



Netas do Barão Geraldo da Rezende, onde vê-se da esq. para a dir. Maria Amélia, Cecília e Geraldo Rezende de Martins, brincando no quintal. [Campinas (SP), 1904].



Páginas do livro que tem fotos que mostram o cotidiano das famílias campineiras, no interior paulista, há mais de um século

## BRASIL COLÔNIA

### CADERNOS DE RECEITAS DAS SINHÁS: ENCONTRO COM A GASTRONOMIA

Um ambiente de cheiros e sabores das grandes cozinhas da casa-grande das fazendas do século XIX. Esse é o universo reconstruído pelo livro *Delícias das sinhás. História e receitas culinárias na segunda metade do século XIX e início do século XX*, resultado de projeto que reuniu, organizou e analisou um conjunto de cadernos de receitas pertencentes às sinhás, designação dada pelos escravos às senhoras esposas dos fazen-

deiros do ciclo do açúcar e do café da região de Campinas, no interior paulista. Os cadernos fazem parte do acervo dos Arquivos Históricos do Centro de Memória da Unicamp. O livro traz ainda um ensaio histórico sobre os aspectos da alimentação e da culinária na Campinas oitocentista.

As receitas culinárias são fontes instigantes para uma história da alimentação. A proposta do livro é

apresentar uma análise histórica da tradição alimentar das famílias residentes nos meios urbano e rural da Campinas da segunda metade século XIX e início do século XX, acompanhada de uma série de receitas de doces e bolos. É o primeiro resultado do projeto de pesquisa sobre a história da alimentação em Campinas, realizada pela equipe de pesquisadores do Centro de Memória da Unicamp, desde 2002. Segundo o historiador Fernando Abraão, organizador do livro, por meio desses cadernos é possível levantar questões sobre a produção de alimentos, a evolução dos preços, as políticas de importação e exportação de ingredientes, a utilização de certos produtos e as conseqüentes mudanças no paladar.

Além disso, o estudo das receitas possibilita analisar as relações de gênero envolvidas na criação ou no consumo de determinados pratos. “É fundamental destacar a simbóli-

ca conotação feminina que o açúcar adquiriu, na medida em que foi se popularizando e adentrando nosso cotidiano. Isso foi determinado pelo fato de as mulheres terem sido responsáveis pelo preparo das sobremesas servidas durante os banquetes e jantares. Era de bom-tom que as anfitriãs cuidassem pessoalmente da elaboração do cardápio, da supervisão da feitura e do servir os doces”, explica.

**ORIGEM PORTUGUESA** Os doces sempre deram o toque final às refeições, mas também eram servidos entre as danças, os folguedos e comemorações festivas e familiares. Aletria, baba-de-moça, *bavaroise* de laranja, arroz doce, beijos de claras, doce de abóbora, goiabada, merengues: a variedade de doces deu origem a uma peculiar doçaria paulista. Com a análise das receitas foi possível decifrar a transformação da culinária de origem portuguesa por meio da junção das culturas africana e indígena na cozinha das sinhás. São receitas que exigiam lento preparo e muitas mãos. “A fabricação artesanal dos doces exigia um cotidiano de tempos mais lentos, muitas mãos para o remexer constante da colher de pau nos grandes tachos fumegantes, em busca do ponto exato do doce, da compota”, conta Abrão. Outro destaque é a fartura dos ingredientes: banha de porco ou manteiga, açúcar e ovos, especiarias e frutas. Com o intuito de enriquecer a análise historiográfica, 82 receitas foram preparadas pelo jornalista, especializado em gastronomia, Fernando Kassab. Foram usados mais de 100 dúzias de ovos, 70 quilos de

### QUEIJADINHA DE LEITE

Receita portuguesa da região de Abrantes extraída do livro

#### INGREDIENTES (para 18 unidades)

- 2 ovos
- 300 g de açúcar
- Raspas da casca de meio limão
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100 g de farinha
- 500 ml de leite frio
- Folhas de limoeiro lavadas e secas, açúcar e canela para decorar

#### PREPARO

Unte com manteiga as forminhas, mantendo-as longe das fontes de calor. Aqueça o forno à 250 graus.

Coloque os ovos e o açúcar no liquidificador; bata bem até obter uma mistura bem fofa. Desligue o liquidificador e adicione a raspa da casca de limão e manteiga; ligue-o novamente e deixe bater por mais um minuto; enquanto isso, misture a farinha ao leite e mexa bem. Desligue-o e acrescente a farinha dissolvida no leite; ligue o liquidificador novamente e bata até espumar - cerca de três minutos. Encha as forminhas até a metade com a massa e leve-as ao forno bem quente. Deixe até corar levemente a superfície; retire do forno e deixe amornar. Desenforme e coloque-as uma a uma sobre uma folha de limoeiro. Polvilhe com açúcar e canela e sirva-as ainda mornas ou frias.



açúcar e 10 quilos de manteiga. “As receitas originais rendiam muito, o que sugere famílias imensas, empregados aos montes e visitantes que não tinham hora para ir embora”, diz o jornalista, que também foi responsável por um minucioso ensaio fotográfico sobre como eram feitos cada um dos doces das sinhás.

*Patrícia Mariuzzo*

#### DELÍCIAS DAS SINHÁS - HISTÓRIA E RECEITAS CULINÁRIAS DA SEGUNDA METADE DO SÉCULO 19 E INÍCIO DO SÉCULO 20

Autor: Fernando Abrahão (Org.)

Editora: Arte Escrita

Preço sugerido: R\$ 70

[www.editorartescrita.com.br](http://www.editorartescrita.com.br)