Revista de História Comparada
ISSN: 1981-383X
Ano 20 – Edição 20 – Número 01

RECEITAS, PRÁTICAS CULINÁRIAS E CIRCULAÇÃO DE SABERES ALIMENTARES NAS COZINHAS PAULISTAS

Eliane Morelli Abrahão*
Lucia Helena Soares de Lima**

Resumo: Este artigo busca compreender de que modo as receitas registradas em cadernos de mulheres que residiram no estado de São Paulo permitem observar processos de circulação, permanência e ressignificação de saberes alimentares no Brasil. Parte-se das seguintes questões: o que come o caipira? Em que medida a leitura dessas receitas possibilita apreender aspectos do complexo processo de colonização e formação cultural brasileira? Os cadernos de receitas, compreendidos como documentos históricos, evidenciam permanências e transformações relacionadas tanto aos ingredientes quanto às técnicas e aos equipamentos empregados no fazer culinário. Nesse contexto, a recorrência, em cadernos de receitas e livros dedicados à doçaria, de preparações como Manauê, Manuês e broa de pau a pique, entre outras denominações atribuídas ao mesmo quitute, revela as trocas culturais e os processos de mestiçagem que marcaram a constituição da alimentação brasileira desde o período colonial.
Palavras-chave: Práticas alimentares – Brasil; Cozinha caipira; Usos e costumes; Cadernos de receitas; Sociabilidade.

Abstract: This article examines how recipes recorded in notebooks of women who lived in the state of São Paulo may be interpreted as historical sources for understanding the circulation, permanence, and transformation of food practices in Brazil. It is guided by the following questions: what does the *caipira* eat? To what extent do these recipes reveal aspects of the complex processes of colonization and Brazilian cultural formation? Conceived as historical documents, recipe notebooks make it possible to identify continuities and changes related not only to ingredients, but also to culinary techniques, domestic practices, and material culture. In this context, the recurrence, in recipe notebooks and cookbooks, of preparations such as *Manauê*, *Manuês*, and *broa de pau a pique*, among other names attributed to the same delicacy, points to the cultural exchanges, appropriations, and cultural hybridization that have shaped Brazilian food culture since the colonial period.
Keywords: Food History – Brazil; *Caipira* cuisine; Cookbooks; Sociability; Foodways.

* Historiadora/ Centro de Lógica, Epistemologia e História da Ciência – Unicamp e Instituto de Pesquisa da Cozinha Brasileira.
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-6326-3233; E-mail: morelli@unicamp.br

**Historiadora da Ciência – Instituto de Pesquisa da Cozinha Brasileira.
ORCID: https://orcid.org/0000-0003-4174-8894; E-mail: chefluciasoares@gmail.com

> Manauês de mandioca puba: quinhentos gramas de mandioca puba, 500 gramas de açúcar refinado, 18 gemas de ovos, 1 coco ralado, 250 gramas de manteiga, 20 réis d'água de flor, 20 réis de erva doce pisada, deitam-se dentro de uma panela todos estes ingredientes, batem-se bem com colher, quando vai levantando bolhas está pronto, enchem-se as formas e levam-se ao forno (Rego, 2010, p. 193).

Essa receita de manauês revela o multiculturalismo alimentar que caracteriza o Brasil. As "cozinhas brasileiras" constituíram-se historicamente por meio de trocas culturais, permanências, adaptações e ressignificações. Tanto os ingredientes – mandioca puba, coco, especiarias, açúcar e sal – quanto as técnicas de preparo – como o cozimento em banho-maria e o uso da cuscuzeira, por exemplo – evidenciam a imbricação de saberes alimentares provenientes de diferentes matrizes culturais. As receitas culinárias trazem à tona memórias, ancestralidades, conhecimentos sobre a natureza, técnicas de preparo e práticas culturais entre diferentes agentes sociais.

Conforme observa Adolfo Albán Achinte (2010), o projeto colonizador continha pretensões gastronômicas para além das dimensões religiosas e político-administrativas. Nesse sentido, a análise das cozinhas brasileiras exige considerar os processos coloniais que moldaram tanto as práticas alimentares quanto os modos de registro, circulação e interpretação dessas experiências. O predomínio do registro escrito das receitas pode ser compreendido como parte de mecanismos de legitimação cultural vinculados à tradição letrada ocidental e às relações de poder que atravessam a produção e a preservação dos saberes culinários.

A análise articula referenciais da História da Alimentação, da cultura material e da cultura escrita, tomando os cadernos de receitas como documentos históricos capazes de evidenciar práticas de circulação cultural, permanências alimentares e processos de ressignificação culinária. Busca-se compreender de que modo esses manuscritos domésticos preservam saberes, técnicas e práticas alimentares que permitem analisar as dinâmicas culturais envolvidas na formação das cozinhas brasileiras.

O texto estrutura-se em três partes principais: inicialmente, Entrada: discute-se o processo de colonização e os intercâmbios de saberes alimentares; em seguida, Prato Principal: analisam-se os cadernos de receitas enquanto documentos históricos; por fim, Sobremesa: examinam-se as permanências e transformações observadas nas receitas de manauês.

Entrada

Ao voltarmo-nos para o início da colonização até meados do século XX, é perceptível que o fazer culinário não se guiava pelo relógio, mas sim pelo tempo do fogo, do cozinhar lento. Tachos, caçarolas e panelas ficavam sobre o fogo no chão, no fogão à lenha por horas e horas, remexidos por mãos de cozinheiras atentas ao ponto do doce, ao ponto da carne, dos alimentos que estavam sendo preparados.

O que comemos? O que come o caipira? Para responder a essas perguntas, é necessário viajar até os séculos XV e XVI ou antes, se pensarmos nos povos que habitavam as Américas.

As expansões marítimas europeias, para além do achado de ouro e de prata, promoveram intensos processos de circulação de ingredientes, técnicas culinárias e hábitos alimentares entre diferentes continentes. Alimentos que eram originalmente típicos de alguns países tornaram-se parte do patrimônio gastronômico de outros (Baghat *et al.*, 2022, p. 59-86). Troca essa regulada por interesses exploratórios e econômicos.

Nos impérios coloniais, a aculturação aos costumes nativos pelos europeus é feita por meio da interação entre os grupos e, também, pela opressão (Algranti, 2011, p. 4; Cronier *et al.*, 2021, p. 667). A relação entre comida e colonização se estende muito além da sobrevivência. Rejeições e adaptações compõem esse processo, cuja criatividade fez surgir uma nova cozinha (Abrahão, 2025, p. 193-208).

No Brasil isso não foi diferente. Um Portugal integrado às redes comerciais com o Ocidente e o Oriente, trouxe para a colônia mais do que produtos, louça e artefatos de cozinha, além de rituais gastronômicos. Trouxe culturas e civilizações que se somaram às existentes e levaram novos ingredientes e conhecimentos de volta para a Europa.

No que diz respeito à aclimatação de espécies vegetais, a cana-de-açúcar é o maior exemplo de um alimento que influenciou a alteração dos hábitos alimentares ocidentais. Embora intimamente ligado à expansão ultramarina e à conquista colonial, sua trajetória remonta, sob uma perspectiva diacrônica, à expansão agrícola islâmica: o cultivo e o aperfeiçoamento das técnicas de produção já eram impulsionados pelos árabes desde os séculos IX e X no Mediterrâneo (Galloway, 1989; Mintz, 1985; Watson, 1983). Até então, por ser um produto raro e muito valorizado, seu consumo na Europa ficava restrito à nobreza.

A "democratização" desse ingrediente deve-se ao sucesso dos portugueses na exploração da cana em suas colônias atlânticas. Essa expansão da indústria açucareira no

império lusitano transformou o artigo de luxo de meados do século XVI em um item de consumo relativamente comum por indivíduos da maioria das classes sociais no século XVIII (Mintz, 1986, p. 71; Mintz, 2003, p. 34-42; Lemps, 1998, p. 611-62). Como Jean-François Revel (1996, p. 154-175) descreve, dos fortes aromas de especiarias comuns nos potes medievais, passa-se para caldeirões renascentistas cujos aromas são doces e frutados com açúcar.

Os colonizadores tiveram de se adaptar aos ingredientes locais, devido à escassez de produtos oriundos de Portugal, cujo abastecimento dependia do ir e vir das naus. A presença das mulheres indígenas (cunhãs) foi fundamental nos primeiros processos de adaptação alimentar dos colonizadores portugueses. Elas preparavam os alimentos com os produtos que estavam às mãos. Nem sempre era possível atender ao paladar europeu (Abrahão, 2023, p. 111-116). A principal substituição foi a do trigo pela mandioca (*Manihot esculenta*), que constituía a base da alimentação indígena em praticamente em todo o território brasileiro. O milho é outro exemplo de assimilação, ingrediente comum na dieta dos povos indígenas, e está presente até hoje no repertório alimentar de todo o território nacional. Pamonha, canjica, beiju são apenas alguns exemplos. Os povos escravizados, trazidos para trabalhar nas minas de ouro, durante o período da mineração (séc. XVII, XVIII e XIX) também conheciam o milho, sabiam fazer fubá e o utilizavam em diversos pratos. Exemplo disso é o angu, massa cozida de fubá e água que se tornou a base alimentar do sistema escravista (Gomes, 2018). Essa preparação ancestral de matriz africana e indígena antecedeu no Brasil a própria polenta – introduzida posteriormente pela imigração italiana no final do século XIX –, demonstrando como o manejo do milho já estava consolidado como pilar da culinária popular antes da chegada de novas correntes migratórias (Cascudo, 2004; Meneses, 2018).

Pensar São Paulo nesse contexto alimentar remete-nos à pergunta: O que come o caipira? Historiadores como Alcântara Machado, em *Vida e morte do bandeirante* (1978) trouxe elementos da influência bandeirista no cotidiano na formação do povo paulista. Utilizando-se basicamente dos inventários *post mortem*, fonte documental praticamente desconhecida até o momento da publicação do seu livro, Machado (1978, p. 1) faz uma "história do cotidiano paulista" e demonstra a importância da influência cultural na formação e no desenvolvimento do bandeirismo, a partir da análise dos traços materiais da cultura paulista, inquirindo onde "moravam nossos maiores, a maneira por que se alimentavam e

vestiam, o de que tiravam os meios de subsistência (...)". Alcântara Machado (1978, p. 7) tinha claro que o indivíduo era, em última análise, apenas um aspecto subjetivo da cultura.

Com base na fundamentação teórica e metodológica das Ciências Sociais e da Historiografia, Antonio Candido (2023) em sua tese de doutorado "Os parceiros do Rio Bonito: estudo do caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida", analisa o processo de formação das sociedades caipiras e sua transformação nas décadas de 1940 a 1954. Passou por Piracicaba, Tietê, Porto Feliz, Conchas, Anhembi e Botucatu, no entanto seu *locus* principal foi a cidade de Bofete, região centro-sul do Estado de São Paulo.

Nesse sentido, a investigação de Antonio Candido é crucial para olharmos para a região denominada Paulistânia. O autor aponta a atividade nômade do bandeirantismo, com sua economia seminômade, como a responsável pela dieta e pelo caráter do paulista. E assinala que um determinado tipo de sociabilidade caracterizada por suas formas particulares de ocupação do solo e de se relacionar com o grupo, bem como, a incorporação acentuada dos diversos tipos étnicos que compõem essa cultura rústica, resultou em um modo de *acaipiramento* ou *acaipiração.*

A expansão geográfica dos paulistas, nos séculos XVI, XVII e XVIII, além de incorporar território às terras da Coroa portuguesa na América, determinou certos tipos de cultura e vida social, em que uma parcela significativa dessa população estava condicionada ao fenômeno da mobilidade. O conceito de "Paulistânia" na obra de Candido (2023) refere-se à região de influência histórica e cultural bandeirante, abrangendo São Paulo, parte de Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso e Paraná. Esse vasto território aberto pela expansão bandeirista e entradas de características iniciais do vicentino desdobraram-se, no que Antonio Candido considera uma variedade subcultural do tronco português, a que chamou de "cultura caipira".

O caráter itinerante da vida social do caipira paulista estava condicionado à assimilação e preservação de sua origem nômade caracterizada por uma estrutura instável dependente da mobilidade do grupo e voltada para uma economia pautada pelas práticas de presa e coleta. A alimentação era obtida a partir da produção em quintais e ranchos.

Para discutir a dieta do paulista ou do caipira da Paulistânia, Candido (2023, p. 63-76) recorre a outros autores e viajantes, tais como Alfredo Ellis Jr. Otoniel Mota e John Mawe, entre outros. A dieta básica consistia em feijão, milho e abóbora cultivados nas roças. Mawe (1978, p. 66) ao visitar São Paulo, em 1808 menciona que a mandioca era alimento constante no almoço. Os jantares eram mais variados. D'Alincourt (1975, p. 45) em passagem pela vila

de São Paulo em 1818, encontra feijão e milho como pratos do dia a dia e raramente leite, toucinho e alguma carne salgada ou seca. O milho aparece na canjica e em forma de farinha. Garapa e rapadura também estavam presentes nas refeições, uma vez que todos procuravam obtê-los sempre em engenhocas caseiras.

Assim, o meio natural se apresenta inicialmente como um grande celeiro em potencial e que a partir do século XVIII, com o governo de Dom Luís Antônio de Souza Botelho e Mourão, o Morgado de Mateus, em 1765, a agricultura se estabelece como uma ocupação central na Capitania de São Paulo. Plantava-se basicamente roças de feijão, mandioca e milho. Sua ração correspondia a porções mínimas para garantir o sustento, a exemplo dos sertanistas. Estes, tiveram como complemento: coleta, caça e pesca – o que representou uma forma viável de sobrevivência desses grupos.

Compunham, assim, o triângulo básico do caipira o feijão, o milho e a mandioca, triângulo esse alterado tempos depois com a substituição da mandioca pelo arroz.

Muito embora, no estudo de Cândido, a mandioca esteja classificada, como o mantimento, em São Paulo e área de influência paulista predominou o milho. Além da simplicidade de técnicas de plantio e manutenção, o milho estava bem adaptado ao clima, às condições de solo, era fácil transportar seus grãos nas longas jornadas, seu cultivo não exigia cuidados, além de oferecer uma colheita no prazo máximo de seis meses.

O milho podia ser consumido na espiga, assado ou cozido ou ainda ralado como pamonha e curau; como milho branco na canjica; como pipoca, quirera ou pilado feito fubá mimoso ou grosso; e beiju. O milho também era a base da culinária de forno, nas áreas onde predominava a cultura caipira. Fazia-se biscoitos, bolinhos, bolão e broas numa ubiquidade inferior apenas à farinha de trigo, além de sua importância na alimentação dos animais.

O modo de preparo coube aos colonizadores. Por um lado, eles desde muito cedo introduziram a criação de animais trazidos da Europa, seus conhecimentos e técnicas culinárias - procedimentos de cocção – assar, cozer, guisar, refogar, grelhar e pilar –, nos métodos de temperar e de conservar os alimentos – com adição de sal ou de açúcar e defumação –, nos artefactos de preparo e consumo – caldeirões, tachos de cobre, formas de bolo de diversos formatos – e, nas receitas culinárias e rituais da alimentação (Algranti, Asfora, 2014, p. 262-265). Por outro lado, os colonizadores aprenderam, em contato com os povos originários, a se utilizarem das roças e quintais como os principais fornecedores de produtos para as refeições diárias na Colônia.

A cozinha configura-se como o espaço por excelência das trocas culturais e gastronômicas. Se um ingrediente expressa a identidade de um território, sua aplicação em uma receita ou cardápio resulta da combinação de conhecimentos, experiências e práticas culinárias. Paralelamente às dinâmicas globais de circulação de insumos, a análise dessas práticas exige adentrar o ambiente doméstico. Quando separada da sala, a cozinha assume uma dimensão conceitual ambígua, referindo-se tanto ao local de preparo quanto ao próprio alimento pronto para o consumo. Na casa roceira paulista, esse espaço exercia uma função aglutinadora: a família e os visitantes reuniam-se ao redor do fogo e da grande mesa para partilhar refeições e vivenciar a sociabilidade. Essa centralidade é destacada por autores como Cornélio Pires (1927), Marina Maluf (1995) e Maria Paes de Barros (1998). Na mesma linha, Carlos Lemos (1999, p. 207) observa que nessa sala adaptada a cozinha "todos se reuniam à volta da enorme mesa, ao redor do fogo aceso no chão, sobretudo nos dias frios".

Eliane Morelli Abrahão (2010, p. 124) em pesquisa sobre as casas paulistas identificou que as cozinhas, tanto nas casas das famílias da elite açucareira como das camadas mais pobres da população, ficavam dispostas em uma área externa ao prédio principal, em uma espécie de rancho. Isso evitava que o cheiro e a fuligem adentrassem ao corpo principal da residência. Esse traço foi uma marca e herança do bandeirismo conforme aponta Carlos Lemos (1976).

No final do século XIX para o início do XX, as cozinhas deixariam de ser mal-cheirosas e feias para se tornarem limpas, claras e belas. Ocorreram modificações nos utensílios, o espaço de uso exclusivo das louças de cerâmica, dos alguidares, das gamelas e das panelas de ferro passou a receber louças vidradas, faianças portuguesas e faianças finas inglesas, além dos utensílios como as batedeiras de ovos e de manteiga manuais e o moinho de café em substituição ao pilão. O fogão a lenha passaria a ter um outro companheiro, os fogões de ferro fundido, também chamado de fogão econômico. Esses fogões chegaram a São Paulo por volta de 1880, com o incremento das ferrovias e com a isenção das taxas alfandegárias para a importação de máquinas e demais bens de consumo. Passados alguns anos eles passariam a serem fabricados no Brasil, na fábrica de fogões São Pedro, no Rio de Janeiro como revela Maria Cecília Naclério Homem (2006, p. 56).

As cozinhas constituíam espaços centrais da sociabilidade doméstica e da organização do trabalho alimentar. Nesse espaço, as mulheres eram as regentes, controlavam os mínimos detalhes e impunham seus desejos. Ainda que pertencesse ao mais rico palacete, esse era o

cômodo em que a praticidade dos móveis e utensílios se sobrepunha à suntuosidade. Com os cadernos de receitas em mãos, as senhoras orientavam suas ajudantes na produção dos pratos salgados e dos doces. É nesse espaço que as avós, mães, filhas, tias e amigas trocam saberes culinários, conversam sobre suas vidas e perpetuam saberes de forma escrita e oralmente.

Prato Principal

Os manuscritos domésticos, de caráter predominantemente íntimo, foram pensados para a circulação privada, na qual as necessidades do labor alimentar diário ou festivo pudessem ser contempladas. Nesse sentido, as autoras fizeram suas escolhas para os momentos do uso prático e doméstico de seus escritos ou, simplesmente, com o intuito dar continuidade a uma prática de escrita feminina própria que lhes era acessível. Trata-se de valiosos documentos para um estudo histórico da alimentação, propiciando reflexões sobre a evolução e transformações culturais, sociais e econômicas da sociedade.

Ao trabalhar com os cadernos de receitas, busca-se discutir formas de leitura das receitas que vão da identificação dos produtos utilizados para seu preparo, os tempos e combinações e, em muitos casos, os objetos que seriam usados.

Por outro lado, as mesmas instruções culinárias produzidas em épocas diferentes, podem indicar as permanências e as mudanças no uso de ingredientes, na feitura e nos utensílios e equipamentos utilizados. A modernização atinge o nosso paladar. Seja com a introdução de ingredientes e comidas industrializadas ou com o avanço tecnológico.

Esses receituários são retratos fiéis do gosto de uma família ou ao menos, daquela pessoa encarregada de moldar este gosto, em geral, a dona de casa. Esses cadernos, sobreviventes do constante manuseio, do fogo e da gordura, são o último baluarte da liberdade de escolha da família em relação àquilo que deve compor sua dieta alimentar. Sua organização aleatória, na maioria das vezes, não deixa de denotar uma lógica interna múltipla e variável segundo gostos e gerações.

A confecção desses compêndios é tão aleatória que, segundo relatos coletados durante a pesquisa junto a uma família residente na capital paulista, identificamos que a filha mais velha tinha por hábito pedir a sua mãe que explicasse detalhadamente como a mesma preparava a rosca D. Amélia, por exemplo, para que, na ausência de sua mãe, essa jovem conseguisse reproduzi-la. Do mesmo modo, quando uma tia materna se dirigia à sua casa para ajudar nos preparativos de festas, Elisabeti Oliveira registrava as instruções dos pratos que

estavam sendo preparados, com o intuito de perpetuar esses saberes ou apenas reproduzir as receitas.

Se dirigirmos um olhar mais abrangente sobre o *know how* alimentar, veremos que a cozinha, em muitos momentos, é uma arte de tradição oral e de imitação direta. Esse tema foi abordado por Jack Goody (1988, p. 153) em estudos empreendidos junto a tribos africanas. Segundo Goody, nas culturas africanas as receitas seriam passadas de geração a geração somente pela oralidade e os pratos oriundos dessa prática, ele considera como culinária rural que são preservadas, de certa forma implicitamente nas receitas escritas, sejam elas de caráter medicinal, culinário ou mágico. O autor entende que nas culturas ágrafas, no momento de preparar os alimentos os padrões seguidos são semelhantes aos nossos. Nas palavras de Jack Goody (1988, p. 157): "Para cada refeição há uma reunião dos ingredientes, seguida de uma fase de preparação, na qual adentram os conhecimentos transmitidos pela 'tradição' e não pelos livros de receitas".

Nas culturas letradas, os cadernos de receitas têm papel importante porque são a um só tempo, texto de gulodices e um breviário de transmissão de saberes de tradições culinárias familiares, que foram sendo modificadas a partir do contato das senhoras com suas quituteiras, das mães com as filhas, entre comadres e amigas. Vemos a influência cultural das negras livres e escravas, por meio de toda sorte de doces locais: os manauês, sonhos, raivas, sequilhos, alfenins, suspiros, cocadas e puxa-puxas, feitos com mel de engenho. Sérgio Buarque de Holanda (1994), em Caminhos e Fronteiras discorre sobre o uso do milho e as "heranças indígenas" nas técnicas e iguarias fundamentais na construção da base culinária paulista (1994). Neste caldeirão cultural de mesclas e recriações constantes da cozinha brasileira, fica difícil definir a origem de uma receita em sua forma de preparo ou de consumo. Essas transformações ocorridas, a partir deste contato entre as senhoras e suas cozinheiras, foram ocorrendo de maneira quase imperceptível; deste modo, somente os olhares mais atentos são capazes de identificá-las e enumerá-las.

As receitas de comida nos revelam as técnicas de preparo empregadas, a modernização dos utensílios domésticos e dos espaços da casa, os ingredientes disponíveis à época do estudo, as perpetuações e descontinuidades das iguarias, se os ingredientes foram colhidos diretamente dos quintais das casas. O tipo de caderno utilizado pode indicar nomes de estabelecimentos comerciais existentes na cidade. Enfim, a análise dos receituários culinários

permite apreendermos o essencial da dinâmica da sociedade durante um longo período marcado por transformações e pelas tensões a elas inerentes.

A nomenclatura dos pratos é um capítulo à parte. Aos doces e bolos eram dados nomes espirituosos, alegres e sonoros transmitindo um ar tradicional que nos transportava aos tempos de nossas ancestrais: a cavaca, o alfenim, o manauê, a babelinha, a aletria d'ovos e a tradicional rabanada natalina, conhecida naquela época pela expressão de fatias doiradas.

Sobremesa

Nessa seção nos deteremos sobre o Manauê. A escolha desse quitute deve-se ao fato de se tratar de um doce carregado de memória, preparado tanto para o cotidiano quanto para os festejos juninos, cujas diferentes versões e nomenclaturas descortinam permanências, reelaborações e ressignificações alimentares.

A escolha desse universo documental, os cadernos de receitas manuscritos, justifica-se por sua centralidade na apreensão das práticas alimentares e da escrita de si feminina no Brasil entre o XIX e o XX. A aproximação a esse *corpus* deu-se a partir do livro publicado por Eliane Morelli Abrahão (2018), que mapeou e analisou oito cadernos manuscritos inéditos redigidos por três mulheres da elite econômica, política e intelectual paulista: Custódia Leopoldina de Oliveira (*c.* 1863-1873), Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro (1900-1940) e Barbara do Amaral Camargo Penteado (*c.* 1895-1940). Esses documentos estão sob a guarda do Centro de Memória da Unicamp.

No processo de releitura dos manuscritos analisados por Abrahão, foram identificadas nove instruções de preparo de manauês, registradas sob diferentes denominações: Manauês, Manauê Seco, Manaqué, Manaué, Managués, Manauê da Joaninha, Manués e Manués do Pará. Optou-se por manter as grafias originais da nomenclatura dada por essas três mulheres porque entende-se que essas variações ortográficas e fonéticas são compreendidas não como incorreções, mas como vestígios das dinâmicas de circulação cultural, oralidade e regionalização das práticas alimentares no Brasil. As diferentes denominações do quitute evidenciam adaptações linguísticas, sotaques regionais, formas populares de pronúncia e processos históricos de transmissão dos saberes culinários, preservados tanto pela escrita quanto pela tradição oral.

Henry Notaker (2017, p. 98-99) dedica um capítulo de seu livro *A History of Cookbooks* à nomenclatura das iguarias. No caso específico desse quitute, diferentes hipóteses

podem ser levantadas. Uma delas associa a expressão "broa de pau-a-pique" às técnicas construtivas das habitações coloniais erguidas em pau-a-pique. Outra possibilidade relaciona a denominação "Manué" a uma forma popular e bem-humorada de se referir ao nome Manuel, adaptada às formas coloquiais de pronúncia presentes nas culturas caipiras e rurais.

A denominação dessas broas frequentemente assume caráter jocoso, recebendo diferentes nomes na região Sudeste, como: *broa de pau-a-pique*, *joão-deitado*, *mané-deitado*, *mané-pelado* e *mata-homem*, entre outros. É possível que essas denominações também dialoguem com tradições populares presentes em culturas afro-brasileiras, hipótese que demanda investigação mais aprofundada. As broas de pau-a-pique tiveram grande importância na alimentação dos tropeiros, que as transportavam em seus bornais e contribuíram para sua difusão em diferentes regiões brasileiras.

A expressão utilizada por Guilherme Figueiredo (1964, p. 56) descortina as interpretações racializadas, características de seu contexto intelectual, quando descreve o manuê como uma "iguaria indígena e 'civilizada' pela mão do negro". Nessa mesma linha, a pesquisadora Marcela Sullis (2017, p. 36-44) afirma que: "A broa é uma preparação à base de milho de influência indígena. Feita com massa de milho, enrolada na folha de bananeira e assada tradicionalmente na brasa: esse é apenas um dentre os diversos modos de se fazer a broa de milho."

No entanto, essas afirmações são hipóteses, visto que não há como confirmarmos, mas sim, trata-se de uma possibilidade de preparo devido à sua semelhança com outros produtos indígenas, inclusive, o "mbyta guarani" que é uma pasta de milho cozida em folhas de caeté ou de milho, assada entre as brasas, como o manuê.

Luís da Câmara Cascudo (1983, p. 662) identifica o manuê como sendo "[...] de simplicidade rústica da veneranda guloseima, contemporânea do povoamento dos sertões, manhãs do séc. XVIII." O autor classifica esse quitute como um doce popular para merenda, um engodo, engana fome. Cascudo afirma também, que apesar de haver manuês de muitas espécies, os de milho são os preferidos. E, por fim, esse folclorista critica a presença de agentes de crescimento maculando as receitas tradicionais da iguaria.

O escritor José de Alencar (1871) também menciona os manuês, em seu livro: *O tronco do Ipê*. Em uma passagem, Alencar (1871, p. 130) relata que na véspera do Natal, no Vale do Paraíba, região do estado de São Paulo: "(...) pretas da cozinha ocupadas em diversos misteres, como arear as caixas de manuês, bater pão de ló, ralar gengibre e cidra para os

pasteis, e cortar as folhas de bananeira para as mãe-bentas". Essa descrição indica que os manuês também podiam ser preparados em formas, além de revelar que esse doce havia conquistado também, os paladares mais requintados. Considerando a industrialização e o comércio de formas para bolos, é natural que os manauês tenham deixado seu formato de broa e a embalagem rústica de folha de bananeira, para aparecerem em caixas de metal, porque esses recipientes precisavam ser areados.

Encontra-se referências também aos manuês de bacia, isto é, massas de manuê assadas em bacias (tabuleiros). Diuner Mello (2003, p. 53), historiador paratiense, afirma que a origem do Manuê ou Manauê se confunde com a de Paraty. A fartura de melado de cana é responsável pelo sabor desse bolo que contém açúcar, gordura, fermento, farinha de trigo e de mandioca. Também há registros de receitas antigas com melado e fubá de milho, na região de São Paulo.

Com isso, podemos observar que há uma relação entre os Manuês e os Bolos de bacia, como nos mostra esta receita recolhida por Maria Lectícia Monteiro Cavalcanti (2009, p. 263), em Pernambuco: "Bolo de bacia – Ingredientes: 10 xícaras de chá de massa de mandioca, 6 xícaras de chá de açúcar, 500g de manteiga, 12 ovos, 6 xícaras de leite de coco puro, 1 pitada de sal". A leitura atenta dessa receita revela que essa iguaria nada mais é do que um manuê. Ao analisarmos outras receitas de bolo de mandioca, massa puba, aipim, macaxeira ou de Mané pelado deparamo-nos com uma composição de ingredientes e quantidades similares à essa. Do mesmo modo que o bolo pé-de-moleque do Nordeste, os bolos de batata doce, de cará, de inhame, de leite, etc., fazem parte do extenso grupo de manuês, embora possam ser apresentados embrulhados em folhas de bananeira, caeté ou palha de milho, ou acomodados em tabuleiros, forminhas ou formas de furo central.

O preparo e consumo dos manauês não era exclusividade das populações indígenas. A partir de extensa pesquisa, vimos que entre os Bacongos de Angola preparavam o *Dikende*. Que quitute é esse? Nas palavras de Antonio Fonseca, citado por Nei Lopes no Dicionário Banto, o dikende é uma pasta de milho fresco que depois de enrolado em folhas de bananeira é assado ou cozido (Fonseca *apud* Lopes, 2012, p. 215).

Pode-se afirmar que o hábito de consumo do Manauê está na mesa dos paulistas. Nas receitas de manauê de milho preparadas nas cozinhas cotidianas, o fubá não costumava dividir seu protagonismo com outras farinhas, embora fosse comum, em algumas regiões do Brasil, o acréscimo de algum tubérculo ou abóbora.

Como apontado anteriormente, os cadernos de receitas manuscritos analisados por Abrahão (2018) revelam diferentes receitas dessa iguaria, como é o caso de Custódia Leopoldina de Oliveira, uma das autoras estudadas, que traz quatro indicações desse quitute. São elas: Manauês, Manauê Seco, Manaqué e Manaué. Entre as receitas que incluem o milho como ingrediente estão:

> **Manaqué -** 2 pratos de fubá, 1 de arroz, 1 prato cheio de cará cozido e coado, meio prato de gordura. Querendo bota-se manteiga, ou queijo, ovos o quanto quiser, e açúcar o quanto adoce, cravo, canela, erva-doce. Amassa-se bem ao ponto mais grosso que para pão-de-ló e não encha muito as forminhas (Custódia, Livros 1-4).

Manauês de farinha de arroz, farinha de trigo, araruta e de fubá de milho são encontrados, como pode-se observar na receita de Manaqué, anotada por Custódia. A presença do fubá de arroz indica, possivelmente uma redução na proporção do uso do milho, detalhe este que pode ter relação com o fato do fubá de milho ser associado à base da alimentação de cativos e animais.

A farinha de arroz era um ingrediente mais nobre, muito comum na doçaria conventual portuguesa, e a base das mães-bentas, bolinhos que se popularizaram no Brasil a partir do séc. XVIII. As Clarissas do Convento da Ajuda, no Rio de Janeiro, abasteciam as festas das famílias ricas com seus doces, e, entre eles, a mãe-benta era o mais famoso. Certamente, o fubá de arroz elevaria o padrão da iguaria. A receita segue com a adição de um prato de cará cozido e peneirado, a fim de se obter uma massa compacta, à qual se acrescentaria também um prato de gordura que nesse caso, podemos supor que seja a banha de porco. Imediatamente, no entanto, vem a sugestão de manteiga ou queijo à gosto, o que ajudaria a corrigir o sabor e requintar o paladar. A adição indefinida de ovos, açúcar e especiarias a gosto indicam um compromisso com a privacidade da receita. No contexto colonial, a presença de três tipos de especiarias, indica a permanência de sabores do reino, mas, certamente, pretende reforçar o refinamento e a classe social à qual a família pertence. A orientação seguinte do "ponto mais grosso que para pão-de-ló" e para "não encher muito as fominhas" podem servir de pista para cozinheiras mais experientes.

Custódia provavelmente atenta a esse detalhe de produzir uma iguaria mais delicada, traz uma receita que não leva o fubá de milho como ingrediente, conforme evidenciado na receita:

> **Manaué -** 2 pratos de fubá de arroz, 1 prato de cará cozido e coado, meio prato de gordura, querendo bota-se manteiga, queijo, ovos quanto quiser e açúcar quanto adoce. Amasse bem em ponto mais grosso que pão-de-ló e não encher muito as forminhas (Custódia, Livros 1-4).

A comparação das duas receitas apresentadas, Manaqué e Manaué, nota-se que a diferença está apenas na supressão total do fubá de milho, na segunda instrução. As demais orientações mantiveram o padrão da primeira. Trata-se provavelmente do surgimento de uma nova quitanda segundo adaptações do paladar, do gosto pessoal e da classe social da família.

Ao analisar as receitas anotadas por Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro, a instrução Manaués (Joaninha) traz a observação de que o preparo deve ser feito com o milho vermelho. Trata-se de uma variedade de milho crioulo, cultivado pelos povos originários, uma espécie ancestral das Américas. A cor vermelha dos grãos deve-se à presença de antocianinas e outros pigmentos naturais.

A receita de Anna Henriqueta segue uma linha de manuaê aparentemente mais rústica. O milho vermelho verde ralado remete às receitas de povos originais, pois, tanto o "Mbyta" guarani quanto o "Dikende" africano são produzidos a partir do milho verde ralado e depois assado em folha de caeté ou bananeira. A instrução diz:

> **Manaués (Joaninha)** - Rale 4 dúzias de milho verde bem tenros e vermelhos: rale um coco, misture ao milho: esprema n'um guardanapo: tire bem o suco: adoce a vontade, junte ½ colher de manteiga: leve ao fogo em vasilha alouçada, mexendo sempre para engrossar um pouco sem deixar ferver: retire, deixe esfriar um pouco e deite n'uma fôrma, levemente untada de manteiga: cozinhe em banho-maria em forno regular. Prefere-se o milho vermelho (Anna Henriqueta, Livro 1-3).

O fato de haver a supressão da folha de bananeira no processo de cozimento não influencia na nomenclatura desse quitute, uma vez que os manuês ou manauês tanto podem ser broas envoltas em folhas de bananeira, caeté ou palha de milho, quanto bolinhos individuais, ou bolos assados em tabuleiros. Porém, em sua aparência, são sempre densos e pesados, engana-fome, bolos de merenda e não para sobremesa, como afirma Cascudo (1983, p. 662).

Comparativamente aos manuscritos culinários detivemo-nos sobre o *Dicionário do Doceiro Brasileiro*. Escrito pelo Dr. Antonio José de Souza Rego, médico e cirurgião, entre tantas funções, tais como: 1. Oficial da Secretaria de Estado da Fazenda, candidato a vereador pela cidade de Niterói, em 1879, dedicou-se à publicação de um livro com receitas de doces. No ano de 1885, o jornal A Vanguarda (1885, 10. ed., p. 4) em novembro de 1885, noticia que

o Dr. Souza Rego "... consumiu muito tempo e dinheiro em experiencias na confecção deste precioso livro, com milhares de receitas, dispostas em ordem alfabética".

Souza Rego traz dezesseis receitas de Manauês. Duas delas remetem às cidades da região denominada Paulistânia. O fato de o médico cirurgião residir no Rio de Janeiro, confirma que as receitas viajam, a circularidade dos saberes culinários propicia as interações culturais. A primeira delas é o Manauês de Porto Feliz.

> **Manuês de Porto Feliz** - Batem-se 12 gemas de ovos com 500 grammas de assúcar até formarem uma escuma branca; ajunta-se a neve de 6 claras, meio côco ralado, 500 grammas de mandioca puba, um pouco de sal herva-doce e canella; bate-se bem até deitar-se a massa na fôrma que deve ir imediatamente para ao fôrno quente (Rego, p. 386).

A receita tem como base um manuê de mandioca puba tradicional, lapidado por um método de preparo caracterizado por técnicas meticulosas como: bater as gemas com o açúcar até ficar esbranquiçado, para depois bater as claras em neve e misturá-las às gemas. Em seguida, vem o acréscimo do coco ralado e da mandioca puba, tempera-se com sal e adiciona-se as especiarias batendo até o momento de despejar na forma. Essa operação pode indicar uma intenção de refinamento do prato.

O outro exemplo foi nominado Manauês Ituanos. Esse doce não tem entre seus ingredientes farinha de nenhum tipo. Trata-se de um folhado, impossível de ser obtido com as matérias-primas mencionadas, conforme revela a leitura da receita.

> **Manauês Ituanos** – Quatro garrafas de leite, faz-se coalhar com laranja azeda, 40 ovos, metade com claras, 1 kilogramma de assucar, herva doce, água de flôr, isto se faz na véspera de tarde para cozinhar de manhã, o folhado se há de puxar com manteiga, antes de ir ao forno põe-se com canella por cima e deita-se nas formas (Rego, p. 394).

Essa é uma receita enigmática em termos de preparo. Deve-se produzir coalhada com dois litros de leite, utilizando uma laranja azeda. E, na véspera, prepara-se uma mistura com quarenta gemas e vinte claras, um quilo de açúcar, erva doce e água de flor. Mistura essa que irá ao fogo no outro dia. No entanto, não foi apena Souza Rego que se interessou por essa receita, ela consta também, no caderno de receita de sua contemporânea, Custódia Leopoldina de Oliveira.

> **Manauês** – Duas medidas de leite que faz-se (sic) coalhar com laranja azeda, 40 ovos sendo metade com claras, duas libras [500g] de açúcar, erva-doce, água-de-flor. Isto se faz na véspera de tarde para cozer de manhã. O folhado se há de puxar com manteiga, antes de ir ao forno põe-se com canela por cima e deita-se em caixinhas de folhado como queijadinha (Custódia, Livro 1-4).

O final da receita sugere uma textura com semelhança de queijadinha. Isso pode indicar que a farinha não mencionada em ambas as instruções, possa ser o fubá de milho. As omissões são comuns nas receitas de comida. O saber implícito, a transmissão do fazer pela oralidade ou a simples observação descortinam que as trocas aconteciam e acontecem no ambiente do fazer culinário das famílias.

Considerações finais

Na expressão de Michel de Certeau (2000), a arte de comer são "maneiras de fazer o cotidiano". O cotidiano é inventado pelas práticas repetitivas que produzem relações e determinações sociais. Analisar historicamente a formação das cozinhas brasileiras, mapeando ingredientes, técnicas e práticas alimentares, em diferentes regiões, com ênfase nas dinâmicas de circulação cultural, descortina as práticas alimentares entendidas como tudo aquilo que envolve o ato de comer, os aspectos materiais e imateriais que remetem à identidade, ação e memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira.

As receitas de manauê analisadas ao longo deste artigo evidenciam que as cozinhas brasileiras se constituíram historicamente por meio de intensos processos de circulação atlântica de ingredientes, técnicas, práticas e saberes alimentares. A presença simultânea de elementos indígenas, africanos e europeus nas formas de preparo, nos utensílios utilizados e nas diferentes nomenclaturas atribuídas ao quitute revela processos contínuos de mestiçagem alimentar e de reelaboração cultural. Mais do que uma simples iguaria, o manuê pode ser compreendido como um vestígio histórico das trocas culturais que marcaram a formação social e alimentar do Brasil. Suas permanências, adaptações e atualizações demonstram a continuidade de técnicas culinárias transmitidas entre gerações, ainda que constantemente ressignificadas pelas transformações do tempo presente.

Os cadernos de receitas, por sua vez, revelam-se importantes arquivos de memória e documentos históricos capazes de preservar práticas alimentares, modos de fazer e experiências cotidianas frequentemente invisibilizadas pela historiografia tradicional. Produzidos majoritariamente no ambiente doméstico, esses manuscritos evidenciam o

protagonismo feminino na transmissão e preservação dos saberes culinários. Entre anotações, adaptações e observações práticas, mães, filhas, tias, comadres e cozinheiras registraram conhecimentos construídos tanto pela oralidade quanto pela experiência cotidiana do cozinhar. Nesse sentido, os receituários ultrapassam sua dimensão utilitária e tornam-se espaços de preservação de memórias familiares, identidades culturais e práticas sociais.

As cozinhas, compreendidas não apenas como espaços físicos, mas como lugares de convivência e elaboração cultural, constituíram-se historicamente como ambientes privilegiados de sociabilidade, negociação cultural e reinvenção identitária. Foi nesses espaços que ingredientes, técnicas e tradições oriundas de diferentes matrizes culturais se encontraram, se transformaram e produziram novas formas de cozinhar e de comer. A análise histórica das receitas e dos cadernos culinários permite, portanto, compreender a alimentação como parte fundamental da experiência social brasileira, revelando que os saberes alimentares são dinâmicos, circulam entre diferentes grupos e permanecem vivos porque continuam sendo recriados no cotidiano das cozinhas.

O manauê continua presente no cotidiano das famílias em várias partes do Brasil. Seja em preparações cotidianas ou para festividades, tais como as festas juninas. Esse quitute com múltiplas nomenclaturas e formas de preparo, compõe o repertório alimentar de diferentes regiões brasileiras. O manuê sobrevive através do tempo, seja assado em folhas de bananeira, como bolinhos em forminhas de "cupcake" ou como bolos de saia, e em tabuleiros. As adaptações contemporâneas do manuê – hoje preparado em formas industriais, recipientes descartáveis ou mesmo em air fryers – evidenciam a continuidade dinâmica dessas práticas alimentares, reafirmando os processos de permanência, circulação e ressignificação cultural que caracterizam as cozinhas brasileiras. Entre as permanências e transformações, o manuê segue atravessando gerações, preservando memórias, sabores e modos de fazer que continuam vivos no cotidiano das cozinhas do Brasil.

Referências

A Vanguarda (RJ), 1885, 10. ed., p. 4. BN/ Hemeroteca Digital.

ABRAHÃO, Eliane Morelli. "Comida Portuguesa no Brasil". *In*: FRANCO, J.E. (direção). BRAGA, Isabel D. (coord.). **História Global da Alimentação Portuguesa.** Lisboa: Temas e Debates, 2023.

ABRAHÃO, Eliane Morelli. “French Gastronomy and Brazilian Food”. *In*: BERTI, Ilaria et. al. (eds). **European Empires on a Plate c.1750-Today.** New York and London: Routledge, 2025.

ABRAHÃO, Eliane Morelli. **História da alimentação: cadernos de receitas e práticas alimentares, Campinas (1860-1940).** Campinas: Pontes Editores, 2018.

ABRAHÃO, Eliane Morelli. **Morar e Viver na cidade. Campinas (1850-1900) – mobiliário e utensílios domésticos.** São Paulo: Alameda, 2010.

ACHINTE, Adolfo Albán. “Comida y colonialidad: tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar”. **Revista de investigación en el campo del arte,** Universidad Distrital Francisco José de Caldas, v. 4, n. 5, pp. 10-23, jul/dez. 2010. Disponível em: https://revistas.udistrital.edu.co/index.php/c14/article/ view/1200. Acesso em: 30 abril 2026.

ALENCAR, José de. **O tronco do Ipê. Rio de Janeiro**: Editora Nova Fronteira, 1871.

ALGRANTI, Leila Mezan. “À mesa com os paulistas: saberes e práticas culinárias (séculos XVI-XIX)”. *In*: **Anais do XXVI Simpósio Nacional da ANPUH.** São Paulo: ANPUH-SP, 2011. p. 4.

ALGRANTI, Leila Mezan, Wanessa Asfora. “Luís da Câmara Cascudo e a ementa portuguesa: a contribuição de Portugal na construção do pensamento sobre a cozinha brasileira.” *In*: **Ensaios sobre património alimentar Luso-brasileiro.** Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume Editora, 2014. Disponível em: https://digitalis.uc.pt/handle/10316.2/34047. Acesso em: 30 abril 2026.

BAGHAT, Maya *et al.* ‘(Re)Mapping the Columbian Exchange. Suggestions for an Updated Cartography’. **Food & History,** v. 20, n.2, p. 59-86, 2022. https://www.brepols.net/series/FOOD.

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito. Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida**. São Paulo: Todavia, 2023.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** São Paulo: Edusp; Belo Horizonte: Itatiaia, 1983, vol. 2.

CAVALCANTI, Maria Lecticia Monteiro. **História dos Sabores Pernambucanos**. Recife: Editora Fundação Giberto Freyre, 2009.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano.** 5. ed. Petrópolis, Ed. Vozes, 2000.

COLEÇÃO Família Quirino dos Santos e Simões. **Cadernos de receitas de Custódia Leopoldina de Oliveira.** Livros 1-4.

CRONIER, Emmanuelle, LE BRAS, Stéphane. “Vers une alimentation mondialisée”. *In*: CORNETTE, Joël. **Histoire de l’Alimentation. De la Préhistoire à nous jours.** Paris: Belin, 2021. p. 667.

D’ALINCOURT, Luiz. **Memória sobre a viagem do porto de Santos à cidade de Cuiabá**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1975.

FIGUEIREDO, Guilherme. **Comidas, meu Santo**. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 1964.

FONSECA, Antônio. **Sobre os Kikongos de Angola.** Luanda, Angola: União dos Escritores Angolanos, 1985.

FUNDO Theodoro Sousa Campos Junior. **Cadernos de receitas de Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro**. Livro 1-3.

GALLOWAY, John Herbert**. The Sugar Cane Industry: An Historical Geography from its Origins to 1914.** Cambridge: Cambridge University Press, 1989.

GOODY, Jack. “Receita, prescrição, experimentação”. *In*: **Domesticação do pensamento selvagem.** Lisboa: Presença, 1988.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Caminhos e fronteiras.** 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

HOMEM, Maria Cecília Naclério. **Cozinha e Indústria em São Paulo: do rural ao urbano.** São Paulo: Edusp, 2015.

LEMOS, Carlos Alberto Cerqueira. **Casa Paulista: história das moradias anteriores ao ecletismo trazido pelo café.** São Paulo: Edusp, 1999.

LEMOS, Carlos Alberto Cerqueira. **Cozinhas e etc. Um estudo sobre as zonas de serviço da casa paulista.** São Paulo: Perspectiva, 1976. Coleção Debates.

LEMPS, Alan Huetz. As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo. (eds.). **História da Alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LOPES, Nei. **Novo Dicionário Banto do Brasil.** 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2012.

MACHADO, Alcântara. **Vida e Morte do Bandeirante.** São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1978. Coleção Paulística, vol. XIII.

MAWE, John. **Viagens ao interior do Brasil**. Tradução de Selena Benevides Viana. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1978.

MELLO, Diuner. **Festa do Divino Espírito Santo em Paraty: Manual do Festeiro.** São Paulo: Editora Estimulo, 2003.

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de; CARNEIRO, Henrique Soares (orgs.). **A História através da Alimentação.** São Paulo: Alameda, 2018.

MINTZ, Sidney Wilfred. **Swetness and Power. The place of Sugar in Modern History.** New York: Penguin, 1986.

MINTZ, Sidney Wilfred. **Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones em la comida, la cultura y el passado.** México: Ediciones de la Reina Roja, 2003.

NOTHAKER, Henry. **A History of Cookbooks. From Kitchen top age over Seven Centuries.** Oakland, California: University of California Press, 2017.

REGO, Dr. Antonio José de Souza. **Dicionário do Doceiro Brasileiro.** Raul Lody (org.). São Paulo: Editora Senac SP, 2010.

SULLIS, Marcela. As broas de milho Reflexões sobre as tradições no Sudeste brasileiro. *In*: MELCHIOR, Miryam (org.), **Gastronomia, Cultura e Memória – por uma cultura brasileira do milho.** Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2017, pp. 36-44. Disponível em: https://www.academia.edu/download/65919200/Gastronomia_Cultura_e_Memoria_Por_uma_cultura_brasileira_do_milho.pdf. Acesso em: 29/04/2026.

WATSON, Andrew Murray. **Agricultural Innovation in the Early Islamic World: The Diffusion of Crops and Farming Techniques, 700–1100.** Cambridge: Cambridge University Press, 1983.

Fontes

CENTRO DE MEMÓRIA DA UNICAMP (CMU). **Coleção Cadernos de Receitas Manuscritos (1860-1940).** Cadernos de Custódia Leopoldina de Oliveira, Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro e Barbara do Amaral Camargo Penteado. Campinas: CMU/UNICAMP.

Recebido: 21/05/2026

Aprovado: 08/09/2026