

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
DEPARTAMENTO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA**

**SOLANGE MENEZES DA SILVA DEMETERCO**

**SABOR E SABER: LIVROS DE COZINHA, ARTE CULINÁRIA E  
HÁBITOS ALIMENTARES. CURITIBA: 1902 - 1950**

**CURITIBA**

**2003**

**SOLANGE MENEZES DA SILVA DEMETERCO**

**SABOR E SABER: LIVROS DE COZINHA, ARTE CULINÁRIA E  
HÁBITOS ALIMENTARES. CURITIBA: 1902 - 1950**

Tese apresentada ao Curso de Pós-Graduação em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial para a obtenção do grau de Doutor em História.

Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos.

**CURITIBA**

**2003**

Catálogo na Publicação  
Aline Brugnari Juvenêncio – CRB 9ª/1504  
Biblioteca de Ciências Humanas e Educação - UFPR

Demeterco, Solange Menezes da Silva  
Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba: 1902-1950 / Solange Menezes da Silva Demeterco. – Curitiba, 2003.  
272 f.

Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos  
Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

1. Alimentos. 2. Cultura. 3. Culinária na literatura. 4. Hábitos alimentares – Curitiba (PR) – 1902-1950. 5. Culinária – História.  
I. Título.

CDD 394.12





UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
 SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES  
 COORDENAÇÃO DOS CURSOS DE PÓS GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA  
 Rua General Carneiro, 460 6º andar fone 350-5086 FAX 264-2791


### PARECER


Os Membros da Comissão Examinadora designados pelo Colegiado dos Cursos de Pós-Graduação em História para realizar a arguição da Tese da candidata Solange Menezes da Silva Demeterco, sob o título "Sabor e Saber: Livros de Cozinha, Arte Culinária e Hábitos Alimentares, Curitiba: 1902-1950" para obtenção do grau de **Doutor em História**, após haver realizado a atribuição de notas são de Parecer pela aprobacao... com conceito "A..." sendo-lhe conferidos os créditos previstos na regulamentação dos Cursos de Pós-Graduação em História, completando assim todos os requisitos necessários para receber o grau de **Doutor**.


Curitiba, 15 de abril de 2003

Prof. Dr.  .....  
 Presidente

Prof. Dr.  .....  
 1º Examinador

Prof. Dr.  .....  
 2º Examinador

Prof. Dr.  .....  
 3º Examinador

Prof. Dr.  .....  
 4º Examinador

Sé, para você, por tudo.

## AGRADECIMENTOS

Muitos são os que colaboraram para que esse trabalho fosse concluído. Foram anos durante os quais pessoas queridas foram compreensivas, pacientes e sempre animadoras, quando às vezes eu mesma pensava em desistir.

Agradeço ao CNPq, pelo financiamento da pesquisa. Ao meu orientador, professor Doutor Carlos Roberto Antunes dos Santos, pelo apoio durante tantos anos. Ao Departamento de História da Universidade Federal do Paraná, em especial à Coordenação dos Cursos de Pós-Graduação. Aos coordenadores, professores Renan Trigheto e Marcos Napolitano, aos demais professores e funcionários. Sou especialmente grata a Luci, sempre muito carinhosa nos momentos difíceis. Às professoras Ana Paula e Judite pelas inestimáveis contribuições durante a banca de qualificação. Aos colegas de curso, parceiros durante a realização das disciplinas e discussões em seminários.

O momento de revisão do trabalho me levou a conhecer Suzana, mulher que passa sua alegria de viver a quem estiver ao seu lado. Era tudo o que eu estava precisando naquele momento!

Sou extremamente grata a Juliana Reinhardt e Célia Benato Bitencourt, companheiras sempre presentes. Seu incentivo foi precioso.

Agradeço à Irmã Cristina, Márcia e Tânia, por abrirem possibilidades para realizar o trabalho da maneira mais tranqüila possível.

Meu carinho para pessoas como Marta, amiga recente, mas definitiva. Meu afeto para Águeda, Ana Marina, Fábio, Luciana, Marco e Sílvia, sempre carinhosos, animadores e grandes companheiros.

Existem pessoas que marcam sua presença na nossa vida apenas com sua energia. Gigi, você é uma delas. Minha comadre Márcia, grande confidente e parceira de longas conversas, sempre que isso foi possível. Minha amizade para sempre!

Mais uma vez, tudo teria sido bem mais difícil sem a dedicação de minha sogra Eleonora ao meu filho, talvez quem mais sentiu minhas ausências. Nunca me faltou não só sua disponibilidade, mas, sobretudo, seu carinho. Muito obrigada.

Léo, obrigada pelo carinho e pela força! É bom ter você ao nosso lado. Outra presença que veio alegrar minha família é você, Júnior, que também me ajudou com sua vivacidade. Continue assim!

Presenças marcantes em minha vida, meu carinho para meus avós, Leocádia e Júlio, com quem aprendo todos os dias.

Minha mãe, mulher de fibra, a quem causei tantas preocupações nos momentos em que “desmoronava”. Obrigada por tentar cuidar de mim!

Meus irmãos, Sérgio, Sílvio e Sandro, são todos homens incomuns, à frente de seu tempo, cada um à sua maneira. Meu amor por vocês, pela vida inteira! Sandro, o que teria sido de mim sem o seu socorro? Acho que você não tem noção do enorme valor de seus sorrisos e de suas brincadeiras. A “Estressada” precisava tanto disso...

Mas o esteio de minha vida são vocês, Luciana, Renata e Eduardo, para mim Lu, Re e Dudu, meus filhos queridos. Acho que nunca poderei avaliar o quanto vocês perderam ao longo desses anos, mas tenho a certeza de que sabem que isso era necessário. Saibam que é preciso lutar sempre, e que eu sempre estarei ao seu lado. Amo vocês! Prometo tentar compensá-los por tudo o que não pudemos fazer juntos e, assim, ser uma pessoa mais alegre.

Essa alegria que quero levar pela vida daqui para frente se completa com você Sé, companheiro de tantos anos, presença firme e solidária em todos os momentos. Vamos recuperar o tempo perdido? Te amo!

## SUMÁRIO

<b>RESUMO</b> .....	9
<b>ABSTRACT</b> .....	10
<b>INTRODUÇÃO</b> .....	11
<b>1 – O ALIMENTO, A CULTURA E A CULINÁRIA</b> .....	34
1.1 A CULTURA CULINÁRIA .....	38
1.2 ALGUMAS CATEGORIAS DE ANÁLISE .....	56
<b>2 - A LITERATURA CULINÁRIA</b> .....	75
2.1 A SISTEMAZIÇÃO DO CONHECIMENTO CULINÁRIO.....	76
2.2 OS LIVROS DE COZINHA NA HISTÓRIA .....	85
2.3 A LITERATURA CULINÁRIA NO BRASIL .....	110
<b>3 – A ALIMENTAÇÃO EM CURITIBA: 1902-1950</b> .....	129
3.1 PADRÕES ALIMENTARES NO INÍCIO DO SÉCULO XX .....	131
3.2 A CURITIBA DE 1902-1950 E O ABASTECIMENTO ALIMENTAR .....	143
3.3 A MULHER E A COZINHA: A ARTISTA E SEU PALCO .....	154
<b>4 - OS LIVROS DE COZINHA: SABOR E SABER</b> .....	167
4.1 UMA ETNOGRAFIA DOS LIVROS DE COZINHA .....	170
4.2 MUDANÇAS E PERMANÊNCIAS .....	230
<b>REFLEXÕES FINAIS</b> .....	243
<b>FONTES</b> .....	252
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	256
<b>BIBLIOGRAFIA</b> .....	262
<b>ANEXOS</b> .....	270



## RESUMO

Dando continuidade a pesquisas já realizadas sobre alimentação, apresenta-se um trabalho que tem como problemática o estudo da estrutura e conteúdo dos livros de cozinha que circulavam em Curitiba entre 1902-1950. Buscou-se identificar e analisar as transformações associadas à alimentação, particularmente o gosto, as práticas e hábitos alimentares, além de investigar o tipo de cozinha praticada na cidade nesse período. Por meio da recuperação da memória, investigou-se o papel que os livros de cozinha desempenharam ao longo da vida das pessoas do universo pesquisado. Comunicar as experiências do passado permite apreender a dinâmica da própria sociedade, e os livros de cozinha contam um pouco da história da arte de bem comer, da cozinha e, por extensão, da própria sociedade. Partiu-se da hipótese de que através da análise desse material (sua origem, função, estrutura e conteúdo), e de uma investigação das receitas culinárias (como se estruturam, tipos de ingredientes, linguagem, modo de fazer, técnicas mais empregadas, receitas mais comuns), seria possível pensar como um segmento da população curitibana vivenciava a culinária. O objetivo principal é demonstrar que com fontes inéditas na historiografia brasileira – os livros de cozinha -, pode-se fazer história da alimentação, sempre partindo da análise do alimento enquanto categoria histórica. A história da mesa e da cozinha acompanham a da civilização, mas foram pouco reconhecidas pela historiografia tradicional. A consagração artística da culinária representa o culminar do seu aspecto simbólico. Acredita-se que as modificações ocorridas na alimentação podem ser observadas através das mudanças e permanências verificadas em seu conteúdo. Ao longo do tempo, a busca por melhores utensílios e equipamentos de cozinha foi um traço da história da culinária que se pode observar nas receitas e nos livros. Interessava a cozinha familiar e doméstica, pesquisada a partir dos dados empíricos fornecidos pela etnografia dos livros de cozinha e das entrevistas com mulheres curitibanas, de camadas médias da população, encarregadas da função culinária na maior parte das residências no período analisado. A maneira como essas pessoas apreendiam o conhecimento culinário sistematizado nos livros, relacionava-se com todo um processo de resignificação e valorização da cozinha e da prática culinária. Os sabores e saberes que surgem dessa atividade, e especialmente as reminiscências culinárias, estão carregados de simbolismo e afetividade. Cada prato pronto, a comida, guardará no final do processo culinário, uma distância do produto original, ao mesmo tempo em que aproxima os homens no momento da partilha da refeição.

### ABSTRACT

Giving continuity to its research already accomplished about feeding, it comes a work that has as problem the study of the structure and content of the kitchen books that circulated in Curitiba among 1902-1950. It was looked for to identify and to analyze the transformations associated to the feeding, particularly the taste, the practices and alimentary habits, besides investigating the kitchen type practiced in the city in that period. Through the recovery of the memory, the paper was investigated that the kitchen books carried out along the peoples of the researched universe life. To communicate the experiences of the past allows to apprehend the dynamics of the own society, and the kitchen books count a little of the history of the art of well to eat, of the kitchen and, for extension, of the own society. It broke of the hypothesis that through the analysis of the material (your origin, function, structures and content) and of an investigation of the culinary revenues (as they are structured, types of ingredients, language, way of doing, more employed techniques, more common revenues), it would be possible to think as a segment of the population curitibana it lived the cookery. The main objective is to demonstrate that with unpublished sources in the Brazilian historiography – the kitchen books -, it can be made history of the feeding, always leaving of the analysis of the food while historical category. The history of the table and of the kitchen they accompany the one of the civilization, but they were little recognized by the traditional historiography. The artistic consecration of the cookery represents culminating of your symbolic aspect. It is believed that the modifications happened in the feeding they can be observed through the changes and permanences verified in your content. Along the time the search for better utensils and kitchen equipments a line of the history of the cookery that she can observe in the revenues was and in the books. It interested the family and domestic kitchen, researched starting from the empiric data supplied by the ethnography of the kitchen books and of the interviews with women curitibanas, of medium layers of the population, entrusted of the culinary function in most of the residences in the analyzed period. The way those people apprehended the culinary knowledge systematized in the books, it linked with whole the reframing process and valorization of the kitchen and of the culinary practice. The flavors and you know that they appear of that activity, and especially the culinary reminiscences, are loaded of symbolism and affectivity. Each ready plate, the food, will keep in the end of the culinary process, a distance of the original product, at the same time in that approximates the men in the moment of the share of the meal.

## 1 INTRODUÇÃO

Ao se propor esta pesquisa, já se tinha a certeza de que apenas as motivações de cunho acadêmico ou intelectual não seriam suficientes para a realização de um estudo que pretende trabalhar com questões que estavam em aberto há algum tempo. É preciso afinidade e envolvimento com o tema, algo que se assemelha a uma paixão, e quando se fala em cozinha e comida, não raro encontram-se estes sentimentos a ela relacionados. As pessoas estabelecem com a alimentação e o ato de alimentar-se uma relação sempre carregada de simbolismo.

A partir de um interesse pessoal da autora e tendo como objetivo dar continuidade à pesquisa realizada, que resultou na dissertação intitulada *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade. Curitiba: 1900 -1950*, apresentada em agosto de 1998, sob orientação do professor Doutor Carlos Roberto Antunes dos Santos, ao curso de Pós-Graduação do Departamento de História da Universidade Federal do Paraná, realizou-se o trabalho que ora se apresenta.

Como costuma acontecer ao término de uma pesquisa, ao lado das conclusões algumas questões são levantadas: perguntas ainda sem respostas, inquietações que naquele momento não puderam ser resolvidas, o que é bom, pois instiga o pesquisador, estimula-o a seguir em frente.

Naquele trabalho, partiu-se da análise de cadernos de receitas, tendo-se como objetivo principal analisar em que medida as informações lá contidas refletiam mudanças na seleção, preparo e consumo de determinados alimentos. Investigou-se também como se dava a produção, a sistematização do saber culinário e a transmissão, ao longo do tempo, de uma geração a outra, dentro da família. Além disso, interessava verificar a criação e estrutura de certos pratos, resgatando algumas receitas que foram consideradas importantes dentro do universo pesquisado, por constituírem-se numa tradição familiar ou por terem sido consagradas em momentos em que se concretizava o ritual da comensalidade.

As receitas de doces foram priorizadas por serem capazes, segundo os depoimentos colhidos, de evocar lembranças que efetivamente estavam ligadas à

memória gustativa das pessoas, totalizando aproximadamente 70% das receitas sistematizadas nos cadernos consultados. São receitas que têm história e que contam um pouco da história de Curitiba.

Mas o que efetivamente chamou a atenção foi o fato de que os livros de cozinha, e não só os cadernos de receitas, compunham o acervo culinário das mulheres naquele período e despertavam o que se chamou de reminiscências culinárias. Em razão das limitações impostas pelo tempo disponível para a realização da pesquisa e elaboração da dissertação, foi necessário dispensar esse material. As mulheres entrevistadas naquela ocasião faziam questão de mencionar o fato de terem livros de cozinha e não só os cadernos de receitas. Queriam mostrá-los, falar sobre eles, destacar suas receitas preferidas, contar casos a eles relacionados. Isso gerou uma certa frustração tanto nelas quanto na pesquisadora, que também gostaria de discutir mais sobre aquele material. Assim, aos poucos foi se delineando o que viria a ser o projeto de doutorado.

Sempre partindo da premissa de que “os hábitos alimentares não podem simplesmente ser todos reduzidos a um jogo social”,<sup>1</sup> e com a intenção de aprofundar o assunto, nesta pesquisa tem-se como objetivo estudar a estrutura e conteúdo dos livros de cozinha, verificar como se dava a utilização deste material, para identificar e explicar os hábitos alimentares e as práticas culinárias em Curitiba, na primeira metade do século XX. Sendo as práticas culinárias práticas culturais, cabia verificar como se dava a apropriação desse material pelas leitoras e como isso se refletia nos seus hábitos alimentares.

Para estudar a transmissão do conhecimento culinário que influenciou os hábitos alimentares em Curitiba, neste período, parte-se do pressuposto de que, a partir da análise da forma de utilização dos livros de cozinha,<sup>2</sup> comumente utilizados por

---

<sup>1</sup> BURGUIÈRE, A. Alimentação. In: BURGUIÈRE, A (Org.) **Dicionário das Ciências Históricas**, p.35.

<sup>2</sup> Optou-se pela adoção dessa denominação para os chamados livros de receitas, que no período analisado têm uma conotação de manuais que traziam muito mais que somente receitas culinárias. Compunham-se de orientações e conselhos sobre etiqueta à mesa, forma de arrumar a mesa, sugestões de menus, informações nutricionais e outras.

segmentos da população curitibana, no período 1902-1950, poder-se-ia explicitar as práticas e os hábitos alimentares vigentes na época, permitindo traçar os contornos do que seria o padrão alimentar da cidade.

Ao longo do tempo, o homem constituiu uma história a partir também da mesa e de tudo que a cerca, valorizando cada vez mais o momento de preparar a comida e a partilha de uma refeição. Historicamente, sabe-se que a gastronomia desenvolveu-se em razão do empenho de talentos individuais e transformações sociais que deram à comensalidade e à arte culinária um caráter de distinção social. Nesse sentido, tem-se a produção de um conhecimento específico – o saber culinário – que foi sistematizado em livros de cozinha.

Desde a publicação do primeiro livro de cozinha, o objetivo maior de seus autores –fossem eles cozinheiros, curiosos, médicos ou higienistas - sempre pareceu ser orientar o público no sentido de fornecer-lhe subsídios para despertar o interesse pela arte do comer bem (aspectos nutricionais) e do bem-comer (aspectos gastronômicos). Com uma ênfase maior ou menor sobre cada um desses aspectos, em cada período, percebe-se a intenção de valorizar, cada vez mais, o ato de comer.

Segundo Carlos Roberto Antunes dos Santos, “...os livros de cozinha perpetuam um passado distante, e muitas vezes aí permanecem, explicados pelas condições da época: os utensílios (...) as técnicas de cozimento, o tempo aí gasto, e os valores e aromas aí difundidos.”<sup>3</sup> O conteúdo dos cadernos em muito se assemelha ao dos livros, com a diferença que naqueles há a possibilidade de seleção prévia das receitas e/ou informações que serão anotadas, ao contrário dos livros. O fato de os livros constituírem-se num trabalho acabado limita a participação da pessoa que dele faz uso. É exatamente esta a característica dos livros de cozinha que mais interessava, para se tentar perceber como eram apreendidas essas informações pelas leitoras-usuárias do material.

Tem-se como principal hipótese que, através de uma interpretação histórica dos livros de cozinha (origens, funções, estrutura e conteúdo) e da análise da forma

---

<sup>3</sup> SANTOS, C. R. A dos. Por uma história da alimentação. **História: Questões e Debates**. Curitiba, v. 14, n. 26/27, jan./dez. 1997, p.166.

como eram utilizados, seja possível identificar e analisar os hábitos e práticas alimentares que constituiriam a cozinha de segmentos da população curitibana, no período analisado. Fala-se em segmentos da população por se ter como hipótese, que a cozinha do pobre não aparece nos livros, tal como aconteceu ao longo do desenvolvimento do conhecimento culinário no mundo.

Os livros publicados no Brasil seguem a tendência de privilegiar uma cozinha que nem sempre é aquela praticada no cotidiano da média da população, embora receitas de pratos preparados no dia-a-dia também possam aparecer. Apesar de se ter inúmeras grandes cozinheiras que jamais consultaram um livro de cozinha, nesse trabalho se privilegiou uma camada que comumente utilizava esse material para preparar receitas.

O recorte temporal estabelecido para a pesquisa –1902/1950 – justifica-se na medida em que se tem neste momento várias transformações em termos estruturais na cidade de Curitiba, a qual é um *locus* privilegiado de pesquisa, uma vez que sua população foi composta por diversas etnias que, aos poucos foram ‘mesclando’ suas diferenças e, no que diz respeito aos hábitos alimentares, certamente acabaram fazendo um duplo movimento: de incorporação e abandono de certos alimentos e práticas alimentares.

A baliza inicial (1902) refere-se à data do livro mais antigo ao qual se teve acesso - *O lar doméstico. Conselhos para boa direcção de uma casa* -, publicado por Laemmert & Cia., em 1902, e ao fato de a imigração estrangeira já estar consolidada na região, com essa população integrada à vida da cidade sob todos os aspectos: econômicos (atuação em vários setores, inclusive atividades ligadas à alimentação, como fábricas de alimentos, padarias, açougues, armazéns, etc), sociais e culturais. É o momento em que algumas etnias já têm a presença da segunda geração. Imaginou-se que nessa época já se poderia avaliar os resultados do primeiro impacto causado pela chegada destes imigrantes, tanto sobre as práticas culinárias como sobre os hábitos alimentares.

As alterações verificadas na alimentação da população local com a chegada do contingente imigrante a partir das últimas décadas do século XIX e começo do

século XX foram intensas. Também ocorreram mudanças nos hábitos alimentares em razão da disponibilidade de matéria-prima e das inúmeras transformações pelas quais passou a sociedade curitibana entre o fim do século XIX e o final da década de quarenta do século seguinte.

Tem-se como outra hipótese que, apesar das mudanças sofridas pelos vários grupos que viriam compor a população curitibana, os elementos básicos que constituem as refeições continuaram sendo praticamente os mesmos do começo do século, apenas com adaptações e incorporações ligadas às transformações sociais e tecnológicas ocorridas durante o período analisado.

O livro acima citado podia ser encontrado em várias casas de famílias brasileiras e também curitibanas, tendo sido um sucesso editorial, a ponto de mais tarde vir compor o acervo de fontes levantadas, que seriam utilizadas para a elaboração daquele que se tornou o mais conhecido e utilizado livro de cozinha no Brasil: *Comer bem*, por Dona Benta. Apesar de nenhum dos dois livros fazer menção direta à cozinha paranaense ou curitibana de modo particular, segundo o que se pode apurar junto às fontes orais e de imprensa, ambos tornaram-se referências nacionais em termos de literatura culinária. São obras que foram bastante utilizadas na região. Sua utilização serve para mostrar como eram os chamados manuais de economia doméstica e os livros de cozinha que circulavam nas primeiras décadas do século XX, em Curitiba, e que serviam para orientar as moças que iam se casar e que precisavam aprender a cozinhar e administrar o lar. A partir desse período nota-se que aumenta o número de publicações ligadas à cozinha.

É importante salientar que algumas publicações anteriores a esse período serão analisadas por se tratar de obras fundamentais para avaliar qual era a linha editorial dos livros aos quais a população podia ter acesso. Obras como, por exemplo, *O cozinheiro imperial*, cuja primeira edição veio à luz em 1840, com uma reedição em 1843 e outra recente, de 1996, a qual foi utilizada para consulta, tornam-se importantes para verificar possíveis influências nas obras que viriam em seguida.

A baliza posterior (1950) relaciona-se, em primeiro lugar, ao ano de edição do livro mais recente que foi arrolado como fonte - *A arte de comer bem*, de Rosa

Maria. Livro bastante lembrado pelo universo pesquisado, é uma obra que apresenta uma estrutura que caracteriza as publicações do final da década de 40, que são mais objetivas, trazem receitas mais simples e práticas, além de orientam como servir. Em segundo lugar, é o momento de grandes mudanças no país que se refletem no Estado do Paraná e em Curitiba, um momento de grandes transformações, que já vêm desde o final do século XIX e durante esse período vive-se as consequências de fatos como o *boom* do café no norte do Estado, a crescente urbanização, o desenvolvimentismo que embasa esse processo, com reflexos significativos em todas as áreas.

Tem-se, no final da primeira metade do século XX, a eclosão das duas Grandes Guerras, eventos fundamentais para se perceber as dificuldades oriundas da escassez e da carestia, bem como o papel do Estado na condução da questão do abastecimento alimentar. Outro dado significativo é a incorporação aos lares brasileiros e curitibanos de novos equipamentos, tais como fogão a gás engarrafado e refrigeradores domésticos, fato que alterou profundamente a seleção de alimentos e a forma de prepará-los. A capital modifica-se com todos esses processos, crescendo e desenvolvendo-se, recebendo população e alterando seu perfil.

Também no que diz respeito à questão da sociabilidade nota-se mudanças, uma vez que essa passa a ser vivenciada de novas formas, particularmente com o surgimento dos restaurantes em Curitiba, quando a comensalidade deixa de ser apenas familiar e doméstica e avança pelo espaço público, afetando as refeições familiares.

O período analisado é, sobretudo, uma fase de transição no que diz respeito à alimentação: a indústria local está em expansão, variando sua produção e aumentando a oferta de produtos alimentares; o comércio diversifica-se para atender ao novo perfil do consumidor, que busca não só novos produtos, como também outras formas de lazer (papel fundamental desempenhado em Curitiba pelas confeitarias).

O mercado editorial dos livros de cozinha no país começa a sofrer grandes alterações com a disseminação das colunas culinárias na imprensa e o lançamento de coleções de receitas na forma de livretos editados pelas indústrias alimentícias, com o objetivo de divulgar seus produtos. Eram publicações que priorizavam a praticidade, a rapidez e a economia em suas receitas. O fato de se ter outras fontes de informações



culinárias, além dos livros de receitas, indica que havia um interesse do público por esse tipo de publicação.

É interessante notar que quando se fala em cozinha do sul do Brasil, pouco ou quase nada se diz sobre o Paraná e a região de Curitiba, salvo a presença do bairro de Santa Felicidade com seus restaurantes de origem italiana, o barreado de Morretes e algumas manifestações no interior do Estado, ligadas a alguns tipos de carnes (como o boi no rolete, carneiro no buraco e outras). Teria a cozinha em Curitiba características próprias que mereceriam ser pesquisadas como forma de abrir um espaço para a cidade nas tradições culinárias brasileiras? Ou seria o caso de uma ‘cozinha brasileira’, consumida em Curitiba? Os livros de cozinha exerciam um papel de destaque na disseminação de práticas e técnicas que influenciaram os hábitos alimentares da cidade? Acredita-se que a cozinha praticada na cidade tem um referencial nos livros de cozinha, na medida em que esse tipo de publicação tinha boa aceitação no período em análise, conforme se pode observar.

Assim como os cadernos de receitas, os livros de cozinha podem fornecer elementos para se analisar as práticas alimentares do universo investigado e observar as mudanças e permanências, quais as receitas recorrentes, como se alteraram os elementos básicos, como se deu a incorporação de inovações tecnológicas verificadas na área de alimentação. Foram analisados dentro do mesmo pressuposto com que o foram os cadernos de receitas: como uma forma de sistematização de um saber- o saber culinário - que muitas vezes ultrapassava os limites da cozinha no sentido de fornecerem normas de boa conduta, regras do bem-viver e da boa alimentação, e conselhos às donas-de-casa. Foram considerados mais “impessoais” que os cadernos de receitas porque são obras já acabadas, enquanto que aqueles podem (e efetivamente são) sempre modificados por suas usuárias através da inclusão de mais receitas.

Bruno Laurioux lembra que assim como um manuscrito, o um livro de cozinha, por si só, não poderia ser um testemunho das práticas culinárias de seu meio e sua época, e levanta uma questão: será que todos os receituários de cozinha serviam para fazer a cozinha? O autor acredita que, mais do que uma prática específica, os livros de cozinha transmitirem também valores simbólicos, passando inclusive pela

difusão de um sonho. O repertório culinário, ao lado dos produtos mais utilizados e da análise do resultado que se pode obter, são úteis ao historiador de cozinha.<sup>4</sup>

O objetivo do trabalho é demonstrar que, com fontes ainda pouco trabalhadas na historiografia brasileira (os livros de cozinha) e uma metodologia qualitativa que utiliza fontes orais, pode-se fazer história da alimentação, sempre partindo da análise do alimento enquanto categoria histórica. Parte-se da premissa de que o livro de cozinha, desde seu título, composição e estrutura, das técnicas utilizadas e do conjunto de receitas que o constituem, é o resultado da sistematização de um saber específico, construído historicamente e que, portanto, seria um reflexo de uma sociedade. Defende-se a tese de que, mais do que condicionar as práticas e técnicas culinárias, eles podem traduzi-las e também as preferências e/ou hábitos alimentares de segmentos de uma população, na medida em que a transmissão desse conhecimento se dá de forma constante. O que se observa é que a sistematização do conhecimento culinário na forma de livros não vai explicitar mais do que um número de preparações básicas que compõem cada cozinha. O que parece mudar é a forma de organização em termos de tipos de receitas e/ou ingredientes.

Interessa perceber até que ponto o conhecimento acumulado e sistematizado na literatura culinária, particularmente nos livros de cozinha, se efetivava no consumo real das famílias curitibanas do período, e de que forma se dava a transmissão desse saber. Pretende-se investigar no que esse material se diferencia dos cadernos de receitas, já que muitas vezes, são uma compilação de receitas selecionadas nos próprios livros. Empreendeu-se, assim, a busca da memória culinária de algumas famílias curitibanas.

Esperava-se que, recorrendo a uma metodologia que privilegiasse a história oral e a etnografia, instrumental básico da antropologia, se pudesse obter dados para investigar como e em quais circunstâncias os livros eram utilizados, quais os títulos mais procurados para consulta, como se estruturavam, que tipo de receitas (ingredientes e modo de fazer) e outras informações poderiam ser encontradas neste

---

<sup>4</sup> LAURIOUX, B. Cozinhas medievais (séculos XIV e XV). In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.450.

material. Além disso, pôde-se também verificar quais eram os elementos básicos que compunham as refeições da população e analisar quais foram e como se deram as mudanças nas práticas e padrões alimentares.

Sempre privilegiando os aspectos culturais relacionados à alimentação, em busca de uma melhor definição do tema e para a consecução destes objetivos, fontes foram arroladas, formando uma documentação qualitativa, cuja utilização foi indispensável para a pesquisa. Esta, por tratar de um tema que envolve aspectos simbólicos relacionados ao ato de comer e ao cotidiano familiar doméstico, demanda alternativas que complementem a chamada documentação tradicional da história. É no campo do cotidiano que se pode perceber aquilo que muda e o que permanece, aquilo que não aparece, a experiência das pessoas comuns. De acordo com Santos,

a evolução do método histórico e a conseqüente renovação dos estudos históricos demonstram que não pode haver contradição entre alimento e guerra, cozinha e diplomacia, vida cotidiana e vida política; entre a chamada grande história (própria dos domínios de História Política, Econômica e Social) e aquela considerada “pequena” (as micro-histórias). Esta contraposição é artificial, pois se é verdade que o privado não é o público, e o individual não é o coletivo, também é verdade que todos os aspectos da vida humana estão intimamente ligados entre si, e separá-los ou contrapô-los é metodologicamente discutível.<sup>5</sup>

As práticas culinárias são construídas socialmente e, portanto, deve-se buscá-las onde se efetivam: na cozinha, a partir do trabalho realizado por mulheres, no âmbito do cotidiano doméstico, desempenhando tarefas às quais, na maioria das vezes, não se atribui grande valor, exatamente pelo seu caráter repetitivo e monótono. Mas o que se quer é mostrar que esta “pequena história”, a da cozinha e das tarefas ligadas ao ato de cozinhar, são expressões importantes de uma sociedade.

É importante lembrar que o trabalho com os livros de cozinha teve a finalidade, não só de resgatar um tipo de conhecimento específico – a chamada arte culinária –, mas também de servir como parâmetro para analisar as práticas e hábitos alimentares da população de Curitiba, com a intenção de demonstrar que há na cidade um patrimônio culinário, elementos de identificação sócio-cultural que devem ser preservados, aquilo que de certa maneira vem embasar o que Jacques Revel chamou de

---

<sup>5</sup> SANTOS, *Por uma história ...*, p.155.

“sociabilidade alimentar”.<sup>6</sup> Não se perdeu de vista o fato de que nem sempre os livros refletem o consumo real, mas acredita-se que a transmissão deste saber específico de alguma maneira contribui para a consolidação de hábitos alimentares.

Buscou-se o maior número possível e representativo de publicações que circulavam em Curitiba e região desde o final do século XIX, até o final da década de 40 do século passado, quando se tem um número maior de reedições de livros já consagrados entre o público leitor, sinal de que já havia uma demanda constante por este tipo de publicação. Num primeiro levantamento, chegou-se a aproximadamente 23 títulos, livros citados pelas informantes num contato prévio, aos quais nem sempre se conseguiu ter acesso em razão de sua antigüidade em termos de publicação, e/ou não localização para consulta. Tratava-se, em sua maioria, de obras que já haviam adquirido certo destaque entre o público, mas que nem sempre eram as que as mulheres entrevistadas tinham em sua casa. Assim, fez-se necessário uma revisão dessas indicações, privilegiando os preferidos do universo pesquisado.

Chegou-se então a uma relação de quinze livros. Em relação a alguns deles, não foi possível consultar a primeira edição e foram descartados, uma vez que tratava-se de edições publicadas posteriormente ao período analisado. Depois, procurou-se localizar uma edição anterior a 1950. Mas é importante ressaltar que, para não comprometer validade do documento, em nenhum momento se manteve entre as fontes arroladas um título que suscitasse dúvidas acerca do ano de sua publicação, já que algumas obras não traziam a data da edição ou não tinham mais as páginas iniciais.

Importante observar que se nota certo descaso por parte dos editores de livros de cozinha no Brasil, no período em análise, no que se refere às informações básicas que deveriam constar em qualquer livro publicado. É o caso, por exemplo, falta de data da primeira edição, do nome da editora e, em alguns casos, do próprio local de edição. Isso dificultou bastante o trabalho de consulta, e às vezes inviabilizou a utilização de alguns títulos bastante interessantes para a análise que se pretendia empreender.

---

<sup>6</sup> REVEL, J.-F. Alimentação. In: LE GOFF, J.; CHARTIER, R.; REVEL, J.-F. (orgs.) **A nova história**. Coimbra: Almedina, 1978; e REVEL, J.-F. **Um banquete de palavras: história da sensibilidade gastronômica**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

A pesquisa foi realizada após o empréstimo dos livros por suas proprietárias, para consulta direta ou para que fosse fotocopiado. Em sua maioria estavam em bom estado de conservação, alguns encapados com papel de presente ou plástico transparente, o que não impediu que se encontrassem páginas soltas e/ou faltando, sinal de um constante manuseio. Fez-se uma descrição de cada um dos livros selecionados, destacando aspectos ligados à sua estrutura, tipo de receitas, apresentação das receitas, receitas recorrentes, ingredientes mais comuns, técnicas mais utilizadas, utensílios mais comuns. Essas observações foram anotadas em um caderno e, numa segunda etapa, esse material foi sistematizado em fichas bibliográficas e arquivado. Tal como acontecia com os cadernos de receitas, houve uma grande preocupação das proprietárias quanto ao cuidado no manuseio do material. Algumas delas se recusaram a emprestar seu livro para a pesquisadora, que precisou voltar várias vezes à casa da informante para poder realizar o trabalho etnográfico.

A análise foi desenvolvida em ordem cronológica da data de edição dos livros, para dar uma melhor noção das possíveis mudanças pelas quais teria passado a literatura culinária no Brasil.

Fazem parte do inventário culinário alguns livros de cozinha mais antigos que teriam influenciado a cozinha brasileira. Optou-se também por selecionar obras que foram publicadas originalmente em língua portuguesa e, por esta razão, são livros que vieram à luz em Portugal. São eles: *Um tratado de cozinha portuguesa do século XV* e *O livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*. Pode-se apurar esse fato a partir da leitura de autores que analisaram a trajetória dos livros de cozinha na história da gastronomia. Foi possível verificar que havia um certo modelo de livro e informações que deveriam ser repassadas, sejam em termos de estrutura, seja com relação às receitas mais comuns.

O livro de cozinha *Manual da doceira*, de Roberto Bube, publicado em Curitiba em 1931, foi citado por algumas entrevistadas e foi útil ao longo de todo o trabalho, não por possibilitar discussões sobre aspectos relacionados à arte da confeitaria, mas, sobretudo pelas receitas que apresenta. A curiosidade despertada por essa publicação e o seu conteúdo permitem supor que a população curitibana

realmente adquiria novos hábitos em termos de alimentação e lazer – os novos doces (os folhados, por exemplo) e as confeitarias, como a do próprio Bube, por exemplo. Nelas, é que muitas vezes se experimentava uma nova receita, muitas delas internacionais, famosas na cidade exatamente porque já faziam parte dos produtos ofertados ao público nas confeitarias.

A documentação oficial é composta de recenseamentos, relatórios, leis, decretos, atos, resoluções e mensagens da Prefeitura Municipal de Curitiba e dos Presidentes e Governadores de Estado. Essas informações dizem respeito à produção agrícola do Estado (interessando, particularmente, as referentes aos arredores de Curitiba, nas colônias) e ao comércio de gêneros alimentícios e fornecem dados que ajudam a esclarecer a conjuntura social, política e econômica da época. Interessava para a pesquisa informações sobre a imigração estrangeira, as políticas de intervenção/atuação dos governantes com relação ao comércio de gêneros alimentícios e à agricultura na região. Cabe salientar que esse acervo já foi analisado para a elaboração da dissertação de mestrado, cabendo agora resgatar aqueles que reforçam a forma como se dava a atuação do poder público nas questões referentes ao abastecimento de gêneros alimentícios na cidade.

Analisou-se os relatos de viajantes estrangeiros, obras de escritores paranaenses, cronistas e memorialistas, livros de cozinha, além de periódicos da época - jornais e revistas, buscando confirmação e/ou respostas para perguntas que ficaram em aberto. É o caso, por exemplo, da visão dos viajantes sobre a mulher e as refeições na sociedade brasileira durante o período colonial e imperial. Os viajantes são quase sempre as únicas testemunhas interessadas nas práticas alimentares de um lugar, estando também em condições de detectar as diferenças, a originalidade.

Assim como os viajantes, os cronistas falam sempre do cotidiano, das novidades, de hábitos que se transformam, e a leitura dessas obras foi importante por fornecer diversas visões da cidade, seus costumes e problemas. Especialmente as de cunho memorialista foram de grande auxílio para elucidar hábitos da população e outros aspectos do cotidiano familiar relacionados à alimentação.

Nas fontes de imprensa buscaram-se dados que ajudassem a caracterizar melhor o período em estudo com relação à questão da alimentação. Interessava verificar de que forma o assunto aparecia: crônicas e debates sobre certos alimentos, casas comerciais do ramo, utensílios e equipamentos de cozinha, receitas culinárias, matérias sobre economia doméstica, anúncios publicitários e outras informações afins. Devido à extensão do recorte temporal, optou-se por selecionar algumas dentre as publicações no período, privilegiando aquelas que permaneceram por mais tempo, cobrindo a fase em análise. Pesquisaram-se todas as revistas que circulavam em Curitiba no período analisado, encontradas no acervo da Biblioteca Pública do Paraná, do Museu Paranaense e da Biblioteca do Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

Analisaram-se, entre outras, revistas de projeção nacional que circulavam em Curitiba no período, como *Vida doméstica* (1920-1950) e *O Cruzeiro* (1928-1950), entre outras de circulação local e anterior aos anos 20. As revistas femininas exerceram forte influência sobre várias gerações de mulheres desde os anos 20 do século passado, sobretudo as colunas direcionadas ao público feminino. É no período em análise, particularmente a partir dos anos 40, que se constrói um ideal da mulher moderna, que deveria comportar-se de acordo com as novas normas impostas pelo imaginário da época e incorporar os lançamentos em termos de utilidades domésticas, a maioria relacionada ao ato de cozinhar.

A colunista mais famosa de *O Cruzeiro* foi Helena Sangirardi, que escreveu por muitos anos na revista, divulgando receitas e dando conselhos às suas leitoras. Em junho de 1942 começam a ser veiculadas em *O Cruzeiro* receitas ditas ‘nacionais’, por tia Evelina, autora de livros de cozinha chamados *Receitas para você* e *Novas receitas*. Aparecem então o cuscuz, os manjares, a feijoada e as sobremesas com frutas nativas. Outra colunista que escreve neste momento é Maria Luiza, autora de *Arte de cozinhar*, que apresenta sugestões para a merenda, lanche da tarde ou do final do dia, baseadas em doces, acompanhados de chás ou café. Interessante observar que as duas últimas colunistas da revista não se identificam para o público. Usando apenas o prenome (Maria Luiza) ou um codinome que remete à uma ‘familiaridade’ com os leitores,

parecem tentar uma aproximação com o público e, assim, talvez ter mais chances de conseguir maior credibilidade, inclusive para suas receitas.

Em abril de 1944, Helena B. Sangirardi, também autora consagrada, já há algum tempo responsável pela coluna culinária da revista *O Cruzeiro*, passa a responder por três colunas de dicas e conselhos para as donas de casa: "Pequena Enciclopédia Doméstica", "Lar Doce Lar" e "Pratos que Todos Repetem". Os menus apresentados eram compostos por pratos simples: Bife à milanesa, Suspiro, Pé-de-moleque, Manjar branco, Pão-de-ló, Doce de leite, Arroz de forno, Pão de minuto, Biscoitos de polvilho, Bifes enrolados, Bananinhas de fubá, Macarrão feito em casa, Arroz de Braga, Molho de tomates, Torta de limão, Bolo de fubá.

As colunas de culinária firmam-se ao longo do tempo tanto nas revistas quanto nos jornais consultados, e eram consideradas muito importantes para o universo pesquisado. Interessante observar que se encontraram recortes de receitas recortadas dessa revista e guardadas pelas leitoras no meio de alguns livros de cozinha.

No que se refere aos jornais, privilegiaram-se dois, catalogados nas bibliotecas consultadas com menos lacunas: *Diário da Tarde* (1902-1950) e *Gazeta do Povo* (1919-1950), do acervo da Biblioteca Pública do Paraná e consultados nos originais e em microfimes, conforme o estado de conservação do material. Examinaram-se também exemplares de outras publicações, cuja periodicidade apresentava cortes ou mesmo saíram de circulação após curto espaço de tempo, apenas com o intuito de verificar a existência nesses jornais de uma coluna dedicada à culinária. Esse material também é rico em informações sobre o comércio alimentar, divulgação de novos produtos alimentícios, debates sobre carestia e desabastecimento alimentar, questões estas são importantes para contextualizar melhor a cidade de Curitiba no período analisado.

Além dessas, fez-se uso de fontes orais, entrevistas com as pessoas que, por seu conhecimento do período e/ou de estabelecimentos comerciais da época, puderam fornecer informações, no sentido de enriquecer as fontes escritas, até redimensionando-as. Nem todos os aspectos que interessam à análise estavam explicitados nesse material arrolado como fontes da pesquisa – os livros de cozinha -;



era preciso que “se contasse a história” de cada um deles, e ninguém melhor para fazer isso do que a pessoa que o utilizou, adquiriu e teve a preocupação de preservá-lo. Procurou-se investigar a partir de quais interesses e em que momentos eram mais utilizados, quem o fazia habitualmente e qual a sua opinião sobre este material.

O que se pretende é perceber as continuidades, as permanências, entendendo-se a tradição como um processo, isto é, sendo constantemente reconstruída, para fixar-se. Desta maneira, as inovações e incorporações serão analisadas. O homem tende a ser conservador em termos alimentares e é interessante descobrir os pontos desse conservadorismo.

A memória permite que se problematize a realidade do cotidiano, fornecendo uma perspectiva diferente da realidade. Através da história oral, vista como um método, buscou-se produzir uma documentação sobre as práticas e hábitos alimentares e a utilização de livros de cozinha em Curitiba, durante o período em análise. Por meio da recuperação da memória, investigou-se o papel que os livros de cozinha desempenharam ao longo da vida das pessoas do universo pesquisado. Assim, houve a possibilidade de reconstituir momentos e memórias culinárias das pessoas entrevistadas. De acordo com Santos,

um relato, fundado na memória, é uma forma de superar esquecimentos, de reelaborar significações e (re)estabelecer relações com o passado. Comunicar as experiências do passado permite apreender a *dinâmica* da própria sociedade. Ou seja, oferece a possibilidade de compreender como o que está estabelecido é percebido, vivenciado e *construído* por aqueles que dão sentido à própria existência do estabelecido. Tanto mais que não se pode nunca abarcar o real como ele é; podemos, isso sim construir – entrevistados e entrevistador- uma interpretação daquilo que nos é dado como real.<sup>7</sup>

Esse contato com o passado, que a história oral possibilita, abre perspectivas no campo da história da alimentação, especialmente quando se trata de práticas culinárias e hábitos alimentares, em suas mudanças e permanências. O momento da reconstrução das memórias relacionadas à vida familiar no que se refere aos ritos e ritmos das refeições, à elaboração e transmissão de receitas culinárias, à utilização dos

---

<sup>7</sup> SANTOS, A. C. de A. **Memórias e cidade**: depoimentos e transformação urbana de Curitiba (1930-1990). Curitiba, 1995. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. p. 28.

livros de cozinha foi fundamental para o desenvolvimento da pesquisa, uma vez que não há documentação para o estudo desse tipo de objeto. As fontes orais enriqueceram sobremaneira a documentação, tornando-se insubstituíveis, em razão da possibilidade de entender como são construídas essas memórias culinárias.

As recordações são construídas socialmente, isto é, as pessoas determinam aquilo que seria memorável e a maneira como será recordado. Nesse sentido, as lembranças de família ligadas à culinária são importantes para este trabalho, na medida em que de alguma forma elas poderiam estar depositadas, ou terem um ponto de partida, nos livros de cozinha. Particularmente quando se trabalha com tradições familiares, interessam a reminiscência pessoal e as tradições particulares das famílias, que raramente são postas no papel, porque a maioria das pessoas não as considera muito importantes para os outros -, e que se tornaram o tipo padrão de “evidência oral”.<sup>8</sup>

Um dos traços que diferenciam a técnica da história oral de outros recursos metodológicos é a sua riqueza, quando se procura conhecer indivíduos e suas famílias através de suas memórias, via entrevistas. Buscou-se conhecer também a forma como se davam as relações interpessoais (contatos com vizinhos, amigos e parentes), em particular no que diz respeito à troca de receitas culinárias e à comensalidade. Considerando a importância do espaço doméstico na constituição das representações do comer e da refeição familiar, no cotidiano ou em ocasiões festivas, acredita-se que é para esses momentos que as mulheres recorriam aos livros de cozinha para buscar idéias e/ou informações técnicas para o preparo de pratos mais ou menos “especiais”.

Deve-se destacar a importância da história oral com pessoas idosas, especialmente quando se trabalha com alimentação. Essas pessoas comumente são as depositárias de tradições ligadas ao ato de comer e preparar a comida, às quais se pode ter acesso através da entrevista. O rememorar é resgatar essas tradições e momentos perdidos no tempo, ligados ao cotidiano e eventos familiares marcados pela comensalidade.

---

<sup>8</sup> THOMPSON, P. **A voz do passado**: história oral. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992. p.50-51.

As críticas que se faz ao uso das fontes orais – questão da forma, da temporalidade e da objetividade – não são impedimentos para sua utilização. De acordo com Gwyn Grins, “o tempo serial não é o único tipo de tempo que os homens utilizam, e há outras coisas além da mudança e, às vezes, a continuidade é muito mais interessante e muito mais difícil de ser explicada do que a mudança”.<sup>9</sup> Em se tratando de tradições culinárias, a transmissão de grandes quantidades e formas especiais de dados orais, de geração para geração, requer tempo e um esforço mental considerável; por isso, deve ter algum propósito. Concordando com Grins, acredita-se que o propósito seja estrutural.<sup>10</sup> Essa idéia liga-se ao fato de ter a refeição/a alimentação um caráter de estrutura (lembre-se Lévi-Strauss e seu sistema culinário).<sup>11</sup>

A oralidade é um dos caminhos possíveis e eficientes para se compreender o cotidiano, especialmente no nível da domesticidade, do privado. Como interessam aqui as refeições realizadas no âmbito familiar e doméstico, o recurso metodológico da técnica da história oral apresenta-se como uma maneira de interpretar o real, sem perder detalhes que de outra forma permaneceriam ocultos.

Realizaram-se entrevistas com pessoas previamente selecionadas e, de acordo com um roteiro (em anexo), procurando captar a rotina alimentar da família no que se refere aos ritos e ritmos das refeições, bem como verificar como se dava a transmissão de receitas culinárias e qual o papel dos livros de cozinha nesse processo. A partir da relativa liberdade que tinha o entrevistado, a entrevista constituiu-se em um momento no qual certas lembranças eram ordenadas com o intuito de conferir, com a ajuda da imaginação, ou da saudade, um sentido à experiência de vida do sujeito<sup>12</sup>. E quando se trata de lembrar situações ligadas à comensalidade, à preparação e degustação de uma iguaria apreciada por uma pessoa querida, aos livros de cozinha, configuram-se em objetos carregados de boa dose de afetividade.

---

<sup>9</sup> GRINS, G. História oral. In: BURKE, P. (org.) **A escrita da história**: novas perspectivas. P.171.

<sup>10</sup> Ibid, p.173

<sup>11</sup> LÉVI-STRAUSS, Claude. **El origen de las maneras de mesa**. Mitológicas III. 5. ed. México: Siglo XXI, 1984.

<sup>12</sup> SANTOS, A. C., op.cit., p.26.

Foram realizadas dez entrevistas, num total de aproximadamente 18 horas de gravação, ao longo de aproximadamente um ano e sete meses. Foram escolhidas pessoas diferentes daquelas que fizeram parte da pesquisa anterior, mas que também tivessem interesse em apresentar seus livros de cozinha e falar sobre suas memórias culinárias. A entrevista chamada de focalizada ou guiada parte de tópicos e aspectos determinados pela problemática em questão, e nela “...o entrevistador deixa o entrevistado descrever livremente sua experiência pessoal a respeito do assunto investigado.”<sup>13</sup> Foi importante para o bom andamento da pesquisa que se procurasse perceber como, quando e por que os livros de cozinha eram efetivamente utilizados para a realização de receitas. Assim, a entrevista decorria sempre de forma bastante tranqüila, porque o entrevistado muitas vezes não consegue perceber o quanto daquilo que não está falando é importante para a análise.

Fez-se contato com pessoas conhecidas ou indicadas por alguém, que se soubesse serem portadoras de livros de cozinha, dando-se preferência às donas-de-casa, pessoas que gostassem de cozinhar ou que tivessem sido profissionais na área (doceiras, quituteiras ou banqueteiras), que pudessem contar a história de suas famílias sob a ótica de sua história culinária. Por ocasião desse primeiro contato, que tinha por objetivo conseguir os livros (para fazer a fotocópia quando não pudessem ser emprestados temporariamente) e algumas informações básicas como idade, profissão, estado civil, número de filhos, quais e quantos livros de cozinha possuía. Nessa ocasião já se procurava verificar a disponibilidade dessas pessoas para uma futura entrevista, no que se obteve êxito com a maioria.

Chegou-se a um grupo heterogêneo sob alguns aspectos e similar no que se refere a trajetórias de vida e classe social (camadas médias da população). Com exceção de uma, as demais entrevistadas são casadas ou viúvas. A que permaneceu solteira tem uma ligação bastante forte com as sobrinhas e sobrinhas-netas, num tipo de relação que em muito se aproxima da relação mãe e filha, sendo duas destas sobrinhas as escolhidas para herdarem o acervo culinário da entrevistada, por

---

<sup>13</sup> THIOLENT, M., **Crítica metodológica, investigação social e enquete operária**. 3. ed. São Paulo: Polis, 1982. p. 35.

merecimento, já que se interessam por cozinha. Essa senhora exerceu uma atividade profissional desde os 17 anos, como professora e posteriormente, como bibliotecária. Hoje está aposentada, como as outras que trabalhavam fora de casa (3), que também eram professoras, profissão de boa parte das mulheres daquela geração. Mais 2 delas exerceram uma atividade profissional - foram culinárias e doceiras, atuando em suas residências, sendo que o restante nunca trabalhou fora de casa. Dentre as casadas, apenas uma não teve filhos e casou-se duas vezes. Hoje é viúva do segundo marido e vive sozinha. Todas as outras moram com familiares. A faixa etária média é de 78 (a mais velha tem 88 anos e a mais nova 69).

Por geração está se entendendo algo mais do que um recorte temporal cronológico. De acordo com Roseli Boschilia,

as reflexões sobre o conceito, realizadas por Mannheim na década de 1950, trouxeram importante contribuição para pensar o fenômeno das gerações não apenas do ponto de vista biológico e espacial, mas principalmente pela sua imbricação com o conceito de experiência. Desse modo, para fazer parte de uma determinada geração, não basta ter nascido em um mesmo tempo, é preciso que existam vínculos forjados a partir de interesses comuns, o que Mannheim denomina como “similaridade de situação.”<sup>14</sup>

Dentro dessa perspectiva, as mulheres entrevistadas, tendo características sociais, experiências e trajetórias de vida embasadas num mesmo sistema de valores, o qual enaltecia a importância da mulher a partir da tríade mãe-esposa-dona de casa, pertenceriam a uma mesma geração. Para esse grupo de mulheres, a vida doméstica deveria ser a principal fonte de interesse e objeto de sua total dedicação, o que implicava adquirir determinados conhecimentos, tais como a culinária.

Todas as entrevistas foram realizadas na residência das entrevistadas, seja para sua comodidade, seja porque algumas delas já não têm condições de sair de casa com facilidade, em razão de limitações físicas decorrentes da idade. Mas esse fato possibilitou uma oportunidade ímpar de observar o universo daquelas pessoas, suas casas, suas cozinhas, seus utensílios de cozinha preferidos. Quase todas as entrevistas

---

<sup>14</sup> BOSCHILIA, R. **Modelando condutas**: e educação católica em colégios masculinos (Curitiba 1925-1965). Curitiba, 2002. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. p. 178-179.

foram encerradas com chá ou café, acompanhados de bolos ou biscoitinhos, preparados com antecedência para receber a entrevistadora. Para estas pessoas, o valor e o prazer de cozinhar residem exatamente nestas oportunidades de encontro, na sociabilidade, em dividir não só a comida, mas também, neste caso, as memórias culinárias.

A etapa seguinte consistiu na transcrição das fitas, com o objetivo de transformar esse material em documentos. Os depoimentos foram conferidos e catalogados. Como a maioria das entrevistadas pediu que seus nomes não fossem divulgados, suas identidades serão mantidas em sigilo nesse texto. O argumento da maioria para justificar o anonimato deve-se ao fato de não se sentirem aptas e devidamente “preparadas” para dar informações “para uma pesquisa de universidade”. Foi interessante observar como essas mulheres tinham receio de se expor quando falassem de suas rotinas familiares, mesmo que fossem aquelas ligadas à cozinha e ao ato de cozinhar. No início, foi realmente desconcertante tentar argumentar com elas que poderiam ficar à vontade, uma vez que o que se pretendia estava perfeitamente ao seu alcance. Em determinado momento, resolveu-se respeitar suas vontades e estabelecer um código de identificação no momento da transcrição de trechos dos depoimentos no texto. Assim, instituíram-se números para as entrevistas, conforme ordem cronológica da sua realização – a primeira, foi realizada dia 26 de março de 2000 (entrevista 1) e, a última, no dia 18 de setembro de 2001 (entrevista 10). No acervo documental levantado para a elaboração da tese tem-se arquivados dados pessoais das entrevistadas e a transcrição das fitas. Em anexo, de número 3, apresenta-se o perfil dessas pessoas, identificando-as pelo número da entrevista e iniciais de seu nome, conforme foi acordado com elas.

Cabe observar também como as próprias informantes desmereciam o seu relato, achando que sobre esse assunto não tinham muito que dizer. Em sua maioria, estas mulheres reproduziam o discurso que desvaloriza o trabalho doméstico e as chamadas prendas do lar, especialmente a tarefa de cozinhar. Entretanto, aos poucos, percebiam que não se estava tecendo nenhum juízo de valor. Conforme se sentiam mais à vontade diante da entrevistadora, até o seu tom de voz mudava: ficavam mais

alegres, o relato se acelerava, o entusiasmo aumentava e, quando percebiam, estavam animadas com a oportunidade de contar suas experiências nesta área, à qual elas mesmas, em sua maioria, atribuíam grande valor. Afinal de contas, “a cozinha é o centro da casa!” (entrevista 6).

Acontecia algo semelhante ao que narrou Luce Giard em seu trabalho com mulheres francesas:

Como o resto da vida do dia-a-dia, a cozinha constituía para todas elas uma zona de silêncio e de sombra, dissimulada no detalhe indefinidamente repetido da vida comum. À medida que o diálogo progredia, podia-se ouvir suas vozes mais livres, vivas e felizes, libertadas (...) Elas se adiantam para falar mais, felizes por encontrar “palavras para dizê-lo”, restabelecendo de modo bem natural um diálogo entre mulheres cúmplices, uma convivência marcada no discurso pela constante repetição.<sup>15</sup>

A ideologia dominante que desvalorizava as tarefas do lar, especialmente aquelas ligadas à cozinha, era internalizada pelas mulheres de tal modo que elas eram as primeiras a achar que esse trabalho não tinha nenhuma importância. O teor da conversa mudava à medida que a conversa progredia e elas percebiam que poderiam ficar à vontade e, de certa forma, permitirem-se ficar felizes com suas lembranças ligadas ao ato de cozinhar as refeições familiares. No fundo, todas as mulheres entrevistadas gostavam do que faziam e sentiam-se orgulhosas por preparar os pratos mais apreciados por seus familiares. O que acontecia é que, na maioria das vezes, achavam que tudo o que se relacionasse com a cozinha era mesmo uma coisa menor, que ninguém estaria interessado no que faziam ou pensavam e muito menos que poderia aparecer alguém interessado em falar sobre isso.

Para a realização dos objetivos e do recorte temporal de pesquisa, procurou-se entender os aspectos culturais do alimento. Para tanto, o trabalho do professor Carlos Roberto Antunes dos Santos, intitulado *História da alimentação no Paraná*, mais uma vez foi referência básica para o estudo da alimentação em Curitiba, considerando o alimento uma categoria histórica. Dele também é o texto *Por uma história da alimentação*, no qual discute as possibilidades teórico-metodológicas dos

---

<sup>15</sup> GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano**: 2. Morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1997. p. 245.

estudos da alimentação. Autores como Jean-Louis Flandrin, Gilberto Freyre, Luis da Câmara Cascudo, Ariovaldo Franco, Maria José de Queiroz, Pierre Bourdieu, Massimo Montanari, Luce Giard, Claude Fischler, Jacques Revel, Norbert Elias, Jean-Paul Aron, Roberto Da Matta, entre outros, foram fundamentais para o trabalho.

A partir de seus modelos e/ou categorias de análise, empreendeu-se um trabalho que resultou em quatro capítulos. No primeiro capítulo, discutem-se as possibilidades abertas pela nova historiografia aos estudos no campo da alimentação, dos aspectos culturais dos alimentos e da arte culinária como um tipo de saber que é construído socialmente e reflete a sociedade da qual é espelho. Apresenta-se também, aqui, as categorias de análise que embasaram o trabalho.

No segundo capítulo, apresentam-se a literatura culinária e os tratados gastronômicos ao longo da história, buscando apenas mapear os contornos das principais obras que constituem o que se chama de literatura clássica em termos de culinária. Autores como Jean-Louis Flandrin, Jacques Revel, Massimo Montanari, Ariovaldo Franco, Maria José Queiroz e trabalhos como o de Maria do Carmo Brandão Rolim tratam do assunto e foram importantes fontes de informação.

No terceiro capítulo, apresentam-se Curitiba e alguns aspectos da cidade ligados aos hábitos alimentares em suas características básicas, no final do século XIX e durante a primeira metade do século XX. Discute-se também o abastecimento alimentar durante o período, apontando o conjunto de gêneros disponíveis para a população e as dificuldades decorrentes particularmente da eclosão das duas guerras mundiais. Fontes como documentos oficiais, imprensa e relato de viajantes e memorialista reconstituem a cidade. Uma abordagem de gênero aparece finalizando esse capítulo, momento em que se discute também o processo de resignificação pelo qual passou a cozinha e o ato de cozinhar, o que se relacionava com o papel atribuído à mulher naquela época.

Do quarto capítulo constam a etnografia dos livros de cozinha e os depoimentos, problematizados a partir do que se pôde observar no material consultado. É aqui que se discute, efetivamente, como, quando e por que os livros de cozinha eram utilizados, bem como as mudanças que se observou em sua estrutura e de que forma



isso se refletiu nas práticas e hábitos alimentares do universo pesquisado. Os aspectos conclusivos, e referências bibliográficas, bibliografia e anexos vêm em seguida.

O saber culinário sistematizado nos livros de cozinha é resultado de um saber privado, que se tornou público e que circula a partir da importância atribuída ao ato de comer junto, em família ou com pessoas selecionadas para vivenciar a comensalidade. A estrutura dos livros de cozinha permite perceber que as mudanças não se dão de maneira brusca, mas acompanhando as transformações da sociedade, especialmente no que diz respeito às inovações tecnológicas na cozinha e fora dela, bem como à participação da mulher no mercado de trabalho e ao papel que desempenha na família e fora dela.

## 1 O ALIMENTO, A CULTURA E A CULINÁRIA

Uma nova concepção teórico-metodológica que se verifica na produção historiográfica nos últimos anos oferece novas possibilidades em termos de fontes, aproximando a História de outras áreas do conhecimento, como a Antropologia e a Sociologia, abrindo espaço para a multidisciplinaridade e para que se constitua um campo documental original.

Tema complexo, a alimentação pode ser estudada segundo múltiplas abordagens. Conforme Santos, a melhor forma de discutir o problema é “...não isolando-o, mas sim enquadrando num contexto o mais amplo possível, combinando vários tipos de variáveis históricas e dialogando constantemente com outras disciplinas”<sup>16</sup>, já que “...a história da alimentação não comporta apenas os alimentos consumidos e as calorias dos mesmos, mas também as idéias sobre nutrição, os valores, os símbolos, as mensagens, a transmissão de receitas, os níveis de produção, as técnicas de tratamento de solo, a circulação de produtos e a formação dos mercados”.<sup>17</sup>

Comparada com a tradição historiográfica de outros países, como a França, a produção bibliográfica no Brasil é pequena no que diz respeito aos aspectos simbólicos relacionados ao ato de comer. Tem-se na bibliografia estrangeira sobre o assunto a utilização de diferentes tipos de fontes, como ementas de restaurantes, livros de contas de casas comerciais, inventários e testamentos, livros de etiqueta e de economia doméstica, além dos livros de cozinha. No Brasil, são poucos os trabalhos que têm como fontes os cadernos ou livros de cozinha; encontra-se, particularmente em trabalhos de Gilberto Freyre, a utilização de receitas antigas, muito embora nem sempre como fontes primárias, além de Câmara Cascudo, com sua *História da alimentação no Brasil*.

De acordo com Philip e Mary Hyman,

---

<sup>16</sup> SANTOS, C. R., **Por uma história...**, p.155.

<sup>17</sup> Ibid, p.161.

Cada obra dá testemunho de preocupações diferentes, tais publicações transmitem-nos uma grande quantidade de detalhes sobre as operações culinárias e a maneira de preparar os alimentos, que não seria possível descobrir alhures (...) Mas seja qual for sua natureza, os livros de cozinha permitem-nos assistir à elaboração de pratos segundo as regras da arte; além disso, graças a uma ampla divulgação, os editores transformam um saber individual em bem coletivo, tornando palpável a evolução de uma arte eminentemente perecível que, *a priori*, parece pouco adaptada à transmissão por meio da página impressa.<sup>18</sup>

Esse caráter da chamada arte culinária é o que a torna algo ainda mais interessante, especialmente quando se pensa na dificuldade inegável de tentar reproduzir em palavras uma iguaria, e ainda conseguir fazer isso seguindo um conjunto de regras e normas que foram aos poucos sendo estabelecidas. A gastronomia é uma arte, mas também é um saber que tem sua própria gramática e sua própria sintaxe; sua história liga-se à história do gosto e das práticas culinárias que a concretizam. Desta maneira, o livro de cozinha extrapola a cozinha e relaciona-se à cultura de um povo.

Ao longo do tempo pôde-se perceber um interesse maior por parte dos historiadores pelo tema alimentação e suas múltiplas possibilidades em termos teóricos e empíricos. Cresce o número de estudos que tentam apreender o valor real do cotidiano e, em especial, das práticas alimentares, tentando dar um sentido àquilo que parecia definitivamente ‘não ter história’. A história da alimentação “...é original, uma história em que se conjugam o natural e o humano, uma natureza transformada, já histórica e cultural, associando espírito e matéria. É uma história onde se lê o resultado de um imenso labor que durou milênios (...) Enfim, será talvez o domínio onde as necessidades, as formas simbólicas e as oposições de classe se cruzam com mais intensidade.”<sup>19</sup> O alimento se faz presente em todas os momentos e em todas as instâncias da vida social, tem uma carga simbólica muito grande e acaba por determinar e/ou explicar comportamentos, regras e valores de uma sociedade.

---

<sup>18</sup> HYMAN, P.; HYMAN, M. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. In: FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p.625.

<sup>19</sup> ROCHE, Daniel. **História das coisas banais**. Nascimento do consumo nas sociedades tradicionais (séculos XVII-XIX). Lisboa: Teorema, 1997. p.251.

Na tentativa de adaptar-se ao meio e às condições naturais, o homem buscou alternativas e, com o tempo, o aprimoramento em termos de conduta e escolhas alimentares. A culinária e a gastronomia surgiram como principal fruto dessa trajetória durante a qual cada vez mais se valorizou o ato de comer, a comensalidade e a escolha, o preparo e o modo de servir certos pratos. As receitas culinárias adquirem importância crescente, já que se revestem de uma aura de orientação, ao mesmo tempo em que são um tipo de produto desse processo. Conhecer o consumo, a privação e/ou fartura de certos alimentos, as práticas e ritmos alimentares de uma população, com o objetivo de perceber que o ato de comer, mesmo constituindo-se numa atividade cotidiana, não é monótono ou menos importante, é um caminho a mais para se tentar compreender a sociedade como um todo.

A alimentação é um fenômeno complexo que tem duas dimensões: a primeira biológica e cultural, da função nutritiva à função simbólica, e a segunda, a do individual ao coletivo, do psicológico ao social. Segundo Fischler, “o homem biológico e o homem social, a fisiologia e o imaginário, estão estritamente, misteriosamente misturados no ato alimentar”.<sup>20</sup> Mas, mesmo assim, durante séculos, a arte de comer foi confundida com uma prática grosseira, e a história da mesa e da cozinha não foi reconhecida pela história.

A revolução promovida pelos *Annales* abriu espaço para a interdisciplinaridade, para novas técnicas, novos objetos e novas abordagens, mudando até o conceito de fonte histórica. “A história cultural ganhou o lugar da história econômico-social.”<sup>21</sup>

Com essas mudanças, o tema alimentação e a gastronomia aparecem como propícios

---

<sup>20</sup> FISCLER, C. *L’omnivore*. Le goût, la cuisine et les corps. Paris: Éditions Odile Jacob, 1990. p.13.

<sup>21</sup> REIS, J. C. *Escola dos Annales* - a inovação em história. São Paulo: Paz e Terra, 2000. p.113.

...à integração da História com outras disciplinas. As práticas e os hábitos alimentares constituem um domínio desta integração, que respeita a tradição e a inovação, onde o necessário diálogo entre o passado e presente se coloca a fim de satisfazer as necessidades contemporâneas. A história da alimentação assim concebida, nos domínios da memória da vida material, do imaginário e do simbólico, constitui espaços de sociabilidade ativa, marcada pelo prazer, invenção, criatividade, sensibilidade, comunicação e amizade.<sup>22</sup>

A originalidade da história da alimentação reside no fato de ser uma história em que se conjugam o natural e o humano, a natureza e a cultura, em que necessidades biológicas transformam-se em bens culturais. São os padrões culturais que determinam a escolha de certos alimentos em detrimento de outros, a sua interdição (tabus alimentares) e a forma como devem ser preparados e servidos, além da maneira como serão transmitidas as tradições alimentares. Constitui-se o alimento num produto cultural e ao se alimentar o homem se revela e revela seu grupo social.

Dentre as múltiplas abordagens possíveis do tema alimentação, considerando o objeto escolhido para esta discussão – as práticas e hábitos alimentares -, o enfoque cultural se mostrou mais adequado, considerando que se buscava perceber aspectos simbólicos ligados ao ato de comer, como se dava transmissão de um saber culinário e a apropriação desse saber sistematizado nos livros de cozinha. Com forte influência da antropologia<sup>23</sup>, os estudos nesta área cresceram a partir da década de 70 do século passado, multiplicando-se pelo mundo, e só há pouco chegando à academia brasileira.<sup>24</sup>

---

<sup>22</sup> SANTOS, C. R. **Por uma história ....**, p.163.

<sup>23</sup> Vários autores trabalharam o tema *alimentação* na antropologia. Tem-se, entre outros, Lévi-Strauss e Claude Fischler, já citados; Mary Douglas. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976; Goody, Jack. **Cooking, cuisine and class**. Cambridge University Press, 1982; Mennell, Stephen. **All manners of food**. Illinois: University of Illinois Press, 1996; Sahlins, Marshall. **Cultura e razão prática**. Rio De Janeiro: Zahar, 1979; Harris, Marvin. **Bueno para comer**. Madri: Alianza Editorial, 1997.

<sup>24</sup> O texto de MENESES, U. T. B. e CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**. História e Cultura Material. Nova Série 5. jan/dez 97. Universidade de São Paulo é uma importante referência para se analisar o caminho percorrido pelo tema alimentação.

## 1.1 A CULTURA CULINÁRIA

Os alimentos são portadores de significados, o que leva a pensá-los no contexto do seu consumo, nos ritos que o envolvem, e também de uma série complexa de funções imaginárias, simbólicas e sociais. Os aspectos relacionados ao abastecimento e aos meios de subsistência combinam-se ao caráter simbólico do alimento. Assim, o alimento perde, ao final de todo o processo de preparo, sua função meramente instrumental, revestindo-se de um caráter de produção cultural, parâmetro de relações sociais com o mundo e dentro de uma sociedade ou grupo social.

O alimento efetivamente é muito mais que um instrumento do qual o ser humano faz uso para saciar a fome e manter-se vivo e saudável. Segundo Santos, o alimento constitui uma categoria histórica, “...pois deve ser explicada a sua produção, circulação e consumo à luz dos níveis do desenvolvimento de uma determinada formação econômica e social. O consumo alimentar tem, portanto, um duplo significado (...) material e social, o que o torna bastante heterogêneo dentro de um conjunto econômico, social e cultural”,<sup>25</sup> já que o consumo alimentar não depende exclusivamente de fatores econômicos; ao contrário, os hábitos e padrões alimentares são definidos principalmente por conjuntos de regras sociais que influenciam na seleção, no consumo e na interdição de certos alimentos e que envolvem critérios para sua preparação e ritual para seu consumo, o que evidencia o seu caráter simbólico.

A diversidade na oferta de alimentos reflete-se nas escolhas alimentares e no pólo do consumo, nas técnicas de preparo, no ritual das refeições, na comensalidade, o que, em maior ou menor grau, poderá explicitar os hábitos da sociedade ou segmentos dela e que espelham, finalmente, relações sociais precisas e hierárquicas. Transformações estruturais ocorridas na sociedade e/ou no sistema alimentar têm uma abrangência importante na própria organização dessa sociedade, produzindo novas formas de comportamento, muitas vezes decorrentes do surgimento de novas necessidades, que demandam respostas e rearranjos.

---

<sup>25</sup> SANTOS, C. R. A. dos. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995. p. 124.

Nas sociedades ocidentais, o aspecto gastronômico torna-se preponderante, especialmente quando o objetivo é atrair amigos, parentes, clientes. A convivência à mesa é quase sempre um sinal de proximidade, confiança e fraternidade. Através da comida e de todo o ritual que pode envolver sua preparação e o ato de servi-la, indivíduos e grupos percebem a si mesmos e sua condição, passando a representar uma medida da privação ou da fartura de alimentos por eles valorizados, atuando como fonte de prestígio e respeito social. A comensalidade é um traço que diferencia os seres humanos dos animais e, na maioria das vezes, constitui-se também no momento de servir um prato especial, escolhido e preparado com cuidado, o que certamente demandará mais tempo e empenho da parte de quem o prepara. Pode ser a oportunidade para enaltecer a alimentação tradicional, as receitas que adquiriram uma significação particular para o grupo ao curso de um longo condicionamento. O almoço familiar de domingo, por exemplo, pode ser a ocasião de se compartilhar uma refeição que se diferencie daquelas consumidas/servidas em dias de semana. O almoço quase sempre se completa com uma sobremesa ou um bolo, como um fechamento para o “grande momento”.

A história da literatura gastronômica mostra a importância da *patisserie* nos momentos de comensalidade; a arte de fazer bolos e a doçaria, em geral, são fundamentais para se entender a ligação afetiva que pode existir entre pessoas/grupos e uma receita. Foi o que se pôde demonstrar no trabalho com os cadernos de receitas, quando se verificou o valor que as pessoas dão aos doces, em especial aos bolos e sobremesas, nos momentos de compartilhar uma refeição.

A cozinha constitui-se, ao mesmo tempo, espaço de inovações e permanências que convivem e/ou contrapõem-se em determinados períodos. Será entendida aqui não somente como um espaço físico e, portanto, concreto de uma residência, mas também como um espaço de relações sociais específicas que podem servir para caracterizá-la como um *locus* privilegiado de análise das pessoas que a ocupam e onde tem origem um tipo particular de conhecimento – o saber culinário. Constitui-se de tradições e inovações que se intercalam, convivem e, em certos

períodos, sobrepõem-se umas às outras, reestruturando padrões já conhecidos, reforçando-os, ou então configurando uma nova rotina alimentar.

A transformação do alimento em comida passa pelo modo como ele é preparado, por meio de uma série de técnicas culinárias. Coloca-se em prática algumas das possibilidades de atualizar o que a condição humana apresenta como universal; a partir do momento em que se dá a seleção do que será consumido, tem-se a exteriorização de valores culturais e simbólicos que passarão a se constituir em variáveis determinantes na consolidação, divulgação e perpetuação dos hábitos alimentares de uma sociedade.

Dentro do repertório de produtos alimentícios do qual dispõe uma sociedade alguns são escolhidos segundo critérios diversos. Quanto maior for o empenho conferido a essa tarefa, melhor será considerado o resultado final. Assim, uma refeição bem organizada é o espelho da arte e do bom gosto em comida.

A partir dos elementos dos quais pode dispor, o homem elabora suas refeições selecionando o que lhe parece melhor e/ou mais agradável, construindo assim seus hábitos alimentares, que incluem também os sistemas de produção e consumo de alimentos, configurando, enfim, um sistema alimentar. Já os padrões alimentares serão entendidos mais como um conjunto de elementos que irão compor o regime alimentar, podendo ter diferentes formatos em cada momento, e não exatamente como uma norma técnica que tem como objetivo primeiro o aspecto nutricional. Dentro de uma abordagem cultural não teria sentido destacar prioritariamente o alimento a partir de seu caráter de mantenedor da saúde e da vida. Entendidos dessa maneira, os padrões alimentares serão construídos a partir de determinadas práticas culinárias que, no final, em conjunto, constituirão os hábitos alimentares.

O regime alimentar é uma categoria fundamental para se analisar os hábitos alimentares e a sociedade que os produz e dos quais é espelho. Eles ‘falam’ sobre quem os consome. Nos livros de cozinha, este termo por vezes está associado à idéia de dieta, que de alguma maneira pode ser restritiva, muitas vezes com fins medicinais. Diante disso, adotar-se-á preferencialmente, a noção de refeição para



designar o conjunto de preparações alimentares que são elaboradas habitualmente pelo grupo pesquisado.

A preparação alimentar torna-se refeição no momento do consumo, preferencialmente em grupo, para se configurar um momento de sociabilidade, expresso na comensalidade. Para Barthes, a refeição

...não é somente uma coleção de produtos, passíveis de estudos estatísticos ou dietéticos. É também e ao mesmo tempo um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de práticas, de situações e de comportamentos (...) ao escolher um alimento, ao consumi-lo o homem moderno não maneja um simples objeto (...) esse alimento resume e transmite uma situação, ele constitui uma informação, ele é significativo (...) é um verdadeiro signo.<sup>26</sup>

A noção de preparação alimentar também será importante para se poder analisar a estrutura dos livros de cozinha e as técnicas culinárias. Adotou-se a concepção de Leroi-Gourhan, que coloca nesta categoria as diferentes operações, através das quais o produto alimentar adquirido se torna consumível.<sup>27</sup> Apresenta como operações culinárias fundamentais a debulha, limpeza dos grãos, filtragem (por passadores e escumadeiras, peneiras, filtros), corte, raspagem, prensagem, trituração ou moagem (em pilão, almofariz, mós para grãos), batedura e a cozedura (direta e indireta). As técnicas culinárias são também as operações por meio das quais o alimento, após as operações anteriores, está pronto para ser utilizado. Tem-se então o cozer, o fritar, o grelhar e outras técnicas serão abordadas posteriormente.

Receitas são criadas, recriadas, transformadas o tempo todo, segundo as mudanças que ocorrem no âmbito de um grupo ou da sociedade. Mudam os alimentos selecionados, as técnicas culinárias, os utensílios, a forma de servir e consumir as refeições. Isso não quer dizer que tradições ou inovações sejam mais ou menos importantes; são ambas fundamentais para se entender a constituição dos hábitos

---

<sup>26</sup> BARTHES, R. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporain. In: HÉMARDINQUER, J-J. **Pour in histoire de l'alimentation**. Paris: Libraire Armand Colin, 1970. p.309.

<sup>27</sup> LEROI-GOURHAN, A. **Evolução e técnicas II-** O meio e as técnicas. Lisboa: Edições 70, 1984. p.111.

alimentares que irão constituir o padrão alimentar de uma população ou de segmentos dela. As classificações, as práticas e as representações que caracterizam uma cozinha incorporam o indivíduo ao grupo. Os sistemas culinários contribuem para dar um sentido ao homem e ao universo, situando um em respeito ao outro numa continuidade e contigüidade globais.

Os elementos que constituem os sistemas culinários mudam por substituição pura e simples de um elemento por outro, por adição de elementos complementares e adição de elementos suplementares. Entretanto, a estrutura pode se manter inalterada. Esta é uma questão importante neste estudo porque se está discutindo contatos interétnicos, quando pode ocorrer a adição de alimentos ou adoção de pratos exteriores ao sistema culinário do grupo. Daí decorrem também as chamadas especialidades culinárias, muito comuns em sociedades formadas por diferentes grupos étnicos.

Fischler<sup>28</sup> apontou para o paradoxo do onívoro, existente entre nós, seres humanos, que seria uma oscilação entre dois pólos, tendo de um lado, o desejo de inovação, variedade e de outro, o conservadorismo, o cuidado em provar novos alimentos, definindo os limites daquilo que vai ser ingerido, uma vez determinadas as classificações alimentares. Ao ter contato com algo desconhecido, estimula-se a contaminação ou a repulsa, algo que Douglas<sup>29</sup> também discute. A autora analisa o contato com algo desconhecido, quando pode ocorrer a contaminação através de um elemento considerado impuro. Pode ocorrer a contaminação ou a repulsa, dentro da dualidade do sujo e do limpo, do puro e do impuro, muitas vezes até colocando em xeque a própria identidade.<sup>30</sup>

O homem pode sobreviver a partir de uma multiplicidade de alimentos e regimes diferentes, ajustar-se a mudanças em seu meio-ambiente; e porque ele é dependente da variedade, o onívoro é estimulado à diversificação, à inovação, à exploração, à mudança, o que pode ser vital para ele. Mas também é levado à

---

<sup>28</sup> FISCLER, op.cit., p. 61.

<sup>29</sup> DOUGLAS, M. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976.

<sup>30</sup> FISCLER, op. cit., p.9.

prudência, à desconfiança, ao conservadorismo alimentar: todo alimento novo, não conhecido, é um perigo em potencial. O paradoxo do onívoro seria então a oscilação entre a neofobia (prudência, receio do incomum, resistência à inovação) e a neofilia (tendência à exploração, necessidade de mudança, da novidade, da variedade).<sup>31</sup>

Todo sistema culinário, toda cozinha se caracterizam pelos elementos que os compõem, e também pelas relações entre esses elementos, as regras que governam a escolha, a preparação, o consumo dos alimentos. Em todo caso, ainda segundo o autor, tudo se passa como se certos alimentos tivessem um papel mais decisivo que outros nos sistemas culinários, como se eles tivessem uma importância particular na estabilidade da estrutura, como se eles se constituíssem de fato os “elementos nodais.”<sup>32</sup>

Especialmente em regiões que tenham passado por importantes fluxos migratórios, como foi o caso de Curitiba, deve-se tentar resgatar estes elementos nodais sempre que isso for possível, já que os sistemas alimentares ajustam-se aos imperativos da adaptação, das limitações e acabam por mudar os sistemas alimentares, mais ou menos lentamente, e às vezes de maneira improvável.

A adaptabilidade alimentar que pode levar à estabilidade é ao mesmo tempo fisiológica e cultural. Conjugam-se aqui o papel desempenhado pelo meio, a busca de novas receitas para corresponder à necessidade, a invenção de um saber culinário que está na origem das conquistas do sabor e do surgimento da gastronômica. O ambiente natural desempenha aqui um papel essencial. Até o século XVIII, por exemplo, cozinhava-se e se comiam as provisões que se sucediam ao longo dos meses e dos anos, conforme as regiões, e sempre dentro de condições incertezas e irregularidades.<sup>33</sup> Hoje o acesso aos gêneros alimentícios depende mais de limitações em termos de renda do que da sua oferta no mercado. A sazonalidade persiste, é claro, mas não limita consideravelmente o cardápio das pessoas. Adaptações de vários tipos são feitas o tempo todo para que um determinado prato possa ser feito.

---

<sup>31</sup> Ibid, p.63-64.

<sup>32</sup> Ibid. p,152

<sup>33</sup> ROCHE, op. cit., p.249.

No caso dos imigrantes, isso fica ainda mais claro, e a estabilidade se coloca na medida em que conservam numa larga medida seu estilo alimentar e culinário. Daí se afirmar que, buscar as permanências pode ser mais interessante do que tentar captar as inovações, incorporações e abandono de certos alimentos. Estudos diversos comprovam que os traços culinários tendem a ser o último traço a desaparecer entre as características culturais, talvez em razão do seu valor enquanto sistema classificatório. Persistem porque adquirem importância particular para o indivíduo e/ou para o grupo, que vê nos hábitos alimentares uma maneira de construir/reconstruir identidades, ao mesmo tempo em que explicita a alteridade.

A percepção da alteridade é ponto fundamental para compreender como se está entendendo identidade. A partir de uma concepção relacional, em que a percepção de si acontece quando há a percepção do outro, numa relação que é dialética e, portanto, construída e reconstruída pelos atores envolvidos, é que se utilizará o conceito. Apesar de não ser a proposta deste trabalho discutir identidades, nem mesmo étnicas, é importante destacar que sempre que se fizer referência à influência do processo migratório nos hábitos alimentares de segmentos da população curitibana, estar-se-á falando de alguma coisa que está em relação a outra. Segundo Fischler, “os homens marcam seu pertencimento a uma cultura ou a um grupo qualquer pela afirmação de suas especificidades alimentares (...) pela definição da alteridade, da diferença dos outros.”<sup>34</sup>

Uma questão importante a ser discutida é a mudança no caráter do alimento, que se transforma em “comida”<sup>35</sup> e acaba por refletir a si mesmo e sua sociedade. Isso porque, como toda relação social, a alimentação não é só um dos espelhos, mas é principalmente a imagem das sociedades. Através da comida e de todo o ritual que pode envolver sua preparação e o ato de servi-la, indivíduos e grupos percebem a si mesmos e sua condição, passando a representar uma medida da privação ou da fartura de alimentos por eles valorizados. O consumo alimentar não depende exclusivamente de fatores econômicos, e os hábitos e padrões alimentares são definidos principalmente

---

<sup>34</sup> FISCHLER, op. Cit., p.68.

<sup>35</sup> Ver DA MATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1996. p.55.

por conjuntos de regras sociais que influenciam todo o processo culinário, e o ritual do consumo alimentar é expresso na comensalidade, evidenciando seu caráter simbólico.

Georg Simmel define sociabilidade da maneira como será entendida aqui, quando se fizer referência à comensalidade como uma forma de sociabilidade. Tratando-a em um sentido restrito, define-a como “a forma lúdica da socialização”<sup>36</sup>. Será considerada agradável uma refeição feita em grupo (familiar ou não) quando se observar que nesse momento “os indivíduos devem, na medida do possível, impor silêncio a seus humores e problemas pessoais, e amenizar com tato as asperezas de sua personalidade e os traços extravagantes de seu personagem social.”<sup>37</sup> O homem é um ser sociável, na medida em que as coisas, inclusive os atos ligados à alimentação, só adquirem valor e significado a partir do momento em que ele se relaciona com outros indivíduos. Significados, sentidos, valores do ato de comer se produzem em processo de interação – a comensalidade e/ou a troca de saberes culinários, por exemplo.

As regras de conduta apropriadas à mesa (que é vista como um lugar da sociabilidade) servem mais para socializar do que para disciplinar os sujeitos. É um tipo de interação. Na sociabilidade só há interação. Para Simmel a sociabilidade é vista como uma área do conhecimento/área de atuação. É um processo e, portanto, sempre está em movimento.

A sociabilidade não é inata, mas sim uma relação de interação. Nesse sentido, essa concepção faz lembrar Mauss<sup>38</sup>, para quem a troca é uma forma de sociabilidade. Compreendê-la é compreender o seu lugar na sociedade. É um evento que remete à vida social como um todo. Para o autor, a troca é um elemento primordial da vida social. A troca institui a sociedade, mais do que a representa. O que motiva a troca é a necessidade de retribuir. A humanidade troca desde sempre; apenas não troca as mesmas coisas, da mesma forma, e os processos de interação invariavelmente deverão ter um momento de troca.

---

<sup>36</sup> Apud BAECHLER, J. Grupos e sociabilidade. In: BOUDON, R et al. **Tratado de sociologia**. Rio de Janeiro: Zahar, 1996. p. 82.

<sup>37</sup> BAECHLER, *ibid.*, p. 83.

<sup>38</sup> MAUSS, M. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: EPU, 1974. v. 2.

Como em Simmel, o conflito não é ruptura, mas sim interação. Troca seria um elemento regulador dos conflitos. Não há equivalência nem simultaneidade, diferentemente da troca no mercado, onde está implícito um elemento de valor. Na dádiva de Mauss, está inscrito o elemento de não equivalência. Dar mais, mas não levar vantagem na troca. Não há qualquer cálculo de equivalência mercantil implícito na retribuição. Estabelecendo uma cadeia de prestação e contra-prestação da dádiva estabelece-se a interação e a aliança do grupo. O dar, o receber e o retribuir, quando se fala em comensalidade, se aplicam perfeitamente, em especial quando se vive numa sociedade que preza os momentos de comer junto, quase sempre associados a alguma forma de aliança.

O gosto é um critério dos mais importantes e que tem se mostrado um determinante das escolhas alimentares do homem ao longo de toda a sua história. A gastronomia surge fundada sobre a noção de gosto, de bem-comer. Para o homem, tudo o que pode ser biologicamente comestível, culturalmente pode não o ser. É um sentido carregado de afetividade, constantemente associado às emoções e será entendido neste trabalho como designando as escolhas alimentares. É um conceito que evoluiu acompanhando as transformações pelas quais passaram as sociedades, passando da simples percepção dos sabores dos alimentos, da sua transformação em comida, até chegar a um conjunto de preferências e de aversões alimentares de um indivíduo.

O conceito de gosto será utilizado por se constituir numa categoria de análise que se mostra relevante para explicar e/ou justificar as diferentes opções que culminam com a aceitação e/ou rejeição em termos de padrões alimentares. Para Santos,

....o gosto alimentar é determinado não apenas pelas contingências ambientais e econômicas, mas também pelas mentalidades, pelos ritos, pelo valor das mensagens que se trocam quando se consome um alimento em companhia, pelos valores éticos e religiosos, pela transmissão inter-geração (de uma geração à outra) e intra-geração (a transmissão vem de fora, passando pela cultura no que diz respeito às tradições e reprodução de condutas) e pela psicologia individual e coletiva que acaba por influir na determinação de todos estes fatores.<sup>39</sup>

No artigo “A distinção pelo gosto”, Jean-Louis Flandrin<sup>40</sup> analisa as transformações do gosto alimentar nos séculos XVII e XVIII e o lugar do gosto nas relações sociais da época. Valendo-se da literatura do/e sobre o período, dos relatos dos viajantes e, principalmente, dos livros de culinária, o autor levanta as diferentes acepções do termo ao longo do tempo, reconstituindo um painel das relações sociais. O gosto refere-se ao que os indivíduos são, ao que sentem em sua relação com as coisas. O bom gosto é a primeira virtude social que, no âmbito da vida mundana, refere-se tanto à interioridade quanto à aparência dos indivíduos. A polidez ou a eloquência se relacionavam com o comportamento dos indivíduos diante de outrem.

A partir do século XVII, segundo Flandrin, o gosto passa a ser entendido então como um ideal normativo (a partir da sociedade de corte), mais facilmente reconhecível por todos aqueles que supõem possuí-lo: o bom gosto seria a capacidade, socialmente reconhecida, de proceder às escolhas conforme normas implícitas, socialmente definidas. No que diz respeito à alimentação, “a partir de meados do século XVII os autores de livros de culinária discutem sua arte, e o fazem em termos de um bom gosto que parece independente do tempo e do espaço. De fato, opõem esse bom gosto às mudanças gastronômicas de povos inteiros e de indivíduos, salientando a importância do gosto alimentar na cultura dos séculos XVII e XVIII”.<sup>41</sup> O estudo das receitas de cozinha daquele período revela muitas inovações, pelo menos no que

---

<sup>39</sup> SANTOS, C. R., **Por uma história...**, p.162.

<sup>40</sup> FLANDRIN, J-L. A distinção pelo gosto. In: CHARTIER, R., v. 3. **História da vida privada**: da Renascença ao Século das Luzes. v.3 São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

<sup>41</sup> Idem, p.299-301.

concerne às elites sociais, não só na escolha dos alimentos, com o desenvolvimento do gosto por determinados alimentos, mas também em matéria de tempero.<sup>42</sup>

Brillat-Savarin, em *A fisiologia do gosto*, parte do pressuposto que o gosto é o critério por excelência na diferenciação do que seja o prazer à mesa. Para ele, “o gosto, tal como nos foi dado pela natureza, é ainda aquele dos nossos sentidos que, considerando tudo, nos oferece mais gozos (...). Enfim, porque ao comer sentimos um bem-estar indefinível e especial que resulta da consciência instintiva de que ao estar comendo estamos reparando nossas perdas e prolongando nossa existência.”<sup>43</sup>

O gosto refere-se ao que os indivíduos são, ao que sentem em sua relação com as coisas. O século XVII preocupou-se muito com as aparências; porém, é talvez menos frio e solene do que se imagina, pois foi nessa época que surgiu a preocupação com o que os indivíduos realmente sentem e são em seu foro íntimo.

Em se falando de arte, literatura e (por que não?) de arte culinária, o desenvolvimento de uma literatura culinária e da consolidação da gastronomia como ciência acontece ao longo desse período. Assim se entende como o alimento transforma-se num fator de distinção entre os homens.

O conceito de gosto foi se “culturalizando” ao longo do tempo, passando de mera percepção de sabores para um conjunto de preferências, inclusive alimentares. Para Fischler, é um sentido fortemente pintado de afetividade, colorido de emoção, preenche numa função que se transforma em um sentido, um julgamento de aceitação ou de recusa, tem funções, permite operar julgamentos parciais e é constantemente associado às emoções.<sup>44</sup>

Ainda segundo Fischler, pelo menos quatro fatores intervêm na gênese dos gostos alimentares de um indivíduo: biológicos, psicológicos (decorrentes da experiência individual), culturais e sociais. E podemos distinguir também, ao menos formalmente, dois modos de transmissão: intergeracional e intrageracional. A

---

<sup>42</sup> FLANDRIN, J.-L. Os tempos modernos. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p.547.

<sup>43</sup> BRILLAT-SAVARIN, A. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989. p. 47.

<sup>44</sup> FISCHLER, op.cit., p.90.



transmissão pode se operar de uma geração à outra por via genética de certas predisposições ou competências. Ela depende da tradição, da reprodução dos comportamentos, da cultura enfim. Em segundo lugar, a transmissão pode se operar de maneira intrageracional, por interações entre indivíduos de um mesmo grupo social.<sup>45</sup>

Em se tratando de gostos alimentares, a resistência a mudanças são maiores e nesse sentido percebe-se que a família tem grande importância tanto no processo de inculcação quanto no da transmissão. Quando se fala em tradições<sup>46</sup> familiares ligadas aos hábitos alimentares e de receitas culinárias, a ‘cozinha das mães’ adquire um papel extremamente importante; esse contexto sócio-cultural exerce um efeito sobre a criança, uma pressão indireta que tem efeitos consideráveis sobre a formação de seus gostos alimentares. Essa pressão dá-se, principalmente, através de um sistema de regras e de representações que tendem a restringir o repertório de alimentos do qual a criança poderá experimentar. A ‘consideração’ que tem a mãe para com as diferentes preferências alimentares dos membros da família acaba por fundar e reproduzir hábitos e padrões alimentares, além de consagrar determinados alimentos como sendo os preferidos. Assim, a família e a educação constituem os fatores mais importantes da gênese e da transmissão dos gostos alimentares. Daí a opção que se fez por analisar as práticas e hábitos familiares e a forma de sua transmissão.

Pressupondo inúmeros cuidados com o preparo da refeição e com a forma de desfrutá-la, transforma-se um ato natural numa expressão de sociabilidade, ritual político, um cerimonial carregado de simbolismo, e tem-se, portanto, um campo de estudos a ser explorado, com o objetivo de explicitar as relações sociais envolvidas no momento em que as pessoas se alimentam. O aspecto ritual de refeição diz respeito às pessoas que dela participam, à escolha e preparo dos alimentos, assim como a uma

---

<sup>45</sup> Idem, p.81-82.

<sup>46</sup> “A palavra tradição , segundo Gerd Bornheim (...) vem do latim *traditio*, cujo verbo *tradire* significa entregar ou transmitir, designa o ato de passar algo para outra pessoa, ou de passar de uma geração a outra geração, através do conhecimento oral e escrito. Elementos do patrimônio cultural são transmitidos, algo é dito ou escrito e o dito ou escrito é entregue de geração a geração, por meio dos contatos de continuidade que acontecem nas diferentes situações sociais nas quais as pessoas estão inseridas.” In: ROLIM, M. do C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade**. Bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. p.201.

série de regras a serem observadas, mais ou menos rígidas, conforme o grau de formalidade do evento. Conforme Roberto Da Matta, “os rituais seriam modos de salientar aspectos do mundo diário”<sup>47</sup>, dizem algo sobre as relações que os participantes mantêm entre si, códigos que foram estabelecidos ao longo do tempo, num processo de mudança de atitude que se deu com a noção de “civildade”,<sup>48</sup> como se verá mais adiante.

O ritual é a ação que se repete com frequência, de uma forma estabelecida com antecipação, visando tornar corretas determinadas ações. As pessoas envolvidas devem conhecer as regras. Nesse sentido é que se está entendendo refeição, que é habitual e que visa à ordem, à comunicação, à satisfação tanto do apetite dos comensais, quanto das suas expectativas sobre a maneira de todos os presentes se comportarem. Nesse sentido, pode-se pensar numa refeição como ritual e obra de arte, e a repetição serve para expressar o seu significado, que varia entre os grupos sociais.

Segundo Margareth Visser, “os rituais sobrevivem porque as pessoas assim o desejam: eles ‘funcionam’ e estão aí para facilitar passagens difíceis (...) comemos sempre que a vida se torna dramática: em casamentos, nascimentos, funerais, na partida e na volta para casa ou em qualquer momento que um grupo decide que vale a pena assinalar.”<sup>49</sup> Mesmo as refeições familiares têm um aspecto ritual, mesmo que sejam menos formais que os eventos como os citados acima. O que importa é que o ser humano liga-se a fatos, pessoas, momentos e lembranças gustativas que podem ser resgatadas a partir de uma refeição ou de um prato específico, servido segundo regras mínimas de organização e apresentação. Segundo a autora, a comida “é ainda nosso relaxamento ritual (...) nossa oportunidade de escolher companheiros e conversar com

---

<sup>47</sup> DA MATTA, R. **Carnavais, malandros e heróis**. Para uma sociologia do dilema brasileiro. 4. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1983. p.52.

<sup>48</sup> Vale resgatar Norbert Elias, quando o autor faz uma história dos costumes em **O processo civilizador**, especialmente no capítulo em que analisa a civilização como transformação do comportamento humano - inclusive do comportamento à mesa.

<sup>49</sup> VISSER, M. **O ritual do jantar**: as origens, a evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Campus, 1998. p. 22.

eles, a desculpa para recriar nossa humanidade, bem como a nossa força, e para renovar nossos relacionamentos.”<sup>50</sup>

O ritual é uma expressão de solidariedade, tem a ver com permanência e liga o presente ao passado e também espera ligar o presente ao futuro. Em sua função de continuidade, o ritual pode ser usado para manter as coisas em marcha quando há um enfraquecimento da energia, e os membros de um grupo não conseguem manter suas experiências no diapasão que gostariam. Para Da Matta,

o ritual está sempre dizendo alguma coisa sobre algo que não é o próprio ritual e aplica-se a várias instâncias da vida em sociedade. E daí sua importância. Sendo a comida algo carregado de simbolismos, presta-se muito bem à ritualização, especialmente em momentos de festas e/ou de refeições ditas especiais. A comensalidade é, de certa forma, o momento de afirmação do alimento enquanto comida, concretizada em vários tipos de ritos e ritmos. (...) Os rituais colocam em foco um aspecto da realidade e, por meio disso, mudam seu significado cotidiano ou mesmo dão-lhe um novo significado. Tudo que é “elevado” e colocado em foco pela dramatização; e deslocado, e assim pode adquirir um significado surpreendente, novo, capaz de alimentar a reflexão e a criatividade.<sup>51</sup>

Nada é exatamente gratuito no ritual, especialmente no ato de comer, uma vez que desde a escolha, até o preparo e o consumo de um prato, tudo foi pensado no sentido de garantir a continuidade de alguns traços do grupo social. O cerimonial do ato de comer é o que, junto com o ato culinário do cozimento, “hominiza”. Códigos, proibições, costumes e estereótipos do consumo alimentar, em que são legíveis certas formas de ritualização, como, por exemplo, na preparação segundo certas regras chamadas receitas, partindo do princípio de que a culinária fixa o número dos elementos úteis e opera com determinadas formas de manipular os alimentos, tais como debulhar, limpar, cortar, fatiar, cozinhar os alimentos.

As permanências aparecem e mantêm-se em função da continuidade, da repetição, e o ritual pode ser usado para reafirmar e/ou consolidar os laços entre os grupos. Os rituais ligados ao ato de alimentar-se reforçam tradições e remetem ao passado a partir de gostos, cheiros e texturas da comida.

Concorda-se com Visser quando afirma que

---

<sup>50</sup> Ibid. p.23.

<sup>51</sup> DA MATTA, *Carnavais...*, p.25.

os banquetes através da estrutura e do ritual usam deliberadamente as poderosas conotações da comida para lembrar as origens e tempos passados. Também tentam ser, por si mesmos, acontecimentos inesquecíveis a fim de fornecer lembranças para o futuro. Portanto, a comida servida nas festas não apenas é mais rica e mais esplêndida do que a comida por nós habitualmente, mas também tradicional, herdada do passado e visando a ser experimentada como costume antigo; as receitas e os conhecimentos a elas associados devem ser transmitidos por nós, para serem novamente usados em celebrações rituais. A comida festiva é, ao mesmo tempo, fora do comum e (se a festa for do tipo que se repete) sempre a mesma (...) o tempo empregado na preparação da comida festiva é parte do valor a ela atribuído e chama a atenção para esse valor (...) Além das lembranças de família, comemos história e valor cultural.<sup>52</sup>

O banquete visto como uma situação extraordinária, cumpre uma função social que é exatamente fixar, renovar ou estreitar laços entre os comensais, a partir de um conjunto de regras estabelecido socialmente e reconhecido por todos. Exige uma preparação prévia para que essa comida festiva, excepcional ou tradicional nesse tipo de evento, esteja de acordo com todo o resto do “cenário”, como a mesa bem arrumada, as louças, copos e talheres adequados e o serviço o melhor possível. É para dar conta de tantas questões que as pessoas de modo geral recorrem aos livros de cozinha e às orientações e conselhos que oferecem, que dizem respeito até ao tipo de serviço mais apropriado para cada ocasião. Desde o século XIX definiu-se o tipo de serviço de mesa que é utilizado até hoje: o serviço à francesa e, mais recentemente, o serviço a americana.<sup>53</sup> Algumas receitas também se mantêm como características de festas e banquetes.

Neste contexto, entende-se a arte culinária como o conjunto das práticas e técnicas culinárias através das quais se transforma o alimento em comida, e que exige um certo talento para sua execução, com o objetivo de alcançar determinado resultado: uma iguaria que tenha uma boa apresentação, seja saborosa e desperte sensações agradáveis em quem a experimente. Revela-se uma estratégia, tal como entende Bourdieu, para conseguir não só prestígio, prazer e reconhecimento, como também uma forma de poder por parte de quem dispõe dos meios e conhecimentos relacionados a ela.

---

<sup>52</sup> VISSER, op. cit., p.30.

<sup>53</sup> Tem-se além desses, o serviço à francesa antigo e o serviço à russa. Para diferenciá-los, ver em ALGRANTI, M. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

De qualquer maneira, há diferentes maneiras de ver a cozinha e a arte culinária: uma arte a serviço dos grandes e poderosos ou uma utopia pedagógica construída a partir de um saber específico. Nesse trabalho tentou-se enfatizar a arte culinária como sendo uma prática construída socialmente, um tipo particular de conhecimento, cuja divulgação se deu através da transmissão oral da sabedoria familiar, dos cadernos de receitas e dos livros de cozinha.

A culinária teria, de acordo com Philippe Gillet, um estatuto duplo e contraditório: primeiro, tem a missão de fazer a relação de um fato passado (a realização de um prato) com toda a riqueza da invenção que supõe tal trabalho literário, provocando a imaginação do leitor; por outro lado, serve de guia para uma repetição eterna de um prato.<sup>54</sup>A cozinha mudaria de estatuto cada vez que mudassem suas regras e técnicas, sempre que adotassem um novo estilo de escrita.

A arte culinária guarda com outras manifestações artísticas semelhanças e diferenças. Alcançando o mais alto patamar, passa a ser chamada de gastronomia, a arte do bem-comer. E, conforme Leroi-Gourhan, na gastronomia,

tudo aquilo que provenha doutra coisa que não o desenvolvimento estético do reconhecimento alimentar já não é gastronômico. O gosto, o cheiro, a consistência, constituem teoricamente a base real desta estética sem linguagem. Contudo, no caso do homem, a visão é demasiado importante para permanecer numa posição passiva. A nível da sua função de referência espacio-temporal, não passa de facto dum acessório, quase que podemos dizer de um prato mal apresentado mas de gosto excelente, situação impossível nas artes figurativas, bem demonstrativa da separação existente, no domínio da cozinha, entre a base nutritiva estética e a estética espacio-temporal. Em contrapartida, a visão, enquanto sentido do reconhecimento alimentar desempenha um papel muito mais importante.<sup>55</sup>

Percebe-se que o reconhecimento estético é fundamental para se entender como se pode perceber a arte culinária como uma arte, também a partir da importância que a apresentação de um prato tem para a maioria das pessoas. O fato de que uma iguaria ser preparada a partir de uma série de escolhas, de certo modo pode ser comparado ao momento em que o pintor tem à sua frente uma tela em branco e

---

<sup>54</sup> GILLET, Philippe. **Le gout et les mots**. Littérature et gastronomie (14e –20e siècles). Paris: Payot, 1987. p.77.

<sup>55</sup> LEROI-GOURHAN, A. **O gesto e a palavra-2**. Memória e ritmos. Lisboa: Edições 70, 1965. p.99.

algumas tintas. A partir do que dispõe, fará escolhas no sentido de obter um resultado agradável esteticamente. Entretanto, na arte culinária não se poderia dizer que haja exatamente uma tela em branco, porque pode haver a intermediação da receita culinária, que determinará o rumo a ser seguido e uma idéia do resultado a ser alcançado: um prato com uma apresentação agradável, que desperte os sentidos.

As chamadas “doce lembranças” resgatadas em trabalho anterior<sup>56</sup> eram aquelas que tinham a capacidade de evocar cheiros, sabores, odores e, com eles, lembranças carregadas de afetividade. Essas recordações ligavam-se à infância, a momentos de grande valor simbólico e/ou afetivo e eram acompanhadas de imagens bastante intensas, quase sempre prontamente descritas, acompanhadas de uma sensação de grande bem-estar, ainda que às vezes fossem um pouco nostálgicas.

O que parece ser uma diferença significativa entre a arte culinária e outras expressões artísticas é o caráter efêmero das suas produções. Afinal, cada prato tem um prazo para ser consumido e precisa ser consumido antes que se deteriore, ao contrário de um quadro, que permanecerá (salvo algum acidente...), uma música, que poderá ser executada novamente sempre que se desejar, ou um balé, que poderá repetir quase que exatamente sua coreografia. Em se tratando de culinária, o produto é passageiro, breve, fugaz. Talvez por isso culinária ainda encontre resistências para efetivamente ser aceita como uma arte.

Além disso, a arte culinária “escapa à característica específica de todas as outras artes, a possibilidade figurativa, pois não emerge a nível dos símbolos. Tudo é teoricamente simbolizável, mas, em gastronomia, tal só é possível através de uma autêntica prótese: o ordenamento de uma refeição (...) mas trata-se apenas do ritmo dos serviços e do sentido das iguarias, à margem, portanto, das suas características gastronômicas.”<sup>57</sup>

Evoca-se aqui Lévi-Strauss, que ao explicar seu triângulo culinário e a oposição entre o cru e cozido, diz que a comida é não só para sentir, mas também para

---

<sup>56</sup> DEMETERCO, S. M. S. **Doces lembranças**: cadernos de receitas e comensalidade. Curitiba: 1900-1950. Curitiba, 1998. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

<sup>57</sup> LEROI-GOURHAN, **O gesto...** p. 99.

pensar, destacando que qualquer refeição pode “...e deve provocar os sentidos e também o intelecto, pode (e deve) promover essa união ou casamento entre o olhar.”<sup>58</sup>

Mas surge uma questão em meio a estas discussões: como se descrever, avaliar e analisar uma receita culinária? Diante da importância que se pretende atribuir, através deste trabalho, a um material tão esquecido pela academia, é preciso ter claro que é difícil (ou melhor, praticamente impossível...) descrever em palavras uma iguaria culinária. Como colocar os componentes subjetivos na receita? Isto talvez explique por que a literatura gastronômica por muito tempo tenha sido considerada um gênero menor e as receitas de cozinha superficiais ou insignificantes. Essa conotação pejorativa persiste por muito tempo, até o século XVIII, momento em que aparecem alguns livros de cozinha que irão demonstrar o real valor de uma receita e da arte culinária.

Uma receita, dependendo da forma como está redigida, é uma reconstituição de um mundo, de uma época, trabalha com a imaginação, muitas vezes na imprecisão e quase sempre opera com a evocação de um passado (real, olfativo, gustativo, afetivo, etc.). É importante observar que se o autor de um livro de cozinha tem como objetivo ensinar a cozinhar, é preciso que tenha um método, para que este efetivamente tenha um valor pedagógico; o aprendizado se daria pela repetição, realização e criação.

A literatura culinária se impôs como um modelo a um número crescente de indivíduos, tornando cada vez mais acessível um saber lentamente sistematizado, a partir de uma longa experiência prática de autores/cozinheiros. Alguns destes autores leram compilações antes de escreverem seus próprios livros; outras vezes escolheram algumas receitas, melhorando-as, a fim de adequá-las a uma nova destinação – um “novo” livro de cozinha. Isto, como se verá, acontece com muito mais frequência do que se imagina, até os dias atuais. Isso e talvez as mudanças por que tem passado a culinária expliquem o crescente aumento das vendas de livros de cozinha num tempo em que se cozinha cada vez menos!

---

<sup>58</sup> Apud DA MATTA, *Carnavais...*, p. 52.

## 1.2 ALGUMAS CATEGORIAS DE ANÁLISE

Entre comunidades e/ou grupos, que por alguma razão preservam tradições culinárias, a sistematização deste saber e sua transmissão adquirem uma importância muito grande, como é o caso dos judeus, que têm sua vida espelhada em prescrições e proibições ligadas à comida.<sup>59</sup>

Dentro dessa perspectiva, os hábitos alimentares, desde a escolha e seleção dos alimentos até o preparo e o modo de servir a refeição, serão resultantes da socialização, vista como um processo que se desenvolve ao longo de uma série de produções de hábitos distintos, em que as estruturas de um *habitus* logicamente anterior comandam o processo de estruturação de novos hábitos. Constitui-se o *habitus* em

... sistemas de disposições duráveis, estruturas estruturadas predispostas a funcionarem como estruturas estruturantes, isto é, como princípio que gera e estrutura as práticas e representações que podem ser objetivamente “regulamentadas” e “reguladas” sem que por isso sejam o produto de obediência de regras, objetivamente adaptadas a um fim, sem que se tenha necessidade da projeção consciente deste fim ou do domínio das operações para atingi-lo, mas sendo, ao mesmo tempo, coletivamente orquestradas sem serem o produto da ação organizadora de um maestro.<sup>60</sup>

Configura-se num “...sistema de expressão, integrado a um sistema de interpretação, que se atualiza concretamente numa prática, definida como o resultado do aparecimento de um *habitus* (...) e de um campo social funcionando, neste aspecto, como um espaço de obrigações.”<sup>61</sup> Visto que os diversos grupos sociais apresentam atores que vivenciam o ato de comer de forma diferenciada, tem-se que o *habitus*, enquanto sistema de disposições duráveis, é matriz da percepção, apreciação e ação que se realiza em determinadas condições sociais, em que cada ator age no interior de um campo socialmente determinado.

---

<sup>59</sup> Sobre o assunto ver ALGRANTI, M. **Cozinha judaica**: 5000 anos de histórias e gastronomia. Rio de Janeiro: Record, 2002.

<sup>60</sup> ORTIZ, R. **Pierre Bourdieu**: sociologia. São Paulo: Ática, 1983. p. 15.

<sup>61</sup> *Ibid*, p. 45.



Sendo um sistema de disposições adquiridas pela aprendizagem implícita ou explícita, funcionando como um sistema gerador de outros esquemas geradores, acaba por também determinar estratégias que não tenham sido pensadas por seus atores para atingir determinado objetivo de forma consciente. Nesse sentido, os hábitos alimentares poderiam ser exemplos de sistemas geradores que foram criados a partir de um conjunto de estratégias que talvez não tinham sido pensadas para isso. As estratégias seriam então as ações que são objetivamente orientadas em relação a fins que podem não ser os fins subjetivamente almejados. Assim, por exemplo, o fato de se utilizar receitas de livros de cozinha para preparar uma refeição e/ou um prato que não tem apenas a função de ‘alimentar’ o indivíduo; estar-se-ia fazendo uso de um determinado conjunto de estratégias que finalmente acabariam reproduzindo o próprio sistema.

Entre os diversos elementos que compõem o sistema que é o *habitus*, as disposições interessam para se procurar compreender o processo de reprodução dos hábitos alimentares. Conforme Bourdieu, o *habitus* forjado no interior das relações sociais “exteriores”, “necessárias” e “independentes” das vontades individuais possui uma dimensão inconsciente para o ator, já que este não detém a significação da pluralidade de seus comportamentos, nem dos princípios que produzem seus esquemas de pensamento, percepções e ações. Assim, o *habitus* adquirido na família estaria no princípio da estruturação de todas as experiências posteriores.

A família, no âmbito da domesticidade e do cotidiano, explícita ou implicitamente, desenvolve ações no sentido de transmitir o que constitui seu capital cultural, incluindo-se aqui o saber culinário, por exemplo. O papel da mulher, apesar de Bourdieu não destacar, é fundamental quando se fala em transmissão de práticas e hábitos alimentares, já que é ela, ao menos no período em estudo, quem detém e transmite este capital cultural. As tradições, inclusive as alimentares, não se mantêm de forma autônoma; pelo contrário, são o resultado de um trabalho de mães, avós, tias ou outro agente de socialização.

A homogeneidade do *habitus* resulta da identidade das condições de existência de um grupo, que distingue seus membros de integrantes de outros grupos.

Constitui-se também na maneira habitual de interrogar a sociedade tendo como referência um esquema de pensamento fundamental. Nesse sentido, os hábitos alimentares “se constituem em práticas específicas, mas que têm referencial em esquemas interpretativos e de significação mais gerais. Eles se constituem, na realidade, num sistema de expressão, integrado a um sistema de interpretação.”<sup>62</sup>

Dessa maneira, a história de um indivíduo seria uma variante estrutural do *habitus* de seu grupo ou classe. O estilo pessoal seria então um desvio codificado em relação ao estilo que lhe serviu de modelo.

O *habitus*, além de orientar a ação do indivíduo, assegura a reprodução dessas mesmas relações objetivas que o constituíram, apresentando-se, portanto, ao mesmo tempo como social e individual. A consciência social do agente (incluindo suas representações, auto-imagem e os recursos que aciona para explicá-las) é alimentada por suas experiências socialmente demarcadas, passadas e presentes.<sup>63</sup>

Ao se investigar como acontece a transmissão de um saber culinário ligado a certos hábitos culinários, através dos livros utilizados por famílias de Curitiba, espera-se detectar as possíveis mudanças ocorridas nesses hábitos. Orientando a ação do indivíduo garante a reprodução da própria estrutura, assim o *habitus* pode ser social e individual. Mas então, conforme questionou o próprio Bourdieu, por que não dizer hábito?

O hábito é considerado espontaneamente como repetitivo, mecânico, automático, antes reprodutivo do que produtivo (...) o *habitus* é algo que possui uma enorme potência geradora. Para resumir, o *habitus* é um produto de condicionamentos que tende a reproduzir a lógica objetiva dos condicionamentos, mas introduzindo neles uma transformação que faz com que nós “reproduzamos” as condições sociais de nossa própria produção, mas de uma maneira relativamente imprevisível, de uma maneira tal que não se pode passar simplesmente e mecanicamente do conhecimento das condições de produção ao conhecimento dos produtos.<sup>64</sup>

---

<sup>62</sup> BONIN, A; ROLIM, M. o C. M. B. Hábitos alimentares: tradição e inovação,. **Boletim de Antropologia**. Curitiba, v. 4, n. 1, jun. 1991. p. 79.

<sup>63</sup> Ibid, p.18.

<sup>64</sup> BOURDIEU, P. **Questões de sociologia**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983. p.105.

Nesse sentido, quando se fala em hábitos alimentares, está se falando de sistemas de disposições estruturadas, que funcionarão como sistemas estruturantes, na medida em que reproduz a lógica objetiva ao mesmo tempo em que a transforma. Não é alguma coisa mecânica, apesar de parecer que a atividade culinária propriamente dita seja bastante repetitiva e monótona. No entanto, o “habitus, esquemas geradores de práticas, é diferente das representações que envolvem tais práticas (...) entre as estruturas e as práticas, coloca-se o habitus enquanto sistema de estruturas interiorizadas e condição de toda objetivação.”<sup>65</sup>

Retomando a noção de gosto, para Bourdieu, este é “a propensão e aptidão à apropriação (material e/ou simbólica) de uma determinada categoria de objetos ou práticas classificadas e classificadoras.”<sup>66</sup> O gosto não é visto como simples subjetividade, mas sim como “objetividade interiorizada”; ele pressupõe certos “esquemas generativos” que orientam e determinam a escolha estética<sup>67</sup>. Os hábitos alimentares seriam então práticas específicas que têm referencial em esquemas interpretativos e de significação mais gerais. Constituem-se, na realidade, “num sistema de expressão, integrado a um sistema de interpretação, que tem como referência um modelo de pensamento mais global, dado pela sociedade.”<sup>68</sup>

A memória é uma categoria-chave neste trabalho, uma vez que se vai trabalhar com história oral. Para se poder investigar hábitos ligados à alimentação e, principalmente, à sistematização e transmissão de receitas culinárias, é essencial analisar transformações ocorridas no âmbito da domesticidade. A memória é lembrar, mas é também esquecimentos.

Para Halbwachs,

---

<sup>65</sup> MICELI, S. Introdução. In: BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 1987, p. XLVII.

<sup>66</sup> BOURDIEU, P. **La distinction**. Paris: Éditions du Minuit, 1979. p. 193.

<sup>67</sup> ORTIZ, op. cit., p. 16.

<sup>68</sup> BONIN, A.; ROLIM, M. C.; DEMETERCO, S. M. S. **O consumo alimentar em Curitiba: permanências e mudanças**. Curitiba: UFPR/GEAS/CAPES/COFECUB, 1994. Mimeo. p. 12.

não é suficiente reconstituir peça por peça a imagem de um acontecimento do passado para se obter uma lembrança. É necessário que esta reconstrução se opere a partir de dados ou de noções comuns que se encontram tanto no nosso espírito como no dos outros, porque elas passam incessantemente desses para aqueles e reciprocamente, o que só é possível se fizeram e continuaram a fazer parte de uma mesma sociedade. Somente assim podemos compreender que uma lembrança possa ser ao mesmo tempo reconhecida e reconstruída.<sup>69</sup>

A experiência com a memória, mesmo levando-se em conta todas as suas implicações - seus erros, equívocos, omissões, falhas e desvios -, é enriquecedora para a pesquisa histórica, reatualizando os eventos do passado, recuperando depoimentos e agentes históricos onde não havia registros escritos. Memória, enquanto uma visão subjetiva do passado, é sempre uma representação e deve ser interpretada como um produto cultural.

As lembranças nos chegam quando há algum interesse particular. É no nível de engajamento do indivíduo no grupo que estabelece o passado. Halbwachs distingue três memórias:

- da pessoa que está diretamente ligada ao grupo;
- a do grupo em si (tradição dessa sociedade onde o grupo está inserido – engajamento);
- coletiva: apresenta ao grupo um quadro nessa memória- cada grupo se reconhece sempre nessa memória- a continuidade e preservação do social/semelhanças e não identidades.

Halbwachs estabeleceu uma nítida distinção entre memória coletiva, que é uma construção social, e a história escrita, que considerou objetiva.<sup>70</sup> A memória é uma fonte histórica enquanto fenômeno histórico: a história oral contribuindo para o que Peter Burke chama de história social da recordação,<sup>71</sup> lembrando que os documentos produzidos pela história oral devem ser confrontados com outros e são sempre passíveis de análise crítica. Especialmente quando se estudam tradições e se busca investigar transformações e mudanças comportamentais no nível da domesticidade, a memória permite que se problematize a realidade do cotidiano a

---

<sup>69</sup> HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990. p. 34.

<sup>70</sup> Idem, p. 25.

<sup>71</sup> BURKE, P. **O mundo como teatro**: estudos de antropologia histórica. Lisboa: Difel, 1992. p 237

partir do indivíduo que relembra. Memória, enquanto uma visão subjetiva do passado, é sempre uma representação e deve ser interpretada como um produto cultural.

A memória é uma categoria importante em qualquer análise histórica. Confrontando-se com a memória dos outros, tem-se em mãos a possibilidade de reconstruir o passado à luz do presente, não confundindo a memória com o simples lembrar. Trata-se de um exercício por vezes difícil e até mesmo penoso para quem rememora. Mas a oralidade é também um caminho rico, especialmente quando se trabalha com temas cuja documentação existente não consegue responder a determinadas questões.

No caso desta pesquisa, em busca das memórias gustativas, especialmente no que se referia ao tipo de relação estabelecida entre as mulheres entrevistadas e seu acervo culinário, a memória torna-se categoria-chave, fundamento da história oral. Tentando resgatar as permanências e não só as mudanças, pode-se observar ao longo do trabalho, que as constâncias são mais interessantes, porque as pessoas muitas vezes não as percebem. Notam com mais clareza as mudanças e às vezes têm dificuldades em explicar as permanências.

Mais uma vez retomando as idéias de Maurice Halbwachs, deve-se lembrar que mesmo sendo o lembrar um ato individual, ele é e permanece associado ao coletivo. No ato de lembrar nunca se está realmente só. Em todos os momentos, em todas as circunstâncias, não podemos dizer que estamos sós, que refletimos sozinhos, já que em pensamentos nos deslocamos freqüentemente de um grupo social a outro.<sup>72</sup> Para Verdum “tratar de memória é ter presente que o sentido dado ao passado de um grupo social está relacionado tanto à constituição de uma identidade coletiva, quanto à legitimação de várias pretensões presentes.”<sup>73</sup> Apesar de Halbwachs, como um de seus objetivos, ter demonstrado que a memória individual, embora manifeste-se num indivíduo específico, é antes de tudo uma combinação particular do universo histórico,

---

<sup>72</sup> HALBWACHS, op. cit., p.26-27.

<sup>73</sup> VERDUM, R. Refletindo sobre a memória com Maurice Halbwachs. In: **Ciências Humanas em Revista**. v. 5, n. 2 Goiânia: UFGO, jul/dez. 1994. p. 147.

social e cultural com o qual o indivíduo está em relação. Ela se dá em relação com a polifônica rede constituída pelas memórias (os danos, noções e sentimentos, para usar os termos de Halbwachs) com os quais o sujeito interage em dado momento, em dado período, durante sua vida.<sup>74</sup>

Perpetua-se aquilo que se tem interesse de lembrar. O indivíduo busca suas lembranças num movimento contínuo. É importante reter do passado aquilo que interessa (memória coletiva). Não há memória coletiva que não se desenvolva dentro de um quadro espacial, ao qual se tem acesso e que a imaginação reconstitua a qualquer momento. O recorte do espaço se faz também de acordo com os interesses do grupo. Grupos e/ou pessoas procuram imortalizar aquelas lembranças que permitem maior afinidade no presente. As lembranças mais anteriores estão ligadas a grupos mais distantes. O indivíduo que se lembra busca suas lembranças num movimento contínuo: memória coletiva. Só se retém do passado aquilo que está vivo ou é capaz de viver na consciência do grupo. Não há memória coletiva que não se desenvolva dentro de um quadro espacial (espaço ocupado ao qual é possível ter acesso e que a imaginação pode reconstruir - lembranças surgem).

Halbwachs diferencia-se de Bergson<sup>75</sup> na medida em que não opera com a memória hábito, entendida como um conjunto de sistemas sensório-motores que o hábito elaborou, que é superficial e não é útil para o historiador. A memória verdadeira retém e alinha, sistematiza todas as situações. Dá a cada lugar o seu lugar. Move-se no passado. Organiza e orienta todas as lembranças, suas ações e reações. Em ambas, a subjetividade está presente. Memória é o lado subjetivo do nosso conhecimento das coisas. Esse era o caminho que se pretendia percorrer junto com o universo pesquisado, em busca das suas vivências ligadas à tarefa de cozinhar e suas lembranças gustativas.

Em sua análise da memória coletiva, Maurice Halbwachs enfatiza a força dos diferentes pontos de referência que estruturam a memória e que se inserem na

---

<sup>74</sup> Idem, p.142-147.

<sup>75</sup> BERGSON, H. **Matéria e memória**: ensaio sobre a relação do corpo com o espírito. São Paulo: Martins Fontes, 1990.

memória da coletividade à qual o indivíduo pertence. Entre eles incluem-se o que Pierre Nora<sup>76</sup> chamou de lugares da memória, que podem ser o patrimônio arquitetônico, e seu estilo, paisagens, espaços públicos, datas, personagens e fatos históricos aos quais se atribui alguma importância, além de tradições ligadas às artes de modo geral. Nora destaca também os livros como sendo lugares da memória. Pensando nos livros de cozinha, acredita-se que, constituindo-se também num acervo documental depositário de tradições alimentares, podem ser lugares da memória.

Bastante ligada com a memória, a questão da imigração também se mostra relevante, na medida em que uma mudança brusca, imposta - e, portanto, não desejada - dos hábitos alimentares pode significar uma ruptura simbólica com a sociedade e com o passado, que a partir dali deverá ser rememorado para não se perder. Como Garine, acredita-se que sempre há permanência de um certo apego aos alimentos locais, porque “os indivíduos se sentem emocionalmente ligados aos hábitos alimentares de sua infância, em geral marcados pela cultura tradicional. A perpetuação do estilo alimentar original na vida cotidiana ou no calendário das festividades é uma prova da autenticidade e da coesão social e uma defesa contra as agressões externas, inclusive no caso da imigração.”<sup>77</sup>

O colonizador português, desde o início do processo de exploração do território brasileiro, teve dificuldades com a alimentação; procurou adaptar-se à alimentação da região, particularmente à do indígena num primeiro momento, baseada, sobretudo na mandioca, ao mesmo tempo em que importava diversos gêneros europeus, como, por exemplo, o trigo.

O estrangeiro, com relação à alimentação, teve que se adaptar e aceitar os costumes da nova terra, em razão do que o meio o permitia. As condições do ambiente influíram na aceitação de novos padrões alimentares, ou na adaptação dos trazidos. Ao lado da cultura de produtos nativos foi introduzida a de gêneros alimentícios.

Para Simmel, o estrangeiro – “...é o que se instalou em caráter de permanência numa comunidade de que não é originário (...) combina a proximidade

---

<sup>76</sup> NORA, P. **Les lieux de mémoire**. Paris: Gallimard, 1985.

<sup>77</sup> GARINE, I. Alimentação, cultura e sociedade. **Correio da UNESCO**, jul. 1996. p. 6.

com o afastamento, na medida em que, vindo de outra parte com seus traços culturais próprios, fixou-se num dado lugar, o que o torna um elemento do grupo, mas de um modo especialmente, uma maneira de ‘estar com’ que associa a exclusão e a distância.”<sup>78</sup>

O imigrante mescla e/ou acrescenta elementos aos seus hábitos alimentares a partir das possibilidades que se apresentam na nova terra. Tem-se a adoção de certos alimentos em detrimento de outros, e a manutenção ou não de práticas e técnicas culinárias. Essa nova cozinha é adotada muitas vezes em detrimento daquela que era praticada anteriormente. Entretanto, algumas dessas práticas, de certa maneira dão uma identidade ao grupo, podendo originar pratos específicos de um determinado grupo étnico, os chamados pratos típicos. Com isso, tem-se também o movimento contrário: a população local pode adotar os chamados pratos típicos aos seus hábitos alimentares, muitas vezes até como forma de distinção social, especialmente se o grupo étnico em questão desfruta de uma maior valorização em termos de capital cultural na sociedade em questão.

De acordo com Maria Eunice Maciel, existem também as “cozinhas regionais”, que apresentam uma grande diversificação por causa das variadas condições históricas, culturais e de meio natural do país. Alguns pratos em particular sobressaem-se, ficando associados mais intimamente com suas regiões de origem e seus habitantes.<sup>79</sup>

As cozinhas regionais desenharam os contornos das subdivisões da massa humana, não por causa da repartição dos animais ou das plantas comestíveis, mas em razão de sistemas de preferências gastronômicas, que tiram partido da base alimentar local ou importada.

Os chamados pratos típicos constituem o que Maciel chama de “cozinha emblemática”, que serve para expressar identidades, sejam elas nacionais, sejam regionais, ou seja, locais. Chama a atenção também para a questão de se conseguir delimitar espacialmente uma cozinha, tarefa que não é tão simples como pode parecer

---

<sup>78</sup> BAECHLER, op. cit., p.81.

<sup>79</sup> MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. In: **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, UFRGS/IFCH. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. a. 2, n. 4, jan./jun. 1996.



à primeira vista, pois, muito além das fronteiras geográficas, que seriam seu suporte físico, implica a significação que é dada a certos pratos que vão “caracterizá-la”.<sup>80</sup> A alimentação e a cozinha são um elemento capital do sentimento coletivo de pertencimento a uma cultura ou a um grupo qualquer, pela afirmação de suas especificidades alimentares pela definição da alteridade, da diferença dos outros.

Alguns aspectos que concernem ao processo de construção de identidades regionais envolvem a tipificação ou a estereotípi, pela qual certos elementos culturais são utilizados como indicadores identitários e uma forma de ritual de comensalidade. Afirmando identidades, afirma-se ao mesmo tempo a alteridade, reverso desta relação que é sempre dialética e, sobretudo, expressa relações sociais estabelecidas no grupo ao qual diz respeito.<sup>81</sup>

Curitiba recebeu fluxos migratórios de estrangeiros de várias procedências, europeus em sua maioria, com destaque para alemães, italianos, ucranianos, poloneses e outros. Cada um desses grupos deu sua contribuição para o conhecimento e posterior incorporação de novos alimentos, como a batata, o mel, alfafa, salsichas, alguns legumes, etc. Tem-se na cidade um exemplo desta tipificação da comida, no bairro de Santa Felicidade, de colonização italiana, que se destaca hoje pelo número de restaurantes servindo a chamada comida típica italiana: frango, polenta, macarrão e salada de radiche, acompanhados pelo vinho fabricado na região.

Essas e outras questões, que se relacionam ao ato de se alimentar de grupos e particularmente de famílias, podem ser investigadas a partir de um recorte teórico-metodológico que privilegie o cotidiano, que, “por seu caráter fragmentário, dá a impressão de estar fora dos acontecimentos históricos, principalmente devido a sua “monotonia” e repetição. Mas, ao contrário, a “vida cotidiana” está no “centro” do acontecer histórico: é a verdadeira “essência” da substância social.”<sup>82</sup> Assim, a historiografia hoje reconhece que o cotidiano seja o cenário de grandes acontecimentos, os quais se desdobram novamente no âmbito do cotidiano.

---

<sup>80</sup> Ibid, p.35-36.

<sup>81</sup> Id, p.35-36.

<sup>82</sup> MASSI, M. **Vida de mulheres**: cotidiano e imaginário. Rio de Janeiro: Imago, 1992. p.20.

Exatamente por não se dar importância a pequenos gestos, a comportamentos habituais, é que a vida cotidiana adquire a relevância que tem, em especial quando se está trabalhando com um tema como alimentação. O fato de a cozinha estar colocada nos fundos ou fora da casa, afora quaisquer outras razões, pode ser representativo do quão desvalorizadas eram as tarefas repetidas diariamente neste espaço, por pessoas – mulheres – que muitas vezes apareciam apenas em razão da comida. A necessidade fisiológica de comer todos os dias jogou as atividades relativas à cozinha e seus atores no campo do esquecimento, do insignificante, como se ali jamais pudesse ‘acontecer’ alguma coisa significativa ou representativa da vida social.

Mas, o que se come diz muito sobre o grupo e o recorte da vida cotidiana, e, segundo Agnes Heller, revela o centro do acontecimento histórico exatamente em razão de sua espontaneidade e simplicidade.<sup>83</sup>

Os estudos históricos do cotidiano emergiram da crise dos paradigmas tradicionais da escrita, que requeria uma completa revisão dos instrumentos de pesquisa. Essa crise de identidade da história levou à procura de ‘outras histórias’, ampliando desse modo o saber histórico e possibilitando a redescoberta do cotidiano. Como já se disse anteriormente, esse movimento obrigou a ampliação não só das áreas de pesquisa, mas também levou a uma reavaliação de aspectos teórico-metodológicos, modificando os paradigmas históricos. Abriram-se perspectivas para estudos do cotidiano, tanto em termos de interdisciplinaridade, quanto de novas abordagens de questões como de novas temáticas.

Contudo, a influência mais marcante parece ter sido a descoberta do político no âmbito do cotidiano, o que levou a um questionamento “...sobre as transformações da sociedade, o funcionamento da família, o papel da disciplina e das mulheres, o significado dos fatos e gestos cotidianos.”<sup>84</sup>

Vista por muito tempo com certa desconfiança, desqualificada e considerada menor, hoje a história do cotidiano já se constitui num campo de estudos que possibilita recuperar experiências dos excluídos, ou então daqueles cuja trajetória de

---

<sup>83</sup> HELLER, A. **O cotidiano e a história**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1972. p. 20.

<sup>84</sup> MATOS, M. I. S. de. **Cotidiano e cultura: história, cidade e trabalho**. Bauru, São Paulo: EDUSC, 2002. p.22-23.

vida era vista como insignificante. Problematizando a vida cotidiana, abrem-se possibilidades diversas para análise. No caso deste estudo isso é fundamental, uma vez que se discute questões relativas ao ato de cozinhar, realizado num espaço historicamente desvalorizado e por um sujeito até há pouco tempo também ausente da história: a mulher, particularmente aquela que se convencionou chamar de dona-de-casa.

É interessante reforçar o quanto o cotidiano, especialmente o doméstico, tem em comum com a atividade culinária: ambos geralmente são vistos como inferiores, tendem a ser desvalorizados em termos de pesquisa acadêmica e, no entanto, são reveladores da vida social. Particularmente neste estudo, as informações que possam vir deste recorte certamente serão importantes para a análise.

Escolher um objeto ligado ao dia-a-dia dos indivíduos não se constitui necessariamente em estudo do cotidiano. É preciso definir melhor o que se está entendendo por cotidiano. Segundo Klaus Tenfelde,

o que é constitutivo e o que explica o cotidiano está fora do cotidiano e este contexto da definição é que transforma a utilização do cotidiano para todo aquele que insiste na precisão dos conceitos como um pré-requisito para o pensamento científico em um problema de escolha entre delimitação e componentes definitórios. Quem fala do cotidiano sempre está falando, consciente ou inconscientemente, do não-cotidiano.<sup>85</sup>

Neste estudo, privilegiou-se o âmbito do doméstico, entendido como o espaço do lar, em contraposição à rua/espaço público, analisando as práticas culinárias e as refeições realizadas no cotidiano, isto é, aquelas habitualmente preparadas e consumidas no espaço da casa, em família.

Em contrapartida, e para dar conta do não-cotidiano, fazia-se necessário investigar como se constituíam os repastos, em situações vistas como excepcionais, como os dias de festas e comemorações especiais. Havia a hipótese de que para estes momentos é que os livros de cozinha seriam mais importantes e mais consultados, com o objetivo de buscar ali uma receita ou uma sugestão de cardápio que se diferenciasse

---

<sup>85</sup> TENFELDE, K. Dificuldades com o cotidiano. **História: Questões e Debates**. Curitiba, v.13, n.24, p.28-55, jul/dez 1996. p. 39.

das refeições costumeiras. A pesquisa com cadernos de receitas revelou que havia uma tendência a se recorrer aos livros de cozinha sempre que fosse preciso diversificar ou sofisticar a refeição. Além disso, há um conjunto de regras e normas a serem seguidas para refeições de maior cerimônia e que podiam ser encontradas nesse material.

É no cotidiano que se pode discutir outro aspecto ligado ao ato de comer e fundamental para esta pesquisa: a comensalidade, que será entendida aqui como as relações que se estabelecem no momento em que o indivíduo transcende a si próprio e estabelece relações sociais sem outro interesse senão o de criar uma interação com os demais, no sentido de convivência na família/grupo/sociedade na qual está inserido. Para Baechler, sociabilidade é “...a capacidade humana de estabelecer redes, através das quais as unidades de atividades, individuais ou coletivas, fazem circular as informações que exprimem seus interesses, gostos, paixões, opiniões (...) com vizinhos, públicos, salões, círculos, cortes reais, mercados, classes sociais, civilizações.”<sup>86</sup> Diz respeito às diversas maneiras que os indivíduos encontram para se relacionar entre si, prevalecendo a formação de laços sociais.<sup>87</sup> Neste trabalho, a comensalidade é vista como um lugar da sociabilidade.

Uma das formas mais comuns de reforçar laços é exatamente através de uma refeição em comum, momento que, mesmo no cotidiano, exige uma certa ritualização, menos formal, mas nem por isso menos significativa. Há uma série de condições a serem consideradas antes da refeição propriamente dita. Muitas vezes, é nos momentos de comensalidade que, além de se utilizar mais constantemente os livros de cozinha, acontece a transmissão de tradições alimentares.

Acredita-se que a refeição familiar é o centro estratégico no qual se opera há séculos a aprendizagem das boas maneiras, hoje fundamentais para uma boa convivência, especialmente em momentos de comensalidade. O ato de comer evoca a

---

<sup>86</sup> BAECHLER, op.cit., p. 65-66.

<sup>87</sup> Ibid, p. 77.

animalidade próxima, o que pode ser amenizado pelas maneiras à mesa, que estariam no centro dos dispositivos sociais de distinção entre as classes.<sup>88</sup>

As receitas culinárias adquirem uma importância simbólica à parte durante esse processo, especialmente nas sociedades urbano-ocidentais, onde os traços tradicionais tendem a desaparecer, constituindo-se num meio através do qual se mantêm os vínculos a essas tradições e se reconstituem identidades sociais. A transmissão de receitas de mãe para filha, quando muitas vezes são divulgados segredos culinários, caracteriza-se como uma forma de transmissão oral de tradições, entendendo-se por tradição os modos de comportamentos e padrões produzidos por grupos sociais, selecionados pelo grupo como sendo importantes elementos identificadores e agregadores desse próprio grupo. Dentre esses padrões encontram-se as maneiras à mesa e a evolução do gosto alimentar.

Norbert Elias, trabalhando com o que ele denominou de processo civilizador, observa a maneira pela qual as formas de comportamento em público foram moldando-se a outros valores e idéias, inclusive com relação ao comportamento à mesa. A noção de indivíduo foi vagarosamente construída e incorporada, afetando extensamente os modos de agir, sobretudo em presença de pessoas estranhas. A base desse processo é a interdependência entre os indivíduos, que cresce na medida em que se consolidam os estados absolutistas. Conforme aumentou o número de funções, maior ficou a dependência entre os indivíduos e cada vez mais há uma regulação dos comportamentos e o desenvolvimento do autodomínio no que se refere à violência no cotidiano. A igualização de comportamentos seria então o ideal de civilização, atenuando-se os contrastes, mesmo que aumentando as diversidades, as variedades de comportamentos. O que se espera então são comportamentos, e não ações.

Na expectativa de que tais modelos fossem adotados, esperava-se diminuir a ansiedade e o risco de atitudes pouco convencionais. Para tanto, a própria sociedade determina a forma de sua reprodução através da socialização da criança: criação de mecanismos de controle dos afetos.

---

<sup>88</sup> ZAIDMAN, C. Maneiras à mesa. In: DHOQUOIS, R. (org.) **A polidez**: virtude das aparências, 1993. p.189.

Foi um processo que se verificou inicialmente entre as camadas mais altas, especialmente nas cortes européias, e que mais tarde difundiu-se na sociedade como um todo, alcançando, inclusive, o ambiente doméstico. Segundo Elias,

fica claro que a mudança do comportamento à mesa é parte de uma transformação muito extensa por que passam sentimentos e atitudes humanas. Também se vê em que grau as forças motivadoras desse fenômeno se originam na estrutura social, na maneira como as pessoas estão ligadas entre si. Vemos com mais clareza como círculos relativamente pequenos iniciam o movimento e como e processo, aos poucos, se transmite a segmentos maiores. Esta difusão, porém, pressupõe contatos muito específicos e, por conseguinte, uma estrutura bem definida da sociedade. Além do mais, ela certamente não poderia ter ocorrido se não houvessem sido estabelecidas para classes mais amplas, e não apenas para círculos que criaram o modelo, condições de vida- ou, em outras palavras, uma situação social – que tornasse possível e necessária uma transformação gradual das emoções e do comportamento, um avanço no patamar do embaraço.<sup>89</sup>

O processo de civilização é uma mudança da sociabilidade humana e não um produto da razão humana ou uma planificação organizada. Elias afirma que não pode haver mudanças que venham só de dentro, nem mudanças que venham só de fora; sua idéia de mudança se articula com dois conceitos: a idéia de configuração e de seres humanos abertos. Propõe uma nova forma de os homens pensarem-se a si mesmos enquanto seres humanos. Para tanto, segundo o autor, é necessário um distanciamento de si mesmos, que só se daria pelo desenvolvimento do seu autocontrole. Não se pode esquecer que aquilo que se vê é sempre uma parte de todo um processo: precisa ser analisado num panorama de longo prazo, com o objetivo de obter uma perspectiva da condição humana, e não da sua natureza.

Destaca também que a lógica de significação que move o sistema é simbólica e é o que chama de lógica do prestígio. A etiqueta, por exemplo, pode servir como um instrumento de dominação. Nas sociedades ocidentais, sempre que há necessidade, pode haver uma quebra de barreiras rituais no momento que deixam de ser funcionais para o sistema. Isso acontece também com os elementos que compõem o repertório alimentar de um segmento da população.

---

<sup>89</sup> ELIAS, N. **O processo civilizador**: uma história dos costumes. v.1. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1994. p.142.

No momento que um alimento, por ter sido adotado por outras camadas sociais em busca de distinção social, se populariza, normalmente cai em desuso entre os primeiros, por não cumprirem mais seu papel de diferenciar um grupo do outro. Pode-se observar este fenômeno nos livros de cozinha, que em determinado momento sugerem ingredientes que sabidamente não são comuns à maioria da população. Com o tempo, há uma tendência ao abandono dessas receitas, que muitas vezes são substituídas por outras. Isso porque os hábitos alimentares não estão descolados da sociedade; pelo contrário, já se procurou demonstrar, anteriormente, que são um espelho dela. Assim,

não se pode isolar as maneiras à mesa. Elas são um segmento – e bem característico – da totalidade de formas socialmente instaladas de conduta. Seu padrão corresponde a uma estrutura social bem definida. O que resta ver é que estrutura é esta. O comportamento das pessoas na Idade Média não era menos rigidamente determinado pelo seu total de vida, por toda estrutura da existência, como nosso próprio comportamento e código social são para nós determinantes.<sup>90</sup>

Elias examina a sociedade de corte a partir da análise de um material específico: os manuais de etiqueta e tratados de boas maneiras, como o de Erasmo, por exemplo. Escolheu trabalhar com manuais de boa conduta por acreditar que é no cotidiano que se pode descobrir como se dão esses fenômenos sociais e psíquicos com maior clareza.

Este embasamento teórico será importante para a análise de alguns livros de cozinha, que em sua maioria trazem em seu conteúdo regras de boas maneiras à mesa, orientações para receber melhor e conselhos em geral. Não se pretendeu criticar e/ou questionar valores relacionados à estrutura dos livros, mas sim relacioná-los com os modelos que orientavam a sociedade, no período.

Em nenhum momento, o autor tece juízos de valor ou faz comparações entre sociedades diferentes. Interessa-lhe o Ocidente, deixando claro que não utilizará modelos de comportamentos contemporâneos, porque, conforme esclarece, não servem para analisar sociedades do passado e não são adequados para se olhar para

---

<sup>90</sup> ELIAS, op. cit., p.81.

trás (aqui faz uma referência à sua própria ciência, a sociologia, que se preocupa apenas com as transformações a curto prazo). Procura sempre a síntese, contra qualquer dicotomia, não adotando conceitos estáticos, preferindo o conceito de *processo*, que considera o 'devir'. Percebe a mudança como algo decorrente do processo, considerando as transformações como características normais de uma sociedade, isto é, sempre acontecem mudanças. Considera fundamental não se perder de vista essa polifonia da história. São várias vozes que num determinado momento falaram ou calaram-se. É um processo ordenado, mas a finalidade não está prevista. A mudança e as transformações em si têm sentido que é dado *a posteriori*, pelos próprios agentes.

Tem o objetivo de conhecer a sociedade como ela é, e não como dizem que ela é; o conhecimento é sempre social e a forma como pensamos o indivíduo diz respeito ao modo como se percebe o mundo ou como pensamos que o vemos. Assim sendo, não acredita ser possível compreender o processo de civilização, mas sim explicar.

A idéia central da obra de Norbert Elias é a de que a evolução dos costumes é constante e que todas as mudanças e alterações da sociedade implicam mudanças também na constituição psíquica dos homens. Não trabalha com as formas do entendimento, mas sim com as formas da sensibilidade, categorias pelas quais as formações sociais se constroem. Tenta perceber qual era a estrutura do contexto social anterior à sociedade analisada, traçando quadros dos valores que moveram essa sociedade num determinado período, pesquisando as motivações e adotando um ponto de vista fenomênico, sendo o indivíduo a síntese, uma vez que traz em si as categorias para entender seu mundo.

O processo civilizador não seria mera seqüência de mudanças e transformações caóticas e sem sentido ou direção; mesmo que não planejada de modo racional inicialmente, não se reduziu apenas ao surgimento e/ou desaparecimento aleatórios de modelos desordenados. Esse movimento também não segue uma linha reta, apesar de ser possível a identificação da tendência geral das mudanças. As



transformações não acontecem em igual velocidade; entre as várias camadas, os diferentes países, não há uma sincronia, uma homogeneidade.

A civilidade é um aprendizado que se dá ao longo do tempo, sem que os atores envolvidos tenham noção do que acontece e da forma como são afetados no seu cotidiano. É também uma arte, uma vez que implica formas de representação para os outros, explicitando comportamentos adequados, que estejam de acordo com o padrão que a sociedade espera. Citando Elias, “o padrão social a que o indivíduo fora inicialmente obrigado a se conformar por restrição externa é finalmente reproduzido, mais suavemente ou menos, no seu íntimo através de um autocontrole que opera mesmo contra seus desejos conscientes.”<sup>91</sup>

Mais uma vez percebe-se a importância que passa a ter a família nesse processo de socialização e transmissão de padrões de comportamentos: torna-se a principal instituição, que tem a função de controlar os impulsos e transmitir regras e normas para a convivência. Como se disse, será principalmente no seu interior que se dará a transmissão de tradições culinárias (receitas e formas de bem-receber e comportar-se à mesa). Quando o autor discute o comportamento à mesa, levanta questões relevantes para se compreender como foram se alterando as atitudes dos indivíduos, como foram se tornando efetivamente comensais, além de estabelecer um padrão de comportamento que basicamente não sofreu grandes alterações nos últimos tempos.

Percebe-se que o padrão de civilidade à mesa, adotado na atualidade, em muito se aproxima daquele que foi se firmando durante o período da sociedade de corte. Novas aspirações se afirmam e tem-se a valorização do gosto como fator de distinção. As distâncias sociais são marcadas agora pela discriminação de produtos, por um maior domínio das formas de preparo e cozimento dos alimentos e, é claro, como estes chegarão à mesa e serão consumidos. As regras de conduta à mesa transformam-se e tornam-se ao mesmo tempo mais simples e mais centrais.

Esses novos padrões são difundidos também no interior da família, durante os momentos de sociabilidade e em especial naqueles em se vivencia a comensalidade.

---

<sup>91</sup> ELIAS, op. cit., p. 135.

Nesse contexto, o papel da mulher e da mãe como educadoras é reforçado porque se trata de explicar e não de impor, de convencer delicadamente e não de punir. É no cotidiano das refeições domésticas que se acredita ser a ocasião em que normas e regras de comportamento, além de receitas, práticas e hábitos alimentares são transmitidos. A mesa torna-se então o pretexto para um ritual e, sobretudo, uma oportunidade para demonstração de sociabilidade e a transmissão de hábitos alimentares.

Talvez mais do que em outros setores da vida em sociedade, comer em companhia - comensalidade propriamente dita - exige todo um código de posturas e um determinado comportamento contido, adequado para os novos tempos. A multiplicação dos utensílios de mesa é, entre outras, uma demonstração da teatralidade que passa a envolver o ato de comer, uma vez que esses objetos pressupõem um aprendizado específico e certa desenvoltura para serem utilizados de maneira adequada.

## 2 A LITERATURA CULINÁRIA

A partir do final da Idade Média, o desenvolvimento de novas técnicas de cultivo que melhoram as condições de produção, uma maior diversificação dos gêneros alimentícios trouxe uma certa estabilidade em termos alimentares possibilitou que a luta diária pela subsistência desse lugar, ou ao menos passasse a caminhar junto, com o prazer de comer. Todo o simbolismo que liga o comer, atividade fundamental à sobrevivência da espécie, refletir-se-á em práticas, ritos, ritmos e hábitos alimentares. Nasce uma nova percepção do alimento e do ato de comer: tem-se a idéia do prazer à mesa.

A ritualização da refeição e o caráter de distinção social que ela assume são decisivos para que aflore um novo tipo de literatura: a literatura culinária, um tipo de texto voltado para as questões da cozinha, da mesa e da arte de comer bem e, principalmente, do saber comer. Tem-se uma nova percepção do alimento e do ato de comer: tem-se a idéia do prazer à mesa.

Surgem na Europa novas categorias profissionais e outras passam a ser mais valorizadas, como os cozinheiros, por exemplo, que viverão o auge do seu prestígio no momento que a arte culinária se consagra como um critério a mais para diferenciar as pessoas numa sociedade. De acordo com Elias, surge nas cortes européias um ideal de civilização que exige novas formas de lidar com a comida e de se comportar à mesa. As ações e condutas diárias é que efetivamente irão diferenciar os indivíduos a partir daqui. Analisando o manual de etiqueta e boas maneiras de Erasmo, o autor dedica uma parte de seu estudo ao comportamento à mesa, por ele visto como fundamental para a consolidação desse novo ideal de civilidade, baseado num comportamento de contenção dos impulsos do ser humano.

Nesse contexto, era importante para a nobreza e aristocracia ter um cozinheiro criativo, inovador e que, com seu ofício, ajudasse seu senhor a adquirir reconhecimento e prestígio como bom anfitrião. Isso leva a uma progressiva desvalorização da cozinha que era resultado apenas da experiência, em favor daquela que primava pela reflexão e invenção. Faz-se necessário uma reflexão em torno de

tudo o que diz respeito à mesa. O grande cozinheiro desta época é visto como o profissional que detém os conhecimentos necessários para levar à corte e às famílias aristocráticas os novos padrões. Hierarquicamente inferiores, ao seu redor irão gravitar outros atores, dentre os quais tem-se os vários auxiliares de cozinha, fundamentais para lhe dar suporte em sua atividade criativa.

A idéia de escrever e divulgar um livro de receitas é uma idéia que vem à tona na Idade Média, quando a maioria dos cozinheiros não sabia ler e aprendiam seu *métier* na prática, acumulando experiência e baseando-se em tradições familiares, que posteriormente seria sistematizada nos livros de cozinha. Alguns autores desse tipo de livro, diante da impossibilidade de escrever eles próprios seu trabalho, ditaram suas receitas e conselhos a outra pessoa. A redação dos primeiros textos culinários que se conhece é eminentemente masculina, porque provavelmente os homens aprenderam a escrever antes das mulheres, provavelmente porque esses eram mais alfabetizados do que as mulheres.

A diferença entre quem cozinha e dita suas receitas (numa sociedade de iletrados) e aquele que registra as suas próprias criações e memórias é significativa em termos de resultado final. O criador, o artista, como eram vistos os grandes cozinheiros no período do apogeu da arte culinária, eram muito mais valorizados, e às vezes não estavam tão interessados em divulgar seus segredos, mas sim fazer propaganda de si mesmo e valorizar seu ofício. Esses profissionais exerciam um certo poder nas cortes onde atuavam exatamente porque não costumavam socializar seus conhecimentos. Eram vaidosos, exigentes e dedicados ao seu ofício.

## 2.1 A SISTEMATIZAÇÃO DO CONHECIMENTO CULINÁRIO

O autor de livro de cozinha hoje é diferente do da Idade Média, quando a cozinha servia para se interpor entre a natureza bruta e o homem, e transcendê-la. Hoje ele não conhece seu público, que se ampliou e se diversificou ao longo do tempo. Não conhece seu gosto, tal como acontecia na época dos cozinheiros-autores, que trabalhavam para um senhor numa corte e tinham a função de enaltecer a casa e sua

mesa. O que efetivamente estava em jogo era o prestígio do senhor, que poderia crescer muito a partir do sucesso alcançado por seu cozinheiro junto à sociedade da época. Os *chefs* eram profissionais disputados entre as cortes e as famílias aristocráticas.

A cultura culinária floresceu, também, a partir da necessidade de algumas pessoas de buscar uma forma de expressão criativa, muitas delas vindo a tornarem-se grandes mestres de seu tempo e das gerações seguintes. Suas receitas refletiriam suas personalidades, suas preocupações, seus desejos, seus sentimentos e, finalmente, a sociedade em que viviam. Assim, considerando-se a arte culinária como manifestação artística no sentido de ser fruto da criatividade de alguém, ter-se-ia o reflexo de sua época e de sua sociedade, na medida em que não é possível se desvincilhar de seu mundo e/ou de seu tempo para criar.

Para Revel, os tratados culinários “...são o reflexo inconsciente da vida cotidiana e o lugar de encontro dos costumes através dos séculos.”<sup>92</sup>São textos que retratam seu tempo no que diz respeito à alimentação e tudo o que cerca esse campo; muitas vezes trazem mais que receitas culinárias, mas, sobretudo, apontam aspectos da sociedade que normalmente não são percebidos pelos indivíduos como sendo estruturantes do mundo em que vivem. É o caso também das tradições alimentares transmitidas entre a família, de uma geração, para outra. O *habitus* que reproduz a lógica do sistema, pautado em estratégias voltadas para a própria reprodução de práticas que se consolidam como fundamentais para a vida social.

Com o surgimento dos primeiros tratados culinários, também chamados aqui de livros de cozinha,<sup>93</sup> pode-se dizer que a cozinha está nos livros, porque as informações consideradas básicas em termos da atividade culinária encontram seu

---

<sup>92</sup> REVEL, **Um banquete...**, s/p.

<sup>93</sup> Lembre-se que neste trabalho adotou-se o termo ‘livro de cozinha’ para uniformizar o texto e facilitar a compreensão. Porém, deve-se salientar que ao longo do tempo, as denominações variam entre tratados culinários, tratados gastronômicos, livros de culinária, livros de receitas e, finalmente “livros de cozinha”, expressão escolhida para nomear o tipo de material que se está utilizando como fonte. As diferenças existentes entre essas obras residem, basicamente, na forma como vistos pelo próprio público a que se destinam, isto é, a quem são dirigidos. O que se pode perceber é que os primeiros tratados buscam atender a uma demanda das altas classes e, aos poucos, começam a atender também a uma burguesia nascente, até que buscam o público em geral.

lugar nesse tipo de obra. Um livro de cozinha tem um caráter de manual, de compêndio, na medida em “...que contém noções essenciais acerca de uma ciência, de uma técnica”<sup>94</sup>, um guia de conselhos que visa à prática, particularmente à organização dos banquetes das cortes, no seu início até, mais recentemente, às refeições domésticas do cotidiano.

De acordo com Philip e Mary Hyman,

se a “realidade da culinária” fornecida pelos livros de cozinha se revela bastante seletiva e se cada obra dá testemunho de preocupações diferentes, tais publicações transmitem-nos uma grande quantidade de detalhes sobre as operações culinárias e a maneira de preparar os alimentos, que não seria possível descobrir alhures (...) Mas seja qual for sua natureza, os livros de cozinha permitem-nos assistir à elaboração de pratos segundo as regras da arte; além disso, graças a uma ampla divulgação, os editores transformam um saber individual em bem coletivo, tornando palpável a evolução de uma arte eminentemente perecível que, *a priori*, parece pouco adaptada à transmissão por meio da página impressa.<sup>95</sup>

Um dos aspectos mais interessantes dos livros de cozinha é exatamente a possibilidade que apresentam de sistematizar um conhecimento que é construído a partir de uma prática que se efetiva em objetos fadados ao desaparecimento, como são as iguarias culinárias. Essa transformação de um saber individual em bem coletivo é o que caracteriza esse tipo de publicação em bem cultural, parte do capital cultural de uma sociedade. E, como tal, necessita, para sua manutenção, ser transmitido ao longo do tempo.

Os livros de cozinha estão entre os primeiros a serem impressos logo após o surgimento da imprensa<sup>96</sup> e têm uma origem muito antiga, mas nem todos chegaram até aqui. Alguns remontam à Idade Média, mas sua difusão começa efetivamente no século XVIII. Já o século XIX tem como forte característica a divulgação da grande arte culinária e alguns dos chefes mais famosos revelam suas invenções.

Considerados como delicadezas literárias, os escritos gastronômicos, literatura de *gourmets*, eram vistos como superiores às coletâneas de receitas que,

---

<sup>94</sup> **Dicionário Aurélio**. 2. ed. Revista e aumentada. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

<sup>95</sup> HYMAN, op. cit., p.637

<sup>96</sup> FRANCO. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Editora SENAC São Paulo. p. 142.

mesmo com prefácio escrito por alguém que tivesse uma certa credibilidade no ramo, são chamadas com desdém ‘literatura de cozinheiros’. Mas será que as receitas de cozinha não mereceriam outro estatuto? Não teriam elas esta vocação eterna da escrita que é nomear claramente o real? Por que se verifica que houve (e para algumas pessoas ainda há...) uma tendência a reduzi-las à posição de simples modo-de-fazer?<sup>97</sup>

Analisando receitas ao longo do tempo percebe-se que, em mesmas condições geográficas, quase não há grande mudança nos ingredientes, mas pode haver, sim, alterações no que diz respeito às técnicas culinárias e ao modo de prepará-las. É aqui que entram as características e competência de cada indivíduo e/ou grupo no momento de selecionarem os alimentos e comporem uma refeição.

Parecem se constituir numa via de transmissão da tradição oral relacionada a padrões alimentares familiares, explicitando preferências alimentares, enfim, todo um processo de socialização e de hábitos que são transmitidos ao longo da vida de uma pessoa, perpetuando um estilo alimentar original.

A troca de receitas de cozinha reveste-se de um caráter simbólico, importante para se procurar entender a forma como é percebido o alimento por um grupo social, o que, em última instância, acabará por refletir seus hábitos alimentares. Daí a importância que passa a ter uma receita devidamente testada e aprovada, transmitida ao longo de gerações de uma família.

Enquanto variedade da literatura oral, as técnicas de preparação alimentar estão sujeitas aos mesmos fenômenos da literatura oral: esquecimento, mal-entendidos, improvisação, imprecisão, simplificação, adaptações, mistura de elementos pertencentes a diferentes receitas.<sup>98</sup> Para Giard, as receitas de cozinha “...em cada língua (...) compõem uma espécie de texto mínimo, definido por sua economia interna, sua concisão e seu fraco grau de equivocidade, colocados à parte os termos técnicos

---

<sup>97</sup> GILLET, op.cit., p. 79.

<sup>98</sup> VALERI, R. Alimentação. In: ROMANO (Org.) **Enciclopédia Einaudi**. Porto: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1984. p. 192.

como ‘escaldar’, ‘refogar’, ‘untar’ (uma forma), ‘queimar’ (a frigideira ou a panela da barro), etc., o que exige um prévio conhecimento”.<sup>99</sup>

Percebe-se no texto culinário, de modo geral, uma tentativa de garantir a inteligibilidade dos processos culinários e dar credibilidade à obra através do detalhamento das várias etapas da confecção de uma receita e/ou do volume de informações adicionais que o livro oferece. Parece que enquanto escreve, o autor de um texto culinário em nenhum momento consegue esquecer a dificuldade básica da arte culinária que é a representatividade concreta, isto é, chegar ao produto final de forma que esse corresponda ao que se esperava alcançar. Há certas iguarias que são intransportáveis, intransmissíveis, irrepetíveis, fora do clima natural de sua criação. Não haverá livro, curso, olho direto no mestre, com possibilidades de captação total.

O regime alimentar é entendido como uma categoria fundamental através da qual se pode analisar a sociedade; ela caracteriza a maneira como o ser humano vive e permite fixar à conduta um conjunto de regras, uma espécie de problematização do comportamento, que se faz em razão de uma natureza que é preciso preservar e à qual devemos nos conformar. O regime é uma construção social e também uma arte de viver. Os gastrônomos ensinam que a ciência do saber comer não é a mesma coisa para os nutricionistas, *gourmets* e *gourmands*,<sup>100</sup> e que apetite não é o mesmo que fome. Esta se resolve com a simples ingestão de alimentos, enquanto que aquele está ligado à sensibilidade alimentar, ao gosto e ao ritual da refeição.

A pedagogia culinária, isto é, o conjunto de textos que tem como proposta ensinar às pessoas as atividades culinárias e orientá-las, liga-se aos códigos da mesa, e a difusão dos livros de cozinha vai aos poucos fazer aumentar o número de admiradores da boa mesa. A consagração artística da culinária representa o culminar do seu aspecto simbólico. Concorda-se com a definição de arte culinária encontrada no *Dicionário do conhecimento*, de Assis Brasil, que diz: “a arte acolhe a culinária como uma de suas expressões mais legítimas (...) culinária expressa, como um romance,

---

<sup>99</sup> GIARD, op. cit., p. 288.

<sup>100</sup> *Gourmet* é “o indivíduo que aprecia e conhece iguarias finas. Ser gourmet é uma vocação, uma arte cultivada de comer e beber bem”. *Gourmand* é “indivíduo que é dado a comidas apetitosas. Indivíduo guloso”. In: ALGRANTI, **Pequeno Dicionário...**, p.262.



certos comportamentos humanos e sua própria condição social, além daquele belo e legítimo e inefável que se encontra em qualquer expressão artística.”<sup>101</sup>

Voltando a Fischler, a cozinha permite também conciliar a “inovação neófita” e o “conservadorismo neófilo”. Cozinhar seria uma atividade que por um lado visa acomodar a novidade ou o desconhecido, “literalmente, ‘ao molho’ ou ‘à moda’ da tradição, mas que por outro lado e simultaneamente, pretende introduzir o familiar ao inédito, da variação no monótono.”<sup>102</sup> A função da culinária seria gerir as relações entre a novidade e o familiar, e operar a mediação entre a neofobia e a neofilia, a necessidade e o risco de inovar, a necessidade e o aborrecimento de conservar – resolver o paradoxo do onívoro.<sup>103</sup> E seu atrativo e encanto talvez repousem exatamente nesta possibilidade de equilibrar duas tendências inatas ao ser humano, ao mesmo tempo que possibilita o trabalho criativo, eminentemente cultural.

O simbolismo acompanha cada receita culinária, dá à arte culinária um caráter de sonho, no sentido de que cada indivíduo tem em mente o resultado que almeja alcançar quando começa uma preparação culinária, que pode no final ser totalmente diferente daquilo que o autor esperava quando escreveu a receita. Livros de cozinha constituem-se, então, em instrumentos dos quais o indivíduo pode fazer uso caso tenha por objetivo melhorar seu desempenho na cozinha, ou que deseje inovar ou apenas conhecer um pouco mais da arte culinária.

Os livros de cozinha expressariam em sua estrutura e conteúdo as práticas e os hábitos alimentares que devem ser resguardados e transmitidos como parte de um legado cultural familiar. A história de uma família pode parcialmente ser escrita a partir de suas receitas, seu cotidiano e suas rotinas alimentares.

Tão importante quanto conhecer as formas de transmissão de um saber culinário é tentar compreender como se origina esse tipo de conhecimento, que posteriormente deverá ser resguardado. O momento da criação culinária parece assumir um caráter de criação artística, mesmo que a pessoa que desenvolva uma

---

<sup>101</sup> BRASIL, A. **Dicionário do conhecimento**. São Paulo: Ediouro, 1984. p. 60.

<sup>102</sup> FISCHLER, op.cit., p.77.

<sup>103</sup> Ibid, p.169.

receita na maioria das vezes talvez não se perceba como um artista. Daí talvez a coerência da expressão arte culinária, que não seria então apenas um eufemismo para designar a tarefa de cozinhar, função que pode ser desempenhada por qualquer pessoa que detenha mínimos conhecimentos sobre as técnicas culinárias, apesar de historicamente ter ficado por conta das mulheres, ao menos no nível do cotidiano doméstico.

Partindo-se do pressuposto de que o ato de cozinhar pode assumir um caráter de atividade criativa, a arte culinária eleva os livros de cozinha à categoria de um tipo particular de literatura. Especialmente porque, ao se procurar estabelecer a maneira segundo a qual as receitas foram sistematizadas, compiladas e transmitidas, percebe-se que efetivamente esse material pode ser considerado uma variação da literatura oral. Receitas foram passadas oralmente de uma geração à outra até serem sistematizadas e compiladas em material escrito. Há livros de cozinha que foram organizados com receitas ditadas pelo autor a outra pessoa

Verifica-se uma constante associação entre o saber comer e o saber receber. Popularizando-se e generalizando-se, a arte da mesa, por muito tempo confinada à casa dos ricos, adapta-se às necessidades e aos recursos dos tempos que trouxeram novos hábitos sociais. A comensalidade confirma-se como um traço importante em todas as sociedades e, ao longo da história, gastronomia e sociabilidade marcham juntas. Suprimir uma, é comprometer a outra.

A transmissão de receitas culinárias remete à idéia de sociabilidade entre grupos e pessoas, especialmente entre uma família, seus membros e indivíduos por ela selecionados para vivenciar a comensalidade. Serão esses momentos, rituais, cerimoniais ou cotidianos que se constituirão na oportunidade (ou às vezes no pretexto) para o preparo de uma especialidade culinária, havendo então a possibilidade de realização de uma série de relações sociais, especialmente a troca de receitas, que talvez não acontecesse em outra ocasião. A sociabilidade quase sempre implica compartilhar uma refeição, e a culinária acaba por se constituir num fator distintivo entre indivíduos, que poderão ser mais ou menos valorizados socialmente, de acordo com o grau de conhecimentos que detêm acerca da prática culinária.

O papel desempenhado pelos livros de receitas ultrapassa os limites da cozinha na medida em que seu conteúdo não se restringe apenas às receitas culinárias (o que já seria bastante em termos de informações sobre a sociedade na qual circula), mas indicam formas e regras de comportamento à mesa, informações médico-nutricionais e conselhos sobre economia doméstica. São também depositários de tradições alimentares e síntese de práticas e hábitos alimentares que na maioria das vezes serão transmitidos entre gerações de uma família. Baseando-se nesse material é possível verificar qual era o tipo de técnica culinária mais utilizada, bem como fazer um inventário dos elementos básicos que compunham o repertório alimentar num período.

Marina Maluf afirma:

não seria o livro de receitas uma extensão da despensa, o resultado de um esforço objetivo para organizar os inúmeros conteúdos e possibilidades desordenadas deste e de outros domínios? Não seria ele, a um só tempo, texto de gulodices e poções, rezas e versos, mas também breviário de transmissão? Poderíamos ir mais longe e indagar se não eram o enxoval e o livro de receitas, cuidadosamente preparados, que possibilitava encontros entre gerações, entre mãe e filha, para compartilharem da mesma existência. Era como se linhas e letras cruzassem presente, passado e futuro: a vida vivida da mãe a ser vivida pela filha.<sup>104</sup>

Apesar da afirmação da autora referir-se mais aos cadernos de receitas do que aos livros de cozinha, uma vez que fala de alguma coisa que era cuidadosamente preparada, pode-se evocar o mesmo raciocínio no que se refere ao desejo de organizar uma série de técnicas, tarefas, informações, necessidades e conhecimentos que têm a cozinha como seu palco principal, mas que não se restringe a ela. Como se disse, o livro de cozinha extrapola a cozinha. Acredita-se também que esse tipo de livro, por tudo isso e, principalmente, por sua capacidade de evocar lembranças cuidadosamente preservadas através da transmissão das tradições alimentares, pode ser visto como um lugar da memória, um lugar onde a memória alimentar/gustativa estaria baseada. Trata-se de

---

<sup>104</sup> MALUF, M. **Ruídos da memória**. São Paulo: Siciliano, 1995. p. 224.

...lugares em que uma sociedade, qualquer que seja, nação, família, etnia, partido, declare voluntariamente suas lembranças ou as reencontre como uma parte necessária de sua personalidade: lugares topográficos como os arquivos, as bibliotecas e os museus; lugares monumentais como os cemitérios e as arquiteturas; lugares simbólicos, como as comemorações, as peregrinações, os aniversários ou os emblemas; lugares funcionais, como os manuais, as autobiografias ou associações; esses memoriais têm sua história.<sup>105</sup>

Assim, os livros de cozinha podem ser vistos como manuais, portanto, com um caráter de funcionalidade muito marcante, também como depositários de memórias de grupos e indivíduos no que diz respeito à alimentação e a tudo que cerca o ato de comer, à sociabilidade e aos códigos de comportamento que vigoraram em diversos momentos da história.

É importante detectar através do tempo os elementos permanentes destes códigos, destes tratados, assim como tentar perceber no que os textos mudam. Como já se disse, durante séculos o ato de comer foi tido com uma prática menor e grosseira, situação que muda a partir do momento em que o alimento e as maneiras à mesa se tornaram fatores de distinção social. A gastronomia aparece conferindo um *status* diferente para essa prática. A história da mesa e da cozinha acompanha a da civilização, mas foi pouco reconhecida pela historiografia tradicional.

Segundo Ariovaldo Franco, em *Gastronomia*, “...o vocábulo *gastronomie* apareceu em francês em 1623, como título da tradução da obra de Arquêstrato. O sentido do termo (...) que só se generalizaria no século XVIII, evoluiu, aos poucos, de estudo e observância das leis do estômago para preceitos de comer e beber bem –arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de deleite. Em português a palavra gastronomia só aparecerá no século XIX, sob a influência de francês.”<sup>106</sup>

---

<sup>105</sup> NORA, P. Les lieux de mémoire. Apud: BREFFE, A. C. F. Pierre Nora: da História presente aos lugares da memória- uma trajetória intelectual. In: **História: Questões & Debates**. Curitiba, v. 13, n. 24, p. 105-125. jul/dez.1996. Associação Paranaense de História – APAH.

<sup>106</sup> FRANCO, **Gastronomia**: uma breve história ilustrada. Rio de Janeiro: Guanabara, 1986. p.79.

## 2.2 OS LIVROS DE COZINHA NA HISTÓRIA

Gregos e romanos alimentavam-se basicamente de cereais, sendo que os ricos comiam carne de porco, frango e caça. Nos dois casos, conforme a condição social da família, era possível contar com uma equipe encarregada dos serviços da cozinha; havia quem fizesse as compras, aquele que cuidava do forno, o padeiro, o confeitoiro e, é claro, o cozinheiro.

Entre os gregos, todo livro de cozinha aspira a transmitir conhecimentos médico-científicos. Neste período pré-crítico da gastronomia, tem-se o desenvolvimento e a elaboração progressiva do conceito de que a cozinha não pode afastar-se dos postulados defendidos pela fisiologia. O sistema gastronômico teria uma coerência interna que integra forma e matéria, inspiração e objeto. Essa foi uma idéia por tanto tempo aceita, que mesmo no início do século XIX a gastronomia despontaria como a arte do saber-comer, mas ainda fortemente regida por aquele mesmo ideal científico.

Muitos livros surgiram na esteira das orientações médicas que pregavam o comer bem para manter a saúde, evitando determinados alimentos e atribuindo-lhes características negativas, como foi o caso do chocolate. Quando o produto chega à Europa, é visto com muita desconfiança em razão de seu caráter de estimulante, especialmente nocivo às mulheres, que poderiam ser despertadas para coisas que não lhes convinha, como o desejo sexual, por exemplo. Mas, tanto para o chocolate como com para outros produtos, como o açúcar, o que limitava o consumo era realmente seu alto custo. Estava fora do alcance da a maior parte da população de todo o continente. Assim, os livros de cozinha, vistos como caminho para uma abordagem cultural do tema alimentação, vêm à luz para atender a uma demanda que existe na sociedade na qual se encontram, seja ela qual for, mudando conforme o período histórico.

Segundo Bruno Laurioux

...foi nas cozinhas aristocráticas que nasceram os primeiros livros de cozinha do Ocidente cristão. Se, entre os séculos IV e o XII, a literatura culinária desapareceu completamente da Europa, foi devido ao desprezo que por essa altura se tinha pelo cozinheiro. Em contato com o sangue e a porcaria, era considerado praticamente um ser impuro.

O reconhecimento diferente de que passa a usufruir no fim da Idade Média torna possível o acesso da sua sabedoria ao prestígio da escrita. No entanto, as primeiras recolhas de receitas conservam bem os traços da tradição oral de que provêm. As receitas são muito sumárias, limitadas quase exclusivamente aos temperos, sem indicações de tempos de cozedura, e constituem cabulas para os próprios uso dos cozinheiros ou dos chefes de mesa, coisa de que temos conhecimento. (...) O que é verdade é que por muito rudimentares que fossem, esses livros conheceram nos séculos XIV e sobretudo no XV um grande sucesso. Encontramo-los nas bibliotecas dos cônegos ou dos notários e a sua difusão ultrapassa de longe a aristocracia. É certo que neles figura um rótulo prestigioso: o nome do cozinheiro de um grande príncipe, que garante a sua categoria e assegura a venda.<sup>107</sup>

A revalorização do cozinheiro como agente de distinção de seu empregador implicará uma resignificação de todo o mundo da alimentação, do ato de comer e da comensalidade como um lugar de sociabilidade. O fausto dos grandes banquetes foi possível a partir da atividade e do talento desses homens que revolucionaram a cozinha e as técnicas culinárias. A sistematização desse conhecimento, adquirido na prática pela experiência e criatividade dos mestres-cozinheiros, cria uma demanda pelos livros que escreviam ou ditavam. Constituíram-se num meio através do qual se poderia conhecer os segredos desses artistas que encantavam a todos com sua dedicação aos seus senhores e à atividade culinária.

Para acompanhar a trajetória de alguns desses nomes, Ariovaldo Franco, com seu trabalho já citado, intitulado *De caçador a gourmet*, deu uma contribuição fundamental para o levantamento das diversas obras da literatura culinária ao longo da história. Sabe-se que, por mais de 20 anos, o autor recorreu a arquivos europeus para realizar seu trabalho e apresentar a cronologia da qual se fez uso. Interessa perceber as mudanças que ocorreram nos livros de cozinha ao longo do tempo e não fazer um inventário detalhado dessas obras, porque existem outros trabalhos que abordaram o tema.

A partir do século XIV é que se tem notícia das primeiras receitas escritas em livros de cozinha, desde Apicius, na Roma antiga, a quem se atribui a autoria do

---

<sup>107</sup> LAURIOUX, A *Idade Média...* p.78-79.

mais antigo livro de cozinha (*De re coquinaria*, Da cozinha) cuja primeira edição data do final do século XV.

Tem-se, segundo Franco, o receituário inglês mais importante da época, o *The form of Cury*, escrito por volta de 1390 pelo cozinheiro de Ricardo II, e que contém 96 receitas, além de manuscritos italianos e franceses. Dentre os franceses, os dois mais antigos na Bibliothèque Nationale, em Paris, datam do século XIV.<sup>108</sup>

Franco afirma que *De re coquinaria* teve suas primeiras edições em Veneza e Milão, no final do século XV, e levanta a questão da veracidade do fato de ser Apicius seu autor. Qual Apicius? O livro é uma coletânea de 468 receitas que se desenvolvem a partir de um núcleo central e que foi recebendo acréscimos através dos tempos. Portanto, a rigor, é obra de vários autores. Deve-se ressaltar que o mais antigo manuscrito de *De re coquinaria* que se conhece data do século IV, pelo menos 250 anos depois de ter vivido Marcus Gavius Apicius. Então, como poderia ele ter escrito aquela obra? O livro traz receitas extremamente resumidas e que nem sempre especificam as proporções dos ingredientes.<sup>109</sup>

Há uma grande lacuna entre o aparecimento da obra de Apicius e a publicação daquela que viria a ser uma das mais importantes na história da gastronomia, o *Le viander*, de Taillevent, o mais famoso manuscrito medieval sobre cozinha, provavelmente de receitas ditadas, e que confirma a grandeza das refeições das elites da época e do talento criativo dos *chefs*. Apresenta receitas delicadas de realizar e que foram copiadas por quem possivelmente não poderia experimentá-las nos grandes banquetes.

Segundo Rowley,<sup>110</sup> ao se comparar as diferentes edições do *Viander* percebe-se que começa a haver uma separação dos sabores, ao mesmo tempo em que se dosa as quantidades de especiarias e de ervas empregadas. A cozinha se coloca em ordem, as proporções e os tempos de cozimento se precisam, o texto das receitas ganha em clareza o que perde em potência evocatória. Mas é certo que este texto descreve

---

<sup>108</sup> LAURIOUX, op. cit., p.81.

<sup>109</sup>FRANCO, **De caçador a ...**, p.47.

<sup>110</sup> ROWLEY, A. **À table!** La fête gastronomique. Paris: Galimard,1996. p.

muito bem os hábitos e técnicas culinárias de seu tempo, assim como os comportamentos à mesa.

Segundo Maria José Queiroz, outra importante referência nesse trabalho,

depois da descoberta da América, foi a invenção da imprensa o acontecimento de mais fecunda repercussão na arte de bem comer. Graças a Gutemberg, os livros de cozinha divulgaram não só os receituários da Antiguidade como também normas e preceitos relativos à mesa. Foi em 1470 que as prensas e os tipos móveis chegaram a Paris. Vinte anos após já aparecia, em letra e forma [1490], o *Viander* de Taillevent. Nessa primeira edição transcreveram-se as receitas manuscritas, muitas delas com visíveis erros, repetidos nas várias versões que corriam de mão em mão durante a Idade Média. Do século XV ao século XVI, publicaram-se cerca de doze edições do livro. A partir de 1540, a maior parte dessas edições é proveniente das casas impressoras de Lyon que a pouco e pouco se firma como centro das artes gráficas da França.<sup>111</sup>

Os cozinheiros não sabiam ler e aprendiam seu *métier* na prática, sistematizando-o em seguida nos livros de cozinha com o auxílio de alguém que anotasse as memórias desses profissionais. Na sociedade anterior à imprensa, em que predominam os iletrados, os padrões culinários eram transmitidos principalmente por tradição oral e posteriormente eram organizados na forma de livros impressos. Tem-se notícia de manuscritos que foram impressos no formato de livros, alguns deles sendo editados várias vezes em razão do sucesso alcançado. Os livros de cozinha estão entre os primeiros a serem impressos.

Taillevent, cognome de Guillaume Tétel, foi um dos expoentes de uma sucessão de grandes nomes na história da gastronomia. Nascido em 1310, foi o precursor de uma longa série de *chefs* que deixaram marcada influência na cozinha de sua época, que, aliás, descreve bem. Seu livro é uma compilação de receitas que aprimorou. Dando destaque aos molhos, sua cozinha caracterizava-se pela justaposição de sabores e excesso de condimentos.

Na Itália, surge em 1474, o livro *De honesta voluptate*, publicado em latim, que foi um dos primeiros livros de cozinha impressos, de autoria de Platina de Cremona, pseudônimo do historiador italiano Bartolomeu Sacchi. Com o título – *Le*

---

<sup>111</sup> QUEIROZ, M. J. de. **A comida e a cozinha**, ou Iniciação à arte de comer. Rio de Janeiro: Forense-Universitária, 1988. p.43.



*livre de l'honneste volupté*, a obra de Il Palatina apareceria em Lyon, em 1505. Inúmeras reedições se seguiram à de 1505. Sabe-se, atualmente, que muitas das receitas de *De honesta voluptate* provêm de um manuscrito italiano de autoria de um cozinheiro chamado Martino. Em 30 anos a obra teve 6 edições, totalizando mais de 30 em toda Europa. O autor traz recomendações para a boa saúde e dá destaque ao bom-tom, ao refinamento e à sobriedade, e para tanto aconselhava moderação no emprego das especiarias; discorre sobre as condições práticas da vida e desempenha o papel de manual do *savoir-vivre* da Europa do Renascimento. Destaca a questão da saúde e de como comer bem sem prejudicá-la, e destaca a importância de se honrar a Deus. Conforme Anthony Rowley, suas receitas são escritas num estilo telegráfico, com uma descrição minuciosa de cada etapa de toda a operação culinária, além de não serem mais endereçados a um único cozinheiro, mas também ao *maître d'hotel* e ao amador *gourmand*.<sup>112</sup>

Queiroz menciona um livro publicado em Portugal e que provavelmente foi o primeiro livro de receitas em língua portuguesa- *Tratado de cozinha portuguesa do século XV*. Este livro circulou pelo Brasil e faz parte das fontes consultadas em razão da matriz portuguesa da culinária brasileira. Técnicas e receitas que posteriormente comporiam os livros de cozinha no Brasil sofreram forte influência de obras como essa, especialmente no que diz respeito aos assados e tortas, além dos doces. Na Biblioteca Nacional encontra-se uma edição da época e há poucos anos foi reeditado em edição com *fac-símile* ao lado da versão mais atualizada das receitas.<sup>113</sup>

No final do século XV tem-se, em Portugal, o *Livro de cozinha da Infanta Dona Maria*, receituário de grande riqueza, apesar de incompleto, na forma característica do manuscrito em pergaminho, semelhante à do livro moderno, denominada códice, por oposição à forma do rolo. Era composto por quatro cadernos que provavelmente foram agrupados numa única peça. Trabalhou-se com a versão comentada de 1967, por Giacinto Manuppella e Salvador Dias Aranant da obra do século XV, que hoje está sob a guarda da Biblioteca Nacional de Nápoles. Estudou-se

---

<sup>112</sup> ROWLEY, op. cit., p.84.

<sup>113</sup> QUEIROZ, op. cit., p.XIII.

a publicação que analisa este material,<sup>114</sup> por ser importante para conhecer mais sobre a sociedade portuguesa da época e sua arte de comer. Segundo Veloso, o livro – que é uma compilação -, começou a ser feito no século XV e continuou pelo início do século seguinte, revelando uma já longa tradição.<sup>115</sup> É um receituário de grande valor, embora, como outros, retrate apenas a mesa da elite portuguesa da época, não havendo lugar para a comida do pobre camponês.

Este manuscrito fala sobre assuntos culinários e doçaria, estruturados de forma racional, em quatro seções, ou cadernos e traz, nas primeiras e nas últimas páginas, uma ou outra receita. Pode ter sido uma daquelas enciclopédias caseiras da vida prática. A maioria dos textos deste códice é certamente mais antiga do que a época em que vem à luz, sendo fruto da tradição oral.

Na época, o pão tinha grande importância para os portugueses, e as carnes consumidas são praticamente as mesmas de hoje; o peixe era bastante utilizado, seja fresco, seja conservado em sal ou seja defumado. As especiarias, o vinho (em grande quantidade), as frutas (castanhas, amêndoas), o leite, os ovos, a manteiga e o azeite também compunham as refeições dos portugueses. Como se percebe, não há grandes mudanças no repertório alimentar da época em comparação com os itens encontrados nos livros de cozinha brasileiros, a maioria fortemente influenciada pelos textos portugueses.

Também como viria a acontecer com as mulheres da elite da sociedade brasileira, a mulher fidalga portuguesa daquele período, segundo o que foi observado pelos comentadores, não trabalhava na cozinha. A comida era feita por empregados, mulheres em sua maioria. Em contrapartida, a mulher de outra classe, mesmo abastada e dona-de-casa, não desdenharia o trabalho na cozinha.<sup>116</sup>

---

<sup>114</sup> **Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal**. Primeira edição integral do códice português. I. E. 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles. Leitura de Gracinto Manuppella e Salvador Dias Arnant, 1967.

<sup>115</sup> VELOSO, C. **A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos de viajantes estrangeiros**. Coimbra: Livraria Minerva, 1992. p.12.

<sup>116</sup> **Livro de cozinha da Infanta...**, p.LXIII.

Entre as elites desenvolveu-se, nos séculos XIV e XVI, uma arte culinária – no sentido de gastronomia – rica, variada e sofisticada. As diferenças sociais ou regionais entre cozinhas e cozinheiros não se manifestam apenas pelos produtos utilizados, mas também pelo modo como eram cozinhados, o que dependia muito do equipamento culinário disponível.

Durante o século XVI, a Itália ainda é o centro difusor das novidades em se tratando de receitas culinárias e divulgação de modas e/ou produtos, que aos poucos podem ser incorporados aos hábitos alimentares da época. Quase todo o receituário de doces e pastéis conhecido na Europa é de origem italiana. A cozinha italiana atinge seu auge, especialmente na confecção de doces, após a disseminação do uso do açúcar. As refeições começam e terminam com doces finos e refinados. Nesse momento, o doce e o prazer à mesa estavam muito próximos. Aliás, é interessante observar como os doces têm essa capacidade de evocar sensações de todo tipo; ligam-se à afetividade e à comensalidade de forma significativa.

A refeição fazia parte de toda os momentos da vida social européia nesse período– o banquete, particularmente, assume importância vital para a sociabilidade em todos os níveis, especialmente o político. A comensalidade era marcada pela grande quantidade de comida, muitas vezes em detrimento da qualidade. Havia um exagero tanto na quantidade de condimentos quanto na forma de apresentar e servir os pratos. É o momento das aves e caças indo à mesa com penas e inteiras, recheadas com alguma coisa que às vezes era absolutamente indecifrável. O espetáculo e a ostentação marcam esse momento de uma maneira que jamais se repetirá em nenhum outro momento da história da gastronomia.

Segundo Lauriou, os livros de cozinha do século XVI, “se não são idênticos aos que os precederam (...) são pelo menos muito parecidos com eles”, e se verá nesse momento o surgimento de uma nova geração de chamados cozinheiros-autores, o que levará a um “distanciamento da cozinha ‘gótica’”.<sup>117</sup>

Escrever e divulgar livros de receitas torna-se uma marca da Idade Média, talvez em razão também do grande número de novos elementos que foram sendo

---

26 LAURIOUX, *A Idade Média ...*, p.105.

acrescentados ao repertório alimentar da época, com a expansão marítima européia. O livro de cozinha passa a ter um caráter de manual prático e guia de conselhos; constituindo-se de dissertações sobre a origem das iguarias até o modo de organizar um festim para um príncipe.

Segundo Franco, “os manuscritos medievais são em geral tardios, o que torna difícil ter um quadro completo da evolução da culinária entre a decadência do Império Romano e o Renascimento,”<sup>118</sup> e que chegaram a nossos dias falavam de uma cozinha que, privilegiando a mesa dos mais ricos, em nada ou muito pouco parecia com a cozinha do povo em geral. Tem-se poucos relatos sobre a alimentação dos camponeses pobres de toda a Europa neste período. Esse fato parece remeter novamente à idéia do estatuto de arte menor ao qual estava ligada a arte da cozinha cotidiana. Acredita-se, no entanto, que muito se poderia explicar acerca de conflitos sociais da época a partir a análise dos hábitos e padrões alimentares da população como um todo. Sempre que houve crise de abastecimento ou momentos de penúria e carestia, percebe-se uma grande instabilidade social.

Pode-se, de acordo com Marianne Mulon, traçar as linhas gerais que caracterizaram a cozinha medieval, tal como se vê nos tratados da época. Havia um abuso de especiarias, que se explica por três razões: tradição dietética, modo de conservação dos alimentos e manifestação de luxo. Além disso, tinha-se uma mistura de sabores, efetuada segundo proporções geralmente indeterminadas e/ou imprecisas, o que tornava trabalhosa a execução das receitas. A técnica era diferente e constituía-se a partir de um princípio da cozinha antiga de sempre cozinhar as carnes antes de fritá-las para melhorar a qualidade.<sup>119</sup>

Como revelam os textos medievais, a arte culinária medieval é a arte do acompanhamento e dos molhos, muito mais do que a da cocção, muitas vezes nem sequer mencionada. O hábito romano das três refeições diárias vigentes durante o Império Romano é mantido. Como naquela época, a mesa desempenha papel

---

<sup>118</sup> FRANCO, *De caçador a ...*, p.75.

<sup>119</sup> MULON, M. Les premiers recettes médiévales. In: HÉMARDINQUER, J-J. *Pour una histoire de l'alimentation*, 1970. p. 239-240.

importante na vida cotidiana da aristocracia medieval. Consumiam-se aves, legumes, grãos e frutas importadas e a culinária européia ganha inúmeros ingredientes (milho, batata, mandioca, tomate e chocolate) na criação de receitas exóticas que logo se integram ao seu receituário.

Posteriormente, em 1604, segundo Queiroz,

Lancelot de Casteau publica em Liège, em francês, um livro de cozinha que, em vez de mera transcrição das receitas medievais, dedica, também, uma parte importante aos pratos internacionais e à doçaria. Como Liège se situa numa encruzilhada entre a Borgonha e as principais províncias flamengas, a obra de Casteau nos introduz no coração dos movimentos gastronômicos da primeira década do século XVII (*L'ouverture de cuisine*) (...) tem forte influência sobre os demais repositórios de receita contemporâneos uma grande virtude: a de compilar, discriminadamente, “a cozinha do dia-a-dia” ou trivial, a “internacional”, ou mais complexa, e a “das grandes ocasiões”, ou seja, a dos jantares de gala e festins (...) o que mais chama a atenção é que o escritor não só domina a arte culinária como também o estilo. Ele sabe transmitir ao leitor, com clareza e segurança, as receitas a realizar: pesos, medidas, porções e proporções, tudo é assimilado com minúcia. A ordem a ser obedecida merece-lhe pontual consideração.<sup>120</sup>

Nota-se a partir desse momento uma preocupação um pouco diferente dos autores de livros de cozinha: parece haver uma maior preocupação com seu público, no sentido de produzir uma obra inteligível para a maioria, e não apenas para os ‘iniciados’ na cozinha. É claro que essa maioria não é exatamente uma maioria, uma vez que o analfabetismo é a regra e não a exceção no período.

Outro aspecto é a discutível noção de autor, que em certos momentos não passa de teoria, uma vez que os cozinheiros se limitam muitas vezes a compilar obras anteriores. E, sendo assim, rigorosamente não poderiam denominar-se autores da obra uma vez que efetivamente não criaram as receitas, apenas as compilaram em uma nova obra. Não houve um processo criativo, mas uma coleta de material de outras fontes que foram sistematizadas, originando um novo livro. Há também casos em que a autoria de uma obra culinária é fictícia. Isso acontece quando um grupo de pessoas e/ou obras foram consultadas e, a partir dessa pesquisa, tem-se um novo livro que

---

<sup>120</sup> QUEIROZ, op.cit. p.46-47.

podará ser uma espécie de síntese do material consultado.<sup>121</sup>

A Renascença foi, essencialmente, uma nova atitude diante da vida que se expressou em todos os níveis, tornando-se também muito evidente na arte da mesa. A burguesia lia e procurava seguir à risca os preceitos ditados pelos livros de receitas saídos das cozinhas aristocráticas. Foi uma das vias pelas quais a arte culinária aristocrática pode penetrar nas mentalidades – e por que não também nas práticas – burguesas.

Esse é um período em que os cozinheiros não hesitam em inventar receitas às quais davam o nome de seu *maître*, meio de singularizar e distinguir seu senhor, protetor e/ou mecenas. A mesa, aqui, será mais equilibrada, com menos especiarias, buscando mais qualidade e sabor natural dos alimentos. A elegância e a harmonia passaram a ser o centro das atenções dos cozinheiros e seus senhores.

Ariovaldo Franco lembra da importância da Itália e de algumas de suas cidades também durante a Renascença, no que diz respeito aos textos gastronômicos. Foram locais que “...geraram ruptura decisiva dos padrões gastronômicos medievais. Nessa sociedade urbana, dava-se menos ênfase à ostentação em favor da elaboração qualitativa, modelo que se difundiria em todas as cortes européias. A profusão de alimentos que caracteriza os banquetes da Idade Média cedia lugar à concepção mais refinada dos prazeres da mesa.”<sup>122</sup>

Gabriel Bolaffi, em *A saga da comida*, não só enaltece a cozinha italiana como também tenta desfazer o que chama de equívoco, que é o fato de se considerar a culinária em geral uma arte tipicamente francesa. Segundo o autor, “...fomos induzidos a esse grave engano graças ao apogeu econômico e cultural que a França gozou ininterruptamente entre o século 17 e o início da Primeira Guerra Mundial”.<sup>123</sup> A cozinha francesa teria origens italianas que aos poucos foram sendo esquecidas.

---

<sup>121</sup> Esta foi uma prática corrente ao longo da evolução da literatura culinária e que se mantém até os dias de hoje. No Brasil, temos o exemplo do *Comer bem - Dona Benta*, que é um dos maiores sucessos editoriais e surgiu de pesquisa e compilações de receitas coletadas em várias obras, de diferentes tipos, desde manuais de etiqueta, livros de receitas e trabalhos de economia doméstica.

<sup>122</sup> FRANCO, De caçador a ...., p.141.

<sup>123</sup> BOLAFFI, Gabriel. *A saga da comida*. Rio de Janeiro: Record, 2000. p.13.

Veneza tinha uma imprensa bastante ativa e aí foram publicados vários livros de cozinha. Dentre eles tem-se o de Bartolomeo Scappi, *chef* de Pio V, publicado em 1570, sob o título *Opera di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio Quinto*.<sup>124</sup>

Ainda segundo Ariovaldo Franco, os italianos foram grandes inovadores em pastelaria e na preparação de geléias, compotas e doces de frutas e, graças em grande parte à influência árabe na Península Itálica, a pastelaria, a confeitaria e os sorvetes são de qualidade incomparável.<sup>125</sup>

Em 1611, aparece em Madri o receituário *Arte de cocina, pastelaria, bizcocheria y conserveria*, de Francisco Martinez Motiño, que se iniciou profissionalmente nas cozinhas de Filipe II e chegou a cozinheiro-chefe de Filipe III. Como se nota a partir do título da obra, a Itália nesse período confirma sua supremacia na arte da pastelaria, fato que só seria revertido muito depois pela cozinha francesa.

Na França, aconteceu, com a chegada de Catarina de Médicis, em 1553, houve um grande progresso da cozinha, com a difusão de todo um *corpus* culinário. Esse fato foi significativo para o avanço da cozinha francesa em razão dos produtos, das receitas e da valorização da alimentação que a corte irá experimentar a partir daí.

Antes que La Varenne publicasse, em 1651, *Le cuisinier françois*, nenhum outro livro publicado na Europa fornece, exclusivamente, receitas de cozinha. Toda a bibliografia em voga trata da dietética, de boas maneiras e da arte de receber. La Varenne, mestre cozinheiro, o mais famoso *chef* da época, escreveu ainda *Le confiturier françois e L'ecole des ragoûts*. *Le cuisinier françois* contém ilustrações sobre preparação de molhos e técnicas culinárias e estabelece regras para a seqüência dos pratos. Publicado alguns anos depois da edição francesa na Inglaterra, Alemanha e Itália, é um dos livros de cozinha mais importantes do século XVII. Os preceitos de La

---

<sup>124</sup> FRANCO, De caçador a ...., p.141-143.

<sup>125</sup> Ibid. p.145.

Varenne levaram a inúmeras inovações, entre as quais a invenção do molho *béchamel*.<sup>126</sup>

O *Le cuisinier français*, de La Varenne e o *Le jardinier François*, de Nicolas de Bonnefons têm como princípios organizadores a classificação e a escolha. La Varenne distingue receitas de dias gordos e de dias magros e apresenta uma lista de pratos em razão dos diferentes serviços. Entre as tantas transformações que acontecem entre o século XVII e o século XVIII, é notório que código das práticas muda. Daniel Roche afirma que

...a comparação destas obras com as do século XVI mostra que tudo foi abalado ao mesmo tempo: a composição das refeições e a organização dos serviços, a disposição dos pratos, o comportamento dos convivas e dos criados. Em todos os planos, o saber da mesa formaliza-se. O novo estilo culinário caracteriza-se por três aspectos principais: o recuo das especiarias e o emprego de aromas e condimentos indígenas (...); a escolha de carnes de qualidade de abate, que substituem a caça (os bocados são hierarquizados e os processos culinários adaptados); a abundância de legumes e pratos cozinhados que vai permitir a expansão das hortas e dos fogões ao lado da lareira (...) a vista e o paladar participam na transformação da sensibilidade gastronômica do mesmo modo que organizam de outro modo o aspecto do vestuário. Em suma, vê-se nascer o gastrônomo. A multiplicidade dos pratos no serviço à francesa não visa encher estômagos sem fundo, mas permitir a cada qual escolher conforme o seu gosto. Progressivamente, impõem-se os imperativos de um gosto superior, fruto da arte de cozinheiros e amadores, clássico, como em matéria de literatura ou de estética, acima das baixezas e das grosserias. Em cozinha, tal como no parecer, há uma manifestação do mérito que une os amadores distintos. O ser e o ter encontram-se aí na mesma medida para designar um indivíduo como consumidor, porque o luxo e os usos são o domínio em que “as diversas classes que compõem as elites sociais do século XVII e do século XVIII puderam mais facilmente comunicar.”<sup>127</sup>

O triunfo da arte culinária dá-se sobre formas rudimentares de entendimento da alimentação, levando à monotonia da refeição cotidiana, que em certos momentos pouco se distinguia em termos da posição social das pessoas que a consumia. O gosto finalmente passa a ser o critério por excelência e isto é visível no surto de uma literatura especializada e autônoma, que rapidamente se difunde, e em meados do século XVII “impõem-se uma primeira série de títulos, como *Le cuisinier français*, *Le confiturier français*, *Le cuisinier royal*. Com mais de 230 edições

---

<sup>126</sup> Ibid, p.157.

<sup>127</sup> ROCHE, op.cit.,p.272-273.



conhecidas nos séculos XVII e XVIII, das quais 68% depois de 1700, é um público potencial de 300.000 pessoas, público vasto e diversificado, pois a edição gastronômica, esmagadoramente parisiense, assume todas as formas e todos os formatos”.<sup>128</sup>

O primeiro livro de culinária impresso em Portugal, *Arte de cozinha*, data de 1680. Seu autor, Domingos Rodrigues, foi mestre de cozinha da casa real no tempo de Dom Pedro II (1683-1706). Teve várias edições, todas elas impressas em Lisboa. É difícil diferenciar as receitas reproduzidas das inventadas.<sup>129</sup> De toda a maneira, o livro é uma fonte inestimável para o conhecimento da cozinha dos tempos posteriores (acentue-se que teve larga difusão, havendo múltiplas edições), e também, de algum modo, dos anteriores. Apresenta receitas de cozinha, conselhos úteis às donas de casa e informações sobre a farmacopéia doméstica de Portugal.

Somente em 1780, exatamente um século mais tarde, apareceria um segundo livro: *Cozinheiro moderno ou Nova arte de cozinha*. A obra é apresentada como correção à publicada por Domingos Rodrigues. Seu autor, Lucas Rigaud, era também *chef* da casa real portuguesa<sup>130</sup> e apresenta seu trabalho como sendo uma resposta ao livro de Rodrigues, fazendo-lhe várias críticas. Mas, o que estudos mostraram é que há uma descaracterização da cozinha e doçarias portuguesas, da identidade culinária e do instinto de nacionalidade que havia em Rodrigues. Para estudiosos das duas obras, no livro de Rigaud pode-se notar uma certa descaracterização da cozinha portuguesa, inclusive numa das áreas onde mais se destaca, que era a doçaria. Dizem que houve uma perda da identidade culinária.

Pode-se dizer que esses livros já revelam uma crescente influência estrangeira, o que não deixa de ser compreensível naquela conjuntura de grandes contatos entre os povos, por conta da colonização e do comércio entre países. Mas, ainda aqui o povo continua sendo o grande ausente das obras culinárias. Lembrando Braudel, quando diz que parece que na história o homem não come e não bebe, pode-

---

<sup>128</sup> Ibid, p.275.

<sup>129</sup> VELOSO, op. cit., p.13-14.

<sup>130</sup> FRANCO, *De caçador a ...*, p.169-170.

se adaptar e dizer que o pobre não come e não bebe nos livros de história. Mas, pode-se imaginar que continue com seu regime simples e monótono.

De modo geral, pode-se dizer que a maioria dos livros de cozinha até este momento revela a grande rotatividade dos cozinheiros-autores, muito disputados entre as cortes; como viajavam bastante, acabavam por incorporar novos alimentos ou temperos às suas receitas. No final, tinha-se uma mescla de referências cada vez mais intensa. O que também era certo é que este conhecimento culinário sistematizado nos livros de cozinha não estava direcionado para o grande público, mas para as classes elevadas.

Vários livros de cozinha são publicados no tempo de Luís XV, no século XVII. Entre eles, tem-se: *Le cuisinier moderne*, de Vincent de la Chapelle, e *Dons de comus ou les délices de la table*, de publicação anônima, porém, sabidamente obra de François Marin, *maître d'hôtel* do Marechal Soubise. O livro *Cuisinier moderne*, de La Chapelle, destinava-se a profissionais e não ao leitor comum e nem à dona-de-casa burguesa.

La Chapelle era um viajante que vivia entre uma corte e outra a serviço dos soberanos e aristocratas. Em razão de suas andanças, acabou incorporando influências de vários lugares, integrando-as às práticas da cozinha francesa.

Será somente no século XVIII que a simplicidade dará o tom das refeições, quando a burguesia começa a interessar-se pela gastronomia. Com Napoleão, a mesa aristocrática quase desaparece e tomam seu lugar as novas classes sociais que surgiam, popularizando os costumes antes considerados uma exclusividade da corte. A ascensão da burguesia significou mudanças no campo da alimentação e de tudo o que a cerca. Os espaços internos das casas são remanejados, e a cozinha revalorizada vai somar-se à sala de jantar. A cozinha desenvolve-se e traz consigo transformações que transcendem seu espaço, acompanhada pelo desenvolvimento de um novo espaço de sociabilidade: a sala de jantar das sociedades burguesas. Ao longo da história, foi-se deixando de ver a cozinha como uma área marginal da casa, foco de sujeira, fumaça e calor.

O surgimento da sala de jantar ocorre em razão da associação que passa a existir entre a refeição e a domesticidade, ou seja, os momentos de convívio familiar passam a se efetivar à mesa e, portanto, exigem um cuidado maior com esse espaço. A burguesia que ascende socialmente na Europa do século XVIII traz consigo essa nova noção de domesticidade e conforto, valores que irão mudar radicalmente os ritos e ritmos das refeições e práticas culinárias. Pela primeira vez, há uma preocupação em facilitar as tarefas da cozinha. Para confirmar sua condição de grupo social mais influente na sociedade, a burguesia utiliza o a alimentação e o comportamento à mesa como uma forma de distinção. As refeições passam a ser valorizadas enquanto um rito que deveria ser familiar, tornando-se então a sala de jantar o templo da sociedade burguesa, espaço por excelência de concretização de um ideal de domesticidade e vida familiar.<sup>131</sup>

A partir do século XVIII, segundo Queiroz, “...a culinária deixa de ser (...) mero passatempo de domingo ou *hobby* de amadores. Ler e interpretar receitas (...) demanda conhecimento específico da técnica da arte culinária.”<sup>132</sup> Diante disso, esse é o momento em que os autores dos livros de cozinham tornam-se, ao menos alguns deles, um pouco menos negligentes com relação ao tratamento dispensado à matéria culinária. Especialmente em relação à redação das receitas, que até então eram redigidas de forma confusa, muitas vezes sem especificar bem a quantidade dos ingredientes e as particularidades das técnicas empregadas, há um avanço. Tentam resolver uma questão que vai permanecer por muito tempo ainda: a suposição de que o leitor/usuário daquela obra detém o conhecimento básico sobre as técnicas culinárias mais simples, que não precisam de explicações mais detalhadas.

Em 1746, surge algo novo no mercado de livros de cozinha: aparece uma obra que faz uma referência ao feminino, algo raro no ramo. É o livro intitulado *Cuisinière bourgeoise*, publicado por Menon, o qual sugeria menus compostos de apenas dois ou três pratos e não só visava à simplificação dos métodos culinários, tornando-os acessíveis à cozinheira comum, como também fornecia conselhos e

---

<sup>131</sup> Sobre a copa ver DEMETERCO, **Doces Lembranças**, capítulo 3.

<sup>132</sup> QUEIROZ, op.cit.,p.73.

sugestões para facilitar as tarefas da rotina doméstica, particularmente aquelas ligadas à alimentação.<sup>133</sup> Já havia notícia de obras desse tipo na Inglaterra, Holanda e Alemanha, quer de autoria feminina, quer destinadas à mulher. Mas na França, apenas, continuava-se a entender a profissão de cozinheiro como sendo eminentemente masculina.

O que hoje é quase uma regra, há pouco mais de cem anos era uma grande novidade – a mulher na cozinha, na condição de cozinheira dotada de um estatuto ao menos próximo daquele que se atribuía ao homem. Será apenas com a chegada do século XX que aparecerão livros de cozinha direcionados para os interesses da mulher. Observa-se, contudo, que às vezes parece haver uma certa desvalorização da capacidade criativa da mulher; isto é, o homem, ‘por natureza’, seria mais talentoso do que a mulher, mais prática e, portanto menos interessada em grandes produções culinárias.

Por que se encontra a mulher na cozinha somente no final do século XIX e século XX? Por que demorou tanto para aparecer um livro de cozinha dedicado especificamente a elas? Acredita-se que seja em razão do grande destaque dado até então aos homens e suas criações gastronômicas, pratos quase sempre voltados para momentos mais formais e banquetes políticos. Enquanto isso, a mulher era quem dedicava-se à cozinha cotidiana, familiar, mais simples e pautada sobretudo na experiência.

É importante lembrar que o mundo da cozinha sempre foi um mundo bastante hierarquizado, no qual inicialmente não havia lugar para as mulheres e que exigia muito esforço de todos os seus componentes, muitas vezes comandados por cozinheiros que estavam a serviço da aristocracia e tinham, em razão disso, uma vaidade enorme. Saliente-se também o fato de que, além de uma hierarquização entre os próprios homens nas cozinhas aristocráticas, esses eram espaços interditos às mulheres. Tanto que, como se viu anteriormente, *gourmand* é aquele que ama a boa iguaria, sinônimo de gastrônomo, o artista da mesa. Porém, enquanto a forma *gourmandise* se coloca no feminino, o vocábulo *gourmet* não.

---

<sup>133</sup> FRANCO, De caçador a ..., p. 176

Deduz-se daí que, por muito tempo, persistiu a idéia de que efetivamente a mulher não pode ser *gourmet*.<sup>134</sup> Entende-se que a mulher seria incapaz não só de apreciar as boas iguarias, como (e aqui está o mais interessante) não teria “vocação” para isso. Portanto, nada tinham a fazer nas grandes cozinhas da época. Sua contribuição para esse mundo masculino de talentos criativos era no máximo, de auxiliares para os piores serviç os, como a limpeza, entre outros. Mas a cozinha sempre cotidiana esteve a cargo das mulheres.

É somente com a ideologia da domesticidade e da ordem doméstica, que surge no final do século XVIII, particularmente na Holanda, que se percebe uma resignificação da cozinha e do papel da mulher. Por muito tempo foi difícil dizer quem era mais desvalorizada: a mulher ou a cozinha.<sup>135</sup>

Voltando-se às mudanç as ocorridas nas cozinhas do período que vai do século XV ao século XVIII, Flandrin observa que é um momento de grandes transformações da arte de comer. O autor estuda o léxico dos sabores comparando os tratados de culinária medievais e modernos e conclui que:

1- os tratados medievais se preocupam com o valor gastron mico das receitas dos alimentos. Nos séculos XVII e XVIII referem-se ao valor gastron mico dos alimentos com maior freq ncia e num vocabulário mais rico. Em contrapartida, esse discurso mais rico e valorativo no plano gastron mico não   tão exato no tocante à diversidade dos sabores. O termo “gosto” no sentido de “sabor” aparece com muito maior freq ncia nos tratados modernos. Na Idade Média, o termo “sabor”, mais técnico, ocorria com maior freq ncia (...) No conjunto, parece que o gosto e os sabores foram mais valorizados nos séculos XVII e XVIII e mais bem analisados nos séculos XIV e XV (...)

2- Também discernimos evoluções no tocante à atenção dos cozinheiros com as consistências e cocç es, a limpeza dos alimentos ou dos utensílios e a saúde dos comensais; todavia, não atestam com maior evidência um refinamento da culinária entre os séculos XIV-XV e XVII-XVIII. Tampouco há transformações fundamentais no que se refere às preocupações [básicas] est ticas em geral: manifestam-nas os cozinheiros dos séculos XVII e XVIII como os dos séculos XIV e XV.<sup>136</sup>

Os autores dos antigos livros de culinária e manuais de *ma tres* tinham uma preocupação muito grande em satisfazer o gosto de seus patrões e resolviam isso com

---

<sup>134</sup> FRANCO, *Gastronomia*, p.79.

<sup>135</sup> Ver DEMETERCO, *Doces lembranç as*, capítulo.3.

<sup>136</sup> FLANDRIN, *A distinção pelo ...*, p.286-290.

um grande número de pratos que eram levados à mesa. Na dúvida (que logo procuravam esclarecer, isto é, rapidamente procuravam conhecer as preferências dos senhores), diversificavam bastante as refeições, com cardápios em que constavam diferentes tipos de alimentos, procurando variar também as técnicas de preparo. Está claro que a multiplicidade de pratos tinha como função atender aos diferentes gostos. Segundo Flandrin, “...essa indulgência com relação à diversidade de gostos –que não existe mais entre os particulares de hoje em dia – tinha estreitas relações com a dietética antiga, que atribuía a maior importância à diversidade dos temperamentos e das necessidades de cada um.”<sup>137</sup>

Como se viu no capítulo anterior, a evolução do conceito de gosto propicia, especialmente a partir de meados do século XVII, que os autores de livros de cozinha pensem, discutam e escrevam sobre sua arte. A noção de bom gosto, que não se sabe se surge ligada à mesa e à sensibilidade alimentar, ou se a outras expressões artísticas, altera as preocupações dos autores de livros de cozinha e, conseqüentemente, do conteúdo de suas obras. Seja como for, é indiscutível a importância do gosto alimentar na cultura dos séculos XVII e XVIII.

Segundo Queiroz, do século XVII ao século XVIII, diante do interesse dos leitores, multiplicam-se as edições dos livros de cozinha cujo centro não são mais a nutrição e a saúde. Com o refinamento dos usos e costumes, a nutrição deixa de ter fim em si mesma e o saber-comer transforma-se na preocupação primordial do homem de espírito.<sup>138</sup>

Tal como acontece nos textos mais recentes, o que se percebe a partir da leitura desses manuais e dos cardápios das grandes recepções e jantares íntimos, é a existência, em meados do século XIX, de duas cozinhas que não se confundem: a cotidiana, ou trivial, quase sempre calcada nos métodos tradicionais da chamada cozinha clássica, e a dos dias de festa, moderna e atualizada ao gosto da época.

Durante os anos que precedem a Revolução Francesa processa-se uma espécie de balanço nas técnicas do bem cozinhar. As ciências – principalmente a

---

<sup>137</sup> FLANDRIN, *A distinção pelo ...*, p.296.

<sup>138</sup> QUEIROZ, *op. cit.*, p.55.

química e a agronomia – propiciam a produção de ingredientes de qualidade superior. A arte culinária atualiza-se e aperfeiçoa-se, tendo uma linguagem própria à gastronomia.

Segundo Queiroz,

toda a bibliografia conhecida, desde os primeiros manuscritos de antigos receituários, denota a progressiva e ininterrupta formação de uma fala, ou discurso, como é do gosto de Roland Barthes, cujo interesse de comunicação se vincula a um vocabulário específico, capaz de exprimir noções particulares. Centenas de gerações de cozinheiros participaram desse trabalho. Alguns deles grandes artistas, inovaram, criaram novos termos, pondo em circulação novas expressões, alterando e corrigindo o jargão em curso. Outros, interessados na profissionalização do *métier*, fixaram normas, instituíram regras, legando aos sucessores um *corpus* doutrinário de tanta importância e coerência quanto o de que dispõem as demais artes ... o que é essencial permanece (...) a arte culinária [torna-se] um objeto de um discurso.<sup>139</sup>

O conceito de cozinha moderna, simples e leve, surge no século XVIII. François Marin, em 1739, publica *Dous de comus ou les délices de la table*, um verdadeiro ensaio sobre a evolução da arte culinária. O autor explica as principais tendências do novo estilo que se opõe ao antigo pelo uso moderado dos molhos e temperos, pelo acentuado respeito à química dos ingredientes, pelo desejo de fazer valer o sabor individual de cada alimento.

Essas são tendências que vão se consolidar rapidamente por toda as cozinhas da Europa. Pode-se notar claramente parte dessas mudanças observando-se como as refeições perdem ou ganham prestígio entre os séculos. Na Idade Média, era o festim, no século XVI, a colação, no século XVII, a festa e no século XVIII, o jantar. Cada uma, a seu tempo, constituiu-se em momentos de comensalidade, ocasião que servia também para a difusão de novos hábitos, regras de comportamento e civilidade.

Segundo Flandrin, “a influência da cozinha francesa sobre a preferência das elites sociais européias é marcante particularmente no plano dos tratados de culinária:

---

<sup>139</sup> Ibid.,p.87-88.

em vários países, nos séculos XVII e XVIII, estes não passavam de traduções ou adaptações de tratados franceses.”<sup>140</sup>

Os textos culinários que são publicados a partir dos séculos XVIII e XIX terão muito em comum, uma vez que a gastronomia se constitui como a arte de bem-comer, e os livros darão ênfase para essa concepção do ato de alimentar-se. Surge *L'art du cuisinier*, obra de Beauvilliers, em dois volumes, e Marc-Antoine Carême, um dos maiores nomes da história da cozinha e da gastronomia de todos os tempos.

Carême, nascido em 1754, serviu o czar Alexandre I, o barão Rothschild, George IV da Inglaterra e Luis XVIII. Recebia altos salários e era exigente a respeito das condições em que teria de exercer seu talento. Só trabalhava em casas particulares. Permaneceu muito tempo no castelo do barão Rothschild e lá passou os últimos anos de sua vida ativa. Sua cozinha, “...apesar de seus aspectos complicados, representa contribuição no sentido da simplificação. Ele propõe a busca de combinações ideais de sabores, em vez de sua mera justaposição (...) Divulgou o conceito de que sabores e odores não podem ser julgados isoladamente, mas, sim, por seu inter-relacionamento, e fez um trabalho de codificação sem precedentes na história da grande cuisine”.<sup>141</sup>

Utilizava alguns dos molhos mais comuns até hoje na culinária, especialmente na culinária francesa: *espagnole*, *velouté*, *béchamel*, *mayonnaise*, *hollandaise* e *béarnaise*. Exerceu grande influência na arte de confeitaria (suas montagens eram muito esperadas em cada evento que organizava) e na pastelaria, elevando à mesa o espetáculo do talento criador, e não só um autor de livros de cozinha. Escreveu, entre outros, *Le pâtissier royal parisien* (2 vol.), *Le pâtissier pittoresque*, *Le maître d'hôtel français* (2 vol.), *Le cuisinier parisien*, *Traité des entrées froides* (entradas) e *L'art de la cuisine au XIXe siècle* (5vol.- 4º e 5º póstumos). Seus doces fazem sucesso não só pela aparência mas também pelo sabor. São suspiros, *nougats*, crocantes e folheados que são trabalhados com a finalidade de encantar.

---

<sup>140</sup> FLANDRIN, A *Idade Média ...*, p.663

<sup>141</sup> FRANCO, *De caçador a ...*, p.202.



Com Carême, finalmente, a arte culinária francesa atinge seu apogeu e se consolida como modelo que passa a ser seguido por todas as demais cozinhas que se pretendam de qualidade. O país firma sua supremacia culinária, exercendo sobre os demais seu domínio e influência - os cardápios do mundo passam a redigir-se em francês.<sup>142</sup>

Autores como Urbain Dubois (1818-1901- *La cuisine artistique, La cuisine classique, La cuisine d'aujourd'hui, La cuisine de tous les pays, École de cuisiniers e Le grand livre des pâtisseries et confiseurs*), Jules Gouffé (1807-1877- *Le livre de cuisine, Le livre de pâtisserie, Le livre des potages e Le livre des conserves*) contribuem também para o refinamento da cozinha francesa com receitas mais claras e precisas do que as de Carême.

Alexandre Grimod de la Reynière, o 'príncipe dos *gourmets*', com seu trabalho *Almanach des gourmands*, de 1803, dará início a um novo tipo de publicação culinária: um guia dos restaurantes, *traiteurs* e lojas de especialidades em Paris. Além deste, publica também *Le gastronome français, L'épicurien français* e o *Manuel des amphitrions*. La Reynière também divulga o serviço *à la russe*, que no Brasil é conhecido *à la française*, e, junto com outras pessoas, passam a ser divulgadores da boa mesa, orientando o público a esse respeito, já que a França vive um momento de grande efervescência em razão do aumento do número de restaurantes e dinastias culinárias. Grimod de la Reynière criou o primeiro júri degustador moderno e dava publicidade a seus vereditos no *Almanach entre 1803 e 1812*.

Outros livros importantes do século XIX: *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire*, de Joseph Favre e *Le grand dictionnaire de cuisine*, de Alexandre Dumas (pai). O público agora é composto pelos novos ricos da Revolução, desejosos de conhecer as regras da gastronomia e da *haute cuisine*.<sup>143</sup>

Personagem fundamental para se entender a arte do bem-comer, a gastronomia e todos os aspectos a ela relacionados, é Brillat-Savarin, que em 1825

---

<sup>142</sup> ROLIM, M. do C. B. **Gosto, prazer e sociabilidade**. Bares e restaurantes de Curitiba, 1950-1960. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

<sup>143</sup> FRANCO, **De caçador a ...**, p.203.

publica *La physiologie du gout*, que se tornará uma espécie de livro sagrado da gastronomia com seus aforismos, contribuindo bastante para a evolução da gastronomia. Define gulodice (*gourmandise*) e coloca a gastronomia em evidência, entendendo-a como mais do que uma técnica ou uma arte; para ele, seria uma forma de comportamento, uma maneira particular de apreciar a cozinha.

Brillat-Savarin e Grimod de la Reynière foram escritores que, por sua paixão pela arte de comer, não tiveram receio de associar cozinha e filosofia, alimentação e moral, prazer da mesa e dos sentidos. Enaltecer e saborear uma boa refeição era para eles e seus seguidores um dos maiores prazeres que o ser humano poderia ter. A gastronomia aparece e é tratada com distinção. De acordo com Queiroz, para Brillat-Savarin, mais do que uma técnica, uma arte, uma forma de comportamento, uma maneira particular de apreciar a cozinha, a gastronomia perfila-se como ciência compósita, de plural conseqüência e incomparável alcance biológico e cultural. Tanto ele quanto Grimod de la Reynière “...associaram cozinha e filosofia, alimentação e moral, prazer da mesa e dos sentidos.”<sup>144</sup>

Outro fato novo e extremamente importante para as mulheres e a arte culinária na primeira metade do século XIX, é o aparecimento de um gênero jornalístico – a página feminina -, onde rapidamente as receitas culinárias marcarão presença, ao mesmo tempo em que cozinheiros perdem prestígio, aumentando a valorização da mulher. Enfim, o século XIX é uma síntese da culinária francesa, e a gastronomia chega intacta ao século XX.

Em torno de 1850 pode-se notar um esforço de racionalização da atividade culinária, dentro do espírito positivista da época. Surgem repertórios, dicionários, manuais que se intitulam científicos e que misturam o bem-viver/saber-viver, medicina e gastronomia. Conforme Aron, há um “certo projeto pedagógico normativo que se perpetua nos guias atuais”<sup>145</sup>, como o Guia Michelin.

Para Bolaffi, os livros de cozinha sofrem algumas mudanças a partir desse período, algumas delas consolidando-se nas publicações mais recentes. Diz o autor que

---

<sup>144</sup> QUEIROZ, op.cit., p.101-102.

<sup>145</sup> ARON, J.-P. **Le manger du XIX siècle**. Paris: Édition Robert Lafond, 1973. p.155.

na medida em que nos aproximamos da Revolução Industrial e da explosão urbana em cujo bojo ela viria, estimulando-a mais ainda, os livros de cozinha (...) ganham duas novas características. Em primeiro lugar (...) são livros dirigidos a um grande público que inclui a burguesia mais modesta. Mas não fazem isso criando uma cozinha autenticamente burguesa. Muito pelo contrário, o seu “aburguesamento” consiste mais numa simplificação dos modelos aristocráticos, tornando-os viáveis para as casas de classe média.

Em segundo lugar, os livros assumem uma característica que preservariam por quase 200 anos e que os livros de cozinha somente começaram a perder de algumas décadas para cá. Trata-se do capítulo ou da introdução a muitas receitas, ensinando a reconhecer os ingredientes e a identificar-lhes as boas ou más qualidades. (...) Como distinguir o peixe fresco (...) Os cozinheiros da corte e da aristocracia em geral podiam prescindir desse tipo de informações nas suas receitas, não só porque já os possuíam enquanto profissionais, mas também porque a maioria dos ingredientes que utilizavam provinha dos seus senhores e era portanto de origem conhecida. Mas, as donas-de-casa ou as cozinheiras da burguesia que compravam seus ingredientes nos mercados e nos açougues, tais informações passaram a ser indispensáveis.<sup>146</sup>

Informações como algumas das acima citadas dão um caráter de manual pedagógico que aos poucos os livros tendem a perder. Não o perdem totalmente, mas tem-se o foco nas receitas propriamente ditas, e não mais nas orientações sobre como escolher ou conservar os alimentos. Essas receitas culinárias, em sua maioria, são simplificações de receitas aristocráticas, adequadas ao novo modo de vida burguês. Nesse caso, percebe-se que a simplificação foi um tipo de inovação, de transformação da cozinha. A França será o palco dessas mudanças e os livros franceses aos poucos consolidam-se como expoentes da boa cozinha.

A cozinha francesa confirmará seu lugar como a mais importante e influente do mundo no século XIX, tornando-se berço de novidades em termos de receitas e técnicas culinárias, que se consolidarão como parâmetros de excelência. Dominar as técnicas culinárias, particularmente aquelas necessárias para a confecção correta de molhos (base da cozinha francesa) é distinguir-se enquanto cozinheiro. A cozinha francesa passa a ditar ao mundo também suas normas de bem-servir. Também na França a maneira de preparar e servir os alimento como hoje a conhecemos tomou sua forma definitiva, no século XIX: antepasto, a sopa, o peixe, o assado, a sobremesa.

O século XX começa com publicações importantes de autores consagrados, tais como: *Guide culinaire*, de Escoffier; *Plaisirs de la table*, de Nignon; *Le grand livre*

---

<sup>146</sup> BOLAFFI, op. cit., p.438.

*de la cuisine*, de Prosper Salles e, finalmente aquele que se consolidaria como o “livro de ouro” da gastronomia francesa – o *Larousse gastronomique*, de Prosper Montagné, com prefácio de Escoffier.<sup>147</sup>

As atividades ligadas à hotelaria e restaurantes serão importantes na evolução da literatura gastronômica na medida em que daí surgem nomes como de George Auguste Escoffier e César Ritz; o segundo era dono de um hotel em Monte Carlo e convida o primeiro para ser *chef* de cozinha do estabelecimento. Escoffier registra sua experiência e sistematiza seu conhecimento culinário no livro *Guide culinaire*, que em muito viria a alterar os preceitos da cozinha profissional através de uma crescente racionalização do trabalho.

Essa racionalização deve-se também às novas técnicas culinárias que surgem ao lado de utensílios e equipamentos que mudam os modos de cozimento. Os utensílios de cozinha, além de seu caráter instrumental de apetrechos para transformação do alimento em comida após a preparação culinária, sempre serviram também para simbolizar a riqueza e até mesmo a opulência de uma cozinha e da casa que os abriga. Não são lembrados só pela sua importância para o bom desempenho das diversas tarefas ligadas à cozinha, mas também pelo que podem simbolizar.

Esse setor e a própria literatura gastronômica desenvolvem-se sobremodo após a Primeira Grande Guerra. Em todos os grandes centros europeus o rádio, e mais tarde a televisão, os diários e periódicos divulgam as inovações tecnológicas direcionadas para a cozinha, ao mesmo tempo que a imprensa cede espaço à crítica especializada.

O mercado editorial continuará a crescer até a década de 40 do século passado, especialmente em razão da disseminação do uso de eletrodomésticos e produtos industrializados. Há uma nova demanda em termos de literatura culinária: receitas práticas, rápidas e econômicas, de acordo com os novos tempos, quando o ritmo do trabalho determina a cadência de toda a vida social, incluindo-se aí a alimentação.

---

<sup>147</sup> FRANCO, De caçador a ..., p.224-225.

Segundo Roche, “os livros de cozinha registram a evolução do saber cozinhar e do saber apreciar, dão origem a revoluções culinárias.”<sup>148</sup> Mostram como se passou dos produtos para sua acomodação e depois para as modalidades de distribuição da refeição. “Da natureza passou-se à arte e à ciência, da fome satisfeita à mínima e da voracidade, identificada com o pecado capital da gula, chega-se enfim ao ‘bom gosto’ e ao seu culto gastronômico, invenção do Século das Luzes que chega ao fim.”<sup>149</sup>

É significativa a evolução dos objetos e das maneiras de preparar as refeições, o que demonstra uma forte tendência da época de se buscar fatores de distinção relacionados com a alimentação. Seja na cozinha cotidiana familiar e doméstica, seja nas cozinhas de dias festivos ou nas refeições de grandes eventos públicos, pode-se notar que se constituem também diferentes maneiras de se relacionar com o alimento (como se estabelece o prestígio social). Este foi um processo que se consolidou ao longo de séculos, ao lado do processo civilizador analisado por Norbert Elias. A cozinha acompanhou as mudanças que transformaram as sociedades. Verifica-se também uma guinada para a o qualitativo em termos de *como* e *o quê* se comeria. Finalmente, para Queiroz,

o advento da gastronomia determina profundas mudanças na culinária. A primeira delas: a perda do caráter coletivo, quase anônimo, de muitas de suas manifestações. Surgem notáveis individualidades, criam-se novos pratos e os grandes *chefs* imprimem, na história da cozinha, marca inconfundível (...) Eleva-se a arte culinária a paixão...gastronomia funda suas raízes, à proporção que se afirma seus princípios, interesses e objetivos se confundem com os da culinária... Enquanto a gastronomia exalta o ato de comer, a culinária, dedicada ao guisar, cuida de satisfazer, com primores de imaginação, à primeira necessidade humana... as duas artes visam, cada uma ao seu modo, ao deleite dos sentidos (...) A dignidade da gastronomia apóia-se não só numa forte estrutura econômica, que lhe confere peso, medida e cifra, como se exalta, igualmente no refinamento da mais imediata das funções fisiológicas.<sup>150</sup>

Com o surgimento e a consolidação da gastronomia, tem-se, com os livros de cozinha, a sistematização do conhecimento culinário, que é transmitido ao longo do

---

<sup>148</sup> ROCHE, op.cit., p.252.

<sup>149</sup> Ibid. p.252.

<sup>150</sup> QUEIROZ, op.cit., p.59-61.

tempo. As mudanças que acontecem na sociedade refletem-se nos livros de cozinha porque alteram os ritos e ritmos da alimentação, além da própria estrutura das receitas.

No Brasil, especialmente nos últimos anos, a cozinha e os livros de cozinha têm despertado um interesse crescente no público em geral. Alguns livros já consagrados recebem nova edição, enquanto novos nomes despontam no mercado editorial a partir de obras direcionadas à cozinha e à arte culinária. Observou-se que no período em análise, especialmente no segundo quartel do século passado, é que aumenta a demanda por esse tipo de publicação, nesse momento já voltadas para o público feminino, particularmente a dona-de-casa.

### 2.3 A LITERATURA CULINÁRIA NO BRASIL

Nesse trabalho interessava investigar a culinária, e não exatamente a gastronomia, uma vez que se optou pelo nível da domesticidade, a partir de uma abordagem do cotidiano familiar e das refeições feitas e servidas em casa. Cabe observar que de maneira alguma se está desvalorizando a cozinha doméstica, ou sequer diminuindo-a em relação à gastronomia. Entretanto, as diferenças existem e devem ser consideradas. Analisou-se a culinária praticada nas cozinhas familiares no dia-a-dia.

A culinária e as tarefas a ela associadas, nem sempre são assim tão simples, exigem conhecimentos básicos que, acredita-se, podem ser encontrados nos livros de cozinha. Daí talvez a razão da sua repercussão junto às mulheres de camadas médias da população, encarregadas da função culinária na maior parte das residências no período analisado.

Mesmo sendo a cozinha uma área das mais conservadoras, que resiste a mudanças, em especial a inovações que possam abalar suas estruturas e alterar significativamente os hábitos alimentares, ao mesmo tempo apresenta-se como um espaço de criação do indivíduo e do grupo na tentativa de superar as limitações impostas pelo meio-ambiente ou marcar identidades e a alteridade. Está se falando

aqui de mudanças e permanências em termos de hábitos, padrões e regras de comportamentos relacionadas ao ato de alimentar-se.

Tinha-se como um referencial Câmara Cascudo, quando o autor afirma que “o número de livros sobre a cozinha brasileira com base na pesquisa e na informação histórica [é] extremamente reduzido, difícil de leitura e confundido com as relações de receitas, de todas as procedências (...) Os livros de cozinha não incluem os pratos simples populares. Pertencem esses receituários à dieta das classes abastadas e capazes de adquirir os condimentos que estão acima da economia comum.”<sup>151</sup> Observa-se que Cascudo referencia o que já se disse sobre os livros de cozinha de modo geral. Acontece com as publicações nacionais o que ocorreu historicamente com a literatura culinária como um todo. Parece que o autor sente falta do manual, prescindindo do tratado de gastronomia se este não contemplar a cozinha no que ela tem de mais simples e, por isso mesmo, de melhor e que é a sua base: o cotidiano das pessoas comuns. É entre essas pessoas que os livros de cozinha são representados como um auxiliar, um compêndio de informações seguras e de receitas testadas e aprovadas. Aprovadas por quem? Pela experiência ou por outros indivíduos que supostamente teriam o mesmo gosto em termos de alimentação? Essas são questões que perpassam a análise dos livros de cozinha que se pretendeu empreender.

Os livros de cozinha e os repertórios gastronômicos aparecem com um triplo propósito: instruir, seduzir, legislar. Percorrem a primeira metade do século XX modificando-se de acordo com as demandas de cada momento. Antes desse período são raros os livros publicados antes dessa época no Brasil. Acompanhando as transformações da sociedade e atendendo aos interesses e necessidades de novos públicos, sobretudo em áreas urbanas, quando novas necessidades de representação social que passavam também pela cozinha e pela mesa, os livros traziam a cozinha, as receitas e as lembranças culinárias.

As donas de casa e cozinheiras de modo geral preparam pratos a partir de textos acessíveis através dos livros de cozinha e, comumente, não chegam a um

---

<sup>151</sup> CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983. v. 2, p. 414-426.

mesmo resultado. Os resultados diferenciados fazem parte das características próprias da arte culinária, que pode contrapor talentos e estilos pessoais, impedindo uma padronização dos resultados. A receita escrita é uma matriz a partir da qual se espera chegar a um produto final, o que não impede que tenha-se uma receita, duas ou mais pessoas cozinhando e resultados diferentes no final.

Na gastronomia o gosto, o cheiro, a textura e a consistência constituem teoricamente a base real desta estética sem linguagem. Todos os sentidos não exigidos para a degustação de um prato culinário. Um determinado cheiro, não sentido há longos anos, evoca bruscamente cenas ou sons esquecidos desde a infância, pois não possuímos a lembrança do cheiro como podemos possuir a de um determinado acontecimento.

Como já se disse, nesse trabalho adotou-se a noção de preparação alimentar, formulada por André Leroi-Gourhan, para quem essa preparação seria “as diferentes operações através das quais o produto alimentar adquirido se torna consumível, ou seja, a cadeia técnica que separa a espiga ceifada do pão, a caça abatida do assado. Trata-se, portanto, de considerar, não só a culinária, mas também determinadas operações vulgarmente tidas como agrícolas, como a batedura do pão”.<sup>152</sup> O autor cita algumas operações culinárias mais utilizadas, considerando todos os tipos de sociedades operações culinárias fundamentais: debulha, limpeza dos grãos, filtragem (passadores e escumadeiras, peneiras, filtros), corte, raspagem, prensagem, trituração ou moagem (pilão, almofariz, mós para grãos), batedura, cozedura (direta e indireta), nem todas muito usadas em sociedades urbano-industriais. Nestas há o predomínio daquelas técnicas que estariam como que num estágio posterior a essas, tais como assar, cozinhar, fritar, escaldar, refogar e outras. A maioria delas é realizada com o auxílio de utensílios de cozinha, ferramentas essenciais no processo culinário.

Aliás, diz-se que a culinária começa quando a humanidade cozinha pela primeira vez, e já o faz com a intermediação de um recipiente. Ao longo do tempo, a busca pelos melhores utensílios e equipamentos de cozinha foi um traço da história da

---

<sup>152</sup> LEROI-GOURHAN, *Evolução e técnicas*, p.111.



culinária. Diversos materiais são testados, especialmente para servirem de suporte para os alimentos quando iam ao fogo. As panelas compõem um conjunto diversificado de formas, materiais e funções que está constantemente se renovando.

Essas inovações são retratadas nos livros de cozinha, que desempenham o papel de orientar gerações tanto de aprendizes, quanto de pessoas mais experientes nas tarefas de cozinha e na arte culinária. Em geral, surgem porque bons cozinheiros ou simples donas-de-casa num determinado momento, movidos por alguma razão especial, resolveram começar a registrar suas descobertas e experimentos, com o intuito divulgá-los ou simplesmente atizar a curiosidade dos leitores. A cozinha brasileira, por exemplo, por muito tempo foi identificada como sendo aquela que estava nas páginas do “Dona Benta”, como ficou conhecido o livro *Comer bem*. Isso foi mudando um pouco com o surgimento de novos títulos e autores(as), especialmente depois da década de 40 do século passado.

Os livros de cozinha mostram-se ricas fontes para pesquisa, quando se pretende investigar hábitos alimentares e refeições feitas no nível da domesticidade em razão de ser este o lugar da sociabilidade familiar. São importantes também quando se busca perceber a incorporação ou abandono de determinado alimento ou de uma técnica culinária.

Numa cidade como Curitiba, *locus* desse estudo, com o seu perfil étnico, a questão da influência do elemento estrangeiro imigrante na determinação de novos hábitos alimentares é importante; por outro lado, é necessário observar as formas encontradas por esses grupos para adaptar os seus próprios hábitos ao novo meio e à nova cultura.

Por que há poucos livros de cozinha no Brasil? Esta é uma questão relevante para a discussão do tema alimentação no país e, num primeiro momento, a impressão que se tem é de que o número de publicações nesta área é bastante significativo. Mas esta não é exatamente a realidade. Explica-se melhor: está se falando aqui de livros que ‘contem a história’ da cozinha no Brasil, nos moldes da vasta bibliografia que se encontra na Europa, e em particular na França, e não apenas compilações de receitas culinárias.

Nesse sentido, o número de publicações durante o período 1902 a 1950 aumenta em relação a épocas anteriores, mas ainda é infinitamente inferior ao de outros lugares do mundo. Se fosse o caso de se falar em receitas culinárias sistematizadas na forma de livros, mesmo assim não teríamos, dependendo do período histórico, muitos títulos.

Em termos acadêmicos, um dos primeiros autores que dedicou uma atenção especial para o assunto foi Gilberto Freyre, para quem a escassez de livros pode ser explicada em razão da “maçonaria das mulheres”, que guardavam os segredos das receitas em casa, passando-as de mãe para filha, de vez em quando para a afilhada, às vezes para a nora e raro para a comadre, na base da troca, e mesmo assim, sempre ensinando pelo geral. Fica, então, um pouco mais difícil para a arte culinária se desenvolver. Por muito tempo não há no Brasil uma demanda por esse tipo de literatura, porque a sociedade, nos moldes da sociedade colonial escravocrata, estava de certa forma à margem do ‘processo civilizador’. Foi preciso que a corte portuguesa viesse para o Brasil para que essa situação começasse a mudar.

Quando na Europa há muito tempo o banquete já se constituía numa forma de expressão política importante e numa refeição solene e grandiosa, além de ser a maneira por excelência do desfrute da alta cozinha francesa, aqui ele não chegou a se desenvolver como instituição durante o Império brasileiro, pois a família imperial sempre preferiu comer reservadamente, deixando a pompa para as festas e bailes. Somente a partir de 1889, com a República, que se inaugurou no Brasil o regime dos banquetes oficiais, alguns dos quais se tornando-se famosos por sua grandiosidade e mereciam registros oficiais e notas na imprensa da época.

No Brasil tem-se a publicação de *O cozinheiro imperial*, de R.C.M., cuja primeira edição é de 1840 e a segunda, de 1843. Utilizou-se na pesquisa a edição recente (1996), que foi bastante divulgada na época de seu lançamento, na esteira do *boom* que se verificou no mercado editorial brasileiro de livros de cozinha, na década de 90. Segundo Vera Sandroni, que adaptou a obra para esta edição, seria o primeiro livro de culinária brasileira sobre comportamentos à mesa, hábitos e cuidados nos procedimentos culinários, aspectos fundamentais num processo civilizatório. Percebe-

se no conteúdo do livro o orgulho de seu papel de renovador, criador e organizador dos hábitos que deverão influir na vida cotidiana da época. Era o livro adotado na corte brasileira, para todo tipo de eventos sociais e também para o cotidiano.

Encontram-se elementos de uma cozinha que pode ao mesmo tempo servir para as mais esplêndidas mesas e delicados gostos, bem como fica ao alcance das mais moderadas posses e mais simples necessidades. As receitas são variadas e percebe-se a separação da cozinha para os dias de jejum e para os dias de carne. As informações sobre aspectos medicinais estão presentes na primeira edição, bem como as maneiras à mesa, que recebem destaque numa obra que está voltada para a sociedade de corte.

As observações sobre a primeira edição começam ressaltando o valor da arte culinária para a civilização e também para o homem civilizado, concorrendo para uma vida saudável e também para a valorização da comensalidade, além de estimular o comércio e a indústria. Percebe-se por este texto introdutório que há na época uma carência deste tipo de manual:

ao Brasil faltava um tratado especial da arte culinária; contando com uma ou duas compilações publicadas em Portugal muito tempo atrás, e que não satisfazem os desejos da falta de variedade de pratos, explicações necessárias, e números de receitas, muito atrasadas em relação ao estado da ciência, tal necessidade já era sentida por todos (...) O autor (...) empregou os esforços possíveis para preencher tão importante lacuna. Ele espera que com a ajuda desse novo tratado aos Artistas Brasileiros, possam tirar proveito que desejarem dos produtos naturais deste belo e fértil país (...) Em mais de mil e duzentos artigos cuidadosamente redigidos, compilados e inventados, será possível encontrar os elementos de uma cozinha que pode ao mesmo tempo servir para as mais esplêndidas mesas e delicados gostos, bem como fica ao alcance das mais moderadas posses e mais simples necessidades (...) Finalmente um dicionário explicativo com termos técnicos de cozinha e outros novos, necessário e conscienciosamente feito à custa de numerosas indagações, fecha o presente tratado. Esta é a obra que o autor oferece ao público ilustrado e justo apreciador dos seus esforços. Fico lisonjeado de ter desta maneira prestado um verdadeiro serviço à arte de cozinhar e docemente recompensado das fadigas com a aprovação deste mesmo público ...<sup>153</sup>.

Pela leitura do trecho acima, nota-se que o autor se contradiz um pouco, já que acima fala de um público ilustrado, e ao mesmo tempo diz que as orientações e receitas do manual servem para todas as pessoas. O mais provável é que realmente seu

---

<sup>153</sup> R.C.M. **O cozinheiro imperial**. São Paulo: Best-Seller, 1996. p.11-12.

conteúdo refletisse uma cozinha das classes mais abastadas e da corte, e não do povo. Traz um glossário com termos técnicos e um índice onde constam sopas e caldos; carnes (vaca, vitela, carneiro, porco, veado, lebres, coelhos e láparos); aves e caças (galináceos, peru, pato e pombo, rolas, codornizes e tordos, perdizes, galinholas); peixes; legumes e verduras; molhos; ovos; leite; massas; doces; compotas. Encontra-se também uma seção dedicada à arte de trincar e servir bem à mesa, um *adendo sobre boas maneiras*, e orientações para organizar corretamente um banquete.

Nesta mesma época, tem-se o lançamento do *Cozinheiro nacional*, sucessor do *Cozinheiro imperial* e, segundo Gilberto Freyre, uma primeira tentativa no sentido de tornar conhecidos pratos e quitutes feitos com matéria-prima brasileira, e um dos livros mais nacionalistas surgidos no Brasil no decorrer do século XIX.

Em 1862, no Rio de Janeiro, surge a terceira edição de *Doceira brasileira*, de Constança Olívia de Lima, editado por Eduardo e Henrique Laemmert, os mesmos que haviam lançado há anos o *Cozinheiro imperial*. Tem um caráter nitidamente prático, um formulário necessário, flexível e que admitia ser fruto da experiência, a partir de receitas oriundas da tradição oral.<sup>154</sup> Infelizmente não se conseguiu ter acesso a essa obra para consulta, porque não se conseguiu localizá-la.

Aliás, esse foi um obstáculo que causou limitações ao trabalho, porque não se pôde contar com toda a bibliografia desejada. Encontrava-se a referência e não se encontrava um exemplar do livro. Uma das causas prováveis dessa dificuldade é o fato de que as edições eram pequenas, a distribuição dos livros era complicada em razão da precariedade dos transportes no país no início e primeiras décadas do século XX, aliada às grandes distâncias. Assim, nem tudo o que circulava no Rio de Janeiro chegava à Curitiba. Porém, optou-se por continuar a pesquisa mesmo com essas lacunas.

No Brasil, a literatura culinária efetivamente se desenvolveu após a Primeira Guerra, o que se pode perfeitamente notar até mesmo pela disponibilidade de títulos para esta pesquisa, e avança decisivamente quanto mais se avança rumo aos

---

<sup>154</sup> FREYRE, G. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. p.226-229.

anos 50. A partir daqui aumenta o número de publicações, atendendo à demanda de uma sociedade que se pretende moderna e que, para tanto, recorrerá à chamada cozinha prática para seu aprimoramento.

Em todos os grandes centros europeus e também no Brasil o rádio, os jornais diários, periódicos e mais tarde a televisão, cederam espaço à crítica especializada em culinária e gastronomia. Nota-se uma circulação de informações em diferentes veículos. Constatam-se receitas propriamente ditas, artigos sobre normas e regras para servir bem à mesa e receber com distinção. Esse parece ser o objetivo mais importante dessas colunas dedicadas à culinária: fornecer subsídios para aprimorar a mesa e o ato de comer.

Percebe-se também uma certa colaboração mútua entre esses meios de comunicação no que se refere à arte culinária, uma vez que algumas autoras de livros eram radialistas, ao mesmo tempo em que escreviam colunas culinárias em jornais e revistas da época. É inegável que isso acabou favorecendo a divulgação dos livros publicados pelas autoras que tinham programas no rádio (não se pode esquecer que este era o meio de comunicação de massa por excelência no período analisado), uma vez que divulgavam seu nome e adquiriam prestígio, como foi o caso de Helena Sangirardi, autora consagrada de livros de cozinha na década de 50, que escrevia em *O Cruzeiro*, assinava colunas de culinária em jornais e revistas e no rádio. Seu livro já esgotado *A alegria de cozinhar* chegou a vender mais de 250 mil cópias. Essa obra, segundo as palavras da própria autora, “reparece renovada” em *A nova alegria de cozinhar*, em 1988.<sup>155</sup>

No começo de sua formação, a arte culinária no Brasil, tal como se pensa num primeiro momento, não era escrita nem ensinada em escolas; era praticada pelas cozinheiras que dominavam a arte e que posteriormente transmitiam a outras mulheres, por meio de convívio e de conversa, os seus conhecimentos e seus segredos. Sua importância é inegável.

---

<sup>155</sup> Segundo a autora, nos “Bilhetinhos”, a edição recente de **A nova alegria de cozinhar**, editado pela Editora Bloch em 1988. p.13.

O saber culinário entra no Brasil sob forte influência francesa e portuguesa. Dos tratados de cozinha portugueses tem-se como principal herança a doçaria, que marcaria profundamente os doces brasileiros pelo excesso de açúcar e de ovos em sua composição. Desenvolvida nas casas nobres e nos conventos, a doçaria portuguesa já era bastante requintada no século XVI, constantemente alimentada pelo açúcar que vinha de suas colônias e aprimorada pelas freiras. A tradição dos doces conventuais ainda é muito presente no Brasil, especialmente no Nordeste, em razão da presença, até hoje, da cana de açúcar. Incorporando as frutas nacionais e adaptando receitas, as senhoras das casas-grandes e as negras quituteiras criaram e renovaram os doces.

As receitas eram repassadas, ensinadas e transformadas nas cozinhas domésticas, enquanto alguns doces brasileiros chegaram à Europa na forma, sobretudo das chamadas marmeladas, que são doces de tacho feitos com frutas e muito açúcar. Foi assim que muitas frutas brasileiras se tornaram conhecidas, inclusive dos próprios brasileiros. Segundo vários relatos sobre o regime alimentar do período colonial e também no Império, quase não se consumiam frutas *in natura* no Brasil. Sob a forma de doces e compotas, isso muda.

Os livros de cozinha que começam a aparecer no Brasil irão incorporar a arte da doçaria de forma significativa. Ao longo do levantamento das fontes para essa pesquisa, encontraram-se livros que privilegiavam os doces, enquanto outros tratavam apenas deles. A influência portuguesa também se dá nos salgados, particularmente pela introdução do azeite de oliva, do bacalhau – que chegava de Portugal e era distribuído pelos principais centros urbanos, incluindo-se Curitiba-, do hábito da sopa servida no jantar e da forte presença do cozido.

Como se disse anteriormente, um dos livros que fazem parte das fontes arroladas para este trabalho é *Um tratado de cozinha portuguesa do século XV*, que enfatiza, antes de mais nada, que não se imagina a corte sem bons cozinheiros. Mostra que na época tinha-se três refeições ao dia (almoço, jantar e ceia, além da merenda), com sopa, *desfeito*, cozido, assado, *chacinado*, frito, doce, almôndegas, pastéis, tortas, escudelas e conservas no cardápio da época. Açúcares e conservas eram vendidos ainda nas boticas, provavelmente devido ao seu alto preço. O livro começou a ser

escrito no século XV, e muitas das suas receitas refletem uma grande originalidade e antiguidade. As receitas e as unidades de medidas foram atualizadas.

O manjar branco, cuja receita o livro registra, podia ser doce ou salgado e já era muito conhecido em tempos medievais.

#### Manjar branco

Cozinha-se demoradamente um peito de galinha em água pura, de tal modo que se possa desfiar com facilidade. Em seguida coloque esse peito desfiado numa vasilha com água fria.

Tomem-se 450 gramas de arroz bem lavado e seco com um pano, pisem-no muito bem, e coem-no numa peneira bem fina.

Num tacho deita-se 1,4 litros de leite, adoçando-o com 200 gramas de açúcar.

A esse leite ajuntam-se então o peito da galinha, um pouco socado, a farinha de arroz e sal a gosto.

Leva-se tudo ao fogo brando, mexendo sem parar. Quando o creme estiver quase cozido, é bom prova-lo, para ver se necessita de mais açúcar.

Depois de pronto tira-se o tacho do fogo, continuando-se a bater o creme por mais alguns minutos.

Sirva-se em tigelinhas, com açúcar por cima. (p.61 original) (p.149)

Note-se o traço clássico da cozinha medieval que é a mistura do salgado com o doce, que permaneceu em algumas receitas como a citada acima. Ao longo do tempo, a receita de manjar branco passa a ser apenas de doce, um tipo de sobremesa bastante comum nos livros de cozinha consultados.

Outra receita que fazia parte daquele livro e que não faltaria depois em nenhum livro brasileiro era a de pão-de-ló, que aparece com outras mudanças ao longo do tempo.

#### Pão-de-ló

Com um quilo de açúcar façam uma calda. Assim que esta espelhar, ajuntem-lhe algumas gotas de água-de-flor e tirem-na do fogo.

Pelem um quilo de amêndoas, soquem-nas um pouco, para que fiquem apenas em pedacinhos, e misturem-nas na calda. Mexam tudo durante algum tempo, e a seguir levem o tacho ao fogo brando, mexendo sempre numa só direção. De vez em quando tirem o tacho do fogo, mexendo sempre para que a massa fique bem alva. Ela estará cozida assim que se desgarrar da vasilha.

Despejem a massa num tabuleiro molhado, ou untado com manteiga, alisando-a bem com uma colher de pau, de modo que não fique muito grossa.

Cortem-na em tabletes, na forma desejada. (p.133) (p.161)

Com esse mesmo título observaram-se outras receitas recorrentes de um tipo de bolo à base de ovos, que se consagra como uma das receitas mais populares na culinária brasileira, herança da doçaria portuguesa.

A outra obra de tempos mais afastados é o *Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*, um códice,<sup>156</sup> que traz uma contribuição para o vocabulário histórico da linguagem, como também ilumina a da antiga arte de cozinhar e bem-comer numa época da história nacional portuguesa que bem pouco se conhece, visto que o mais antigo documento desta matéria apetitosa – a *Arte de cozinha*, de Domingos Rodrigues – não é anterior a 1680. Esse manuscrito – embora verse sobre assuntos culinários e de doçaria, distribuídos mais ou menos racionalmente, em quatro secções, ou cadernos (...) encerra também, nas primeiras e nas últimas páginas, uma ou outra receita.

Diz Salvador Dias Arnant em seu texto introdutório à primeira edição integral que

muito provavelmente, os quatro cadernos eram na origem separados e independentes, tendo sido mais tarde reunidos e encadernados num só volume [...] tesouros da experiência caseira ciosamente guardados e mais ainda em matéria culinária: o “livro de cozinha” da bisavó, da mãe, não é apenas um elo afectivo que nenhuma filha ou neta se atreveria a quebrar ou destruir, mas é também – diríamos até que principalmente – um precioso repertório de ensinamentos práticos, fructos de uma longa experiência rica daqueles “segredos” que cada Senhora se prezava e ainda se preza de Ter [...] quem transcreve uma receita que vem dos antepassados geralmente não se atreve a desviar-se do texto consagrado. Com base nesse tipo de transmissão instintivamente conservadora, é lúcido afirmar o que por outras vias mais directas se concluiu: que a maioria dos textos deste códice é certamente mais antiga do que a época em que foi fabricado o seu papel.<sup>157</sup>

Neste livro se encontram informações sobre a arte de comer em Portugal na Idade Média, o que comiam os portugueses na época (importância do pão, as carnes são praticamente as mesmas de hoje, peixe entrava largamente (fresco, em conserva em sal, fumado), especiarias, vinho em grande quantidade, frutas (castanhas,

---

<sup>156</sup> Forma característica do manuscrito em pergaminho, semelhante à do livro moderno, e assim denominada por oposição à forma do rolo. Registro ou compilação de manuscritos, documentos históricos ou lei; código antigo, conforme o Dicionário Aurélio.

<sup>157</sup> MANUPPELA; ARNANT, *O livro de cozinha da Infanta ...*, p.XVII-XIII.



amêndoas), leite, ovos, manteiga, azeite), sopa, desfeito, cozido, assado, chacinado, frito, doce, almôndegas, pastéis, tortas, além de um inventário dos utensílios mais comuns. Os comentadores presumem que “...a mulher fidalga não trabalhava na cozinha – tal como, já se vê, os homens da mesma condição e que a comida era feita por criados, em que predominariam as mulheres, mas, que em contrapartida, a mulher de outra classe, mesmo abastada e dona de casa, não desdenharia o trabalho na cozinha.”<sup>158</sup>

O cozinheiro já era figura importante na corte. Tal como se pode ver no livro acima citado, nesse também são apresentadas três refeições ao longo do dia: almoço, jantar e ceia, e eventualmente, a chamada merenda, antes de dormir. O açúcar, ao que parece, ainda era vendido em boticas e era muito caro. Completando, os autores afirmam ainda que o livro “...vem preencher uma falta. Começou a ser escrito no século XV e muitas das suas receitas reflectirão uma grande antiguidade. Não esqueçamos que é um livro de pessoas ricas e que, sem dúvida, a fixação de receitas não foi feita ao acaso.”<sup>159</sup>

Já os franceses exerceram uma influência marcante no Brasil no que se refere às normas de comportamento e regras de bem servir e comer. A idéia do refinamento à mesa, como se viu, é eminentemente francesa e, com a abertura dos portos no Brasil, tem-se o início da circulação desse ideário de excelência de paladar e comensalidade. Assim como aconteceu com Portugal, famílias abastadas brasileiras enviavam seus filhos para estudar ou passear na França, o que certamente facilitou a difusão dos novos padrões.

É com a chegada dos livros de cozinha franceses que se tem a difusão de um certo padrão de civilidade como também a divulgação de novas receitas, muitas delas exigindo ingredientes que no final do século XIX eram importados e custavam caro. Assim, a culinária francesa já aparece no país como modelo de distinção. Sua presença será tão marcante, que por algumas décadas ainda se terá em periódicos brasileiros os nomes das iguarias apresentadas nas colunas de culinária, escritos em francês, bem

---

<sup>158</sup> Ibid, p. LXII-LXIII.

<sup>159</sup> Ibid, p. CXXIV.

como em alguns livros de cozinha. Os próprios menus dos banquetes da época eram escritos nesse idioma, que também passa a ser sinônimo de requinte e elegância.

Os livros de cozinha que aparecem nas primeiras décadas do século XX, no Brasil, são estruturados a partir dos parâmetros médico-higienistas, que na área da alimentação tinham como objetivo torná-la mais saudável.

Segundo Maria José Queiroz, deve-se

ao Dr. Francisco da Fonseca Henriques, médico de D. João V, a primeira cartilha gastronômica da língua portuguesa. J. Peregrino Jr., com seu trabalho *Alimentação e cultura*, dá continuidade, no Brasil, a essa tradição. Antonio da Silva Mello, médico e gastrônomo, autor de *A alimentação no Brasil*, permite-nos rematar essa digressão, sugerida por dietas e regimes: é leviandade imperdoável confundir gastronomia com mania de comida e dietética com abolição dos prazeres da mesa.<sup>160</sup>

Esses e outros médicos, nutricionistas e higienistas publicam trabalhos com o objetivo de denunciar as más condições da alimentação no país. As soluções apresentadas para o problema giram em torno da necessidade de se buscar adequar o regime alimentar da população ao clima brasileiro.

As informações referentes à dietética freqüentemente ocupavam a imprensa e/ou eram divulgadas com a publicação de algum livro como *Hygiene alimentar*, do Dr. Eduardo Magalhães, de 1908. O autor lamenta os defeitos da alimentação cheia de vícios do brasileiro, ao mesmo tempo que enfatiza a importância de um regime alimentar “correto”, base da saúde e da felicidade, segundo os fisiologistas e higienistas. Descreve mais ou menos como, segundo ele, era o deficiente regime brasileiro:

um dos maiores e mais salientes defeitos do nosso regimen (sic) alimentar é geralmente a falta de hortaliça á refeição (...) Pagamos caro alimentos máos e a razão é não terem os poderes públicos, em tempo algum, tomado a serio ou ligado importancia á alimentação publica (...) carne (cara) é apenas soffrivel; rarissimo é encontr-a de primeira qualidade (...) carneiro: custa o dobro, alimento de luxo – igual a carne de porco – indigesta (...) peixe: alimento de luxo/bacalhao importado (...) trigo: em grande parte importado e sujeito á deterioração (...) farinha de mandioca ; pobre (...) Importamos quasi toda a manteiga de consumo, o leite condensado, o milho, o arroz, o feijão, a batata, etc.(...) O assucar é geralmente considerado um condimento, o adoçante das bebidas aromáticas, de que usamos quotidianamente, um dos ingredientes na confecção dos nossos appetitosos

---

<sup>160</sup> QUEIROZ, o.cit., p.167-168.

doces. É elle que nos adoça o paladar e a existência (...) Sem assucar este mundo não teria graça, e a própria existência seria ainda mais amarga.<sup>161</sup>

É interessante observar que mesmo enaltecendo o açúcar, lembra que um alimento não deve ser fonte ou objeto de prazer, e sim objeto de necessidade, o que passa um pouco a idéia de que a boa alimentação estaria um pouco dissociada do prazer à mesa. Para ele “o alimento não é principalmente um objeto de prazer, mas essencialmente um objecto de necessidade”,<sup>162</sup> o que se contrapõem ao movimento já consagrado na Europa, naquele período, de valorização do bem-comer, através do advento da gastronomia.

Sugere que a dieta deve ser adequada para que se alcance “manutenção, atividade e crescimento”, salientando que “um dos maiores e mais salientes defeitos do nosso regimen alimentar é geralmente a falta de hortaliça á refeição”.<sup>163</sup> É uma das vozes que se manifestam com relação ao problema do pão, desejoso que “em breve todas as padarias fabriquem o pão com farinhas exclusivamente brasileiras”,<sup>164</sup> referindo-se à mandioca e ao milho.

Já outro autor, Alexandre Moscoso, retomará essa discussão posteriormente, em 1942, em *Alimentação do trabalhador*, onde dá um exemplo de uma ração considerada ideal (leite, ovos, legumes, frutas, cerne, pão, arroz, batatas, feijão, farinha, manteiga, banha, açúcar, café), sugerindo os alimentos substitutivos:

- I- Carnes frescas: vaca, vitela, cabrito, porco, carneiro, tartaruga
- Carnes conservadas: sal, vento, xarque, seca, presunto, fiambre, lombo, etc.
- Peixes frescos: garoupa, robalo, pescada, pescadinha, badejo, etc.
- Caças frescas e conservadas/crustáceos/vísceras.
- II- Leite, manteiga, creme de leite, queijo, requeijão, coalhada, etc.
- III- Manteiga, toucinho, banha, óleos vegetais.
- IV- Cereais: arroz, aveia, centeio, trigo, cevada, milho, etc.
- Farinhas: arroz, aveia, batata, milho, mandioca, etc.
- Pão de trigo, misto com mandioca, com milho, integral, broa de milho, bolacha, rosca, biscoitos, bolos.
- Batata, batata doce, mandioca, cará, inhame.

---

<sup>161</sup> MAGALHÃES, E. de. *Hygiene alimentar*. v.1. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional: 1908. p.102-108.

<sup>162</sup> *Ibid*, p.219.

<sup>163</sup> *Id.*, p.2-13.

<sup>164</sup> *Id*, p.8.

- V- Leguminosas conservadas: feijão, lentilha, ervilha, fava, grão de bico.  
 VI- Abóbora, xuxu, pepino, tomate, berinjela, maxixe, jiló, agrião, alface, celga, couve, couve-flor, repolho, brócoli, espinafre, azedinha, caruru, taioba, vagem, ervilha, fava (frescas), cebolinha, aipo, etc.  
 VII- Banana, laranja, tangerina, manga, abacate, abacaxi, mamão, melancia, melão, figo, sapoti, uva, pêssego, maçã, etc.  
 VIII- Açúcar, rapadura, melado, mel, doces de frutas, compotas, geléias, frutas em pastas, frutas secas, etc.  
 IX- Café, chá, mate.  
 X- Castanhas.  
 Condimentos.<sup>165</sup>

Antonio da Silva Mello, membro da Comissão de Alimentação, estudou o problema do pão no Brasil, cujo consumo estava altamente prejudicado devido às dificuldades de importação de trigo. Publica seu livro em 1946 e também destaca que é necessário que se divulgue ao máximo os preceitos da boa alimentação, vista como aquela cuja dieta é composta por alimentos de vários tipos, tendo a consciência de que a infância é um período fundamental para a fixação de bons hábitos alimentares. Diz que “o paladar varia com os meridianos, com as classes sociais, com os hábitos alimentares, sobretudo com a experiência adquirida nos primeiros anos de vida. Os alimentos que foram usados na primeira infância são sempre os melhores, os preferidos, os mais apreciados.”<sup>166</sup>Fala também da necessidade de se “ensinar o nosso povo a comer, a plantar, a colher, a pensar, a agir.”<sup>167</sup>Para esses e outros autores, todo um esforço deveria ser feito para educar a população no que diz respeito à alimentação, uma vez que tudo o que se fazia estava errado ou era insuficiente.

Além desses acima citados existem outros tratados que conjugam preceitos médico-higienistas com receitas culinárias. É o caso do já citado *O lar doméstico*, de 1902, por seu caráter de ser um dos primeiros manuais que circularam em Curitiba e que, embora criticado por não trazer receitas culinárias, tornou-se referência para as mulheres da época.

Assim como esse, em sua maioria, os livros de economia traziam informações sobre higiene, organização da rotina de organização e arrumação da casa,

---

<sup>165</sup> MOSCOSO, A. **Alimentação do trabalhador**. 4. ed. Rio de Janeiro: Serviço Nacional de Educação Sanitária, 1942. p.76-79

<sup>166</sup> MELLO, A. da S. **Alimentação no Brasil**. Problemas e soluções. Rio de Janeiro: Gráfica O Cruzeiro, 1946. p.125.

<sup>167</sup> Ibid, p.63.

a alimentação e sua importância (dietética/nutrição), processos gerais de conservação e preparação dos alimentos (normas e conselhos). Assim, se médicos e higienistas afirmavam que o valor nutritivo dos alimentos dependeria da forma como eram preparados, reforçavam a importância da culinária. Constituiria-se de arte e técnica de “base científica”.

O discurso do primado da nutrição em detrimento ao prazer de certa maneira se refletirá nos livros de cozinha editados no início do século, na medida em que se observa uma preocupação em fornecer aos leitores informações nutricionais e técnicas que preservem as condições ideais do alimento. Observe-se que, por melhores que fossem as intenções destes e de outros profissionais, eles ignoravam um critério fundamental nesta área que é o gosto, visto nesse trabalho como critério por excelência quando se fala em práticas e hábitos alimentares. Mello aponta a questão quando fala da influência do padrão alimentar apreendido na infância. Entretanto, entendido como decorrente do *habitus*, precisa ser considerado, sob pena de fracassar qualquer iniciativa de imposição de um regime alimentar, por melhor que esse seja em termos nutricionais.

A culinária muda com o desenvolvimento industrial (inclusive com a própria indústria de alimentos), a crescente urbanização, o aparecimento da classe média, o qual criou novas exigências, entre as quais, a praticidade - a casa passava a ser personagem principal.

Nesse contexto, as informações veiculadas nos livros de cozinha das primeiras décadas do século XX encontram respaldo nos periódicos, em especial as revistas femininas. A revista *O Cruzeiro* é uma das publicações que enfatizava o papel da mulher (mãe-esposa-dona de casa), divulgava os princípios da nutrição para orientar a alimentação e posteriormente passa a ter colunas de culinária. Promoviam os valores sociais dominantes junto com discussões sobre assuntos domésticos, considerados obrigações e prioridades das mulheres.

A imprensa feminina das primeiras décadas também incentiva a discussão sobre padrão e regime alimentar para a população, no contexto das atribuições da mulher no lar. Estaria entre suas funções zelar pela saúde e boa alimentação dos

familiares, em especial dos filhos. Na imprensa, como se demonstrou em trabalho anterior,<sup>168</sup>são recorrentes os artigos em torno do papel da mulher na sociedade, inclusive curitibana.

Os almanaques constituíam-se em outro canal de divulgação da ideologia da época e traziam várias informações ligadas à administração doméstica e noções de higiene e saúde. E talvez seja por isso que alcançaram tanto sucesso no Brasil: por seu caráter de conselheiro, o que passaria depois para os periódicos femininos, que se mostrarão bastante vigorosos daí por diante.

De acordo com Dulcília Buitoni, “a pedra de toque da imprensa feminina é a novidade. A fim de parecer sempre atual, usa-se o novo. O atual pressupõe uma relação de presença efetiva no mundo histórico. O atual pode ser descoberto ou estimulado, mas não pode ser criado. O atual precisa ter uma relação concreta com os acontecimentos, mesmo que apenas latente.”<sup>169</sup> A revista é o veículo por excelência para a discussão sobre a etiqueta e o comer bem; o interesse é tanto que logo surge o editorial de culinária, ainda não segundo as normas da praticidade.

Arquitetura, decoração, utensílios domésticos e receitas culinárias configuravam produtos de consumo divulgados e estimulados pela imprensa feminina. Em tudo havia a filosofia do prático e do funcional. Em torno de 1940, estavam solidificados os quatro grandes editoriais: moda, beleza, casa e culinária, enquanto que nos anos 50, os editores têm a certeza de que casa e comida eram ingredientes importantíssimos da imprensa feminina, e que para atender à crescente classe média, incluíram-se conselhos sobre como cuidar da casa e dos filhos, para facilitar a vida da mãe-de-família.

De acordo com Carla Bassanezi,

---

<sup>168</sup> DEMETERCO, **Doces lembranças**, cap.3.

<sup>169</sup> BUITONI, D. S. **Imprensa feminina**. São Paulo: Ática, 1986. p.13.

as revistas femininas veiculam o que é considerado próprio do “mundo feminino” pelos seus contemporâneos. Seu conteúdo é marcado pela história. Nunca surgem com idéias revolucionárias, não abrem caminhos, mas também não podem ficar muito distantes das transformações de seu tempo, pois correm o risco de perder seu público leitor. Ao mesmo tempo, as revistas são capazes de formar gostos, opiniões, padrões de consumo e de conduta. Acabam servindo muitas vezes como guias de ação, conselheiras persuasivas e companheiras de lazer (...) são espaços onde as relações sociais, com sua distribuição de poder, se estabelecem, são reproduzidas, reforçadas e reproduzidas. (...) veiculam percepções da realidade global, assim como contribuem na sua construção e atuam no contexto social do qual fazem parte.<sup>170</sup>

Mesmo não subvertendo a ordem, as revistas femininas acompanham as mudanças e transformações que acontecem na sociedade, ao mesmo tempo em que são reflexo dela. As colunas de culinária, como se viu, inovam esse tipo de publicação, trazendo as novidades em termos de ingredientes, utensílios e equipamentos de cozinha e direcionados para a arte culinária.

Detectar através do tempo os elementos permanentes e as mudanças destes códigos pode ajudar a conhecer uma sociedade, uma época. Tentando não perder o fio condutor ao longo do trabalho, interessa aqui acompanhar como e por que certas técnicas culinárias predominam num período em detrimento de outras, que passam a ser menos utilizadas, bem como investigar o repertório de produtos alimentícios disponíveis para a população que vai utilizar os livros de cozinha.

Neste trabalho investigaram-se os livros de cozinha que circulavam em Curitiba entre 1902 e 1950. Interessa analisá-los como suportes materiais das práticas culinárias e dos hábitos alimentares de uma população. Verificar se há neles, ainda que de forma indicial, vestígios ou registros dessas práticas. Acredita-se que será aí também que estas se articulam, e onde se pode tentar entender um pouco melhor a produção da cultura culinária. Além disso, busca-se conhecer como se dava a apropriação desse material por parte de suas usuárias, as mulheres da primeira metade do século XX.

---

<sup>170</sup> BASSANEZI, C. **Virando as páginas**. Revistas femininas e relações homem-mulher. 1945-1964. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1996. p.15-18.

Os primeiros tratados de cozinha que circulam em Curitiba no período analisado são aqueles que, seguindo a influência européia e positivista, contemplam questões ligadas à saúde e à dietética, vinculados à fisiologia do paladar.

Ressalte-se que, embora se tenha pesquisado um segmento específico da população curitibana (mulheres de classe média, alfabetizadas, que cozinham fazendo uso desse material e que receberam e transmitiram receitas ao longo da vida), o *habitus* alimentar orienta as escolhas e estratégias de outras camadas da população. Deter ou não esse capital simbólico que é o conhecimento sistematizado nos livros de cozinha, configura-se, especialmente após a consolidação da burguesia no poder, numa forma de distinção social. Sendo a cozinha uma das áreas mais conservadoras, é interessante notar que as mudanças, quando ocorrem, ligam-se a transformações sociais significativas. É preciso mais do que um modismo para efetivamente se poder falar em incorporações e/ou abandonos em termos alimentares.

As dificuldades decorrentes desta opção não foram poucas nem pequenas, no sentido que este é um material difícil de trabalhar, uma vez que se sabe de antemão que o levantamento não poderá ser exaustivo, por várias razões. Entre elas, a ausência dessas obras nos acervos das bibliotecas brasileiras e, particularmente curitibanas, o que pode indicar duas coisas: ou as pessoas realmente não se desfazem de seus livros de cozinha, ou esses são vistos como menos importantes, a ponto de não precisarem fazer parte do patrimônio cultural de uma sociedade.

Outro problema relaciona-se com o mercado editorial brasileiro, onde editoras de pequeno porte surgem e desaparecem em pouco tempo, especialmente no período em análise e, com seu desaparecimento, tem-se a perda de algumas obras, que não são mais reeditadas. Mas, a questão mais relevante aqui é o fato de alguns livros não trazerem os dados bibliográficos completos, como nome do editor e data da edição, nome verdadeiro da autora que usava pseudônimo, o que, de acordo com as limitações colocadas pela metodologia da pesquisa, inviabilizou a utilização de alguns títulos que foram localizados.



### 3 A ALIMENTAÇÃO EM CURITIBA: 1902/1950

O tema alimentação vem sendo tratado no Brasil já há algum tempo, sob diferentes abordagens. Os estudos são mais numerosos especialmente do ponto de vista do alimento como resposta à fome, restringindo-se a análise à discussão em termos fisiológicos e/ou nutricionais, econômicos ou políticos.<sup>171</sup>

Trabalhos de cunho econômico e/ou nutricional são relevantes para se conhecer a realidade alimentar de uma sociedade, mas não são suficientes para compreender a transformação do alimento em comida, que se dá a partir de critérios de classificação que são eminentemente culturais, construídos e reconstruídos ao longo do tempo.

Mas, resgata-se aqui um trabalho que adquiriu importância por ter sido o primeiro grande levantamento sobre a alimentação do brasileiro. Interessa buscar suas principais conclusões acerca da alimentação da Região Sul do país, para buscar dados sobre o Paraná e tentar traçar um quadro da situação em Curitiba.

Relatórios como o do ENDEF, trabalho efetuado pela FIBGE de 1974 a 1975 e, ainda, de um relatório do Banco Mundial divulgado em 1979, mostram que a alimentação do brasileiro continuava deficitária em certos aspectos, tal como se verificava há muito tempo, conforme autores como Josué de Castro e outros haviam afirmado. A questão da deficiência alimentar da população no país persiste até esse momento, dando continuidade a discussões que têm início no período analisado neste trabalho.

Na pesquisa do ENDEF, foram cadastrados para este estudo 56 mil famílias, cobrindo um período de 7 dias, com a assessoria internacional da FAO. Como padrão de referência para estabelecimento de necessidades e de avaliação do valor da dieta utilizaram-se, respectivamente, o padrão de recomendações e a tabela de composição de alimentos da FAO. A amostra foi distribuída em áreas representativas de metrópoles e áreas urbanas não metropolitanas e áreas rurais, e as famílias foram classificadas por categorias de despesas.

---

<sup>171</sup> Ver esse levantamento em Demeterco, **Doces lembranças...**

As conclusões são apresentadas por regiões, cabendo á Região Sul (no estudo chamada de Região III - Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul), uma posição confortável em meio às disparidades regionais existentes, em termos de padrões alimentares, visto o Brasil como um todo.

No que diz respeito ao consumo alimentar, o estudo demonstra que os cereais representam o principal grupo de alimentos consumidos (1/4 do total), seguindo-se o item referente aos ovos, leite e queijo. Além disso, tem-se a informação que tubérculos e raízes, leguminosas (feijão), legumes e verduras, frutas, carnes e pescados, óleos e gorduras, e bebidas são itens que compõem a mesa da população, sendo o arroz, açúcar, óleos e gorduras, feijão, carnes e a farinha de mandioca alimentos bastante consumidos. A cesta de alimentos seria basicamente assim composta:

- *in natura*: feijão, ovos, batata, banana, laranja, tomate, peixe;
- semi-elaborados: carne bovina, arroz, leite *in natura*, frango/galinha;
- industrializados: pão, óleo, açúcar, café, queijo, macarrão, carnes industrializadas, farinha de trigo, leite em pó, bolos e doces, refrigerante, farinha de mandioca, margarina.<sup>172</sup>

O estudo conclui que os hábitos alimentares da população brasileira não diferem praticamente entre as diversas regiões e que é a renda, indiscutivelmente, a variável crítica na análise do consumo de alimentos. O problema maior é realmente a possibilidade de acesso a determinados produtos por algumas camadas da população.

Esta situação não difere do que se verificou em Curitiba, onde também se observou, especialmente em momentos de crise social, escassez e/ou carestia de certos alimentos. O grande movimento populacional que aconteceu ao longo do final do século XIX e primeiras décadas do século XX, trouxe dificuldades em termos alimentares na região. O que se pode perceber também é que, apesar do estudo do ENDEF ser da década de 70, pouco mudou em relação aos produtos básicos da alimentação do paranaense e do curitibano. Comparado a período anterior, nota-se que

---

<sup>172</sup> Relatório do ENDEF- Tabela XXX: quantidades consumidas *per capita*/mês. Brasília, 1974-1975.

desde o início do século XX os elementos básicos são basicamente os mesmos que aparecem neste levantamento oficial.

Mas, dados como esses podem ser incorporados a uma análise sobre os hábitos alimentares a partir de uma abordagem cultural e entendendo o alimento como uma categoria histórica. Pode-se tentar saber que tipo de receitas as pessoas preparavam com esses elementos para suas refeições, quer dizer, de que forma, através da culinária, os alimentos disponíveis transformavam-se em comida.

Para responder a essa questão, é importante conhecer um pouco o que se comia no Brasil, no Paraná e na capital, Curitiba, no começo do período em análise. Em seguida, deve-se discutir a cozinha, vista nesse trabalho como o espaço por excelência da concretização da atividade culinária para, finalmente, tentar colocar em cena a agente dessas práticas, a mulher.

### 3.1 PADRÕES ALIMENTARES NO BRASIL NO INÍCIO DO SÉCULO XX

Autores como Câmara Cascudo e Gilberto Freyre produziram trabalhos que por sua consistência e base documental tornaram-se clássicos na área de sociologia e história da alimentação; o primeiro, com *História da alimentação no Brasil* e *Antologia da alimentação no Brasil*, e o segundo, com *Casa-grande e senzala*, e *Açúcar - uma sociologia do doce*, cuja primeira edição data de 1939 e é reeditado em 1997. Para Freyre, a cultura passa ser considerada a categoria explicativa da realidade nacional, podendo-se, a partir dela perceber a multiplicidade. Para estudos sobre alimentação, esse caminho é indicado principalmente para se tentar captar os seus aspectos simbólicos.

Foi ele também um precursor no se refere à utilização de fontes vistas como pouco convencionais na historiografia brasileira, entre elas os cadernos e livros de receitas. O interesse pelo cotidiano abre possibilidades em sua análise que não eram encontradas em outros autores da época. Ao entrar na casa-grande e na senzala, Freyre vai observar as banalidades, a rotina e o “insignificante” do dia-a-dia, como, por

exemplo, a rotina doméstica, as relações sociais que ocorrem no âmbito da casa e, finalmente, a alimentação.

Dentro da perspectiva da alimentação vista sob seu aspecto cultural, lembre-se Carlos R. Brandão e seu trabalho intitulado *Plantar, colher, comer*, em que discute a questão da sabedoria alimentar, transmitida de uma geração para outra, de maneira acumulativa, fruto da experimentação social. Sobre essa capacidade humana de discernir o que é melhor para si em termos de alimentação e transmitir essa sabedoria liga-se bastante ao paradoxo do onívoro de Fischler. Classificando, posiciona-se em relação ao novo, ao mesmo tempo que preserva o conhecido em termos alimentares. Assim,

o homem coloca-se então como o modelo classificatório dos seus alimentos e se pode supor, por uma legítima extensão que é também a partir de sua presença no mundo que ele determina os domínios e princípios de relações de troca entre a sua atividade e as alternativas de seu mundo<sup>173</sup> (...) e que ao se colocar como parâmetro de classificação e de prescrições sobre os seus alimentos, coloca o seu alimento e os determinantes de sua produção, acesso e consumo, como parâmetro de suas relações com o mundo, dentro de sua sociedade.<sup>174</sup>

É nesse contexto de classificações, escolhas e consumos diferenciados que se colocam os estudos sobre a cultura culinária, suas técnicas, permanências e inovações. As várias técnicas culinárias, tais como afogear, sapecar, chamuscar, torrar, cozinhar, guisar, ensopar, frigir, refogar, grelhar, rechear, estufar (rechear) e ferventar, entre outras (mais ligadas à produção, como debulha, por exemplo), juntamente com um conjunto básico de elementos estruturantes do sistema alimentar, estão presentes no conteúdo dos livros de cozinha, estruturados em diferentes formas, de acordo com o tipo de obra.

Fazendo um levantamento da questão e apoiando-se nos trabalhos de Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo, Ronaldo Vainfas afirma que

os estudos sobre alimentação no Brasil tendem a se concentrar mais nas condições de produção e comercialização do que no tocante à cultura culinária propriamente dita. Em outros países, a alimentação tem sido objeto de estudo de diversos campos do saber (...)

---

<sup>173</sup> BRANDÃO, C. R. *Plantar, colher, comer*. Rio de Janeiro: Graal, 1981. p. 150.

<sup>174</sup> *Ibid*, p. 153.

foi no campo cultural que os esforços inovadores deram melhor resultado, sobretudo nos estudos sobre o uso dos alimentos, suas representações religiosas, ritos e tabus alimentares, aspectos fundamentais para se compreender a diversidade das culturas e povos.<sup>175</sup>

Esse melhor resultado a que se refere Vainfas está relacionado aos vários trabalhos da antropologia (ver capítulo 1), da sociologia e, mais recentemente, da história. A contribuição dessa área pode se dar no sentido de resgatar as memórias gustativas, as remiscências culinárias, os gostos alimentares, enfim, a sensibilidade alimentar.

Assim, retomando Câmara Cascudo quando o autor diz que

a cozinha, como elaboradora de alimento, é um processo contínuo pelo tempo, aceitando muitas raras modificações quanto às fórmulas usuais da técnica culinária. Para que o povo aprove uma alteração de melhoria é indispensável um longo período experimental. Não há, na cozinha comum e normal a improvisação. Existe a combinação de elementos antigos em nova proporção. [e] uma pesquisa sobre a alimentação deve proceder-se na base da informação doméstica (...) A verificação dos cardápios familiares indicará a persistência ou lenta transformação das ementas. (...) E cada classe social, possuindo seu passado, apresenta essas continuidades já fixadas pela preferência do grupo familiar, refletindo a média do trivial no repasto cotidiano.<sup>176</sup>

Essa informação doméstica foi essencial para a pesquisa porque normalmente as atividades ligadas à cozinha não ficavam registradas na documentação tradicional da História. Como já se viu, somente a partir da Nova História a alimentação se torna objeto de estudos na história. Assim, as permanências e tradições alimentares podem ser resgatadas no levantamento das refeições familiares e no acervo culinário que muitas vezes lhe serve de base –os livros de cozinha.

Voltando-se um pouco no tempo, nota-se que a cozinha portuguesa influenciou muito na alimentação colonial brasileira. Comia-se carne de vaca, carneiro, porco, pombos, patos, gansos, galinha e muitos ovos. Poucos legumes e algumas frutas, inclusive na forma de compotas. Na hora da sobremesa, já havia o pudim, bem como

---

<sup>175</sup> VAINFAS, Ronaldo (dir.). **Dicionário do Brasil colonial** (1500-1808). Rio de Janeiro: Objetiva, 2000. p.151-152

<sup>176</sup> CASCUDO, op. cit. p.451-452.

os sonhos de massa, pão-de-ló, compotas e geléias de fruta. Queijo e manteiga nunca faltavam.

Um alimento que chegou da Europa como parte dos hábitos alimentares dos imigrantes e que foi inexoravelmente incorporado aos costumes nacionais foi o pão, nem sempre de trigo, mas sempre presente a partir de então. Segundo Freyre, “o pão foi outra novidade do século XIX. O que se usou nos tempos coloniais, em vez de pão, foi beiju de tapioca ao almoço e ao jantar a farofa, o pirão escaldado ou a massa da farinha de mandioca feita no caldo do peixe ou da carne”.<sup>177</sup>

De acordo com Luiz Felipe Alencastro, “no interior, o pão continuará raro e, nas zonas paulistas e sulistas, povoadas por italianos, será substituído pela polenta e as broas de milho”.<sup>178</sup>

No Império, com a abertura dos portos, novos padrões de comportamento, inclusive à mesa, são introduzidos no Brasil; com o grande fluxo de pessoas que ocorre a partir daí vêm as regras de elegância à mesa e do bem-comer.

Esse é o momento também, segundo Ornellas, do ingresso do Brasil na era da alimentação científica, “...quando surgiu o interesse em proceder a inquéritos alimentares de Norte a Sul, para averiguar o estado nutricional do brasileiro”, e vários inquéritos foram realizados para avaliar a qualidade da dieta do brasileiro, chegando “...à conclusão de que o modelo alimentar básico da população pobre se apóia em feijão, farinha, charque, café, açúcar e pão. À medida que melhora o nível econômico, acrescentam-se carne fresca (gado, porco, aves, pescado), folhas, abóbora, banana, arroz e fubá”.<sup>179</sup>

Um elemento que se torna foco de discussão constante é o trigo, em razão das várias misturas de farinhas para a fabricação do pão, o que, segundo os estudiosos da condição nutricional do brasileiro, eram prejudiciais à saúde da população. Juntava-

---

<sup>177</sup> FREYRE, G. **Casa grande e senzala**. São Paulo: Círculo do Livro, 1986. p.473.

<sup>178</sup> ALENCASTRO, L.F.; RENAUX, M. L. Caras e modos dos imigrantes e migrantes. In: NOVAIS, F. (coord.) **História da vida privada no Brasil: Império**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p. 304.

<sup>179</sup> ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. Rio de Janeiro: Série Cadernos Didáticos, 1978. p.230.

se farinha de milho, farinha de mandioca e centeio à farinha de trigo, sempre muito cara. Alguns exigem que se resolva o problema do abastecimento de trigo, enquanto outros chegam a pregar o emprego habitual da farinha de mandioca para a confecção do produto.

Verifica-se, desde a segunda metade do século XIX, a divulgação pela imprensa do valor nutritivo do trigo e do pão de trigo sobre os demais cereais e os protestos da população pelos altos preços do produto, o que acabava por determinar que houvesse duas categorias de pão:

O pão dos pobres, a preço mais acessível, era de farinha superior, pouco peneirada, misturado com cereal secundário como a cevada, o centeio, a aveia ou o milho. O pão dos ricos era o pão branco, de verdadeiro trigo, a preço elevado. Portanto, o pão dos ricos era o pão alvo e dos pobres era a broa, com a mistura de cereais, conhecida pelo nome de pão preto, sendo que esta broa torna-se necessária às casas de família por ser mais suculenta e mais econômica do que qualquer dos outros pães.<sup>180</sup>

De qualquer modo, conforme Carlos Roberto A. dos Santos, “o trigo, juntamente com os cereais secundários como a cevada, a aveia e o centeio, afirmou, por onde passou, a expansão da civilização européia”, e no Brasil “o trigo enfrentou culturas rivais como o milho e a mandioca, e se implantou com a valorização da qualidade da alimentação, implementada pelos hábitos alimentares dos camponeses imigrantes e a partir daí pela pressão demográfica e pelo desenvolvimento urbano”.<sup>181</sup>

No Paraná, a cultura do trigo era fundamental para atender à demanda pelos vários tipos de pães que as diversas etnias trazem para a região sul e pelo importante papel desempenhado pela pastelaria entre os estrangeiros. Também a cultura do centeio é desenvolvida, visando atender ao consumo da broa preta trazida pelos alemães. O trigo passou a receber mais atenção por parte dos governos, já que se constituía em alimento básico do imigrante. Como outros cereais, sempre teve grande importância para a população. Mesmo havendo, já no início do século XIX, alguma produção de trigo, a importação se fazia necessária para atender à demanda da

---

<sup>180</sup> SANTOS, **História da alimentação no ...**, p. 149.

<sup>181</sup> *Ibid.*, p. 142.

população (demanda que aumentaria ainda mais com a chegada dos imigrantes estrangeiros).

As atividades industriais e comerciais relacionadas ao trigo são impulsionadas com a retomada da cultura desse cereal; implementam-se obras como moinhos, cujos investimentos seriam mais tarde compensados com a expansão do comércio do pão.

São vários os relatos que mostram as dificuldades referentes ao comércio do pão, especialmente seu alto custo e muitas vezes a baixa qualidade, além das diversas formas como era preparado, com misturas de outros cereais. Aconteceu no Brasil e no Paraná, o que se deu por toda parte ao longo da história da humanidade. O pão será alimento tanto de ricos quanto de pobres; o que os diferenciará será a qualidade da matéria-prima.

O pão era um produto cujo preço quase sempre era elevado nesse período, obrigando a população a fazer substituições, como relata Luccock: “embora com fermento de massa, é bom, mas caro demais para que dele usem outros que não os mais ricos. Não se emprega para fazer pão nenhum outro cereal a não ser o trigo. O substituto universal daquilo que nós consideramos o arrimo da vida é um pó chamado farinha, produto da mandioca ou raiz de cassava”.<sup>182</sup>

Outros relatos de viajantes que passaram pelo Paraná, especialmente Saint-Hilaire, Avé-Lallemant e Bigg-Wither, informam sobre o cotidiano da região em diferentes momentos, contribuindo para o conhecimento dos hábitos das populações durante praticamente todo o século XIX. Mesmo que alguns relatos não sejam muito favoráveis, são importantes para se conhecer melhor os costumes relacionados à vida familiar e formas de sociabilidade, além de salientar a rudeza dos hábitos alimentares.

Motivados por várias razões, entre elas o simples prazer de viajar e conhecer outros povos, alguns desses viajantes buscavam “...consolidar sua educação cosmopolita, contribuir de alguma forma para o conhecimento universal, o

---

<sup>182</sup> LUCCOCK, J. **Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil**. (1808 a 1818). 2. ed. São Paulo: Livraria Martins Editora, s/d. p.32.



enriquecimento próprio ou alheio, ou simplesmente para divertir-se.”<sup>183</sup> Seja como for, seu depoimento é importante pelo caráter de observador sem compromisso e que, na maioria das vezes, não relativiza suas análises, não tem consciência da alteridade. Esse descompromisso também o leva a interessar-se por tudo que o cerca e, assim, tem-se uma fonte de informações que podem ser valiosas, especialmente quando se fala em alimentação.

Em confronto com uma cultura alimentar diferente da sua, guiando-se por seus padrões de comportamento, sem conseguir se desprender de sua cultura para avaliar a população visitada,<sup>184</sup> o viajante acaba tecendo juízos de valor sobre o assunto. Afora esses problemas, o relato dos viajantes é interessante para esse estudo porque pode-se observar mudanças e permanências em termos alimentares, área fundamental para a construção da identidade de um povo. De acordo com Mintz, acredita-se que

difícilmente outro comportamento atrai tão rapidamente a atenção de um estranho como a maneira que se come: o quê, onde, como e com que frequência comemos, e como nos sentimos em relação à comida. O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos.<sup>185</sup>

A partir da natural atitude de estranhamento diante do diferente, todos fizeram referências às práticas e hábitos alimentares dos nativos, como era comum a todos os estrangeiros, que deixavam um testemunho sobre as viagens que realizaram pelo país afora.

Para um estrangeiro, especialmente os europeus, o que encontravam em mesas brasileiras quase sempre causava surpresa, seja em razão dos alimentos selecionados pelos nativos para comporem suas refeições, seja pelas técnicas

---

<sup>183</sup> QUINTANEIRO, T. **Retratos de mulher**: a brasileira vista por viajeiros ingleses e norte-americanos durante o século XIX. Petrópolis: Vozes, 1995. p.17-18.

<sup>184</sup> LEITE, M. L. M. **Livros de viagem** (1803-1900). Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1997. p.10.

<sup>185</sup>MINTZ, S. W. Comida e antropologia. Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. v.16, n. 47, out/2001. Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais. Bauru -São Paulo: EDUSC. p. 31.

empregadas no seu preparo. A contribuição indígena à culinária nacional era a que mais chamava a atenção dos viajantes. O uso intenso que os índios faziam das frutas e raízes era algo absolutamente novo aos seus olhos.

Essa surpresa diante do diferente muitas vezes podia vir acompanhada de uma forte rejeição, uma vez que, conforme Tânia Quintaneiro, “as práticas sociais vinculadas às refeições podem ser perturbadoras para os forasteiros (...) elas fazem parte do núcleo de convicções que conferem identidade a uma cultura, daí a dificuldade que se tem de aceitar outros comportamentos em região tão sensível.”<sup>186</sup>

A leitura deste material revela os elementos básicos que compunham as refeições familiares –cotidianas e em dias de festa, dos grandes banquetes–, e também as maneiras à mesa. Tem-se a partir desses textos a noção do papel desempenhado pela mulher na sociedade colonial e imperial brasileira; a tão falada reclusão feminina de que tanto se falou nem sempre se confirma nos relatos dos viajantes. A interdição da cozinha aos visitantes é outro dado que se retira deste material.

Já a hospitalidade do paranaense era indiscutível, quase sempre concretizada em forma de refeições elaboradas e apresentadas da melhor maneira possível. Também causava espanto nos viajantes as constantes crises de abastecimento por que passava a Província do Paraná, fato comum também às demais regiões do país. Segundo os relatos dos estrangeiros, as refeições geralmente eram pobres e sem gosto, pouco refletindo a realidade do clima da região, que possibilitava o cultivo de vários produtos e da variedade de carnes disponíveis.

Com relação à carne, Luccock relata que

entre os alimentos de que a cidade se supria, um dos mais importantes era a carne. O gado abunda no interior do país (...) costumava ser empregado quase que unicamente na confecção de sopas. Ultimamente começou a aparecer à mesa em postas e sob a forma de bifés, mas neste estado seu uso se limita às classes mais altas. Outros há que raramente experimentaram seu gosto, salvo os escravos domésticos que, em muitas famílias, ao lado da ração usual de *feijão* recebiam uma pequena porção de carne cozida e toucinho. A *carne seca*, que vem a ser a de boi morto a distância da cidade, feita em mantas e dessecada ao sol, era muito mais usada.<sup>187</sup>

---

<sup>186</sup> QUINTANEIRO, op.cit., p.207.

<sup>187</sup> LUCCOCK, op.cit., p. 30.

Sobre a carne de porco, diz o viajante que “costuma o povo alimentar-se com grande avidez, como se o encantassem todas as oportunidades de demonstrar que não são nem judeus nem maometanos.”<sup>188</sup>

Ave-Lallemant comenta que “em Curitiba, capital da Província célebre pela criação de gado, sempre encontrei manteiga velha e mesmo rançosa, aliás recebida da Inglaterra. O queijo que vi era da Holanda. O leite às vezes é um artigo caro; às vezes não se encontram ovos e mesmo a carne é cara”.<sup>189</sup> Já Bigg-Wither diz que “a comida era o habitual: mistura brasileira de feijão preto com farinha bem temperado com toucinho e sal”.<sup>190</sup>

Segundo Ruy Coutinho, no final do século XIX e início do XX, as elites brasileiras faziam três refeições ao dia:

o almoço, constituído de café simples ou com leite, raríssimamente chá; beijus feitos de tapioca, substituindo quase completamente o pão, que então, além de escasso, era de má qualidade; queijo de Minas, em vez de manteiga, que nessa época, como pão, era fornecida pelo mercado em diminuta escala; algumas vezes, ovos (...). Uma sopa, carne de vaca com arroz, carne de vaca assada ou ensopada e alguns quitutes fortemente temperados com a nossa pimenta e azeite de dendê e em cuja composição entrava o camarão, formavam o jantar daquele tempo. Em vez do pão, utilizavam a farinha de mandioca, crua ou cozida n'água, sob a forma de pirão. O peixe e o camarão, então abundante no Rio de Janeiro dos começos do século XIX, era servido pelo menos em dois jantares semanais.

À sobremesa apareciam a banana, com particularidade a de S.Tomé e a laranja (...)

Doces: a goiabada e particularmente o melado com farinha e queijo de Minas.<sup>191</sup>

Ainda conforme o mesmo autor, mais para a Região Sul, inclusive no Paraná, comia-se carne salgada, feijão, farinha de mandioca em grande quantidade e preparada de várias formas (bolos, beijus, sopas, angus -, misturada muitas vezes simplesmente à água, ou ao feijão e às carnes), toucinho, bananas e laranjas, além de

---

<sup>188</sup> Ibid, p. 31.

<sup>189</sup> AVÉ-LALLEMANT, R. 1858. **Viagem pelo Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995. p.72.

<sup>190</sup> BIGG-WITHER, T. P. **No caminho do Brasil meridional: a Província do Paraná. Três anos de vida em suas florestas e campos-1872/1875**. Rio de Janeiro: José Olympio; Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 1974. p.159. Para saber mais sobre as refeições que o autor descreve, ver a já citada dissertação da autora.

<sup>191</sup> COUTINHO, R. **Valor social da alimentação**. Rio de Janeiro: Agir, 1946. p.42.

leite, manteiga, ovos e alguns legumes e verduras. O autor destaca também a relativa fartura que existe na zona geralmente denominada colonial, isto é, de colonização alemã, italiana e polonesa, húngara, austríaca, etc. nos Estados do Sul. Consomem-se leite, ovos, legumes e frutas, carne salgada (um pouco mais do que o restante do país) e bananas. Por conta da influência da imigração, principalmente da alemã, o autor aponta alguns elementos novos, como as conservas, o salame, a lingüiça e a salsicha e o mel.<sup>192</sup>

Feijão, mandioca e arroz eram elementos básicos da dieta dos brasileiros e paranaenses até o começo do século XX. O feijão, segundo Santos, era

cultivado na maior parte da região, constituindo produto básico da lavoura de subsistência, atendendo, juntamente com o milho e a mandioca, a dieta dos pequenos produtores e das camadas de baixa renda das pequenas e médias vilas.

O feijão foi cultivado e consumido, praticamente, em todos os domínios da agricultura de subsistência, tanto no período da Comarca como da Província do Paraná. Portanto, constitui produto básico nas roças dos “desclassificados sociais”, na brecha camponesa dos escravos, nas colônias agrícolas e militares, nos aldeamentos e nos núcleos agrícolas onde prevaleceu a população campesina européia.<sup>193</sup>

Já “o arroz constituiu, até a década de 1860, um produto complementar, passando a ser considerado gênero básico, isto é, com a devida legislação fiscalizadora, exercida sobre o produtor para evitar especulação e a conseqüente carestia, a partir da década de 1870.”<sup>194</sup>

Havia também “os alimentos fritos - os pastéis, as batatas fritas, as croquetes e os bolinhos; as massas sob as mais diferentes formas; e o milho, não mais como angu, tradicional na dieta mineira - mas constituindo de preferência a polenta. Continua o abuso do feijão, diminuindo sensivelmente o consumo da farinha de mandioca em relação ao Norte e mesmo à zona central.”<sup>195</sup>

No litoral do Paraná comiam-se peixes, em sua maioria cozidos à moda portuguesa, com batatas e cebola. No restante do Estado havia a agricultura de

---

<sup>192</sup> Idem, p.72

<sup>193</sup> SANTOS, **História da alimentação no ...**, p. 125.

<sup>194</sup> Ibid, p. 134.

<sup>195</sup> COUTINHO, op.cit., p. 71.

subsistência, que abastecia a capital e os centros maiores de legumes e verduras. A chamada comida tropeira, composta de charque, feijão tropeiro, toucinho, farinha de mandioca ou de milho e paçoca de charque constituía-se, com pequenas variações, no trivial que era consumido não só pelos viajantes, mas também pelos moradores de Curitiba.

O tropeirismo modificou o quadro econômico da região e também os hábitos alimentares. Com o charque (carne salgada e curtida à sombra) cria-se o arroz de carreteiro, prato bem aceito na região, utilizando os elementos básicos da alimentação da época. Esses serão alguns dos pratos que viriam constituir uma cozinha emblemática no Paraná, na cidade da Lapa. Os chamados pratos típicos da região estão profundamente ligados ao período de expansão e consolidação do espaço geográfico do Estado.

No que se refere à carne verde, segundo Santos, “no Paraná, ao longo do século XIX, a carne verde não era considerada como gênero de primeira necessidade, ainda que houvesse a demanda por parte da população pelo tabelamento da mesma, cujos freqüentes reajustes puxavam para cima os preços dos demais alimentos”.<sup>196</sup> A carne sempre foi um dos alimentos que provocava, depois do pão, o maior número de manifestações por parte da população curitibana.

Nas últimas décadas do século XIX, novos grupos de imigrantes chegaram aos estados sulinos. Especialmente alemães, italianos, ucranianos, poloneses foram grupos que mantiveram, até onde foi possível, sua cozinha característica. Os europeus que para o Paraná imigraram marcaram fortemente a região de Curitiba, dando à cidade um caráter multicultural no que se refere a hábitos e padrões alimentares.

Ao mesmo tempo em que novos elementos eram incorporados, novas técnicas agrícolas trazidas por este contingente populacional também contribuía para a consolidação de novos hábitos alimentares. Os pratos estrangeiros foram sendo agregados ao padrão alimentar da terra, muitas vezes alterando-os. Os primeiros imigrantes preocuparam-se, sempre que possível, em manter a identidade étnica,

---

<sup>196</sup> SANTOS, op.cit., p. 136.

organizando-se em torno das atividades religiosas e culturais, muitas delas acompanhadas de refeições coletivas e/ou familiares.

Produtos como queijos, salsichas, lingüiças, defumados de porco, salames e outros frios, a uva e o vinho, pão e massas em geral passam a compor o cardápio da população. Pratos que utilizam o repolho preparado de várias formas, o pastel polonês de ricota (*pierogui*), a sopa ucraniana de beterraba (*borsch*) e outros tantos eram consumidos aqui, mesmo que sofrendo modificações e/ou adaptações.

Os colonos imigrantes demonstraram grande capacidade de adaptação, resultado provavelmente da habilidade da figura materna, que se preocupava em contornar as dificuldades causadas pela falta de elementos que eram básicos em sua alimentação original. Pela escassez ou falta de alguns ingredientes, modificavam as receitas, que posteriormente eram transmitidas entre e intra gerações, com o objetivo de construir ou preservar uma identidade étnica.

Wilson Martins atribui aos imigrantes e seus hábitos alimentares a qualidade da alimentação que se encontra no Paraná no início do século XX, se comparada ao restante do país. Mesmo ainda sendo deficitária, afirma que ela se deve às incorporações das novas culturas trazidas pelos europeus e cultivadas ao redor da cidade de Curitiba, particularmente os legumes e verduras, ponto fraco do padrão alimentar brasileiro, que não agrega em sua rotina alimentar esses produtos. Mas ressalta que não fazem parte da alimentação diária o “leite, as hortaliças, as frutas cítricas e verificando-se deficiências bem acentuadas de cálcio e outros minerais, de vitaminas”.<sup>197</sup>

Vários tipos de doces também passam a compor as refeições cotidianas dos paranaenses graças a influências das várias etnias. Surgem novas técnicas, agora patisserie, especialmente as chamadas massas folheadas e alguns tipos de formas e produtos utilizados para a decoração de bolos artísticos. Eram comercializados nas confeitarias da cidade, famosas na época como pontos de encontro das senhoras curitibanas. Além disso, constituíam-se também em centros de difusão de novas

---

<sup>197</sup> MARTINS, W. **Um Brasil diferente**: ensaio sobre fenômenos de aculturação no Paraná. 2. ed. São Paulo: T. A Queiroz, 1989. p.302.

receitas, em sua maioria criadas pelos muitos estrangeiros alemães, austríacos, espanhóis e outros, que para cá trouxeram suas tradições.

De acordo com Freyre, no início do século XX, era esse o padrão alimentar do brasileiro:

O feijão era de uso cotidiano. Comuns (...) as feijoadas com carne salgada, cabeça de porco, lingüiça, muito tempero africano; e mais comuns do que durante o século XIX, as verduras e os vegetais, tão característicos da alimentação africana. Com a europeização da mesa é que o brasileiro tornou-se um abstêmio de vegetais; e ficou com vergonha de suas características sobremesas –o mel ou melado com farinha, a canjica temperada com açúcar e manteiga. Só se salvou o doce com queijo. É que a partir da Independência os livros franceses de receitas e de bom tom começaram o seu trabalho de sapa da verdadeira cozinha brasileira; começou o prestígio das negras africanas de forno e fogão a sofrer consideravelmente da influência européia.<sup>198</sup>

Freyre é um crítico feroz da chamada europeização da mesa brasileira, à qual atribui o arrefecimento das receitas que considera serem verdadeiramente brasileiras. Acredita que os livros de cozinha franceses que entraram no país, nos últimos anos do século XIX, influenciaram negativamente a cultura culinária brasileira porque provocaram o desinteresse por receitas tradicionais do país e seu desaparecimento. Para o autor, perdeu-se assim, parte da identidade nacional.

### 3.2 A ALIMENTAÇÃO EM CURITIBA - 1902-1950

O século XX começa com uma discussão que toma conta do país e que chega ao Paraná, mobilizando vários segmentos da população no sentido de assumirem posições a respeito; trata-se da preocupação com a forma como vivia a população nas cidades que não paravam de crescer e precisavam acolher os novos habitantes que chegavam a toda hora. É uma crescente preocupação com a salubridade e higiene dos centros urbanos, e as medidas tomadas em termos de saúde pública e infra-estrutura pelo poder público para resolver o problema. Segundo Trindade, “uma modernização dos costumes acompanhou a do espaço urbano (...) a intenção era atingir os parâmetros de uma sociedade urbana moderna, progressista e ‘avançada’. Neste contexto, as medidas tomadas nas áreas de higiene, sanitarismo e lazer abririam o caminho para

---

<sup>198</sup> FREYRE, Casa grande e senzala, p.473.

que o Brasil viesse a conhecer as vantagens trazidas pela nova maneira de se administrar o espaço citadino.”<sup>199</sup>

Essas são questões que afetam diretamente o comércio de gêneros alimentícios porque tanto a população quanto os órgãos públicos passam a exigir mais do setor, seja em termos de condições de higiene, seja no que diz respeito ao tipo de estabelecimento que irá comercializar esses produtos. Pode-se perceber o tipo de intervenção oficial em medidas como o projeto que determina que os açougues passem a comercializar somente carne verde, salames e outros produtos de carne, “sendo expressamente proibida a venda de outras quaesquer mercadorias”.<sup>200</sup>

Na imprensa curitibana, também se encontra os comunicados do governo, tais como:

#### **Serviço de abastecimento**

Controle da venda de gêneros alimentícios (acionamento) [Rev. de 30]

O Chefe do Serviço de Subsistências Militares, tendo em vista a defeza de Curytyba e para que não falem recursos á população da cidade, resolveu a partir do dia 5 do corrente, restringir e controlar a venda de gêneros alimentícios de primeira, necessidade, só podendo ser fornecidos mediante autorização do serviço que funcionará no QG da Região. A medida acima só se estende ás pessoas que desejarem fazer fornecimentos superiores a 2 (dois) kilos de cada espécie de gênero de primeira necessidade.

Outrossim, cada um dos pedidos feitos e que não necessitem de autorização escripta, não deverão exceder de 20\$000 (vinte mil réis). <sup>201</sup>

#### **Açúcar**

A Superintendência da Comissão de Abastecimento do Estado do Paraná faz público que no dia 2 de janeiro, à rua 15 de novembro n.1019, das 15 às 17 horas, serão distribuídas aos varejistas de Curitiba, ordens para aquisição de açúcar destinado ao suprimento da respectiva freguezia, durante o próximo mês de janeiro, na base dois QUILOS POR PESSOA.<sup>202</sup>

---

<sup>199</sup> TRINDADE, E. M. de C. Espaço urbano e cidadania feminina no Paraná da virada do século. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n.30, p.57-81. Ed. da UFPR, 1999. p.60-61.

<sup>200</sup> **Annaes da Câmara Municipal de Curytiba**. Sessões de 15 de outubro de 1913 á 24 de julho de 1914. Typographia A República. Curytiba-1914. Acta da Sessão em 4 de novembro de 1913.

<sup>201</sup> **Gazeta do Povo** - 9/10/30

<sup>202</sup> **O Dia**, 30/12/44



A fiscalização e a tributação acontecem sobre vários tipos de gêneros, e a primeira aparece sempre buscando controlar melhor a higiene. Dentre os produtos sujeitos à tributação tem-se: alho; aves; cebola; frutas; manteiga; ovos; peixes; mariscos (frescos ou salgados); banha; batatas; café; centeio; carne de porco; feijão; farinha ou farelo de centeio, de milho, de mandioca e outras; lingüiça; milho; porco, vendido em pé, por cabeça; toucinho; charque e queijo.<sup>203</sup>

O processo decorrente da vinda de camponeses imigrantes para o Paraná, especialmente no final do século XX, também causou profundas transformações nas técnicas agrícolas, provocou o implemento do comércio e abriu a possibilidade de acesso da população a novos produtos postos à sua disposição e que viriam alterar seu padrão alimentar.

No início do período republicano, a economia brasileira já estava baseada no café, grande produto de exportação, enquanto no Paraná continuava sendo o pinho e, principalmente, o mate. A indústria dava seus primeiros passos, desenvolvendo-se mais depois da construção de novas vias rodoviárias na região. O café o esteio da economia brasileira. O Paraná, na ocasião, aparecia como produtor, mas a base da economia paranaense continuava sendo o pinho e a erva-mate, apesar das crises sucessivas que enfrentava no seu instável mercado. Em 1902, o mate representava ainda 31% do orçamento do Estado. A indústria da manufatura dava seus primeiros passos, e a exportação de pinho, nova atividade econômica paranaense, rapidamente ultrapassou em importância a erva-mate, como fonte principal de arrecadação do Estado (especialmente mais tarde, durante a Primeira Grande Guerra) e atraindo um grande contingente de mão-de-obra.<sup>204</sup>

O progresso do Paraná era grande, particularmente na agricultura, então dominada pela imigração européia e por seus descendentes, que implementavam

---

<sup>203</sup> **Annaes da Câmara Municipal de Curytiba.** Sessões de 19 de agosto de 1909 á 1º de agosto de 1910. Typografia A República. Curytiba-1910. Acta da Sessão em 20 de outubro de 1909.

<sup>204</sup> WACHOWICZ, R.. C. **História do Paraná.** 2. ed. Curitiba: Ed. dos Professores, 1968. p.134-136.

também atividades comerciais, especialmente na capital. Esses novos contingentes de variadas procedências não só alteraram de forma ascendente a população de Curitiba, como também possibilitaram a diversificação da produção e o desenvolvimento do comércio, com muitos estabelecimentos de propriedade de estrangeiros, especialmente no setor alimentício. O predomínio dos imigrantes era absoluto, como no caso dos açougues.

O progresso não impediu que o Paraná vivesse uma grave crise social que desembocaria na Greve de 17, que mobilizou a população em vários lugares do país, inclusive em Curitiba, reivindicando melhores condições de trabalho para o operariado.

Mas, de qualquer maneira, as décadas de 20 e 30 são extremamente ricas para o país, caracterizadas pela grande efervescência na cultura brasileira, quando ocorrem significativas transformações na estrutura social e no plano de idéias. Também no Paraná tem-se, ao lado do ideário nacionalista, um intenso processo de modernização, o que faz com que haja todo um repensar sobre as estruturas sociais e as estruturas políticas até então vigentes.

Tem-se uma crescente urbanização do país, a formação de um proletariado, com a imigração internacional, a formação de um mercado interno consumidor, a industrialização, além de outras mudanças significativas nos âmbitos econômico e político são acontecimentos de nível nacional que chegarão ao Paraná e a Curitiba.

Mas a situação agravou-se com a crise mundial de 1929, quando o Brasil viu-se com um excesso de café estocado, de valor superior à moeda circulante no país. O mate entra em crise em 1930. A partir do final da década de 30, o Paraná vivia novamente um período de crescimento econômico, graças à abertura de novas estradas que possibilitavam o escoamento da produção agrícola, causando um aumento substancial das receitas estaduais, além de facilitar a circulação de gêneros alimentícios. Mas os reflexos da crise brasileira chegam ao Estado, que fica sob intervenção no período 1932-1945, com Manoel Ribas como interventor.

Durante a década de 40, o Brasil vivia um momento de grande turbulência política e novas experiências como a troca de moeda, a instituição do salário mínimo, a

implantação da CLT e a entrada de produtos norte-americanos no mercado, como a Coca-Cola, por exemplo, que chega ao país em 1942. Tem início uma era de racionamento de alimentos e de grandes dificuldades de abastecimento de modo geral, que viria a se agravar durante a Segunda Guerra Mundial. O governo tentava resolver a situação importando trigo da Argentina, o que não chegou a impedir que algumas padarias deixassem de atender aos seus clientes. No Paraná a situação foi menos dramática do que no restante do país, em razão da produção local. Entretanto, a população não aceitava aquele estado de coisas e cobrava soluções.<sup>205</sup>

O racionamento da farinha de trigo e do açúcar forçou uma mudança brusca nos hábitos alimentares da população. “Na mesma época os jornais noticiavam a alta do custo de vida, afirmando que as classes mais prejudicadas eram os empregados do comércio e os funcionários públicos, estaduais e federais”. Aumentam os serviços como aluguéis e produtos como medicamentos e, é claro, de gêneros alimentícios; “a partir de 1943 passaram a faltar alguns produtos como açúcar, trigo, sal, carne e manteiga”.<sup>206</sup>

Com o fim da Segunda Guerra Mundial, “o país assistiu otimista e esperançoso ao crescimento urbano e à industrialização sem precedentes que conduziram ao aumento das possibilidades educacionais e profissionais para homens e mulheres”,<sup>207</sup> e a vida, pouco a pouco, voltou ao seu ritmo normal. Tem-se os alimentos de volta nas prateleiras, e as filas e racionamentos eram coisas do passado. Novos produtos, como o plástico e os eletrodomésticos, passaram a fazer parte do dia-a-dia das pessoas.

O Brasil dos anos 50 viveu um período de ascensão da classe média. Nos chamados “anos dourados”, o otimismo aumenta em todo o país, inclusive no Paraná. Já em 1950 tinha-se uma população de 2.115.547 habitantes no Estado, significando um aumento de 70% em dez anos.

---

<sup>205</sup> **Boletim Informativo da Casa Romário Martins**. O cotidiano de Curitiba durante a Segunda Guerra Mundial. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, v.22, n.107, out.1995. p.34-36.

<sup>206</sup> **Boletim**, op.cit. p. 35.

<sup>207</sup> BASSANEZI, op. cit., p.608.

A capital do Paraná passa por várias transformações ao longo do período em análise, muitas delas ligadas às mudanças que aconteciam no restante do Estado e no país. Curitiba no final do século XIX e primeiras décadas do século XX, era uma cidade cujo quadro urbano refletia as recentes preferências sociais de seus habitantes sob vários aspectos, principalmente no que diz respeito a formas de sociabilidade, privadas e públicas, com a definição de novas áreas de lazer, o surgimento das primeiras fábricas, clubes e associações, o que alterou a imagem da cidade e o comportamento de seus moradores. Em 1913, já dispõe dos bondes elétricos, que circularão até o início dos anos 50, além da iluminação pública e de água encanada, tudo como tentativa de superar o passado colonial.<sup>208</sup>

O comércio e a indústria da cidade desenvolviam-se, destacando-se o elemento estrangeiro nessas atividades. Tinha-se uma série de transformações políticas - a passagem para a República - e urbanas, com novas concepções de organização espacial e grande aumento populacional, ainda por conta da chegada de imigrantes estrangeiros ao Paraná. A cidade crescia impulsionada pelo surto econômico da erva-mate e da urbanização.

Nessa conjuntura de crise dos anos 10 do século XX, “a gestão do presidente do Estado Carlos Cavalcanti (1912-1916), e dos prefeitos João Antonio Xavier e principalmente Cândido de Abreu, foram o momento crucial, em termos da cidade de Curitiba, tanto da consolidação de um imaginário de modernidade, como da tomada da posição por parte das classes dominantes em erigir uma cidade que se adequasse às necessidades de uma sociedade capitalista em formação”.<sup>209</sup>

Essa cidade “moderna” mudava também seus hábitos de consumo, adotando novos produtos. De acordo com Sêga,

---

<sup>208</sup> REINHARDT, J. C. **O pão nosso de cada dia**. A Padaria América e o pão das gerações curitibanas. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

<sup>209</sup> SÊGA, R. A. **Melhoramentos da Capital**: a reestruturação do quadro urbano de Curitiba durante a gestão do prefeito Cândido de Abreu (1913-1916). Curitiba, 1996. Dissertação. (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. p. 4.

a burguesia do mate, beneficiada com o aumento das exportações e a alta do preço do produto, viu expandir os seus negócios e acelerar o processo de acumulação de capital. (...) o setor importador de artigos de luxo aumenta as suas ofertas, como aparece quotidianamente nos anúncios da imprensa: champanhe, vinho tinto e conhaque da França, vinho branco e do Porto de Portugal, cerveja inglesa e francesa, presunto da Westphália, queijo flamengo, sardinha de Nantes-França, conservas portuguesas, azeitonas de Elva, passas inglesas, etc.<sup>210</sup>

Note-se a presença de vários elementos importados comercializados em Curitiba, o que aponta para o fato de que havia uma demanda significativa por esses produtos. Certamente esse comércio era incentivado pela população de origem estrangeira que habitavam a cidade. Seus hábitos alimentares influenciavam todo o sistema alimentar da região.

Um levantamento dos produtos que mais aparecem nos cadernos de receitas e nos cadernos de despesas das primeiras décadas do século XX, numa família de origem alemã, feito ao longo do trabalho de Célia Benato, resultou num conjunto de gêneros que correspondem àqueles mais citados nos anúncios publicitários. São eles: pão de trigo e rosquinhas; cenoura, amêndoas; laranja; café; broa, pão de centeio; manteiga; queijos; toucinho; ovos (mais de 5 dúzias num mês- p.93); sal e açúcar; radíchio, rúcula, escarola, alface, espinafre e salsa; couve-flor e couve-de-bruxelas; batatas; tomate; ervilha; vagem; aipim; cebola; repolho roxo; maçãs, uvas, banana, framboesa, abacaxi, damasco, côco; avelãs, tâmaras, castanhas, passas em datas especiais; macarrão; pudim industrializado, gelatina branca em folhas; farinha de arroz; sebo e ossos para sopa; feijão; maionese; mel; requeijão. Entre as carnes encontram-se boi; miúdos (fígado, rins e língua); galinha; frango; ganso; marreco; pato – assados, cozidos, estufados; porco (costela e bisteca); vitela; peixes e camarão.<sup>211</sup> Esse é um rol diversificado de produtos com os quais se poderia preparar vários tipos de receitas.

A cidade de Curitiba cresce e se moderniza nas duas primeiras décadas do século XX, atraindo população, novas indústrias e dinamizando o comércio local de

---

<sup>210</sup> Idem, p.56.

<sup>211</sup> BITENCOURT, C. C. B. **Do gosto e do afeto**: comida de imigrante. Curitiba 1900-1920. Curitiba, 2000. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

forma significativa. Esse é um dos momentos de grande desenvolvimento da cidade, que refletia-se até na arquitetura da cidade, que continua atraindo população, migrante e estrangeira.

No início da década de 40, Curitiba abrigava 140 mil habitantes, distribuídos pelas duas dezenas de bairros que compunham o quadro urbano do município, o que criava uma demanda cada vez maior por produtos alimentícios agrícolas e industrializados (ainda em sua maioria importados).

O abastecimento de gêneros alimentícios, na época analisada, era feito basicamente por armazéns de secos e molhados, que prosperaram durante as décadas de 20, 30 e 40, até que na metade dos anos 50 aqueles mais centrais começaram a fechar. Esses estabelecimentos ofereciam grande sortimento de gêneros e produtos importados, suprindo, ainda que precariamente, as necessidades da população curitibana.

Os colonos estabelecidos nos arredores de Curitiba vinham todas as manhãs trazer suas mercadorias e adquiriam aquelas que necessitavam. Eram as carroças coloniais, “veículos, cheios de variada produção obtida por essa brava gente rural à custa de árduo moquejar, estacionam em dados pontos, saindo as condutoras, em geral descendentes de italianos e polacos, sopesando grandes cestas, a vender o feijão, a batata, o milho, a ervilha, hortaliças, também galinhas, enfim, todos esses gêneros alimentícios sem os quais Curitiba morreria à mingua”.<sup>212</sup>

Nestor Victor lembra também que

colonos poloneses e alemães: viam-se estes a pé, entregando leite, oferecendo manteiga, fubá de milho, ovos, hortaliças, aqueles em ligeiras carrocinhas, conduzindo lenha ou outros gêneros da lavoura (...) As cervejarias e as salsicharias abundavam, ostentando-se sobre o balcão e nos mostradores destas últimas o porco fresco ou em sal, as carnes fumadas, as lingüiças ou salsichões, tão apetecíveis e geralmente tão agradáveis à vista.<sup>213</sup>

---

<sup>212</sup> BANDEIRA, E. **Crônicas locais**. Curitiba: Tip. Da Escola de Artífices, 1941. p.73.

<sup>213</sup> SANTOS, N. V. dos. **Terra do futuro**: impressões do Paraná. 2. ed. Curitiba: Prefeitura Municipal de Curitiba, 1996. (1ª edição 1913). p. 72-73.

Funcionava também o Mercado Municipal, que por várias vezes mudou de endereço: o primeiro mercado, em 1864, ficava na atual praça Zacarias até que, em 1956, fixou-se no endereço atual.

São recorrentes as reclamações da população em razão dos altos preços dos gêneros alimentícios na cidade, atribuídos aos altos fretes, aos impostos e às tarifas que incidiam sobre esses produtos. O governo decretava medidas que visavam disciplinar o comércio de gêneros, com o intuito de favorecer a população. Porém, o problema mais sério em termos de abastecimento de gêneros alimentícios diz respeito às adulterações dos produtos e à sua péssima qualidade e estado de conservação. Essa questão está explicitada nos editoriais dos jornais do período, especialmente naqueles que se diziam opositores do governo da época.

Comercializava-se nesses estabelecimentos (armazéns, mercados e alguns itens em confeitarias) tudo o que era na época considerado gênero de primeira necessidade, como arroz, sal, açúcar, aguardente, banha, farinha de trigo, farinha de milho, farinha de mandioca, bacalhau, marmelada, goiabada, peixe seco, camarão seco, manteiga mineira, bolachas, café, chás, castanhas, nozes, avelãs, vinhos nacionais e estrangeiros, queijos, ameixas, figos, azeitonas, conservas de frutas, conservas de carnes, amêndoas, passas de Málaga, salames, presuntos, cacau, chocolate, frutas nacionais e importadas, carnes defumadas, farinha de centeio, fubá, mortadelas, massa de tomate, massas alimentícias, azeites, Farinha Láctea, azeite de dendê, feijão, toucinho, mel, bebidas finas, gasosas, rapadura, sopas prontas (1944), carne seca, vinagre, lingüiças, carne verde, cogumelos secos, lentilha, grão-de-bico, peixe em lata, ovos, geléias nacionais e francesas, fermento, leite maltado, leite condensado, frutas cristalizadas, coco da Bahia.

É quase uma mesma listagem que se encontra em anúncios publicados em jornais do período:

Armazem Curitybano Rua Aquidaban, 28

Arroz inglez, dito creoulo; ameixas passadas; assucar de varias qualidades, azeitonas; azeite doce finissimo do Alto Douro; aguardente; alhos, batatas de Lisboa; banha; *bitter*

russo e nacional; carne secca; sebolas; chá verde e preto; café em grão; chocolate; canella em pó, cravo; côco fresco da Bahia; fructas em calda; feijão; farinha de trigo, mandioca e de milho; fuba de arroz e de milho; figos seccos; gomma de caixinhas; goiabada; lzanha, macarrão de varias qualidades; maizena; marmellada; manteiga Faccioli e nacional; nozes; noz moscada; ovos; polvilho; [...] pimenta do Reino; passas; queijos [...] sardinhas; sal grosso e refinado; toucinho; vinagre. Alem dos generos acima especificados, de custo reduzidissimo, encontrara o publico pão, biscoutos e café a preços de primeira mão, visto como no proprio estabelecimento funcionam uma serra para corte de lenha, uma padaria e uma fabrica de café a vapor. É um estabelecimento completo de generos de consumo diario, unico na especie, nesta capital.<sup>214</sup>

No início do século XX, como se observa na relação dos gêneros oferecidos pelo armazém, tem-se um rol variado de produtos, o que faz-se supor que a dona-de-casa curitibana tinha ao seu dispor os elementos básicos necessários para o preparo de receitas culinárias mais comuns. Note-se o destaque dado no texto do anúncio ao fato de que esses gêneros são de consumo diário da população, ou de pelo menos uma parcela dela, que podia ter acesso.

Em Curitiba, nos momentos de racionamento de alimentos, especialmente com a falta de trigo, a população compensava a falta do pão por broa de milho, batata assada ou polenta frita. O açúcar era substituído por mel, leite condensado (raro e caro na época) e até mesmo balas caramelizadas. A população encontrava muitas dificuldades para adquirir açúcar (vendido em postos de distribuição) e, para comprar, precisava enfrentar madrugadas nas filas.

Como se pode ver no texto abaixo:

Tribuna popular: vida econômica em Curitiba.

Recebemos o seguinte:

“Dia a dia vae se tornando mais intolerável a vida econômica para um chefe de família que quizer viver honradamente nesta capital.

As dificuldades augmentam sem limites, agravadas pela guerra carestia, ao contrario do que se suppunha, com a terminação da Guerra e que parece prolongar-se, em vista do despropositado aumento dos preços de alguns gêneros de primeira necessidade, que não se sabe porque, estão se elevando de preços fabulosamente. (...) O pão e a carne, estes dois elementos de maior procura, estão sendo miseravelmente explorados pelos gananciosos vendedores, que desta fórmula enriquecem, quando dentro da lei há medidas repressivas contra o escandalo.

O peixe, além de caríssimo, o comprador é também roubado pelas medidas e pesos usados pelos indivíduos que exploram tal negocio.

---

<sup>214</sup> **O Commercio**, 28 abr. 1900.



As vendas de fructas, estão nas mãos dos syrios, que, para apurar qualquer dinheiro, todos os meios lhes servem, sem attenderem á época do amadurecimento nem ao estado dor referidos artigos.

(...) Temos, portanto, os gêneros da principal alimentação nas mãos de indivíduos pouco escrupulosos, que delles fazem monopólio sem fiscalisação da hygiene nem de qualquer outro poder publico a quem cumpre intervir para garantia da saúde e interesse da população. F. de A.<sup>215</sup>

Houve um constante aumento do custo de vida que castigou a todos; as ofertas de trabalho sofreram uma queda brusca com a chegada de um novo contingente populacional que, desde os anos 30, estava sendo atraído pelo mercado de trabalho curitibano. Famílias inteiras ou grupos de pessoas oriundas, principalmente, do interior do Paraná e de estados vizinhos que chegavam em busca de novas oportunidades. Assim, o “rápido aumento populacional acabou resultando no surgimento de novos bairros e loteamentos, sobretudo na região sul da cidade. Essa alteração nos limites e nas formas de ocupação do quadro urbano exigiram a elaboração de um plano urbanístico que orientasse o crescimento da cidade de forma mais ordenada. Nesse sentido, em 1943, foi elaborado o Plano Agache”.<sup>216</sup>

Em Curitiba, no início desse período, a metade da população, que totalizava aproximadamente 174 mil habitantes, habitava a região central da cidade, enquanto 52 mil pessoas (30%) moravam em subúrbios e o restante (19%) na área rural da capital, composta por dezesseis povoados, cuja distância do centro variava entre 5 e 15 Km.<sup>217</sup> Aumenta a densidade demográfica de Curitiba, com a tendência de crescimento demográfico devido à atração que a cidade exercia pela monopolização dos serviços públicos na capital.

Curitiba, que também viveu o fenômeno da mudança do perfil da população urbana, com a ascensão da classe média, “serviu de palco a uma população empobrecida, agitada e, algumas vezes, enfurecida pelo ato custo de vida, fenômeno de nível nacional (...) A situação da capital paranaense era a mesma da do restante das

---

<sup>215</sup> **Gazeta do Povo**, 10/2/19, p.1

<sup>216</sup> *Ibid*, p.59.

<sup>217</sup> IBGE. Departamento Estadual de Estatística. **Sinopse Estatística do Município de Curitiba**. Curitiba, 1950. p.14

principais cidades do país, tendo como agravante os problemas criados pelo rápido crescimento populacional urbano, em função do êxodo rural.”<sup>218</sup>

Tal como ocorreu no restante do país, em certos momentos o abastecimento alimentar fica comprometido na cidade, por diversas razões, dentre elas o aumento do preço de produtos como a carne e o pão, além dos racionamentos impostos à população em razão do desabastecimento provocado pela Segunda Guerra Mundial. Como se viu, os transtornos eram grandes e a população reclamava, usando, sobretudo, os meios de imprensa. Com o fim do conflito, os gêneros alimentícios que estavam à disposição da população.

### 3.3 A MULHER E A COZINHA: A ARTISTA E SEU PALCO

Tão importantes quanto as transformações verificadas em termos de contexto econômico da cidade de Curitiba, assim como no Paraná e no Brasil, ocorreram também mudanças no que diz respeito à mentalidade da época, particularmente com relação ao papel da mulher no mercado de trabalho. Se antes ela foi chamada a “colaborar com o país” no momento da guerra, agora ela é “demais” e deveria “voltar para o seu lugar”. Este lugar era o espaço do lar, onde a mulher retomaria sua função de mantenedora da paz doméstica, a partir da tríade mãe-esposa-dona de casa. Na ideologia dos “anos dourados”, maternidade, casamento e dedicação ao lar faziam parte da essência feminina. Ser mãe, esposa e dona de casa era considerado o destino natural das mulheres.

Essa questão deve ser minimamente discutida porque se tem neste período um parque industrial que se expande e que coloca no mercado um número crescente de produtos que vão facilitar o trabalho doméstico, especialmente a tarefa de cozinhar. Apesar disso, as prendas do lar ainda eram consideradas as femininas por excelência, não cabendo nem uma divisão de tarefas com o homem. De acordo com o que se pode apurar, as revistas femininas da época exaltavam estes valores; não havia espaço para

---

<sup>218</sup> BOSCHILIA, R. T. **Condições de vida e trabalho: a mulher no espaço fabril curitibano (1940-1960)**. Curitiba, 1996. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. p.20.

nenhum tipo de contestação – isso viria somente nos anos 60, com o movimento feminista. A tão desejada e valorizada paz conjugal seria então ameaçada.

A partir das décadas de 20/30 e crescentemente a partir de então, um grande número de mulheres urbanas de classe média foram sendo empregadas no setor de serviços e no comércio. As mulheres mais pobres trabalhavam nas fábricas e em serviços domésticos.<sup>219</sup>

A herança escravocrata e a grande oferta de mão-de-obra doméstica barata não impediam o avanço dos equipamentos e utensílios voltados para a facilitação do dia-a-dia do lar. A chamada linha branca foi implantada no final da década de 40 (substituição de importações/subsídios), de acordo com a influência americana. Segundo Elisabeth Silva, os padrões de inovação dos produtos, sua adequação às necessidades e experiências dos lares, têm relação estrita com os padrões de divisão do trabalho entre os homens e as mulheres na sociedade”.<sup>220</sup> O significado econômico e social das tecnologias do lar modificou-se com o passar do tempo e com a inserção da mulher no mercado de trabalho, com o reconhecimento do trabalho doméstico como trabalho e com a importância econômica crescente da força de trabalho feminina, inclusive das mulheres casadas.

O trabalho do lar, no período em análise, sempre significou afeto, dedicação e sublimação feminina em prol do bem-estar da família. Na cidade de Curitiba essa idéia prevaleceu por muito tempo; a população era conservadora no que diz respeito aos costumes. No centro do trabalho e das relações do lar, quase sempre se encontra a dona de casa, vista como encarregada do conforto, saúde e bem-estar de todos os membros do seu domicílio.

A grande mudança na casa se dará na incorporação da cozinha ao espaço interno da residência e, posteriormente, a consolidação da sala de jantar como local da sociabilidade familiar. Segundo Schapochnik, “desvinculada da área de preparação dos

---

<sup>219</sup> Ver mais sobre o papel da mulher no mercado de trabalho e na sociedade curitibana em Demeterco, **Doces lembranças...**

<sup>220</sup> SILVA, E. B. Tecnologia e vida doméstica nos lares. In: **Cadernos Pagu**. Gênero, tecnologia e ciência. Núcleo de Estudos de Gênero/UNICAMP, n. 10. Campinas, São Paulo, 1998. p.32.

alimentos, a sala de jantar também foi transformada em cômodo imprescindível nas novas formas urbanas de morar das elites e da burguesia. Palco da representação social, as salas de jantar revelavam por meio do mobiliário, louças e objetos decorativos um irrefreável desejo de expandir o domínio das regras de etiqueta e a exaltação do esplendor material incorporado ao patrimônio familiar”.<sup>221</sup>

Os espaços de serviço de uma casa são bastante interessantes para um estudo no campo do cotidiano; ainda mais se o tema for alimentação, porque é nesses locais, particularmente na cozinha, que se desenrolará o “teatro” da arte culinária, no qual a mulher é sua principal artista, preparando as grandes atrações que são as iguarias culinárias. Junto com a sala de jantar, a cozinha é o abrigo da vida em família. É nesses espaços que os hábitos, especialmente os hábitos alimentares se revelam com mais clareza.

No Brasil, só “pelos fundos” se pode observar bem as relações familiares intrínsecas, suas práticas e seus hábitos alimentares – daí a arraigada tradição de “só entrar pela cozinha quem é de casa”e, portanto, pode observar aquilo que já conhece”.<sup>222</sup>

Com as diversas melhorias em termos de limpeza e eficiência que chegaram à cozinha, o espaço torna-se mais agradável e acolhedor. A cozinha mudou porque a mulher e a sociedade também mudaram. A falta de mão-de-obra doméstica e a inserção da mulher no mercado de trabalho alteram a configuração espacial do cômodo.

As décadas de 30 e 40 foram importantes em termos de difusão de equipamentos, armários, utensílios e eletrodomésticos diversos, que vêm fazer parte das modificações por que passa a cozinha na primeira metade do século XX, sempre em busca de mais conforto, maior racionalidade e praticidade. Eletrodomésticos - como liquidificadores e batedeiras tornam-se sonhos de consumo entre as camadas

---

<sup>221</sup> SCHAPOCHNIK, N. Cartões-postais, álbuns de família e ícones da intimidade. In: SEVCENKO, N. (org.). **História da Vida Privada no Brasil**. República: da Belle Époque à Era do Rádio. v. 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. p.504.

<sup>222</sup> VERÍSSIMO, F. S.; BITTAR, W. S. M. **500 anos da casa no Brasil**. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999. p.107.

privilegiadas da população brasileira e curitibana. Relacionados com o doméstico, com o cotidiano ligado à tarefa de cozinhar, logo esses equipamentos tornaram-se familiares às donas-de-casa. Inovações tecnológicas de todos os tipos, e em particular aquelas relacionadas à cozinha e à tarefa de cozinhar também tiveram um papel preponderante na mudança de mentalidade com relação à cozinha. Muito contribuíram para isso as estratégias desenvolvidas pelas indústrias alimentícias e de eletrodomésticos, como a divulgação de receitas, que incentivavam as consumidoras a adquirir o equipamento.

Alguns anúncios de fabricantes de refrigeradores recorrem à idéia de manutenção da saúde para tentar valorizar mais o seu produto:

#### **O futuro de uma nação**

Veamos pelo Brasil de amanhã. E se a saúde colectiva é o estado da nossa força nos dias que hão de vir, evitemos que o organismo soffra os malefícios de uma alimentação enferma. As afecções do aparelho digestivo debilitam o corpo mais sadio. Devemos conjurar esse perigo, sujeitando os alimentos a um processo scientifico de conservação perfeita. Foi com esse objetivo que surgiu o Refrigerador General Electric. Nelle, os alimentos não se deterioram. Conservam todas as suas propriedades nutritivas, porque o frio é constante e secco, produzido em silencio por um motor de mínimo consumo. Confiemos ao Refrigerador General Eletric a saúde de nossa raça, para que tenhamos no futuro um Brasil maior.<sup>223</sup>

E outro:

#### *Refrigerador GE*

O medico fala: "Não vou receitar nada, que não é o caso de medicamento. Quero apresentar-lhe o meu cooperador efficaz na defesa da saude no lar. Refiro-me ao Refrigerador GE, o amigo e protector das familias. Informe-se na Cia. Força e Luz do Paraná."<sup>224</sup>

No final do período analisado disseminam-se os edifícios de apartamentos, onde as cozinhas começam a diminuir de tamanho e aumentar em eficiência. Tem-se a “racionalização máxima (...) as geladeiras importadas são a sensação do mercado, pois

---

<sup>223</sup> **Gazeta do Povo** - 25/10/30

<sup>224</sup> **Gazeta do Povo** - 1/4/1033

são verdadeiras dádivas a água gelada, sorvetes, as frutas frescas, presentes nas mesas e nas bocas dos usuários (...) É possível armazenar alimentos, comprar em maior quantidade –enfim, o *american-way-of-life* mais uma vez presente.”<sup>225</sup>

Helena Sangirardi, colunista de *O Cruzeiro* e autora de livros de cozinha de sucesso, escreve acerca das inovações tecnológicas, da cozinha e do papel da mulher;

Da fogueira ao fogão elétrico – Helena B. Sangirardi

A cozinha reflete a própria marcha da civilização. (...) No Brasil, vão desaparecendo aos poucos as cozinhas imperiais das “casas grandes”, com as mucamas atentas aos caldeirões e tachos de cobre. Vão desaparecendo dos cadernos de receitas os bolos com 32 ovos. Suprimindo o braço escravo a Abolição faz com que seja preciso pagar também o trabalho das mulheres que labutam nas cozinhas.

Na Idade Moderna, a cozinha modifica-se mais. Requinta-se. Descobrimos as vitaminas e as propriedades nutritivas dos diversos alimentos, o homem aprende também o que come e porque come. Os progressos da ciência e da técnica operam transformações radicais junto aos fogões.

A luta pela subsistência torna-se cada vez mais difícil. A dona de casa e as filhas maiores vão também lutar pela vida, ao lado dos homens. Agora o tempo é pouco para as tarefas domésticas. Já não é possível dedicar-se tanto à cozinha.

As empregadas domésticas vão escasseando. Cria-se, assim, a necessidade de simplificar as tarefas domésticas, com menor dispêndio possível de tempo e de energia.

Surge a idéia da mecanização do lar, que a eletricidade torna possível. E logo teremos a cozinha do futuro... a cozinha elétrica –simplificando o trabalho das donas de casa, facilitando-lhes acumular as tarefas domésticas e o trabalho fora do lar (...) Mas enquanto não chegar o nosso dia, vamos fazer de conta que nossa cozinha é que é a cozinha do futuro. Vamos considera-la como um verdadeiro laboratório onde são confeccionados os pratos que, por si só servem para afastar da família as doenças (...) Vamos nos entregar cada vez mais, de corpo e alma, à doce poesia, à doce alegria de cozinhar. Vamos continuar a fazer do nosso lar um verdadeiro lar, doce lar...<sup>226</sup>

Observou-se que mesmo enaltecendo as inovações tecnológicas, a autora ainda reforça o ideal da mulher mãe-esposa-dona-de-casa. Esses novos equipamentos apenas facilitariam suas tarefas.

Encontrou-se publicada em *O Cruzeiro* uma carta endereçada a Helena Sangirardi por uma leitora de Curitiba, refutando o papel que é atribuído à mulher e ao qual ela não se encaixa. Sangirardi responde na edição seguinte da revista, uma semana depois. A carta da leitora é a seguinte:

---

<sup>225</sup> VERÍSSIMO; BITTAR, op.cit., p.113.

<sup>226</sup> *O Cruzeiro* - 13/11/48

Carta da Futurista, Helena B. Sangirardi

Recebi uma carta de Curitiba, Paraná, de uma leitora que assina “Futurista”.

(...) “Por que o homem chama a mulher de ‘cara metade’? Isso rebaixa a mulher, reduzindo-a a simples parcela desse poderoso Homem.

Por que à mulher são conferidos os misteres da servidão lavar, passar, cozinhar, engomar, cuidar dos filhos) e o homem –senhor absoluto-, pode escolher livremente a sua profissão? (...) Ao invés de armas e munições de guerra –invenção diabólica dos homens que só traz destruição e morte- os homens deveriam ter piedade das mulheres e trabalhar o mais breve possível para melhoramentos no lar, para maior facilidade dos afazeres domésticos. Neste maravilhoso século XX os aparelhos domésticos são antiquados e anti-higiênicos, como se estivéssemos na Idade Média. E os aparelhos elétricos que existem à venda, têm preços exorbitantes. Só as famílias abastadas podem adquiri-los.

Grandes forjas industriais que tratam deste ramo, dão-nos grandes esperanças de melhora, de conforto, de serviço facilitado para as donas de casa. Será realidade, Helena, ou apenas fantasia para o após-guerra?

Creio que não só eu, mas todas as outras donas de casa esperam por esses melhoramentos (...) Andei investigando com minhas conhecidas. Todas se queixam dos trabalhos domésticos (...) Os afazeres de dona-de-casa aborrecem: mal se acaba de preparar o almoço é hora do lanche. Terminado este, é hora de começar a fazer o jantar. A mulher vive presa nesta jaula fumegante que é a cozinha com fogão a lenha, com pia antiquada para lavar pratos, etc. (...) Para o lar deveríamos possuir os mais ultra-modernos utensílios e móveis que um cérebro humano possa conceber. Assim e só assim, poderíamos falar no nosso “lar, doce lar”.<sup>227</sup>

Num tom de forte reprimenda, a colunista responde tecendo forte juízo de valor sobre a opinião da leitora que, a seu ver, está completamente equivocada e ‘confusa’, precisando assumir uma posição ‘mais adequada’. Observe-se que chega a argumentar a partir do que entendeu que tenha sido o Movimento Modernista de 22, para ela algo “já ultrapassado”. Leia-se:

**Resposta à Futurista – Helena Sangirardi**

(...) É muito difícil a gente se dirigir a uma feminista –confessa ou incubada- quando sempre se fugiu dessa classe como o diabo foge da cruz. Sim, porque acho que seria penosíssimo para mim conviver com feministas, em que me considero e sou mais feminina que uma mulher pode ser. Às vezes, sinto à minha volta uma nuvem querendo tapar o meu sol, esse sol que nasce comigo quando acordo e que só se põe quando adormeço. Esse sol que pode ser traduzido em alegria de viver, em paz. (...) Depois de afastar a nuvem que quer me roubar o sol, consigo defini-la: quase sempre se traduz na proximidade de alguma feminista. E agora, vejam vocês, tenho que conversar com uma feminista, que assina “Futurista”. (Por falar em futurismo, sabe que isso acabou aí por

volta de 1922? Portanto, para nós, que temos um pouco mais que a metade dos anos desse século, o futurismo é uma coisa velho, mofada, perdida nas brumas do passado).

(...) ‘cara-metade’ (...) Há muito de carinho nesses tratamentos e muito de acentuação de nossa feminilidade. É devido a essa mesma feminilidade “que à mulher tem conferido os misteres da servidão doméstica”, como diz você. Mais árduos e pesados são quase todos os afazeres fora do lar (...) a sinceridade e a franqueza devem ser a base de qualquer casamento. Ora, havendo sinceridade e franqueza, a moça casa-se de olhos abertos. Sabe, antes, se terá criados ou se arcará sozinha com a responsabilidade de todo o serviço caseiro. Você não sabia disso antes Futurista? Casou-se enganada? Ou pensou que as coisas seriam mais simples? (...) Se for solteira e esteja revoltada contra a vida que possivelmente abraçará. Se for solteira, talvez seja preferível morrer solteirona, desconhecendo essas magníficas paisagens que enfeitam um casamento bem ajustado e feliz. (...) Mas se você é casada e inconformada, pouco temos que conversar. Eu nunca conseguiria convence-la de coisas que estão diante do seu narizinho, palpáveis, visíveis, mas que você não quer enxergar.

(...) Voltaremos a conversar qualquer dia desses, quando eu puder lhe contar coisas sobre os tais aparelhos domésticos que tanto a interessam. Enquanto isso, minha amiga, sugiro-lhe conformação, mais feminilidade e um sorriso nos lábios. Sorrindo, as dificuldades serão menores, e a vida lhe parecerá mais fácil, até que possa melhorar de verdade! 228

Percebe-se uma certa agressividade de Sangirardi com a leitora quando afirma que “Você não sabia disso antes Futurista? Casou-se enganada? Ou pensou que as coisas seriam mais simples? (...) Se for solteira e esteja revoltada contra a vida que possivelmente abraçará. Se for solteira, talvez seja preferível morrer solteirona, desconhecendo essas magníficas paisagens que enfeitam um casamento bem ajustado e feliz. (...) Mas se você é casada e inconformada, pouco temos que conversar. Eu nunca conseguiria convence-la de coisas que estão diante do seu narizinho, palpáveis, visíveis, mas que você não quer enxergar”. Desmerecendo uma mulher que permaneça solteira ou enaltecendo o casamento, a autora demonstra claramente o quanto não concorda com questionamentos desse tipo, considerando-os completamente inadequados.

Dentro dessa perspectiva, ficava difícil para uma mulher contrapor-se àquela situação. Restava então o conformismo ou acreditar que realmente seu papel no mundo era servir e sentir-se muito feliz por isso!

Acredita-se que muitas mudanças refletiram-se em termos de alimentação, consolidando hábitos, alterando padrões e práticas pelas novidades que apareciam em



termos de novos produtos/alimentos, utensílios e equipamentos de cozinha. Encontram-se na imprensa anúncios de novos produtos lançados pelas indústrias alimentícias, alguns dos quais viriam a ser incorporados aos hábitos da população de Curitiba. Percebe-se, durante o período analisado, uma constante reafirmação da importância do trabalho feminino na cozinha, valorizando essa atividade, geralmente encarada como pouco importante.

Mas a realidade é que as coisas haviam mudado e “com a equiparação dos direitos trabalhistas, a mão-de-obra feminina deixava de ser interessante para o empresariado. Apenas em setores em que o trabalho exigia requisitos mais condizentes com a delicadeza feminina, ela continuou predominante, como, por exemplo, no setor têxtil, no qual as mulheres compunham a maioria absoluta do operariado.”<sup>229</sup>

Havia uma campanha muito grande para que, terminada a guerra, a mulher voltasse para casa e liberasse postos de trabalho para os homens. Mas

em Curitiba, especificamente, a diminuição do número de mulheres operárias no mercado formal não se verificou nesse momento. Ao contrário, esse número praticamente duplicou entre 1940 e 1950, passando de 2,4% para 4,1%. Da mesma maneira, verificou-se um aumento na taxa de crescimento no Estado como um todo (...). O fenômeno de queda numérica na participação da mão-de-obra feminina, no mercado de trabalho industrial paranaense, ocorreu somente a partir dos anos sessenta, quando sofreu uma diminuição considerável, retornando a taxas muito próximas às aquelas verificadas em 1940.<sup>230</sup>

A ideologia da época estabelecia que a cozinha era um espaço ligado à intimidade da casa e, portanto, lugar da mulher, figura central dos ritos e ritmos na rotina familiar. As memórias gustativas ligam-se a pessoas e comidas que de alguma forma, em algum momento, se destacaram por um saber culinário.<sup>231</sup> Um exemplo disso é o depoimento de Maria Thereza Lacerda, que lembra do “café com mistura” das tardes lapeanas e curitibanas, destacando a importância dos momentos de encontro para resgatar as receitas preferidas da família.

---

<sup>229</sup> BOSCHILIA, *Condições de vida e trabalho*, p.34.

<sup>230</sup> *Ibid*, p.35.

<sup>231</sup> DEMETERCO, *Doces lembranças...*

Cheguei à conclusão de que os maiores registros escritos se concentravam nos bolos, roscas, bolinhos, petecas, broinhas, etc., servidos especialmente durante a refeição do meio da tarde. A esta refeição se chamava outrora “café com mistura”(…) “cafezão”(por oposição ao cafezinho simples) ou “café das 3 horas”(ainda que servido às 3 e meia ou 4 horas). Compreendi também que as nossas avós conheciam pela prática e pela tradição oral as receitas do trivial e as do salgado em geral, e que as anotações destas receitas só se iniciaram a partir de 1930, pelo menos no nosso meio. Para cozinhar o arroz-com-feijão-batata frita nosso de cada dia, os legumes e as massas, não se recorria a receitas formais, uma vez que, para esses pratos, os ingredientes não eram medidos ou pesados. O preparo destes salgados dependia das artes e manhas ensinadas através do ver-fazer. Era a prática sem a gramática. Por outro lado, na confecção dos bolos doces ou salgados, das petecas, das rosquinhas, etc., a prática seguia a gramática porque a precisão dos ingredientes aí utilizados é fator de sucesso na obtenção do produto final.<sup>232</sup>

A mulher e a família têm um papel fundamental na estruturação e transmissão de hábitos alimentares, apesar de outros fatores também contribuírem. Mesmo com as mudanças dos modelos de convivência familiar, decorrentes da urbanização, ainda hoje o lazer feminino mescla-se com o trabalho doméstico, sendo difícil definir onde termina um e começa o outro. A cozinha em muito colabora para essa simbiose, uma vez que se constitui no espaço da mulher, das refeições que a mulher prepara (mesmo que seja a empregada - outra mulher...), para a família e/ou amigos que a mulher agrega, segundo hábitos e padrões que a mulher produz, preserva e transmite.

Na primeira metade de século, era indispensável que a mulher soubesse cozinhar, ter um conhecimento suficiente ao menos para guiar e fiscalizar os serviços da empregada e dar conta de situações de emergência. Era recorrente a idéia de que um homem se conquista através do estômago.

Mas ser dona de casa também despertava sentimentos contraditórios nas mulheres: algumas sentiam-se bem nessa função, enquanto outras questionavam as limitações impostas pela ideologia que pregava a vocação natural da mulher para as tarefas da casa e para os cuidados com os filhos, e sempre em função dos interesses e das necessidades do marido, como se pode perceber na carta da leitora de Sangirardi.

---

<sup>232</sup> LACERDA, M. T. B. Café com mistura: seguido de cartas da minha cozinha. Curitiba: Imprensa Oficial, 2002. p.10.

Textos como “o verdadeiro logar da mulher é no lar onde ella impéra como soberana, envolvendo o marido e filhos num ambiente de ternura e amor, com a sua bondade inesgotavel e dedicação sem limites”<sup>233</sup>, dá uma idéia da maneira como a mulher era vista. Outro já aponta para o fato de a mulher orgulhar-se de suas atribuições, associando, já a partir do título do artigo, esse sentimento à mulher moderna:

A cozinha moderna

(...) compartimento em que se prepara o que há de mais importante para a manutenção da vida: o alimento. (...) higiene e asseio (...) Também a concepção de hoje sobre a posição da dona de casa em relação à cozinheira é diferente da de hontem. Hoje, felizmente, a dona de casa não considera mais como humilhante importar-se com o movimento da cozinha, ao contrario, ela encara esse mister como sua obrigação principal em proveito de toda a família.<sup>234</sup>

O destino natural das mulheres era ser mãe, esposa e dona-de-casa, companheira de todas as horas de seus maridos, sem explicitar qualquer sentimento que pudesse desagradá-lo, sob pena de ser considerada incapaz de manter uma família - que, diga-se, deveria corresponder à imagem da família-modelo do período, em que os papéis de homens e mulheres estavam bem definidos. À mulher cabia também a tarefa de manter as tradições - função que se tornava fundamental especialmente entre os vários grupos étnicos que vieram a fazer parte da população de Curitiba. Os manuais de economia doméstica e a maioria dos livros de cozinha da época tinham por objetivo orientar mães e filhas nessa tarefa.

Além disso, havia uma educação formal que se adequava bastante ao discurso da época e se voltava para a preparação da mulher para a vida do lar. Em alguns colégios havia disciplinas voltadas para a administração do lar como culinária, economia doméstica corte e costura, entre outras. Conforme Fuckner,

---

<sup>233</sup> **Sempre-viva** - 15/10-11/1925

<sup>234</sup> **Vida Domestica** - fev.1943.

A Lei Orgânica do Ensino Secundário, de 1942, já recomendava a disciplina de Economia Doméstica (...) Na prática o que se consolidou como educação feminina foi a implantação da Economia Doméstica nas escolas secundárias (...) Esta disciplina, porém, ficou relegada ao segundo plano até os anos 50, quando a discussão sobre os papéis femininos e masculinos estavam vindo à tona. Foi então que começaram a ser ministradas, tanto em escolas particulares, quanto públicas, as disciplinas voltadas para o lar, a família, e o desenvolvimento de habilidades manuais.<sup>235</sup>

É o momento também em que aumenta o número de livros de economia doméstica publicados em todo o país, para serem livros adotados pelas escolas que incluíram a disciplina em seu currículo. Seu conteúdo é voltado para a administração do lar e alguns deles trazem também receitas culinárias, além de puericultura, primeiros socorros, corte e costura, e outros assuntos ligados ao tema. Essa “qualificação” era tão valorizada que se pode encontrar na imprensa anúncios de profissionais se oferecendo para ministrar aulas de economia doméstica, tal como:

Prendas domesticas

Carmela Moraes, ex-professora de prendas domesticas da Escola Normal, leciona essas materias a meninas e moças em sua residencia, rua Loureiro, 22<sup>236</sup>

Tratados de economia doméstica orientaram gerações de mulheres até o começo dos anos 60, quando então as revistas femininas e novos livros de cozinha indicavam algumas mudanças, seja em termos de receitas quanto no que diz respeito ao papel da mulher na sociedade. Tem-se, nesse período, um cruzamento de três produtos culturais, todos com os mesmos propósitos: convencer a mulher que o melhor lugar para ela é o lar, cuidando do bem-estar dos filhos e do marido, e prepará-la para isso.

Obras como *O lar doméstico*, publicado em 1902, espelham muito bem o que eram os manuais de economia da época, fornecendo orientação para a organização da casa e, principalmente, da despensa e da cozinha, considerada esta como o centro da casa. Citando os produtos que não poderiam faltar numa boa despensa, salienta

---

<sup>235</sup> FUCKNER, C. M. **Magistério e casamento**: memória e formação no Colégio de Educação Familiar do Paraná. Curitiba, 2000. Dissertação (Mestrado em Educação) - Setor de Educação, Universidade Federal do Paraná. p.36-39.

<sup>236</sup> **Diário da tarde** - 10/5/1904

repetidamente a importância de a dona-de-casa saber cozinhar: cozinhar bem é uma arte que honra toda dona-de-casa e que a maior parte dos homens aprecia.<sup>237</sup> Continua, reforçando a importância da cozinha e da comida no lar doméstico. “Entre os inúmeros gozos materiais que a sagacidade humana soube inventar, ocupa o primeiro lugar uma boa refeição. Uma comida saborosa tem desde os tempos da mais remota antiguidade uma poderosa influência sobre os homens; é pois dever de uma boa dona de casa dispensar a maior atenção ao preparo de todas as iguarias, mesmo as mais simples”.<sup>238</sup>

Os livros de cozinha parecem ter uma grande importância neste processo, como veículos transmissores das tradições e inovações, especialmente em se tratando de uma sociedade com o perfil étnico como a cidade de Curitiba. Pode-se verificar que várias imigrantes trouxeram um livro de cozinha de seu país de origem, utilizando-o quando chegavam na nova terra. Nem sempre podiam realizar as preparações tal como estava prescrito no livro, em razão das dificuldades de acesso a certos produtos alimentícios. Aos poucos, estes livros foram sendo deixados de lado pela limitação imposta pelo idioma, uma vez que as novas gerações nem sempre aprendiam ou dominavam suficientemente a língua de seus pais ou avós. Assim, essas obras tornaram-se relíquias para algumas pessoas, guardadas com cuidado como lembrança de um tempo que não voltaria mais.

O que se observa é que havia uma demanda por esse tipo de publicação e alguns títulos acabaram se tornando ícones da culinária no Brasil e também em Curitiba. Um dos mais antigos manuais desse tipo, que se constituiu numa das fontes desta pesquisa foi o livro de receitas *Comer bem*, de Dona Benta<sup>239</sup>, até hoje um dos mais vendidos no Brasil e, comprovadamente, o mais lembrado e mais citado entre aquelas pessoas que têm o hábito de consultar livros de receitas.

---

<sup>237</sup> CLESER, V. A. **O lar doméstico**. Conselhos para boa direção de uma casa. Rio de Janeiro/São Paulo: Laemmert & Cia., p. 238.

<sup>238</sup> Ibid, p. 237.

<sup>239</sup> DONA BENTA. **Comer bem**. 1001 receitas de bons pratos. São Paulo: Editora Nacional, 1940.

Alguns países têm seu livro de cozinha clássico, que desempenha o papel de orientar gerações de aprendizes e experientes nas tarefas de cozinha e na arte culinária. Esses livros em geral surgem porque bons cozinheiros ou simples donas de casa num determinado momento, movidos por alguma razão especial, resolveram começar a registrar suas descobertas e experimentos, com o intuito divulgá-los ou simplesmente atizar a curiosidade dos leitores. A cozinha brasileira por muito tempo foi identificada como sendo aquela que estava nas páginas do “Dona Benta”, como ficou conhecido o livro *Comer bem*. Isto foi mudando um pouco com novos títulos e autores(as) que surgem especialmente após a década de 40. Mas o que se notou é que esse livro é visto como um dos mais importantes já publicados no Brasil até os dias de hoje, mormente o grande número de obras que foram publicados nas últimas décadas.

Algumas famílias têm seu livro de cozinha preferido, aquele que se tornou clássico, porque se constituiu um depositário de tradições culinárias. Receitas e técnicas que são sistematizadas nesse tipo de material e que refletem sua época. Neste trabalho buscou-se recuperar junto às entrevistadas, o seu livro de cozinha preferido, para analisar como, quando e por que ele eram utilizado.

Uma outra questão que aparece e que se tentará discutir mais à frente neste trabalho, refere-se ao fato de várias donas de casa prepararem pratos a partir de textos disponíveis nos livros, e chegarem a resultados finais tão diferenciados. Por que isso acontece? Será uma pergunta cuja resposta deve ser buscada no talento de cada um? Teríamos então a expressão de um tipo de arte – a arte culinária, para a qual nem todos serviriam? Pratos que são distintos não só na apresentação, mas até mesmo antagônicos em aroma e sabor estariam relacionados com a capacidade de entendimento do texto culinário em si? Acredita-se que o fato tem ligação com um certo dom que cada um tem de imprimir seu estilo pessoal –e inconfundível- na cozinha.

#### 4 OS LIVROS DE COZINHA: SABOR E SABER

O ato de cozinhar é uma prática cultural e envolve uma série de operações que variam em grau de complexidade e, portanto, de exigência com relação ao preparo de quem o executa. Compõem-se de várias táticas, técnicas e necessidades que se transformam em situações objetivas conforme vai se efetivando.

Compondo-se de inovações e continuidades, os hábitos alimentares são reflexos da sociedade e, envolvendo um alto grau de ritualização, constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam. Assim, o que se tem é o domínio em que se pode perceber o grau de simbolismo que está associado ao alimento e a tudo que o cerca. A arte culinária seria então o ponto máximo desse desenvolvimento simbólico.

Nesse processo, percebe-se que os códigos da mesa refletem-se nos livros de receitas e a sua difusão vai a par e passo com a multiplicação dos apreciadores do comer bem. O número desses admiradores aumenta ao longo do tempo em razão da tentativa contínua dos autores desse tipo de obra de atender, da melhor maneira possível, às demandas da sociedade em que vivem, diante do assunto alimentação. Assim, se o que se deseja é um livro que ensine o “be-a-bá” da culinária, faz-se um manual; se o objetivo for aprimorar condutas e comportamentos, mudam os conteúdos, que fornecem informações para isso. Afinal de contas, a cozinha é definida por seus fins e para alcançá-los é preciso seguir as regras que estruturam a tarefa de cozinhar.

Além disso, as mudanças que atingirem o sujeito da prática culinária (nesse trabalho a mulher), o espaço onde ela se desenrola (a cozinha) e os elementos necessários para sua concretização (alimentos, utensílios e equipamentos) certamente atingirão o ato de cozinhar. Isso porque a mudança, quando ocorre, seja de instrumentos de trabalho, seja das operações envolvidas, afeta todo o processo culinário, inclusive no que se refere às representações do ato em si.

Analisar as práticas culinárias de um segmento da população – no caso desse estudo, mulheres, donas-de-casa e profissionais hoje aposentadas, que cozinham para suas famílias e que utilizavam livros de cozinha -, implica reconstruir

não só a rotina alimentar das famílias investigadas, mas também recuperar os aspectos simbólicos ligados ao ato de preparar e servir os alimentos, transformados em bens culturais a partir dessa intervenção das técnicas culinárias. Significa também verificar como se dava a apropriação desse material por suas usuárias.

A etnografia dos livros de cozinha pretende apreender e desvendar sua estrutura e conteúdo, para investigar mudanças e permanências em termos de ingredientes utilizados, unidades de medidas mais comuns, técnicas empregadas, linguagem empregada no texto, nível de inteligibilidade e grau de dificuldade e viabilidade de execução das receitas.

Os livros remetem a outras questões que se procurou estudar, que são as informações adicionais que fornecem, que podem ser conselhos para administrar o lar com eficiência, indicações para facilitar o emprego dos alimentos, temperos e condimentos, gorduras, carnes e, sobretudo, as particularidades das técnicas culinárias: o que são, para que servem, como empregá-las corretamente, como organizar uma despensa e a copa, conservação de alimentos, arrumação da mesa para ocasiões diversas, entre outras.

Ao lado disso, algumas outras questões emergem daí, tais como a forma de utilização e a função desse material para o universo pesquisado durante o período em análise. Para poder respondê-las, recorreu-se à história oral buscando as memórias culinárias desse grupo, isto é, as receitas que marcaram uma época, os ritmos e ritos das refeições, as práticas e hábitos alimentares. Assim, ao lado da etnografia, tem-se as entrevistas, e, juntas, uma metodologia qualitativa. O importante era tentar articular elementos da etnografia e os dados retirados dos depoimentos para apontar padrões alimentares vigentes em Curitiba, no período 1902-1950.

A partir do que se viu da evolução dos livros de cozinha ao longo do tempo, é interessante tentar recuperar aspectos presentes naquelas publicações que fazem parte da história da gastronomia. Lá se pode perceber que os primeiros tratados tinham objetivos um pouco diferentes daqueles publicados após o século XVIII, quando se tem a consolidação da arte culinária.



Uma das diferenças mais importantes reside no fato de que já há algum tempo o autor de um livro de cozinha não conhece seu público tal como acontecia quando os autores eram *chefs* das grandes cortes e casas da aristocracia e procuravam, além de divulgar seu conhecimento profissional, atender aos interesses de seus empregadores. No período em análise isso já não acontece, apesar de haver um perfil definido deste público-alvo inscrito nas entrelinhas do texto. Como já se disse, os livros publicados no Brasil na primeira metade do século XX, e analisados aqui, são endereçados à dona-de-casa em geral, desde a mais inexperiente, para quem eram fundamentais, como também para aquelas que desejavam avançar em termos de conhecimento culinário.

Observe-se que, ao contrário da tradição culinária estrangeira<sup>240</sup>, no Brasil, ao menos no período analisado, a culinária é domínio feminino: os livros são escritos por mulheres, dirigidos a um público feminino. Só recentemente a gastronomia começaria a despertar o interesse de leigos e, principalmente, como se viu, da academia. Falar sobre comida no país consolidou-se como uma tarefa das mulheres.

Portanto, diante da problemática estabelecida e dos objetivos a serem alcançados, e a partir da possibilidade aberta pela interdisciplinaridade, recorreu-se à etnografia, um instrumento essencial da antropologia, para se ter subsídios para um trabalho de interpretação a partir da descrição do objeto. Como toda descrição, as que se apresentam aqui são possibilidades, não esgotando de modo algum o objeto em si.

Fontes da pesquisa, nesse momento são também objetos, uma vez que se procurou perceber as representações que cercam esse material. Nesse sentido, os livros de cozinha podem ser vistos como uma representação da própria sociedade e de seus padrões alimentares. De acordo com Sperber, “logo que o sujeito percebe, compreende

---

<sup>240</sup> Mesmo que se considere a existência de vários livros de cozinha em outros países, o predomínio sempre foi daqueles escritos por homens, muito embora se saiba que as cozinhas regionais, em países como a França, por exemplo, tenham sido discutidas (com suas receitas) por mulheres, livros destinados ao consumo das camadas médias da população. No Brasil, observando os trabalhos que se tem sobre cozinha, percebe-se que as cozinhas regionais foram analisadas por autores como Gilberto Freyre e Câmara Cascudo.

ou aprecia uma representação é, numa certa medida, como se percebesse, compreendesse ou apreciasse a própria coisa representada.”<sup>241</sup>

Luce Giard quando fala do texto culinário, aponta algumas das questões que serviriam de base para orientar a etnografia dos livros de cozinha. Observa de antemão que texto algum poderá efetivamente representar esse saber ou seu produto, a iguaria preparada. Assim, a descrição que se fez destes bens culturais são resultado de uma interpretação, não se configurando de modo alguma ‘na’ interpretação. Diz Giard:

saber fazer, aprender a fazer, dizer como fazer: a sucessão dos gestos que se encadeiam, o hábil movimento das mãos necessitam por sua vez das palavras e do texto para circular entre os que lidam na cozinha. Este texto tem sua língua e seu corpo de referência, como tem seus segredos e suas conviências – todo um saber “bem entendido”, que a mais detalhada das receitas jamais conseguirá comunicar.

A língua usada para falar de cozinha abrange quatro domínios distintos de objetos ou de ações: os ingredientes que são a matéria-prima; os utensílios e recipientes, como os aparelhos de cozinha, batedeiras, liquidificadores etc.; as operações, verbos de ação e descrições do hábil movimento das mãos; os produtos finais e a nomeação dos pratos obtidos.<sup>242</sup>

Tem-se referenciados no texto acima alguns dos critérios utilizados para organizar o trabalho com os livros nesse capítulo: os ingredientes, utensílios e recipientes, operações, linguagem verbal e o produto final. É isso que, ao lado da fala das entrevistadas sobre a forma como utilizavam esse material e como eram seus hábitos alimentares, o que se desejava explicitar.

Os títulos selecionados para fazerem parte das fontes para a pesquisa serão apresentados em ordem cronológica de publicação, com o objetivo de deixar mais claras as eventuais mudanças e permanências que os caracterizam.

#### 4.1 UMA ETNOGRAFIA DOS LIVROS DE COZINHA

- **O lar doméstico**. Conselhos para boa direcção de uma casa. Vera A. Cleser, Rio de Janeiro/São Paulo: Laemmert & C., 1902.

---

<sup>241</sup> SPERBER, D. **O saber dos antropólogos**. Três ensaios. Edições 70: Lisboa, 1992. p.26.

<sup>242</sup> GIARD, op.cit., p.287.

Livro de 255 páginas, é o mais antigo do acervo consultado, tendo sido incorporado, apesar de não trazer receitas culinárias em razão do número de referências que se obteve ao longo das entrevistas. Verificou-se que seu conteúdo, especialmente no que se refere às normas e regras ligadas à cozinha, traduzia as preocupações das mulheres da época, que desejavam (ao menos no universo pesquisado) orientações sobre como organizar a cozinha e, conseqüentemente, cozinhar de forma adequada. Apareceu no discurso de algumas entrevistadas como sendo um dos mais básicos “para quem estava começando, aquelas mocinhas como eu, que era recém-casada e não sabia muito bem o que fazer, prá desgosto da minha mãe, que não se conformava com isso. Um livro como aquele era uma ‘benção’ ” (entrevista 7). Faz parte da bibliografia que serviu de base para consulta dos “autores” de *Comer bem*, de Dona Benta (lembrando que este livro é uma compilação, fruto de uma pesquisa em várias outras obras e publicada como sendo de autoria de Dona Benta, personagem de Monteiro Lobato no *Sítio do Pica-pau Amarelo*).

Compõe-se de quatro partes, sendo que a primeira parte começa apresentando as intenções da autora ao escrever o livro e segue com orientações gerais sobre como conduzir a semana e distribuir ao longo dos dias as tarefas de limpeza e conservação da casa e como cuidar da higiene e apresentação pessoal da dona-de-casa. A segunda parte trata da casa e seus aposentos, do jardim, do quintal e da “cozinha ideal”, apresentado os utensílios e a bateria de cozinha básica. Na terceira parte tem-se o que efetivamente se propõe apresentar para discussão nesse trabalho, que são as orientações para organização de um banquete, jantar íntimo, almoço, além de indicações de como “educar uma criada” e organizar a “cozinha no lar doméstico”. A quarta parte refere-se à limpeza e conservação da casa e de vários tipos de equipamentos e utensílios. Diante das propostas da análise que se pretendeu realizar, cabe observar com mais atenção os itens relacionados à cozinha na segunda parte e outros da terceira.

O livro começa com a exposição de intenções da ‘autora’ para seu público:

a estas jovens inexperiente offereço este modesto livro em que procurei expor, com meticolosa minudencia, todo o movimento domestico, baseando-me ora na minha própria experiência, ora nas opiniões dos melhores autores estrangeiros e nacionaes. Toda a jovem dona de casa pode, graças aos conselhos práticos do presente livro, tornar-se a sua própria educadora domestica... (p.VI)

Seria interessante saber quais foram as fontes da autora para a elaboração do trabalho, uma vez que não se conhece, ao menos no Brasil, tantas obras que pudessem, naquele período, fornecer dados. As obras de economia doméstica certamente compuseram essa bibliografia básica de consulta da autora, uma vez que seu trabalho tem as características desse tipo de obras, voltadas para o preparo da dona-de-casa na administração do lar. Mas acredita-se que a base do conhecimento culinário depositado nesse e em outros livros seja mesmo o resultado da tradição oral.

Outro aspecto fundamental a ser ressaltado é o caráter de manual que ela própria atribui ao seu livro quando o indica para as jovens inexperientes, algo comum no discurso de outras autoras. E, mais que isso, aponta para a possibilidade desta jovem vir a tornar-se uma ‘educadora doméstica’, como se isso fosse um grande ganho para ela, uma vez que “pequenos e insignificantes são os trabalhos domésticos, mas o conjunto destas insignificâncias é de tamanha importância que delle depende todo o conforto, a dignidade, a tracção do lar. Este será um aconchego bemdito se nelle existir uma senhora activa, ordeira, bem educada. Feliz o homem cujo lar domestico está nas mãos de uma tal mulher!”(p.82)

O destaque à importância da mulher no bom gerenciamento da casa, fundamental para o sucesso da vida conjugal e em família, é ressaltado nesse e em vários outros momentos do texto. Também o trabalho doméstico é enaltecido como sendo a base para o sucesso da mulher na administração da casa. O abaixo retrata a idéia central que percorre todo o livro:

### Introdução

(...) Em geral as moças têm pouca afeição aos trabalhos caseiros e esquivam-se delles, allegando que uma vez casadas, não lhes será difficil lidar com este serviço simples e insignificante'. Engano! Governarão mal o seu lar si não tiverem adquirido as habilitações indispensáveis sob a judiciosa direcção duma mãe cuidadosa e exigente, innumerous exemplos o provam.

Sim, os trabalhos caseiros são insignificantes, fazeis, triviaes, mas o conjunto destas insignificâncias é o conforto, a prosperidade, a doce e irresistível attracção do lar! (p.2)

Essa idéia da insignificância das tarefas domésticas estava internalizada nos discursos da época, e o que essa e outras autoras tentavam fazer era convencer as mulheres que, na realidade, seu papel era muito mais importante do que poderia parecer. Ela era o esteio da casa e da sociedade, na medida em que estava encarregada não só do lar mas também da educação dos filhos.

Na segunda parte, dentre os itens discutidos, tem-se as orientações referentes à despensa e à cozinha. Cita como sendo as provisões indispensáveis a serem mantidas na despensa a carne seca, massas, sal, pimenta em grão, alho, nozes-moscadas, cebola, açúcar, chá, café, farinha de trigo, arroz, feijão, batatas, vinagre, azeite fino, ovos, leite, sabão, querosene, velas e fósforos (p.9-10). Outros gêneros são citados ao longo do livro como sendo fundamentais: banha, carne de porco, extrato de tomate, farinha de aveia, toucinho e manteiga (que deve ser feita em casa). (p.40-42)

Na seção intitulada “A cozinha ideal” a autora discorre sobre a importância da cozinha e como organizá-la. Começa dizendo que é “o departamento-capital da boa dona de casa”(p.164). Fala em fogão econômico (à lenha) e do fogão americano, à gás (“práticos, commodos e asseiadissimos – p.166), salientando que alguns utensílios de cozinha devem ser colocados próximos ao fogão, seja ele de que tipo for, para facilitar o trabalho na cozinha. Sobre os utensílios e cozinha, diz que:

está inventado o trem de cozinha ideal! Refiro-me ás panellas de vidro inquebrantável, com que a gloriosa industria norte-americana acaba de presentear as donas de casa asseiadadas e econômicas. É justo e razoável que as pessoas que possuem a bateria de ferro, cobre, pedra e agatha a conservem, mas aquellas que tiverem de adquirir panellas e mais utensílios de cozinha, comprem-nas de vidro inquebrantável, que em futuro próximo expulsará de nossas cozinhas as panellas de metal.(p.171).

Continuará destacando as qualidades e inconvenientes de cada tipo de panela conforme o material do qual é feita, reforçando a superioridade das novas panelas de vidro. No item seguinte, fala da bateria de cozinha listando os utensílios necessários para compor uma boa cozinha, separando-os na listagem pelo tipo de material: de metal, madeira e vime. Tem-se alguns elementos que há muito tempo não fazem parte das cozinhas, tais como: torrador e moedor de café, coador de crina, caixas de zinco para armazenar alimentos e outros. Esse foi um dos itens destacados pelas entrevistadas como sendo dos mais importantes do livro, especialmente para quem “estava montando casa e fazendo enxoval”(entrevista 10).

Com relação ao banquete, a autora ensina desde como fazer o convite, organizar os empregados, arrumar e servir a mesa e organizar o cardápio. Ressalte-se que a ordem à mesa e a organização da dona da casa eram bastante valorizada na época, o que explica o sucesso desse tipo de publicação. Na hora do banquete, “os convidados (...) não devem perceber o ‘movimento do mecanismo domestico’ que se ocupa do seu bem-estar. O bom tom exige imperiosamente que todo o serviço se faça tranquillamente e que ninguém – nem os donos da casa, nem os criados – se mostre atarefado e inquieto nem antes, nem durante o jantar”(p.200). O tipo de servido indicado é o ‘*à la russe*’<sup>243</sup> Ensina como arrumar e decorar a mesa e como organizar o cardápio e a ordem de servir as bebidas durante e após a refeição, indicando os tipos de vinhos mais adequados.

Interessante observar como explica às suas leitoras como se deve proceder para compor um cardápio sem medo de errar: “observa-se a regra seguinte, que no entanto não é absoluta: serve-se depois da sopa o que se move por debaixo da terra, portanto n’agua: peixes; depois o que se move sobre a terra: a carne dos quadrúpedes

---

<sup>243</sup> “Denominação que recebeu o serviço proposto pelo príncipe Alexandre B. Kurakin, que ensinou os franceses como deveria ser o serviço de mesa e cujo novo método conquistou Paris. Consistia em deixar os pratos da cozinha ou na copa até que os convivas pudessem consumi-los. Os garçons traziam a travessa com a nova iguaria e a ofereciam aos convidados, quando cada um se serviria ou era servido. Antes de 1810, todos os pratos principais eram trazidos à mesa simultaneamente e colocados no centro da mesma.” In: ALGRANTI, M. **Pequeno dicionário da gula**, op. cit., p.461. Segundo Maria Lúcia Gomensoro, contrapunha-se ao serviço à francesa e começou a ser mais usado por volta de 1860, pelas mãos de um chef francês, Alain Dubois, que havia trabalhado na casa do príncipe Orloff. In: **Dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999, p. 368.

domésticos e da caça; por ultimo o que se move por cima da terra, portanto no ar: aves domésticas e silvestres”. (p.212). Este é o modelo básico que se encontrou nos livros de modo geral e em especial nos mais antigos, algo que se aproxima muito do estabelecido pela gastronomia na Europa.

As prescrições para um jantar íntimo não divergem muito em relação ao banquete, exigindo inclusive convite formal e a necessidade de cuidado com a qualidade dos pratos, também servidos de acordo com um certo rigor porque “a arte culinária não consiste tão somente na habilidade de preparar iguarias suculentas e variadas, requer também que estas sejam servidas de um modo elegante e apetitoso”(216). Especialmente as carnes exigem uma etiqueta na hora de serem levadas e expostas à mesa. Assim, por exemplo, tem-se que:

um quarto de carneiro, um presunto, um pernil de porco devem ser collocados de modo que o osso fique à esquerda da pessoa que os trincha. A nudez do osso saliente se occulta sob uma tira de papel de seda recortado. Um peru, um pato, um frango, perizes, pombos, etc., são sempre servidos com o peito para cima; o contrario se deve observar com uma leitoa, uma paca. Os assados se enfeitam com folhas de alface, de chicorea crespa, com raminhos de agrião, com azeitonas, castanhas cozidas, rodela de batatas, cebolas conservadas em vinagre branco, etc., as aves e as caças com *champignons* variados. O peixe se guarnece com salsa picadinha, rodela de ovos, de tomate e de limão. (...) Os ensopados se enfeitam com pequenos triângulos de pão torrado em manteiga, meias-luas de massa folhada, bolinhos de batatas, pedacinhos de lingüiça, de presunto, etc. Pode-se também formar sobre uma grande travessa rasa, um alarga cerca dura de arroz, de macarrão ou de pirão de batatas e servir o ensopado no centro. (.216-217)

Segue a autora apontando outras formas de ornamentação das iguarias, dando pistas dos tipos de pratos que eram servidos nessas ocasiões. Continua:

sobre o espinafre se dispõem ovos fritos em manteiga ou pedacinhos de omelete cortada em tiras; sobre vagens e ervilhas tortas, fervidas em água com sal, se estende uma ou duas colheres de manteiga fresca e salsa picadinha; o arroz se serve com raminhos de salsa e algumas rodela de tomate, as costeletas com uma bella cercadura de batatas fritas e muito quentes ou com macarrão, o repolho com castanhas cozidas, batatas e lingüiças, etc. As carnes frias, *roast-beaf*, carneiro, lombo, presunto, geléas de carne, queijo de porco, paos, etc., se cortam em fatias bem eguaes e se collocam sobre folhas d chicorea, dispondo-as de modo que cada fatia cubra  $\frac{3}{4}$  partes da precedente; depois se enfeitam com *mayonnaise*, com rodela de ovo cozido, com rosinhas de rabanetes e cenouras que se obtém facilmente com o auxílio de uma faca pontuda e um pouco de jeito. (p.218).

Ao final das orientações sobre decoração das saladas, discorre sobre as sobremesas, destacando o valor atribuído às compotas de frutas que, “quando são bem feitas e dispostas com gosto nas respectivas compoteiras de crystal, dispensam qualquer enfeite”. Já as saladas de frutas “se guarnecem com pequenas pyramides de côco ralado, com uvas brancas e framboezas, os *puddings* com frutas, suspiros, geléas ou com um molho de vinho fino ou de fructas, as tortas com côco ralado com grinaldas de fios de ovos ou de claras e ovos batidas, com marmeladas finas, geléa de vinho, rodela de fructas crystallizadas, os cremes com suspiros vermelhos, com pedacinhos redondos ou quadrados de geléa de pitangas, com folhinhas de flores, com framboezas bem vermelhas (...)”. (p.219)

Com relação ao almoço, valem as mesmas indicações que orientaram o jantar, mas observam-se variações com relação ao tipo de pratos mencionados, a começar pela observação de que no almoço “não se servem carnes assadas, a não serem frias; as carnes assadas na grelha são as únicas admitidas”. O ideal é servir

todas as qualidades de acepipes, escolhendo-se três ou quatro entre (as) seguintes: ostras, peixes com *mayonnaise*, camarões, sardinhas, *sandwiches*, *patê de foie grãs*, mortadella, azeitonas, fatias finas com manteiga fresca e caviar, lagostas com *mayonnaise*, carne em geléa, rabanetes, manteiga fresca (...), saladas, pasteis de presunto, lingüiça, croquettes de ovos, de galinha, de peixe. Entre as iguarias quentes escolhem-se: ovos com os quaes começa o almoço, costeletas de porco e de carneiro, bifes, rins, batatas fritas, *petit-pois*, espargos, ervilhas e outros legumes finos. (p.220-221).

A autora destaca ainda que nem todas as pessoas bebem outra coisa senão chá no almoço e que portanto deve haver um bule e xícaras à mesa. O vinho acompanha a refeição, encerrada pelo café e pelo chocolate. A sobremesa é composta de vários tipos de queijo, bolos, compotas e frutas.

Para bailes e saraus, o ideal é montar um *buffet* na sala de jantar com compoteiras, tortas, bolinhos, sanduíches, pastéis, café quente e gelado, chocolate, sorvetes, refrescos, vinhos, licores e outras bebidas. (p.223)

Ensinando a formar boas criadas, começa dizendo das dificuldades em se mantê-las diante da “crescente tendência para o socialismo, por conseguinte para a opposição aos amos”, tendo “uma senhora pratica e de certa idade sérias dificuldades a vencer na lide com sua criada, quanto mais uma jovem dona de casa sem



experiência!”(p.227). Pode-se resumir suas orientações afirmando que o fracasso ou o sucesso nessa tarefa depende exclusivamente da mulher que se mostrar capaz de ‘orientar bem’ sua criada. É a idéia do ‘saber mandar’ e do bom exemplo que a senhora da casa possa dar às suas empregadas no que diz respeito a organização, asseio, respeito no tratamento, sempre lembrando, porém, que “numa casa em que a dona por ignorância ou preguiça se subtrai á meticulosa inspeção do serviço de cozinha, em que tudo está entregue á criada, achar-se-á freqüentemente comida ruim á mesa!”(p.239).

Nesse sentido, durante todo o texto a autora salienta o papel da mulher no comando da casa e reforça a importância da cozinha e da arte culinária para a humanidade e para a boa esposa e dona de casa com palavras como estas:

...entre os innumerables gozos materiaes que a sagacidade humana soube inventar, occupa o primeiro logar uma bôa refeição. Uma comida saborosa tem desde a antiguidade uma poderosa influencia sobre os homens; é pois dever de uma bôa dona de casa dispensar a maior attenção ao preparo de todas as iguarias, mesmo das mais simples. Sim, é seu inilludível dever preparar a comida de tal modo que o chefe de família, ao voltar de suas occupações diárias, se sente com prazer à mesa em que tudo deve estar disposto com elegância e extremo asseio (...) cozinhar *bem* exige principalmente reflexão e grande pontualidade em todas as manipulações necessárias. Com cuidado e séria bôa vontade póde-se adquirir esta habilidade (...) é uma *arte* que honra toda dona de casa e que a maior parte dos homens aprecia mais do que a agilidade num instrumento, ou o conhecimento da versificação, da gastronomia, etc. (...) uma bôa dona de casa preparará sempre uma comida saborosa, sem jamais ultrapassar os limites da mais severa economia e saberá alcançar os melhores resultados com os pequenos meios que tem à disposição... (p.238)

Uma idéia que está presente neste e em outros livros é a de que cabe ao homem abastecer a casa de alimentos (“é dever do chefe de família ganhar a subsistência dos que d'elle dependem”- p.3), enquanto à mulher compete transformar o alimento em comida, além de ser muito importante escolher e comprar ‘em conta’ os alimentos. Todas as informações possíveis a esse respeito são passadas, assim como sobre a conservação dos alimentos.

Importante lembrar que ao menos um aspecto foi apontado pelas informantes que conheciam o livro como sendo “o único senão deste livro”(entrevista 6), que é o fato de ele não trazer receitas, falha ‘imperdoável’ numa obra como aquela, segundo as entrevistadas. Uma delas vai mais longe e diz: “não posso acreditar que ela

não soubesse cozinhar bem e não tivesse receitas para poder passar adiante, já que sabia tudo de uma casa” (entrevista 7), enquanto outra afirma que “sempre me perguntei por que não tinha receitas, já que ele era tão diferentes dos outros manuais que a gente conhecia de economia doméstica”. Fez falta, viu? (entrevista 2). Entretanto, a própria autora estava atenta para isso, como se pode ver numa nota de rodapé encontrada na seção “A cozinha no lar domestico”, onde, depois de falar sobre a possibilidade de toda mulher vir a desenvolver a habilidade para cozinhar diz que “para facilitar às jovens donas de casa o preparo econômico e variado de todos os pratos, publicarei breve *A cozinha no lar domestico* onde, além de uma grande variedade de sopas, massas, legumes, carnes , pão, etc., darei cem composições variadas de jantares compostos de sopa, carne e legumes.”(p.238)<sup>244</sup>

Com relação às refeições cotidianas, a autora diz que a variedade dos pratos servidos dependerá da situação financeira da família, mas que “para o trivial da família pobre recomendo uma boa sopa de carne e um legume, e para o chefe da casa, mais um prato de carne ou ovos.” Observe-se que ela prescreve carne às mesa menos abastadas como se esse fosse um alimento de fácil acesso a esse segmento da população; também parte do princípio de que essas pessoas terão a possibilidade de ler seu livro e seguir suas orientações nesse sentido!

Sugere que o cardápio diário varie bastante, algo em torno de sopa, carne e legume, que o feijão deve ser servido duas vezes por semana, e não diariamente.(p.240) A base da organização do cardápio dependerá, em última instância, da limitação financeira da família.

- **A dona de casa.** ou a verdadeira Doceira nacional. Repertório útil de receitas de doces, bolos e cremes usadas pelas famílias brasileiras, por Uma Senhora Paulista. São Paulo: Livraria Magalhães, 1910.

O livro começa com uma mensagem dos editores às suas leitoras para apresentar a obra. Ao longo do texto, percebe-se a exaltação da dona-de-casa e a

---

<sup>244</sup> Não foi possível conseguir encontrar um exemplar dessa obra para juntar às fontes.

tentativa de valorização do trabalho doméstico como a área em que ela poderá se destacar ou fracassar, se não procurar os meios necessários para se preparar para essas tarefas. A autora oferece seu livro como uma alternativa para alcançar essa capacitação.

A autora, que por alguma razão não quis ser identificada, e denominou-se apenas uma ‘Senhora paulista, juntamente com os editores, abre a obra com a seguinte carta:

Lê-se:

Exmas. Senhoras.

Vós que sois os anjos dos vossos lares, que dividis o precioso tempo com os vossos filhos e com o governo da casa, tendes constantemente o pensamento voltado para vossos maridos que no labutar da vida levam o dia á trabalhar longe de vós, e anseiam por lhe serem agradáveis ao chegarem a casa.

Para isso não há cousa melhor do que com as vossas graciosas mãos prepararem um doce, um bolo e logo irem ao seu encontro dizendo-lhes: não vos esqueci um só instante, e para vós esperar fiz um doce que é uma delícia, venha ver: será a nossa sobrezeza de hoje.

Os vossos maridos esquecerão o pezo do trabalho, ficarão captivos dos vossos carinho, nas vossas casas haverá paz, harmonia e bem estar, será um Céu aberto.

Por isso Exmas. Senhoras, o livro que ora vós offerecemos poderá bem se chamar a arte da felicidade”.

Ao Editores.

Nota-se pelo teor da carta que predominam os valores comuns à época de sua publicação: a mulher como o esteio da família, conforto do marido e responsável pelos afazeres domésticos, que devem ser realizados com alegria, para o bem-estar de todos. A submissão aos prazeres e necessidades dos maridos é uma constante nesse e em outros livros, onde predomina a ideologia da mulher como responsável pela felicidade da família, enquanto ninguém questionava quem seria o responsável pela sua própria realização pessoal. Como se pode deduzir desse livro e, como se verá adiante, do restante do material arrolado nas fontes, é que sua satisfação estaria ligada somente ao mundo doméstico. Ela praticamente não precisaria da rua para ser feliz, imagem reproduzida pelo *habitus* da sociedade da época.

Com relação às receitas, as estas estão redigidas em gramas, libra, meia quarta, quilo, quarta, garrafa, colher, copo, xícaras, pires, mão cheia, mas a autora apresenta esta tabela de conversão de medidas para facilitar a utilização do livro:

Equivalencia dos pesos usados neste receituário:

uma libra = 16 onças = 459 grammas  
 meia libra = 8 onças = 229 grammas  
 uma quarta = 4 onças = 115 grammas  
 meia quarta = 2 onças = 57 grammas  
 quarta e meia = 6 onças = 172 grammas  
 uma onça = 28 grammas  
 dois onças = 57 grammas  
 três onças = 86 grammas  
 4 onças ou uma quarta = 115 grammas

Observa-se que numa mesma receita há mais de um tipo de unidade de medida, o que talvez explique a presença da tabela acima, que serviria então para ajudar as donas-de-casa na execução dos pratos. Tem-se, por exemplo, receitas como as que seguem:

Manoeis

1 libra de manteiga bem lavada, 1 libra de pó de arroz, amassa-se de maneira a ficar bem ligada. Juntam-se 24 ovos, só dois com claras, ½ coco ralado, 1 libra de assucar refinado; as gemmas levam folhas de banana. O forno deve ser quente. (p.46)

Saudades ternas

Meio kilo de polvilho secco e meio kilo de assucar, um pouco de sal, 4 gemmas de ovos e 3 colheres de manteiga. Amassa-se bem e faz-se os biscoitos do feitio que se quer. (p.81)

Melindres

Limpa-se 1 libra de assucar, engrossa-se um pouco, depois de ficar morna a calda, deitam-se-lhe 12 gemmas de ovos e vai ao fogo; mexe-se continuamente até ficar a massa dura, depois despeja-se a massa num prato, e estando esta fria, fazem-se pelotinhas que vão ao forno. (p.107).

Dedicado aos doces, o livro compõe-se de três partes, tratando de pudins e cremes (59 receitas), bolos, biscoitos, rosquinhas e pães (161 receitas) e a última seção de doces, encontrando-se uma grande variedade de tipos, desde os mais cremosos, os chamados doces ‘miúdos’(pequenos, para festas), até suspiros e vários doces de frutas (66 receitas). Destaca-se a forte presença das receitas de doces portugueses, como Papos de anjo, Toucinho do céu, Fatias do céu, Ambrosia, Ovos nevados e outros. Essas e mesmo outras receitas levam uma grande quantidade de açúcar e ovos (especialmente gemas), o que caracteriza a herança da doçaria portuguesa.

A receita traz os ingredientes e o modo de fazer num único texto, sem a separação entre o primeiro e o segundo. Na forma imperativa, as orientações são sintéticas, não havendo muito detalhamento das etapas da confecção da receita.

Os produtos mais utilizados são: manteiga, canela, baunilha, trigo, leite, ovos/gemas, cravo em pó, açúcar, coco ralado, noz-moscada, creme de leite, caldo de laranja, mayzena, vinho, chocolate, queijo ralado, massa de mandioca, goiabada, folhas de gelatina, passas, amêndoas, água em flor, polvilho, leite condensado, fubá, araruta, tapioca. Manteiga de Magny, fermento de cerveja, fermento inglês, frutas de vários tipos, mel, passas e frutas cristalizadas, amêndoas, banha, nozes.

As receitas de bolos são acompanhadas por ilustrações de formas e utensílios mais comuns para a realização das receitas. São simples e ao mesmo tempo singelos e práticos, feitos de folha de fladres, ferro, ágata, cobre e vidro. As indicações para cozimento referem-se ao fogão a lenha, como por exemplo, na receita de pudim e leite que se encontra já no início do livro e que é uma das quatro que se podem encontrar na mesma seção:

#### Pudim de leite

Peza-se 450 grammas de assucar que se bate com uma dúzia de ovos, sendo só4 claras; depois de batido mistura meia garrafa de leite, passa-se em peneira 2 ou 3 vezes, põe-se summo de limão, ou água de flor, e vai em banho-maria, em forma untada som calda grossa, e um testo<sup>245</sup> de brazas por cima. (p.9)

Observou-se que são receitas bem diferentes umas das outras, mas que recebem o mesmo título. Em uma entram pães sovados, amêndoas e vinho, em outra manteiga e na última o polvilho, juntamente com canela, noz-moscada e casca de limão. Em comum, apenas o grande número de ovos e de açúcar. Originalmente preparado de forma bem diferente das receitas encontradas nos livros consultados, segundo informações apresentadas pela Nestlé em uma de suas publicações sobre doces,

---

<sup>245</sup> Tapa de barro ou de ferro, conforme dicionário Aurélio.

para fazer o pudim de leite, que as freiras dos conventos chamavam “creme do céu”, o leite com açúcar ficava horas e horas na chapa menos quente do fogão a lenha, para evaporar lentamente, sem ferver nem derramar, até formar um creme no fundo do tacho. Esse creme era passado -devagar e com cuidado- pela peneira de taquara; depois, já bem liso e sem grumos, bastava acrescentar os ovos e levá-lo a assar, em lento banho-maria, por horas e horas, no braseiro quase frio para que não queimasse. Uma vez assado, chegava o momento mais delicado: desenformar. Isso devia ser feito a portas fechadas, de preferência com um boa “reza-de-negra” capaz de impedir que desandasse.<sup>246</sup>

Outras receitas aparecem com o nome igual, apesar das pequenas diferenças que apresentam em termos de ingredientes, tais como Pudim de laranja, Manjar branco, Bolo de fubá, Mãe Benta, e outras.

Os ingredientes e as quantidades estão misturados num texto contínuo e de fácil compreensão. Não parece ser necessário o uso de muitos utensílios para a realização das receitas.

Os títulos remetem a um conjunto de sentimentos que, como se pode observar também nos cadernos de receitas, eram muito comuns, lembrando um pouco talvez da vida que as primeiras doceiras portuguesas levavam nos conventos. Com denominações como Lua de mel, Bolo da esperança, Três irmãos, Arrajadinhas, Chipa, Kermesse, Cortiça, Pic-nic, Canelinha de veado, Brasileiras e outras, fica difícil somente a partir do título decifrar de imediato a receita. Nesse sentido, o índice, que não se organiza em ordem alfabética, mas apenas separando as três seções que compõem o livro, torna-se ineficiente para localizar uma receita em especial.

No final do livro, há um catálogo de outras publicações da Livraria Magalhães.

- **Doceiro nacional** ou arte da fazer toda a qualidade de doces.

Obra contendo 1200 receitas conhecidas e inéditas de confeitos, empadas, pudins, tortas, biscoitos, bolos, bolachas, broas, babas, savarins, ninhos, licores, xaropes, limonadas, sorvetes e gelados. Acompanhada dos diversos processos usados para a depuração e extracção do assucar contido nas plantas saccharinas. Ornada com numerosas estampas. Livraria Garnier: Rio de Janeiro/Paris, 1912.

---

<sup>246</sup> **Doce Natal**. São Paulo: Nestlé Industrial e Comercial Ltda, 1990. p.8.

A obra, de 339 páginas, está dividida em 38 capítulos, cada um deles com um tipo de receita diferente, feitas, em sua maioria, em fogão à lenha, divididas em três partes. A primeira parte é do doceiro e confeitoiro, apresentando os utensílios para esta tarefas, com ilustrações de alguns modelos, seguidos de explicações sobre a função daqueles considerados mais importantes. Tem-se:

taboa de amassar (mármore), rolo, formas de diferentes qualidades, de ferro batido ou de cobre, tachos de cobre, carretilha, almofariz de latão ou ferro estanhado para reduzir materiais duros a pó (p.4), pilão, peneiras, folhas de flandres para assar biscoitos, seringa de folha com bocas de diferentes formas, pincel, vassoura de bater ovos, saco de filtrar, escumadeira, colheres de pau, páo de bater chocolate e pão de ló, corta massas, apertadeira de massas, ferro para fazer coscorão (decoração), forminhas para fazer bonecas de amendoim e outras flores de massas, funil para fazer fios de ovos, panelas vidradas, ferro para tirar caroços de frutas, caixas de fazer tortas, unhas de mexer confeitos: são dedaes de osso ou marfim que se enfião nos 5 dedos das mãos para mexer os confeitos; nas províncias de São Paulo e Minas, usão-se de cascas de pinhão que preenchem perfeitamente o fim que se deseja (p.8)

Observe-se que vários destes itens continuam a integrar listas de utensílios em livros mais recentes, enquanto que alguns foram substituídos, mais tarde, por materiais mais práticos ou equipamento elétricos, como é o caso da ‘vassoura de bater ovos’, sucedida mais tarde pela batedeira elétrica. São feitos de materiais diversos, com o predomínio da folha de flandres, cobre, ferro e madeira. Formam uma lista que não difere muito da encontrada em outras publicações que ensinam a fazer doces, uma vez que podem ser considerados básicos para a confecção de doces.

Alguns assuntos abordados nos capítulos referentes à esta primeira parte: o açúcar, como fazer tintas e corantes para tingimento em confeitaria, xaropes<sup>247</sup>, doces em calda, doces de frutas e raízes raladas, etc; frutas secas e cristalizadas; compotas<sup>248</sup>, marmeladas<sup>249</sup>; geléias<sup>250</sup> e os doces moles, que levam ovos. É contada um pouco da história do açúcar e em seguida os vários pontos de calda são ensinados no início da seção, que segue com explicações sobre os tipos de corantes naturais que podem ser utilizados no tingimento das pastas que servem para decorar bolos. Os doces dessa parte do livro são feitos de diversas frutas presentes em várias regiões do país, tais como ananaz, cidra, figo, goiaba, caju, melancia, pitanga, araçá, marmelo, pêssago, pêra, e outras, e feitos para serem guardados em vidros ou servidos em compoteiras.

De maneira bem didática, cada seção começa com uma explicação sobre o tipo de doce e o modo de fazê-lo. As técnicas utilizadas exigem certa perícia da cozinheira no sentido se perceber o ponto certo das caldas, do amadurecimento da fruta, do ponto de cozimento e do momento correto de guardar os doces depois de prontos. Observe-se que o processo demanda muita atenção para que dê um bom resultado:

Doce de mandioca secco – Toma-se um prato de massa de mandioca ralada que se lava, e espreme-se até sair todo o polvilho. Por outra parte, tomão-se cinco libras de assucar com que se faz uma calda em ponto de espelho e em que se deita a massa de mandioca; levando-se depois ao fogo, deixa-se ferver até chegar ao ponto de assucar; n’este estado, despeja-se em taboleiros untados de manteiga, deixa-se esfriar, e corta-se á vontade. (p.63)

---

<sup>247</sup> Que são líquidos mais ou menos consistentes, assucarados, e aos quaes servem como de vehiculos, a água, algum cozimento, uma emulsão, algum sumo, vinho ou vinagre; geralmente tomão-se duas libras de assucar para uma libra de líquido; se se lançar mão de mais assucar, crystalisar-se-há; e se menos, em pouco tempo o xarope ficará alterado, principiando a azedar. (p.21)

<sup>248</sup> São fructas confeitadas com pouco assucar, e preparadas para se comerem logo, e não para se guardarem. Deixão-se as fructas inteiras, cortão-se em pedaços, ou reduzem-se também a uma polpa ou massa antes que se misturem com assucar (p.65)

<sup>249</sup> São conservas de fructas em estado de polpa, e como são para se guardarem, fazem-se em ponto consistente, empregando-se geralmente o assucar para a sua confecção. Fazem-se também algumas sem assucar, por exemplo: a de ameixas, de pêras, de maçãs, de uvas, de laranjas, e das fructas de sabugueiro (p.69)

<sup>250</sup> As geleas são extractos de substancias animaes ou vegetaes; os primeiros são também chamados gelatinas, os outros são dotados de um principio particular, que se assemelha à gelatina, e que tem na química o nome de acido péptico. (p.82)



Como se pode observar, os ingredientes são medidos em garrafa, libra, onça, quarta, oitava, prato, colheres, e o modo de fazer é apresentado em meio às orientações sobre os ingredientes e suas medidas. A linguagem é impessoal e em alguns momentos um pouco difícil de ser entendida. Mais uma vez, também nesse livro tem-se a presença das compotas, com 18 receitas que, juntamente com as demais receitas de frutas, constituem a essência da obra. Os doces em calda, por exemplo, somam 76 receitas, as de xaropes 36, 13 de frutas cristalizadas, 24 de geléias.

Os chamados “doces moles”, que aparecem no capítulo IX, ainda da primeira parte, são aqueles doces que devem ser comidos “de colher”, e que “tem por base os ovos e o leite, e diferem por tanto dos doces de fructas em calda”(p.83). A maioria deles deve ser servida como sobremesas, sendo algumas das receitas exemplos da já comentada influência da doçaria portuguesa. Entretanto, percebe-se uma incorporação significativa de produtos tropicais, como o coco, a farinha de mandioca (sobretudo nas receitas de tapioca) entre outros. Os Filhós<sup>251</sup>, o Doce de aletria (influência moura em Portugal), a Siricaia, as Fatias de Braga, a Ambrosia e O melindre de moça também aparecem nessa obra. Uma das receitas que constam do livro, bastante citada pelas entrevistadas, vista “como sobremesa de pobre”(entrevista 4), é o Arroz doce, receita realmente de baixo custo e de fácil execução, bastante consumida até os nossos dias. É um tipo de doce que exemplifica bem o que seria uma sobremesa adequada para se apresentar à família e uma entre as consideradas mais tradicionais da doçaria brasileira,

Arroz doce: escolhe-se e lava-se uma libra de arroz branco, que se põe a cozinhar com trez garrafas de leite. Batem-se, por outra parte, seis gemas de ovos com meia libra de assucar, uma chícara de água de flor de laranjeira, e uma garrafa de leite; põem-se ao fogo, deixão-se ferver até o assucar estar dissolvido, e ajuntão-se então o arroz; ferve-se tudo ainda um pouco, pondo-se o arroz, depois de prompto, em pratos, apolvilhando-se com canella moída. (p.83)

---

<sup>251</sup> Segundo Algranti, especialidade portuguesa, trata-se de uma massa de pastel cortada em tiras, frita em gordura e polvilhada com canela e açúcar, podendo também receber calda de açúcar. **Pequeno dicionário...** p. 232.

Outro doce, esse já bem característico da incorporação de produtos nacionais, à qual se fez referência há pouco, é o chamado ‘Doce nacional’, feito à base de milho, ingrediente que aparece bastante nas receitas que constam dos livros mais antigos.

Doce nacional: toma-se uma porção de espigas de milho verde, cujos grãos estejam ainda molles e cheios de um leite encorpado; ralão-se em redor (depois de as ter livrado das folhas), e ajuntam-se a massa em uma vasilha. Coa-se esta massa, e a cada garrafa deste sumo acrescenta-se uma quarta de assucar refinado, e o caldo de uma laranja doce; deixa-se ferver durante dez minutos, e deita-se em pratos, apolvilhando-se com canella. Costumão acrescentar ainda diferentes ingredientes na fabricação deste doce, por exemplo: alguns acrescentarão, na hora de tirar o doce do fogo, um calix de vinho para cada quarta de assucar empregado. (p.85)

Outro famoso nos repertórios culinários que aparece nesta publicação é o Manjar branco, doce que não falta em nenhum repertório culinário brasileiro ou português, mas que apresenta variações em sua estrutura em razão da mudança de ingredientes. Tem-se dois exemplos nessa obra:

Manjar branco: deita-se em uma cassarola uma libra de fubá de arroz, com duas garrafas de leite, e uma libra de assucar; ferve-se mexendo-se até o fubá estar cozido, o que se conhece mettendo-se-lhe um palito, a que não deve mais adherir a massa. Tirão-se pequenas porções d’esta massa com uma colher, e deitão-se juntas uma á outra sobre um prato, até enche-lo, formando, cada porção, um pequeno montículo; leva-se este prato ao forno para corar, tendo-se polvilhado com assucar refinado e canella. (p.85)

A outra receita pede galinha, pinhões ou castanhas, além do fubá de arroz (p.86).

Seguem-se receitas de cremes, pastas (feitas com goma arábica e açúcar), pastilhas<sup>252</sup>, confeitos<sup>253</sup> e caramelos. São receitas básicas para a decoração de doces, Ensina também a fazer conservas de frutas em aguardente, na forma de polpas e xaropes, além da fabricação, torrefação, aromatização e preparação do chocolate.

---

<sup>252</sup> Confeitos preparados a frio, com assucar, gomma alcatira, e ingredientes aromáticos e medicinaes (...) substituem os caramelos, e o confeiteiro serve-se dellas para enfeites de pudins (...) porque prestão-se a diferentes fórmãs e cores. (p.105)

<sup>253</sup> Feitos à base de amêndoas, servem para cobrir superfícies de outros doces, como bolos, e exigem perícia na sua manipulação.

A segunda parte é dedicada aos ensinamentos da pastelaria. São receitas básicas para a arte da confeitaria porque tratam da montagem e decoração de doces mais elaborados, que caracterizariam o que se chama de *pâtisserie*, uma dos setores mais importantes da culinária francesa, berço da maior parte das suas técnicas, e que pode ser entendida como doçaria ou pastelaria e que, segundo Algranti, “denomina, genericamente, bolos e tortas assados em forno.”<sup>254</sup>

Utilizando principalmente ingredientes como açúcar, fécula ou farinha (trigo, arroz, mandioca), polvilho, sagu, araruta, tapioca, diferentes raízes farináceas, ovos, manteiga – “de vaca/Europa, de porco/banha”-, leite, sal, queijo, algumas frutas aromáticas. Encontra-se uma breve descrição desses ingredientes e sua utilização.

Nesta parte encontram-se informações necessárias para fazer qualquer tipo de doce artístico que demande técnicas de preparo de pastas para coberturas e decoração. Apresenta as massas fundamentais para tortas e empadas e também os diversos tipos de recheios para as massas fechadas (os pastéis e empadas), que podem ser de peixe, bacalhau, galinha, carne assada, camarão, vitela, presunto, mocotó, ave jacu, fígado, passarinhos, peças de caça, veado, ostras, ovos, fígado de ganso, pombos, posta de salmão, rins.

O capítulo VI, dos Pudins, traz 45 receitas, com a observação que “da mesma maneira que as empadas e os pasteis servem para entradas, nas mesas das casas nobres e nos banquetes, assim servem os pudins nos entremeios, e as tortas nas sobremesas. No Brazil servem-se as empadas com as comidas, e os pudins e tortas com os doces.” Assim, note-se que se pode ter pudins doces e salgados, conforme o fim e o momento em que será servido. Essa é uma seção em que as receitas repetem o título, mas são um pouco diferentes em sua estrutura. Encontram-se receitas como essa, bem diferente do que se costuma pensar ser um pudim em razão dos tipos de ingredientes, em comparação com outra receita, de pudim de marreco:

Pudim à moda de Paris

Amassa-se uma libra de tutano de vacca com uma quarta de toucinho, meia libra de pó de arroz, sete gemas d'ovos, dois ovos inteiros, meio copo de leite gordo, meio copo de

---

<sup>254</sup> ALGRANTI, *Pequeno dicionário ...*, p. 304.

liquor de baunilha, sal, noz moscada, seis maçãs descascadas e picadas, uma dúzia de amêndoas descascadas e picadas.

Por outro lado, amassão-se duas libras de farinha de trigo, uma oitava de sal, duas colheres d'água, quatro ovos e uma quarta de gordura de rins de vacca; tende-se esta massa sobre uma toalha, atão-se, e põe-se a ferver em tacho com bastante água; ferve-se durante uma hora, e tirando-se a toalha com cautela para a massa não se desfazer, faz-se um molho feito de quatro gemas d'ovos batidas com uma colher de polvilho branco; e fazendo-se ferver um pouco, serve-se. (p.165)

#### Pudim de marreco

Tirão-se os ossos de um marreco, frige-se a carne com uma cebola picada, e sal, em duas colheres de gordura; estando frita, faz-se uma massa de farinha de trigo, quatro ovos, uma colher de manteiga, uma porção de passas pelladas, e quanto baste de leite para formar uma massa espessa; amassa-se, e estende-se sobre uma taboa; deitando-se a carne de marreco sobre esta massa, ajuntando-se as pastas e põe-se a massa dentro de um guardanapo, levando-se a um tacho com bastante água; estando cozido, serve-se com um molho próprio. (p.170)

Seguem capítulos sobre *charlottes*,<sup>255</sup> tortas, massas doces diversas (para chá, biscoitos, bolachas roscas, etc.), bolos e pão-de-ló. Os títulos das receitas têm uma óbvia influência portuguesa já com um acento da terra, como pode se observar abaixo:

#### Manués de Minas

Tomão-se duas libras de fubá de raspas, e amassão-se com uma libra de assucar em pó, uma libra de manteiga, doze gemas de ovos, uma pitada de sal e herva-doce; trabalha-se bem a massa, e estende-se sobre folhas numa camada delgada de grossura de meio dedo, e coze-se em forno temperado. (p.221)

À tradicional receita portuguesa dos manuês (ou manuéis em outros livros) junta-se a farinha de milho, representando Minas Gerais na receita.

O capítulo das tortas é composto por 19 receitas, “geralmente cozidas em fôrmas, como os pudins, dos quaes differem por serem feitas com menos gordura, e a maior parte d'ellas servir para sobremesas, podendo-se até usar-se para o chá.”(p.181) Os recheios são de frutas e/ou doces de frutas, podendo ser cobertas ou não por massa. Em seguida, tem-se as massas pequenas para sobremesa, café, chá, bailes e saraus, além de biscoitos, bolachas, broinhas, roscas, trouxas e outras, totalizando 111 receitas, constituindo-se na maior seção do livro, com muitos títulos que mais uma vez

---

<sup>255</sup> “Sobremesa que surgiu no final do século XVIII, cujo nome foi dado em homenagem à mulher do rei George III, da Inglaterra. Em sua preparação é utilizada uma fôrma redonda, revestida de biscoitos ingleses ou tipo champanhe, preenchida com camadas de recheio, geralmente feito com açúcar, manteiga, gemas, chocolate, claras em neve e frutas cristalizadas. É servida fria, acompanhada de creme *chantilly*.”Existem variações em torno dessa base. GOMENSORO, op. cit., p.108.

lembram a herança portuguesa. Encerra-se essa parte com 64 receitas de pão-de-ló, bolos, massas de forno para se tomarem com café, chá, vinho e outras bebidas.

A terceira e última parte da obra trata das bebidas de modo geral, tanto alcoólicas quanto refrescos, chá e chocolate, licores (à base de frutas, para se fazer em casa), limonadas,<sup>256</sup> e outras, além dos sorvetes, também de frutas.

- **Noções de arte culinária.** Maria Thereza Costa. 5. ed. São Paulo: Livraria Magalhães Editora, 1924.

Este é o primeiro de três livros da autora, famosa por seus trabalhos de escrita culinária, colaboradora em jornais e revistas. Começa agradecendo a atenção dispensada por seu público.

#### Prefácio

Apparece este livro em sua quinta edição e me parece ser essa a melhor prova de que elle tem prestado serviços às senhoritas para as quaes foi organizado e também para innumeras donas de casa que tanto tem me animado com os seus applausos, dando-lhe preferênciam sobre os demais trabalhos do mesmo gênero.

Nas *Noções de arte culinária* não tenho outro desejo que o de facilitar às senhoras a direcção da cozinha, principal difficuldade que se apresenta, às jovens recém casadas.

Reuni, para esse fim, um conjunto de receitas experimentadas e de fácil execução, apresentando pratos desde os mais simples, podendo assim satisfazer às necessidades dos lares os mais modestos...

MTC

Mais uma autora que se posiciona como uma ‘colaboradora’ das mulheres que procuram ajuda para desempenhar suas tarefas na cozinha, para aprender a cozinhar ou aperfeiçoar-se nessa área. Apareceu na pesquisa como o segundo livro mais citado, perdendo apenas para o *Dona Benta*, editado pela primeira vez alguns anos depois. A maioria das entrevistadas possui um exemplar, sendo que quatro delas têm também edições mais recentes, posteriores a essa, dentre as quais a de 1947, que será analisada à frente. Trata-se de um tipo de obra que se poderia considerar

---

<sup>256</sup> “Mistura de água fria com algum xarope, sendo esta a moda mais usada nas confeitarias”. (...) As limonadas caseiras, porém, são feitas com o sumo de alguma fructa, assucar e água; por isso merecem preferencia, tanto por causa do sabor, como por causa do aroma”, (p.247)

tradicional na literatura culinária brasileira, no sentido de que possui qualidades reconhecidas entre o público, como o fato de tratar de questões básicas da cozinha e apresentar receitas de qualidade e exequíveis.

Compõe-se de duas partes, “Receitas de sal” e “Receitas doces”, organizadas no índice em ordem alfabética, o que facilita seu manuseio.

Começa apresentando um glossário dos termos usuais de cozinha, em sua maioria técnicas culinárias, explicando cada uma. Tem-se práticas como branquear, clarificar, empanar, entezar (“passar a carne ou legume em água a ferver”- p.7), lardear, refogar e outras. Em seguida, apresenta o tempo necessário para cada assado

Já de início, pode-se perceber que reuniu alguns dos alimentos e pratos mais comuns na época, tais como: sopas, molhos, legumes, arroz, feijão, patês, saladas, sanduíches, maionese, suflês, massas, pastéis e empadas, aproveitamento de restos (Roupa velha), doces, licores, sorvetes balas, doces de frutas (de tachos), pudins, cremes para recheios, cremes gelados, doces diversos (portugueses, franceses, *Sylvia's cake*). As carnes mais citadas são carne de vaca, carne seca, vitela, rim, língua, miolo, tripas, rabada, fígado, lingüiça, leitão, carneiro e porco, Tem-se também aves e caças: galinhas, frangos, pato, marreco, pombo, peru, gansos, pombos, perdizes, galinha de angola, galinha d'Angola, veado, cabrito, coelho, lebre, tatu, gambá, rã e tartaruga. Os peixes, ao lado do camarão, marisco, polvo, bacalhau, caranguejo, siri, lagosta, ostra e mexilhão aparecem assados, fritos ou cozidos. No final do livro, aprende-se a trincar os diversos tipos de carnes (p.245).

Apresenta receitas consideradas típicas do Brasil, como a paçoca de carne seca, e outras feitas com carnes que durante uma parte do período pareciam ser comuns, ou ao menos acessíveis para uma parte da população, como a carne de tatu e tartaruga. Tem-se, por exemplo, as receitas abaixo, complexas, demoradas e trabalhosas como:

### Tatu

Aberto o tatu e esticado em varas, ao ar, por algumas horas, chamusca-se e põe-se de vinhas d'alhos, com vinagre, sal, alface, alho socado, pimenta e cheiros. Deixa-se neste tempero algumas horas, para tomar gosto e tornar a carne macia. Prepara-se como gostar, ou assado ou ensopado. (p.106)

### Sopa de tartaruga

Pendura-se a tartaruga pelas barbatanas trazeiras, corta-se a cabeça e deixa-se nesta posição para sangrar umas quinze horas. Vira-se a tartaruga de barriga para cima, cerra-se em quatro partes o tampo da barriga, tira-se as tripas com muito cuidado para não arreventá-las e depois vai-se cortando a toda a volta para destacar a casca das costas. Tirada esta, corta-se a tartaruga em quatro partes, lava-se bem e faz-se cozinhar em muita água, com as barbatanas e a cabeça. Assim que a casca inferior que ficou aderente se levantar, retira-se a tartaruga da água, tira-se a carne, deixando-se no mesmo caldo as partes gelatinosas, juntando-se mais a este um *bouquet* de cheiros, algumas cenouras, sal, pimenta e cebolas, devendo tudo cozinhar por espaço de quatro horas, tendo o cuidado de escumar- o. Passa-se no passador e deixa-se este caldo de parte. A carne de tartaruga, com dois kilos de carne de vacca (peito), põe-se num caldeirão com bastante água, faz-se ferver, e depois de bem escumado, junta-se duas cebolas, sal, três cravos da Índia, um *bouquet* de cheiros, dois galhos de manjerição, mangerona, alecrim, duas folhas de louro, duas grammas de tomilho e o caldo em que cozinham as partes gelatinosas. Deixa-se cozinhar mais quatro horas, em fogo brando. Vae ao fogo uma cassarola com 200 grammas de manteiga fresca e deixa-se tomar uma côr castanha clara, deita-se-lhe 150 grammas de farinha de trigo, mexendo-se sempre, para não encaroçar; estando bem ligado, junta-se al caldo. Tira-se a carne do caldo, corta-se em pedaços de três centímetros por um de largura e põe-se numa cassarola com meia garrafa de vinho Madeira deixa-se ferver uns dez minutos. Passa-se todo o caldo no passador e junta-se-lhe a carne e o vinho. Deixa-se ferver mais um pouco. Caso fique muito grosso, junta-se um pouco mais de água. Deita-se na sopeira uma colher de caldo de limão e despeja-se a sopa por cima. Pode-se servir com pão torrado passado na manteiga e cortado em pedacinhos. (p.138-139)

Note-se o tempo necessário e o número de utensílios que precisavam ser usados para a execução dessas receitas. Como se pode perceber trata-se de uma receita que exigia múltiplos conhecimentos da parte de quem fosse prepará-la. É o caso também de aprender a fazer lingüiça de carne de porco, presunto, carnes defumadas e fiambre. As carnes de modo geral exigiam um certo trabalho da cozinheira, uma vez que muitas vezes era ela quem cortava e lardeava as grandes peças que eram adquiridas. Além disso, as aves em sua maioria deveriam ser mortas, depenadas e limpas em casa, geralmente na véspera de seu consumo. Algumas entrevistadas salientaram ser essa uma “das piores partes”(entrevista 3) do serviço da cozinha porque além “de sujo”(entrevista 1), nem todas conseguiam efetivamente dar conta da

tarefa, delegando-as para as mulheres mais velhas da família, mais habituadas a isso, ou aos homens, “mais corajosos”(entrevista 3).

Algumas receitas de salgados têm entre seus ingredientes alguns enlatados, como ‘miscelânea de legumes’(p.31), ‘lingüiça de Viena’, como era chamada a salsicha (p.44) e outros.

Apresentam ilustrações para mostrar os principais corte de carne bovina, destacando as chamadas ‘de primeira’ (filé, costeleta de filé, alcatra, colchão duro, colchão mole, patinho e lagarto) e ‘de segunda’(peito, braço, ponta de agulha, acém), praticamente a mesma classificação adotada na atualidade (p.62-63) que, como se pode observar ao longo do livro, eram preparadas assadas, cozidas, fritas em bifés e à escabeche. Nas páginas seguintes, ensina a defumar carnes, utilizando sal, nitro, pimentão seco, louro cominho e aniz, descansando no chamado fumeiro, espécie de caixa onde se coloca, sobre, a fumaça, a carne, o toucinho, os embutidos, os queijos ou o presunto para descansarem recebendo calor brando e fumaça.

Há uma seção dedicada à polenta, o que demonstra a incorporação de uma receita de origem estrangeira, inclusive com indicações de como utilizá-la no dia-a-dia. As gorduras mencionadas são manteiga, banha e azeite, mas a maioria das receitas não especifica o tipo a ser empregado, à exceção da manteiga, largamente utilizada.

A seção de doces começa apresentando a técnica de clarificação do ‘açúcar em bruto’ (p.157), importante para a confecção de alguns doces mais delicados, seguida das caldas de açúcar em seus diversos pontos. As receitas de doces utilizam bastante as frutas brasileiras e exigem bastante açúcar e muitos ovos, com títulos semelhantes aos de outras receitas que se encontravam nas primeiras décadas do século XX, como as que se seguem, algumas recorrentes em vários outros livros pesquisados.

#### Pudim de freira

500 grammas de assucar, 250 grammas de pão de lot, doze gemas e cinco claras, um cálice de vinho do Porto. Põe-se o assucar com um pouco de agua numa cassarola e leva-se ao fogo até chegar ao ponto de fio. Bate-se bem os ovos e deita-se na calda que deve estar a ferver: por cima dos ovos deita-se o pão de lot que já deve estar cortado em fatias embebidas em vinho do Porto. Deixa-se ferver um pouco até a calda molhar bem o pão de



lot, leva-se ao forno para seccar um pouco e vira-se este pudim sobre um prato e enfeita-se com assucar crystalisado. (p.174)

#### Siricaia da Bahia

12 gemmas, 12 colheres de assucar, uma colher de manteiga, 1 chicara de leite e baunilha. Bate-se os ovos com assucar e a manteiga até abrir bolhas, em seguida, o leite, que deve ter sido fervido com a baunilha. Põe-se em forminhas untadas com manteiga e vão ao forno em banho-Maria. (p.185)

#### Brevidade

460 grammas de assucar, 460 grammas de polvilho, doze gemmas e seis claras. Bate-se as claras junta-se as gemmas, o assucar; bate-se como para pão-de-lot; junta-se o polvilho e bate-se bem. Assa-se em forminhas untadas com manteiga. Forno regular. (p.188)

#### Magdalena parisiense

460 grammas de manteiga derretida em fogo brando, oito gemmas, 460 grammas de farinha de trigo, 460 grammas de assucar, casca de limão. Bate-se bem o assucar com as gemmas, põe-se aos poucos as claras batidas em neve e em seguida mistura-se levemente a farinha e por ultimo a manteiga. Forno regular. (p.189)

#### Bolo de areia

Meio kilo de assucar, meio kilo de manteiga, meio kilo de araruta, nove ovos inteiros, um cálice de Cognac. Bate-se bem a manteiga, junta-se-lhe o assucar, torna-se a bater; bate-se as claras e vai-se juntando a manteiga uma colher de araruta, uma de claras, uma de gemmas, até acabar os ovos e depois uma colher de caldo de limão, uma pitada de bicarbonato. Fôrma untada com manteiga. Forno regular. (p.204)

#### Bolo de frigdeira

Escalda-se com leite duas chicaras de fubá mimoso e amassa-se com quatro ovos; uma chicara de banha derretida, sal, assucar e herva-doce. Junta-se leite frio até ficar como mingau. Assa-se em cassarola com testo de brazas. (p.217)

#### Bolo de fubá

500 grammas de assucar e doze ovos. Bate-se como para pão-de-lot, junta-se um pires de cará cru ralado, um pires menor de polvilho peneirado, mexe-se bem e engrossa-se com fubá. Põe-se com colher em taboleiro de forno untado com manteiga. Forno quente. (p.217)

#### Bolo pichuá

Um pires de farinha de trigo, dois ovos, uma colher de manteiga, uma colherinha de sal, herva-doce. Amassa-se com leite e depois de bem sovado, faz-se um cordão grosso da massa e enrola-se num espeto de pao. Assa-se com calor de brazas, untando com manteiga derretida, sempre que seccar. (p.218)

Como se pode observar, são receitas que misturam ingredientes tradicionais da doçaria portuguesa e outros nacionais, como era comum na época. Note-se também a orientação para colocar para assar ‘nas brasas’, tratando-se, portanto, de fogão a lenha.

Nesse livro, como tem sido usual até aqui, não há separação entre ingredientes e modo de fazer. Notou-se nos relatos das informantes um certo descontentamento com relação a isso, com a prática dos autores de livros de cozinha em não apresentarem suas receitas separando os ingredientes e suas medidas do modo de preparo. Consideram que às vezes isto pode acarretar uma certa confusão durante a realização da receita, o que poderia comprometer o resultado final do prato. É o que diz uma delas, quando questionada sobre os problemas que detectou nos livros que costumava consultar:

Muitas vezes me perguntei por que não separavam as coisa. Afinal, não se faz tudo ao mesmo tempo daquela maneira; primeiro a gente tinha que ver quais eram os ingredientes, quanto ía se usar de cada um, separar tudo direitinho para depois começar mesmo a fazer doce, ou o salgado. Do jeito que vem algumas receitas, complica tudo para quem vai fazer. Imagine para quem não entende nada de culinária! Eu acabei deixando um pouco de lado estes livros, apesar de saber que alguns deles eram muito bons. Até mesmo o da Maria Thereza eu sempre achei que devia ter sido feito diferente. Mas tinha essa questão, que para mim era importante. E sei que não era só eu que pensava assim não. Muitas amigas minhas, quando a gente trocava receitas, também falavam a mesma coisa. (entrevista 4)

Notou-se a presença de receitas com os mesmos títulos de outras encontradas no *Doceiro nacional*, como, por exemplo, a Siricaia, registrada na páginas 57-58 daquele livro:

#### Siricaia

Corta-se fatias de queijo de Minas fresco, corta-se também fatias finas de pão amanhecido embebido em leite. Unta-se um prato que possa ir ao forno com manteiga, arruma-se uma camada de queijo, uma de assucar, uma de pão, continuando-se assim até acabar. A ultima camada deve ser de queijo. Vae ao forno para corar. Polvilha-se com canella. Serve-se quente. (p.185)

Esta não era uma prática pouco comum; pelo contrário, outras receitas do livro acima citado e de outros de sua época são repetidas em publicações que viriam à

luz um pouco mais tarde, algumas sem nenhuma alteração, seja em termos de título, seja de modo de fazer.

Entre os itens dessa parte, tem-se: pudins, cremes para recheios, cremes gelados, doces diversos (bolinhos, bombocados, fios de ovos e outros, algumas receitas tradicionais portuguesas). Há também um bom número de receitas de massas básicas, entre elas a massa folheada, sucesso no Brasil trazido por imigrantes europeus. Seguem-se as receitas de bolos, alguns bastante caros, não só pela elevada quantidade de açúcar, manteiga e ovos, mas também pela presença de amêndoas, nozes, avelãs e outras frutas secas, chocolate e outros ingredientes que tinham que ser importados na época. Tem-se também nos bolos a fécula de batata, fubá mimoso, farinha de arroz, aveia, polvilho e araruta, acompanhados do chamado fermento inglês (que segundo as entrevistadas é o fermento Royal). Já para os pães o fermento era de cerveja e devia ser preparado na véspera da confecção do pão. Segundo um depoimento, esse fermento podia ser adquirido nas cervejarias ou padarias de Curitiba, no começo do século. De acordo com uma entrevistada, “era fácil conseguir o fermento na Padaria América<sup>257</sup>, por exemplo.”(entrevista 7).

Em seguida, tem-se as receitas de biscoitos, rosquinhas, sorvetes e orientações sobre como preparar chá, café e chocolate, além dos refrescos e licores. No final dessa parte, tem-se a técnica para fazer gelo artificial.<sup>258</sup>

Com relação à organização de menus, a autora sugere que se organize assim as refeições:

almoço familiar e nos almoços diários, devemos apresentar geralmente uma prato de frios, um peixe, um de legumes, um de carne, uma sobremesa, chá ou café. (...) Jantar diário: sopa, um prato de peixe ou marisco ou de massa, um de ave, um de legume, um assado de carne, uma salada, uma sobremesa, frutas, café (...) Jantar de cerimônia: sopa de creme, um peixe grande, um peixe grande assado, com molho de camarões ou ostras, um prato de massa folhada, um de caça de pelo, ou penas, um de legumes, um assado grande, salada. Diversos doces, sorvetes, frutas, queijos, café, licores. (p.238)

---

<sup>257</sup> Padaria de Curitiba, de família de origem alemã, fundada em 1913 e funcionando até hoje.

<sup>258</sup> “Mistura-se quantidades eguaes de amoniaco e salitre, ou nitro, reduzidas em pó muito fino, dissolvidas em seis partes de água. Prepara-se esta dissolução numa vasilha qualquer e põe-se nella as garrafas por espaço de um quarto de hora”, p.238.

Um dado que chama a atenção e confronta o que se observa nas sugestões de menus e os relatos das entrevistas: em quase todos os livros há a presença do peixe nas refeições, particularmente naquelas um pouco mais formais. Entretanto, não foi isso que apareceu nos discursos. As entrevistadas afirmam que isso não era possível, sobretudo por duas razões: primeiro, a péssima qualidade do peixe que chegava a Curitiba, numa época em que o produto viajava muito tempo para chegar à cidade sem as medidas adequadas de conservação. A Segunda, já se relaciona com a questão do gosto. De acordo com uma informante, “quase ninguém gostava muito de peixe, não. A gente tinha até um pouco de medo de comer aquilo. Vinha com uma cara tão feia que tirava a vontade de comer”. (entrevista 1). O mesmo acontece com carnes como lagosta, pombos, ganso, rim e lebre, indicadas nos cardápios apresentados pela autora e que foram refutados nos depoimentos, como “não sendo o hábito não”(entrevista 5) ou “isso é coisa de livro de receita, que enfeita muito as coisas”(entrevista 8). Nos cardápios para almoços triviais é forte a presença dos ovos, preparados de várias formas (p.241) e a ausência do feijão, outro dado contraditório. De acordo com o que se pode apurar junto às fontes orais, o feijão fazia parte do dia-a-dia dos curitibanos durante o período em análise.

No final do livro, aprende-se como compor um jantar, como servir e decorar a mesa.

- **Manual da doceira.** (Collecção de receitas destinadas a serem usadas nas artes e na economia domestica). Roberto Bube. Curitiba: Livraria Mundial, 1931.

Não se trata de uma simples compilação de receitas de doces e salgados, já que algumas são criações do autor (“não foram extrahidas de outros trabalhos congeneres ou semelhantes (p.7) e são o resultado da prática de doceiro e confeitoiro, atividade que Bube exerceu em Curitiba, na cidade do Rio Grande, no Rio Grande do Sul, e em cidades da Alemanha, no final do século XIX. Em 1894, fundou em Curitiba a Confeitaria Universal de Curitiba, que passou a denominar-se Confeitaria Bube, a mais antiga do Paraná. Segundo o autor, “destina-se a ser usado nas artes e na

economia domestica, como se infere do titulo que lhe dei”(p.7). Seu objetivo seria “orientar, na medida do possivel, aquelles que se dedicam á arte, para muitos amarga, de adoçar os acontecimentos felizes; e, principalmente, as suas gentis patricias, que são, em geral, peritas e eximias doceiras”(p.7).

São várias as notas na imprensa divulgando a Confeitaria Bube, ponto de encontro e centro de divulgação de novidades em termos de produtos e receitas. São anúncios do tipo abaixo:

Confeitaria Bube

Recebeu chocolate em pó e taboas da afamada fabrica Moinho de Ouro; pastilhas de gomme e chocolate, confeitos, amêndoas cobertas, castanhas e vinho verde.<sup>259</sup>

Confeitaria Universal de Roberto Bube

Rua XV de Novembro, 69

Tem sempre grande variedade de doces frescos e saborosos. Grande e escolhido sortimento de bebidas finas. Caixas a phantasia com doces crystalizados; confeitos, etc.

Recebe-se encommendas para bailes, casamentos, baptizados, etc.

Presteza e nitidez.<sup>260</sup>

O livro é divulgado na imprensa da cidade, o que explica seu sucesso junto às mulheres curitibanas. São notas como:

Manual da doceira

Collecção completa de receitas escolhidas para doces: doces, empadas, pastéis, bolos, tortas, massas fermentadas, pastellarias em geral. Marzipan, peças montadas, catellos, *puddings*, *saucés*, cremes, sorvetes e gelados, compotas, conservas, marmelladas, geleas, fructas, *glacês*, xaropes, etc.

Conservação para ovos. Compilado por Roberto Bube, confeitiro (...) fundador da popular Confeitaria Bube em Corytiba, em 1894. Este livro é indispensável aquisição paras as sras Donas de casa.<sup>261</sup>

A maioria das pessoas entrevistadas destacou o trabalho de Bube como sendo “o pioneiro deste tipo em Curitiba (entrevista 5), muito bom para quem gostava de fazer coisas mais ‘caprichadas’, doces principalmente” (entrevista 4), e valiosíssimo

---

<sup>259</sup> **Diário da Tarde**, 4-01-1904

<sup>260</sup> **O Commercio**, 24-02-1900

<sup>261</sup> **Folhinha Propagandista Sul do Brazil**, 1930, p.94.

para a gente que sempre pensava em fazer alguma coisa para ganhar um dinheirinho, como eu, que virei doceira aprendendo muito com ‘seu’ Bube” (entrevista 2).

Faz parte também das lembranças de pessoas como América Sabóia que diz;

Seu Bube, dono da confeitaria quase fronteira a nossa casa, onde se comprava por cem réis um doce semelhante aos da atual Confeitaria das Famílias. Também de origem germânica, sempre esfregando as mãos e oferecendo com gentileza os vários tipos de doces que exibia numa vitrine à direita da loja, cuja área principal era ocupada por mesinhas e cadeiras. A Confeitaria era ao mesmo tempo um bar e café onde se reunia uma freguesia assídua e fiel – políticos, jornalistas, funcionários públicos.<sup>262</sup> (p.52-53)

Livro de 185 páginas, apresenta uma divisão por tipos de receitas, e não por capítulos. Não tem índice, o que dificulta sua utilização. Inicia com as orientações para manipular as massas, os pontos de caldas, tipos de fermento, enfim, receitas e técnicas consideradas essenciais para quem se propõe a aprender o ofício de confeiteiro. Chama a atenção para a necessidade de se manter a limpeza dos utensílios que serão utilizados e para o fato que para “qualquer serviço de fabricação de doces, etc., deve-se preparar tudo de antemão, assim como pesar os productos precisos, afim de que se possa, com facilidade, preparar as massas. As farinhas devem ser peneiradas na ocasião”. (p.17)

Algumas de suas receitas, pela quantidade de ingredientes pedidos, certamente têm um bom rendimento. A estrutura do livro é um pouco confusa porque o autor apresenta receitas de massas básicas ao lado de outras que já demandam um certo conhecimento do básico, ao qual Bube faz referência. Os ingredientes estão juntos com o modo de fazer e o autor fornece as medidas de assadeiras e formas que se deve utilizar, e sempre que julga necessário, a espessura em centímetros em que se deve deixar a massa. Entretanto, às vezes ao lado desse detalhismo, tem-se o estilo telegráfico, já que na maioria das receitas não dá muitos detalhes sobre a maneira de prepará-las. Veja-se, por exemplo:

Mãe Benta

1 kilo de assucar, 700 grammas de manteiga, 1 kilo de fubá de arroz, 500 grammas de farinha de trigo, 24 ovos e um pouco de sal amoníaco. Formas de papel embutidas em forminhas de Flandres. (p.54)

---

<sup>262</sup> SABÓIA, A. Curitiba da minha saudade. Curitiba, 1978, p.52-53.

Traz um grande número de receitas com títulos em alemão, tais como *Stolle, Illeiszweken, Berliner pfannkuchen, Zwieback*. Na seção seguinte, encontram-se as massas folhadas, seguidas das receitas de doces finos. É interessante observar que a partir daqui o autor já começa a fazer referências a outras receitas já apresentadas nas páginas anteriores, ao que parece considerando que aquelas receitas já tivessem sido aprendidas, como é o caso, por exemplo, do Rigoletto:

Um pequeno fundo de ‘massa real’, bem assado. Cobre-se com meio Othello; escava-se e recheia-se com creme de baunilha e cobre-se com ‘glasur’ também de baunilha. Deixa-se este escorrer um pouco e pulveriza-se com coco rallado e tostado (p.36).

São muitos os títulos deste tipo: Dinamarqueses, Africanos, Mulatos, Unidos, Kakes pyramides, Allianças, Medalhas, Fatias de Blondin, Paciência. Note-se que não é possível identificar os ingredientes ou o tipo de receita. Vários títulos são os mesmos de outros livros de receitas pesquisados, como Manauês, por exemplo. Entretanto, as receitas, apesar de parecidas, não chegam a ser iguais.

Há receitas de doces para o chá, comum naquele período, servido em torno das 16 horas e composto de roscas, biscoitos, bolos, pães; tortas (aqui os títulos são mais descritivos, como, por exemplo, Torta de nozes). São assadas em formas de flandres e chapas de ferro. Há ilustrações das tortas prontas, que são bastante elaboradas em termos de apresentação, exigindo uma certa prática para que possam ser feitas.

Tem-se também doces diversos, cremes (feitos em tachos e colocados em vasilhas de barro ou esmaltadas), manjares, molhos para pudins, suflês, além de empadas e pastéis com recheios diversos (camarão, peixe, galinha, ostras, etc.). Os sanduíches aparecem com recheios sofisticados e caros ou pouco comuns em relação aos hábitos de hoje: caviar, camarão, salmão defumado, *foie gras*, lagosta, harenque, aspargos, carne, peixe, vitela, língua, queijo e salame.

Uma das partes mais interessantes do livro, é a que trata das peças montadas, isto é, os bolos e tortas ornamentais, decorados da mais diversas formas,

receitas que exigem paciência e precisão no acabamento e onde Bube apresenta sua técnica e talento como *patissier*. Utilizando receitas básicas já apresentadas no livro, procura facilitar a tarefa de seus(suas) leitores (as) com as ilustrações dos doces prontos. São receitas como Castelo de crocant (p.133-135), Tronco de árvore e Bolo árvore (4 receitas, nas p.136-137), muito conhecido em Curitiba no período, conforme já indicou Célia Benato.<sup>263</sup>

Tem-se ainda as chamadas massas fundamentais – de mel e de melado -, para diversos doces. Ensina também a fazer sorvetes, conservas e fermentos caseiros.

Conclui seu trabalho com a ilustração de um forno a lenha que pode ser utilizado em confeitarias, com as indicações de como pode ser construído.

- **Receitas de doces.** Yayá Ribeiro 3. ed. Porto Alegre: Globo, 1939.

\* Primeira edição 1935 e a segunda em 1936

Esse livro começa apresentando uma idéia que era recorrente na época: a de que uma boa profissão para a mulher, afora o magistério, era ser doceira, trabalhando em sua casa, vendendo seus produtos entre amigas e conhecidas. Várias entrevistadas relataram que em algum momento de suas vidas “fizeram doces para fora, para ajudar em casa” ou “para se divertir mesmo” (entrevistas 1 e 6, respectivamente). A autora, no prefácio da primeira edição (20 de fevereiro de 1934), diz que “fazer doces é uma boa profissão para senhoras, mormente para quem dispõe de boas relações. Para que se torne, porém, uma boa doceira e uma profissional, três condições são indispensáveis: trabalhar com prazer, ser caprichosa e não poupar na compra de bons ingredientes (p.5), e que a doceira deve conhecer bem todos os componentes de um doce, para poder reconhecer os bons” (p.6).

É uma das poucas autoras que assume a dificuldade de se reproduzir uma receita culinária. Para as demais, há quase que uma convicção de que basta seguir atentamente as orientações que tudo dará certo. E sabe-se que nem sempre é assim. Diz que “muitas vezes presenciamos duas senhoras fazerem doce sob mesma receita e

---

<sup>263</sup> BENATO, op. cit., p.96.



enquanto uma apresenta um bom trabalho, a outra só o consegue cheio de defeitos; é que a essa lhe falta uma ou todas as qualidades acima apontadas” (p.6). É o que questiona Nina Horta: “existe coisa mais subjetiva do que uma receita? (...) Como é que vamos saber qual a consistência, qual o gosto de agenda do ano passado? As receitas, para serem quase perfeitas e elucidativas, exigem páginas e páginas de explicações, especificações, medidas, tempos. Há livros assim, trabalhadíssimos, mas a maioria quer nos dar somente o rumo, o que não é mau, a meu ver”.<sup>264</sup>

No prefácio da segunda edição, de 13 de maio de 1936, a autora diz que “não imaginava que um ano e poucos meses após, teria a satisfação de ver esgotada a edição anterior. Ressalta que as receitas deste livro são ditadas com a experiência de quem, por muitos anos, se dedicou à arte de fazer doces sem outro objetivo que o de ser agradável a pessoas amigas e o de ter uma distração capaz de fazer esquecer os momentos rudes de tristezas” (p.7).

São 276 páginas, com 440 receitas organizadas em 21 capítulos: pontos de calda; doces em calda; balas; doces de frutas em calda; cremes; pudins; gelatinas; docinhos; geléias; glacês, recheios e molhos; tortas e recheios; bolinhos; bolos e glaces; biscoitos; pães e cucas; fermentos; passas, marmeladas, pessegadas, etc; sobremesas rápidas; canapés, sanduíches, croquetes, etc; refrescos. O índice é alfabético e o exemplar é numerado, com a assinatura da autora e, apesar do título, não traz somente receitas de doces.

Começa ensinando como identificar os pontos de calda como fazer açúcar queimado, a maneira correta de clarificar a calda e doces de calda, como o famoso Papo de anjo:

Papos de anjo

12 gemas

3 claras finas

1 quilo de açúcar

Modo de fazer: Prepara-se, primeiramente, calda em ponto de pasta, com o quilo de açúcar.

Batem-se as gemas com as claras finas até engrossar.

Despejam-se os ovos batidos em forminhas untadas com manteiga. Leva-as ao forno brando sem deixar corar.

---

<sup>264</sup> HORTA, N. **Não é sopa**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. p.105.

Quando bem cozidos os papos retiram-se das formas e põem-se na calda fervendo em ponto de pasta.

Si a calda engrossar demais antes dos papos estarem bem embebidos, põe-se água quente.

Os papos de anjo podem ser servidos em calda ou secos. Neste último caso deixam-se os papos na calda até o dia seguinte, quando então despejam-se em uma peneira e passam-se em açúcar cristalizado quando já quase secos. (p.12)

Como se pode observar, é uma receita que apresenta características comuns a outros doces da época, especialmente, como já se disse, os de origem portuguesa: o excesso de açúcar e de gemas. O mesmo se nota na receita abaixo, que utiliza outro ingrediente recorrente em grande parte dos doces do início do século, as amêndoas, e demanda maior investimento em termos de tempo e de técnica a ser empregada para se obter um bom resultado final:

Doce de pastas de ovos e amêndoas

2 dúzias de gemas com as claras finas

1 quilo e 400 gramas de açúcar

400 gramas de amêndoas moídas

Modo de fazer: Com 400 gramas de açúcar prepara-se a calda em ponto de pasta e a ela juntam-se as amêndoas moídas.

Deixa-se no fogo até engrossar um pouco.

Com o quilo de açúcar restante faz-se uma calda em ponto de pasta fina.

Coam-se, em um guardanapo, as gemas e as claras finas e, com uma chícara, deixa-se cair sobre a calda fervendo porções da mistura de ovos. Formam-se assim pastas que devem ser viradas na calda para cozinhar uniformemente.

Com a fervura demorada, a calda tende a engrossar, o que se evita, acrescentando, de quando em vez, água quente.

Sobre um prato deitam-se as pastas, cobrindo-as bem. Sobre as pastas põe-se o doce de amêndoas acima e sobre este, uma nova camada de pastas. Enfeita-se à vontade. (p.14)

Há receitas de balas, doces de frutas em calda, em tachos e cremes. Cada um destes itens são apresentados em um capítulo do livro, estrutura bastante semelhante à de outros livros, algo que agradava às usuárias, que disseram que “é bem fácil consultar os livros que tinha tudo organizado em capítulos, porque a gente pode ir direto ao que se quer” (entrevista 7). Também é de manuseio mais fácil porque as receitas têm ingredientes e modo de fazer separados de forma clara e com uma linguagem fácil.

Apresenta algumas inovações em termos de equipamentos e produtos alimentícios. É o caso do refrigerador, palavra que a autora sempre coloca entre aspas nos textos, o que parece indicar que este ainda não é um eletrodoméstico de uso

comum ou no mínimo acessível à população em geral. Esse foi também o primeiro livro consultado para esta pesquisa em que se encontrou receitas com leite condensado, produto de enorme sucesso desde o lançamento. É o caso da receita abaixo, por exemplo:

Creme acreano

1 lata de leite condensado

Modo de fazer: ferve-se a lata fechada, durante duas horas em banho-Maria. Esfria-se a lata e cortam-se as duas extremidades de modo a tirar inteiro o leite condensado que se acha endurecido.

Bota-se o leite condensado, assim transformado, em um prato e rodeia-se com um creme de baunilha preparado da seguinte maneira:

1 colher de maisena desmanchada em um pouco d'água

1 litro de leite

6 gemas

Mistura-se os ingredientes e leva-se ao fogo para engrossar, tendo-se o cuidado de não deixar ferver. Deixa-se esfriar e leva-se ao “refrigerador”. (p.34)

Observe-se que, apesar das receitas de doce deste livro pedirem bastante açúcar, note-se que com o emprego do leite condensado, a quantidade de açúcar diminui. A receita de Pudim especial chama a atenção porque leva 1 quilo de açúcar, 3 dz. de gemas e 3 dz. de claras finas, sendo bem elaborado e de preparação demorada. Tem-se também receitas com muitos ovos, como o Pudim de noivado, que leva 21 gemas (p.71)

Outras seções: gelatinas, docinhos (cocada puxa, baianinho, quindins, bombocado de queijo, argolinhas de amêndoas, queijadinhas, bem casadinhos, trouxinhas de ovos, papos de anjo), geléias (em tachos), glacês, recheios e molhos e tortas.

Há bolos de coalhada, mãe Benta, Madalena, manués, sonhos, brioques, bolo alemão, que levam dois dias para ficar pronto (p.173-174).

A pastelaria aparece com receitas de massas para empadinhas, pastéis, etc., além de biscoitos e pães (como *croissants*, pão americano, cuca, *Schwarz-brot*, pão de luxo (com 12 ovos), pão da rainha (com 18 ovos). Interessantes também são as receitas de fermentos, como o carioca, especial (cremor de tártaro e bicarbonato) e de batata.

Os doces de tacho, como eram chamados não estão ausentes desta obra. São as marmeladas, pessegadas e outros. A estrutura de uma receita desse tipo não muda

muito da que se apresenta abaixo ou de outras que aparecem nesse ou em outros livros consultados. O tacho de cobre estava presente em praticamente todas as relações de utensílios e foi lembrado pelas entrevistadas. Observe-se que são receitas demoradas e com um bom rendimento, e, segundo um depoimento “era uma boa maneira de aproveitar as frutas que a gente tinha aos montes no quintal. Só que dava bastante trabalho porque tinha que ‘ficar atendendo’ o tacho por muito tempo, até ‘apurar’”.(entrevista 7).

#### Pessegada antiga

Modo de fazer: Descascam-se os pêssegos e cortam-se em pedaços. Se estiverem verdes, dá-se uma pequena fervura e escorre-se a água. Pesa-se para um quilo de pêssegos, assim preparados, 600 gramas de açúcar.

Ajuntam-se o açúcar com os pêssegos, leva-se ao fogo, mexendo-se sempre até dar o ponto. Verifica-se este, tirando-se um pouquinho da pessegada na ponta de uma faca, fazendo esfriar rapidamente e tocando de leve nas costas da mão. Quando não pegar, está pronta.

Despeja-se em latas e põe-se no sol até açucarar um pouco. (p.240-241)

Os títulos das 430 receitas apresentadas no livro seguem o padrão encontrado até agora, que consiste em denominações mais descritivas (Bolo de laranja – p.185), associadas a um nome próprio ( Bolinhos Zizi – p. 166), complementadas por adjetivos (Docinhos saborosos – p. 93) e outras que não permitem perceber de imediato do que se trata. São títulos como Brasileiras (p.114), Garibaldi (p.162), Maravilhas (p.262), Inseparáveis (p.212) ou Pudim judeu (p.65), por exemplo. O que eles dizem sobre as receitas? Nada. É preciso ir até elas e ler seu conteúdo. Daí porque nem sempre os índices ajudam para se escolher alguma receita; a presença desse tipo de título é significativa, o que parece estar associado ao caráter de sonho e criação da arte culinária, isto é, os artistas nem sempre nomeiam suas obras racionalmente. Pelo contrário, na maioria das vezes, permitem-se fantasiar em torno do seu trabalho e, nesse sentido, esses títulos diriam tudo.

- **Comer bem.** Dona Benta. 1001 receitas de bons pratos. São Paulo: Editora Nacional, 1940.

É o livro mais comumente encontrado nas residências brasileiras e também nas casas curitubanas. As opiniões favoráveis foram uma constante no discurso das informantes. “É o melhor de todos porque procura descomplicar as coisas na cozinha, ensina até a fazer feijão e arroz do dia-a-dia”. (entrevista 8). Ou algo como: “não ficaram achando que a gente não precisava saber o básico. É claro que sempre tem alguém que ainda não aprendeu a fritar um ovo ou um bom bife. Eu aprendi um monte de coisa com ele. Tenho mais de uma edição, mas não mudou muito não. Só acompanhou o tempo”.(entrevista 6).

Publicado pela primeira vez em julho de 1940, pela Companhia Editora Nacional, é o resultado de uma pesquisa bibliográfica realizada em livros estrangeiros publicados no final do século XIX e começo do século XX, além de cadernos de receitas de familiares dos autores, Rubens de Barros Lima e Jerônimo Rocha, na época diretores da editora. Contam um pouco da história da arte de bem comer e da cozinha.

Na imprensa curitubana foi possível encontrar referências a este livro na forma de anúncios publicitários, tais como:

### **Comer bem – Dona Benta**

Uma boa mesa é a felicidade do lar.

Calorias e vitaminas: todo indivíduo tem necessidade, para sua subsistência, de uma certa quantidade de calorias diárias (...) Em ‘Comer bem’ a senhora terá indicações completas sobre calorias (...) 1894 receitas escolhidas e experimentadas – 860 de salgados e 630 de doces, 260 de bebidas, 33 de sanduíches, 11 de sorvetes.

O melhor presente para uma dona de casa. Vale por uma biblioteca de arte culinária, pela variedade e garantia das suas receitas.

A arte de fazer bons pratos é a melhor prenda para a mulher. Às vezes mais seduz que um prato bem preparado que a mais atraente *toilette*...

Em ‘Comer bem’ a senhora encontrará as novidades e excelências das cozinhas brasileira, francesa, italiana, americana, alemã, inglesa, russa, etc., em receitas fáceis e econômicas. Qualquer pessoa, mesmo as mais inexperientes, poderá consultar e executar essas receitas com sucesso garantido.

‘Comer bem’ é o mais eficiente, racional e completo de todos os manuais de cozinha existentes. Maravilhas de gosto para todos os paladares, mesmo os mais exigentes.

Em todas as livrarias do Brasil.<sup>265</sup>

Ou então:

Comer bem ... por \$25

---

<sup>265</sup> O Cruzeiro, 26-10-1940

Convidamos as Sras., Donas de casa para uma visita às Livrarias Ghighone – onde poderão adquirir o melhor livro de cosinha contendo 101 receitas econômicas. ‘Comer bem’ por Dona Benta. Nova e belíssima edição, por apenas \$25.00.<sup>266</sup>

Comer Bem por Dona Benta. Aqui está (...) o livro que a Senhora precisa.

Vale por uma biblioteca de livros de arte culinária. Receitas modernas. Práticas. Econômicas.

1894 receitas de salgados – doces – bebidas – sanduíches e sorvetes. Para todas as ocasiões: banquetes – lanches rápidos – almoços e jantares de cerimônia e comuns – chás – cocktails, etc.

Algumas seções especiais: guarnições e combinações de pratos. Tabela de calorias e vitaminas dos alimentos. Regimens para diminuir, aumentar e conservar o peso. Cozinha vegetariana. Alimentação da primeira infância.

Companhia Editora Nacional. Compre hoje seu exemplar. Possível o pedido por reembolso postal.<sup>267</sup>

São mais de mil receitas e informações consideradas fundamentais para qualquer dona-de-casa. Cada capítulo começa com uma citação. Antes mesmo de começar a trabalhar com as receitas - os “Conselhos úteis,”- já trazem orientações sobre os alimentos, os utensílios domésticos, as técnicas culinárias e algumas regras de etiqueta para receber convidados à mesa. O texto é bem didático, de fácil compreensão e reforça a idéia de que o trabalho doméstico, particularmente a tarefa de cozinhar, dignifica e enaltece a mulher. As receitas estão distribuídas entre doces e salgadas, além de bebidas.<sup>268</sup>

Seus índices remissivos são considerados complicados pelas usuárias, que, apesar disso, têm uma declarada preferência por este livro. É um índice alfabético organizado pelo tipo de alimento, como, por exemplo:

Muqueca	
baiana .....	229
baiana (outra receita).....	239
caipira .....	229
de galinha .....	213
de peixe .....	228

---

<sup>266</sup> **O Dia**, 30-12-1944

<sup>267</sup> **Vida Domestica** - dez.1940

<sup>268</sup> O livro foi analisado pela autora em capítulo de sua monografia de conclusão do curso de graduação em Ciências Sociais na UFPr, intitulada Hábitos alimentares e livros de receitas: comensalidade e transmissão, em 1992.

Como se pode perceber, essa organização pode acarretar certa dificuldade no manuseio do livro, tal como foi relatado por uma entrevistada: “eu me perdia um pouco se fosse (sic) pelo índice, mas com o tempo eu já sabia mais ou menos onde estavam as minhas receitas e então não tinha mais problema”(entrevista 7). Outra chamou a atenção para outra dificuldade: “às vezes é um pouco confuso encontrar alguma coisa porque as receitas se repetem, uma vez que podem estar citadas em mais de um lugar no índice” (entrevista 1). O livro não está dividido em capítulos, mas pelo tipo de ingrediente/alimento-base que estrutura a receita.

No início os autores, ao evocarem a tradição holandesa estão se referindo à noção de domesticidade e conforto que surge nos Países Baixos e em especial na Holanda, por volta do século XVII, e que no século XVIII já havia se espalhado pela França, Inglaterra e estados alemães. Esse foi o momento em que surgiu uma nova configuração do espaço doméstico, com uma especialização funcional dos aposentos e aumento do número de peças da casa. Nesse contexto, a cozinha também passa, como já se viu em capítulo anterior, por um processo de resignificação e a casa torna-se um espaço da família.<sup>269</sup> Assim, de acordo com essa ideologia,

Uma cozinha limpa e bem arrumada, por mais pobre que seja, é o índice mais expressivo e que mais eloqüentemente fala sobre as virtudes dos seus donos. A tradição holandesa neste particular é admirável e vem sendo, de perto, seguida com desvelo pelos povos do norte da Europa e pelos americanos. Por que não devemos segui-la também? (p.13)

A continuidade à qual se referem no final do texto acima diz respeito aos avanços ocorridos em termos de valorização do espaço e do conforto doméstico empreendidos pelos europeus e especialmente pelos americanos, em particular no que diz respeito à invenção de novos equipamentos e eletrodomésticos para facilitar as tarefas no lar. O momento do lançamento do livro em análise coincide com o *boom* dos lançamentos de máquinas, utensílios feitos de materiais mais práticos e móveis e equipamentos de fácil manutenção, como a fórmica e o aço para os armários de cozinha, por exemplo.

---

<sup>269</sup> Ver mais sobre a noção de domesticidade e a cozinha vista como um espaço de relações sociais na dissertação já citada da autora desse trabalho, particularmente o capítulo 3.

Esse foi o primeiro livro analisado que discute um pouco os próprios livros de cozinha, talvez buscando argumentos para convencer as leitoras de que ele efetivamente é “o melhor” no momento. Fazendo algumas críticas à literatura culinária brasileira de modo geral, começa dizendo que “os receituários de cozinha não obedecem, na generalidade, a um método uniforme de exposição (...) Não há uniformidade absoluta” (p.20), para em seguida destacar um aspecto que consideram positivo no seu trabalho: “uma menina, observando e seguindo as nossas explicações, poderá aviar qualquer receita de doce ou salgado com seguro resultado. A prática, depois, se incumbirá de mostrar que a compreensão da arte da cozinha não é regalia de alguns privilegiados” (p.21).

Lembra-se aqui que essa é uma obra decorrente de uma revisão bibliográfica de alguns tratados gastronômicos e livros de economia doméstica e, sendo assim, torna-se mais fácil procurar não repetir os erros verificados nas publicações anteriores. Tratando-se também de uma compilação de receitas, é de se supor que foram arroladas aquelas que efetivamente já foram testadas e aprovadas pela experiência ao longo do tempo. Como os autores fizeram esse levantamento é uma incógnita. Pode-se imaginar que tenha sido pelo contato direto com o público alvo, as mulheres, e resgatando receitas tradicionais pela transmissão oral. Mas isso são apenas conjecturas.

O que de fato se pode observar no livro é seu caráter pedagógico que perpassa toda a obra, procurando orientar ao máximo as pessoas que dele farão uso, desde as mais inexperientes àquelas que desejaram apenas se aprimorar na arte culinária.

Depois de apresentar, nos “Conselhos úteis” orientações sobre como comprar e conservar os alimentos considerados básicos numa cozinha (banha, azeite, ovos, vinagre, extrato de tomates, sal e outros, ensina, entre outras coisas, a matar aves, aproveitar sobras de pão.

Na relação de utensílios de copa e cozinha encontra-se 56 itens, de madeira, alumínio, ferro, cobre, ágata, folha de flandres, palha, porcelana, na qual pode-se encontrar elementos básicos que estão presentes na maioria dos outros livros



pesquisados. A maior parte desses itens compõe até hoje o rol de utensílios que deve estar presentes numa cozinha minimamente equipada porque são considerados essenciais para a confecção das receitas. Diferencia-se dos demais porque traz também a relação de louças, talheres e cristais necessários para o bom funcionamento da casa.

Em seguida fala do forno e do fogão, salientando que a temperatura correta de um e de outro é fundamental para o sucesso do prato, uma vez que “pode uma receita ter sido aviada em todas as suas minúcias, com a máxima exatidão e os ingredientes serem da melhor qualidade, se a temperatura do forno não corresponder ao grau necessário, o fracasso e o desapontamento serão fatais. É preciso, pois, ao executar uma receita, ter verdadeira compreensão do que se vai fazer. A economia doméstica assim o exige”.(p16) Discorre sobre o fogão a lenha e a gás, para em seguida indicar o tempo necessário para cozimento no fogão elétrico de alguns tipos de carne (lagarto, carneiro, coelho, lebre, perdiz, porco, veado, frango, galinha), e no forno (carne de vaca, porco, vitela, carneiro, peru, frango, pernil de porco, leitão, peixe), além de fornecer uma tabela das temperaturas para forno elétrico para o preparo de vários pratos (p.190). Em meio a essas informações, tem-se uma série de recomendações sobre como fazer bom uso dos três tipos de fogões, sugerindo o tipo de utensílio mais adequado para cada um.

No que se refere às medidas, os autores procuram esclarecer o que significa, por exemplo, uma “xícara rasa”(p21) e apresentam uma tabela de equivalência dos pesos e volumes, salientando que ela não pode ser absolutamente precisa em razão das pequenas diferença que se encontra entre os próprios utensílios a serem usados para as medidas(p.22). Lembram as medidas antigas com um certo ar nostálgico de um tempo passado, tempo das avós, quando havia uma tendência geral, em termos de unidades de medidas de se “empregar utensílios caseiros, pela facilidade de tê-los à mão”, as

medidas antigas...[de] receitas do bom tempo, receitas que lembram a *casa grande*, a *fazenda* e as *tias* e *sinhas* doceiras, tão hábeis no preparo de quitutes gostosos, com sabor pronunciadamente brasileiro. Para facilitar o trabalho da leitora gentil que quizer, nos dias festivos, fazer uma surpresa aos avós velhinhos, damos, a seguir, a redução, para gramas, das libras e onças das velhas receitas(p.22-23).

Depois da tabela de conversão das medidas antigas, segue-se outra de equivalência dos líquidos.

Com relação aos ingredientes, afirmam que “não bastam conhecimentos técnicos e práticos para se conseguir resultados satisfatórios. Com material ordinário, de má procedência, não se edifica uma boa casa. Assim também é na cozinha, como em tudo (p.23).

O próximo item trata dos temperos, condimentos, e outros produtos que podem servir para temperar um prato, apresentando os mais comuns e dando-lhes as principais características e formas de utilização. Tem-se sal, pimenta, açúcar, mel, vinagre, limão, laranja azeda, alcaparra, azeitona, pimentão, mostarda, urucum, gengibre, zimbro, canela, cravo da Índia, noz-moscada, açafraão, alho, cebola, louro, salsa, salsão, alho porro, orégano, cominho, majerona, alfavaca e as chamadas ervas finas (manjeriço, tomilho, estragão e o tomilho). Ensinam a preparar em casa uma miscelânea de temperos, um extrato de urucum, colorau (à base de pimentões vermelhos) e molho inglês.

A apresentação das saladas começa com um texto destacando a sua importância para a saúde e destacando que “é um dos pratos que mais põem em evidência o capricho e o bom gosto de uma dona de casa. Preparada com arte, esmero e cuidado ela enfeita a mesa e predispõe favoravelmente os convidados” (p.29) e citam os cuidados necessários para o seu preparo.

Tem-se em seguida as seções dos *hors-d'oeuvre*, canapés e aperitivos e dos sanduíches, cada uma começando com uma breve explicação sobre os tipos de receitas e a melhor forma de prepará-las.

Os vários tipos de guarnições e combinações utilizadas para a ornamentação dos pratos e alguns exemplos para ilustrar são os assuntos tratados em seguida, seguidos das orientações para a organização dos cardápios que devem ser organizados, segundo os autores, “atendendo-se ao paladar e às conveniências higiênicas das pessoas às quais é servido. Não há mister que sejam eles complexos e aparatosos (...) devem ser simples e agradáveis e variados. Não é a quantidade e nem os extraordinarismos que os valorizam, mas, sim, a qualidade, e esta se manifesta pelo

esmero da confecção, variação e valor, sob o ponto de vista nutritivo, das iguarias e dos apetrechos apresentados (p.53-54).

Observa-se uma preocupação comum da época que é a questão nutricional, isto é, a atenção que os autores de livros de cozinha dedicavam ao valor dos alimentos e à combinação correta dos pratos. E afirmam que seu livro “para não fugir à regra dos manuais que trazem, coligidos e compilados de várias fontes, extensas listas de menus já elaborados, damos nesta parte, além dos quadros de valor qualitativo dos alimentos e de suas calorias, uma série de indicações gerais a serem observadas na organização de um ‘menu racional’. Não determinamos pratos: apenas estabelecemos uma certa ordem de escolha”(p.54).

Apresentam como indicações básicas para almoços para convidados, que devem obedecer às boas normas da tradição: *cock-tails* e acompanhamentos, *hors d'oeuvre* (a escolher); 1º prato (ligeiro); 2º prato: bifes ou uma carne; 3º prato: aves legumes. Como sobremesa, bolos, pudins e compota, frutas, seguidos de café e licores (p57).

Os menus sugeridos seguem a estrutura do que é considerado na época o padrão ideal, como foi dito acima, e trazem elementos tais como carnes diversas, entre aquelas apresentadas no início desse texto, legumes e verduras, arroz, massas com diversos tipos de molhos, feijão (mais citado na forma de feijoada) e complementos como purês, farofas, refogados de legumes e outros.

As formas corretas de se arrumar a mesa para cada tipo de refeição, de acordo com o seu grau de formalidade, são descritas na seção seguinte. Nota-se uma preocupação em seguir um certo padrão que é tido como o mais adequado e que, segundo os autores, pode ser observado inclusive no cinema, que “tem sido uma ótima escola, contribuindo decisivamente para a modificação de certas e arraigadas praxes rotineiras, tão contrárias às exigências da vida atual”(p.59).

Os molhos recebem destaque dos autores como sendo a base de uma boa cozinha, tradição da cozinha francesa, de quem se herdou os básicos, como os *roux* (à base de farinha de trigo cozida na manteiga) e os *court-bouillons* (caldo de cozimento de legumes ou de carnes). Legumes, verduras, sementes e grãos são descritos,

destacando seus valores nutricionais e melhor forma de preparo para que não se perca essas características, tendo-se em seguida o início das receitas propriamente ditas. Até aqui o livro havia tratado, como se viu, de aspectos gerais da arte culinária. As receitas são apresentadas em ordem alfabética a partir do elemento básico.

As receitas de carnes são apresentadas após uma ilustração que ensina a conhecer os principais cortes (p.162), sendo preparadas assadas, lardeadas, estufadas, grelhadas, fritas e cozidas, e os autores explicam cada uma dessas técnicas, sugerindo o tipo de carne mais adequado a cada uma delas. Tem-se carne de vaca (sob a forma de paçoca, almôndegas, bifés, postas, croquetes, bolinhos, pudim, picadinho, tortas), carneiro, vitela, porco, língua, miolo, coração, rim, fígado, dobradinha, rabada, cabrito, coelho, peixes e outros frutos do mar e tartaruga (na forma de sopa, na p.253). As aves citadas nas receitas são frango, galinha, galinha d'angola, pato, ganso, peru, perdiz, codorna, jacu e macuco, preparados assados, grelhados e fritos.<sup>270</sup>

As receitas de massas são acompanhadas de algumas ilustrações para mostrar a apresentação final do prato, e traz também pastéis, rissoles, pizzas e panquecas. Na seção denominada “pratos diversos” encontra-se, entre outras, o Cozido (receitas que leva galinha, carne de vaca de três tipos, osso de presunto, lingüiça, lombo de porco fresco ou defumado, paio, mandioca, cará, batata doce, batata inglesa, repolho, couve, cenoura, nabo, vagem, abóbora, abobrinha, milho verde, quiabo, banana da terra e nanica, tudo cozido demoradamente num caldeirão.

Os doces são apresentados após uma série de conselhos que devem ser seguidos para se obter sucesso na preparação de doces e bolos, além de ensinar as técnicas básicas (como banho-maria, por exemplo), a função de alguns elementos, como enfeitar bolos e fazer seu próprio saco de confeitar, além de dar as receitas das caldas de açúcar, glacês e caramelos para enfeitar os bolos. Tortas, pastéis, pudins, cremes, doces de frutas de vários tipos (compotas, marmeladas, cristalizados), tem as características que se observou de modo geral nas outras obras consultadas: trazem

---

<sup>270</sup> A título de curiosidade consultou-se uma edição mais recente desse livro, a 67<sup>a</sup>, de 1991, e observou-se que não há mais as receitas de jacu, macuco, ganso, tartaruga, lebre tripa e outras.

ingredientes brasileiros ao lado de elementos exóticos, como as amêndoas, com muitos ovos e açúcar.

Entre os chamados “Doces diversos” é que se vai encontrar os doces tradicionais portugueses e as sobremesas mais comuns em todos os livros, como Arroz doce, Bombocados, Baba de moça, Quindins e Cocadas, entre muitas outras. Seguem-se as balas e bombons e os bolos, bolinhos, biscoitos e pães. No final, encontram-se as bebidas de modo geral.

Observou-se que a maior parte das receitas doces, ao contrário do que acontecia com as salgadas, traz os ingredientes separados do modo de fazer, tal como se vê na receita abaixo:

Bolo Mary

Ingredientes: 2 ovos; 2 xícaras de açúcar; 2 xícaras de farinha de tigo; 1 xícara de maisena; 1 colher de fermento; 1 colher de manteiga; 1 xícara de leite.

Modo de fazer: Batem-se os ovos com a manteiga e o açúcar, junta-se o leite, a farinha, a maisena e por último o fermento. Fôrma untada. (p.402)

Essa apresentação das receitas torna sua compreensão mais fácil, assim como facilita para a pessoa que vai utilizá-las, que pode separar os ingredientes de uma só vez e depois acompanhar as etapas da preparação passo a passo.

Por sua funcionalidade, este livro se manteve, servindo de parâmetro para outros livros de receitas. Suas receitas permaneceram, mesmo sofrendo algumas alterações, especialmente no que diz respeito aos ingredientes utilizados, sendo repetidas em outros livros de cozinha que, no entanto, não obtiveram a mesma popularidade. Segundo os autores, destacando seu papel ao prepararem esse livro, lembram que para se obter sucesso na preparação de um prato basta que

se observe à risca a receita. O nosso maior prazer é que este livro seja, de fato, um auxiliar precioso das donas de casa e que elas possam tirar dele o maior partido possível na confecção de bons quitutes. É preciso que as leitoras não se esqueçam de que a harmonia do lar depende muito da mesa e não há melhor arte para agradar ao marido do que apresentar-lhe sempre uma refeição variada, agradável e ...gostosa. (p.61)

Enfim, de acordo com sua época, os autores não deixam de ressaltar a importância da mulher no lar e especialmente seu papel diante das tarefas ligadas à alimentação e à cozinha.

- **Receitas do meu lar.** Sinhá Cecy. 2. ed. São Paulo: Edições LEP, 1945.

A autora, que não pode se identificar corretamente, mas apenas como “Sinhá Cecy”, inicia seu trabalho afirmando que as receitas do livro “foram experimentadas pela autora, o que representa uma garantia para as pessoas que dele precisem utilizar-se (...) baseadas quasi sempre em princípios de economia, foram redigidas com a maior clareza possível, tendo em vista a finalidade deste livro que se destina a orientar as donas de casa, principalmente as novatas, e, portanto, pouco experientes”.

Destaca a dificuldade da mulher diante do fato de que o trabalho na cozinha não é valorizado pela maioria das pessoas e afirma que “nem sempre se dá o justo valor ao esforço dispensado por uma dona de casa. A cada passo encontra esta problemas embaraçosos, que só uma outra dona de casa poderá avaliar”(p.40).

O livro tem 276 páginas e 893 receitas, organizadas em 14 partes, com receitas numeradas, da seguinte forma:

1ª parte: Instruções gerais  
 I – Conselhos úteis  
 II – Designativos (medidas equivalentes)  
 III – Explicações sobre os pontos de caldas  
 IV – Fogão auxiliar  
 V – Menus (diários e de cerimônia)  
 VI – Orientações sobre arrumação e ornamentação de mesas

2ª parte: Receitas para o bebê (papinhas e sobremesas)

3ª parte: Temperos práticos (para arroz, especial para pernil, feijão, sal, salada, verdura e vinha-d'alhos)

4ª parte: Aproveitamento de sobras

5ª parte: Massas e molhos

6ª parte: Pratos de sal

- I – Bacalhau
- II – Batata
- III – Carnes em geral
- IV – Frango
- V – Macarrão
- VI – Omeletes
- VII – Ovos
- VIII – Pão
- IX – Peixe
- X – Saladas
- XI – Sopas

7ª parte: Verduras (17 tipos)

8ª parte: Pratos diversos

9ª parte: Sanduíches

10ª parte: Lanches

11ª parte: Doces

- I – Balas
- II- Cremes
- III – Pudins

12ª parte: Doces diversos

13ª parte: Sorvetes (de massa e de palito)

14ª parte: Bebidas

- I – *Cock-tails*
- II - *Cock-tails* de frutas
- III- Licores
- IV – Ponches
- V - Refrescos

Apresenta uma tabela vitamínica (com indicações terapêuticas) e conselhos diversos sobre a forma correta de alimentar-se e de preparar os alimentos (p.21). Fala de vários alimentos e a forma correta de prepará-los; são 46 ‘dicas’ que servem para facilitar a tarefa na cozinha. Não falta em seu livro a tabela de equivalência de medidas e a explicação sobre os pontos de caldas. Aliás, a autora dedica várias páginas de seu trabalho ao ensino das técnicas básicas da cozinha, explicadas minuciosamente de modo a não ficar dúvidas a esse respeito.

Dá grande destaque para o chamado

fogão auxiliar, que com o racionamento do gás, muitas donas de casa viram-se em frente de um problema de difícil solução. É verdade de que existem outros combustíveis, tais

como o carvão, a lenha, etc. (...) inconveniente de usá-los (...) Fogão auxiliar resolve êste problema. É certo que a atual situação não perdurará sempre, mas, até lá, ter-se-á êste benefício, além de que, mesmo que o gás volte à normalidade, sempre poder-se-á fazer uso do fogão auxiliar. (p.30)

Só então começa discutir os menus, lembrando que

ouve-se constantemente de algumas donas de casa, frases como esta: ‘pois é, eu não faço questão de cozinhar; o que me aborrece é pensar no que hei de fazer para o almoço e para o jantar. Há ocasiões que fico completamente sem idéia, e levo mais tempo pensando do que levaria a preparar um dos pratos’. Foi, pois, para facilitar as leitoras a resolver este problema e auxiliá-las, o tanto quanto possível, a preparar o seu menu diário, que nos permitimos oferecer-lhes, em forma racional e prática uma lista, bastante variada, de pratos a serem usados nas diferentes refeições diárias.(.35)

Assim, apresenta uma relação de receitas organizadas por semanas, dia-a-dia, para serem feitas ao longo de um mês, para almoço e jantar. O padrão do almoço consta de feijão (apenas uma vez por semana), arroz ou macarrão, um tipo de carne, um acompanhamento (entre farofa, legumes refogados ou empanados, bolinhos, croquetes, purê, pastéis, entre outros) e salada. Não há indicação de sobremesas para os dias de semana. No jantar, a mudança mais significativa é que cai significativamente o número de receitas com carne, em especial as chamadas carnes vermelhas, sendo substituídas por peixes ou frango, exceto aos domingos, quando aparece alguma carne considerada mais nobre. Invariavelmente, tem-se as sopas e também aqui não se fala em sobremesas.

Dentre as carnes citadas, tem-se: carne da vaca, frango, fígado, bacalhau, dobradinha, camarão, peixes, porco, vitela, leitão, além de sardinha em lata e embutidos. (p.36-39).

Observa a autora que “na sua lide diária uma dona de casa é obrigada a fazer pratos de paladar em completo contraste uns dos outros, porque se um dos filhos gosta deste ou daquele prato, o outro não o suporta e, o que um outro gosta imensamente, o pai não o aprecia”(p.40). Dentre as sugestões para almoços ou jantares sem cerimônia propõe 6 menus formados por sopa, uma entrada, prato de carne, arroz (às vezes como risoto), um acompanhamento feito com algum legume e salada, além da sobremesa, que quase sempre é composta por frutas.



Seguem-se as orientações para arrumar e decorar a mesa para diferentes tipos de refeições, com ilustrações que mostram as mesas postas, inclusive com ornamentações específicas para determinados eventos, como aniversários de criança. (p.52-53)

Esse livro traz também uma seção dedicada à alimentação do bebê, com sugestões de papinhas e sobremesas. Fala em seguida dos temperos, ensinando a fazer alguns ‘preparados’ para serem usados no dia-a-dia, dispensando o corte diário de alho e cebola, por exemplo, além de mostrar como se faz tempero para feijão, arroz, peixes e outros pratos. Apresenta 16 sugestões de aproveitamento de sobras, sugerindo que as leitoras criem novas receitas desse tipo. (p.67)

As massas e os molhos estão na mesma seção, no entender da autora, porque se complementam. Há receitas de pizza, pastéis e empadas.

A sexta parte é composta pelos “Pratos de sal”, assim divididos: bacalhau, batata, carnes em geral, frango, macarrão, omeletes, ovos, pão, peixe, saladas e sopas. Entre as carnes tem-se: carne de vaca, fígado, carne seca, porco (costeleta, lombo, pernil), vitela, leitão, língua, miolo, músculo, preparadas assadas, fritas, cozidas e poucas grelhadas.

A sétima parte trata das verduras, com as receitas organizadas em ordem alfabética. A próxima seção é dos “Pratos diversos”, onde se encontram receitas de arroz, cuscuz, canudinhos, dobradinha, feijoada, lentilhas, feijão, maionese, panquecas, pastéis, pizza, vatapá, e outras. É aqui que se encontra a receita do Cozido, prato recorrente, bastante demorado e difícil de ser preparado porque exige que cada ingrediente vá sendo acrescentado à mistura conforme sua textura e o tempo que necessita para ser cozido, isto é, os que cozinham mais rapidamente, são os últimos a entrar no caldeirão. Veja-se a receita que representa um pouco a síntese da culinária brasileira: a mistura, o cozimento demorado e a presença de vários elementos numa mesma preparação.

#### Cozido

Toma-se uma galinha e limpa-se muito bem, deixando-se inteiro. Lava-se e tempera-se com pouco sal, alho socado, segorelha, louro, cebolinha verde e cebola comum. Toma-se também um pedaço de carne (próprio para caldo) e tempera-se, também com pouco sal.

No outro dia refoga-se a carne com gordura, juntando-se cebolas e tomates sem sementes. Adiciona-se água e deixa-se cozinhar durante uma hora. Refoga-se então a galinha e junta-se. Acrescenta-se lingüiça, lombinho de porco defumado (que tenha estado de molho e levado uma fervura), paio e presunto (se fôr possível, presunto do fim, que vem com osso). Quando as carnes estiverem quasi cozidas acrescenta-se couve troncha, cenoura, vagens e nabos. Passados 15 minutos, adicionam-se batatas comuns, pedaços de mandioca, 1 pedaço de abóbora, de batata doce e 3 ou 4 espigas de milho verde. Uns cinco minutos antes de tirar-se do fogo juntam-se “bananas da terra”. Retira-se tudo do fogo, arrumando-se as verduras em uma travessa e em outra as carnes. Com o caldo em que foi preparado o cozido, faz-se um pirão. Prepara-se um mólho com bastante azeite, alho socado, pimenta malagueta em pedacinhos, abobrinha verde picada e sal. Serve-se o cozido com êste mólho. (p. 153-154)

Outros exemplos de pratos que conjugam uma ou mais formas de cozimento, de um ou vários elementos: cuscuz paulista, dobradinha com feijão branco e com molho de tomates, empadas, farofa de lingüiça, feijoada, feijão branco à portuense, lentilhas, lingüiça à milanesa, maionese, nhoque, panquecas recheadas com picadinho de carne, pastéis de anchovas, de camarão, de carne, de palmito. Observe-se a receita de Peru à brasileira, um exemplo do trabalho que envolvia preparar uma ave quando essa não chegava à cozinha pronta para ser utilizada:

#### Peru à brasileira

Um pouco antes de matar-se o peru embebeda-se o mesmo com um copo de aguardente. Quanto êste cair, mata-se, cortando o pescoço mais ou menos no meio. Dependura-se então pelas pernas para que o sangue escorra bem. Logo a seguir, enquanto ainda quente, depena-se. Deve ser depenado a sêco e não como as outras aves que são depenadas com água fervendo. Depois de depenado chamusca-se em fogo bem forte para retirar as penugens. Para clarear o peru, esfrega-se com fubá. Retira-se então o papo com cuidado, o que se consegue cortando-se o resto do pescoço que ainda está no peru. Corta-se bem rente, puxando-se antes pela costas do mesmo para que fique inteira e abre-se no lado na direção do papo. Para se retirar do peru, as tripas, coração, fígado e moela abre-se o peru na parte da baixo.

Lava-se muito bem o peru, os miúdos e o papo. Põe-se tudo em uma terrina e tempera-se com o seguinte: vinagre, vinho branco, alho socado, limão, salsinha, mangerona, cebola cortada em rodela, louro, pimenta do reino e sal. Faz-se alguns furos no peru para que entranhe bem o tempêro. Esfrega-se bem o peru e o papo por dentro com esse mesmo têmpero. Deixa-se assim até o dia seguinte.

Tem-se em seguida seções dedicadas às chamadas refeições mais rápidas, como os sanduíches e os lanches, compostos por biscoitos, broinhas, enroladinhos, rosquinhas, pastéis e outras.

Os doces dividem-se em balas, cremes, pudins, os doces diversos -de frutas, compotas, bombocados, geléias, sonhos, brevidades e outros doces pastosos e tradicionais, como as Rabanadas (p.819), Manjar branco com ameixas (p.791) e Ovos nevados (p.807), entre outros. Tal como se observou no *Dona Benta*, aqui também algumas das receitas de doces têm os ingredientes separados da forma de preparo.

Os títulos dos doces são aqueles que apresentam maior dificuldade de identificação, como já se observou anteriormente. São receitas com nomes como Nuvens, Alegretes, Espuma e Fofinhos. Outras receitas completam o livro, tais como: docinhos miúdos, compotas, casadinhos, curau, doces de frutas, filhoses, fios de ovos, geléia, manjar, omeletes doces, ovos nevados, panquecas, papo de anjo.

A receita abaixo é um exemplo da incorporação nos livros de cozinha brasileiros de receitas que vieram com os imigrantes europeus. É um dos bolos mais populares na época pesquisada, provavelmente em razão da imigração alemã.

#### Kuchen

##### Ingredientes:

1 quilo de farinha de trigo

½ litro de leite

2 colheres de fermento de cerveja

1 colher de banha

4 ovos

açúcar a gosto

1 pitada de sal

canela misturada com açúcar e amêndoas trituradas

Amassa-se tudo muito bem até formar bôlhas e deixa-se descansar durante 4 horas. Leva-se ao taboleiro ao forno para esquentar. Retira-se e despeja-se a massa deixando-se descansar mais meia hora. Borrifa-se bem, com a canela misturada com açúcar e amêndoas trituradas. Leva-se ao forno para assar. (p.203)

Não falta também o pudim de leite, aqui numa versão mais pesada em razão da presença do queijo, e preparada, tal como outras receitas de pudim, no banho-maria, técnica bastante comum para o cozimento de algumas receitas de sobremesas. Essa iguaria era muito apreciada por todos no período analisado, segundo os depoimentos.

#### Pudim de leite

##### Ingredientes:

1 garrafa de leite

½ quilo de açúcar

9 ovos  
 1 pires de queijo de Minas duro ralado  
 1 colher de manteiga

passas

Ferve-se o leite com o açúcar até engrossar. Batem-se os ovos e mistura-se. Acrescenta-se o queijo ralado, a manteiga e as passas. Bate-se um pouco para misturar e leva-se ao forno em banho-Maria. (p.213)

Seguem-se os sorvetes e a parte dedicada às bebidas, com receitas que utilizam bastante as frutas brasileiras, como banana, laranja, abacaxi e outras. As bebidas são, em sua maioria, sucos de frutas e *cock-tails*.

- **Noções de arte culinária.** Maria Thereza Costa. 5. ed. São Paulo: Livraria Magalhães. Editora, 1947.

Esta edição tem 275 páginas, é numerada e assinada pela autora. O índice está organizado da mesma forma que os seus livros anteriores. Não se falará muito deste livro porque ele se parece bastante com sua edição anterior e a própria autora fala sobre ele:

Prefacio

O sucesso alcançado pelas ótimas receitas contidas neste livro explica a preferência que lhe têm dispensado, e dispensarão sempre, as donas de casas zelosas e econômicas (...) Sendo suas receitas todas experimentadas, nunca falham, o que é de capital interesse para a economia doméstica e um estímulo para as jovens principiantes. Inúmeras são as cartas vindas de norte a sul do país, atestando seu valor inigualável. (s/p)

Essa edição foi acrescentada às fontes porque foi encontrada com boa parte das entrevistadas, mesmo entre aquelas que tinham a edição de 1924, já analisada aqui. Justificaram esse fato dizendo que “o livro era tão bom que valia a pena ter uma mais novo para comparar”(entrevista 10). Ao contrário da edição anterior, aqui as sugestões de menus aparecem já no começo do livro e observou-se que nesse não há a presença dos pratos com mariscos, nem as chamadas ‘caças de pelo ou de penas’ que se encontra na edição mais antiga. Desaparecem as receitas com tartarugas e outras carnes de caça. Mas ainda há registros de receitas com cabrito, coelho, lebre, jacu e

gambá (assado ou cozido). Diante disso, as propostas se diferenciam porque partem de outra base, isto é, tem-se aqui carnes mais comuns e uma ou outra receita mais sofisticada, utilizando pombos e perdizes, por exemplo, indicadas para almoços de maior cerimônia. As carnes mais citadas são aquelas que já se apresentaram aqui, lembrando que nessa edição diminuem as receitas com carneiro, lagosta, pato, ostras, tripas e algumas mais trabalhosas como Galinha ao molho pardo.<sup>271</sup>

Nessa edição tem-se os chamados Menus de abstinência, que não apareciam na outra, que traz sugestões para se substituir a carne nos dias magros. Os ovos, preparados de várias formas, serão os elementos mais presentes nesses menus, seguidos pelo bacalhau e outros peixes, pelas sopas e pelas massas.

A autora sugere os vinhos mais adequados para acompanhar cada um dos menus. Sugere também menus para 4 almoços de cerimônia, 4 jantares de cerimônia, 12 almoços simples, 12 jantares simples, menus de abstinência (sem carne), além de ensinar como se compõe um jantar e o modo de arranjar corretamente a mesa. Para facilitar estas tarefas, esclarece sobre os significados de alguns termos usuais de cozinha. A arte de trincar também é lembrada aqui, ensinando como trabalhar com vários tipos de carnes.

Mas a grande mudança que se pode notar diz respeito ao tamanho das receitas, que aqui aparecem com seus ingredientes reduzidos à metade, especialmente entre os doces. Em alguns casos, como em certas receitas de biscoitos, a receita foi reduzida a um quarto da que consta do livro anterior, enquanto que outras estão apenas um pouco menores. Entretanto, sua estrutura não muda. No caso dos doces tradicionais portugueses, por exemplo, praticamente não há mudanças de nenhum tipo. A redução à metade é efetivamente a mais comum e se estende à maioria das receitas de doces. São casos como da receita intitulada Lealdade, que de um quilo de açúcar, uma dúzia de ovos, dois copos de leite, passa a pedir meio quilo de açúcar, seis ovos e um copo de leite. Mais uma vez, por conta do exemplo acima, chama-se a atenção para o quanto as receitas podem ser indecifráveis a partir de seus títulos.

---

<sup>271</sup> Nesse caso, deve-se considerar também que a dificuldade para se conseguir o sangue do animal para o preparo do molho pardo é maior nos centros urbanos durante o período em análise e, talvez por isso, esse tipo de receita não consta mais dos livros mais recentes, os da década de 50.

Com relação às medidas também notaram-se alterações, tendo sido padronizadas em colheres e xícaras, em substituição às gramas da edição anterior. Quando é o caso, o ingrediente passou a ser medido por unidade, como, por exemplo, de “100 gramas de cebolas” para “2 cebolas”. No mais, a receita se mantinha igual.

Tem-se um número maior de receitas com legumes e saladas, com uma seção dedicada ao palmito, que mal aparecia no livro anterior (p.87).

Com relação aos utensílios, a autora não faz nenhuma distinção, exceto em termos de nomenclatura, como é o caso da ‘terrina’, que passa a ser chamada de ‘frigideira’, apesar de, formalmente, as duas palavras terem significados diferentes. Aqui são empregadas como sendo um mesmo tipo de recipiente. As técnicas não mudaram de maneira significativa, mas nessa edição a autora esclarece um pouco mais algumas delas. Os empanados passam a se chamar ‘à milanesa’. Ensina a defumar carnes em casa, a fazer lingüiça e matar e limpar aves, como o peru, por exemplo.

Nessa edição, há um número maior de receitas para aproveitamento de sobras.

- **A arte de comer bem.** Rosa Maria. 20. ed. Tomo I. Rio de Janeiro: Livraria São José, 1950.

A primeira folheada neste livro de 755 páginas chama a atenção pelo anúncio de página inteira da Standard Brands of Brazil – RJ, produtora do fermento Royal, de gelatinas e pudins. Foi o primeiro livro entre os consultados onde se encontrou este tipo de propaganda. São 12 partes com sugestões de cardápios para todo tipo de jantar, almoço, além de banquetes. A oitava parte é um pouco diferente porque traz os seguintes assuntos: bebidas quentes; patês; pães; pães de minuto; bolos; bolinhos; rosquinhas; bolos de massas; docinhos para chá de menor cerimônia e merendas. As caldas, glacês, balas, suspiros e sorvetes estão na nona parte, enquanto que na décima encontram-se as orientações sobre a arte beber bem, com apenas uma página. O índice é alfabético.

A autora faz uso de um recurso original para comunicar sua mensagem: cartas para sua filha, quando lhe passa conselhos sobre a arte culinária e organização

das tarefas domésticas. Textos do tipo: “não desprezes a cozinha, que é também uma arte, ou, a dona de casa, disse alguém, deve comer pouco, observar muito, e não deixar que ninguém tenha tempo de formular um desejo. Ela deve entreter o espírito dos convivas que o tem, e não deixar os menos inteligentes se expandirem demais” (p.8). É difícil não pensar no quanto devia ser extenuante para a mulher viver com esta obrigação de satisfazer a todos, o tempo todo, a partir de tarefas que não costumam agradar a todas.

Percebe-se o caráter elitista da obra a partir de observações como “toda dona de casa que não tiver um mordomo capaz de fazer executar as suas ordens (o que é raro entre nós), não pode deixar de percorrer sempre da cozinha às salas, determinando e verificando tudo” (p.18), como no fato de que os menus misturam palavras em francês e português. Mas ao mesmo tempo diz que “não inclui nenhuma receita da alta cozinha, porque as dessa categoria não podem ser executadas senão por grandes cozinheiros-chefes; e se alguma dia a fortuna te permitir este luxo, não terás necessidade de recorreres a estes simples conselhos de tua mãe” (p.25). Este trecho é muito rico para a análise sob vários aspectos. A autora, mesmo sendo mulher, não valoriza a mulher no comando da cozinha quando se fala em receitas mais sofisticadas, fora do trivial cotidiano. E também salienta o fato de que, na presença de um grande *chef*, a experiência acumulada ao longo do tempo não teria mais valor. A ‘sabedoria’ do profissional substituiria os conselhos da mãe, frutos da prática adquirida ao longo do tempo.

Outro aspecto é a contradição decorrente da importância que dá à figura do mordomo, ao mesmo tempo em que diz não incluir nenhuma receita da alta cozinha. Então, em que circunstâncias o mordomo se faria necessário? Nas refeições familiares cotidianas?

A autora segue apresentando várias sugestões de cardápios para diferentes tipos de jantares e almoços, com a presença de receitas claramente elitistas, o que se observa a partir na análise dos seus títulos e/ou ingredientes.

Exemplo de almoço de cerimônia:

Ostras cruas  
 Lagosta à parisiense  
 Bifes  
 Cebolas recheadas com espinafres  
*Petits pois* à francesa  
 Borrachos assados  
 Molho de champignons ou  
 Frangos à vienense  
 Pêssegos com crême ou  
 Pêssegos *chateau Lafitte*  
 Torta de ameixas ou  
 Torta mil fôlhas (p.43)

Observe-se nesse menu a variedade de carnes, tanto sofisticadas, como a lagosta e as ostras, quanto o bife (que não se sabe de que tipo de carne a autora está falando), ao lado de duas sugestões de sobremesa. Como alguns títulos não são descritivos, como é o caso da Lagosta à parisiense e do Frango à vienense, não é possível saber como esses pratos eram preparados. Assim, não pode-se analisar as técnicas culinárias empregadas. O mesmo se verifica nas sugestões dos menus abaixo.

Exemplo de jantar para estrangeiro:

Mamão gelado  
 Creme de milho  
 Garoupa assada  
 Mólho de camarão  
 Bolinhos de aipim  
 Costeletas de porco  
 Pirão de batata doce  
 Peru à brasileira  
 Presunto de São Paulo  
 Salada de palmito  
 Salada de fructas  
 Pudim de laranja  
 Cocadas (p.61)

Exemplo de almoço para estrangeiro:

Canapés de sardine  
 Molho mayonaise  
 Bifes à milanesa  
 Bolinhos de milho  
 Frangos assados  
 Xuxú de mólho branco  
 Aipim com manteiga  
 Bananas com crême ou  
 Figos com creme ou  
 Cajus em calda ou  
 Torta de goiaba



Exemplo de jantar:  
 Caldo com Pôrto  
 Rocambole de camarão  
 Croquetes de vitela  
 Legumes com manteiga  
 Porco assado  
 Marmelada de maçã  
 Pirâmide de amêndoas ou  
 Torta verde  
 Pudim com molho de damasco (p.123)

Note-se que há uma preocupação com a correta recepção de estrangeiros, vegetarianos e intelectuais, com receitas elaboradas que formam cardápios sofisticados. Ao mesmo tempo uma desvalorização dos chamados pratos nacionais. Vê-se isto numa das cartas:

Minha filha:  
 Temos tão poucos pratos nacionais, a não serem feijoadas, vatapás e carurus, e achando muito pesado oferecê-los à hóspedes que não os podem recusar, abusei do palmito por considera-lo equivalente a fundos de alcachofras e talvez ainda melhor. (...)  
 Tua  
 Mãe (p.75)

Para ela, os pratos nacionais não teriam os atributos de sofisticação e distinção necessários para serem servidos em ocasiões especiais, como é o caso das recepções “para estrangeiros”. Os alimentos básicos da chamada cozinha brasileira, tais como o feijão, o arroz, a farinha de mandioca, o milho e outras, costumam ser desvalorizados. Para alguns autores, como é o caso da autora da obra em análise, quando se pretende elaborar um cardápio mais requintado, o ideal é recorrer a elementos muitas vezes exóticos. Especialmente quando, como aparece no livro, a refeição será servida para estrangeiros, deve-se buscar ingredientes diferenciados e técnicas mais elaboradas.

A autora começa a fazer referência a outras receitas do livro, combinando-as ou utilizando-as como base para uma variação. De certa maneira isso determina que a leitora recorra ao livro mais vezes se quiser preparar as refeições de acordo com o indicado.

Tem-se a presença de marreco, rins, rabada, perna de cabrito, siris, costeletas de porco, vatapá, miolos, lagosta, doces portugueses (ex: fatias do céu), peixe cozido, pato recheado, bolos, baba-de-moça, talharim, carne assada de panela, manjar, pato assado, rabanadas, galinha assada de caçarola, bananas fritas, pastelão, língua recheada, arroz com polvo, croquetes, ambrosia, peixe com batatas duquesa, pudim de vitela, jaca em calda, vitela assada, sopa de aletria, pastéis de carne, galinha de molho pardo, ameixas em calda, pudim de chocolate, sopa de feijão branco, carne lardeada, sopa Juliana, bacalhau com queijo, *haddock* cozido, talharim fresco, sopas diversas, costeletas de carneiro, bifés a cavalo, doce de batata doce, arroz com marisco, almôndegas, fígado com manteiga, bolo de carne, harenques grelhados, feijoada à brasileira, frangos cozidos, lasanha, ovos nevados, pudim de pão, fritada de lingüiças, bifés de molho, rim com toucinho, peito de vitela, goiabada, mocotó ensopado, pudim de coco, bolinhos de bacalhau, carne desfiada, pessegada, omelete, lombo, virado de feijão.

Apresenta as orientações e conselhos necessários à organização de jantares, almoços e cerimônias para até 100 pessoas, bem como para eventos de menor porte, como lanches, chás da tarde e *cocktails*, lembrando a filha que

é sempre bom fazeres as tuas notas escritas, para não haver esquecimentos, assim como encomendares e pensares tudo dias antes. É horrível uma dona de casa apresentar-se afobada e de mau humor. Podes trabalhar bastante para as tuas recepções, mas os teus convidados não precisam desconfiar que te deram tanto trabalho. (p.284)

Essa passagem lembra as fotos que se encontram na imprensa e nas capas de alguns livros de receitas que mostram a mulher na cozinha sempre muito bem vestida, de salto alto e sorridente, independentemente do quanto o serviço na cozinha e a tarefa de cozinhar possa ser árdua. No caso desse livro, já se chamou a atenção anteriormente para o fato que tem como público-alvo camadas mais altas da população, visto as orientações que apresenta.

Continua orientando a filha com relação aos eventos mais formais, destacando agora como organizar o serviço:

Minha filha:

Podes diminuir os pratos ou substituí-los, conforme a quantidade e a intimidade dos convidados.

A bebida deve ser oferecida enquanto esperam a hora do chá, e o sorvete pouco antes dos convidados se retirarem.

Também podes variar a lista, escolhendo doces e sanduíches nas listas de recepções.

O chá: arrume numa bandeja 1 bule com chá, 1 bule pequeno com creme ou leite, 1 açucareiro e 1 pratinho com rodela de limão. Coloque a bandeja numa pequena mesa, ao lado da cabeceira onde está a dona de casa. Ela e as senhoras mais íntimas são que servem. O copeiro apenas atento para mudar os pratos e trazer os objetos da copa – arrume um bonito centro de flores combinando as cores. Espalhe os pratos já arrumados pela mesa sobre rodela de rendas que devem ser colocadas diretamente sobre a mesa envernizada. Em cada lugar, coloque também outra rodela de renda menor, com o pratinho igual à chícara e do lado esquerdo, mais ao alto, outra rodela ainda menor, com a chícara, contendo a colher já no pires. Ponha 1 garfo e 1 colher de sobremesa do lado direito, em cima da rodela, e do outro o guardanapo bordado.

Se preferir use toalhas rendadas. (p.316-317)

Lembra a filha da possibilidade de que não possa contar com a ajuda de empregados no momento da recepção, o que demandaria um outro tipo de organização da sua parte:

Como desejas dar folga aos empregados aos domingos à tarde, o único meio de conciliares os teus e os interesses deles, é adotares o almoço-ajantarado. Geralmente servido às 13 horas, e a ceia fria das 19 horas em diante. Para servir estas ceias o único trabalho deve consistir em retirar os pratos, já preparados, do guarda-comida ou da geladeira. (p.410)

Observe-se que a presença dos chamados ‘pratos frios’ se explica pelo fato de que, dessa maneira, a dona da casa estaria dispensada de ir à cozinha antes ou durante a refeição para servir seus convidados. Lembre-se que, de acordo com a autora, não seria adequado demonstrar qualquer tipo de esforço diante dos convidados, o que poderia fazer com que eles achassem que estariam ‘dando trabalho’.

Tem-se como carnes e alguns acompanhamentos: lingüiça, tatu assado, carne seca, farofa, paçoca, quibebe, lombo frito, couve à mineira, rabada, leitão assado, cabritinho assado, cordeiro, paca assada, coelho selvagem de espeto, angu de milho, língua, patos, pombos, arroz, passarinhos grelhados, perdizes, macuco ou jacu estufado, inhame, cará, taioba, galinha, bacalhau, feijão, peixes e tartaruga.

Ao lado dos doces sofisticados e tradicionais, encontra-se também a presença de doces chamados pela autora de rústicos, como aipim, sagu, milho verde,

canjica, leite de coco, pamonhas, fubá, polvilho, amendoim, fubá de arroz, cará, tapioca, banana, coco, como este:

#### Bolos do Paraná

½ kg. de farinha de milho, ½ kg de polvilho azedo, 4 a 5 ovos, 1 colher bem cheia de banha, 3 chéscaras de leite ou água morna e 1 colher-de-chá de sal. Ponha a farinha de mólho no leite com o sal; depois incorpore a banha, o polvilho e vá amassando com os ovos até a massa ficar em ponto de enrolar. Enrole da grossura de um dedo, faça argolas e leve a assar em forno quente. (p.476)

Esses e outros que ela caracterizou como sendo rústicos levam ingredientes mais brasileiros e, portanto, seriam menos sofisticados que os demais.

A autora apresenta sugestões para festas para 30 e até 100 convidados, bem como o chamado *cocktail party*, chás de cerimônia para 18 e 24 pessoas. Explica para a filha que o *cocktail party* é uma recepção moderna, geralmente das 18 às 20 horas, sempre antes do jantar, e na qual predominam os *cocktails*. Nesse caso, serve-se mais salgados que doces, acompanhados de vários tipos de bebidas. Já o chá é composto por bolos, bolinhos, massas fritas, biscoitos e docinhos diversos e preferencialmente deve ser servido por um copeiro.

No tomo II a autora prossegue apresentando regras e conselhos para jantares, almoços e outras recepções. Continua neste segundo volume seguindo o mesmo formato, o das cartas, das quais dá-se um exemplo:

#### Minha filha

Se os cientistas continuarem a tratar da alimentação, teremos que substituir os clássicos livros de cozinha pelos de química. Assim, em vez de *A arte de comer bem*, desejarás – a alimentação científica – mas, nesse caso, confesso-me incapaz de orientar-te. Entretanto acho que os médicos têm razão; mas se Deus nos deu o paladar foi para que soubéssemos apreciar os pratos frios e saborosos. Na sua sabedoria, para nos obrigar a cuidar da nossa alimentação. Ele nos deu a delícia do gosto.

O único recurso que temos é conciliar a arte com a ciência.

(...) A ciência designa os elementos necessários e à arte cabe a tarefa de apresentá-los sob as formas as mais apetitosas. (...) A cozinha brasileira está começando a evoluir; ficou muito tempo sob a influência infeliz da cozinha portuguesa, indígena e negra (...) Geralmente a comida é mal feita e mal apresentada. O mesmo não se pode dizer dos doces, porque de norte ao sul são magníficos – influência portuguesa. (p.551-552)

Muito interessante esta carta onde se percebe que começa a haver uma preocupação menor com os preceitos médicos e dietéticos em prol do comer bem,

como o próprio título da coleção indica. O critério implícito aqui é o gosto, uma vez que o comer bem é uma arte e para aperfeiçoá-la é necessário conhecer um pouco suas normas e regras básicas. Daí a importância desses conselhos e do aprimoramento quando se fala em arte culinária.

Apresenta as recomendações necessárias para a organização de uma recepção elegante para 200 pessoas.

Minha filha

Vou organizar uma recepção elegante para satisfazer o teu pedido, mas toma cuidado: a responsabilidade é grande e ainda maior o trabalho.

Neste dia não poderá haver almoço em casa: sanduíches e café com leite, nada mais; não só o fogão não dá vazão, como a tua cozinheira com 2 ajudantes terão de trabalhar das 7 da manhã às 5 da tarde, sem descanso, embora tudo bem organizado. Vou procurar facilitar o mais possível a tua tarefa. (p.681)

Como se pode perceber, todo um esquema de trabalho precisa ser montado para que a recepção possa acontecer de maneira correta e a dona da casa ser bem sucedida em sua empreitada. Esse é um livro direcionado para pessoas que recebem bastante e que precisam de um outro tipo de conhecimento, algo mais elaborado, longe do trivial diário das refeições familiares. Foi a obra que apareceu entre o universo pesquisado como “suporte para casos de emergência, como um almoço de negócios do marido que eu tinha que fazer em casa”(entrevista7). Não foi o mais citado para uso mais freqüente, ao contrário do *Dona Benta* e dos livros de Maria Thereza Costa, comumente utilizados.

O sucesso desses e de outros livros parece estar relacionado ao fato de que revelam em seu conteúdo heranças culinárias, frutos de um tempo em que a maioria das mulheres sabia cozinhar (ao menos o básico) ou que invariavelmente seriam levadas a aprender. Assim, são livros que se transformam em livros de história cotidiana de uma família e/ou grupo, porque passam um comportamento na cozinha.

Livros como *Noções de arte culinária* e *Dona Benta*, são exemplos de livros de cozinha que apresentam os requisitos que fazem a tradição de um livro de cozinha, que, segundo Rolim, “é essa que pode ser compreendida como um conjunto de valores que estabelecem as condições básicas e estáveis para que naqueles considerados ‘bons’ seja identificado o caráter de permanência, o princípio de

determinação. Segundo a autora, exatamente essa permanência que impõe a tradição culinária implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado, já que aquilo que deu certo se mantém.”<sup>272</sup>

O que se pode observar é que mesmo naqueles casos em que os livros de cozinha apresentam receitas e ingredientes pouco convencionais, cuja transmissão nem sempre é possível e que os transforma em algo sem utilidade prática, são uma dissimulação de uma arte não escrita, indizível e intransmissível. Algumas receitas, por sua complexidade no que diz respeito aos ingredientes, ao modo de preparo ou ao tempo dispensado, constituem-se em curiosidades culinárias.

#### 4.2 MUDANÇAS E PERMANÊNCIAS

A etnografia dos livros de cozinha analisados mostrou que as mudanças se dão de forma lenta quando se fala em alimentação. Mesmo quando se observaram duas edições de uma mesma obra, distantes um pouco mais de 20 anos uma da outra, o que se notou foi uma diferença mais significativa apenas em termos de quantidade de ingredientes, o que resulta num rendimento menor por receita. Pode-se supor, por exemplo, que esse processo tenha acompanhado a diminuição do número de pessoas morando na mesma casa e/ou o tamanho das famílias.

Mulheres com o perfil das entrevistadas aqui (donas de casa que queriam e/ou precisavam cozinhar em suas casas, para suas famílias e convidados) eram o público-alvo desse tipo de publicação, por seu interesse em conhecer mais sobre o mundo da cozinha e a arte culinária. Os autores analisados entendem que seu trabalho contribui de alguma maneira para o aprimoramento dessa arte. Valorizando o trabalho na cozinha e quem o realiza, por extensão estão valorizando a si mesmos como um tipo de colaboradores para alcançar aquele objetivo.

Mesmo com algumas críticas, os livros de cozinha eram muito valorizados. Algumas dessas críticas giravam em torno dos sistemas de medidas: “medidas é um tema complicado dos livros de receitas. Será que quando você lê uma pitada, uma

---

<sup>272</sup> ROLIM, op.cit., p.202-204.

gotinha, um punhado, é isso mesmo? Será que no final não vai dar tudo errado? Eu faço ao meu gosto. Mas quando as medidas são mais exatas, eu sigo o que o livro diz”.

(entrevista 5)

Havia outras do tipo:

O trivial não se encontrava em nenhum livro a não ser no *Dona Benta*. Tradições culinárias se transmitiam de mãe para filha, nos cadernos de receitas que elas faziam durante toda a vida. Os livros eram raros e tinham uma linguagem às vezes um pouco complicada para gente que mal sabia ler e escrever. E olha que eu estudei um pouquinho mais do que a maioria das mulheres da minha época. Para as não-iniciadas devia ser uma dificuldade entender o que estava dito lá. Além disso, traziam receitas de pratos que não faziam parte do nosso dia-a-dia, não tinham nada a ver com a nossa realidade. Tinha umas carnes estranhas, como javali (entrevista 7).

Embora esses e outros comentários não fossem tão favoráveis, observa-se é que, durante o período analisado, as donas-de-casa utilizavam com freqüência seus livros de cozinha. A consulta acontecia sobremaneira em momentos excepcionais, o que não significa, segundo o que se pode verificar que os livros fossem utilizados somente para o preparo de pratos “especiais”. Mas, observou-se que seu caráter de manual para principiantes também determinava o uso constante, na ânsia de aprender o básico e na busca por aprimoramento.

Entre as críticas mais veementes que se verificou estão as que se relacionam com a forma como as receitas são apresentadas, isto é, com relação também à sua organização, com os ingredientes misturados com o modo de fazer. É o que dizem as entrevistadas: “uma boa receita num livro é aquela que vem com os ingredientes separados do modo de fazer, especialmente para as principiantes, eu acho. Nós que estamos habituadas, você lê toda a receita e você já tira a conclusão. Eu acho que daí eles dão conta de ajudar quem precisa se iniciar na cozinha”.(entrevista 8). Na mesma linha, tem-se: “eu gosto tudo separadinho, porque daí eu já vejo o que eu vou precisar e se me interessa eu já faço, senão procuro outra e assim vai”(entrevista 5).

Outra crítica pertinente liga-se aos títulos das receitas. São títulos que não identificam o conteúdo da receita. De acordo com uma entrevistada, “algumas receitas têm um título que não diz absolutamente nada sobre o tipo e as características do prato. Por exemplo, o que é Cri-cri? Se você não ler a receita, vai saber se é um doce ou um

salgado? Claro que não. Então tem alguns livros que realmente são complicados nesse sentido. Os bolos que levam o nome de alguém, também. Só lendo para saber os detalhes, ao contrário de um Bolo de cenoura, por exemplo. Você já sabe do se trata”(entrevista 4).Essa questão dos títulos foi bem analisada por Giard, que afirma que “nas receitas comuns, destinadas às donas-de-casa, o nome do prato é descritivo”.<sup>273</sup>

A propósito dos títulos, ressalta-se também o fato de os livros de cozinha terem seus autores identificados somente por uma forma anônima ou familiar, do tipo Sinhá Cecy, por exemplo. Quem é ela? Ainda recorrendo a Giard, esse tipo de identificação (que não identifica...) permite-lhes

transmitir diretamente a cada um o tesouro “familiar”da tradição, sem que a presença de um nome patronímico imponha a marca de um proprietário ou pretenda qualquer originalidade. Assim, muitos livros de cozinha são hoje assinados por um simples prenome feminino, frequentemente coroado de um título mítico de parentesco: *Prima Adélia, tia...*(...) como que encetando o processo de reconstituição do mundo da infância, quando a criança seguia atentamente a atividade culinária de sua mãe ou de sua avó. Por outro lado, os livros escritos por homens trazem o nome completo do autor no título, afirmando assim com orgulho sua capacidade de criação e seu direito de propriedade (...) As mulheres de prenomes pouco comuns falavam de e para a intimidade familiar, ocupavam-se do cotidiano, contavam a vida privada.<sup>274</sup>

Como se pode ver, a questão da divisão sexual do trabalho na cozinha tem reflexos até nos títulos dos livros de cozinha. A questão de gênero perpassa a arte culinária em razão da histórica separação de homens e mulheres não só na cozinha propriamente dita, mas também na produção e sistematização do conhecimento culinário. Isso porque, o que se pode observar é que a alta gastronomia é domínio masculino durante a primeira metade do século XX no Brasil, enquanto que os trabalhos ligados à cozinha trivial ou endereçada às mulheres, é domínio das próprias mulheres.

---

<sup>273</sup> GIARD, op.cit., p.295.

<sup>274</sup> Idem, p.295.



Em Curitiba, os livros mais utilizados são quase todos produções femininas, à exceção do *Dona Benta*, que é uma compilação masculina, que “adotou” uma personagem feminina para dar-lhe nome. Será que não foi exatamente para ter mais credibilidade junto ao seu público-alvo? Ou então para criar a familiaridade à qual se referia Luce Giard? Provavelmente por tudo isso.

Observou-se pelos tipos de cardápios sugeridos que houve uma certa transformação nos ritmos alimentares, uma vez que ao longo do período não se encontraram mais referências, nos livros, ao café da tarde, por exemplo, que, segundo os depoimentos, era rotina nas primeiras décadas do século XX. É o que diz uma entrevistada: “durante o café da tarde sentava todo mundo à mesa, era pão com manteiga, queijo e café preto à tarde. Geralmente tinha um bolo, um pão-de-ló, Bolo pic-nic, aquele que era célebre na época. Mas geralmente era mais o pão. Às vezes tinha o fiambre, como se chamava um tipo de frio”.(entrevista 8).

Com relação às outras refeições, o que é sugerido nos livros corresponde ao que foi relatado pelas informantes, exceto, como já se disse, no que diz respeito ao feijão. De modo geral, o que diz uma entrevistada reflete o padrão que se apurou como sendo o da época:

no café da manhã era café com leite, pão com manteiga, queijo e uma geléia. Ao meio-dia em ponto era o almoço, que geralmente constava de uma carne, frango ou peixe, arroz, feijão, legumes, hortaliças, saladas (duas ou três saladas). Havia um pratinho para pão e outro para a sobremesa. Meu pai sempre usou isso; então nós tínhamos o costume. A sobremesa, ultimamente era sempre fruta: laranja, ou maçã, pêra também, uma salada de frutas às vezes. Ou também um doce, né? Tinha a sobremesa, geralmente no jantar, quando tinha um pudim e o jantar constava da sopa, sempre, todos os dias. Menos no verão. Então era sopa todos os dias no jantar, depois uma carne, um legume cozido e outro cru para a salada. Sempre, sempre. Era variado: de frango, peixe, às vezes tinha também os miúdos de boi, que era usado. O macarrão era geralmente aos domingos; durante a semana não se usava.(entrevista 2)

A refeição de domingo, aliás, serve tanto para que se possa analisar o que muda com relação ao padrão diário, como também para comprovar que esse era um dos momentos em que os livros de cozinha eram utilizados; buscava-se neles uma sugestão de receita um pouco diferente das habituais. Observe-se no depoimento:

Aos domingos, em todas as casas, era frango assado, macarrão feito em casa, farofa com frango e saladas. Nós usávamos bastante a de batata. Havia também alface, rabanete, abobrinha, acho que por termos um pouco de sangue italiano, que gostam muito de verdes, né? Então era uma maravilha você ver em Curitiba como era: num domingo era o frango com macarrão, no outro era a carne de posta ensopada na panela com purê de batatas e ervilha, também com o macarrão, que já era feito no sábado à tarde. Era uma função! Em quase todas casas, avós, tios, primos, amigos e vizinhos, havia essa conotação de destaque no almoço de domingo. E o pudim de leite nunca faltava, bem como o manjar branco com calda de ameixa preta, o pudim de laranja. Jamais deixava-se de ter uma sobremesa. Isso valia também para os outros dias. Com frutas fazia-se muito os doces em calda e as compotas (entrevista 4).

Especialmente no Domingo, pode-se perceber também a “existência de alimentos específicos, que conferem à refeição familiar deste dia, sobretudo ao meio-dia, um caráter muito particular”.<sup>275</sup>

Da mesma maneira que a refeição de domingo, os dias de festa também exigiam um pouco mais de formalidade, e para isso não só se recorria não só aos livros para recolher receitas de pratos mais elaborados, como também era o momento em que “a porcelana Limoges e o jogo de cristal saíam do armário, assim como a toalha da Madeira ou de *richelieu*”. (entrevista 10). Em momentos como esses é que efetivamente se concretizam os rituais ligados à comensalidade, e, conforme depoimentos, a cozinha era o lugar de sociabilidade familiar no momento das refeições:

A cozinha sempre foi um lugar importante na casa. Os mais íntimos ficavam com a gente, sempre na cozinha. Aí já se fazia um bolo, uma coisinha rápida para se comer na hora, assim que estivesse pronta. Ela [a cozinha] sempre foi aconchegante. As minhas amigas que têm mais memória que eu dizem que meu pai assava pinhão no fogão a lenha e chamava-as pelo muro: “Meninas, venham comer pinhão!” Sempre achei a cozinha muito importante. Ela é, digamos assim, era como se fosse um braço. A casa é o corpo, a cabeça é a sala e o escritório, o quarto de dormir é o repouso e a cozinha é o movimento, é o calor. É o lar. Pra mim a cozinha ainda é o lar. (entrevista 5)

Um tipo de refeição que surgiu nesse período, em substituição ao jantar tradicional é o chamado ajantarado, que “era o café com leite, uma carne moída com ovos para por no pão, bem temperadinho, ou então queijo, presunto, um bife feito na

---

<sup>275</sup> CLAUDIAN, J.; SERVILLE, Y. Les aliments du dimanche et du vendredi. Études sur le comportement alimentaire actuel en France. In: HÉMARDINQUER, J-J. **Pour una histoire de l'alimentation**. Paris: Librairie Armand Colin, 1970. p.304.

hora para por no pão, ou senão aqueles ovos mexidos com tomate, sabe como né? Depois comia-se frutas de sobremesa. Bolos nessa hora geralmente não era muito usado. Uma vez ou outra tinha o bolinho de fubá, de polvilho azedo, que era o pãozinho de queijo.”(entrevista 4). Isso pode ser atribuído ao novo ritmo de vida nos centros urbanos e também em Curitiba, especialmente à medida que a mulher foi entrando no mercado de trabalho.

Em termos de outras mudanças, pode-se falar dos ingredientes, aspecto essencial para se avaliar as receitas em termos de sua estrutura. O que se pode notar foi uma incorporação de produtos processados industrialmente e importados, enquanto houve um abandono de outros elementos, como as carnes de caça de modo geral e algumas frutas. Especialmente entre as curitibanas, verificou-se uma tendência a manter o familiar, isto é, os produtos e receitas mais conhecidos, em detrimento do novo. É a neofobia alimentar de que fala Fischler.

As gorduras mais utilizadas eram a manteiga e a banha de porco, sendo uma novidade digna de registro por uma entrevistada o aparecimento do óleo de milho e da margarina: “uma das mudanças que eu mais notei foi quando apareceu o óleo de milho e deixou-se usar tanto a banha. Papai comprava caixas de óleo Mazola e a banha praticamente sumiu do nosso hábito. O que foi uma pena, porque era muito mais gostoso. Um feijãozinho com banha é outra coisa! Bife com banha é uma delícia! Depois foi a margarina, mas daí ficou pior ainda, porque é muito ruim cozinhar com margarina! (entrevista 1).

As técnicas empregadas mais se aprimoraram do que mudaram, especialmente a partir do aparecimento de eletrodomésticos e equipamentos que diminuiram o tempo necessário para a realização de algumas tarefas, alterando o tipo de relação que havia entre os utensílios (que também foram mudando com o tempo) e quem cozinha.

A estrutura das receitas mudou pouco; observou-se a permanência de algumas características como, por exemplo, o tipo de linguagem, quase sempre impessoal ou imperativa, sendo os textos de fácil entendimento.

No entanto, percebe-se que tem início no segundo quartel do século XX o que viria a ser uma tendência entre os livros de cozinha, que é a simplificação, tanto na sua organização quanto na forma de redigir e apresentar os diferentes tipos de receitas. Nesse caso, pode-se entender a simplificação como uma inovação, na medida em que traz consigo novas formas de organizar os livros de receitas, retirando-lhes os excessos, como de informações referentes às normas e regras a serem seguidas no momento da refeição, mesmo as mais formais. Esse certo padrão de civilidade já foi apreendido e aos poucos foi deixando de receber tanto destaque nos livros, o que não significa que tenham perdido a importância. Pelo contrário, a sociedade curitibana era conservadora no que com relação a isso, de acordo com uma entrevistada que diz:

aqui em casa sempre foi tudo muito cuidado quando se fala em alimentação. A apresentação dos pratos, por exemplo, sempre foi uma exigência de papai, que fazia questão que tudo estivesse na mais perfeita ordem à mesa. Isso eu acho que era por causa da sua influência européia. Numa cidade como Curitiba, especialmente naquela época, várias etnias viviam aqui e influenciaram os hábitos dos nativos. Era uma gente já mais acostumada com a etiqueta da mesa e com um cardápio mais diversificado, que não fosse só o arroz com feijão de todo dia. Não que não houvesse isso também, mas havia uma vontade maior de experimentar outros sabores. No dia a dia havia a preocupação com os talheres e com tudo o que fizesse uma refeição ser um momento especial. Era uma pompa dos “antigamente” que hoje a gente quase não vê mais entre as famílias comuns. No meu tempo não era exatamente um luxo você ter uma certa disciplina e ordem na hora de comer. Era a regra. (entrevista 4)

Entre o universo pesquisado, dava-se muita importância à mesa e às refeições familiares. O período analisado ainda é um momento de refeições familiares porque ainda não se tem uma grande inserção da mulher no mercado de trabalho, o que possibilita a organização dos ritmos alimentares em razão somente do horário do marido e, eventualmente, da escola dos filhos. Especialmente o jantar era muito valorizado enquanto uma refeição vista como eminentemente familiar. Como se observa no depoimento acima, a questão do rigor com os horários era muito comum, que eram determinados pelo pai-marido, devendo o restante da família apenas respeitá-los.

O gosto aparece como critério por excelência, implícito nas observações de várias autoras quando lembravam as dificuldades que tem a dona-de-casa para

organizar cardápios que atendam a todos na família. Entre as entrevistadas ocorre o mesmo como se pode ver nesse depoimento: “é duro ter que pensar o que fazer para todo mundo comer, porque cada um tem um gosto. E a gente tem que considerar tudo isso, né?”(entrevista 4).

Uma entrevistada comentou que gostava de consultar seus livros de cozinha com uma certa frequência, mas que nos momentos de comensalidade familiar, das refeições comemorativas da família e/ou do grupo de origem, abria mão das receitas dos livros e buscava as receitas ditas “tradicionais, aquelas que a gente aprendeu quando era criança, com a mãe da gente, e que quando ficava todo mundo junto, era uma choradeira só de saudade da terra que ficou para trás, das pessoas que já tinham ido embora” (entrevista 8), que estavam registradas nos cadernos de receitas ou faziam parte das tradições orais. As receitas desses pratos, entre o universo pesquisado, consideradas relíquias familiares e comumente ficavam sob a guarda da mãe e/ou da avó. É o caso de uma informante que diz que “alguns pratos só a minha mãe sabia fazer e quase todos eles eram receitas do tempo da minha avó, lá ainda na terra deles, antes de virem para o Brasil” (entrevista 7).

Esse depoimento ilustra o que diz Houaiss em seu livro *Minhas receitas brasileiras*: “a mãe é na reminiscência universal a grande cozinheira, a grande iniciadora da boa sobrevivência, a grande multiplicadora não apenas da vida, mas da alegria de viver (...) Mas a mãe só é justificada a tal respeito nas confidências, porque – machistíssimos como somos desde o império do patriarcado universal (ou quase)- só consagramos os grandes cozinheiros, os grandes *chefs*, os grandes gastrônomos”.<sup>276</sup>Esse papel da mãe e da família no processo de socialização e inculcação dos hábitos, particularmente aqui os hábitos alimentares, foi discutido, como se viu anteriormente, por Elias e Bourdieu.

Os condicionamentos aos quais são expostos os indivíduos, especialmente quando se fala em hábitos alimentares, os acompanharão ao longo da vida, podendo sofrer mudanças de acordo com as circunstâncias. A imigração, como já se disse, é um desses momentos em que as práticas e hábitos alimentares tendem a se modificar em

---

<sup>276</sup> HOUAISS, A.. *Minhas receitas brasileiras*. São Paulo: Art Editora, 1990. p.18.

razão da necessária adaptação que se verificava quando os estrangeiros chegavam ao país.

As pessoas entrevistadas apropriavam-se de forma semelhante dos livros de cozinha. Costumam estabelecer com eles uma relação de fidelidade, como se observa na fala desta entrevistada: “o primeiro que se usou bastante aqui em casa foi o da Maria Tereza Costa, que era da minha avó e que tinha na maioria das casas em Curitiba naquela época. Ele reinou praticamente sozinho até que apareceu o *Dona Benta*, no início dos anos 40, eu acho. Eu adotei ele também, mas nunca abandonei a Maria Thereza”(entrevistada 3), enquanto outra diz que “eu tinha um livro que era da minha sogra, outro que era da mamãe. Tem um da Maria Tereza Costa que eu tenho e gosto muito, bem antigo. Se a gente for comparar as receitas dela com as receitas atuais, ali seria a raiz, entende? É interessante isso! E então eu não mudo, mesmo que de vez em quando até olhe outro, como o *Dona Benta*.(entrevista 1).

Utilizam-nos de forma parecida: mudam as receitas quando acham que podem mudar, isto é, quando “desconfiam”que alguma coisa pode não dar certo se for feita da maneira como está sendo explicada.

A menos que eu desconfie que esteja faltando alguma coisa, eu costumo modificar as receitas dos livros. Apenas uma cobertura ou um enfeite de bolo às vezes eu troco. Fora disso, em confio muito nas receitas, porque eu acho que a cozinha é um laboratório de química, porque os preparados e as reações vão se dar de acordo com os elementos que serão colocados. E tudo uma questão de combinação. Por exemplo: se diz para por cinco ovos e eu digo: “Ah! Eu vou por três porque eu não gosto tanto de ovo, vou por menos óleo ou leite”. Mas não é bom isso. Eu confio nas receitas.(entrevista 7)

Outras diminuem ou aumentam a quantidade de ingredientes, mas quase sempre somente nas receitas salgadas, porque, segundo seus depoimentos, os doces exigem precisão. Portanto, acreditam que os livros são mais úteis exatamente para se fazer doces, porque acham que as inovações aparecem mais rapidamente na transmissão oral das receitas, no boca-a-boca, enquanto que os doces se mantêm por mais tempo inalterados. “Eu uso os livros, digamos assim, 3% para salgados e 97% para doces, porque doces são receitas mais tradicionais, que eu já sei que são boas,

mas que a gente não pode errar. Nos livros antigos eu dispensei os salgados, mas não os doces, em sua maioria”(entrevista 3).

Os livros de cozinha são vistos de diversas formas pelo universo pesquisado, sendo tanto um manual, um compêndio ou um simples inventário de receitas. Entretanto, o que se pode notar é que de modo geral as entrevistadas apoiavam-se nesse material como fonte de informações, mas também como uma representação de um saber específico, segundo elas, particular às mulheres, e que lhes possibilitava exercer certo poder sobre os familiares e outras pessoas de seu grupo social, e adquirir reconhecimento por seu trabalho culinário.

Como já se observou, as receitas de doces foram as que mais sofreram alterações, tanto na quantidade de ingredientes como açúcar, ovos e manteiga, quanto no número de determinadas receitas que diminuíram, como, por exemplo, os doces de tacho, as frutas cristalizadas, as compotas e outras. Tem-se também a incorporação significativa do leite condensado e de outros produtos industrializados que alteraram algumas receitas de forma decisiva. Poucas entrevistadas afirmaram que ainda fazem o pudim de leite, por exemplo, como preparavam anteriormente, a partir das receitas mais antigas, que não prescrevem o leite condensado. Dizem fazer isso por causa da praticidade, mesmo reconhecendo que há perda na qualidade, no resultado final. A observação mais comum é que, feito assim, “ele perde aquele gostinho de infância que a gente lembrava cada vez que comia quando se fazia como mamãe fazia, com um monte de ovos, açúcar e leite, sem o tal do leite de latinha” (entrevista 2).

Nota-se a permanência de algumas receitas doces porque carregam consigo um simbolismo muito forte, que pode estar associado à afetividade, como é o caso do Pudim de leite citado acima e também do Arroz doce, duas das mais consagradas receitas de sobremesas no Brasil.

Além das próprias receitas, as pessoas entrevistadas valorizavam as informações que constam dos livros, como o valor nutricional dos alimentos, como combinar as bebidas com as comidas e como selecionar e conservar os alimentos. Tudo porque tinham consciência da importância disso tudo, mas sobretudo porque sabiam qual era seu papel na estrutura familiar. Depoimentos nesse sentido foram

recorrentes. Veja-se esse por exemplo: “a mulher na minha época não pensava de outro jeito: a gente sabia que tinha que manter a família em ordem, a casa funcionando, a comida bem feitinha na mesa e tudo isso. E que tinha que fazer tudo isso da melhor maneira possível para agradar todo mundo, principalmente os maridos. Mesmo que não casava, o que era raro, ficava na casa do pai e então tinha que agradar a ele. Não tinha ‘escapatória’: tinha sempre um homem que dependia dos nossos cuidados e da nossa comida!”(entrevista 4).

Finalmente, pode-se confirmar a importância que as pessoas entrevistadas dão para seus livros de cozinha observando o que dizem sobre eles e o que pretendem fazer com eles no futuro. O depoimento de algumas informantes são bastante reveladores sobre o tipo de sentimentos que o assunto desperta:

Meu primeiro contato com os livros de receitas foi através da minha irmã, que era muito curiosa das coisas da cozinha. Quando folhee o primeiro, me lembro que fiquei surpresa. Para mim a arte culinária é a mais importante das atividades domésticas. E nunca achei que diminuísse a mulher o fato dela dedicar-se a ela. Eu mesma sempre procurei melhorar nessa área e pra isso usei muito livro de receita. Acho que mesmo quando não precisasse cozinhar, era bom saber fazer tudo para dar ordens. Não é todo mundo que sabe preparar corretamente os alimentos, não. Tem uma técnica pra isso. E é aí que os meus cadernos e livros me ajudavam. Nunca tive vergonha de dizer que não sabia fazer alguma coisa. Pelo contrário: ia procurar aprender e usava os livros e a palavra da minha vó pra me ensinar. E tudo o que aprendi em mais de sessenta anos de cozinha eu ensinei para as minhas filhas e netas. E isso é muito bom! (entrevista 5)

Dar meus livros de receita? Jamais! Ah, não sei... Eles parecem que fazem parte de mim, da minha vida já. Trazem um pouco de história e das lembranças que eu tenho de algumas pessoas, alguns momentos, enfim de mim mesma quando preparei determinada receita, para quê ou para quem eu estava fazendo. Tudo isso não tem preço! A única coisa que pode acontecer é passar para os filhos, mas se eles se interessaram realmente. Senão, nem sei o que faria com meus livros. As receitas são passadas para quem se interessa porque em cozinha você não pode impor nada, né?

É um pouquinho da gente que sai dali. São muito importantes para mim.(entrevista 10)

Como eu não tenho filhos, vou deixar meus livros e cadernos para duas sobrinhas que, apesar de serem jovens, gostam tanto quanto eu de cozinhar. Elas é que merecem. Elas vão dar valor e vão continuar aprendendo e se aprimorando.É uma questão de dar continuidade.



Note-se o grande valor que as entrevistadas atribuem a esse material, já que parecem ter estabelecido com ele um vínculo afetivo, o que pode estar relacionado com o fato de serem os livros de cozinha um lugar de memória. E essas memórias são especiais na medida em que remetem à vida familiar, aos filhos e seus pratos preferidos, ao marido, que embora sendo muitas vezes descrito como “um chato exigente” (entrevista 5), é lembrado com carinho uma vez que, no fundo, é a vida em conjugal e familiar o que dá sentido à existência dessas mulheres, que não construíram uma vida própria, fora do âmbito do espaço doméstico.

Enfim, como se pode perceber ao longo de toda a pesquisa, a culinária é uma área onde não existe imparcialidade, indiferença ou absoluta racionalidade. Entendida aqui como sendo uma forma de expressão artística, trabalha com sentimentos, representações e simbolismos. O próprio conhecimento culinário tem sua especificidade na medida em que, mesmo tendo sido sistematizado nos livros de cozinha, sabe-se de antemão que esses não reproduzem exatamente aquilo que se pretendeu registrar, porque não é possível reproduzir em palavras uma receita em todas as suas nuances.

Mas, se por um lado não é possível traduzir em palavras o que cada receita ou cada livro desperta em uma pessoa, por outro, pode-se observar que toda uma época ressurgiu a partir dos relatos do universo pesquisado no que diz respeito aos seus hábitos alimentares, que sofreram transformações por conta de várias inovações, mas que também conservam tradições.

A Curitiba da primeira metade do século XX era conservadora em termos alimentares, ao mesmo tempo em que selecionava o que deveria ou não ser incorporado. De qualquer maneira, os livros de cozinha que circulavam na cidade nesse período tinham grande valor para quem deles fazia uso, provavelmente porque retratassem uma época e seus hábitos e práticas alimentares. Finalmente, fica-se com o depoimento de uma senhora que, no final da entrevista, já comovida pelas lembranças, disse:

Eu não saberia te dizer exatamente se os livros de hoje são melhores que os meus antiquinhos ou não porque eu não compro mais livro de cozinha. Há muitos anos. Prefiro ficar com os meus velhos conhecidos, com as receitas que já testei várias vezes e aprovei. Até porque não há assim grandes mudanças em termos de receitas. E nos novos eu não encontraria a minha vida, as minhas lembranças. Elas estão todas nesses aqui. Acho que hoje há muita cópia de receitas antigas que foram apenas adaptadas aos dias de hoje e nada mais. A essência está mesmo nos antigos. Não que os mais recentes não sejam bons. Pelo contrário: eles são ótimos. Só que para mim e talvez para outras da minha geração eles não dizem mais nada. A nossa época está nesse daqui, que já estão sujinhos, rasgados, um pouco acabados. Como a gente!

Sem o trabalho com a memória, parte dessa pesquisa não poderia ter sido realizada, porque algumas lembranças gustativas não poderiam ser resgatadas de outra forma que não fossem as entrevistas. Os relatos orais mostraram-se de uma riqueza muito grande, confirmando hipóteses, preenchendo lacunas e, sobretudo, resgatando as reminiscências culinárias que se estava buscando.

O mais importante para esse trabalho não era exatamente resgatar os pratos preferidos do universo pesquisado, mas sim buscar os livros mais consultados, as receitas que eram mais utilizadas, saber quem as preparava e por que. O que se pode apurar é que a maior parte das receitas que compõem o conteúdo dos livros mais citados era preparada, por várias razões. Entretanto, a valorização deste acervo culinário pelas pessoas entrevistadas revela que sua presença nos lares curitibanos relacionava-se mais ao fato de ser esse material um meio de valorização da tarefa de cozinhar do que um simples conjunto de receitas.

## 5 REFLEXÕES FINAIS

Chegando ao final desse estudo, termina mais uma etapa do que se pode chamar de busca das memórias gustativas de um segmento da população de Curitiba, uma trajetória de lembranças, alegres e nostálgicas, mas sobretudo felizes. São as reminiscências culinárias. É interessante notar como essas mulheres que se propuseram a caminhar pela memória e resgatar seus “tesouros culinários”<sup>277</sup>, o fizeram com uma disposição que algumas vezes só aumentava ao longo da entrevista. Acredita-se que isso se deva ao que uma delas chamou de “magia da cozinha”(entrevista 2), algo que acompanha as pessoas que gostam de cozinhar e partilhar a refeição, tudo carregado de grande simbolismo.

Partiu-se de categorias como memória, *habitus*, alimento, comida, gosto, sociabilidade e outras, e do pressuposto fundamental que era pensar a cozinha como um espaço eminentemente feminino naquele período, *locus* da atividade culinária, e que cumpre a função de local de preparação dos alimentos e de integração da família e pessoas por ela selecionadas para viver a comensalidade.

Particularmente o trabalho com a memória foi essencial para que se pudesse perceber as nuances de comportamentos e sentimentos relacionados à forma de apropriação dos livros de cozinha, e resgatar lembranças familiares ligadas ao ato de preparar e consumir a comida.

A técnica culinária permite não só o afastamento do homem da natureza, mas também é um instrumento para o processo de manutenção de hábitos alimentares, além de possibilitar a otimização dos recursos disponíveis. Prática social que é, reforça o aspecto simbólico do alimento na medida em que lhe agrega significados construídos socialmente. Cada prato pronto, a comida, guardará, no final do processo culinário, uma distância do produto original, ao mesmo tempo em que aproxima os homens no momento da partilha da refeição.

---

<sup>277</sup> Ver Alice B. Toklas, em O livro de cozinha de Alice B. Toklas. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. Para a autora “tesouros” são comidas que “evocam um sentimento tão vívido – quer dizer, para alguns de nós, que consideram a cozinha uma arte, para nós que achamos que um modo de cozinhar pode produzir algo similar a uma emoção estética”. p. 126.

A alimentação é estruturante e ao mesmo tempo estrutura, socializa, classifica e distingue socialmente os indivíduos. Sob essa ótica, como já se disse anteriormente, a cozinha deixa de ser vista como um espaço neutro. O próprio processo de resignificação desse espaço e das atividades que aí se desenrolam já é um indicador de que não há neutralidade. O saber específico que aí pode ser acumulado, sistematizado (nos cadernos de receitas e livros de cozinha), divulgado e transmitido, é um importante saber legitimado pelas mulheres.

Por sua especificidade, um livro de cozinha tende a fixar mais o excepcional, enquanto o habitual permanece no nível das tradições orais ou vai parar nos cadernos de receitas, formados ao longo do tempo, sobretudo a partir de trocas de receitas entre as mulheres. Já no livro tem-se a sistematização do conhecimento culinário, que nem sempre chega formalmente às camadas menos abastadas da população. Parece haver uma regra que diz que as receitas demasiadamente simples não precisam de registro, o que não deveria ser verdade. Pelo contrário, acredita-se que é nos momentos das refeições triviais que se fixa um *habitus* alimentar.

Tesouros da experiência caseira ciosamente guardados, livros de cozinha da bisavó, da mãe, não são apenas um elo afetivo que se busca conservar, mas são também, e principalmente, um precioso repertório de ensinamentos práticos, frutos de uma longa e rica vivência daqueles segredos que cada cozinheira, ou melhor, cada artista da cozinha tem e que na maioria das vezes gosta de socializar, nesse tipo de transmissão instintivamente conservadora.

No Paraná e em especial em Curitiba, na primeira metade do século XX, a cozinha e a atividade culinária desempenharam um importante papel. Especialmente a disseminação de práticas culinárias e a divulgação de receitas foram essenciais para a transmissão de um saber culinário, mas, sobretudo na criação e consolidação de hábitos alimentares. É interessante notar que os chamados pratos típicos que se encontra na cidade naquele momento não eram encontrados nos livros; suas receitas eram transmitidas oralmente e, quando muito, anotadas nos cadernos de receitas.

O acervo culinário mostrou-se de grande importância para o universo pesquisado, fazendo parte do seu capital simbólico, instrumento também de

reprodução do *habitus* alimentar. Tem um valor pedagógico pautado na repetição, na realização e na criação. Quando uma receita era preparada e aprovada pela família, era repetida em outra oportunidade, o que lhe dava um caráter de aprovação. O experimentar era uma constante entre essas mulheres, mesmo que no final o repertório habitual não mudasse muito. Havia uma tendência a se manter as receitas que não traziam grandes inovações em termos de ingredientes e/ou técnicas culinárias.

As mulheres entrevistadas eram depositárias das tradições alimentares de suas famílias, algo comum em Curitiba no período. Acredita-se que isso se deve ao rico perfil étnico da população, uma vez que as famílias de origem estrangeira tendiam a fazer um esforço maior para preservar suas receitas tradicionais, mesmo que fosse preciso fazer adaptações, como forma até de definir sua identidade.

Nos livros pesquisados, observou-se que é exatamente a permanência que impõe a tradição culinária e que exige, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado, já que aquilo que deu certo se mantém. E o que estabelece esse elo de continuidade parece ser sua função pedagógica. A permanência do caráter de manual e disseminador de um saber culinário direcionado para as pessoas comuns é o que garante a esse tipo de material sua tradição.

Pode-se perceber que é a tradição culinária familiar a matriz principal desse conhecimento, uma vez que, em sua maioria, esses livros são fruto da experiência de sua(seu) autora(or), mesmo que em alguns casos essa possa ser uma referência entre outras, e que ao lado deles figura a transmissão de receitas colhidas na prática. Podem coexistir influências culinárias bem diversas e sincréticas. As informações utilizadas não provêm mais exclusivamente da tradição culinária local ou familiar. Isto é um dado importante, especialmente quando se está analisando segmentos de uma população como a curitibana, complexa em termos de identidades étnicas. Parece haver uma tendência à manutenção das tradições em termos alimentares, especialmente entre as famílias de descendência estrangeira que mantêm algumas receitas de origem.

As pessoas apropriam-se dos livros de cozinha de forma análoga àquela verificada com relação aos cadernos de receitas, com a diferença que constroem com

os primeiros uma relação mais impessoal do que o que se observou com os cadernos. Entretanto, essa apropriação passa por uma adequação, por ajustes nas receitas, feitos a partir de critérios como gosto, por exemplo. Baseiam-se muito na sua experiência pessoal para fazer esses rearranjos, substituindo ingredientes ou alterando medidas.

Recorria-se aos livros quando era preciso preparar alguma receita especial, mais complexa ou absolutamente diferente para ocasiões que fogem do cotidiano trivial, familiar e doméstico. Destaca-se aqui o caráter de manual dos livros, um auxílio quando se queria alguma receita mais criativa. Mas não é só isto: no caso das mulheres que ainda não tinham prática na cozinha, os livros apareciam investidos de toda a sua função pedagógica, orientando as principiantes, que escolhiam exatamente aqueles que, de acordo com sua estrutura, melhor cumprissem esse papel.

O grande número de receitas encontrado em cada livro de cozinha é questionado pelas entrevistadas, que muitas vezes se perguntam “para que tantas receitas se não se pode fazer nem a metade delas?”(entrevista 6). O que se observou é que realmente, entre o universo pesquisado, havia algumas receitas que as usuárias preferidas nos seus livros de cozinha, enquanto outras jamais eram feitas.

A estrutura dos livros parece ser pensada para tentar facilitar as tarefas, mas nem sempre é o que acontece. Alguns textos são prolixos, complicados e formais demais para a maioria da população. Na medida em que se avança pela primeira metade do século XX, os livros simplificam-se, o que, conforme os depoimentos, foi saudado pelas leitoras.

Uma receita pode mudar, mas sua estrutura permanecer a mesma. O exemplo que pode ser visto em quase todos os livros pesquisados é o do peru de Natal. Ave exótica, chega ao Brasil e se consolida como prato especial de Natal, servido assado e recheado com farofa. Notou-se que nada muda nessa estrutura, a não ser um elemento, que é o tipo de recheio. Tem-se o que Fischler denominou de princípios da complementaridade e da suplementaridade. Segundo o autor, “eles podem evoluir para a substituição pura e simples de um elemento novo por um elemento velho, por adição

de elementos complementares (...) por adição de elementos suplementares (...) e por diversificação”.<sup>278</sup>

Os livros mais recentes tentaram resolver a questão da chamadas “receitas indecifráveis”, comuns nos livros mais antigos. O grau de dificuldade era tão grande que as pessoas nem tentavam prepará-las. As publicações do final do período analisado são mais eficientes em termos de comunicação. Tendem a trazer os ingredientes e as respectivas quantidades em medidas há muito já padronizadas, separadamente da explicação do modo de fazer. A linguagem varia entre mais imperativa e mais pessoal na redação dos conselhos e informações sobre como cuidar bem da casa.

Algumas vezes a repetição de uma receita ao longo do tempo pode ser vista como uma estratégia do grupo, para que se preserve tudo o que pode estar relacionado a este prato: uma lembrança de um evento passado em família ou uma pessoa que o preparava muito bem. O *habitus* alimentar consolida-se ao longo do tempo, graças, sobretudo, ao trabalho da mãe na manutenção de certas práticas e hábitos alimentares.

Verificou-se certa tendência à desvalorização de alguns alimentos industrializados em comparação aos alimentos ditos tradicionais ou *in natura*, especialmente em refeições realizadas em momentos de encontros familiares, quando normalmente se prepara uma receita já consagrada. O abastecimento alimentar em Curitiba melhora e a população tem acesso a produtos frescos e de qualidade com mais facilidade. Apesar do grande avanço da indústria alimentícia no país, e em Curitiba, que abrigava um bom número de indústrias de alimentos, a população priorizava os alimentos menos processados industrialmente. O receio do novo pode ser observado, tal como diz Fischler. O conhecido, em termos alimentares, é mais valorizado pelo universo pesquisado.

Mas a culinária não deixa de ser o terreno em que a inovação e a tradição se encontram, dividem espaços e preferências, sendo os livros de cozinha, tal como se verificou com relação aos cadernos de receitas, depositários sobretudo das

---

<sup>278</sup> FISCHLER, op, cit., p.160.

permanências, seja em termos de tipos de ingredientes, seja com relação às técnicas e utensílios empregados.

As cozinhas evoluem acompanhando as dinâmicas sociais, traduzindo-as e dando-lhes significados, como é o caso dos conselhos sobre normas e regras de comportamento e de servir à mesa, que se encontram em alguns livros e que, ao longo do tempo, vão desaparecendo. É sabido que uma sociedade pode adotar um conjunto de comportamentos de consumo com o objetivo de ascensão e/ou distinção social. À medida que se consolida o novo padrão, já não é mais necessário ensinar. Aos poucos, lentamente, novos *habitus* estão sendo estruturados. E mudando suas regras e técnicas, a cozinha e tudo o que a cerca muda de estatuto. É o que se pode verificar na fala das entrevistadas que viveram a época da resignificação da cozinha e da atividade culinária, e sentiram-se valorizadas por seus atributos nessa área, mesmo que fazendo essa avaliação à luz do distanciamento permitido pelo tempo passado.

Pode-se observar nesse material que o assado é a técnica mais utilizada, e também a mais valorizada, para as carnes vistas como mais nobres, como o *mignon*, a alcatra e a vitela, especialmente em dias de festa ou datas especiais, enquanto o cozido é preferido no dia-a-dia. Aumenta o número de receitas de massas (que são preparadas em casa) e de pratos com legumes e hortaliças, diversificando mais o cardápio das refeições cotidianas. As saladas aparecem em maior número nos livros mais recentes, apesar de as entrevistadas afirmarem que elas estavam presentes habitualmente nas mesas curitibanas.

Observou-se, no conteúdo das receitas, que consumia-se mais vitela, carneiro e carne de porco do que hoje em dia. Apesar de os livros trazerem um número razoável de receitas com peixes e frutos do mar, estes não faziam parte dos hábitos alimentares do universo pesquisado. Questionava-se muito a procedência e o estado de conservação dos produtos, especialmente antes do advento da geladeira, que significou ganho real nessa área.

Durante os anos 40, tem-se um crescimento mais expressivo de receitas que utilizam os novos eletrodomésticos que surgiram e facilitaram a vida da chamada nova mulher, interessada em receitas mais práticas e econômicas. A urbanização, a



modificação da estrutura familiar, o trabalho assalariado das mulheres, o número crescente de refeições feitas fora de casa (especialmente a partir do final dos anos 40) contribuíram para modificar os ritmos e ritos familiares ligados à alimentação. Mas esse processo não altera significativamente a transmissão do saber culinário, que era de mãe para filha, que se dava pela participação das meninas no trabalho doméstico na cozinha, por imitação das receitas, na prática e através dos livros e cadernos de receitas.

É, sobretudo na família de origem, de maneira diferenciada segundo os sexos, que se opera a iniciação ou a formação culinária. Durante o período analisado, as mulheres eram vistas como as responsáveis pelo bom andamento da rotina do lar, especialmente o cuidado com os filhos e as atividades ligadas à cozinha e ao ato culinário. A abordagem de gênero foi necessária para explicar essa divisão sexual do trabalho culinário no interior da família, relacionado ao papel atribuído à mulher durante o período.

A tríade mãe-esposa-dona-de-casa embasa a ideologia da época. Dentre o universo pesquisado, observou-se o quanto isso era internalizado pelas mulheres, que muitas vezes não se davam conta disso. Poucas eram as mulheres do segmento pesquisado que trabalhavam fora de suas residências, e a maioria atribuiu esse fato à proibição do marido. As culinaristas conseguiram exercer uma atividade remunerada, mas sob a condição de que essa fosse realizada em casa.

A partir dos dados empíricos, percebe-se a ocorrência de um duplo processo, de assimilação e abandono. Pode-se verificar que as várias etnias que vieram compor a população curitibana mantiveram algumas de suas tradições culinárias, mas também modificaram os hábitos alimentares da população nativa. O padrão alimentar não se modificou significativamente em termos de seus elementos nodais, aproximando-se daquele que era praticado no início do século, excetuando-se os produtos industrializados e alguns tipos de carnes de caça. Aumenta o número de receitas de doces em relação ao de salgados nos livros pesquisados, e segundo a percepção das entrevistadas, isso se dá em razão da exigência de precisão que o doce impõe para seu preparo e a valorização que têm entre as pessoas.

A especificidade da cozinha que se pratica em Curitiba na primeira metade do século XX pode residir no fato de que parece não ter havido mudanças importantes nos elementos estruturantes do *habitus*. Ao contrário de outras regiões do país, como a Bahia, por exemplo, onde se tem a presença de elementos marcadamente próprios, específicos dos seus hábitos alimentares, a cozinha praticada em Curitiba é “curitibana”, ao mesmo tempo em que é “brasileira”. Em sua gênese bastante heterogênea, foi-se consolidando como sendo alguma coisa que sempre está aberta a novidades. Porém, também não parece ser o caso de se afirmar que a sociedade curitibana não seja tradicionalista em termos de alimentação. Pelo contrário, as permanências de certos produtos/alimentos, bem como de algumas técnicas culinárias parece apontar para certo conservadorismo alimentar.

Paralelamente, tem-se o fato de que as chamadas comidas típicas muitas vezes existem mais fora dos grupos do que no seu interior. Algumas tradições são inventadas, reinventadas e reforçadas por rituais para se manterem, como foi o caso da comida caseira das famílias de origem italiana que com o tempo foi transformada em tradição nos restaurantes do bairro de Santa Felicidade.

Finalmente, observa-se que, ao contrário do que aconteceu ao longo da história da gastronomia, no Brasil, a literatura culinária passa pelas mulheres: tem-se uma forte presença das mulheres “na” e escrevendo “sobre” comida, produzindo uma literatura culinária voltada “para as mulheres”, especialmente aquelas que executam as atividades culinárias cotidianamente, no âmbito do lar. O tipo de linguagem empregada nos textos culinários brasileiros, particularmente naqueles livros apontados pelo universo pesquisado, aponta para uma certa familiaridade que as autoras buscavam com seu público. Garantir uma menor impessoalidade parecia ser importante.

Todo o esforço empreendido pela autoras dos livros de cozinha pesquisados é no sentido de “colaborar” com suas “amigas” na sua busca por aperfeiçoamento como boa dona-de-casa. O ato culinário era visto como um dos caminhos que precisava ser percorrido para que a mulher pudesse ser reconhecida e valorizada na sociedade das primeiras décadas do século XX.

O conhecimento culinário sistematizado nos livros de cozinha pesquisados e valorizado pelas pessoas entrevistadas, revela que a culinária é efetivamente é uma arte, particular em algumas de suas características, mas universal enquanto fator de distinção entre os seres humanos. Esse saber, que era transmitido ao longo do tempo, entre as mulheres da família, intra e entre gerações, relacionava-se também a sentimentos, lembranças, pessoas e momentos das vidas das entrevistadas. São os sabores e saberes que constróem uma idéia de cozinha ligada tanto à arte quanto ao afeto.

## FONTES

### - LIVROS DE COZINHA

**A dona de casa.** Ou a verdadeira doceira nacional. Repertório útil de receitas de doces, bolos e cremes usadas pelas famílias brasileiras, por Uma Senhora Paulista. São Paulo: Livraria Magalhães, 1910.

BUBE, Roberto. **Manual da doceira.** Collecção de receitas, destinadas a serem usadas nas artes e na economia domestica. Curityba: Livraria Mundial, 1931.

CECY, Sinhá. **Receitas do meu lar.** 2. ed. São Paulo: Edições LEP, 1945.

CLESER, Vera A. **O lar domestico.** Conselhos para boa direcção de uma casa. Rio de Janeiro/São Paulo: Laemmert & C., 1902.

COSTA, Maria Thereza. **Noções de arte culinária.** 10. ed. São Paulo: Livraria Magalhães Editora, 1924.

COSTA, Maria Thereza. **Noções de arte culinária.** 26. ed. São Paulo: Saraiva e Cia. Livraria Acadêmica. 1947.

**Doceiro nacional** ou Arte da fazer toda a qualidade de doces. Obra contendo 1200 receitas conhecidas e ineditas de confeitos, empadas, pudins, tortas, biscoutos, bolos, bolachas, broas, babas, savarins, ninhos, licores, xaropes, limonadas, sorvetes e gelados. Acompanhada dos diversos processos usados para a depuração e extracção do assucar contido nas plantas saccharinas. Ornada com numerosas estampas. Livraria Garnier: Rio de Janeiro/Paris, 1912.

Dona Benta. **Comer bem.** 1001 receitas de bons pratos. São Paulo: Editora Nacional, 1940.

MARIA, Rosa. **A arte de comer bem.** 20. ed. Tomo I e II. Rio de Janeiro: Livraria São José, 1950.

RIBEIRO, Yayá. **Receitas de doces.** 3. ed. Porto Alegre: Globo, 1939.

## - FONTES DE IMPRENSA

ALMANACH DO PARANA. Curitiba, 1913.

O COMMERCIO. 24/2/1900; 28/4/1900

O CRUZEIRO. 26/10/40, 2/6/45, 9/6/45, 13/11/48.

O DIA. 30/12/44

DIÁRIO DA TARDE. 10/5/04

FOLHINHA PROPAGANDISTA DO SUL DO BRAZIL. 1930

LISTA DE ASSINANTES DO PARANÁ. Curitiba, Companhia Telephonica do Paraná, 1918-19.

GAZETA DO POVO. 10/2/19; 9/10/30; 25/10/30; 1/4/33

SEMPRE-VIVA. 15/10-11/25.

VIDA DOMÉSTICA. Dez. 1940; Fev. 1943.

## - DOCUMENTOS DA ÉPOCA

ALBUQUERQUE, M. M. **Curitiba que o meu tempo guardou**. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1996.

BANDEIRA, E. **Crônicas locais**. Curitiba: Typ. da Escola de Aprendizes e Artífices, 1941.

BENTO DA MAIA, C. **Tratado completo de cozinha e de copa**. Lisboa: Guimarães & Cia., 1940.

BIGG-WITHER, T. P. **No caminho do Brasil meridional** : a Província do Paraná. Três anos de vida em suas florestas e campos - 1872/1875. Rio de Janeiro: J. Olympio; Universidade Federal do Paraná, 1974.

CARON, O. de M. **Recordações de família**. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1982.

HOERNER Jr., V. **Ruas e histórias de Curitiba**. Curitiba: Artes&Textos, 1989.

LUCCOCK, J. **Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil** (1808 a 1818). 2. ed. São Paulo : Livraria Martins Editora, s/d.

MACEDO, H. B. de. **Rememorando Curitiba**: no tempo dos bondinhos de burro. Curitiba: Lítero-Técnica, 1983.

MAGALHÃES, E. de. **Hygiene alimentar**. v.1. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional: 1908.

MARTINS, Romário. **Curitiba de outrora e de hoje**. Curitiba: Graf. Monteiro Lobato, 1922.

MARTINS, R. **Quantos somos e quem somos**. Curitiba : Empresa Gráfica Paranaense, 1941.

MOSCOSO, A. **Alimentação do trabalhador**. 4. ed. Rio de Janeiro: Serviço Nacional de Educação Sanitária, 1942.

MUNHOZ, A. **O pão brasileiro**. Curitiba: Livraria Econômica, 1912.

SABÓIA, A. **Curitiba da minha saudade**. Curitiba: [s/l], 1978.

SAMPAIO, A. F. Volúpia. **A nona arte**: a gastronomia. Porto: Livraria Simões Lopes, 1939.

VICTOR, Ne. **Terra do futuro**: impressões do Paraná. 2. ed. Curitiba : Fundação Cultural de Curitiba, 1996.

**O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal**. Primeira edição integral do códice português I.E. 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles. Leitura de Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnant. Por ordem da Universidade, 1967.

**Um tratado de cozinha portuguesa do século XV**. 2. ed. Leitura diplomática e modernização por Antonio Gomes Filho. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional, 1994.

#### - DOCUMENTOS OFICIAIS

CURITIBA. Annaes Da Camara Municipal De Curitiba: Sessões de 19 de agosto de 1909 a 1º de agosto de 1910. Typografia A República, Curytiba – 1910. Acta da Sessão em 20 de outubro de 1909.

CURITIBA. Annaes Da Camara Municipal De Curitiba: Sessões de 15 de outubro de 1913 a 24 de julho de 1914. Typografia A República, Curytiba – 1914. Acta da Sessão em 4 de novembro de 1913.

BRASIL - Relatório ENDEF, 1975.

BRASIL. IBGE. Departamento Estadual de Estatística. Sinopse Estatística do Município de Curitiba. Curitiba, 1950.

## REFERÊNCIAS

- ALENCASTRO, L. F.; RENAUX, M. L. Caras e modos dos migrantes e imigrantes. In: NOVAIS, F. A. (Coord.). **História da vida privada no Brasil: Império**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- ALGRANTI, M. **Cozinha judaica: 5.000 anos de histórias e gastronomia**. Rio de Janeiro: Record, 2002.
- \_\_\_\_\_. **Pequeno dicionário da gula**. Rio de Janeiro: Record, 2000.
- ARON, J.-P. **Le manger du XIXe. siècle**. Paris: Édition Robert Lafond, 1973.
- BAECHLER, J. Grupos e sociabilidade. In: BOUDON, R. et al. **Tratado de sociologia**. Rio de Janeiro: Zahar, 1996.
- BARTHES, R. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporain. In: HÉMARDINQUER, J-J. **Pour in histoire de l'alimentation**. Paris: Libraire Armand Colin, 1970.
- BASSANEZI, C. **Virando as páginas, revendo as mulheres**. Revistas femininas e relações homem-mulher. 1945-1964. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1996.
- BERGSON, H. **Matéria e memória: ensaio sobre a relação do corpo com o espírito**. São Paulo: Martins Fontes, 1990.
- BITECOURT, C. C. B. **Do gosto e do afeto: comida de imigrante**. Curitiba 1900-1920. Curitiba, 2000. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.
- BOLAFFI, G. **A saga da comida**. Rio de Janeiro: Record, 2000.
- Boletim Informativo da Casa Romário Martins**. O cotidiano de Curitiba durante a Segunda Guerra Mundial. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, v. 22, n. 107, out. 1995.
- BONIN, A.A.; ROLIM, M. do C. M., DEMETERCO; S. M. S. **O consumo alimentar em Curitiba: permanências e mudanças**. Curitiba: UFPR/GEAS-CAPES/COFECUB, 1994. Mimeo.
- BONIN, A.; ROLIM, M. do C. M. Hábitos alimentares: tradição e inovação. **Boletim de Antropologia**, Curitiba, v. 4, n. 1, jun.1991.



BOSCHILIA, R. T. **Condições de vida e trabalho**: a mulher no espaço fabril curitibano (1940-1960). Curitiba, 1996. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná (b).

\_\_\_\_\_. **Modelando condutas**: a educação católica em colégios masculinos (Curitiba 1925-1965). Curitiba, 2002. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

BOURDIEU, P. **La distinction**. Paris: Ed. du Minuit, 1979.

\_\_\_\_\_. **Questões de sociologia**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

BRASIL, A. **Dicionário do conhecimento**. São Paulo: Ediouro, 1984.

BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher, comer**. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

BRILLAT-SAVARIN, J. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

BUITONI, D. S. **Imprensa feminina**. São Paulo : Ática, 1986.

BURGUIÈRE, A. A antropologia histórica. In: LE GOFF; J., CHARTIER; R. REVEL, J. F. (orgs.). **A nova história**. Coimbra : Almedina, 1978.

BURKE, P. **O mundo como teatro**: estudos de antropologia histórica. Lisboa : Difel, 1992.

CLAUDIAN, J.; SERVILLE, Y. Les aliments du dimanche et du vendredi. Études sur le comportement alimentaire actuel en France. In: HÉMARDINQUER, J-J. **Pour una histoire de l'alimentation**. Paris: Libraire Armand Colin, 1970.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte : Itatiaia, 1983. v. 1 - 2.

COUTINHO, R. **Valor social da alimentação**. Rio de Janeiro: Agir, 1946.

DA MATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro : Rocco, 1986.

\_\_\_\_\_. **Carnavais, malandros e heróis**: para uma sociologia do dilema brasileiro. 4 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1983.

DEMETERCO, S. M. da S. **Doces lembranças**: cadernos de receitas e comensalidade. Curitiba: 1900-1950. Curitiba, 1998. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

DOUGLAS, M. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976.

ELIAS, N. **O processo civilizador**: uma história dos costumes. 2 ed. Rio de Janeiro : Zahar, 1994.

FLANDRIN, J.-L. Cozinhas medievais (séculos XIV e XV). In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

\_\_\_\_\_. A distinção pelo gosto. In: CHARTIER, R. **História da vida privada**. São Paulo: Companhia das Letras, 1993. v. 3: Da Renascença ao Século das Luzes.

FISCLHER, C. **L'honnivore**. Paris: Éditions Odile Jacob, 1990.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo, 2001.

\_\_\_\_\_. **Gastronomia**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1986.

FREYRE, G. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

\_\_\_\_\_. **Casa grande e senzala**. São Paulo: Círculo do Livro, 1986.

FUCKNER, C. M. **Magistério e casamento**: memória e formação no Colégio de Educação Familiar do Paraná (1953-1986). Curitiba, 2000. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

GARINE, I. Alimentação, cultura e sociedade. **Correio da UNESCO**, jul.1987.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano**. 2. Morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1997.

GILLET, P. **Le gout et les mots**. Littérature et gastronomie (14e.-20e. siècles). Paris: Payot, 1987.

GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HELLER, A. **O cotidiano e a história**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1972.

HORTA, N. **Não é sopa**: crônicas e receitas de comidas. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

HOUAISS, A. **Minhas receitas brasileiras**. São Paulo: Art Editora, 1990.

HYMAN, P.; HYMAN, M. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LACERDA, M. T. B. **Café com mistura**: segundi de cartas da minha cozinha. Curitiba: Imprensa Oficial, 2002.

LAURIOUX, B. **A Idade Média à mesa**. Portugal: Europa-América, 1989.

\_\_\_\_\_. Cozinhas medievais (séculos XIV e XV). In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LEITE, M. L. M. **Livros de viagem** (1803-1900). Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1997.

LEROI-GOURHAN, A. **Evolução e técnicas II**- O meio e as técnicas. Lisboa: Edições 70, 1984.

\_\_\_\_\_. **O gesto e a palavra 2**. Memória e ritmos. Lisboa: Edições 70, 1965.

LÉVI-STRAUSS, C. **El origen de las maneras de mesa**. Mitológicas III. 5 ed. México: Siglo XXI, 1984.

MACIEL, M. E. Churrasco à gaúcha. In: **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre: UFRGS. IFCH. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Ano 2, n.4, jan/jun.1996.

MALUF, M. **Ruídos da memória**. São Paulo: Siciliano, 1995.

MASSI, M. **Vida de mulheres**: cotidiano e imaginário. Rio de Janeiro : Imago, 1992.

MATOS, M. I. S. de. **Cotidiano e cultura**: história, cidade e trabalho. Bauru: EDUSC, 2002.

MAUSS, M. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: EPU, 1974. v. II.

MENEZES, U. T. B.; CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**. História e Cultura Material. Nova Série. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1997

MINTZ, S. W. Comida e antropologia. Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. v.16, n. 47, out/2001. Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais. Bauru -São Paulo: EDUSC.

MULON, M. Les premiers recettes médiévales. In: HÉMARDINQUER, J-J. **Pour une histoire de l'alimentation**. Paris: Librairie Armand Colin, 1970.

ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. Rio de Janeiro: Série Cadernos Didáticos, 1978.

ORTIZ, R. **Pierre Bourdieu: sociologia**. São Paulo: Ática, 1983.

QUEIROZ, M. J. de. **A comida e a cozinha**, ou, iniciação à arte de comer. Rio de Janeiro: Forense-Universitária, 1988.

QUINTANEIRO, T. **Retratos de mulher: brasileira vista por viajeros ingleses e norte-americanos durante o século XIX**. Petrópolis: Vozes, 1995.

R. C. M. **O cozinheiro imperial**. São Paulo: Best-Seller, 1996.

REINHARDT, J. C. **O pão nosso de cada dia**. A Padaria América e o pão das gerações curitibanas. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

REIS, J. C. **Escola dos Annales – a inovação em história**. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

REVEL, J.-F. Alimentação. In: LE GOFF, J.; CHARTIER, Roger; REVEL, J.-F. (Orgs.). **A nova história**. Coimbra: Almedina, 1978.

\_\_\_\_\_. **Um banquete de palavras: história da sensibilidade gastronômica**. São Paulo : Companhia das Letras, 1996.

ROCHE, D. **História das coisas banais**. Nascimento do consumo nas sociedades tradicionais (séculos XVII-XIX). Lisboa: Teorema, 1997.

ROLIM, M. do C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade**. Bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

ROMANO, R. (Org.). **Enciclopédia Einaudi**. Porto: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1984. v. 16.

ROWLEY, A. **À table!** La fête gastronomique. Paris: Galimard, 1996.

SANTOS, A. C. de A. **Memórias e cidade: depoimentos e transformação urbana de Curitiba (1930-1990)**. Curitiba, 1995. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

SANTOS, C. R. A. dos. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

\_\_\_\_\_. Por uma história da alimentação. **História: Questões e Debates**. Curitiba, v. 14, n. 26/27, jan./dez. 1997.

SÊGA, R. A. **Melhoramentos da Capital**: a reestruturação do quadro urbano de Curitiba durante a gestão do prefeito Cândido de Abreu (1913-1916). Curitiba, 1996. Dissertação (Mestrado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

SILVA, E. B. Tecnologia e vida doméstica nos lares. In: **Cadernos Pagu**. Gênero, tecnologia e ciência. Núcleo de Estudos de Gênero/UNICAMP, Campinas, n.10. 1998.

SPERBER, D. **O saber dos antropólogos**. Três ensaios. Lisboa: Edições 70, 1992.

TENFELDE, K. Dificuldades com o cotidiano. **História: Questões & Debates**. Curitiba, v.13, n.24, p.28-55, jul/dez. 1996. Associação Paranaense de História-APAH.

THIOLLENT, M. **Crítica metodológica, investigação social e enquete operária**. 3 ed. São Paulo : Polis, 1982.

THOMPSON, P. **A voz do passado**: história oral. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.  
TOKLAS, A. B. **O livro de cozinha de Alice B. Toklas**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

TRINDADE, E. M. de C. Espaço urbano e cidadania feminina no Paraná da virada do século. In: **História: Questões e Debates**, Curitiba, n. 30, 1999.

VAINFAS, R. **Dicionário do Brasil colonial (1500-1808)**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2000.

VALERI, R. Alimentação. In: ROMANO, R. (Org.). **Enciclopédia Einaudi**. Porto: Imprensa Nacional/ Casa da Moeda, 1984. v. 16.

VELOSO, C. **A alimentação em Portugal no século XVIII, nos relatos de viajantes estrangeiros**. Coimbra: Minerva, 1992.

VERDUM R. Refletindo sobre a memória com Maurice Halbwachs. In: **Ciências Humanas em Revista**, Goiânia, v. 5, n. 2, jul./dez. 1994.

VERÍSSIMO, F. S. **500 anos da casa no Brasil**. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999.

VISSER, M. **O ritual do jantar**: as origens, a evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

## BIBLIOGRAFIA

ABDALA, M. C. **Receita de mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: Edufu, 1997.

ABRAMOVAY, R. **O que é fome?** 8 ed. São Paulo: Brasiliense, 1989.

ACKERMAN, D. **Uma história natural dos sentidos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1996.

ALENCASTRO, L. F. (Org.) **História da vida privada no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. v. 2: Império.

ALMEIDA, A. M. de (Org.). **Pensando a família no Brasil**: da colônia à modernidade. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo/Ed. da UFRJ, 1987.

ALGRANTI, L. M. Famílias e vida doméstica. In: MELLO E SOUZA, L. de (Org.). **História da vida privada no Brasil**: cotidiano e vida privada na América portuguesa. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

ALVIM, Z. **Imigrantes**: a vida privada dos pobres do campo. In: SEVCENKO, N. **História da vida privada no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. v. 3. República: da Belle Époque à Era do Rádio.

ANDREAZZA, M. L. **O paraíso das delícias**: estudo de uma comunidade imigrante ucraniana. Curitiba, 1996. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

ANDERSON, M. **Elementos para a história da família ocidental**. 1500-1914. Lisboa: Editorial Quercó, 1984.

ANUNCIATO, O. R. **Ofélia e a cozinha brasileira**. São Paulo: Melhoramentos, 1980.

\_\_\_\_\_. **O sabor do Brasil**. São Paulo: DBA Melhoramentos, 1996.

ARAÚJO, R. M. B. de. **A vocação do prazer**: a cidade e a família no Rio de Janeiro republicano. Rio de Janeiro: Rocco, 1993.

ARIÉS, P. **História social da família e da criança**. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.

ARON, J.-P. A cozinha. In: LE GOFF, J.; NORA, P. **História**: novos objetos. Rio de Janeiro : Francisco Alves, 1976. v. 3.

AVÉ-LALLEMANT, R. **Viagem pelo sul do Brasil no ano de 1858**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1953.

BASSANEZI, C. Mulheres dos anos dourados. In: DEL PRIORE, M. (Org.) **História das mulheres no Brasil**. São Paulo: Contexto, 1997.

BONIN, A. A. **Atores e consumidores**: valores e estratégias. Curitiba: UFPR/DEAN/GEAS/CAPES-COFECUB/CNPq., 1992. Mimeo.

BOSI, E. **Memória e sociedade**: lembranças de velhos. 2. ed. São Paulo: T. A. Queiroz: Editora da Universidade de São Paulo, 1987.

BOURDIEU, P. **Coisas ditas**. São Paulo: Brasiliense, 1990.

\_\_\_\_\_. **Economia das trocas simbólicas**. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 1987.

\_\_\_\_\_. **O poder simbólico**. Lisboa: Difel/ Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.

BRAUDEL, F. **A dinâmica do capitalismo**. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.

\_\_\_\_\_. **Civilização material, economia e capitalismo**: Séculos XV-XVIII. São Paulo: Martins Fontes, 1995. v. 1.

\_\_\_\_\_. **Mediterrâneo e o mundo mediterrâneo na época de Filipe II**. São Paulo: Martins Fontes, 1984.

BUENO W. de L. **Curitiba, uma cidade bem amanhecida**: vivência e trabalho das mulheres polonesas no final do século XIX e nas primeiras décadas do século XX. Curitiba, 1996. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

BURKE, P. **A escrita da história**: novas perspectivas. São Paulo: Ed. da UNESP, 1992

CAMPORESI, P. **Hedonismo e erotismo**. São Paulo: Ed. da UNESP, 1996.

CARVALHO, M. de. **A nobre arte de comer**. São Paulo: Nacional, 1966.

CASCUDO, L. da C. (Org.). **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

\_\_\_\_\_. **Sociologia do açúcar**. Rio de Janeiro: IAA, 1971.

CASTRO, C. de M.; COIMBRA, M. (Org.). **O problema alimentar no Brasil**. São Paulo: UNICAMP/Almed, 1985.

CASTRO, J. de. **A alimentação à luz da geografia humana**. Porto Alegre : Globo, 1937.

\_\_\_\_\_. **Geografia da fome**. São Paulo: Círculo do Livro, 1991.

CHAGAS, J. Viagem ao redor de um almoço. In: CASCUDO, L. da C. **Antologia da alimentação brasileira**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

CHRISTO, M. S. L. **Fogão de lenha**: quitandas e quitutes de Minas Gerais. Petrópolis: Vozes, 1977.

COSTA, I. del N. da (Org). **Brasil** : história econômica e demográfica. São Paulo: Instituto de Pesquisas Econômicas, 1986.

COSTA, J. F. **Ordem médica e norma familiar**. Rio de Janeiro: Editora Graal, 1989.

CRESPO, J. **A história do corpo**. Lisboa: DIFEL, 1990.

DAMASCENO, A. Precioso açúcar gaúcho. In: CASCUDO, L. da C. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

DA MATTA, R. **A casa e a rua**. Espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara - Koogan, 1991.

\_\_\_\_\_. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, jul. 1987.

DANIEL, J. N. P.; CRAVO, V. Z. O valor do social e cultura da alimentação. **Boletim de Antropologia**. Nova Série. Curitiba, Departamento de Antropologia, UFPR, v. 2., n. 4, abr. 1989.

DEL PRIORE, M. **Ao sul do corpo**: condição feminina, maternidades e neutralidades no Brasil Colônia. 2. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1995.

DEL SOLE, O. **Nunca treze à mesa**: andanças e histórias gastronômicas. São Paulo:: Companhia das Letras, 1997.

DEMETERCO, S. M. S. A mulher, a cozinha e a arte culinária. **Revista Espaço Feminino**. Revista do Núcleo de Estudos de Gênero e Pesquisa sobre a mulher, Uberlândia, v. 8, n. 9, jan./jun. 2001.

D'INCAO, M. A. Mulher e família burguesa. In: DEL PRIORE, M. (Org). **História das mulheres no Brasil**. São Paulo: Contexto, 1997.



FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo: Editora SENAC São Paulo: Editora Estúdio Sonia Robatto, 2000.

FERRO, J. P. **Arqueologia dos hábitos alimentares**. Lisboa: Dom Quixote, 1996.

FLANDRIN, J.-L. Os tempos modernos. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FIGUEIREDO, G. Comes & bebes. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira/ Brasília: INL, 1978.

\_\_\_\_\_. **Comidas, meu santo**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1964.

FISHER, M. F. K. **Um alfabeto para gourmets**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

FREUND, J. Cuisine. Sociétés. **Revue de Sciences Humaines et Sociales**. Paris, v. 2, n. 1, p. 5, nov. 1985.

FREYRE, G. **A presença do açúcar na formação brasileira**. Rio de Janeiro: MIC/IAA, 1975.

FRIEIRO, E. **Feijão, angu e couve**. Belo Horizonte: UFMG, 1966.

FUGIER, A. M. Os ritos da vida privada. In: PERROT, M. **História da vida privada**. São Paulo: Companhia das Letras, 1991. v. 4 : Da Revolução Francesa à Primeira Guerra.

FURET, F. O quantitativo em História. In: LE GOFF, J.; NORA, P. **História** : novos problemas. Rio de Janeiro : Francisco Alves, 1976.

GANZ, A. P. **Vivências e falas**. Trabalho feminino em Curitiba, 1925-1945. Curitiba, 1994. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

GUERRAND, R.-H. Espaços privados. In: PERROT, M. **História da vida privada**. São Paulo: Companhia das Letras, 1991. v. 4: Da Revolução Francesa à Primeira Guerra.

GONÇALVES FILHO, J. de M.. Olhar e memória. In: Vários. **O olhar**. 4. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

- GOODY, J. **Cooking, cuisine and class**. Cambridge University Press, 1982.
- HAGUETTE, T. M. F. **Metodologias qualitativas da sociologia**. Petrópolis: Vozes, 1987.
- HARRIS, M. **Bueno para comer**. Madri: Alianza Editorial, 1997.
- LACERDA, M. T. B. **Cartas da minha cozinha**. Curitiba: Gráfica Editora Lítero-Técnica, 1990.
- LANCELLOTTI, S. **Cozinha clássica**. São Paulo: Art Editora, 1991.
- LE GOFF, J. **História e memória**. 2 ed. Campinas: Ed. da UNICAMP, 1991.
- LE GOFF, J.; NORA, P. (Org.). **História: novos objetos**. Rio de Janeiro : Francisco Alves, 1976. v. 3.
- LE GOFF, J. (Org). **A nova história**. Coimbra: Almedina, 1978.
- LEMOS, C. **A República ensina a morar (melhor)**. São Paulo: Hucitec, 1999.
- LINHARES, M. Y.; SILVA, F. C. T. da. **História da agricultura brasileira**. São Paulo: Brasiliense, 1981.
- LINHARES, T. **História econômica do mate**. Rio de Janeiro: Ed. José Olympio, 1969.
- \_\_\_\_\_. **Paraná vivo. Um retrato sem retoques**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1955.
- LUZZATTO, D. L. **Culinária da imigração italiana: as comidas e suas histórias**. Porto Alegre: Editora Sagra Luzzatto, 2002.
- MACCARI, N. S. K. **Migração e memórias: a colonização do oeste paranaense**. Curitiba, 1999. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.
- MACHADO, B. P. **Esboço de uma sinopse da história regional do Paraná. História: Questões & Debates**. Curitiba, v. 8, n.14-15, jul/dez. 1987.
- \_\_\_\_\_. **Sinopse da história regional do Paraná**. Curitiba: Instituto Histórico, Geográfico e Etnográfico do Paraná, 1951.
- MALUF, M.; MOTT, M. L. **Recônditos do mundo feminino**. In: SEVCENKO, N. (Org.) **História da vida privada no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. v. 3: República: da Belle Époque à Era do Rádio.

MARTIN-FUGIER, A. Os ritos da vida privada burguesa. In: PERROT, M. (Org.) **História da vida privada**. São Paulo: Companhia das Letras, 1991. v. 4: da Revolução Francesa à Primeira Guerra.

MARTINS, W. **Um Brasil diferente**. São Paulo: T. A. Queiroz, 1989.

MATOS, M. I. S. de. **Por uma história da mulher**. Bauru: São Paulo: EDUSC, 2000.

MAURO, F. **O Brasil no tempo de Dom Pedro II: 1831-1889**. São Paulo: Companhia das Letras, 1991.

MAXWELL, K. **Chocolate, piratas e outros malandros: ensaios tropicais**. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

MONTANARI, M. Historia, alimentación, historia de la alimentación. In: NISTAL, J. M. S. et al. **Problemas actuales de la Historia: terceras jornadas de estudios históricos**. Salamanca: Universidad, 1993.

MELO, F. M. de. **O problema alimentar no Brasil**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

MENNELL, S. **All maners of food**. Illinois: University of Illinois Press, 1996.

MORAES, C. **Dona-de- casa: a profissão invisível**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1997.

NEEDELL, J. **Belle époque tropical: sociedade e cultura de elite no Rio de Janeiro na virada do século**. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

OMBIAUX, M. des. **L'art de manger et son histoire**. Paris: Payot, 1928.

ORTIZ, R. **Mundialização e cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994.

PADIS, P. C. **Formação de uma economia periférica: o caso do Paraná**. São Paulo : Hucitec, 1981.

PERROT, M. Maneiras de morar. In: PERROT, M. (Org.) **História da vida privada**. São Paulo: Companhia das Letras, 1991. v. 4: da Revolução Francesa à Primeira Guerra Mundial.

PITTE, J. R. **A gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão**. Porto Alegre : L&PM, 1993.

PRADO, D. **Esposa: a mais antiga profissão do mundo**. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 1995.

\_\_\_\_\_. **O que é família.** 6. ed. São Paulo: Brasiliense, 1985.

QUEIROZ, M. I. P. de. **Variações sobre a técnica de gravador no registro da informação viva.** São Paulo: T. A. Queiroz, 1991.

PEDRO, J. M. Mulheres do Sul. In: DEL PRIORE, M. (Org.). **História das mulheres no Brasil.** São Paulo: Contexto, 1997.

PERROT, M. **Os excluídos da história:** operários, mulheres e prisioneiros. Rio de Janeiro : Paz e Terra, 1988.

RONCAGLIO, C. **Pedidos e recusas: mulheres, espaço público e cidadania.** Curitiba : Pinha, 1996.

SAHLINS, M. **Cultura e razão prática.** Rio de Janeiro: Zahar, 1976.

SAINT-HILAIRE, A. **Viagens pelas Províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais.** São Paulo: Brasiliense, 1938.

SAMARA, E. M. **A família brasileira.** 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1986.

SANTOS C. R. A. dos. **Alimentar o Paraná Província:** a formação da estrutura agroalimentar. Curitiba 1992. Tese (Livre-Docência) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

\_\_\_\_\_. O custo de vida: preços de gêneros alimentícios e salários em Curitiba, no século XIX. **História : Questões & Debates**, APAM, n. 8. jun. 1984.

SCHLOSSER, E. **País fast-food:** o lado nocivo da comida norte-americana. São Paulo: Ática, 2001.

SILVA, A. I. de O. **Rendas, babados, bilros e crochês.** A construção social da mulher de prendas domésticas. Campinas, 1985. Dissertação (Mestrado). Universidade Estadual de Campinas.

SUTIL, M. S. **O espelho e a miragem :** ecletismo, moradia e modernidade na Curitiba do início do século. Curitiba, 1996. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

TUCKER, M. **Meus pratos favoritos:** memórias saborosas. São Paulo: Mandarim, 1996.

VECCHIO, S. A boa esposa. In: KLAPISCH-ZUBER, C. (Dir.) **História das mulheres no Ocidente.** Porto: Afrontamento, 1990. v. 2.

VELOSO, M; MADEIRA, A. **Leituras brasileiras**. Itinerários no pensamento social e na literatura. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

WACHOWICZ, R. **História do Paraná**. 2. ed. Curitiba: Ed. dos Professores, 1968.

WESTPHALEN, C.; BALHANA, A. P. **Lazeres e festas de outrora**. Curitiba: SBPH-Pr., 1983.

## ANEXOS

### ANEXO 1

#### ROTEIRO DE ENTREVISTAS

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO: nome, idade, local de nascimento, escolaridade, tempo de residência em Curitiba, estado civil, profissão.

#### 1. HÁBITOS ALIMENTARES

- Como eram seus hábitos alimentares?
- Onde fazia as refeições no dia-a-dia (em sua casa, casa de familiares, restaurantes)?
- Qual era o tempo disponível para as refeições?
- Em que peça da casa eram servidas as refeições?
- Com quem comia (só, com a família, com amigos)?
- Quem costumava preparar as refeições?
- Qual era o cardápio do trivial?
- Tinha os mesmos hábitos alimentares do restante da família?
- Seus hábitos alimentares são hoje muito diferentes daqueles de tempos atrás?
- Qual a influência de familiares em seus hábitos alimentares?
- Quem escolhia o cardápio das refeições cotidianas?
- Quem é a pessoa encarregada do preparo das refeições cotidianas?
- Os hábitos alimentares são resultado de padrões familiares?
- Existem receitas que sejam consideradas tradicionais por sua família?
- Em que momentos elas eram preparadas?
- Quem costumava encarregar-se da preparação desses pratos?
- Houve o abandono de determinados hábitos e/ou receitas?
- Quem preparava as refeições em dia de festas?
- Qual era importância da cozinha em sua casa?
- Como sua cozinha era equipada em termos de utensílios de cozinha?
  - Quais as mudanças que considera mais importantes no que diz respeito a equipamentos de cozinha?

## 2. OS ALIMENTOS

- Qual a comida que você mais valoriza/gosta? Por quê?
- Que tipo de comida desvaloriza/não gosta? Por quê?
- O que você gostava de comer no dia-a-dia?
- E em dias de festa?
- Quantas refeições eram feitas para comemorar festas familiares? Quais eram essas festas?
- Considera importante que as refeições sejam feitas em conjunto?

## 3. LIVROS DE RECEITAS

- Qual a importância dos livros de cozinha para você?
- Como descreveria sua relação com esse material?
- Costumam ser utilizados no dia-a-dia?
  - Os livros de cozinha costumam ser consultados para o preparo de refeições para festas? Por quê?
- Qual o seu livro de cozinha preferido?
- Este era também o mais utilizado? Por quê?
- Quais as receitas preferidas dentre as que estão nos livros?
- Alguém ainda preserva receitas de família?
- Quais as mudanças na estrutura dos livros de receitas que considera mais importantes?
- Acredita que existam muitas compilações de receitas que se repetem em vários livros?
- Quais as principais mudanças que observou nos livros de cozinha ao longo do tempo?
- Considera essas mudanças boas ou ruins?
- Em que momentos se dava a troca de receitas?
- Que mudanças pode observar nas receitas ao longo do tempo, em termos de ingredientes, modo de preparo?

- O que acha da forma como eram redigidas orientações do modo de fazer?
- O que acha do tipo de linguagem?
- Conseguia entender as receitas com facilidade?
- Procurava nesses livros outras informações que não fossem receitas culinárias?

Quais?

- Tinha o costume de alterar as receitas dos livros por conta própria? Por quê?
- Costumava copiar receitas dos livros de cozinha nos cadernos de receitas? Por quê?
- O que foi feito do acervo culinário? Pretende passar para alguém? Quem? Por quê?
- Qual a importância de jornais e revistas para a divulgação de livros de receitas de cozinha?



**ANEXO 2****FICHA PARA COLETA DE DADOS DOS LIVROS DE RECEITAS**

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES

CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

PROJETO: LIVROS DE COZINHA- A SISTEMATIZAÇÃO DE UM SABER

PESQUISADOR: SOLANGE MENEZES DA SILVA DEMETERCO

ORIENTADOR: PROF. CARLOS ROBERTO ANTUNES DOS SANTOS

DADOS BIBLIOGRÁFICOS:

ESTRUTURA DO LIVRO:

RECEITA(S):

OUTROS DADOS:

DATA DO LEVANTAMENTO:

**ANEXO 3****PERFIL DAS ENTREVISTADAS**