

## **“Doces memórias...”: produção de doces na Usina Oiteirinhos em Sergipe durante a trajetória de Dona Baby (1954-1968)**

Priscilla Araujo Guarino Silveira<sup>1</sup>

**Resumo:** O presente trabalho tem por objetivo analisar através dos relatos da pernambucana Maria do Perpétuo Socorro Duarte Leite a produção de doces, bem como o preparo, o consumo e a conservação destes na Usina Oiteirinhos, localizada no município de Carmópolis, durante a sua estadia entre os anos de 1954 a 1968. Foi neste espaço agrário sergipano, que Dona Baby, como costuma ser chamada, aprendeu com a sogra Dona Luiza a preparar sobremesas destinadas ao consumo diário e festivo. Além disso, foi na Usina Oiteirinhos que ela obteve suas primeiras impressões sobre a cultura sergipana, os hábitos alimentares e o cotidiano de uma Usina. Este artigo se enquadra na temática da História da Alimentação, e dentre os pesquisadores brasileiros que escreveram obras relacionadas a este tema, destacaremos Luis da Câmara Cascudo, Gilberto Freyre, Débora Oliveira, Antônio Rego e Orlando Dantas. A metodologia empregada é a História Oral, por esta ter um importante papel na interpretação do imaginário humano. Para a feitura deste trabalho dois gêneros desta metodologia foram empregados: a história de vida e a história temática. A história de vida por se tratar de uma reconstituição do passado de Dona Baby e história temática por no corpo do texto analisar a produção de doces na Usina. Dessa forma, as fontes principais utilizadas para este intento foram fontes orais, além de fotografias cedidas pela depoente.

**Palavras-chaves:** História Oral; Memória; Produção de doces.

### **"Sweet memories ...": candy in production Usina Oiteirinhos in Sergipe during the course of Mrs. Baby (1954 - 1968)**

**Abstract:** This study aims to analyze through the records of Pernambuco Maria do Perpétuo Socorro Duarte Leite production of sweets, as well as the preparation, consumption and conservation in these Usina Oiteirinhos, located in the municipality of Carmópolis during your stay between years 1954 to 1968. It was in this space agrarian Sergipe, that Mrs. Baby, as usually called, learned from mother in law Mrs. Luiza preparing desserts for consumption daily and festive. Moreover, was in Usina Oiteirinhos she got her first impressions of the culture Sergipe, eating habits and daily life of a Usina. This product fits the theme of the History of Food and among Brazilian researchers who have written works related to this theme, highlight Luis da Câmara Cascudo, Gilberto Freyre, Débora Oliveira, Antônio Rego and Orlando Dantas. The methodology used is the oral history, this play an important role in the interpretation of the human imagination. For the making of this paper two genera of this methodology were employed: a story of life and history theme. The life story because it is a reconstruction of the past history of Mrs. Baby and theme in the text by analyzing the production of candy in the Usina. Thus, the main sources used for this purpose are oral sources, and photographs provided by the interviewee.

**Keywords:** Oral History; Memory; Production of sweets.

---

<sup>1</sup> Mestranda em História. PROHIST/Universidade Federal de Sergipe (UFS).

## INTRODUÇÃO

“Adoçar a boca, depois de salgar o estômago” (CASCUDO, 2007, p. 308). A frase acima citada por Cascudo em seu livro **História da Alimentação no Brasil** (1967) se refere ao ato de degustar doces após as principais refeições (almoço e janta) no Brasil. Este hábito se encontra presente no cotidiano brasileiro desde o início do período colonial no século XVI até os dias atuais no século XXI.

O doce nasceu em contextos ritualizados pelo gênero feminino e pela religiosidade. A doçaria tradicional brasileira, por exemplo, tem base, segundo o médico Dr. Antônio Rego no seu **Dicionário do Doceiro Brasileiro** (2010), nos experimentos feitos por freiras em mosteiros e conventos medievais da Europa, em especial da península Ibérica. Além disso, com a expansão marítima no século XVI, os portugueses tomaram hábitos e gostos estrangeiros (ou exóticos), introduzindo também em suas cozinhas e mesas especiarias (cravo, canela, gengibre, açúcar) e produtos vindos do continente africano e das Américas (frutas e raízes) ampliando assim, os ingredientes utilizados na preparação dos doces.

Essas receitas de doces quando ao Brasil chegaram trazidas por mulheres européias, maioria portuguesa, sofreram adaptações inevitáveis devido a presença de frutos locais e a convivência com os ameríndios. De acordo com Paula Pinto e Silva,

[...] as compotas e conservas de frutas, doces do dia a dia, evidenciam uma “mestiçagem” de processos e ingredientes- o cozimento, o tacho e o açúcar europeu; as frutas e a mão de obra da colônia-, os doces finos, por outro lado, conservavam mais as características originais, sendo preparados apenas em ocasiões em que se celebra também a tradição, como o casamento e o funeral (PINTO E SILVA. 2005, p. 49).

Todavia, essa divisão entre doces cotidianos e doces finos ou de festa, não permaneceu por muito tempo estanque, uma vez que novos ingredientes vindos do continente africano para o Brasil como o coco foram introduzidos nas antigas receitas.

Entre os séculos XVII e XIX, fabricados nas cozinhas dos Engenhos produtores da cana de açúcar, os doces eram cozidos por horas a fio, sempre por uma escrava. Embora comandassem de perto o serviço, as senhoras se orgulhavam de não participar de nenhum tipo de trabalho doméstico, muito menos desses, que requeria habilidade nas grandes fornalhas, chamada de fogão de chão, e braços

fortes para mexer a massa no tacho de cobre. As colheres de pau, herança indígena incorporada tanto pelas casas-grandes como pelas senzalas, eram utensílios indispensáveis, no preparo dos doces que pediam também astúcia da cozinheira para não se queimar quando a massa, em ponto de fervura, começasse a espirrar.

Nas quatro primeiras décadas do século XX, mesmo após a abolição da escravidão e a transformação dos antigos engenhos em usinas, entre muitas famílias da elite, descendentes dos antigos senhores produtores de açúcar, havia ainda o costume do consumo de compotas e conservas de frutas e de doces finos, preparados por cozinheiras nos velhos tachos de cobre de origem colonial. Entretanto, apesar de mantida em muitos lares essa tradição, foram nessas décadas do século XX que os primeiros eletrodomésticos (liquidificador) e produtos industrializados (Leite condensado *Moça*, *Nescau* e pó *Royal*) chegaram ao Brasil com o advento da modernização do país trazida com a *Bele Époque*. Segundo Débora Oliveira na dissertação **A Transmissão do Conhecimento Culinário no Brasil Urbano do Século XX** (2010), a intenção de trazer para o Brasil aparelhos elétricos e alimentos industrializados, era porque pretendiam reduzir o tempo de preparo dos pratos salgados e doces, bem como, tornar todo o processo de produção mais higiênico já que reduzia o contato manual.

Neste momento, os contrastes entre o antigo e o novo, o arcaico e o moderno fizeram-se presentes nas cozinhas das senhoras da elite. Porém, aos poucos, esse “cenário” foi sendo modificado, à medida que, os velhos tachos foram substituídos por panelas de alumínio, e até mesmo, antigas técnicas de preparo de doces e ingredientes sofreram modificações nas receitas, para adequar-se aos eletrodomésticos e alimentos industrializados.

Apesar das mudanças ocorridas no século XX no tempo de preparo dos doces e com a introdução de mantimentos enlatados, muitas receitas tradicionais persistiram sendo aprontadas e consumidas por várias famílias brasileiras incluindo as da elite como no caso da nossa personagem objeto *Maria do Perpétuo Socorro Duarte Leite*. O preparo de compotas de frutas, pastéis doces, bolos, biscoitos e cremes, foram sendo transmitidos de uma geração a outra graças aos livros de receitas e aos cadernos de culinária. Segundo o antropólogo Lody, organizador do livro do Dr. Antônio Rego,

[...] cada receita é um encontro, uma descoberta, uma forma de manter um conhecimento familiar, uma experiência, pois ingredientes, quantidades,

maneiras de fazer e, certamente, a vocação da doceira compõem o ideal do bom doce. Daí a importância dos cadernos de receitas, valiosos registros memoriais, além dos rituais de fazer o doce recebendo os ensinamentos orais (REGO, 2010, p. 26).

Dessa forma, neste artigo, analisaremos a produção e a conservação de doces aprendidos por Dona Baby com a sogra Luiza Prado Sobral, durante o tempo em que conviveu com esta na Usinas Oiteirinhos (1954 a 1968). Além disso, a transmissão do conhecimento culinário será analisada por intermédio dos ensinamentos orais de receitas de família, como: *Manauê*, *Doce de Queijo de Iaiá* e *Nuvens Flutuantes*.

Este trabalho se enquadra na temática da História da Alimentação, e dentre os pesquisadores brasileiros que desenvolveram obras relacionadas a este tema, destacaremos *Luís da Câmara Cascudo*, *Gilberto Freyre*, *Débora Santos de Souza Oliveira*, *Antônio José de Souza Rego* e o sergipano *Orlando Dantas* por apontarem em seus estudos como ocorreu o desenvolvimento da doçaria nacional e sergipana (Orlando Dantas) e a transmissão do preparo de receitas de uma geração a outra. Dessa forma, seguindo esse caminho apontado pelos pesquisadores acima citados, que essa pesquisa se alicerçou ao analisar o preparo, o consumo e a conservação de doces durante a trajetória de Dona Baby na Usina Oiteirinhos.

Esta pesquisa foi por nós realizada no ano de 2011, quando objetivamos estudar os hábitos alimentares de antigos Engenhos Sergipanos dentre eles a Usina Oiteirinhos. Durante o desenvolvimento do projeto, conhecemos Dona Baby que foi juntamente com a família do esposo, Dr. Augusto Leite, os últimos proprietários da Usina. Dessa forma, diante da riqueza de informações proporcionadas por entrevistas, receitas cedidas e fotografias, pudemos reconstituir e aqui apresentar parte do cotidiano vivido por esta família.

A metodologia empregada na realização deste artigo é a História Oral. Esse método de acordo com Alberti contribui para o conhecimento do passado, à medida que a fonte oral se institui objeto do pensamento científico (2006, p. 163). Ainda segundo o autor, a entrevista quanto resíduo da ação de interpretar o passado, chama a atenção para a possibilidade de ela documentar as ações de constituição de memórias (ALBERTI, 2006, p.169). Dessa forma, o trabalho com a História oral pode mostrar como a memória se constitui essencial a um indivíduo, assim como a um grupo, pois, está atrelada à construção de suas identidades.

Além disso, para a construção deste trabalho dois gêneros desta metodologia foram empregados: a história de vida e a história temática. A história de vida por se tratar de uma reconstituição do passado de Dona Baby e a história temática por no corpo do texto haver a análise da produção de doces na Usina.

Sendo assim, entrevistas foram cedidas por Dona Baby e por sua cozinheira *Elizabeth dos Santos* nos dias vinte e cinco de setembro, dezessete de outubro e primeiro de novembro de 2011, cada uma delas com o tempo de duas horas de duração. Entretanto, no corpo do texto serão analisados apenas trechos dessas entrevistas que relacionam nossa personagem objeto à temática por nós trabalhada.

Os depoimentos foram gravados por intermédio do gravador do aparelho celular *Nokia* modelo 5530 e as perguntas direcionadas a entrevistada seguiram a princípio um roteiro geral e depois com o desenrolar das respostas dadas por ela, um roteiro específico. Essas entrevistas encontram-se disponíveis no arquivo (PDPH) do Departamento de História da UFS.

Entretanto, além da fonte oral, fontes iconográficas (fotografias) pertencentes a nossa entrevistada foram de suma importância para a feitura deste artigo. Nosso intuito ao empregar essas duas fontes, foi que uma viesse a complementar a outra durante a reconstrução da história de Dona Baby. Já que, neste estudo, além de analisarmos a doçaria da Usina Oiteirinhos; veremos através de uma breve biografia da entrevistada, como foi sua trajetória de Pernambuco a Sergipe, bem como, um pequeno histórico da Usina. Porém, antes disso, travaremos uma discussão entre história e memória, por se tratar de um trabalho de cunho memorialístico, cuja fonte principal é a oral.

## **1.0. HISTÓRIA E MEMÓRIA: DISCUSSÕES**

Falar em história oral é, antes de tudo, falar em experiências de vida, mas, também em memória, pois, é ela que se constituiu no ponto de partida para a análise de um dado aspecto da realidade e é ela que permite ou não que tais relatos sejam possíveis e passíveis de estudo. Todavia, alguns historiadores receosos de que a memória, tão intrincada aos relatos orais não fosse confiável como fonte histórica, buscaram a diferenciação entre memória e história.

A necessidade de diferenciar memória de história não é uma questão atual. Inicialmente, no século XIX, tentaram-se separar por completo memória de história,

afinal, apenas os textos escritos eram considerados dotados de cunho científico para a análise histórica. A memória nesse período não era e nem poderia ser considerada um objeto de estudo da história. *Fustel de Colanges*, segundo *Le Goff* na obra **História e Memória** (1996), exemplifica de maneira plena o trato que o historiador deveria ter para com as fontes. Diz Fustel:

[...] [O historiador] não tem outra ambição que analisar bem os fatos e compreendê-los com exatidão. Não pode procurá-los na imaginação ou na lógica, [...]. O melhor historiador é aquele que se mantém mais perto dos textos, que os interpreta com mais correção, que só escreve e pensa segundo eles (Apud Le Goff, 1996, p. 78).

Tal característica é relativizada no século XX, pois, novos objetos, novas abordagens e novos problemas são inseridos nos debates pela história. Entretanto, ainda tenta-se definir os limites entre memória e história, porque, muitos autores dão a essa o status de ciência, o que acabava por diferenciá-la da memória. *Ulpiano Bezerra de Meneses*, no texto **História, cativa da memória?** : para um mapeamento da memória no campo das Ciências Sociais (1992), define os limites entre história e memória quando diz:

A memória, como construção social, é a formação da imagem necessária para os processos de constituição e reforço da identidade individual, coletiva e nacional. É uma operação ideológica, processo psico-social de representação de si mesmo, que reorganiza simbolicamente o universo das pessoas, das coisas, imagens e relações, pelas legitimações que produz. Já a história, é a forma intelectual de conhecimento; é operação. [...] Por fim, a memória deve ser entendida como sujeito da história, que a usa como objeto crítico (MENESES. 1992, p. 21- 23).

Bezerra, como podemos observar acima, apesar de proporcionar diferenças entre memória e história, apresenta a memória como sujeito da história. Não obstante, conforme *Peter Burke* no obra **História como memória social** (2000), os historiadores precisam se interessar pela memória, considerando dois pontos de vista: como fonte histórica e como fenômeno histórico. Sob o primeiro aspecto, além de estudarem a memória com fonte para a história, os historiadores devem elaborar uma crítica da reminiscência, nos moldes da operação de análise dos documentos históricos. Na verdade, essa tarefa começou a ser cumprida em parte nos anos sessenta, quando alguns historiadores contemporâneos passaram a entender a relevância da história oral. De acordo com Burke, “mesmo os que trabalham com períodos anteriores têm alguma coisa a aprender com o movimento da história oral,

pois precisam estar conscientes dos testemunhos e tradições embutidos em muitos registros históricos”(BURKE, 2000, p. 72).

Ainda segundo Burke, os historiadores devem estar interessados no que o autor denomina de “história social do lembrar”. Partindo-se da premissa de que a memória social, como a individual, é seletiva, faz-se necessário identificar os princípios de seleção e observar como os mesmos variam de lugar para lugar, ou de um grupo para o outro, e como se transformam na passagem do tempo. “As memórias são maleáveis, é necessário compreender como são concretizadas, e por quem, assim como os limites dessa maleabilidade”(BURKE, 2000, p.73).

Finalmente, de acordo com Jacques Le Goff, já citado no corpo deste trabalho, devem ser refletidas por todos os interessados nos vínculos entre a história e a memória que: “a memória, onde cresce a história, que por sua vez a alimenta, procura salvar o passado para servir o presente e o futuro.”(LE GOFF, 1996, p. 477)

Dessa forma, trabalhar com história oral é trabalhar com memória, com lembranças e impressões que vencem o tempo e que estão cristalizadas no vivido de um determinado grupo social, já dizia *Loiva Otero Félix* na obra intitulada **História e Memória**: a problemática da pesquisa(1998). Sendo assim, a memória permeia a história oral desde a sua concepção (a entrevista) até a concretização dos resultados.

Nessa pesquisa, a ideia de memória entendida é de que, antes de ser um marco pessoal, senão psíquico, é também social, cultural e coletiva, ligando nossa personagem objeto e sua vida não somente a si, ao interior do “eu”, mas também, a malha social e àqueles que a cercam. Essa visão encontra-se presente na obra **Memória, esquecimento, silêncio**, do historiador Michael Pollack(1989, p. 3).

Diante disso, ao longo deste artigo, pretendemos analisar através das lembranças de Dona Baby não somente, relatos sobre o seu cotidiano e a produção de doces durante a sua trajetória na Usina Oiteirinhos, mas também, a sua relação com familiares, amigos e empregados.

## 2.0. BIOGRAFIA DE DONA BABY



**Figura 1: Dona Baby e o esposo Dr. Augusto Prado Leite.**  
**Fonte: Acervo particular de Dona Baby.**

Baby, como carinhosamente era chamada pelo pai *Aurino José Duarte* e pela mãe *Maria Ângela Pontual Duarte*, nasceu Maria do Perpétuo Socorro Pontual Duarte no dia 06 de fevereiro de 1931 no Engenho Canaã no município de Barreiros em Pernambuco. Esse engenho, famoso pela tradição açucareira, pertencia a seus avós maternos *José Hermínio Pontual* e *Maria Júlia Pontual*. Todavia, em 1943, Dona Baby muda-se com os pais para uma casa no bairro Espinheiros em Recife. E foi nesse novo lar que ela viveu a sua adolescência e parte da juventude.

No dia 20 de abril de 1954, após completar 23 anos de idade, casa em Pernambuco com o engenheiro sergipano *Augusto Prado Leite*. Passada a lua de mel no Rio de Janeiro, Maria do Perpétuo Socorro Duarte Leite (nome de casada) vem morar na residência da sogra *Luiza Prado Sobral* que ficava na Usina Oiteirinhos no município de Carmópolis, na comarca de Japarutuba.

Recém-casada e morando numa terra até então desconhecida para ela, Dona Baby, teve de aprender a adaptar-se as diferenças de costumes e tradições, à medida que foi conhecendo a família do marido. Nem sempre foi fácil essa adaptação, “muitas vezes ficava quieta apenas observando”, entretanto, as suas

duas sogras, segundo ela, *Maria Carmem Prado Leite*<sup>2</sup> e *Luiza Prado Sobral*<sup>3</sup>, ambas as irmãs, a receberam bem.

[...] todas as duas para sorte minha, foram mães, não foram sogras. (risos) Foram muito boas, me aceitaram com muito carinho. E eu era uma pessoa de fora num ambiente que se casava prima com primo, parente com parente, gente conhecido com gente conhecida. Então, eu era uma estranha [...] (LEITE, 2011, 11 de outubro).

Apesar de conseguir adaptar-se a nova moradia, é perceptível durante as entrevistas, em suas falas, certo teor de crítica generalizada, aos costumes familiares sergipanos, bem como, a relação patrão e empregado em comparação a Pernambuco.

as mulheres daqui [Sergipe], elas eram não sei nem o quê, escravas, sofriam muitos preconceitos, muitos preconceitos. Mas naquele tempo era uma coisa absurda [...]. As diferenças eram grandes [entre Pernambuco e Sergipe], tão grandes que era por isso que minha mãe mandava as empregadas, assombrada [...]. As empregadas, as de Pernambuco eram pessoas civilizadas, as daqui, eu acho que eram pessoas do mato, do campo. Elas não tinham nenhum hábito de trabalho, é por isso, que vinham as minhas cozinheiras do Recife, porque, eu estranhava muito os estilos delas de babás, de tudo [...]. Aqui, [Sergipe] as Usinas eram muito pequenas, e o pessoal era muito simplório, muito bom. Tinham uma devoção aos patrões que eu nunca vi. Eu nunca encontrei em Pernambuco, as pessoas serem amigas dos patrões, devotadas aos patrões como aqui (LEITE, 2011, 11 de outubro).

No trecho acima, torna-se visível como na visão de mundo da entrevistada, as diferenças entre Pernambuco e Sergipe são significativas, aparentando sempre, o primeiro Estado melhor que o segundo Estado. No entanto, apesar das críticas e preferências, de acordo com Dona Baby, ela admira a amizade encontrada em Sergipe entre patrões e empregados. E essa proximidade existente na relação empregador e empregado, foi uma das características que adotou para sua vida ao lidar com as suas empregadas.

Quando casou, sua mãe mandou-lhe cozinheiras, arrumadeiras e babás, já orientadas por ela. Pois, as donas de casa pertencentes a uma camada social mais alta, ainda na década de cinquenta do século XX, deveriam saber orientar suas empregadas na execução, por exemplo, de um jantar formal e estas domésticas, que iriam responder pelo labor das atividades solicitadas pela patroa, deveriam

---

<sup>2</sup>Mãe do esposo de Dona Baby, Dr. Augusto Leite. Ela teve dez filhos do Senador Júlio Leite.

<sup>3</sup>Mãe adotiva do Dr. Augusto Leite. Como era casada com Otávio Sobral e não podia gerar filhos, ela adotou três filhos da irmã Carmem Prado Leite.

tornar “simples”, rápidas e higiênicas as suas tarefas, conferindo assim, status à sua senhora.

Essa transmissão do conhecimento culinário era passada de mãe para filha, de geração a geração. E até mesmo as empregadas já orientadas, possuidoras de um valor inestimável devido as suas especializações, transmitiam seus conhecimentos às domésticas novas que chegavam a casa, perpetuando assim a difusão de receitas e técnicas de cozinha.

Foi na Usina Oiteirinhos, que a depoente gerou e criou seus quatro filhos: *Sérgio Leite* (28 de janeiro de 1955), *Ângela Leite* (29 de março de 1958), *Suzana Leite* (08 de abril de 1961) e por fim, *Eduardo Leite* (21 de março de 1964).

No ano de 1969, a depoente juntamente com a família, saem da Usina Oiteirinhos e vão morar durante três anos na Usina Pedras. Todavia, apesar de considerar a casa linda e de ter gostado bastante de morar nela, no final de 1972, a Usina Pedras, assim como, a Usina Oiteirinhos por decisão da família foram vendidos. Dona Baby no mesmo ano foi morar na Fazenda Santa Cruz no município de Laranjeiras e tempos mais tarde (a depoente não lembra a data exata) veio morar num apartamento na Avenida Ivo do Prado em Aracaju.

### 3.0. BREVE HISTÓRICO DA USINA OITEIRINHOS



**Figura 2: Vista Aérea do complexo Oiteirinhos.**  
**Fonte: Acervo particular de Dona Baby.**

A Usina Oiteirinhos, de acordo com dados do IBGE, situa-se no município de Carmópolis, na região leste do Estado de Sergipe. Este município encontra-se

inserido nas bacias hidrográficas do rio Japarutuba e possui solo (Eutrófico, Hidromórficos e Podzólico Vermelho-Amarelo) fértil para o plantio.

A Usina era formada pela casa grande, a capela, as residências dos empregados, as plantações de cana de açúcar, algodão e pela criação de animais e cultivo de horta para a subsistência das famílias. Segundo Dona Baby, ela pertencia a seus sogros *Otávio Sobral* e *Luiza Sobral* desde o início do século XX.

Em 1964, Dona Baby conta que o então presidente da República Castelo Branco sobrevoou a Usina Oiteirinhos durante uma visita de inspeção ao primeiro poço de petróleo<sup>4</sup> encontrado na cidade de Carmópolis. A área cujo petróleo foi localizado era tão extensa que abrangia também Japarutuba e, por conseguinte, a Usina.

#### **4.0. PRODUÇÃO DE DOCES NA USINA OITEIRINHOS: PREPARO, CONSUMO E CONSERVAÇÃO**

Quando Dona Baby se casou com Dr. Augusto Prado Leite em 1954, foi morar na Usina Oiteirinhos no município de Carmópolis em companhia de sua sogra Dona Luiza. Durante o tempo em que viveu na Usina, nossa personagem objeto pôde presenciar como era o preparo dos doces cotidianos, as compotas de frutas, doce de bolinhas de queijo e doce de leite batido, que, segundo ela, nunca faltavam na casa. “Os doces de mãe laiá [sogra] eram uns doces comuns da terra, por exemplo, doce de bolinha de queijo feito com requeijão, doce de leite, doce de goiaba, maracujazinho. Tinha sempre um doce. Ela nunca deixou de ter sobremesas.”[...] (LEITE, 2011, 11 de outubro).

Os doces de bolinhas de queijo e maracujazinho, segundo Dona Baby, não eram comuns em Pernambuco. Ela só veio a conhecê-los na residência de Dona Luiza em Sergipe. Todavia, a maneira de prepará-los era igual à forma como a sua avó e a sua mãe preparavam as compotas de frutas; mexidos por cozinheiras em tachos de cobre sob o fogão a lenha.

Quanto à conservação dessas sobremesas, elas eram armazenadas em baixelas de inox e de prata, e assim, eram consumidas durante vários dias.

---

<sup>4</sup>07.12.1964 - O Presidente da República – *Marechal Humberto de Alencar Castelo Branco* – visita o Campo Petrolífero de Carmópolis e é recebido na Prefeitura, pelo Prefeito – Ariovaldo Ferreira de Souza, o Presidente da Câmara de Vereadores – Gilberto Amaral Lopes, o Chefe da Agência Municipal de Estatística – Antônio Carlos da Conceição, Vereadores e outras Autoridades.

Já os docinhos finos preparados para os dias festivos (Festas Juninas, Aniversários, Páscoa e Natal) conforme relata Dona Baby, esses eram, além de um creme denominado Nuvens Flutuantes, doces comuns em Sergipe cujo ingrediente principal era o milho.

Mãe Iaiá fazia doces muito bem. Fazia uns cremes que se chamavam Nuvens flutuantes, que era um creme muito gostoso de leite com maisena e açúcar, que a gente mexe e fica mexendo e batendo até esfriar. Fica muito cremoso e tem um suspiro que ela assava queimando e botava por cima. [...] Os doces finos de Sergipe eram umas tortas comuns, mas, muito gostoso sabe? [...] Eram canjicas, Manauê, essas coisas assim, que ainda hoje se faz aqui. [...] (LEITE, 2011, 11 de outubro).

O doce Nuvem Flutuante acima descrito por nossa entrevistada, também era conhecido no século XIX como *Ilha Flutuante*. O Dr. Rego em seu livro *Dicionário do Doceiro Brasileiro* ensina a fazer a receita, adicionando, além dos ingredientes já pronunciados por D. Baby, água de flor, gemas de 3 ovos e um pouco de sal (REGO, 2010, p. 177).



**Figura 3. Doce Nuvem Flutuante.**  
Fonte: Acervo pessoal

Os doces finos a base de milho, relatados por nossa personagem objeto, podem ser observados também na obra **A Vida Patriarcal de Sergipe** (1980) do jornalista Orlando Dantas quando este no tópico destinado a Cozinha, descreve as sobremesas que se faziam presentes nos antigos engenhos de açúcar sergipanos.

Segundo ele, “do milho saíam o milho assado- verde e tenro- as canjicas, as pamonhas, os mugunzás e os cremosos manauês, de coloração tentadora e fino sabor” (DANTAS. 1980 p. 50).

Os pratos acima comentados pelo jornalista são exemplos da “mistura” que se notabiliza a cozinha sergipana e até mesmo brasileira com ingredientes e modos de preparo dos três principais povos formadores da nação: os índios, os portugueses e os africanos. De acordo com Pinto e Silva, “o milho, cereal originário dos continentes Americano, Europeu e Africano, era amplamente consumido pelos indígenas brasileiros antes mesmo da presença dos colonizadores no século XVI”(PINTO E SILVA. 2005 p. 94). Entretanto, as mulheres lusitanas quando vieram para a colônia, passaram a utilizá-lo em suas receitas de bolos e mingaus, criando assim, novos pratos. Mais tarde, com o advento da escravidão, as mulheres africanas dentro das cozinhas das senhoras de engenho, incorporaram as receitas a base de milho, o leite de coco, criando assim pratos como: “mal casados”, pamonhas e beijus molhados.

As sobremesas finas da casa de Dona Luiza eram preparadas em bacias de porcelana, tal qual eram aprontadas nas casas da avó e da mãe de Dona Baby. Depois de batido o doce e assado, ele era posto em bandejas de inox e prata e conservados assim, durante vários dias.

Essas receitas, aprendidas por nossa depoente com sua sogra, posteriormente, da mesma forma foram transmitidas oralmente as suas cozinheiras, enviadas por sua mãe de Pernambuco. Dessa forma, a transmissão do conhecimento culinário foi difundida entre elas que também aprenderam a preparar sobremesas comuns que eram consumidas diariamente e as sobremesas finas que eram consumidas em dias festivos.

Vejamos agora, duas receitas de doces oralmente ensinados por Dona Luiza a Dona Baby. São elas: *Manauê* e *Doce de bolinha de queijo*.

#### **4.0.1 MANAUÊ: INGREDIENTES, MODO DE PREPARO E CONSIDERAÇÕES SOBRE A RECEITA**

##### **4.0.1.1-Ingredientes e Modo de Preparo**

Leite de 1 coco, 250 gramas de farinha de milho, sal, açúcar a gosto, 1 colher de manteiga derretida e 1 colherinha de canela em pó; mexe-se tudo muito bem

mexido, põe-se em forminhas untadas com manteiga e leva-se ao forno para assar (Leite, 2011, 01 de dezembro).

#### 4.0.1.2 Considerações sobre a receita

A receita de Manauê, segundo Dona baby, era muito preparada pelas cozinheiras sergipanas de Dona Luiza durante as festividades juninas. Freyre também destaca em sua obra o preparo dessa iguaria nas festas do mês de julho. De acordo com ele, “o bolo de goma, a pamonha, o manauê e o beiju não faltavam nas mesas patriarcais nos Tempos de São João” (FREYRE. 2007 p. 82.).

A origem desse doce, segundo *Nei Lopes* autor da **Enciclopédia Brasileira da Diáspora Africana** (2004), é africana, provavelmente vindo da região do Congo. Era chamado de *mun-waque* significava “boca”, no Brasil com o passar do tempo, passou a ser chamado de manauê.

#### 4.0.2 Doce de Bolinha de Queijo: Ingredientes, Modo de Preparo e Considerações sobre a receita



Figura 4. Doce de Bolinha de Queijo.

Fonte: Acervo pessoal.

##### 4.0.2.1 Ingredientes e Modo de Preparo

Rala o queijo, põe água no fogo com açúcar. Quando a água começar a ferver, prepara as bolinhas com clara e maisena. Enrola e vai jogando dentro d'água com açúcar. Ela dá o ponto com a calda fina”. Porque se jogar na água fria o doce, ele desmancha todo, afunda e não vai para frente nada (SANTOS, 2011, 25 DE SETEMBRO).

##### 4.0.2.2 Considerações sobre a receita

Segundo Freyre, no período colonial, o queijo, era um artigo caro, de fabricação européia, que por ser raro na colônia, apenas a elite o utilizava na sua alimentação. Entretanto, em fins do período imperial e início da República, “o queijo já era amplamente consumido pela população brasileira, pois, poderia ser facilmente fabricado nos lares devido à grande quantidade de leite de vaca ou de cabra que era produzido e vendido em território nacional” (FREYRE. 2007, p. 621).

Ainda de acordo com o sociólogo, o queijo só era utilizado em receitas salgadas ou consumido puro com vinho, conforme recomendava a tradição culinária portuguesa e francesa. No entanto, “os imigrantes italianos que vieram para o Brasil, trouxeram consigo receitas doces cujo ingrediente principal era o queijo”(FREYRE. 2007, p. 622). Dessa forma, sobremesas como as bolinhas de queijo, ensinadas por Dona Luiza a sua nora Dona Baby, passaram a ser preparadas e consumidas no país.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O método empregado no resgate das memórias de Dona Baby é a história oral. Essa metodologia foi utilizada, porque acreditamos na sua possibilidade de “compor e interpretar” as histórias de vida dessa senhora em seu cotidiano. Além disso, o trabalho com a História oral pôde mostrar como a memória se constitui essencial a Dona Baby por estar atrelada à construção de sua identidade, bem como, do grupo familiar ao qual ela faz parte. Pois, a maneira como os doces na Usina eram preparados, consumidos e conservados revelam um modo de ser passado de uma geração a outra, apesar das mudanças advindas com a industrialização.

Sendo assim, por intermédio das lembranças da pernambucana *Maria do Perpetuo Socorro Duarte Leite*, resgatadas através de entrevistas feitas com o auxílio da História Oral e a análise de fotografias e receitas culinárias podemos estudar como era o cotidiano vivenciado pela depoente e os familiares de seu esposo, Dr. Augusto Leite, na Casa Grande e principalmente na cozinha da Usina Oiteirinhos entre os anos de 1954 a 1968. Nessa propriedade, Dona Baby viveu grande parte de sua juventude, gerou e criou os filhos e durante os anos de convivência com a sogra Luiza Sobral aprendeu através de ensinamentos orais, receitas de família. Dessa forma, essas receitas, como: Doce de bolinhas de queijo e

Nuvens Flutuantes, até então desconhecidas dela, passaram a fazer parte dos seus hábitos alimentares.

Os doces comuns (compotas de frutas e Doce de bolinha de queijo), de acordo com Dona Baby, eram mexidos por cozinheiras em tachos de cobre sob o fogão a lenha e armazenados em baixelas de inox ou de prata sendo consumidos durante vários dias. Já os doces finos (Manauê e Nuvens flutuantes), eram mexidos em bacias de porcelana e armazenados e consumidos da mesma maneira que as sobremesas comuns do dia a dia. Sendo assim, podemos perceber que mesmo em meados do século XX, na cozinha da Usina Oiteirinhos havia ainda vestígios da antigamente de preparar e conservar doces dos períodos coloniais e imperiais brasileiros, com o uso do fogão a lenha e dos tachos de cobre.

Já a transmissão entre Dona Baby e suas cozinheiras do conhecimento culinário, ocorreu também por intermédio da oralidade, assim como ensinou Dona Luiza. Pois, nossa depoente, bem como todas as donas de casa pertencentes à elite, ainda neste período, deveriam saber orientar suas empregadas na execução das sobremesas cotidianas e festivas. E até mesmo as empregadas já orientadas, tinham a obrigação de transmitir as receitas por elas sabedoras às novas cozinheiras que chegavam a casa, perpetuando assim a difusão das técnicas de cozinha.

## REFERÊNCIAS

ALBERTI, Verena. Histórias dentro da História. In: PINSKY, Carla Bassanezi. *Fontes Históricas*. São Paulo: Contexto, 2005.

BURKE, Peter. História como memória social. In: *Variedades de história cultural*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 3 ed. São Paulo: Global, 2007.

DANTAS, Orlando Vieira. *A Vida Patriarcal de Sergipe*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1980.

FELIX, Loiva Otero. *História e Memória: a problemática da pesquisa*. Passo Fundo: Ediupf, 1998.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Global, 2007.

FREYRE, Gilberto. *Casa Grande e Senzala: formação da família patriarcal brasileira*. São Paulo: Global, 2010.

LE GOOF, Jacques. *História e Memória*. Campinas: Unicamp, 1996.

LOPES, Nei. *Enciclopédia Brasileira da Diáspora Africana*. 1ª ed. São Paulo: Editora Selo Negro, 2004.

MENESES, Ulpiano Bezerra de. *História, cativa da memória?: para um mapeamento da memória no campo das Ciências Sociais*. 1992.

OLIVEIRA, Débora Santos de Souza. *A Transmissão do Conhecimento Culinário no Brasil Urbano do Século XX*. São Paulo: USP, 2010.

POLLACK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. Trad. De Dora Rocha Flaksman. *Revista Estudos Históricos*. V. 2. N. 3. Rio de Janeiro, 1989.

REGO, Antônio José de Souza. Org. Raul Lody. *Dicionário do Doceiro Brasileiro*. São Paulo: SENAC, 2010.

SILVA, Paula Pinto e. *Feijão, Farinha e Carne Seca- Um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo: SENAC, 2005.

## REFERÊNCIAS ELETRÔNICAS

Disponível em: [http://fontesdahistoriadesergipe.blogspot.com/2011/01/historia-de-carmopolis-para-o-concurso\\_04.html](http://fontesdahistoriadesergipe.blogspot.com/2011/01/historia-de-carmopolis-para-o-concurso_04.html). Acessado em: 06 de novembro de 2011.

Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/painel.php?codmun=280150>. Acessado em 05 de abril de 2012.

## FONTES ORAIS

LEITE, Maria do Perpétuo Socorro Duarte. Depoimento concedido em 17 de outubro de 2011 a Priscilla Araujo Guarino Silveira.

LEITE, Maria do Perpetuo Socorro. Depoimento concedido em 01 dezembro de 2011 a Priscilla Araujo Guarino Silveira.

SANTOS, Elizabete dos. Depoimento concedido em 25 de setembro de 2011 a Priscilla Araujo Guarino Silveira.

## FONTES ICONOGRÁFICAS

Figura 1: Dona Baby e o esposo Dr. Augusto Prado Leite. Fonte: Acervo particular de Dona Baby.

Figura 2: Vista Aérea do complexo Oiteirinhos. Fonte: Acervo particular de Dona Baby.

Figura 3. Doce Nuvem Flutuante. Fonte: Acervo pessoal .

Figura 4: Doce de bolinha de queijo. Fonte: Acervo pessoal.