

O CADERNO DE RECEITAS DE DIVA

Neste *Caderno de receitas de doces e salgados de Diva* não há registro de data. Aliás, nenhuma das anotações registradas aqui faz referência ao tempo. Certamente, porém, ele começou a ser feito às vésperas de seu casamento com Luiz, em 1929. Naquela época, as moças casadoiras tinham o caderno de receitas como item indispensável de seus enxovais. Afinal, eram elas, e somente elas, quem conduziriam a cozinha, regeriam a compra e o estoque dos mantimentos e seriam as responsáveis por bem alimentar o esposo e todos os muitos filhos que certamente começariam a vir em breve.

Mas o caderno de Diva não traz o trivial. As receitas do dia a dia, aquelas que preencheriam dali em diante, de segunda a sexta, a mesa da família, não estão em suas páginas, pois não eram segredo para ninguém. Não havia necessidade de anotá-las; faziam-se todas de cabeça, herdadas e decoradas a partir de um dom e um destino culinário atávico, gestado ao longo de toda uma infância e juventude debruçadas no fogão, na habitual assistência às mães, avós ou eventuais empregadas e agregadas da família.



Gelatina Rosa

- 1 pacote gelatina morango
- 1 lata creme de leite
- 2 colheres sopa de açúcar
- 1 copo de água fervendo
- 1/2 " " " gelada

Modo de fazer

Dissolver a gelatina na água fervendo, juntar o açúcar e misturar bem o creme de leite que está no congelador. Bater tudo no liquidificador. Bater tudo na gelada, despejar e levar a geladeira.

2

Rosca de mandioca

1 kg. de mandioca cozida e passada
na máquina
2 tabletes fermento Fleischmann
4 ovos
2 colheres de baúlia
2 " margarina ou manteiga
1 xícara leite
2 " de açúcar
sal, canela, crua-doce
1 kg. farinha trigo

Dissolve-se o fermento em um copo
de água morna, mistura-se à
mandioca, um pouco de açúcar
e deixa-se crescer por 1 hora.
Bate-se os ovos como para pão d-
lot, junta-se o leite, o resto do aç-
úcar, sal, etc., uniu-se o resto dos
ingredientes, com a massa cresci-
da e junta-se a farinha, até desagar-
nar das mãos, faz-se as roscas.



3

Deixa-se crescer. Retira-se antes
uma bolinha da massa e coloca-se
num copo com água. Deixa-se as
rosca com gema e açúcar cristal
e assa-se em forno brando.
As roscas estarão crescidas para
ir ao forno logo que a massa do
copo vir à tona.

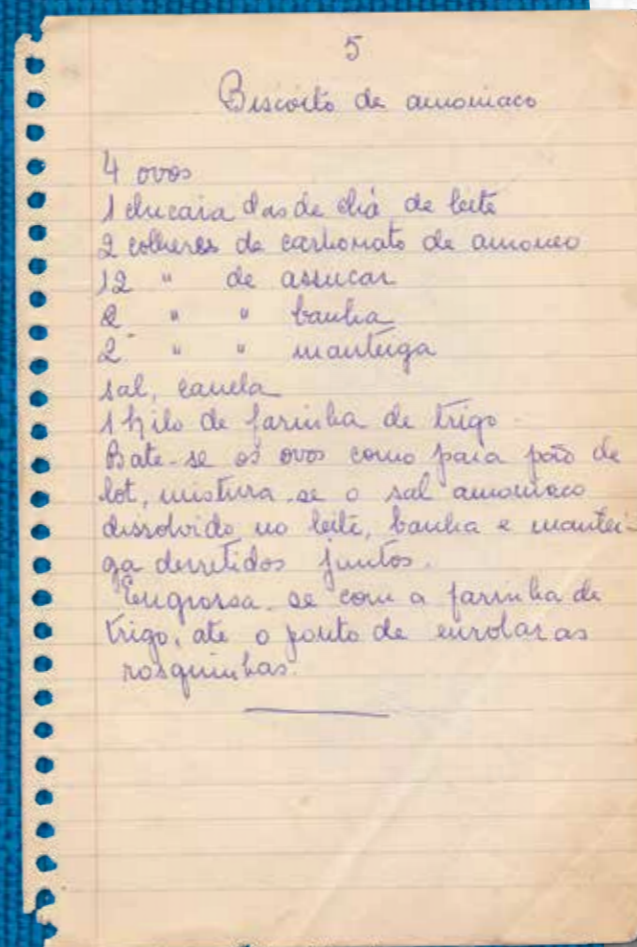
4

Rosca de D. Alzira

8 ovos
1 kg. de fermento especial
1 copo e meio de leite
1 xícara de baúlia
1 " " manteiga
sal, canela e açúcar a gosto.
Mistura-se todos os ingredientes
ao fermento e depois de bem
amassado, engrossar com farinha
de trigo, até desagarrar das mãos.
Deixa-se com gema, açúcar
cristal e assa-se em forno brando.

Do caderno espiralado simples, de capa cinzenta e dura constam, principalmente, receitas de salgadinhos, quitandas e doces que seriam servidos nas tardes de sábado, aos domingos ou em datas especiais. Quase nenhuma delas demandava ingredientes inusuais ou extraordinários. Os áureos tempos do caderno de Diva foram, em sua maioria, de parcimoniosa relação com os alimentos, até então poucas vezes fartos.

Nata, farinha de trigo, manteiga, açúcar, fermento, sal, araruta, banha, amido de milho e leite estiveram sempre presentes, assim como os ovos. Por falar em ovos, eles estão em quase todos os pratos do recheado caderno de Diva. Mesmo em épocas em que as receitas demandavam grandes quantidades do ingrediente, poucas receitas pedem mais de quatro ou cinco ovos. Boas exceções são a Mãe Benta, o Pudim de Laranja, a Torta de Ameixa, o Pudim de Leite Condensado e a Rosca de Dona Alzira, que exigem oito ovos, sejam eles inteiros, separados por claras ou por gemas ou apenas pincelados.



A variedade de ingredientes não era grande, mas, de vez em quando, Diva se dava ao luxo de preparar pratos que pedem produtos mais raros à época, como ameixas, nozes, bacalhau, biscoito champagne, anchovas ou o caríssimo camarão, que aparece em apenas três de seus pratos.

A maioria dos alimentos utilizados na cozinha de Diva era fresca, mas, já na entrada do século XX, estavam acessíveis também alguns produtos industrializados, fartamente demandados em suas receitas, como era o caso das sopas em pó, dos fermentos, do leite condensado, creme de leite, chocolate em pó e até mesmo do Carbamato de Amônio, usado para se fazer o Biscoito de Amóniaco.





12
Pavê (Bata Branca)
2 ovos
300g de biscoitos champanhe
1 lata creme de leite
200g de açúcar
1 colher de manteiga sem sal

Bata as gemas, açúcar e manteiga até que perca o gosto de ovo. Em seguida junte 2 colheres de creme de leite.
Cubra os biscoitos ao arinho com um e coloque-os numa fôrma untada com um pouco de creme de leite em camadas, alternadas com o creme já preparado.
Cobre-se com suspiro batido com as claras e misturado com o resto do creme de leite leve ao congelador. É feito de preferência na véspera de ser servido.

A medida dos ingredientes varia muito: podem ser xícaras, copos, colheres, gramas, garrafas, pitadas ou pires. As receitas pedem pouquíssimos utensílios além do forno e do fogão. Quando muito, o modo de fazer sugere a utilização de liquidificador e, no máximo, o uso de uma carretilha para um preparo mais esmerado.

Naquela época, eram comuns as receitas que permaneciam guardadas a sete rígidas chaves pelas famílias. Muitas delas, quando anotadas em cadernos, eram descritas apenas com os ingredientes, algumas vezes sem a descrição de quantidade e frequentemente sem sequer fazer menção ao modo de preparo. Mas no caderno de Diva isso nunca aconteceu. Ao contrário, todas as formas de preparo dos pratos mais elaborados estão minuciosamente anotadas ali, demandando para isso variações temporais de muitos e muitos verbos, como bater, misturar, peneirar, ferver, sovar, despejar, juntar, encher, levar, deixar, assar, untar, cobrir, desmanchar.



17

Borta de Nozes (Dorinha)

1 dúzia de ovos
 1/2 lb. de açúcar (400 grs.)
 1 lb. de nozes
 4 colheres das de sopa de farinha de rosca.

Bate-se as claras com o açúcar como para suspiro, bem duro. Põe-se as gemas e torna-se a bater, as nozes espidas e por último a farinha de pão.

Dá-se ao forno logo depois de batido.

Recheia-se com creme de maizena metade com chocolate e a outra metade amarelo.

23

Bom-baado

2 copos de açúcar
 1 copo vazio de farinha de trigo
 1/4 de quijó ralado.
 4 ovos
 1 colher de manteiga

Faz-se calda grossa, deixa-se as frutas. Mistura tudo na calda sendo os ovos batidos como para pão de ló. Saboreia untado de manteiga e folheado de farinha de trigo.

24

Bacarola Italiana.

5 ovos
 3 colheres de chá de açúcar
 5 colheres de sopa de quijó ralado
 5 " " " " far. trigo
 1 garrafa de leite

Mistura-se tudo sendo por último o leite. Forma untada com manteiga.

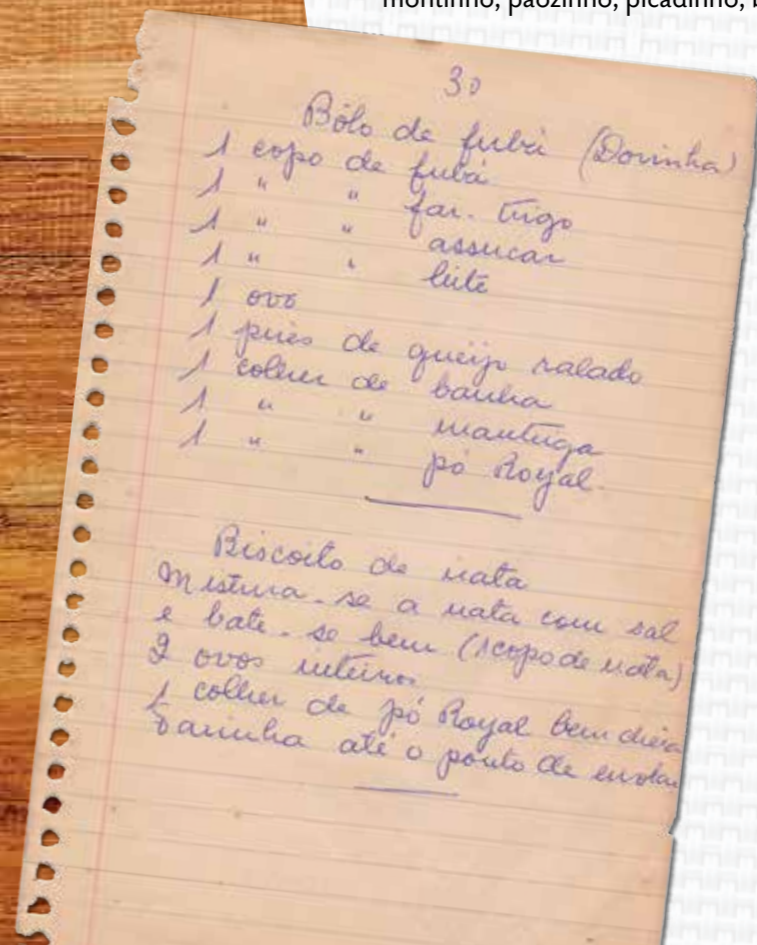
Coisa importante para Diva, aliás, era dar o devido crédito às receitas. Respeitosamente, tantas mulheres são lembradas por ela como fidedignas autoras dos pratos. Para ela, não importava o tipo de relacionamento que mantinha com as donas das receitas: ela fazia questão de mencionar o nome bem ao lado do título do prato, fosse essa pessoa Maninha, Tia Ana, Armanda, Neuzinha, Dorinha, Doquinha, Maria de Lourdes, Simone, Maria Neuza, Maria do Carmo, Armeny, Juliana, Lindalva, Ester, Berta Lúcia, Maria Barreira, Sinhazinha Bandeira, Paulina, Eliana, Maria Costa, Izabelita, Dona Alzira, Ivone, Eneida Anita, Conceição ou até mesmo uma ilustre desconhecida, como a "Hebe da TV".

No caderno de Diva há uma regra: todas as receitas foram escritas a mão. Nada de colagens de jornais, revistas ou de rótulos de produtos, à época usuais meios de circulação impressa de novas receitas.





A desenhada caligrafia das anotações registradas no caderno, em sua grande maioria escrita por Diva – aplicada aluna do Instituto de Educação que era – sempre foi caprichada. Ao longo de suas páginas, percebe-se que outras mãos também escreveram ali. Pelo traço inconfundível, certamente todas elas mulheres e, provavelmente, muitas mineiras, o que pode explicar a fartura dos diminutivos ternamente escritos em suas pautas: pedacinho, docinho, rosquinha, biscoitinho, bolinha, pouquinho, colherinha, quadradinho, forminha, montinho, pãozinho, picadinho, bolinha, cabinho, tirinhas.



30
Bolo de fubá (Dorinha)
1 copo de fubá
1 " " far. trigo
1 " " açúcar
1 " " leite
1 ovo
1 punco de queijo salado
1 colher de baunilha
1 " " manteiga
1 " " pó Royal

Biscoito de nata
Mistura-se a nata com sal
e bate-se bem (1 copo de nata)
2 ovos inteiros
1 colher de pó Royal bem cheia
baunilha até o ponto de montar



Ameixas recheadas
Izabelita

1 copo de leite
1 prato fundo cheio de açúcar
1 coco ralado
gemas de ovos para dar cor
Ir ao fogo mexendo até apa-
recer o fundo da panela.
Deixar esfriar, sugar as ameixas
passando-as em açúcar cristal.

Pão de côco (Lindalva)

50 gr. de fermento Fleischmann
3 ovos
3 copos de leite moço
7 colheres de açúcar (côps)
7 " " óleo
1 pitada de sal
1 kilo farinha trigo

Colocar na tigela, o fermento, leite
1 colher de açúcar e uma pouca
de farinha trigo, deixar crescer.
Depois de crescido colocar os
ovos batidos e todos os outros
ingredientes, sendo por último
a farinha de trigo até o ponto de
enrolar. Fazer a massa com o
pão na espessura de 1cm. espa-
lhar o recheio e salpicar o côco.
depois enrolar como rocambole e
cortar os pedaços, deixar descansar

...sar; depois de crescido passar gema
e levar ao forno.

Recheio

1 tablete de charbon
7 colheres de açúcar
coco ralado.

Nas décadas em que o caderno de Diva foi escrito, a exclusividade ou a qualidade incontestável de alguns produtos instituíram certas metonímias e garantiam a importância da menção à marca nas receitas, como foi o caso de Pirex, Caldo Knorr, Claybon, fermento Fleischmann, Maizena, Leite Moça, Nescau, Pó Royal e Açúcar Pérola.

Curioso também notar em todo o caderno a grafia arcaica de palavras como “assúcar”, proveniente do árabe “assukkar” (‘âl-sukkar), e “chicara”, grafada assim até o acordo ortográfico luso-brasileiro de 1945.



Macumba

600 grs de açúcar em calda grossa
1 coco ralado
200 grs de queijo ralado
1 xícara de far de trigo
2 colheres de manteiga
6 ovos batidos separados
1 colher de pó Royal

Fazer uma calda c/ o açúcar em ponto de fio grosso e deixar esfriar.
Colocar o resto dos ingredientes na calda já fria sem o pó Royal por último.
Assar em taboleiro, em forno brando (médio), com um quadradiinho, passando depois no açúcar/c calda.

Meringue (M. Brum)

2 latas leite condensado
2 copos de suco de laranja
5 gemas.

Misturar o leite com as gemas, depois o suco; misture outra vez sem bater.
untar o pirex com manteiga despejar o caldo e cobrir com as claras em suspiro.
levar ao forno, fogo brando, por 30 minutos. deixar esfriar, colocar na geladeira, servir no dia seguinte bem gelado.

Mais do que documentos de uma época, de interessantes características estilísticas, antropológicas, econômicas ou alimentares, as mais de 100 receitas do *Caderno de receitas de doces e salgados de Diva*, com todas as suas marcas, manchas e amarelados, trazem em si o registro materializado da memória culinária, das predileções e das possibilidades alimentares festivas de toda a sua família. Uma família que, com ela, e justamente por ela, se reunia diariamente num inadiável, obrigatório e tão aguardado compromisso à mesa.





Era ali, na mesa de madeira da copa, que Diva expunha e ofertava o seu melhor às pessoas que tanto amava. Em recompensa, estava sempre rodeada por seus filhos, pelo dedicado esposo Luiz e por todos os parentes e amigos conquistados ao longo da vida. Foi assim, com uma culinária fascinantemente simples e amiúde, que Diva transformou o compromisso cotidiano das refeições num encontro irrevogável de amor e respeito, de hospitalidade e acolhimento. Com esse diapasão tão peculiar, Diva compôs a sua melhor receita, a mais saborosa de todo o seu caderno: aquela que prova, de forma incontestável, que o afeto cultivado à mesa e no generoso e fecundo ato de compartilhar alimentos permanece para sempre na memória daqueles que o receberam.

3
Petisco de camarão

Prepara-se os camarões com todos os temperos, no azeite.
Faz-se um creme com
3 colheres de leite
1/2 colher de mostarda
2 " queijo ralado
2 " vegetal cheio de f. trigo
3 gemas
O queijo mistura-se ao creme de
pois deste cozido. Arruma-se os ca-
marões no prato, cobre-se com o
creme e sobre este as claras bati-
das em neve.
Leva-se ao forno rapidamente

7
Bolos de Fôro

3 ovos
3 chencaras de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 colher das de sobremesa de pó
Royal
2 colheres das de sopa de assucar
leite na quantidade suficiente
para amolecer a massa.
Bata as claras em neve junto
com o sal e sem desligar o bate-
dor pouca a pouca, o fermento
o assucar, as gemas uma por uma
misturando pouco a pouco com o
leite. fôrta as colheradas em
gordura quente



Biscoti quebra-quebra
2 copos potinillo doce
1 " de arandã
1 " " assucar
1/2 " banha derretida ou
manteiga

2 ovos
1 chencara das de café de leite,
sal e canela
Sovar muito e urdar os bis-
cotinha, assar em forno brando

9
Quica

7 chencaras de farinha trigo
12 colheres de assucar
5 ovos
2 colheres de banha
2 " " manteiga
1/2 litro de leite
1 tablete de fermento Fleischmann
sal, canela
Dissolve-se o fermento no leite.
Bate-se os ovos como para pois
de lot e pinta-se o assucar, o
leite, a manteiga e banha derre-
tidas finitas e por ultimo a
farinha, batendo-se bem.
Por-se em formas e deixa-se
crescer durante 4 horas.



25
Soufflé de queijo

12 colheres de queijo ralado
 1 " " manteiga
 1 " " farinha trigo
 3 ovos (as claras batidas em neve)
 1 xícara de leite
 sal a gosto



12
Panquecas (Armeny)

1 ovo
 1 copo de leite
 1/2 " " farinha de trigo
 1 colher de manteiga (sobrecozido)
 sal
 Nota: a frigideira deve ser apenas
 untada de manteiga.

13

Rocamboles de batatas

1/2 kg de batatas
 4 colheres (sopa) farinha de trigo
 1 colher (café) de pó Royal
 2 ovos
 1 colher de manteiga rasa
 1 xícara de leite
 queijo ralado

Modo de fazer.

Depois de cozidas as batatas, passe-as por peneira, amasse bem, junte as gemas e misture. Ponha as claras em neve, o leite, o fermento e a farinha. Assar em tabuleiro untado de manteiga e peneirado de farinha, e irrite um pouco umido.



ANIVERSÁRIO DE 100 ANOS

Aos 100 anos, completados na última segunda-feira e comemorados ontem, Diva Guimarães Cadaval, reuniu as cinco gerações de sua família. Numa festa animada, com mais de 80 pessoas, em sua casa no Bairro Santa Efigênia, ela passou a tarde cercada de muito carinho, amor, música e antônio - uma de suas paixões. Seu pai, Francisco Antunes da Silva Guimarães, era topógrafo e, juntamente com o engenheiro Aarão Reis, ajudou a traçar o plano arquitetônico de Belo Horizonte. Diva nasceu em Sta. Bárbara, mas veio ainda criança para Belo Horizonte. Casou-se com o engenheiro civil Luiz Palhano Cadaval com quem teve sete filhos. Atualmente, a família é formada por 22 netos, 29 bisnetos e uma tataraneta, Maria Luíza, de 6 anos. "Vovó é carismática, uma mulher de muita presença", elogia a neta Juliana Cadaval, 39 anos.



14

Cigarretes.

2 xícaras de farinha
 1 colher de bauria
 um pouco de água morna
 sal.

A massa é bem sovada e depois deixa-se repousar. Abre o rolo e corta-se em triângulos e põe-se dentro de cada um uma fatia de mortadela. Enrola-se, passa-se clara, (sem bater) depois em queijo ralado e vai ao forno em tabuleiro untado para assar.



16
Sopa de tomate

1/2 kilo de tomates refogados
com todo tempero pimenta
e caldo de carne e leg. pimenta
depois 1 colher de maionese
1 xícara de leite e engrossa-
se com massinha ou far. trigo

—
Bastel assado

14 colheres de f. trigo (sopa)
2 " " manteiga
1 " " maionese
2 colherinhas de Royal
1 xícara de leite
1 ovo - sal.



Sopa italiana
Fazer um caldo bem temperado
ao qual se junta um pedaço de
linguiça.
Pronto o caldo quebra-se dentro
dos ovos, deixa cozinhar, sem
que fiquem os ovos duros.
Sirva com fatias de pão
tornado.

17

Empadinhos de queijo
Receita de Elza da Maria Barre

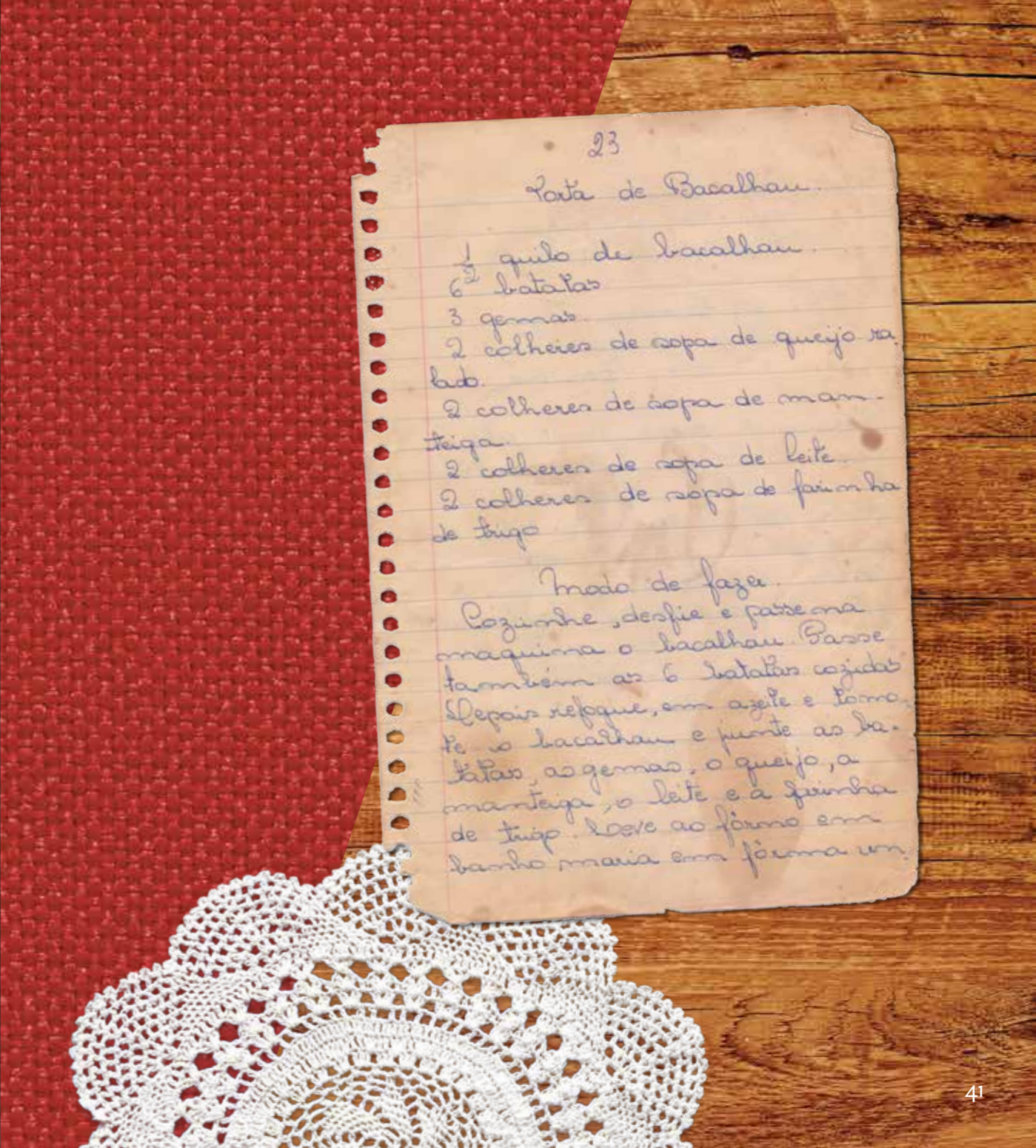
—
Massa

7 colheres farinha trigo
1 " de maionese
1 " " manteiga
1 gema
sal a vontade

—
Recheio

1 ovo batido como para pão de ló
1 chne das de chã de leite
1 " " queijo ralado

Cobre-se a forminha com a
massa, colocando-se o recheio
dentro sem cobrir.
Se a massa ficar seca poderá
ser amolecida com um pouco
mais de maionese



23

Torta de Bacalhau

- 1/2 quilo de bacalhau
- 6 batatas
- 3 gemas
- 2 colheres de sopa de queijo ra-
bado
- 2 colheres de sopa de man-
teiga
- 2 colheres de sopa de leite
- 2 colheres de sopa de farinha
de trigo

Modo de fazer

Cozinhue, desfie e passe na
maquina o bacalhau. Passe
tambem as 6 batatas cozidas
Depois refogue, em azeite e tomo-
do o bacalhau e punte as ba-
tatas, as gemas, o queijo, a
manteiga, o leite e a farinha
de trigo. leve ao forno em
banho maria em forma um



Batatas com quiijo
Descasque algumas batatas e
corte-as em rodelas grossas.
Unte a forma e arrume uma
camada de batatas temperadas
com sal, 1 camada de quiijo por
lado e mais pedacinhos de man-
teiga ou margarina. Repita tudo
ate terminarem as batatas, sendo
que a ultima camada deve ser
de quiijo. Cubra tudo com 1
copo de agua e leve ao forno
brando por meia hora, tam-
pada.

Torta de Repolho

- 1 prato fundo de repolho picado e
refogado (bem fino)
- 3 tomates s/pele e s/semente
- 1 cebola grande picada ou ralada
- 1 pimentão pequeno
- Salsa e cebolinha
- Sal, pimenta do reino e malagueta
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 " quiijo ralado
- 1/2 " de óleo
- 3 ovos
- 1 colher de leite
- 1 colher (sobremesa) pó royal

Modo de fazer: Picar tomates, pimen-
tão, salsa, cebolinha bem miúdo.
Misturar ao repolho; juntar a
farinha de trigo, quiijo, óleo e
leite. Temperar com sal. Bater
as claras em neve, colocar as
gemas. Por ultimo, colocar o



pãesinhos recheados (Hebe tá teurão)
1/2 kg presunto picadinho, 2 colh. de fítko
4 ovos cozidos picadinhos, queijo picadinho
2 colh. manteiga, salta, cebolinha,
1 colher de maionese, 1 pão beuzala ou
4 pãesinhos.
Retirar o miolo do pão, rechear y o mi-
quedente bem misturado, untar em
papel alumínio e levar a geladeira por
3 horas; retirar em seguida e ar-
numar numa travessa quadrada
com alface.

Borta de palmito

5 ovos inteiros
1 colher de azeite
1 copo de leite
5 colheres (sopa) de queijo ralado
1 " " pó royal
12 colheres de farinha trigo
Bater tudo no liquidificador
durante 7 minutos, untar a
fôrma (tabuleiro) colocar a massa
& rechear com o seguinte miolo:
4 tomates, 1 lata palmitos picados
ralado e levar ao forno para assar
servir quente



ÍNDICE DE FOTOS ANTIGAS

Página	Foto
16	Família Guimarães Cadaval no Parque Municipal (Belo Horizonte, final da década de 1940)
19	Luiz e Diva (s/data)
29	Residência da Família Guimarães Cadaval (Belo Horizonte, 2012)
32	Diva (s/data)
36	Recorte – Notícia do Diário de Minas sobre os 100 anos de Diva (2006)
37	Diva (entre 2006 e 2008)
53	Geladeira da Família Guimarães Cadaval (década de 1940, ainda em funcionamento em 2019)
65	Instalações da Fábrica de Banha Irmãos Perrella, em Belo Horizonte (s/data)
67	a) Lata de Gordura de Coco Carioca b) Feira livre
69	Armazém Colombo, Belo Horizonte (1950)
72	Maria Sílvia e José Luiz no dia do casamento (27/09/1958)
75	Luiz, Diva, Maria Neuza, Maria Lucia e Daisy almoçando na Churrascaria Camponesa, em Belo Horizonte (década de 1960)
77	Diva (provavelmente na década de 1930)
81	Palmeira de açaí
83	Maria Neuza e Raimundo no dia do casamento (05/01/1954)
96	Maria Sílvia, Mauricio, Daisy, Diva, Maria Neuza, Maria Lucia, Carlos Alberto e Paulo, em Belo Horizonte (2001)

SOBRE OS AUTORES



Mauricio Cadaval nasceu em Belo Horizonte, em 1941. Formado em Sociologia e Administração, hoje aposentado, foi consultor de transportes urbanos e professor da Universidade de Brasília.



Ana Paula Drumond Guerra nasceu em Belo Horizonte, em 1970. É jornalista, mestre em Letras, historiadora oral e curadora de memórias pessoais.