

2 CADERNOS DE RECEITAS: memórias, identidade social e racial.

*Maria Conceição Oliveira*¹

“Mas cozinha é também um lugar de memórias, de experiências, de conversas. Nem só de pão vive o homem”.
Horta (2001)

Descobri a cozinha, enquanto memória, com o poeta Hamilton Faria. Encontrei-o emocionado em uma livraria, com a iminente partida de sua mãe. Trocamos experiências, pois a minha também estava doente. Ele me aconselhou a reunir as receitas de minha mãe, como resgate de memória. Confesso que estranhei a sugestão de olhar cadernos de receitas enquanto memória, mas hoje percebo que na época tinha uma visão preconceituosa com relação à cozinha e a via como algo menor.

Nesta época eu sequer cozinhava. Trabalhava no Departamento de Patrimônio Histórico do Município de São Paulo, em uma pequena seção ‘Historia Oral’ hoje extinta, mas que me foi muito inspirador, exercício precioso de busca e preservação de memória. Lá, trabalhei com a equipe em projetos de entrevistas com as prostitutas da Estação da Luz, também resgatando depoimentos dos operários de Perus assim como dos moradores da Vila Operária Maria Zélia e finalmente, em um projeto indicado por mim Memórias do Movimento Negro em São Paulo, dentre outros. Mas Caderno de Receitas? Como eu faria? Minha avó e minha mãe eram analfabetas, conseqüentemente o tão desejado caderno de receitas não existia, mas ainda assim tinha a oralidade. Recolhi primeiramente os depoimentos de minha mãe antes que uma doença degenerativa afetasse sua memória e foi assim que iniciei uma metodologia de perguntas ao entrevistado que fui aperfeiçoando, mas procurando deixar as pessoas à vontade e que suas memórias aflúissem. Ah! O que se tem de memória afetiva em uma cozinha, fora o conforto que isso traz ao entrevistado, momento indescritível. As tensões da escassez de alimentos torna-se bem relativizada.

¹ Maria Conceição Oliveira: Graduanda em Gastronomia (Faculdade Método de São Paulo). Experiência profissional: Prefeitura de São Paulo, Secretaria Municipal de Cultura, Assessoria de Movimentos Sociais, Produção Cultural e História Oral. Pesquisadora independente da cozinha e cultura negra. Contato: umconceicao@gmail.com

Parti para uma pesquisa pessoal e inverti o meu olhar, era preciso descobrir os cadernos de receitas, se conseguisse descobrir a preservação da memória nas famílias, estaria facilitando o passo seguinte que eram as memórias negras e a ressignificação na busca de identidade racial. Passei a pesquisar a memória de outras famílias brancas, elas tinham o almejado caderno de receitas. O meu objetivo era desenvolver algum método para minhas futuras pesquisas da cozinha negra, sem o auxílio de uma educação formal, não estava amparada por uma universidade que pudesse me orientar com metodologia de pesquisa. Mesmo assim segui em frente, almejando os meus objetivos que na verdade me foram aparecendo e mudando à medida que me aprofundava no assunto.

Descobri que, por meio desses cadernos de núcleos familiares diversos, é possível perceber o nível social dessas famílias, modos de vidas, o cardápio de um batizado, casamentos e até o lanche servido nos velórios, tudo muito afetivo, mudando de acordo com a época e com as condições financeiras familiares.

A falta de alguns alimentos na segunda guerra mundial, como farinha de trigo, influenciou a modificação de receitas e cardápios das famílias. Assim, percebi ser muito ampla a radiografia social e histórica desses cadernos, famílias do campo no Rio Grande do Sul, descendentes de alemães com pães, massas, carnes de caças diversas e o mesmo para os descendentes de famílias Italianas. Fizem parte das minhas pesquisas diversas dissertações e teses na área da antropologia da alimentação. Também entrevistei famílias e seus descendentes em São Paulo.

A pesquisa desses núcleos de imigrantes europeus brancos em São Paulo me levou a ter um olhar para a origem desses alimentos que frequentavam essas mesas relatadas nos cadernos de receita, os produtores rurais. Em São Paulo quando se fala em gastronomia o negro é invisível, a comida é italiana e de outras nacionalidades. Interessante ler o livro: Nem tudo era italiano: São Paulo e pobreza (SANTOS, 2003).

Complementei essa parte da minha pesquisa fazendo pequenas viagens aos campos de plantações conhecendo um pouco desses produtores e suas famílias e claro seus cadernos de receitas. Descobri assim que, grande parte desses produtores pesquisados estavam fazendo uma volta aos cadernos de receitas de suas avós. Era o retorno dos legumes que estavam nesses cadernos de receitas e suas cozinhas, nos nostálgicos quintais antigos como a bertalha e a taioba, muito usadas pelas comunidades indígenas e quilombolas, mas que chegaram à cozinha branca pelas mãos das cozinheiras negras. Incluo a serralha, conhecida como erva daninha e que também fez a mesma viagem da taioba, um campo vasto para a discussão sobre sustentabilidade oriunda de raízes familiares e seus cadernos de receitas. Encerrei as pesquisas nesse núcleo pois já havia ganho a experiência que precisava.

Chamo essas 'Pesquisas' nesse núcleo de Exercícios Livres pois eles não tinham compromissos com a metodologia científica e sim uma forma que encontrei para desenvolver a experiência.

Debrucei-me em pesquisas bibliográficas. Onde estariam os rastros da cozinha negra? Cheguei primeiramente em Cascudo (1964) que relata a seguinte resposta comum de uma mulher negra, para defender-se de uma agressão racial: Sou Negra, mas não sou da sua cozinha. Eram comuns falas violentamente racistas, hoje ditas de forma mais velada, como 'Vá para a cozinha, negra', ou, como conta minha mãe, 'Lugar de negro é na cozinha'. A cozinha era tratada como uma função menor e desprezível, pertinente para negros. Ainda resta nesse caldeirão aquela fala carregada de arrogância: 'O negro contribuiu na cozinha mexendo o tacho!' ou a fala, hoje um clássico, 'Fulano tem o pé na cozinha', o que significa dizer: é Negro!

No desenvolver das pesquisas bibliográficas descobri o autor negro Manuel Querino, que foi um grande divulgador da contribuição negra à cultura brasileira, sendo considerado o primeiro historiador negro da arte brasileira, com trabalhos publicados nesta área desde 1906. Querino (1928) aprofundou o conhecimento sobre a história do negro na Bahia, pois era um pesquisador que viveu em Salvador e era parte da comunidade negra. No tocante à gastronomia negra e africana, sua pesquisa é muito abrangente. Ele escreveu o que para mim pode ser considerado o primeiro caderno de receitas dos afrodescendentes e africanos no Brasil.

Parti então para a pesquisa com as mulheres negras e suas memórias, agora me embasando no maior tesouro dessa cultura, a oralidade. Diante desse material, ficou evidenciado que essas mulheres tinham histórias duras sobre a cozinha. Todas se referiam a ela como a 'cozinha dos outros' essas declarações e outras contidas em um pequeno livro que escrevi sobre essas entrevistas e pesquisas me alertaram para ressaltar que apesar da glamourização da cozinha ela tem historicamente sua territorialidade: ela é feminina e negra. Aqueles cadernos de receitas de famílias brancas estavam, em vários casos, impregnados de receitas das mulheres negras, desde a cozinha de fazendas às cozinhas da classe média, mas sem reconhecimento autoral e sem protagonismo.

Essa pesquisa da cozinha negra teve como objetivo criar um caderno de receitas das mulheres negras com pertencimento e identidade racial. Ainda há muito a ser feito em comunidades quilombolas, irmandades negras. Não querendo mais caminhar tão só resolvi buscar mais recursos técnicos de pesquisas da cozinha brasileira, em que se insere a cozinha negra. Ingressei na faculdade de Gastronomia e tenho expectativas de assim, ter o campo de pesquisa ampliado.

Sobre as negras memórias deixo aqui essa fala de Hampâté Bâa (2004), uma homenagem à oralidade.

“Na África, quando um ancião morre, é como se uma biblioteca se incendiasse”.

Amadou Hampâté Bâa

REFERÊNCIAS.

CASCUDO, Luís da Câmara. **A cozinha africana no Brasil**. Luanda: Publicações do Museu de Angola, 1964.

HAMPÂTÉ BÂA, Amadou. Confrontações culturais: entrevista. **Revista Thot, São Paulo, n.80, 2004**. Número especial da revista, dedicado à África.

HORTA, Nina. **Não é sopa**: crônicas e receitas de comida. 2.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

QUERINO, Manoel Raymundo. **A arte culinária na Bahia**: breves apontamentos. Bahia, Salvador: Papelaria Brasileira, 1928.

SANTOS, Carlos José Ferreira dos. **Nem tudo era italiano**: São Paulo e pobreza (1890-1915). 2.ed. São Paulo: Annablume; FAPESP, 2003.