
CULTURA ALIMENTAR E PRODUÇÃO DE SENTIDOS: um estudo sobre os biscoitos *bricelets* no mosteiro do monte Olinda (PE), a partir da perspectiva da Folkcomunicação¹.Iêda Litwak de Andrade Cezar²Camila Escudero³

Universidade Metodista de São Paulo, São Paulo, SP.

RESUMO

A cultura alimentar, desde tempos remotos tem presenciado um expressivo movimento de valorização, conservação, ruptura e de hibridismo cultural gastronômico. O artigo tem como objetivo – à luz da Folkcomunicação e dentro do contexto da história da doçaria no Brasil, investigar o saber - fazer dos *bricelets* de tradição suíça e alemã produzidos pelas monjas beneditinas da Igreja do Monte, Olinda-PE. De abordagem qualitativa e caráter exploratório, com proposta a entender de que maneira receitas e modos de produção de alimentos configuram uma contribuição cultural e econômica para manutenção de hábitos, costumes e tradições envolvidos em novos processos de produção de sentido.

PALAVRAS-CHAVE: Produção de sentido; Folkcomunicação; Cultura alimentar; *Bricelets*.

Introdução:

Sabe-se que a cultura alimentar tem influência expressiva nas escolhas subjetiva e social de consumo por determinadas populações e sujeitos devido a hábitos, costumes, tradições, preferências, afetos, necessidades, tipos de acesso a determinados produtos, relação com meio ambiente, com seus pares, entre outros fatores. Dessa maneira, em todas as camadas sociais, a cultura alimentar se encontra presente com papel preponderante entre seres humanos e formas de organização social. Entre tantos aspectos – especialmente relacionados às sociabilidades, observa-se a cultura alimentar desde os primórdios com um expressivo movimento de valorização, patrimonialização, ruptura e de hibridismo cultural gastronômico. Envolve receituários culinários espalhados por todo mundo,

¹ Artigo apresentado no X Congresso Latino-Americano de Semiótica - Área Temática: Semiótica e suas interfaces inter e transdisciplinares / Semiótica y sus interfaces inter y transdisciplinares – USP, 2024.

² Doutoranda em Comunicação Social - Universidade Metodista de São Paulo - UMESP. iedalitwak@gmail.com

³ Profa Dra. do Programa de Pós-graduação em Comunicação Social - Universidade Metodista de São Paulo - UMESP. camila.escudero@metodista.br

localizados em espaços físicos e simbólicos, de tal modo, recebendo atenção especial entre pesquisadores da Rede de Folkcomunicação – Cátedra da UNESCO que se debruçam sobre a temática. Nesses valores, segundo Marques de Melo (2011, p. 8):

Persistem, contudo, outros saberes, lugares, celebrações e formas de expressão popular que merecem a atenção dos pesquisadores brasileiros, no sentido de verificar quais as manifestações que se reproduzem nacionalmente e quais as que assumem abrangência regional.

Verifica-se, assim, que as manifestações culturais, seus saberes e fazeres culinários populares no que diz respeito ao patrimônio alimentar são temas que habitam espaços de ordem local, regional e global. No atual quadro geopolítico contemporâneo – marcado pela aceleração e amplitude dos meios de transporte e comunicação – esses espaços interagem, influenciando e recebendo influências de outros, em processos significativos de trocas culturais que acabam por resultar em novas produções de sentido. O espaço local costuma ser o lugar onde ocorre o intercâmbio que nutre o global, que faz parte da identidade local enquanto espaço geocultural. (Melo, 2011, p. 13).

Assim, o presente artigo tem como objetivo investigar, à luz da Folkcomunicação e dentro do contexto da história da confeitaria e doçaria no Brasil, o fazer e o saber dos *bricelets*, biscoitos de tradição suíça e alemã feitos por monjas beneditinas no Mosteiro - Igreja do Monte em Olinda, ponto turístico-gastronômico do Estado de Pernambuco. Nossa proposta é entender de que maneira receitas e modos de produção de alimentos configuram uma contribuição cultural e econômica para manutenção de hábitos alimentares, dos costumes e das tradições envolvidos em novos processos de significação. Metodologicamente, trata-se de uma pesquisa de abordagem qualitativa e caráter exploratório, cunho etnográfico, com revisão de literatura, visita a campo, entrevistas e análise documental. Procura-se, neste texto, evidenciar a cultura alimentar em meio a um complexo sistema de comunicação que analisa dentro de um recorte social, em um tempo e espaço delimitado, suas condições socioculturais, econômicas e de desenvolvimento local e regional, conforme prevê a Folkcomunicação – descrita em seus primórdios por Luiz Beltrão (1980, p. 259-279).

Os biscoitos *bricelets* são muito apreciados pelo gosto pernambucano, apresentam forte simbologia para a civilização do açúcar. Trata-se de um doce (biscoito) de memória afetiva, cozedura conventual, produzido por verdadeiras artesãs da doçaria, MAZZONI (2009) as freiras beneditinas que chegaram de Belo Horizonte-MG para o Mosteiro de N^a S^a do Monte por volta de 1963. Biscoitinhos finos como folhas, leves, de sabor suave

(tipo casquinhas de sorvetes), remete a cultura da doçaria suíça. Preparados com ingredientes selecionados para salvaguardar o patrimônio alimentar da congregação e garantir as propriedades sensoriais originais, resultando em uma mistura semilíquida que descansava por algumas horas para serem assados. A essa mistura, saberes e fazeres, que caracterizam um bem cultural alimentar.

De acordo com Freyre (1999) “Numa velha receita de doce ou de bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas nem capitulando ante as inovações”. E para atestar a sobremesa, embalagens dos *bricelet* dispõem de uma delicada ficha técnica com a descrição dos ingredientes básicos: farinha de trigo, água, açúcar, manteiga sem sal, castanha-do-pará e suco de laranja. Uma massa de biscoito do tipo *gaufrette*, que é despejada em uma forma de ferro aquecida – chamada de *fer à bricelet* – na qual é assado e recebe as impressões gravadas na chapa estilo religioso, retrata a hóstia e símbolos da igreja como a cruz, ramos de trigo, a estrela de Davi e uma flor com várias pétalas.

Bricelet



Foto: Iêda Litwak

Bricelet



Foto: Iêda Litwak

Restaurante Dom Ferreira
Fornaria - Olinda



Foto: Iêda Litwak

Restaurante Maxambomba
Recife



Foto: Carol Bussiere

A produção dos biscoitos decorre da cozinha, lado a lado, ao longo do tempo acompanhada pelo gosto do povo, envolvendo uma variedade de ingredientes, de técnicas, de saberes, fazeres, sentidos, costumes, regras morais e religiosas, características geográficas, políticas, econômicas e sociais. Assim, acompanhar a história dos *bricelets* no tempo, significa comunicar significados de uma cozinha. “Numa velha receita de doce ou de bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas nem capitulando ante as inovações” (FREYRE, 1999).

Em sua essência é uma cozinha glocal que, segundo Melo (2011), remete ao tempo que a cozinha em sua expressão mais singela coexiste na presença dos fenômenos comunicacionais, ocorridos tanto no local quanto no global, uma doçaria glocalizada. Uma doçaria que nasce no sentido de sobrevivência econômica religiosa, da filantropia e de preservação de uma cultura alimentar, conforme Montanari (2013, p. 41):

A invenção não nasce apenas do luxo e poder, mas também da necessidade e pobreza – e esse é, no fundo, o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a fantasia, procuraram transformar as mordidas da fome e as angústias da penúria em potenciais oportunidades de prazer.

Foi de tal modo com o ofício das congregações de monges e monjas que ao chegaram em terras brasileiras, a partir de necessidades, reproduziram seus saberes, fazeres, tradições ligadas diretamente à alimentação como a panificação e a confeitaria, potenciais oportunidades de prazer. Assim, corroboramos com Ramos e Silva (2011), o ato de produzir alimentos é uma ocasião de hibridização da comida, pois nem sempre há ingredientes das receitas em sua origem, adotando-se uma equivalência de produtos. O que ocorre, na verdade dentro desse processo de hibridização, segundo Canclini (1998, p. 60-63) é a reelaboração dos pratos, como observado no mercado da rede hoteleira, em restaurantes e confeitarias no uso dos *bricelets* de Pernambuco.

Nesse contexto, os *bricelets* são comercializados, consumidos em sua forma original, e ressignificados no ramo da fina gastronomia, compondo o cardápio de restaurantes com o nome “Sobremesa da Freira” em toda região Metropolitana do Recife. Agrega-se valor a um produto no momento que se formula novos elementos, incorporando substâncias alimentícias como doces, sorvetes, frutas, variadas caldas, dando um toque de inovação e customização.

E para representar essa doce sobremesa, as embalagens dos *bricel* dispõem de uma delicada ficha técnica com a descrição de seus ingredientes básicos: farinha de trigo, água, açúcar, manteiga sem sal, castanha-do-pará e suco de laranja. Uma massa de biscoito do tipo *gaufrette* que é despejada em uma forma de ferro – chamada de *fer à bricel* – na qual é assada e recebe as impressões que estão gravadas nesta máquina. Estilo de impressão muito delicado, retrata a hóstia e símbolos da igreja como a cruz, ramos de trigo, estrela e uma flor com várias pétalas. Uma tradição que, segundo Carvalho (2005, p. 8), significa um olhar interessado na permanência para aquilo que não se perde por se renovar.

Recorremos, ainda, a Carvalho (2005, p. 8) e Ricoeur (2010a, p. 377), quando os autores falam de um saber de tradição, que é o encadeamento da continuidade que implica o nosso “ser-afetado-pelo-passado”, na dialética entre passado e presente interpretante a partir de uma “transmissão geradora de sentido”. Tradições são os conteúdos portadores de sentido que são transmitidos, “as coisas ditas no passado que chegaram até nós por uma cadeia de interpretações e reinterpretações” (Ricoeur, 2010a, p. 379). Tradições que se

concretizam nas práticas, nas trocas, que circulam pelas vias da oralidade e que se reinventam constantemente, se adaptam aos seus tempos e, assim, permanecem vivas (CARVALHO, 2005a, p .266).

Portanto, são essas tradições que se materializam nos aprendizados, nas permutas e trocas que cercam as passagens da oralidade e que se reinventam, se moldam as ocasiões e, de tal forma, continuam vivas como estratégias de sobrevivência, baseadas em experiências, vivências, crenças, sentidos e valores.

Conclusão:

Foi possível compreender que atores, espaços, tempos e contextos evidenciam a preparação e apresentação dos *bricelets*. Evidencia-se o determinismo histórico geográfico na produção dos sentidos, na relação identitária dos *bricelets* com sua materialização a partir de condições híbridas que dialogam no tempo com a religiosidade, com as culturas, tradições, hábitos e até mesmo nas relações de parentescos quando é passada de geração em geração, na reelaboração da sobremesa e na cumplicidade dos consumidores. Na perspectiva da Folkcomunicação, verifica-se que o consumo do biscoito não demarca classe social, mas, que permeia tanto os lugares populares quanto sofisticados, espaços de renovação, de ressignificação. Uma cozinha, por ocasião, que transmite sentidos, saberes, fazeres e sabores. Compreende várias acepções como cognitiva, do aprendizado, artística, simbólica, ritual que reproduz uma cultura, conhecimento, sociabilidades e consumo. São processos comunicacionais envolvidos no dia a dia dos sujeitos. Monjas que exercem serventia, religiosidade, atividades artesanais e de geração de renda para manutenção da ordem e da filantropia, memória e tradição de um povo.

REFERÊNCIAS

BELTRÃO, Luiz. Folkcomunicação, a comunicação dos marginalizados, São Paulo: Cortez, 1980.

CANCLINI, N. Culturas híbridas. São Paulo: EDUSP, 1998.

CARVALHO, Gilmar de. Tramas da Cultura: comunicação e tradição. Fortaleza: Museu do Ceará, 2005.

CARVALHO, Gilmar de. Artes da tradição: mestres do povo. Expressão Gráfica e Editora, 2005^a.

CERQUEIRA, Jaques. O Doce Erotismo Português. Revista Fácil – Doces Portugueses Suave Pecado. Ano VII, edição 11, 2003.

CONTRERAS, Jesús; MABEL, Gracia Anaíz. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011.

FREYRE, Gilberto. Casa Grande e Senzala - Introdução a História da Sociedade. Editora Record, 1999.

MAZZONI, Vanilda Salignac de Souza Arquivo 37: a história das monjas beneditinas no Brasil / Vanilda Salignac de Souza Mazzoni. – Ilhéus: Editus, 2009.

MELO, José Marques de. Cidadania glocal, identidade nordestina: ética da comunicação na era da internet [online]. Campina Grande: Latus, 2011. 108 p.

MONTANARI, Massimo. Comida como Cultura. São Paulo: Ed. Senac SP, 2013.

RAMOS, Savanna da Rosa.; SILVA, Lorayne Lopes. A arte do sabor enquanto potencial turístico nas localidades: o prato típico de Rosana/SP. Curitiba: Caderno de Estudos e Pesquisa do Turismo, 2016.

RICOEUR, Paul. Tempo e Narrativa. Tomo I. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

RICOEUR, Paul. Tempo e Narrativa: o tempo narrado. Tomo III. São Paulo: Martins Fontes, 2010^a.