres da classe média” (BREINER, 1949, p.19).

A fonte que tem 125 anos de idade, considerando o ano em que começou a ser escrito, possui 16 centímetros de altura por 11 de largura. A capa, que está bastante carcomida por traças e cupins, é dura feita de material comum e bastante simples como de qualquer caderneta, e não possui título. Contém 98 páginas numeradas a partir da segunda folha até a 90, redigido com caneta tinteiro preta. A partir daí observa-se também a ortografia de outras pessoas, bem como a mudança da cor da caneta para azul. Possui várias rasuras inerentes a correções e revisões feitas pela autora sobre a escrita. Não é possível saber o local de compra do objeto pois ela ocupou todos os espaços inclusive a parte interna das capas com colantes. Nos manuscritos das irmãs Luisa e Laurenciana da Veiga e da Maria da

⁵Além do caderno da cidade de Mariana, no acervo de Christo existem mais 46 das seguintes localidades: Queluz (2); Ouro Preto (8); Entre Rios (1); Pouso Alegre (4); São João Del Rei (2); Rio Pomba (2); Santa Cruz do Descalvado (1); Araxá (5); Sabinópolis (1); Calambau (1); Belo Horizonte (2); Muzambinho (2); Cachoeira do Campo (1); Alfenas (1); Santa Rita do Sapucaí (1); Campanha (3); Ouro Fino (2); Barra Longa (1); Santana do Sapucaí (1); Ubá (1); Formiga (1); Serro (1); Boa Esperança (1); Turvo (1).

Conceição⁶, residentes em Ouro Preto, existem selinhos que identificam o local onde foram adquiridos os materiais. Os das irmãs Veiga do ano de 1878 possui as seguintes informações: “G. Leuzinger & Filhos. Ouvidor 31, Rio de Janeiro Fábrica de Livros de Escripuração”. Rua 7 de setembro, 35, nº 141”. O da Maria da Conceição, por sua vez, tem o seguinte registro: “Heitor Ribeiro & C. Rua da Quitanda, 88-90-92. Rio de Janeiro, nº de 401”.

Figuras 3 e 4 - Selos de aquisição dos cadernos colados nos cadernos das irmãs Luisa e Laurenciana da Veiga (1874) e Maria da Conceição Gomes (1924).



Fonte: Fundo Maria Stella Libanio Christo. Acervo Escritores Mineiros. Biblioteca Central da UFMG. Total 133 receitas.

Os algarismos de identificação eram importantes para aquisição de um livro idêntico. A nossa personagem valeu-se de um simples caderno para suas anotações, adquirido em vendas da cidade como o estabelecimento de *Leandro e Castro*.

⁶Caderno de receitas de Luisa e Laurenciana da Veiga, 1874. Fundo Maria Stella Libanio Christo. Acervo Escritores Mineiros. Biblioteca Central da UFMG.

Uma passada de olhos pelo material mostra que Plautina reunia ali parte do seu universo, de mulher, dona de casa e de culinária. Um mundo que não cabia na brochura, pois sua escrita e colagens extrapolam as laudas e páginas, ocupando, inclusive, os versos das capas. Ela preencheu todos os espaços e reuniu ali seu repertório selecionado e devidamente quantificado de receitas.

Figura 5 - Caderno de receitas de Plautina, 1896.



Fonte: Caderno de receitas de Plautina Nunes Horta, 1896. Fundo Maria Stella Libanio Christo. Acervo Escritores Mineiros. Biblioteca Central da UFMG.

Plautina tinha uma caligrafia sofisticada, sem erros ortográficos, o que demonstra que ela teve uma boa formação educacional. Seu documento ganha em importância quando se sabe que no limiar do Império dois terços das brasileiras eram analfabetas e que poucos registros desse tipo chegaram até nós (FREITAS; CUNHA, 2001, p. 29-41). Na maioria das vezes as receitas eram memorizadas oralmente e não escritas. Ela lia e interpretava textos e suas escrituras, aspectos essenciais a serem observados, pois o saber ler também é condição obrigatória para o surgimento de práticas inerentes da intimidade individual (CHARTIER, 2009, p. 113-162). O caderno foi muito usado

no dia a dia, pois apresenta desgastes intrínsecos ao frequente manuseio, manchas de gordura e respingos de comidas.

É conveniente notar que ela conferia, revisava e fazia observações no seu texto, a exemplo dos seguintes lembretes: “não levará ovos?”, “Antes de ir ao forno coloca-se uma fava dentro do bolo, esta fava não sei do que é?”, “Faz-se ao mesmo modo que bolo prata somente que em vez de oito claras são 4 ou 5 ovos batidos separadamente”. E avaliava pratos experimentados: “ajunta-se como Manoês⁷, esta receita não falha em açúcar, mas creio que deve o menos 3 q^{tas}”. Também faz uma recomendação ao pudim gelado: “também se faz com gemas de ovos, e ou pouca manteiga, para ficar mais gostoso”⁸. Esses detalhes são importantes pois mostram a avaliação crítica, positiva ou não, da cozinheira. Mesmo que muitos alimentos não fossem confeccionados e servidos, essas ponderações e observações informam que efetivamente alguns foram preparados e consumidos. A ausência de ingredientes habituais como fermentos também deve ser checada, pois algumas cozinheiras trocavam receitas sem fornecer suas minúcias, como que fazendo pequenas sabotagens (ou grandes mesmo), que inviabilizavam os pratos. O que significa a existência de muitos “segredos” nesse universo que não eram ensinados ou compartilhados. Algumas mulheres emprestavam seus cadernos, mas não divulgavam seus “segredos”⁹ ou “detalhes das receitas cujas anotações não estejam muito claras para que não conheçam minimamente seu preparo” (DEMETERCO, 2016, p. 120). Trata-se de uma tática de domínio desse saber que não podia ser ensinado em todo o seu teor para garantir autoridade na especialidade: “uma estratégia para continuar a ser a única pessoa que sabe preparar determinado prato” (DEMETERCO, 2016, p. 120), e que concedia prestígio a quem dominava com perfeição a arte. Por isso, costumeiramente as receitas têm autoria que evidenciam uma espécie de patente ou registro, como exemplos: “biscoitos de dona Bernarda”, “biscoitos de Maria”, “bolachinhas dona Amélia”, “rosca

⁷ Doce feito à base de coco.

⁸ Caderno de receitas de Plautina Nunes Horta, 1896. Fundo Maria Stella Libanio Christo. Acervo Escritores Mineiros. Biblioteca Central da UFMG, p.64.

⁹ No livro “Fogão de lenha”, Christo lista 15 “segredos de cozinha” indispensáveis na realização das suas receitas ou para facilitar o trabalho da cozinheira: “para saber se o pão ou a rosca já estão devidamente crescidos, coloca-se uma bolinha da massa em um copo de água fria ao enrolar. Quando a bolinha subir à tona, está na hora de assar o pão ou a rosca” (CHRISTO, Maria Stella 1978, p.29).

de dona Chiquinha”. Muitas foram copiadas em encontros femininos, reuniões de família, festas de fim de ano e religiosas.

Outras receitas - a exemplo do biscoito São Paulo, biscoitos flamengos, bolachas portuguesas, pudim de laranja paulista - demonstram que foram reproduzidas de livros de cozinha que circulavam a época como “O cozinheiro Nacional” e “O cozinheiro Popular”, este último teve ampla circulação e alcançou os mais vastos rincões do Brasil no início do século XX (MAGALHAES, 2019). A senhora Maria Emiliana Gomes Guimarães, residente em Santo Amaro – Bahia, possuía um exemplar da primeira edição de 1900, que lhe foi presenteado ainda solteira. Adquirido na Livraria Castro Alves, de Tarquínio de Souza Muricy, na Rua dos Algibebes número 14, em Salvador. Dele Emiliana retirou a receita de presunto de Módena que era preparado e costumeiramente servido a mesa, sobretudo em ocasiões festivas (PASSOS, 2020). A dona Emília Anaga Silva, moradora de Batatais interior de São Paulo, possuía a edição de 1929 adquirida no valor 8\$000 réis¹⁰.

Plautina ainda buscava inspiração na “Folhinha do Sagrado Coração de Jesus” como pode ser visto na abertura e fim do seu caderno, nas receitas de “biscoito de trigo”, “sopa de amêndoas”, “pão de ló do céu”, “chuvas de amores”, conforme mostra a imagem 3.

No processo identitário da cozinha das Minas Gerais tem-se que ater sobre o legado indígena e africano, sobretudo das “negras de tabuleiro”, e daquelas que trabalhavam nos domicílios, responsáveis por muito tempo pelo preparo das comidas caseiras. A herança indígena na confecção de alimentos e no serviço doméstico está presente desde a colonização do território mineiro. “Na falta de mulheres brancas, as índias assumiram seu lugar, ensinando a socar o milho, a preparar a mandioca, a trançar as fibras, a fazer redes e a moldar o barro” (ALGRANTI, 1997, p. 120). Em Mariana, mulheres negras executavam serviços domésticos, subdividindo-se em várias especialidades: cozinheiras, doceiras, fiandeiras, copeiras. Heloisa Teixeira, em sua pesquisa sobre a distribuição dos escravos de acordo com atividade produtiva, sexo e faixas etárias em Mariana no período de 1871 a 1888, por meio de inventários post mortem, observou 7 cozinheiras na faixa etária dos 7 aos 14, 68 com as idades 15 a 44 anos e 24 com mais de 44 anos,

¹⁰ Ganhei de presente este livro de Otilia Silva, nora da dona Emília.

totalizando 99 mulheres desempenhando este ofício. E somente dois homens ocupados nessa atividade. A pesquisadora encontrou ainda duas copeiras, uma na faixa dos 7 aos 14 anos e outra na dos 15 aos 44 anos (TEIXEIRA, 2001). Assim, as índias e africanas responsabilizaram-se por longo tempo pela limpeza da casa, a confecção dos alimentos e a indústria caseira. A cozinha mineira foi se legitimando gradualmente por meio de uma circularidade cultural, diálogo entre costumes da cultura dominante e a subalterna, a presença de uma comunicabilidade que transcorria de maneira dialógica, circular e, por conseguinte, de forma mútua e recíproca entre a elite e os segmentos sociais inferiores, representando um rico intercâmbio de culturas (BAKHTIN, 1987; GINSBURG, 1987).

O protocolo culinário e o acesso ao mercado

As receitas têm um tempo bem-marcado que guardam vestígios de outras épocas, nos mostrando como se comia, os modos e técnicas de preparo, ingredientes, quantidades, utensílios, o estilo de manusear o fogão e controlar o fogo, a forma de contar como se faz o prato. É na cozinha, um dos lugares mais reservados das moradias, que Plautina e outras mulheres reinavam com as suas ciências nas artes culinárias, que envolve, entre outros aspectos, a compreensão de tempo, matemática, conhecimentos ancestrais.

Na cozinha revelada e descortinada pelos cadernos, prevalece a arte de elaborar a comida e de lhes dar sabor e sentido. Tais fontes desvendam uma dimensão do tempo não exclusivamente cronológico da produção de um prato, mas o tempo lento ou rápido do gesto pra misturar ingredientes, que constitui algo próprio e pessoal, de intimidade familiar, de investimentos afetivos, simbólicos e estéticos. Na cozinha despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade. A cozinha se reafirma, portanto, como um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, uma imagem da sociedade, valores esses demonstrados pelos cadernos de receitas (SANTOS, 2008, p.2).

Mais de que uma arte, a cozinha pode ser percebida como um laboratório, lugar de experimentações, transformações, criações. Nesse ambiente essas mulheres acionam conhecimentos dos antepassados, mas

que estão relacionados a noções científicas da física, química e biologia. A exemplo dos protocolos da ciência, as receitas seguem uma sequência ou um passo a passo, que envolve a seleção dos ingredientes, as quantidades precisas, as misturas, o tempo determinado para fermentação, os recipientes adequados, a corria perfeita do fogo para cada tipo de comida, até a obtenção do resultado desejado. Munida desses saberes, Plautina produzia diversas e fartas guloseimas na sua cozinha, geralmente localizada fora da casa, onde encontrava o forno de barro¹¹.

O caderno da protagonista é de doces, inexistem receitas salgadas e nem pratos para o almoço e jantar. As 133 receitas estão dispostas em nove categorias: biscoitos, bolos, bolinhos, pudins, doces, bolachinhas, roscas e rosquinhas e pães, conforme o quadro e o gráfico a seguir demonstram:

Quadro 1 - Receitas do caderno de Plautina Nunes Horta.

Receitas	Quantidades	%
Biscoitos	32	24,06
Bolos	31	23,30
Pudim	16	12,03
Bolinhos	14	10,53
Doces diversos	11	8,27
Bolachinhas	10	7,52
Roscas e rosquinhas	8	6,02
Broas	6	4,52
Pão	3	2,25
Licores	2	1,50
Total	133	100

Fonte: Caderno de receitas de Plautina Nunes Horta. Fundo Maria Stella Libanio Christo. Acervo Escritores Mineiros. Biblioteca Central da UFMG. Total 133 receitas

Compreende-se pelo quadro 1 que as quitandas reinavam na sua cozinha. No parecer de Eduardo Frieiro (1982) as quitandas são a pastelaria caseira, o biscoito, a broa, a rosca, o sequilho, o bolo. Christo (1978, p. 38)

¹¹ Cozinhas com características do período colonial - voltadas para o exterior da casa separadas dos cômodos de dormir e livres dos odores de fumaça e gordura - permaneceram no Brasil do século XIX e início do XX. No Oitocentos surgiu a denominação “cozinha suja” (onde se abatiam e preparavam porcos, aves e outros animais de pequeno porte, doces. Perto do forno de barro onde se preparavam grandes quantidades de quitandas. A “cozinha limpa”, diferentemente, se integrava à residência, e onde se preparavam o café, os bolos, as saladas do dia a dia (ABDALA, 1997); (ALGRANTI, 1997).

complementa definindo que: “quitanda é toda variedade servida às visitas no lanche (15:00 horas) ou no chá (22:00 horas): bolos, bolinhos, docinhos e quanto mais”.

Mesmo que a protagonista não utilize a denominação “quitandas” – ausência que também foi percebida nos cadernos de Beralda Motta, Maria Guimarães e Emirena Murta moradoras de Ouro Preto (MAGALHÃES; PIRES, 2020) - esta fazia parte do vocabulário cotidiano dos mineiros. A informante Zulmira Breiner (1948, p. 13), em suas memórias, faz referência ao uso difundido dessa expressão em Mariana no início do século XX, quando menciona que a *Sia* Eulália tinha uma pequena “fábrica de quitandas” em casa. Em seu diário, a adolescente Helena Morley, ilustre moradora de Diamantina-MG e contemporânea de Plautina, faz algumas referências a essa expressão. A sua tia Aurélia fazia quitandas para vender para fora e também a negra Belmira que comercializava as suas gulodices atrás da igreja da Sé (MORLEY, 1998). Carolina, a sua mãe, também tentou por várias vezes fazer da sua habilidade doméstica algo rentável¹².

A composição das receitas não segue o padrão dos atuais livros do ramo, iniciada pelo nome, seguida pelos ingredientes e preparo. Inicia comumente com o título do prato e na outra linha a descrição, que é inexecutável sem que seja lida até o final, sendo também difícil identificar os ingredientes, as quantidades e o modo de fazer. Nessa complexa análise, Luce Giard denominou “línguas de receitas” a linguagem para falar da cozinha que abrange quatro domínios distintos de objetos ou de ações: “os ingredientes que são a matéria-prima; os utensílios e recipientes, as operações, verbos de ação e descrições do hábil movimento das mãos; os produtos finais e a nomeação dos pratos obtidos” (GIARD, 2005, p.287). As medidas empregadas não eram padronizadas, coexistindo aquelas anteriores com o padrão de sistema métrico decimal instituído no Brasil em 1875, como libras¹³ e arratel¹⁴. Também eram utilizadas quantidades bastante abstratas sem modelos homogêneos como, por exemplo, tigela, xícara, lata ou latinha, mão, copo, colher, peneira, pires, garrafa, parte, pitadas. Os pratos,

¹² A família da Helena passava por enormes dificuldades financeiras, já que seu pai insistia em investir seus poucos recursos no incerto garimpo de diamantes.

¹³ Uma libra equivalia a 453 gramas.

¹⁴ Um arrátel equivalia a 459 gramas.

incansavelmente preparados e experimentados, eram elaborados com noções de proporções abstratas denominadas “olho” ou “tantos”: um tanto ou punhado de farinha, um tanto de gordura, uma pitada de sal, “quanto baste” etc. A comida, que já fora confeccionada inúmeras vezes, não exigia mais minúcias na composição, pois estava memorizada. Quanto mais antiga é a receita, menos detalhado é o modo preparo, indicando uma preocupação com a clareza e diminuindo a chance de alterar o resultado final” (DEMETERCO, 2016, p. 178).

Enquanto variedade de literatura oral, as técnicas de preparação da comida são sujeitas aos mesmos fenômenos da literatura oral: esquecimento, mal-entendidos, improvisação, imprecisão, simplificação, mistura de elementos pertencentes a diversas receitas. É desta complexidade que se constrói um saber culinário e que, muitas vezes acaba por consolidar um certo padrão alimentar (SANTOS, 2008, p.2).

O teor do conteúdo e as enormes quantidades de ingredientes empregados eram de difícil execução mesmo naquela época, como verificado nos “Biscoitos da Luz” que leva em sua composição 6 libras de farinha de trigo, 1 xícara de chá de gordura, ½ libra de manteiga e 4 dúzias de ovos (Caderno de Receitas de Plautina Nunes Horta, 1896, p.5). Certamente que eram preparados para famílias numerosas, para a acolhida de parentes e visitas, para serem presenteados ou para ocasiões festivas, para serem comercializados. Assim, somente uma pessoa conhecedora das técnicas poderia dar conta da preparação. Mas ao longo do tempo nota-se que a própria escritora vai atualizando as medidas, corrigindo seus próprios escritos, convertendo antigas medidas para quilogramas e substituindo tradicionais fermentos pelos industrializados.

Os ingredientes eram acessíveis e boa parte das receitas tinham uma base comum: açúcar, manteiga, gordura, banha, ovos. Os feculentos eram a farinha de trigo, pó de arroz, polvilho, fubá e araruta, como demonstra o quadro a seguir:

Quadro 2 - Ingredientes básicos das receitas

Ingredientes	Quantidades	%
Farinha de trigo	52	53,06

Pó de arroz	13	13,26
Farinha de trigo e polvilho	12	12,24
Fubá	7	7,14
Maisena	6	6,12
Fubá e polvilho	5	5,10
Araruta	3	3,07
Total	98	100

Caderno de receitas de Plautina Nunes Horta. Fundo Maria Stella Libanio Christo. Acervo Escritores Mineiros. Biblioteca Central da UFMG.

Na análise do quadro 2 nota-se como o fubá e o polvilho, que dominavam as receitas em tempos passados, cederam cada vez mais espaço à farinha de trigo. Este gênero alimentício, outrora raro e caro, obtido nos mercados de São Paulo e da Europa, vai granjeando cada vez mais espaço na mesa do Seminário de Nossa Senhora da Boa Morte de Mariana. Adquiridas em parcas libras eram destinadas à confecção de hóstias para a celebração da eucaristia. O pão, o biscoito e o sequilho faziam parte apenas da dieta dos doentes e servidos em ocasiões festivas. Entretanto no final da primeira metade do Oitocentos, o pão de trigo passa a ser presença corriqueira no café da manhã, no almoço, e acompanhando a sopa do jantar (MAGALHÃES, 2018). As combinações, fubá com farinha e farinha com polvilho, por sua vez, eram bem usuais na preparação das iguarias, como pode ser verificado nas várias referências presentes na brochura.

Se os derivados do milho foram perdendo espaço nos receituários (ver quadro 2), contudo, nas comidas cotidianas preparadas para o almoço e jantar, os alimentos à base dele continuavam a reinar na mesa mineira. Helena Morley mais uma vez nos esclarece:

Eu acho que a pior invenção da vida é mingau de fubá. Não compreendo para que ele serve. Se a gente está com fome, toma mingau e a fome aperta mais. Se não está com fome, bebe mingau e a fome abre. Há tanta coisa boa para se fazer com fubá: cuscuz, broas, sonhos, bolos, e ninguém quer sair do mingau de fubá” (MORLEY, 1998, p.27).

Breiner também menciona que por vezes o cuscuz substituía até o almoço na sua casa: “Engraçado era quando mamãe preparava para o almoço um delicioso cuscuz com queijo, acompanhado de café com leite. As crianças adoravam e ficavam torcendo para que suas fatias saíssem com muito queijo” (BREINER, 1949, p.15). Ao que parece, cuscuz era comida de gente pobre, de pessoas que estavam vivenciando contenções orçamentárias. Pois a dona Augusta ficou nervosa quando a dona Chiquinha adentrou a casa sem avisar e sem fazer cerimônia e os viu comendo a iguaria: “Mamãe ficava danada. Na certa ela ia dá com a língua nos dentes. As coisas não andam boas lá na casa do siô Antonico. Imaginem que estão passando a cuscuz e café com leite” (BREINER, 1949, p. 15). Os derivados do milho, sobretudo o fubá, esteve relacionado por longo tempo a comida de pobres e desvalidos, como esclarece Nelson Omegna ao afirmar que, “não obstante as virtudes nutritivas do angu serem superiores à da farinha de mandioca, o homem pobre preferia ficar sendo ‘mandioqueiro’ a comer o prato típico dos servos da senzala” (OMEGNA, 1971, p. 49). O mineiro dos grupos mais abastados mesmo tendo certo preconceito, comia angu e tudo aquilo que o milho podia proporcionar empregado nas mais variadas iguarias.

Do fubá mimoso Plautina preparava ainda um saboroso pudim conforme o registro:

Fasse com duas garrafas de leite, angu duro e bem cozido com fubá mimoso, quando estiver frio, ajunta-se dúzia e meia de ovos sendo 8 só gemas, 1 libra de assucar, $\frac{1}{4}$ de manteiga, 1 pires de queijo, cravo e canella passa-se cidrão, formas untadas, forno bem quente (Caderno de receitas de Plautina Nunes, Horta, 1896, p.71).

As várias referências ao pó de arroz como ingrediente principal na preparação dos pratos também chamam atenção. Ela lista 13 receitas com o cereal, sendo 8 de bolo de arroz - embora tenha quantificado 6 - que era a sua especialidade. Inicialmente introduzido no Maranhão no período colonial, a cultura de arroz foi se disseminando pelo Brasil. O Sul de Minas, por exemplo, produzia em grande quantidade (COELHO, 2015). O cereal, adquirido também de outras regiões do país e vendidos nos mercados locais, era de fácil acesso em Mariana, utilizado nas refeições cotidianas e em receitas doces.

Breiner registra nas suas memórias que havia uma concorrência ou mesmo competição entre as cozinheiras da cidade em fazer essa iguaria no mesmo nível de sabor e qualidade daquelas preparadas pela Plautina. Dona Laurentina, ufanando-se da sua técnica, dizia que seu bolo não devia nada aos elaborados pela nossa personagem. A concorrente gabava-se de ter desvendado o processo de obtenção do pó de arroz que era muito simples: “só deixar o arroz de molho, de véspera, socá-lo no pilão” (BREINER, 1949, p. 19).

O amido de milho *Maisena Duryea*, importado dos Estados Unidos desde 1874 e fabricado no Brasil a partir de 1930, insurge em algumas receitas mesmo que a autora ainda preserve o uso da araruta e farinha de arroz na preparação de biscoitos, bolos e cremes.

Os tubérculos cará, mandioca, inhame, batata inglesa, batata doce também entravam como produtos de base na elaboração das iguarias, a exemplo do “biscoito de polvilho com cará”, “biscoitos de cará”, “broas de inhame”, “bolo de mandioca”, “bolo de mandioca ralada”, “pudim de batatas”, “pudim de batatas inglesa”, “pão de mandioca”.

Os tradicionais tipos de fermentos (o natural de esponja caseiro, bicarbonato, cremor tártaro, sal amoníaco, fermento de cerveja, carbonato de amônia) permanecem, porém ao longo do tempo vão cedendo espaço aos químicos/ industrializados com as denominações *baking powder*, fermento inglês, fermento *Royal*. O *Royal Baking Powder* criado pela empresa americana *Royal*, fundada na Pensilvânia em 1866, só começou a ser produzido no Brasil na década de 1930 (ABRAHÃO, 2018). Algo importante a ser percebido é que no receituário da Plautina o fermento químico insurge somente uma vez na composição do biscoito denominado “sem nome”. Será que ela preferia manter a tradição das fermentações naturais? Porquanto o produto não tivesse tão disponível em Mariana, era facilmente adquirido nas praças da vizinha Ouro Preto que, ao que parece na documentação apreciada, esse ingrediente essencial na confecção das iguarias já era importado dos Estados Unidos no final do Oitocentos (MAGALHÃES; PIRES, 2020). No comércio marianense também eram adquiridas as especiarias - tais como canela, essência de canela, erva-doce, cravo da Índia, noz moscada e gengibre, fava de baunilha - que davam um toque especial as quitandas.

Da mesma forma os itens mais sofisticados: o vinho do Porto, conhaque, leite de coco, água de flor, chocolate.

As técnicas utilizadas no preparo das iguarias eram as mais diversas: filtrar, amassar, amassar a ponto de sovar, sovar até desmanchar os caroços, sovar até explodir bolhas, amassar até ficar no ponto, assar em banho Maria, escaldar, caramelizar, polvilhar, pincelar, ferver, moldar, fazer tranças, cortar rodinhas. No universo de 133 receitas insurgem somente duas frituras: “biscoitos de trigo” e “biscoitos econômicos”.

A fonte deve ser lida e relida várias vezes. Deve-se prestar muita atenção, reunir as anotações descontínuas, captar os sentidos que não estão claramente evidentes na própria natureza do documento. Implícito no documento, mas explícito na técnica vem à tona um tradicional doce português, o Fartes. Não há referências no repertório selecionado pela escritora, mas nas entrelinhas emerge na feitura dos “Suspiros Sapucaia” e nos “Suspiros de Amêndoas” quando ela menciona “corta-se como fartinhos”.

Os fartes, junto com a queijadinha de amêndoas, o pão de ló e manjar branco são considerados os “quatro doces históricos”, permanentes na etnografia portuguesa, de acordo com Câmara Cascudo: “Figuram nos livros de História, acidentalmente mencionados, mas anteriores à menção, surgidos numa merenda ou refeição fortuita de soberanos ou de lavradores” (CÂMARA CASCUDO, 2004, P.309). De acordo com Cascudo, o fartém, fartel, fartes foi o primeiro bolo-doce que um brasileiro comeu no Brasil, quando Pero Vaz de Caminha convidou dois indígenas, na tarde da sexta-feira, 24 de abril de 1500, para ir a bordo da nau-capitânia e lhes ofereceram para comer pão e peixe cozido, confeitos, mel, figos e fártéis (CÂMARA CASCUDO, 2004, p. 319).

Essa doçaria presente no caderno de Plautina teve notável influência do norte de Portugal. Donald Ramos esclarece que os emigrantes portugueses que vieram para Minas Gerais eram oriundos das províncias do Minho, Douro e Trás-os-Montes. Essa emigração para Minas, iniciada no período colonial, reproduziu na América Portuguesa padrões sociais e culturais semelhantes aos que haviam largado para trás (RAMOS, 2008, p. 132-156). Um legado material deixado por esses lusitanos em Mariana foi o

fogão embutido na parede, tão diferente daquela trempe de campanha improvisada do bandeirante. No sobrado da casa marianense era feito sobre a lareira e, além desse, havia ainda mais dois feitos com “pilares de vigas de braúnas e lareiras com uma só laje lavrada de boa qualidade para o fogão” (LEMOS, 1978, p. 32).

Pelo escrito da autora é possível verificar que imperava na feitura das guloseimas o árduo trabalho manual feminino, pois os utensílios usados eram bastante simples e rústicos: copos, xícaras, peneiras, gamelas, terrinas, panelas, formas, latas, latas de brasas por cima da forma, colheres, facas. Somente na confecção do “bolo de baunilha” abrolha referência ao uso de geleira (Caderno de receitas de Plautina Nunes Horta, 1896, p. 83).

A geleira era um tipo de geladeira mais primitiva e não era um eletrodoméstico propriamente dito, pois eram armários de madeira, revestidos por dentro com cortiça e folha de flandres. Havia uma prateleira no alto, onde se apoiava a pedra de gelo (produzida em fábricas) comprada por assinatura, e uma canaleta que conduzia a água do degelo para um balde. Ao que parece em Mariana já existiam casas comerciais que fabricavam e comercializavam gelo. Em alguns lugares, o entregador passava todo o dia de porta em porta vendendo o produto. A referência registrada por Plautina mostra que já era possível usufruir de bebidas e sobremesas geladas no interior do Brasil, informação que é corroborada pela garota diamantinense durante o jantar de comemoração ao aniversário de senhor Antônio Eulálio:

Houve também um jantar uma novidade que seu Guerra preparou para caçoar comigo, como é de costume. Veio na sobremesa um copo com um doce bem bonito dentro. Eu encho a colher e ponho na boca. Tomei um susto e todos caíram na gargalhada. É uma coisa que aconteceria a qualquer, pois nenhum de nós conhecia. Chama-se sorvete e é feito de gelo (MORLEY, 1998, p. 34).

No Brasil, não se sabe exatamente quando começou a fabricação do gelo, mas no final do século XIX já existiam por aqui equipamentos para tal finalidade. O sorvete se tornou o doce “símbolo” da Belle Époque, sendo inicialmente consumida pela elite carioca. De acordo com Joana Monteleone, a fabricação de gelo e sua exportação se tornou um grande negócio para os capitalistas norte-americanos. Em São Paulo, na década de

60 do século XIX, foi criada a casa de banhos “A Sereia Paulista” onde os sorvetes começaram a ser servidos (MONTELEONE, 2008).

O licor de anis e o de cacau são as únicas bebidas listadas pela marianense na sua escrita. No primeiro ela somente elenca os ingredientes: açúcar, água, álcool, 15 ou 20 gotas de essência da especiaria. Mesmo que ela não esclareça as etapas do preparo, certamente que devia ficar em cocção por vários dias. Ela foi mais detalhista na composição da segunda, listando os ingredientes e o preparo que leva dois itens especiais: cacau (100g) e 1 fava de baunilha. A estes ingredientes são misturados um litro de álcool a 36 graus, um quilo de açúcar e meio litro de água. Após oito dias de infusão junta-se mais um litro de álcool. Parece que também era uma das especialidades da autora pois foi referenciada como iguaria mineira e granjeou destaque especial na obra “Fogão de Lenha” (CHRISTO, 1978).

Considerações finais

Os cadernos de receitas (depositários de raízes étnicas, tradições, memórias e identidades) apresentam um universo peculiar sobre as Minas Gerais do final do século XIX e início do XX - considerando os aspectos social, político, econômico, cultural - por intermédio da escrita feminina. Plautina descortina o mundo das mulheres em seus ofícios de cozinheiras/doceiras/quitandeiras, protagonistas, detentoras de conhecimentos aprimorados que implicam o domínio da escrita, leitura e interpretação de texto, capazes de decifrar os tempos de preparação dos pratos, os cálculos matemáticos para seleção dos ingredientes e das estimativas das medidas e, inclusive, desvelar “os segredos” ocultos nos receituários.

As potencialidades da fonte, muito caras para a História da Alimentação, não se esgotam nessa narrativa circunscrita a este artigo. Muitos (as) personagens podem ser revelados (as) por meio desses documentos como o ofício das quitandeiras. Plautina lista e quantifica suas receitas, demonstrando certa organização. Seria para ter um repertório de guloseimas interessante para ofertar a família e as visitas? Seria para dispor variedades aos clientes? Será que antes do casamento ela já estava

envolvida no ramo da indústria caseira junto com a sua família? Ou, diversamente, será que ela fez revisão posterior no seu caderno receitas, confeccionado anteriormente ao casamento, para adequá-lo ao seu pequeno comércio? Essas indagações, ainda obscuras por causa da limitação da fonte, norteiam essa pesquisa.

Destarte, fica o interesse de saber que critérios a Plautina, e outras mulheres do Brasil, estabeleciam para agregar valor aos seus doces e quitandas postos à venda, outrora confeccionados somente para consumo doméstico. E, também, como se processou a passagem da cultura das quitandas inerente ao universo das mulheres negras para as sinhás. Como bem escreveu a marianense Zulmira Breiner em suas memórias que dona Plautina, por meio dos seus doces e quitandas, foi pioneira do trabalho remunerado das mulheres da classe média de Mariana.

Mas isso é uma outra história...

Referências

ABDALA, M. C. **Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro**. Uberlândia: EDUFU, 1997, 188p.

ABRAHÃO, E. M. **História da alimentação**. Cadernos de receitas e práticas alimentares, Campinas: 1860-1940. Campinas: Pontes, 2018, 329p.

ARON, J. P. A cozinha: um cardápio do século XIX. In: LE GOFF, Jacques; NORA, Jean-Paul (Orgs). Tradução Terezinha Marinho. **História: novos objetos**. 1a ed. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976, pp. 160-185.

ALGRANTI, L. M. Famílias e vida doméstica. In: SOUZA, Laura de Mello e (Org). **História da vida privada no Brasil**. Cotidiano e vida privada na América Portuguesa. São Paulo: Companhia das Letras, 1997, pp. 83-154.

BAKHTIN, M. **A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais**. Tradução Yara Frateschi Vieira. São Paulo: Hucitec; Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2013, 419p.

BREINER, Z. B. **Dias da infância**. Rio de Janeiro, Gráfica Editora Aurora Limitada, 1949, 129 p.

BRUIT, H. H. Apontamentos para uma história da gastronomia no Brasil: cadernos de receitas. **Saraó**. Memória e vida cultural de Campinas, v.1, n.2, 2003, S/P.

CÂMARA CASCUDO, L. da. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004, 954p.

CHARTIER, R. As práticas da escrita. In: ARIÉS, P; DUBY, G (Orgs). **História da vida privada III**. Da renascença ao século das Luzes. Trad. Hidelgard Feist. São Paulo: Companhia das Letras, 2009, p.113-162.

CHRISTO, M. S. L. **Fogão de Lenha**: quitandas e quitutes de Minas Gerais. Petrópolis: Vozes, 1977, 276p

COELHO, P. H. L. **Terra e trabalho no Sul de Minas**: produção de alimentos e mercado interno no século XIX. Mestrado, PPGH/UFJF, Juiz de Fora, 2015, 193p.

DEMETERCO, S. M. Silva. **Doces lembranças**. Cadernos de receitas e comensalidade. Curitiba 1900-1950. Curitiba: Máquina de Escrever, 2016, 223p.

Depoimento de Inácio Muzzi. Grupo “Mariana Fundo do Baú”. Disponível em: Rede social. **Facebook**. <https://www.facebook.com/groups/marianadofundodobau/permalink/1293886367439428>. Acesso: 9/12/ 2019.

DUTRA, R. C. A. Registro, memória e transmissão cultural: os textos culinários e o caderno de receitas. **29ª Reunião Brasileira de Antropologia**, 3 a 6 de agosto de 2014, Natal, Rio Grande do Norte.

FICHER, M. F. K. **Um alfabeto para gourmets**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996, 264p.

FRIEIRO, E. **Feijão, angu e couve**. Ensaio sobre a comida do mineiro. São Paulo/Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, 1982. 227p.

FREITAS, A. G. B; CUNHA, M. A. A. Dimensões da condição feminina no final do século XIX, nas páginas do diário *Minha vida de menina* (1893-1895). **Horizontes**, v.19, jan/dez 2001, pp. 29-41.

GARDNER, G. **Viagens ao interior do Brasil**. Belo Horizonte/ São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1975, 260p.

GINZBURG, C. **O queijo e os vermes**: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela inquisição. Tradução Maria Betânia Amoroso. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.237p.

GOMES, A. C. Escrita de si, escrita da História: a título de prólogo. In: GOMES, Ângela de Castro (Org). **Escrita de si. Escrita da História**. Rio de Janeiro: FGV, 2004, 380p.

HORTA, N. Orelha de livro In: FICHER, M. F. K. **Um alfabeto para Gourmets**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

LAURIOUX, B. Cozinhas medievais (séculos XIV e XV) In: FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. (Orgs). **História da alimentação**. Tradução L. V. M. São Paulo: Estação Liberdade: 1998, pp. 447-465.

HYMAN; P; HYMAN, M. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. In: FLANDRIN, J.L; MONTANARI, M. (Orgs). **História da alimentação**. Tradução Luciano Vieira Machado. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, pp. 625-639.

LEMOS, C. **A cozinha, etc**. São Paulo: Perspectiva, 1978. 226p.

MAGALHÃES, S. M. **A mesa de Mariana:** produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850). Goiânia: Editora UFG, 2018, 233p.

MAGALHÃES, S. M. O Cozinheiro Popular, a Livraria Quaresma e a divulgação da culinária brasileira no início do século XX. **Revista História Unisinos**, 23 (2), 2019, pp. 270-283.

MAGALHÃES, S. M; PIRES, M. C. Quitutes e quitandas mineiras: os cadernos de receitas de três senhoras de Ouro Preto nos séculos XIX e XX. **História & alimentação**. Brasil séculos XVI-XXI. ALGRANTI, L. M; Macedo, S. (Orgs). Belém: Paka-Tatu, 2020. pp. 494-516.

MALUF, M. **Ruídos da Memória**. São Paulo: Siciliano, 1995, 305p.

MONTANARI, M. A cozinha, lugar da identidade e das trocas. MONTANARI, M. (Org). **O mundo da cozinha**. Tradução V. P. S. São Paulo: SENAC, 2009, 256p.

MONTANARI, M; GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. (Orgs). **A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar**. Tradução Ephraim F. Alves e Lúcia Mathilde Endlich Orth. Petrópolis, Vozes, 2005.

MONTELEONE, J. **Sabores urbanos:** alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo: 1828-1910). Mestrado. História, FFCH/USP, 2008. 186p.

MORLEY, H. **Minha vida de menina**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998, 335p.

OLIVEIRA, D. **Dos cadernos de receitas às receitas de latinha**. Indústria e tradição culinária no Brasil. São Paulo: SENAC, 2013, 225p.

PASSOS, D. F. **Os cento e vinte anos do livro “O cozinheiro Popular” & a história de um dos únicos exemplares da sua primeira edição de que se tem notícia hoje em dia**. Publicação restrita. Grupo de colegas da Faculdade de Direito da UFBA. S/P.

RAMOS, D. Do Minho a Minas. **Revista do Arquivo Público Mineiro**. Ano XLIV, nº 1, janeiro-junho, 2008, pp. 132-156.

RANUM, O. Os refúgios da intimidade. ARIÉS, P; DUBY, G. (Orgs). **História da vida provada**. Da Renascença ao século das luzes. Trad. São Paulo: Companhia das Letras, 2009, pp. 211-262.

SANTOS, C. R. A. Os pecados e os prazeres da gula. Os cadernos de receitas como fontes históricas. **III Evento de extensão em pesquisa histórica: fontes históricas, métodos e tipologias**. Paraná, setembro 2008, 1-7.

SANTOS, C. A. A. A comida como lugar da história: dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, jan./jun., 2011, pp. 103-124.

SIMÕES, R. S. **Dona Benta – comer bem:** uma fonte para a história da alimentação (1940-2003). Mestrado, FFLCH/USP, São Paulo, 2009, 198p.

SAINT-HILAIRE, A. **Viagens pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais**. Belo Horizonte/ São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1975. 378p.

SARTI, R. Melhor o cozinheiro? Um percurso sobre a dimensão de gênero da preparação da comida (Europa ocidental, séculos XVI-XIX). **Cadernos Pagu**,

Campinas, SP, n. 39, p. 87-158, 2016. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/cadpagu/article/view/8645053>. Acesso em: 8 jun. 2021.

SIMÕES, R. S. **Dona Benta - Comer Bem**: uma fonte para a história da alimentação (1940-2003). Mestrado. FFLCH/USP, 2009, 198p.

TEIXEIRA, H. M. **Reprodução e famílias escravas em Mariana 1850-1888**. Mestrado, FFLCH/USP, 2001, 168p.

.

Fontes manuscritas

Caderno de receitas de Plautina Nunes Horta, 1896. Fundo documental Maria Stella Libanio Christo. Acervo Escritores Mineiros. Biblioteca Central da Universidade Federal de Minas Gerais.

Caderno de receitas de Luisa Veiga e Laurenciana Veiga, 1874. Fundo documental Maria Stella Libanio Christo. Acervo Escritores Mineiros. Biblioteca Central da Universidade Federal de Minas Gerais.

Caderno de receitas de Delfina Nogueira Junqueira, 1895. Fundo Maria Stella Libanio Christo. Acervo Escritores Mineiros. Biblioteca Central da Universidade Federal de Minas Gerais.

Caderno de receitas de Maria da Conceição Gomes, 1924. Fundo Maria Stella Libanio Christo. Acervo Escritores Mineiros. Biblioteca Central da Universidade Federal de Minas Gerais.

Jornal Rio Carmo, ano II, .1, 25/12/ 1901, s/p. Arquivo Eclesiástico da Arquidiocese de Mariana. In: COSTA, Manuela Areias Costa. A Primeira República na cidade dos bispos. *Revista Outros Tempos*, v.9, n.13, 2012, pp. 213-227.