

# **Vozes femininas, saberes culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária<sup>1</sup>**

**Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes  
Luciana Patrícia de Moraes**

**Resumo:** No contexto das cozinhas regionais têm-se como sujeitos transmissores das tradições, na sua grande maioria, mulheres consideradas portadoras do passado e, portanto, capazes de estabelecer e re-estabelecer o elo social. Este trabalho objetiva enfocar, a partir do depoimento oral de cozinheiras tradicionais de Minas Gerais e do Paraná, o papel destas agentes na dinâmica do saber-fazer da culinária regional, apontando intersecções entre os estudos da história da alimentação e os de gênero.

**Palavras-Chave:** Cozinha Regional. Mulheres. Tradição.

**Abstract:** In the local cuisine context, women are in most cases the tradition carriers, since they established and reinforce social links. This paper discusses, based on oral statements of traditional cooks from Minas Gerais and Paraná States, the role of these agents in the know-how dynamics of local cuisine, pointing out intersections between food and gender history studies.

**Keywords:** Local Cuisine. Women. Tradition.

*Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes*, Doutoranda em História pela Universidade Federal do Paraná. Professora do Curso de Turismo da mesma universidade. [mariegimenes@gmail.com](mailto:mariegimenes@gmail.com)

*Luciana Patrícia de Moraes*, Doutoranda em História pela Universidade Federal do Paraná. Mestre em História pela UFMG. [luciana.morais12@gmail.com](mailto:luciana.morais12@gmail.com).

<sup>1</sup> Texto recebido: 31/06/2008.  
Texto aprovado: 13/07/2008.

## Introdução

Dentro do corpo de estudos sobre história e cultura da alimentação as chamadas cozinhas regionais têm ganhado cada vez mais destaque. Conjunto de pratos e iguarias que constituem e traduzem costumes e tradições à mesa, essas cozinhas são construídas a partir de uma série de negociações entre percepções de mundo e o que é oferecido regionalmente em termos de ingredientes e matéria prima. Neste universo, o que se oferece são pratos emblemáticos, ao mesmo tempo elementos identificadores e identificantes dos grupos que os preparam e os consomem.

Como observa Luce Giard “[...]os indivíduos tendem a ficar identificados a hábitos alimentares de sua infância: alimentos que eles se habitua a comer desde a tenra idade e se estendem ao longo de sua vida cotidianamente”<sup>2</sup>. Assim, “[...]o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social”<sup>3</sup>. Como defende Maria Eunice Maciel, a alimentação, organizada como uma cozinha torna-se “[...] um símbolo de uma identidade (atribuída e reivindicada) através da qual os homens podem se orientar e se distinguir”<sup>4</sup>, revelando mais do que hábitos e comportamentos alimentares: expressa o modo de vida de um determinado grupo.

Nota-se que esta premissa da comida como forma de expressão identitária está colada na permanência e transmissão das tradições culinárias. Juliana Reinhardt entende que a transmissão de tais tradições se dá de geração para geração em uma mesma população, de forma linear ou ainda intergeracional (como no caso em que a avó transmite tais conhecimentos ao neto). Debruçada sobre a questão das tradições culinárias dos alemães em Curitiba, defende ser possível por meio destas compreender sentimentos e significados enraizados, “[...] vestígios oriundos de acontecimentos marcantes que desencadearam processos de tentativa de preservação do grupo estudado por meio da

<sup>2</sup> GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de. (Org.). *A invenção do cotidiano - morar, cozinhar*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p.250.

<sup>3</sup> MINTZ, Sidney. Comida e antropologia - uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out. 2001, p.31.

<sup>4</sup> MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*. N.33, jan-jun 2004, Rio de Janeiro: Centro de Pesquisa e Documentação Histórica Contemporânea do Brasil. Fundação Getúlio Vargas, p.36.

preservação de manifestações étnicas, resgatando ou reafirmando uma identidade”<sup>5</sup>, permitindo assim uma comunicação do presente com o passado através da memória.

### **A comida regional, a transmissão de tradições e a dinâmica identitária**

Ao se discutir as questões de identidade e tradição, torna-se necessário recuperar o conceito de memória coletiva de Maurice Halbwachs, estudioso dedicado ao entendimento dos chamados “quadros sociais da memória” e defensor do pressuposto de que nossas lembranças permanecem coletivas justamente porque o homem é membro de vários grupos (comunidades afetivas) e suas lembranças dependem da relação que o indivíduo estabelece com diferentes grupos, pois só nos lembramos de algo a que ainda estamos de alguma forma vinculados. Neste contexto, a memória se caracteriza como um fenômeno social construído coletivamente e submetido a flutuações, transformações e mudanças constantes<sup>6</sup>.

Analisando esta dinâmica, tem-se que a transmissão e reprodução de conteúdos (conhecimentos, percepções, experiências e práticas) é fundamental para a constituição de identidades e tradições. Neste sentido, deve-se resgatar as contribuições de Marcel Mauss, que, tratando do que denomina fenômenos gerais da vida intra-social, em uma análise de sociedades arcaicas, chama a atenção para o fato de que são os mais velhos que transmitem aos mais novos os grandes grupos de fenômenos sociais.

Quando uma geração passa a outra a ciência de seus gestos e de seus atos manuais, há tanta autoridade e tradição social como quando esta transmissão se faz pela linguagem. Há verdadeiramente tradição, continuidade; o grande ato é a entrega das ciências, das sabedorias e dos poderes dos mestres aos discípulos. Porque assim tudo pode perpetuar-se<sup>7</sup>.

<sup>5</sup> REINHARDT, Juliana Cristina. *Dize-me o que comes e te direi quem és - alemães, comida e identidade*. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. p.16-17.

<sup>6</sup> HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.

<sup>7</sup> MAUSS, Marcel. *Sociologia y Antropología*. Madrid: Tecnos, 1971, p.115.

Ainda tratando do tema, o autor argumenta que apenas algumas pessoas nas sociedades detêm o segredo e o depósito da memória coletiva: são guardiões de tradição. Vale lembrar que Maurice Halbwachs também desenvolve a idéia de transmissão dos saberes e das tradições entre as gerações, ainda que utilize outro aparato conceitual. Os velhos, por terem vivenciado o passado e não terem que atender mais às necessidades imediatas do cotidiano, teriam a função social da lembrança. E não se contentariam em guardar tais lembranças passivamente; há um movimento constante de consulta à memória (sua e dos outros) e de transmissão destas lembranças; contam-nas, quando não as escrevem<sup>8</sup>.

<sup>8</sup> HALBWACHS, *Op. cit.*

Jacques Le Goff é outro teórico que sublinha a existência de especialistas da memória, que têm o ofício de lembrar. Em sua análise em que estabelece uma espécie de *trajetória da memória*, coloca que é na Idade Média que tem lugar o culto aos antepassados. “A associação entre a morte e a memória adquire com efeito e rapidamente uma enorme difusão no cristianismo, que a desenvolveu na base do culto pagão dos antepassados e dos mortos.”<sup>9</sup> É também neste período que os velhos passam a ser vistos como depositários da memória e por isto, venerados.

<sup>9</sup> LE GOFF, Jacques. Memória. *Enciclopédia Einaudi*, v. 1. Lisboa: Casa da Moeda, Imprensa Nacional, 1984. p. 27.

No que se refere ao objeto aqui focalizado, é importante lembrar que a tendência à interdisciplinaridade nas ciências sociais, presente desde fins da década de 1970, também marca os estudos sobre a memória, que passa a ser buscada menos nos documentos escritos e mais “nas palavras, nas imagens, nos gestos, nos rituais e nas festas; é uma conversão do olhar histórico.”<sup>10</sup>

<sup>10</sup> *Idem*, p. 44.

Essa tradição que se compartilha é constantemente ressignificada e recriada a partir da própria dinâmica cultural do grupo social e pode permitir, inclusive, uma conexão memorial por meio do preparo e degustação de um alimento. Isso se torna possível porque tais práticas culinárias exprimem também o

*habitus* de um grupo, tornando o gosto alimentar, mais do que um produto proporcionado pelo aparelho sensorial humano, uma experiência relacionada à própria idéia de gosto defendida por Pierre Bourdieu. Para este autor o *gosto* caracteriza uma propensão e uma aptidão à apropriação material e simbólica de uma determinada categoria de objetos ou práticas classificadas e classificadoras, constituindo a fórmula generativa de um *estilo de vida* (conjunto unitário de preferências distintas que formam um princípio de unidade de estilo, um conjunto de gostos específicos que termina por conectar e tornar reconhecíveis os integrantes de um determinado grupo social)<sup>11</sup>.

No universo da cozinha regional as mulheres e, em especial algumas mulheres mais velhas, são percebidas como depositárias da memória coletiva e portanto, são os sujeitos que têm por excelência a autoridade para efetuar o movimento de transmissão das tradições culinárias como uma forma de estabelecer e re-estabelecer o elo social. A experiência evidenciada pela idade, aliada à familiaridade com o ambiente da cozinha confere a tais mulheres a confiabilidade necessária para carregarem a missão de transmitirem a memória<sup>12</sup>.

Diante das especificidades do objeto escolhido, optou-se por realizar um exercício de História Oral, metodologia que permite o contato do entrevistador com uma memória “reconstituída ou firmemente construída por diversos motivos (preservação de uma identidade coletiva ou de um mito, proteção pessoal da vida passada, risco de ter que mudar de representação de sua própria existência, etc)<sup>13</sup>”. Este movimento exige do pesquisador, em contrapartida, uma série de reflexões sobre o que é dito, sobre o sujeito que fala e sobre as circunstâncias em que ele fala, tendo em vista que a lembrança nunca é uma reprodução objetiva da situação vivida, mas é impregnada pelas percepções, pelos valores e pela própria experiência de vida do depoente: “memória

<sup>11</sup> BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. (Org.). *Sociologia*. São Paulo: Ática, 1983.

<sup>12</sup> Pollak lembra, ao tratar de uma associação de sobreviventes do campo de Auschwitz-Birkenau, que “a escolha das testemunhas (...) é percebida como tanto mais importante quanto a inevitável diversidade dos testemunhos corre sempre o risco de ser percebida como prova da inautenticidade de todos os fatos relatados”. POLLAK, Michael (1989). Memória, Esquecimento, Silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 2 n. 3: 3-15. p. 10.

<sup>13</sup> VOLDMAN, Daniele. Definições e usos. In: FERREIRA, M. M.; AMADO, J. (Org). *Usos e abusos da História Oral*. 5.ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002, p.37.

<sup>14</sup> BOSI, Eclea. *Memória e sociedade* – lembranças dos velhos. 3. ed. São Paulo: Cia. das Letras, 2003, p.55.

não é reviver, mas refazer, reconstruir, repensar, com imagens e idéias de hoje, as experiências do passado<sup>14</sup>”.

Expostas essas premissas, este trabalho tem como objetivo focar, a partir do depoimento de cozinheiras tradicionais do Serro, em Minas Gerais (Sra. Maria Lúcia Clementino Nunes) e de Morretes, no litoral paranaense (Sra. Maria da Glória Alpendre Silveira), o papel destas agentes na manutenção do saber-fazer culinário, apontando pontos de intersecção e possibilidades entre o estudo da história da alimentação e os estudos de gênero. É importante lembrar que a perspectiva adotada aqui tem a pretensão de fugir de uma visão que interpreta as tradições regionais como algo a ser resgatado e mantido de maneira imóvel. Da mesma forma tem-se claro que o momento atual também não pode ser percebido de forma simplista apenas como uma ameaça às formas tradicionais de sociabilidade. Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari argumentam:

O elogio da diferença e a preservação da identidade cultural não fazem parte de uma temática passadista e retrógrada, mas do presente e futuro [...]. É porque as tradições [...] não aparecem já completamente formadas na origem, mas são criadas, modeladas, definidas progressivamente pela passagem do tempo e os contatos entre culturas que, segundo os momentos, se cruzam ou se enfrentam, se sobrepõem ou se misturam. [...] Cada “tradição” é filha da história – e a história nunca é imóvel<sup>15</sup>.

<sup>15</sup> FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo . Hoje e Amanhã. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 868.

A idéia aqui, portanto, é contribuir para uma análise mais complexa da dinâmica das tradições que incorpore, entre outros aspectos, o fato de que é justamente o momento atual que torna possível uma maior visibilidade do tradicional e do regional.

## **Tachos, panelas e memórias: duas mulheres e suas tradições**

*Eu não pego na colher, na pá, no tacho ou na panela sem pensar na história, porque eu poderia estar fazendo pesquisas ou pratos requintados, como todo mundo sabe fazer e eu não sei; não quero saber, não quero aprender.*

Maria Lúcia Clementino Nunes

Maria da Glória Alpendre Silveira nasceu em Morretes em 1926, em uma família formada por imigrantes portugueses e italianos bastante tradicional na região. Hoje viúva com três filhos, residiu em Morretes a sua vida inteira. É responsável pela cozinha do Restaurante Nhundiaquara que funciona nas dependências do Hotel Nhundiaquara (o segundo hotel a ser aberto em Morretes e o mais antigo em operação, instalado em um casarão histórico e um dos cartões postais da cidade, por sua estratégica localização nas margens do rio Nhundiaquara) fundado por seu pai e transferido para o atual endereço em 1941, hoje administrado por ela e por seus filhos. Nota-se que Morretes caracteriza-se atualmente como um pólo de turismo gastronômico, desenvolvido a partir da oferta comercial do Barreado, um prato de origem portuguesa que consiste em carne de boi cozida exaustivamente com vários temperos, em especial cominho, toucinho e louro, e degustada com farinha de mandioca e banana da terra. Dona Maria da Glória também é testemunha do desenvolvimento turístico da cidade em torno do Barreado, tendo em vista que seu restaurante foi o pioneiro no serviço comercial da iguaria.

Dona Maria da Glória teve sua primeira experiência nos fogões ainda menina, com nove anos, nas dependências do próprio hotel de sua família. Diante de um mal súbito de sua mãe, ela e a irmã ficaram encarregadas de preparar o almoço e o jantar para os hóspedes, pois o pai saiu em busca de socorro médico.

A partir dessa experiência, começou a observar de perto a atuação da mãe, do pai e da outra cozinheira contratada para ajudar, aumentando assim seu repertório culinário. O barreado Dona Glória aprendeu acompanhando os pais e também Dona Nhá Jesus, uma senhora negra que era carregadeira de água na época em que não existia água encanada na cidade, e que era chamada para preparar o Barreado no hotel. O preparo e a degustação do Barreado fazem parte de suas lembranças de infância de Dona Maria da Glória:

Meu pai quando eu era pequena ele fazia esses mutirões em que vinha o pessoal dos outros sítios pra ajudar. Então iam todos pra roça, pra colheita do arroz, por exemplo. E depois ele também ia ajudar os outros. E lá na roça eles faziam essa vala na terra e punham uma panela bem grande naquela vala e punham fogo embaixo, por isso que dizem que o barreado era enterrado. Mas não era enterrado, era uma vala que faziam na terra pra colocar a panela em cima. Daí eles punham, vedavam a panela com folha de bananeira [...], barreavam a panela com pirão. E ficavam alimentando o fogo. E deixavam cozinhar bem, até de noite. E o meu pai tinha uma sala bem grande no canto do morro e então ali a noite pinduravam no teto um cacho de banana, e levavam um garrafão de pinga e o barreado. E daí ali também tinha o fandango [...]. E eu dormia encostada na parede até eles terminarem, daí quando terminavam a gente vinha embora pra casa [...] Eu lembro disso eu tinha uns quatro, cinco anos<sup>16</sup>.

<sup>16</sup> SILVEIRA, Maria da Glória Alpendre. *Entrevista concedida à Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. Morretes*, 8 mai. 2008. 58 min.

Entretanto, o Barreado só entrou no cardápio do Restaurante anos mais tarde, quando Dona Maria da Glória já era moça, por insistência de seu cunhado. Em um primeiro momento, ironicamente, como o prato era extremamente popular na cidade, preparado pela maioria das famílias, cogitou-se a não inclusão. Mas diante da curiosidade dos turistas, o Barreado terminou sendo introduzido no cardápio, sendo preparado inicialmente pela mãe de Dona Glória e



posteriormente pela própria. Quando iniciaram o serviço do Barreado, na década de 1960, o Restaurante e Hotel Nhundiaquara era o único estabelecimento comercial que oferecia o prato na cidade.

Lembrando que a clientela do Hotel já é uma clientela tradicional e habitual, Dona Glória afirma que hoje não coloca mais pimenta do reino no seu barreado, porque muitos de seus hóspedes habituais sofrem de hemorróidas. E diante de reservas de adventistas, também bastante freqüentes, não coloca o toucinho, tendo em vista a proibição religiosa deste grupo em relação ao consumo de carne de porco. Mas Dona Maria da Glória se orgulha de preparar o “barreado tradicional”, onde usa o toucinho branco, não o bacon, modernismo que alega deixar um sabor muito forte no prato. Mas quando não usa toucinho, apela para um “jeito especial” de montar a panela (o toucinho é tradicionalmente usado para forrar a panela e impedir que a carne queime), para evitar que toda a iguaria seja perdida.

Embora faça adaptações para agradar seus hóspedes, Dona Maria da Glória não abre mão da escolha de uma boa carne, de usar um cominho de qualidade moído, alho e cebola bem picados (hoje os passa no liquidificador) e de colocar folhas de louro, para tornar o prato *mais digestivo*. Em defesa de uma receita mais tradicional não admite a inclusão de massa de tomate:

Aí é um absurdo! Aí não é barreado! Aí acabaram com o Barreado! Tem gente que põe cheiro verde, tem gente que põe hortelã. Isso é invenção, isso não é Barreado. [...] Aqui é feito que nem o antigo. A gente continua fazendo do mesmo jeito, com o mesmo processo, com fogão de lenha e panela de barro, mesmo fazendo 80 quilos de carne por dia<sup>17</sup>.

<sup>17</sup> *Ibidem*.

Quando ensina o Barreado, e comenta já ter ensinado “pra muita gente, pras filhas, pras amigas, pra quem pede a receita aqui no restaurante” Dona

<sup>18</sup> *Ibidem*

Maria da Glória repassa essa versão mais *rústica* do prato, com a gordura do porco e sem “o modernismo do tomate, dos temperos verdes e outras coisas que não eram colocadas antes”<sup>18</sup>.

Maria Lúcia Clementino Nunes, conhecida popularmente por dona Lucinha é natural do município do Serro – antiga Vila do Príncipe – região de Minas Gerais marcada pela exploração de diamantes no período colonial. É proprietária do restaurante Dona Lucinha, fundado em 1990, em Belo Horizonte. Hoje, com 75 anos, administra três restaurantes (dois em Belo Horizonte e um em São Paulo), contando com o auxílio de seus 11 filhos. Juntamente com sua filha Márcia Clementino Nunes, co-responsável pela administração dos restaurantes e historiadora, dona Lucinha publicou o livro *História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha* em 2001. No livro, além de receitas da chamada *cozinha mineira*, as autoras tiveram como objetivo refletir sobre as origens desta cozinha.

Dona Lucinha nasceu na zona rural e foi na fazenda que deu início aos seus estudos. Deste período, se lembra da relação com o ambiente da cozinha.

A criança aos 5 anos, 6 anos, a mãe diz assim: [...] – Busca o sabugo pra acender o fogo. Ao buscar o sabugo, você está fazendo a tarefa de acender o fogo pra fazer a comida. [...]– Vai no curral, busca o leite... então, são muitas tarefas envolvendo a alimentação, envolvendo o dia a dia da casa, todos os afazeres da casa. [...]Aí tem sempre um fogãozinho, uma casa de bonecas onde você vai cozinhar; onde aquelas primeiras lições que nós aprendemos, por exemplo, se a mãe está fazendo um biscoito, a gente está ao lado aprendendo a fazer bichinho da massa, pra depois comer... fazendo a bolinha, fazendo as estrelas, e aí você está aprendendo... [...]Isso tudo já foi o princípio da escola; a mãe é a primeira professora. E na cozinha isso é muito forte[...]. Então a cozinha começa de uma forma bem carinhosa, bem infantil, e depois ela vai tomando corpo, tomando responsabilidade, porque cozinhar,

fazer alimento, é das coisas mais sérias que existe. Porque o médico cuida da saúde... o médico cuida da doença, e nós cuidamos da saúde; quem faz alimento cuida da saúde<sup>19</sup>.

<sup>19</sup> NUNES, Maria Lucia Clementino. *Entrevista concedida a Luciana Patrícia de Moraes*, Belo Horizonte, fev. 2004. 100 min.

Na adolescência, mudou-se para a casa da avó na cidade do Serro, com o objetivo de complementar os estudos. Sobre este período, dona Lucinha se recorda das orientações para que se tornasse uma boa dona de casa. Sua avó a encaminhou para a casa das comadres prendadas, para aprender os afazeres de casa e da cozinha.

Então, ela falou: [...] você vai até a casa das minhas comadres todas, que o doutor Tolentino, seu avô, não cobra de ninguém, e elas todas querem te ensinar muita coisa. Eu falei: - Vóvó, não chega mamãe que me obrigava a ter semana, e trabalhar tanto, a senhora também? Ela falou: - Quem não sabe fazer, não sabe mandar; você precisa aprender, você precisa ter os dotes de uma boa dona de casa<sup>20</sup>.

<sup>20</sup> *Ibidem*.

Dona Lucinha ainda se recorda do fato de que todas as mulheres da família tinham dotes culinários, ainda que as especialidades variassem. Segundo ela, cresceu em um ninho de águias e, portanto, não tinha como não se dedicar também à cozinha. No Serro, formou-se em magistério e casou-se aos 21 anos, voltando para a zona rural, onde lecionou por 12 anos consecutivos. Neste período, teve início sua reflexão sobre a culinária tradicional e típica. Conta que ia pra escola a cavalo e começou a perceber que seus alunos escondiam a merenda que levavam de casa no mato, por vergonha. A partir desta constatação, começou a desenvolver na escola um trabalho de valorização desta comida que estava sendo escondida.

Então, eu comecei a fazer justamente as merendas que eles estavam escondendo no mato. Eu fazia o fubá suado, eu fazia o angu doce, a sopa de legumes, os brotos nativos. Aí eu fui tirando aquele complexo que eles tinham e perguntava assim:

- Se vocês tivessem uma banana cozida em casa ou uma canjiquinha pronta ou um angu doce, se chegar uma visita vocês dão? – Nô, mãe manda correr na venda ou então pedir o vizinho se empresta alguma coisa melhor, dona. Isso não é de dar visita não. Então aí que eu percebi que a história estava escondida no mato<sup>21</sup>.

<sup>21</sup> *Ibidem*.

Deste período em diante, o trabalho de pesquisa sobre a culinária se fortaleceu, bem como a prática da culinária típica. Em 1964 dona Lucinha abriu seu primeiro restaurante ainda no município do Serro. Em fins dos anos de 1960 começou a ser convidada para eventos e festivais de culinária e, em 1990 abriu sua primeira casa em Belo Horizonte. Seus restaurantes subdividem a cozinha mineira em *cozinha da fazenda* e *cozinha do tropeiro* e, ao falar destas cozinhas, dona Lucinha refere-se também às formas de sociabilidades específicas destes universos e estabelece uma relação destes com as características *do mineiro*. Faz questão de sublinhar que só trabalha com ingredientes da terra, ainda que na atualidade tenha desenvolvido uma receita diet da tradicional rosca de mandioca, para seu marido, diabético.

### Considerações finais

Os depoimentos de dona Maria da Glória e de dona Lucinha podem nos fornecer pistas para a análise das fontes sobre comida regional também na perspectiva dos estudos de gênero. Este trabalho tem a intenção de indicar possibilidades para a reflexão e, portanto, não oferece respostas definitivas às questões que se abrem a partir da fala destas senhoras. Mas é justamente o ponto de interrogação que se coloca a partir de alguns trechos destes relatos que chama a atenção para o fato de que há um caminho a ser percorrido na busca das articulações entre os estudos sobre a culinária regional e os estudos de gênero.

Retomando as perspectivas de Mauss, Le Goff e

Halbwachs a respeito da transmissão das tradições, poderíamos sugerir que as duas senhoras desempenham o papel de guardiãs das tradições de suas regiões. São reconhecidas e se reconhecem como tal. É possível perceber esta dimensão em diversos momentos das entrevistas. Resguardar, resgatar e perpetuar a culinária típica são expressões evocadas em vários momentos por dona Maria da Glória e dona Lucinha.

Porque eu não criei... eu não tenho receita *Dona Lucinha*. Eu caminhei com a história. Então por isto eu sou a raiz; eu sou as raízes de uma grande árvore histórica. Quem quiser pode fazer enxerto nessa árvore, fazer uma genética na semente, fazer o que quiser; criar outros pratos, outros modos de fazer. Mas eu não posso, porque nem os doces, nem as comidas, nem as quitandas, nem os tira-gostos, nada meu pode ser mudado. [...] Eu carrego a história, e a história não pode mudar<sup>22</sup>.

<sup>22</sup> *Ibidem*.

Dona Maria da Glória, admitindo as adaptações que são feitas mediante a demanda da clientela, reforça seu apego à receita tradicional que possui relação com sua memória afetiva e fala da permanência da degustação do Barreado na sua família:

Aqui a gente faz o barreado antigo, a não ser quando tem os pedidos dos clientes como eu te falei. Mas eu gosto de fazer o Barreado que eu aprendi, que tem a ver com a minha infância, que tem a ver com Morretes. Se a pessoa quiser dar um toque pessoal na sua casa, tudo bem, mas também acho que tem que ter um pouco de limite. Porque senão deixa de ser o Barreado, vira uma carne ensopada qualquer. E ninguém vem pra Morretes pra comer uma carne ensopada qualquer [...] E todo domingo eu como Barreado, e a minha família come Barreado no domingo. Eu tenho neto, bisneto e todos eles comem Barreado no domingo. Um neto meu casou e a gente serviu o Barreado, preparou o Barreado aqui e levou pra servir na festa<sup>23</sup>.

<sup>23</sup> *Ibidem*.

As falas destas mulheres, é interessante sublinhar, refletem o diálogo entre a tradição e a inovação, presente nas análises que tomam as constituições identitárias como processos dinâmicos. Seus discursos sublinham o fato que produzem uma comida tradicional. Ao mesmo tempo, realizam trocas com o tempo, incorporando elementos ou práticas característicos da modernidade, sem que se perca a autenticidade da tradição, conforme os trechos das entrevistas analisados neste texto revelam. A este respeito, Maria do Carmo Marcondes Brandão Rolim e Anamaria Bonin lembram que:

Convivem em uma mesma sociedade, padrões ditos “tradicionalistas” e “modernos”, com a predominância de um ou de outro, conforme a época. Isso se dá, em virtude da sociedade ter também sua dinâmica, e os hábitos alimentares estarem incluídos nela<sup>24</sup>.

<sup>24</sup> BONIN, Anamaria; ROLIM, Maria do Carmo Marcondes Brandão. Hábitos alimentares: tradição e inovação. *Boletim de Antropologia*. Curitiba, v.4, n.1, p.75-90, jun.1991, p. 79.

Além disso, estas mulheres carregam em si os papéis que lhes foram atribuídos ao longo de sua infância, adolescência e vida adulta. Ainda que tenham rompido com alguns padrões impostos à mulher e ao feminino, o fizeram às custas de alguns embates e negociações que marcaram suas trajetórias. É interessante notar que ambas desempenham papéis que ultrapassam o universo feminino – são cozinheiras e empresárias. Se a cozinha sempre foi um espaço permitido e recomendado às mulheres, o mundo empresarial não. E foi justamente através de sua legitimidade no espaço que lhes foi concedido pela sociedade que estas senhoras se afirmaram também em um espaço que, principalmente quando se considera sua localização geracional, era reservado aos homens.

Mas estas mulheres podem, sobretudo, nos permitir visualizar o lugar da mulher na sociedade, na família e na cozinha. Através de suas histórias, podemos identificar a dinâmica da sociedade através da lente da culinária regional do litoral do Paraná e de Minas Gerais.

## Referências

ACKERMAN, Diane. *Uma história natural dos sentidos*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1992.

BONIN, A.; ROLIM, M. C. M. B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. *Boletim de Antropologia*. Curitiba, v.4, n.1, p.75-90, jun.1991.

BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. *Sociologia*. São Paulo: Atica, 1983.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. Hoje e Amanhã. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 868.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de. (Org.). *A invenção do cotidiano - morar, cozinhar*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p.211-332.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.

LE GOFF, Jacques. Memória. *Enciclopédia Einaudi*, v. 1. Lisboa: Casa da Moeda, Imprensa Nacional, 1984.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*. N.33, jan-jun 2004, Rio de Janeiro: Centro de Pesquisa e Documentação Histórica Contemporânea do Brasil. Fundação Getúlio Vargas, p.25-39.

MAUSS, Marcel. *Sociologia y Antropología*. Madrid: Tecnos, 1971.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia - uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out. 2001.

NUNES, Maria Lucia. *Entrevista concedida à Luciana Patrícia de Moraes*, Belo Horizonte, fev. 2004. 100 min.

REINHARDT, Juliana Cristina. *Diz-me o que comes e te direi quem és - alemães, comida e identidade*. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História). Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

SILVEIRA, Maria da Glória Alpendre. *Entrevista concedida à Maria Henriqueta S. G. Gimenes, Morretes, 8 mai. 2008. 58 min.*