

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE BIBLIOTECONOMIA E COMUNICAÇÃO
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA INFORMAÇÃO
CURSO DE BIBLIOTECONOMIA**

Ana Cláudia da Costa Leite

**Cultura na panela: os livros culinários brasileiros como fonte de informação e
memória**

Porto Alegre
2018

Ana Cláudia da Costa Leite

Cultura na panela: os livros culinários brasileiros como fonte de informação e memória

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Biblioteconomia pela Faculdade de Biblioteconomia e Comunicação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Orientadora: Profa. Me. Marlise Maria Giovanaz

Porto Alegre
2018

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Reitor: Rui Vicente Oppermann

Vice-Reitora: Jane Fraga Tutikian

FACULDADE DE BIBLIOTECONOMIA E COMUNICAÇÃO

Diretora: Karla Maria Müller

Vice-Diretora: Ilza Maria Tourinho Girardi

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA INFORMAÇÃO

Chefia: Jeniffer Alves Cuty

Chefia substituta: Eliane Lourdes da Silva Moro

COMISSÃO DE GRADUAÇÃO DO CURSO DE BIBLIOTECONOMIA

Coordenador: Rita do Carmo Ferreira Laipelt

CIP - Catalogação na Publicação

Leite, Ana Cláudia
Cultura na panela: os livros culinários
brasileiros como fonte de informação e memória / Ana
Cláudia Leite. -- 2018.
105 f.
Orientador: Marlise Giovanaz.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) --
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade
de Biblioteconomia e Comunicação, Curso de
Biblioteconomia, Porto Alegre, BR-RS, 2018.

1. Livros culinários. 2. Livros culinários
brasileiros. 3. Fontes de informação. 4. Memória. 5.
Cultura culinária. I. Giovanaz, Marlise, orient.
II. Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

Faculdade de Biblioteconomia e Comunicação – FABICO

Rua Ramiro Barcelos, 2705 – Bairro Santana

CEP 90035007 – Porto Alegre – RS

Fone: (51) 3308-5067 Fax: (51) 3308-5435

E-mail: fabico@ufrgs.br

Ana Cláudia da Costa Leite

Cultura na panela: os livros culinários brasileiros como fonte de informação e memória

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Biblioteconomia pela Faculdade de Biblioteconomia e Comunicação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Porto Alegre, 26 de junho de 2018.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Me. Marlise Maria Giovanaz - Orientadora
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Felipe Chagas Tedesco – Examinador

Prof. Dr. Valdir José Morigi – Examinador
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

AGRADECIMENTOS

À minhas amadas avós Ana Maria (*in memoriam*) e Therezinha, que me ensinaram tantas coisas na vida, inclusive a propagar o amor e o carinho por meio de um ato tão bonito chamado “cozinhar”.

Aos meus avôs Francisco e Lacerda (*in memoriam*) que deixaram minha vida muito mais divertida e cheia de amor.

Aos meus incríveis pais Janaína e Fabiano, razão do meu viver, meu porto seguro, meus melhores amigos. Sem vocês nada teria sido possível, obrigada por todo amor e aconchego recebido nessa vida.

À minha querida dinda Jaciara, meu exemplo de uma mulher maravilhosa.

Ao meu grande parceiro dessa vida, Mateus. Você me torna uma pessoa melhor todos os dias. Feliz foi o dia que nossos caminhos se cruzaram. Eu te amo muito!

As minhas queridas amigas Deise, Maxine e Michelle, que fazem meus dias serem mais coloridos e me incentivam a ser uma mulher cada vez mais forte sempre.

As minhas amigas tão importantes na história da minha graduação, Paula e Andreia. Obrigado por todos esses momentos incríveis que passamos juntas, e aos que virão!

Aos inúmeros meus amigos e amigas, companheiros que escolhi nessa caminhada, que convivem comigo e tornam minha vida mais alegre, me estimulam a ser uma pessoa cada dia melhor.

À minha querida orientadora Marlise, que foi minha mentora na disciplina que mais gostei em toda a graduação e me inspirou tanto para realizar este trabalho tão prazeroso de ser escrito.

Sou uma pessoa privilegiada por tanto amor nessa vida.
Obrigada!

RESUMO

A presente monografia traz uma análise sobre os livros culinários brasileiros entre o final século XIV e o início do século XX. Esta análise foi realizada no intuito de comprovar o potencial dos livros culinários brasileiros como fonte de informação e memória. A pesquisa realizada se caracteriza como qualitativa e exploratória. Para embasar as questões conceituais, foram utilizados autores e autoras que elucidam acerca de conceitos de fontes de informação, memória, memória social, cultura e culinária. Para realizar a análise, foram selecionadas três obras: Cozinheiro Nacional [entre 1874 e 1888], Arte da Culinária na Bahia (1928), e Dona Benta: Comer Bem (1940). Tais análises foram baseadas nas descrições dos livros, trechos, passagens, contextos históricos, além de conectadas aos conceitos de fontes de informação e memória. Com a conclusão da pesquisa, a problemática levantada se considerou verdadeira, confirmando que além dos livros culinários brasileiros serem fonte de informação e memória, também auxiliam a remontar a cultura culinária brasileira.

Palavras chave: Livros culinários. Livros culinários brasileiros. Fontes de informação. Memória. Livros de receitas. Receituários. Receitas culinárias. Cultura. Cultura culinária.

ABSTRACT

The present monograph brings an analysis about brazilian cookbooks written between late XIX and early XX century. This analysis has been realized with the intuit to comprove the brazilian cookbook potential as information and memory sources. The research realized is characterized as quantitative and exploratory. To base the conceptual issues, has been uses authors who elucidate about concepts and sources of information, memory, social memory, culture and cuisine. To realize the analysis, has been selected three works: Cozinheiro Nacional [between 1874 e 1888], Arte da Culinária na Bahia (1928), e Dona Benta: Comer Bem (1940). Such analysis were based in books descriptions, parts, passages, historical context, in addition to connected to sources concept of information and memory. With the completion of the survey, the problem raised has been considered true, affirming that besides the brazilian cookbooks being source of information and memory, they help to remount the brazilian cuisine culture.

Keywords: Cookbooks. Brazilian cookbooks. Information sources. Memory. Recipes book. Recipes. Cuisine recipes. Culture. Cuisine culture.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Contra capa do livro <i>Cozinheiro Nacional</i> [entre 1874 e 1888].....	38
Figura 2 - Jornal de 1886 onde o <i>Cozinheiro Nacional</i> é citado	39
Figura 3 - Receita da edição digital do <i>Cozinheiro Nacional</i> [entre 1874 e 1888].....	41
Figura 4 - Receita da edição física do <i>Cozinheiro Nacional</i> de 2008.....	41
Figura 5 - Utensílio da edição do <i>Cozinheiro Nacional</i> entre 1874 e 1888, vassoura de bater ovos	45
Figura 6 - Utensílio da edição do <i>Cozinheiro Nacional</i> entre 1874 e 1888, servidor de ovos	46
Figura 7 - Utensílio da edição do <i>Cozinheiro Nacional</i> entre 1874 e 1888, máquina de virar	46
Figura 8 - Utensílio da edição do <i>Cozinheiro Nacional</i> entre 1874 e 1888, tábua de couro para limpar talheres	47
Figura 9 - Capa e folha de rosto do livro <i>Arte Culinária na Bahia</i>	62
Figura 10 - Retrato de Manuel Querino.....	63
Figura 11 - Advertências preliminares do <i>Arte da Culinária na Bahia</i>	70
Figura 12 - Capa e sumário do livro <i>Dona Benta: Comer Bem</i> , edição de 2004.....	74
Figura 13 - Folha de rosto da edição física de 1965 de <i>Dona Benta: Comer Bem</i>	76
Figura 14 - Indicações sobre medidas antigas, edição de 1965 de <i>Dona Benta: Comer Bem</i>	77
Figura 15 - Sumário da edição de 2004 de <i>Dona Benta: Comer Bem</i>	80
Figura 16 - Sumário da edição de 1965 de <i>Dona Benta: Comer Bem</i>	80
Figura 17 - Ilustração do capítulo sobre congelamento, edição de 2004 de <i>Dona Benta: Comer Bem</i>	81
Figura 18 - Fotografias de receitas da edição de 1965 de <i>Dona Benta: Comer Bem</i>	85
Figura 19 - Fotografias de receitas da edição de 1965 de <i>Dona Benta: Comer Bem</i>	85
Figura 20 - Fotografia de receita da edição de 1965 de <i>Dona Benta: Comer Bem</i>	86
Figura 21 - Capítulo sobre bebidas e gelados em geral, edição de 1965 de <i>Dona Benta: Comer Bem</i>	87
Figura 22 - Comparação entre o capítulo de anotações: edição de 1965 e 2004 de <i>Dona Benta: Comer Bem</i>	88

SUMÁRIO

1 FOME DE ESCREVER: REFLEXÕES INICIAIS	10
2 MENU NA MESA: APONTAMENTOS CONCEITUAIS.....	14
2.1 Livros culinários brasileiros (1874 - 1940).....	14
2.1.1 <i>Cozinheiro Nacional</i> [entre 1874 e 1888]	15
2.1.2 <i>Arte da Culinária na Bahia</i> (1928):	16
2.1.3 <i>Dona Benta: Comer Bem</i> (1940)	16
2.2 Cultura e culinária.....	16
2.2.1 A culinária no Brasil	19
2.3 Memória	21
2.3.1 Memória individual e memória social.....	22
2.3.2 Memória social.....	25
2.4 Fontes de informação.....	31
2.4.1 Tipos de fontes de informação	32
3 PRATO PRINCIPAL: ANÁLISE DOS LIVROS	37
3.1 A estrutura do <i>Cozinheiro Nacional</i> e suas receitas.....	38
3.1.1 Macacos assados e pombos refogados – A memória de nossa identidade nacional	55
3.2 A estrutura de <i>Arte Culinária na Bahia</i> e suas receitas	62
3.2.1 Manuel Querino: formando memórias através da culinária baiana	67
3.3 A estrutura de <i>Dona Benta: Comer Bem</i> e suas receitas	74
3.3.1 Fonte de informação entre linhas azedas.....	88
4 ANOTE A RECEITA: CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	93
REFERÊNCIAS	97

1 FOME DE ESCREVER: REFLEXÕES INICIAIS

Muito se fala dentro da Biblioteconomia do suporte tão antigo que perpetua civilizações e culturas: o livro. Mas pouco se fala como ele teve um papel fundamental em transportar a memória de geração em geração pelo mundo todo. É por meio dos livros de culinária que se registra a memória cultural e social de um determinado povo ou região; necessitamos deles para preservar técnicas e ensinamentos passados por nossos descendentes e antepassados para não perderem-se na oralidade cotidiana, viabilizando assim a existência humana com suas particularidades e hábitos alimentares, além de utilizá-los para aprimorar, modernizar e reinventar a gastronomia já existente.

O homem só pode se tornar realmente humano no momento em que sua relação com a alimentação tornou-se mais elaborada. Nosso hábito de cozinhar salvou a espécie por meio da cocção dos alimentos - o que os tornou muito mais adaptáveis ao nosso corpo, auxiliando inclusive na expansão de nosso cérebro - uma técnica que segundo pesquisadores, têm por volta de 1 milhão de anos. (SHAW, 2009, *online*).

Assim, podemos afirmar que a culinária é uma das práticas mais importantes da humanidade e necessita ser zelada, principalmente por meio da preservação dos suportes que contenham informações de sua história e técnica; e que os quais garantem que esse conhecimento seja preservado através de gerações.

O suporte o qual é objeto deste estudo é especificamente o livro, um velho conhecido para aqueles que apreciam a arte de cozinhar: seja um livro escrito por uma *chef* tradicional francesa ou o livro de receitas que passa de mãos em mãos por gerações de uma família, ele é um instrumento de exímia importância para que se perpetuem receitas, técnicas e modos de fazer bem sucedidos dentro da cozinha, além de nos conectar com nossa memória afetiva e social. No estudo apresentado a seguir, foi feita uma análise através de pequenos fragmentos (receitas, prólogos, capa, contextos sociais) dos livros culinários brasileiros que deixaram uma marca em nossa cultura, demonstrando todo seu potencial como memória e fonte de informação. O estudo “culinária de papel” realizado pelas autoras Laura Graziela Gomes e Livia Barbosa corrobora com a ideia desta

pesquisa trazendo o pensamento de que o livro culinário muitas vezes é desvalorizado entre os pesquisadores:

[...] a ausência de foco ou o pouco interesse no consumo alimentar faz com que o livro de culinária não seja tomado ainda, entre nós, como um documento histórico e sociológico, a partir do qual podemos mapear e reconstituir alguns espaços e tópos (como a casa, a cozinha, o corpo), papéis e relações sociais (homens/mulheres, relações de gênero, maridos, pais, donas de casa, mãe, esposa, casal, filhos, namorados, amantes etc.), sentimentos e afetos. (GOMES; BARBOSA, 2004, p. 5).

A pesquisa apresentada nas próximas páginas pretende na sua devida proporção, contribuir para que se possa dar mais atenção ao papel desempenhado pelos livros culinários como um conjunto de saberes, e que possa ser observada a enorme carga de memória acerca da nossa sociedade que estes livros transmitem através da culinária, além de ser um documento com grande potência informacional.

A falta de estudos acerca dos livros culinários na Biblioteconomia é notória: ao início do processo de pesquisa para este estudo, não foram encontrados estudos que entrelaçassem a Biblioteconomia aos registros de informação voltados para a área culinária. E realmente pouco se fala sobre esse suporte que durante tantos séculos carregou informações e memória de um dos hábitos mais importantes e usuais do ser humano; o livro de receitas culinárias nos auxilia no ato de reproduzir receitas que perduram na cultura da sociedade, refletem nossas origens e transportam informações tão valiosas.

No dever da profissão do bibliotecário, ele deve estar pronto para atender as mais variadas demandas de informação e esta pode vir por meio até mesmo de um livro culinário que um profissional da área gastronômica necessite para utilizar como base referencial em seus estudos e prática, ou para um usuário que queira aprender a cozinhar ou busque receitas que sua avó fazia.

O grande interesse pessoal da autora também auxiliou para que esta pesquisa pudesse ser realizada, acima de tudo com prazer: interesse nos assuntos culinários que a proporcionaram tantos belos momentos afetivos com sua família e amigos, e o interesse em trazer esse assunto à tona dentro da Biblioteconomia, em uma tentativa de mostrar aos profissionais da área, que ao lerem esta pesquisa, entendam que o livro culinário merece sim, lugar de destaque nos mais variados

tipos de bibliotecas e que estes livros trazem em cada pequeno fragmento de receita, de instrução, e até mesmo em seus prólogos e índices remissivos, um pedaço de memória que pode remontar nossa existência. Além disso, o livro culinário é um suporte informacional repleto de expressões culturais; potencial que muitas vezes passa despercebido por nossos olhos. Mas com uma breve análise como a realizada nessa pesquisa, pode-se mudar nossa percepção de como a culinária modificou a humanidade para sempre, e em especial, contribuiu para construir a cultura e a identidade brasileira.

Ao que compete a **problemática** que tentaremos desvendar ao longo desse estudo, a pergunta é lançada: é possível afirmar que os livros culinários brasileiros são fonte de informação e memória capazes de contextualizar a cultura culinária brasileira? Os **objetivos** do estudo realizado competem em identificar características que os definam os livros culinários brasileiros como fonte de informação e memória, além de apontar aspectos contidos nos mesmos que contextualizam a cultura e a história culinária brasileira presente nos períodos em que os livros foram escritos.

Inicialmente, são apresentados através de um levantamento bibliográfico, os livros culinários brasileiros produzidos entre o início século XIX e o meio do século XX que foram marcos para a construção da literatura culinária do Brasil. Após a apresentação, foi descrita a estrutura de cada livro selecionado, trazendo ao leitor maior proximidade com as obras. Posteriormente, foi analisado qual o potencial como fonte de informação e memória destes livros culinários através de sua descrição, fragmentos e contextualização histórica. Além disso, as obras foram examinadas no intuito de observar a história culinária do Brasil e suas implicações sociais e culturais.

Para realizar as análises descritas acima, foi utilizada uma **metodologia de pesquisa** de natureza básica, a qual “objetiva gerar conhecimentos novos e úteis para o avanço da ciência sem aplicação prática prevista, além de envolver verdades e interesses universais” (SOUZA, SANTOS, DIAS, 2013, p. 60). Sua abordagem será qualitativa, pois seu conteúdo não apresenta representatividade numérica, e sim compreensão das abordagens relacionados a fontes de informação e memória com sua base no âmbito da Biblioteconomia, além da interdisciplinaridade com a gastronomia e a análise das obras selecionadas. Minayo (2001, p. 14 apud FONSECA, 2002, p. 20) afirma que a pesquisa qualitativa trabalha com um universo

de “significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis.” Também tem como objetivo ser uma pesquisa exploratória, a qual Gil (2002, p. 41) define como uma pesquisa que “[...] têm como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses.” A pesquisa será realizada com base em um levantamento bibliográfico dentro da produção editorial culinária brasileira do início século XIX e o meio do século XX, e nas áreas da ciência da informação que abordem os conceitos de fontes de informação; memória nas áreas da antropologia e história e gastronomia para abordar as origens e definições da história cultural acerca da culinária brasileira. Segundo Fonseca, a pesquisa bibliográfica:

[...] é feita a partir do levantamento de referências teóricas já analisadas, e publicadas por meios escritos e eletrônicos, como livros, artigos científicos, páginas de web sites. Qualquer trabalho científico inicia-se com uma pesquisa bibliográfica, que permite ao pesquisador conhecer o que já se estudou sobre o assunto. Existem porém pesquisas científicas que se baseiam unicamente na pesquisa bibliográfica procurando referências teóricas publicadas com o objetivo de recolher informações ou conhecimentos prévios sobre o problema a respeito do qual se procura a resposta. (FONSECA, 2002, p. 32).

Portanto, a metodologia utilizada neste trabalho se caracteriza especificamente por ser uma pesquisa qualitativa de caráter exploratório, a qual se baseia em pesquisas bibliográficas interdisciplinares para reunir informações que respondam a problemática apresentada dentro do âmbito da Biblioteconomia.

Para nortear a **coleta de dados** e posteriormente compor a análise dos mesmos, foi utilizada a proposta de leitura analítica de receitas estabelecida pelo pesquisador e historiador Hector Hernan Bruit no artigo “Apontamentos para uma história da gastronomia no Brasil: cadernos de receitas”, de 2003. Tal proposta se baseia em diferentes níveis de leitura acerca dos livros culinários, “que permitiriam observar uma combinação de permanências e mudanças, tornando as receitas documentos essenciais.” (BRUIT, 2003, p. 2). O primeiro nível de leitura compete à um nível técnico, uma leitura que qualquer pessoa que aprecie livros culinários e tenha conhecimento básico de cozinha pode realizar: “identificar os produtos, os

tempos, os utensílios , a natureza dos molhos.” (BRUIT, 2003, p. 3). O segundo nível de leitura relaciona-se com a identificação dos produtos contidos nas receitas: “isto tem a ver com o conhecimento da economia agrária, comércio interior e exterior. Essa leitura classifica a culinária em regional, nacional e internacional.” (BRUIT, 2003, p. 3). O terceiro nível de leitura trata de desvendar as memórias que os livros culinários carregam, envolvendo principalmente memórias afetivas e sociais. Por fim, a quinta leitura engloba a etnologia: “a culinária representa vestígios de trocas culturais.” (BRUIT, 2003, p. 3). Para realizar este estudo foram realizadas pesquisas bibliográficas que resultaram na descoberta de livros culinários brasileiros os quais provinham conteúdos passíveis de uma leitura analítica, assim como a proposta por Bruit (2003). Através destes cinco níveis de leitura foi possível encontrar fragmentos que se relacionem com a contextualização histórica do Brasil, com as questões sobre memória e cultura e também com os entendimentos relativos às fontes de informação – este último, acrescentado pela autora com a finalidade principal de ser o elo entre o objeto de estudo e a Biblioteconomia.

2 MENU NA MESA: APONTAMENTOS CONCEITUAIS

Nas seções a seguir é realizada a apresentação e contextualização dos livros culinários brasileiros os quais foram abordados neste trabalho, seguido por apontamentos teóricos que auxiliam a embasar a análise pretendida entorno da memória, das fontes de informação e da cultura culinária brasileira.

2.1 Livros culinários brasileiros (1874 - 1940)

Foram escolhidas três obras para a realização desta pesquisa; são obras que formam um espectro temporal necessário para compreender a produção literária culinária brasileira entre o final do século XIX e o meio do século XX. Tais obras foram selecionadas a partir de buscas bibliográficas no intuito de elencar os livros culinários brasileiros que tiveram mais importância em nossa literatura.

A escolha da delimitação do universo quanto ao período escolhido foi determinada por três fatores: o primeiro deve-se aos livros do final do século XIX marcar o início da produção editorial culinária realizada no Brasil. O segundo fator é a ascensão da busca brasileira por uma identidade nacional ao final do século XIX e

que se estendeu até o meio do século XX; esta busca resultou em diversas maneiras de expressar a cultura nacional, principalmente em livros culinários que valorizassem com ineditismo a “cozinha brasileira” e seus alimentos regionais. E por fim, o terceiro fator é de que os livros do meio do século XX começam a trazer uma culinária mais acessível, familiar e muito popular, o que pode finalmente trazer de fato os leitores para perto do mundo culinário sem necessitar ser um grande conhecedor da cozinha, além desta fonte informacional culinária ser muito mais próxima do que temos contato no mundo moderno.

Também foi optado por escolher esse recorte da literatura culinária que ocorreu há mais de 70 anos atrás, pois a partir do final do século XX temos a grande explosão informacional dos anos 90 com a presença da internet, o que levou à literatura culinária culminar no ambiente da web por meio de portais, sites, blogs pessoais, etc., fazendo com que a produção de livros da área diminuísse. No final do século XX as práticas e buscas informacionais culinárias se voltam também ao descobrimento das cozinhas internacionais, em especial à cozinha francesa, italiana e japonesa (GOMES, BARBOSA, 2004, p. 19), o que resulta no critério de exclusão para obras deste período não serem utilizadas nesta pesquisa.

2.1.1 *Cozinheiro Nacional* [entre 1874 e 1888]

O *Cozinheiro Nacional* foi o segundo livro culinário a ser editado no Brasil, publicado pela Livraria Garnier. Este livro surge na era do Brasil Império (1822 – 1889), um período marcado pela busca de uma identidade verdadeiramente brasileira pelas elites, motivada pela necessidade de se criar um sentimento nacionalista - já que o país deixava de ser colônia portuguesa com a Independência do Brasil em 1822 - pelo romantismo se destacando nas artes e pela exaltação de suas riquezas naturais. Gilberto Freyre menciona em seu livro “Açúcar: uma sociologia do doce”, que o *Cozinheiro Nacional* é um “romantismo culinário, equivalente ao literário” (FREYRE, 2007, p. 75). Apesar da tentativa de lançar um livro culinário com uma identidade genuinamente brasileira, é uma obra pouco voltada para o que realmente se comia e cozinhava no Brasil.

2.1.2 Arte da Culinária na Bahia (1928):

A obra *Arte da Culinária na Bahia* é uma preciosa compilação de saberes culinários expressados por meio dos conhecimentos do historiador Manuel Querino. Através de seus escritos é possível identificar as origens de nossa cozinha brasileira, em especial os hábitos alimentares e modos de fazer inseridos por nossos descendentes africanos trazidos ao Brasil em meio ao terrível período de escravidão. Querino volta-se especificamente a culinária baiana e suas raízes africanas e indígenas, trazendo pela primeira vez na literatura culinária brasileira uma obra que traga reais contribuições acerca do que realmente se comia no Brasil. Pode-se considerar a *Arte Culinária na Bahia* como um livro de receitas que expressa por suas entrelinhas à memória social de um país que finalmente consegue entrar em contato e reconhecer suas origens.

2.1.3 Dona Benta: Comer Bem (1940)

Dona Benta: Comer Bem é um notório exemplo de uma obra que pode se atualizar e se modificar ao longo dos anos para atender as necessidades informacionais dos leitores sem perder sua essência. O livro remonta através de receitas simples seu objetivo de “comer bem”, de trazer a culinária descomplicada para perto das famílias e de pessoas que tem interesse de aprender a cozinhar, afinal não são todos os livros culinários que mostram receitas de como fazer arroz, canja de galinha ou um bolo simples. Atualmente com suas mais de 1500 receitas, glossário e um excelente sistema de índice alfabético por ingredientes, é muito mais que uma grande compilação de pratos clássicos, é fonte de informação que contém técnicas culinárias, modos de fazer, informações sobre alimentos, instruções sobre equipamentos e utensílios da cozinha.

2.2 Cultura e culinária

A diversidade cultural humana é centro de muitas discussões antropológicas: inúmeras correntes de pensamento ao longo dos anos propõem-se a tentar definir esse fenômeno que está presente nos nossos mais simples atos do dia a dia. A cultura está presente nas festividades, no modo de vestir, de falar, de se comunicar, de pensar. E muito antes da Antropologia estudar esse conjunto de comportamentos

que expressam quem somos, o grande filósofo chinês Confúcio, quatro séculos antes de Cristo, já dizia que “A natureza dos homens é a mesma, são os seus hábitos que os mantêm separados”. (CONFÚCIO apud LARAIA, 2001, p. 3).

O antropólogo Roque Laraia (2001) nos apresenta um exercício simples para entender a diversidade cultural: qualquer pessoa que deseje constatar a diferença entre povos dos mais variados lugares do mundo, não necessita retornar ao passado nem realizar uma viagem nos confins da Floresta Amazônica para estudar os hábitos dos índios, basta observar o mundo civilizado atual. O sentido do trânsito na Inglaterra segue a mão esquerda, o nudismo é uma prática recorrente nas praias da Europa, e enquanto isso em países islâmicos com orientação xiita, as mulheres mal podem mostrar o rosto. A carne de vaca é proibida aos hindus, e a carne de porco é vetada aos muçulmanos (LARAIA, 2001, p. 10). Inúmeros são os exemplos que podemos utilizar para realizar comparações entre hábitos dos seres humanos e muitas vezes o que nos parece correto, pode chocar ou trazer repulsa a qualquer outra pessoa que tenha hábitos culturais diferentes dos nossos.

José Luiz Santos afirma que há dois grandes entendimentos sobre cultura: “A primeira dessas concepções preocupa-se com todos os aspectos de uma realidade social. Assim, cultura diz respeito a tudo aquilo que caracteriza a existência social de um povo ou nação” (SANTOS, 2006, p. 24). A segunda grande concepção da cultura seria de que entendemos a cultura quanto a uma esfera, um domínio da vida social: “quando falamos em cultura estamos nos referindo mais especificamente ao conhecimento, às ideias e crenças, assim como às maneiras como eles existem na vida social” (SANTOS, 2006, p. 25). Mesmo que possa ser entendida em esferas diferentes, de maneira geral a cultura não pode ser compreendida de forma única como uma imposição categórica. Ela é soma das ações do indivíduo e da sociedade, resultando em valores diversos os quais são imprescindíveis para os seres humanos continuarem evoluindo. Campori (2008) acrescenta sobre o conceito:

A cultura é a própria identidade nascida na história, que ao mesmo tempo nos singulariza e nos torna eternos. É índice e reconhecimento da diversidade. É o terreno privilegiado da criação, da transgressão, do diálogo, da crítica, do conflito, da diferença e do entendimento. (CAMPOMORI, 2008, p. 78-79).

Quando se fala em cultura, logo nos remetemos a pensar em hábitos relacionados a determinados grupos; se relacionar entre si, consumir determinado tipo de música, ingerir alimentos ligados a sociedade em que se está inserido. O ato de cozinhar determinados alimentos é altamente relacionado à cultura de povo, de uma nação. Sendo assim podemos associar a cultura e a culinária tanto com as características da existência social de um povo ou nação – ingredientes típicos que viram parte da cultura de uma nação, por exemplo - ou com as ideias e conhecimento dentro da vida social – conhecimentos de um grande chef de cozinha que ensina seus alunos.

Mas o fato é que através da alimentação o ser humano pode construir uma identidade, um princípio de civilidade. Cozer alimentos nos fez evoluir biologicamente, sentar-se à mesa para apreciar uma refeição nos fez criar laços e uma rotina de convivência com nossos semelhantes e finalmente por meio do uso de alimentos e ingredientes provenientes de uma determinada região para cozinhar, estabeleceram-se culturas e costumes culinários. Muito tempo de distância separa essa inicial evolução do ser humano com sua própria alimentação até o advento da gastronomia, termo que muitas vezes é confundido com a culinária. O sociólogo e estudioso da culinária brasileira, Carlos Alberto Dória faz essa distinção:

A culinária é um conjunto de modos de fazer, de produzir alimentos de uma sociedade. Já a gastronomia surge na Europa, ligada ao aparecimento dos restaurantes, quando se começa a estruturar um discurso para o público sobre a comida. Gastronomia, então, é um discurso sobre a comida. É um discurso que pode ser crítico, analítico, ou pode ser só de elogios. (DÓRIA, 2015, *online*).

A soma entre as esferas de conhecimento acerca da cultura e da culinária formam uma visão antropológica sobre nossos modos de cozer e ingerir alimentos. Sobre a cultura que permeia a culinária, Giard (2009, p. 245) nos convida a pensar em um presente sem pensar nas “histórias empilhadas na evidência das práticas culinárias”, ou seja, um presente sem nenhum tipo de registro culinário. Giard elucida sobre a reflexão:

O que nos surpreende, é sua abundante diversidade, de uma sociedade a outra, dando a estranha impressão de que deve haver alguma razão para isto e que os hábitos alimentares de uma

determinada sociedade num dado tempo estão ligados por coerências internas, invisíveis, mas reais. (GIARD, 2009, p. 245).

São essas coerências internas invisíveis que podem ser caracterizadas como uma cultura culinária de um determinado local ou grupo de pessoas. Neste contexto, comer torna-se muito mais que uma necessidade fisiológica: “[...] comer é mais do que apenas um ato de sobrevivência; é também um comportamento simbólico e cultural.” (LIMA; FERREIRA NETO; FARIAS, 2015, p. 509). A cultura culinária não está relacionada somente a grupos de pessoas, nações, ou etnias. Ela também sofre alterações quando exposta a fatores econômicos, identitários ou geográficos e é extremamente dotada de fragmentos de memórias, lembranças e vínculos sociais.

2.2.1 A culinária no Brasil

O conjunto de modos de fazer e produzir alimentos da sociedade brasileira é composto por muitas origens distintas, mas tem sua principal base na cozinha indígena, na cozinha africana e na cozinha portuguesa. Os hábitos alimentares provindos de nossos antepassados indígenas se caracterizam principalmente pelo uso das farinhas (de milho e mandioca) e segundo Dória (2016, *online*) foram determinantes e fundamentais na construção de nossa culinária, porém são minimizados pela história brasileira, já que “é uma história contada a partir do ponto de vista do colonizador”. Quanto à influência dos povos africanos implicada em nossa culinária, um único triste fator pode a explicar: a escravidão. Por volta do século XVI o tráfico humano se iniciou no país, originário principalmente da Europa. “Ao longo de quase quatro séculos, foram cerca de 11 milhões de africanos escravizados trazidos para as Américas. Estima-se que só o Brasil tenha recebido cerca de 3,6 milhões de pessoas nessa situação.” (CARDOSO, 2013, p. 87). Ainda que de forma abrupta e violenta, os povos africanos instalaram-se no país e com isso trouxeram sua cultura para a formação da identidade nacional do país; não somente trazendo substâncias como o azeite de dendê e as pimentas, mas inserindo em nossa culinária novas técnicas, modos de preparo e maneira de tratamento zeloso acerca de alimentos que mais tarde configurariam o que chamamos de culinária tipicamente brasileira. (CARDOSO, 2013). Por fim, a culinária portuguesa foi inserida em nossa cultura por meio dos colonizadores, os

quais nos trouxeram os hábitos alimentares europeizados e novas espécies de alimentos:

De Portugal, vieram para o Brasil laranjeiras e limoeiros, além de frutas várias, como marmelos, figos e melões, e também couves, alfaces, salsinha, coentro e muitos outros legumes e verduras, que se adaptaram extremamente bem na nova terra. Os portugueses também trouxeram animais, como vacas, porcos, cabras, carneiros e galinhas. (HUE, 2008, p. 12).

Por nosso país ser um país extenso geograficamente e de muitos colonizadores e imigrantes de países distintos em cada estado - alemães, japoneses, árabes, espanhóis, italianos, etc. - seria errôneo afirmar que a cultura culinária brasileira parte somente das cozinhas portuguesa, africana e indígena. Botelho (2008, p. 62) pontua sobre os vários fatores que cercam nossa culinária nacional:

A cozinha brasileira foi, desde seu início, dinâmica, pois é, sabidamente, fruto de influências de diferentes grupos sociais que se relacionaram e continuam a se relacionar (nem sempre de forma harmônica) ao longo de nossa história. E dada a grande extensão do país, sua diversidade climática, de relevo e solos, bem como as diferenças de povoamento de suas distintas regiões, podemos afirmar que uma das marcas da culinária brasileira é sua diversidade, que se expressa, geograficamente, por meio dos “pratos típicos” regionais. (BOTELHO, 2008, p. 62).

Por outro lado, ainda que sejamos um país repleto de pratos regionais – pratos à moda baiana como o vatapá, à moda mineira como o pão de queijo, por exemplo - e influências dos mais diversos cantos do globo terrestre, uma das maiores marcas de nossa cozinha brasileira continua sendo a “homogeneidade na alimentação cotidiana da maioria dos brasileiros, com pequenas variações regionais, dominada pela dupla feijão com arroz, acompanhada pela farinha de mandioca, salada e carne (de gado, porco, ave ou peixe). [...]” (BOTELHO, 2008, p. 62).

O fato é que a culinária brasileira é uma mistura de intervenções humanas e possibilidades naturais ricas; ela continua se modificando ao longo dos anos conforme exposta a fatores econômicos, sociais e culturais. Cabe a nós, enquanto

sociedade, preservar as memórias que possam traçar a linha entre passado e presente para que não nos esqueçamos de nos alimentar com proximidade e valorização à nossas origens.

2.3 Memória

O estudo da memória e da capacidade de nossos cérebros de guardar e evocar lembranças são é focos de pesquisas científicas e diversas discussões há muito tempo. Por se tratar de um fenômeno que engloba aspectos psicológicos, biológicos e sociológicos, a memória torna-se um objeto de análise com múltiplas facetas. Entender a memória e seu funcionamento nos auxilia a compreender quem somos quanto a seres individuais e como nos comportamos em uma sociedade estruturada a partir de laços comunitários e identitários. Sem memória não somos capazes de aprender, não somos capazes de projetar nossa identidade; viveríamos apenas no momento presente sem a possibilidade de relembrar nosso passado. Candau (2006, p. 9) inclusive afirma que a faculdade mental em que nos compete a memória é universal, presente em todas as pessoas, salvo aquelas com patologias que impedem que esse processo ocorra. Sendo assim presente em todos nós seres humanos, acreditamos que é de enorme importância que o estudo da memória não se esvaia de nossas reflexões cotidianas.

Apesar do conceito de memória ser polissêmico e passível de estudo transdisciplinar, é importante se ater a estudos e teorias que possam montar um panorama sobre o que é a memória. Gondar (2016) explana acerca da polissemia da memória:

De um lado, pode-se admitir que a memória comporta diversas significações, de outro lado, que ela abre-se a uma variedade de sistema de signos. Tanto os signos simbólicos (palavras orais e escritas) quanto os signos icônicos (imagens desenhadas ou esculpidas), e mesmo os signos indiciais (marcas corporais, por exemplo), podem servir de suporte à construção de uma memória. E o privilégio conferido a cada um desses sistemas de signos por uma sociedade ou por uma disciplina é capaz de trazer à memória uma significação diversa. (GONDAR, 2016, p. 20).

Quando tratamos da capacidade de seres humanos do lembrar e esquecer, devemos primeiramente recorrer à base de tudo: o cérebro. Quem se dedica

exclusivamente ao estudo do cérebro, incluindo todos seus processos bioquímicos de funcionamento e sua estrutura, é a área da neurociência. E pouco se sabe perto da infinidade de segredos que essa pequena máquina pode apresentar, porém Candau (2006, p.11) nos auxilia a entender o princípio de tudo através da teoria edelmaniana (também conhecida como evolucionista) de seleção de grupos neurais - chamada de TSGN – onde esclarece que cada cérebro é único: as inúmeras regiões do sistema nervoso são redes neurais as quais foram arquitetadas durante a formação de cada indivíduo, o que as torna diferente no cérebro de cada pessoa. Assim podemos afirmar que nenhum indivíduo pensa e se comporta exatamente da mesma maneira que outro, ou até mesmo tem percepções do mundo externo iguais, já que “o cérebro é caracterizado por um desenvolvimento idiossincrático que culmina em uma diversidade somática absoluta” (CANDAU, 2006, p. 12). Dentro destas complexas conexões que nos proporcionam a obtenção de informações, a neurociência através de Green (1964, p. 561 – 608, apud IZQUIERDO, 1989, *online*) definiu a memória como “um "estado" do cérebro que persiste além da estimulação sensorial e é capaz de influenciar sua atividade subsequente”. Izquierdo (1989, *online*) assim sintetiza sobre a memória no âmbito neurológico de um ponto de vista prático: “a memória dos homens e dos animais é o armazenamento e a evocação de informação adquirida através de experiências”.

2.3.1 Memória individual e memória social

Foi apenas no final do século XIX que o psicanalista Sigmund Freud iniciou seus esboços iniciais acerca da memória juntamente com a psicologia: através da psicanálise Freud trouxe pela primeira vez o debate de que nossa memória é seletiva. Essa teoria psicanalítica freudiana aponta que nos lembramos apenas parcialmente de fatos ocorridos e tais lembranças dependem de estímulos externos, o que resulta na nossa capacidade de escolhermos nossas lembranças (SILVA; SILVA, 2013, p. 275). Além disso, Freud (1896) explica que a memória não existe apenas de maneira simples e sim de maneira múltipla, e de que ela está registrada através de uma diversidade de signos.

O estudo da memória foi negligenciado em suas bases sociais durante muito tempo, sendo voltado na maior parte do fim do século XIX para o âmbito da filosofia e da psicologia, e no início do século XX para análises científicas. Apesar

de termos uma parcela de entendimento sobre a memória no âmbito da neurociência e da psicanálise, é nos estudos antropológicos que se encontram respostas e teorias as quais irão embasar a análise proposta neste trabalho. Ainda que Freud pensasse na sociedade “como coleção de indivíduos, na medida em que pretende explicar todo o mundo humano a partir da psique individual.” (GONDAR, 2008, p.4), o filósofo grego Castoriadis contrapõe esta tese com a ideia de que “só podemos pensar a sociedade a partir de indivíduos já sociais, que já trazem o social neles mesmos.” (CASTORIADIS, 1982, p. 213 apud GONDAR, 2008, p. 4). Por meio desta linha de pensamento, Castoriadis explica que a sociedade tem influência direta nos modos de agir e pensar ao longo de toda vida do indivíduo, o que nos leva a afirmar que cada psiquê individual é influida por aspectos externos que interferem diretamente em nossos pensamentos e memórias. Apesar de ambas as teorias acreditarem nos fatores externos que influenciam a memória, Freud acreditava na forte relação entre a memória e o inconsciente humano, e que este era capaz de se rearranjar sozinho sob novas circunstâncias. Gondar opõe o pensamento freudiano sobre o inconsciente das memórias humanas:

O inconsciente só pode existir na relação com o outro: ele se localiza num espaço topológico, onde não distinguimos mais o fora e o dentro; ele é relacional por excelência, não podendo ser considerado como posse de um sujeito. (GONDAR, 2008, p. 5).

Mas já que somos seres humanos com psique individual e a todo tempo também somos expostos a sociedade, é possível diferenciar o que são nossas memórias individuais das memórias sociais que são diretamente influenciadas pelos meios externos? O sociólogo Maurice Halbwachs nos ajuda a compreender tais aspectos por meio da obra “A memória coletiva” do ano de 1950 e que ainda permanece atual. Para Halbwachs a memória individual e a memória social complementam-se e também se confundem quanto ao seu significado. Ainda que tenhamos a percepção de ter vivenciado eventos ocorridos e atentemos a todos os objetos e pessoas ao nosso redor em nossas memórias individuais, nossas lembranças se mantêm coletivas e exigem a necessidade de terceiros para que sejam evocadas. Isso acontece pelo motivo de que nunca estamos sós; ainda que sozinhos em determinado momento do exercício do pensamento, carregamos conosco uma infinidade de pessoas – nossos pais, avós, amigos, conhecidos, por

exemplo – lugares e conceitos em nossas memórias. Tais elementos em nossa mente têm atuação direta em nossas lembranças: “para confirmar ou recordar uma lembrança, as testemunhas, no sentido comum do termo, isto é, indivíduos presentes sob uma forma material e sensível, não são necessárias.” (HALBWACHS, 1990, p. 17). Embora tenhamos o apoio destes componentes em nossa mente, é necessário que cada indivíduo traga com si a rememoração para que todos os testemunhos envolvidos em tal memória possam expressar sentido correto:

Para que nossa memória se auxilie com a dos outros, não basta que eles nos tragam seus depoimentos: é necessário ainda que ela não tenha cessado de concordar com suas memórias e que haja bastante pontos de contato entre uma e as outras para que a lembrança que nos recordam possa ser reconstruída sobre um fundamento comum. 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 aquele e reciprocamente, o que só é possível se fizeram e continuam a fazer parte de uma mesma sociedade. (HALBWACHS, 1990, p. 22).

A memória individual então pode ser entendida como um fragmento, um ponto de vista da memória social, a qual pode se modificar conforme o grupo que pertencemos, as relações que mantemos com outros indivíduos e as experiências que passamos ao longo de nossas vidas, e que sempre irá fazer parte de uma dimensão coletiva. Candau (2006) exemplifica a ideia: um homem solitário que se recorda do que os outros não lembram corre o risco de ser conhecido como alguém que tem alucinações. Já a memória social pode ser compreendida como a integração de diferentes passados em um passado comum aos membros de uma coletividade, trazendo os elementos da recordação individual para uma base de construção de uma significação coletiva (PERALTA, 2007).

O fato é que esses dois tipos de memória não existem em um sentido estrito: não há memória estritamente individual e não há memória estritamente coletiva. Ambos os fenômenos dependem um do outro para existir, já que a memória social necessita de colaborações individuais – ou como denomina Halbwachs, a “semente da recordação” – para que assim forme uma massa de

recordações; e a memória individual necessita das evocações de outros indivíduos pertencentes no campo coletivo para que não se torne uma memória instável e selvagem, mal enraizada no social. (CANDAU, 2006, p. 66) Em suma, a memória é caracterizada por ser um fenômeno que parte do individual e é construído coletivamente no campo social, mas que sofre constantes mudanças e transformações. Tais mudanças partem de fatores individuais, que por sua vez também podem ser influenciados por outros fatores externos, tornando a memória um processo cíclico de interação entre o indivíduo e a sociedade.

2.3.2 Memória social

Da mesma maneira que a memória em sua forma geral é um fenômeno passível de estudo com multiplicidade de conceitos e áreas a serem abordadas, o campo da memória social também encontra os mesmos dilemas. Nesta pesquisa é de grande importância nos ater a memória social, pois é através deste campo que se fortalecem as bases para as reflexões acerca dos livros culinários brasileiros contidos nos capítulos subseqüentes.

O conceito de memória social acompanha as modificações da sociedade, portanto está sempre em condição mutável para que novas teorias abranjam suas reflexões. Ainda que o significado esteja em constante modificação, é através do ensaio “Cinco proposições sobre a memória social” de Jô Gondar (2016) que podemos extrair proposições as quais norteiam ideias acerca da conceituação da memória social.

A primeira proposição apresentada pelo texto é de que o campo da memória social é transdisciplinar. Seu estudo atravessa as mais diversas áreas (filosofia, psicologia, ciência da informação, neurociências, etc.) que se unem a fim de solucionar problemas, os quais existem apenas pela agregação de tais disciplinas em torno do estudo da memória social e talvez nunca existissem isoladamente. Por tanto, o conceito de memória social não se torna apenas um objeto “pairando em estado neutro e com diferentes possibilidades de apropriação conforme as disciplinas que visem a ele (GONDAR, 2016)”, e sim um objeto construído com o auxílio de formulação de novos problemas provenientes do traspasse de disciplinas.

A segunda proposição trazida é de que o conceito de memória social é ético e político. Essa proposição trata da memória social em sua relação com o campo dos saberes e do discurso: por mais que haja muitas significações para o conceito da memória social, todas elas sempre terão implicações éticas e políticas. Todo o tipo de memória ou documento que escolhermos, armazenamos e preservamos jamais é inócuo, ou seja, resultam de um trajeto com interferências da sociedade que o produziu e da sociedade onde ele esteve. Cabe ao grupo depositar sua vontade para que haja o resgate da memória: “recordar, nesse caso, não é somente interpretar, no presente, o já vivido; a escolha sobre o que vale ou não ser recordado funciona como um penhor e, como todo penhor, diz respeito ao futuro.” (GONDAR, 2016, p. 24).

Na terceira proposição, Gondar (2016) salienta a relação entre a memória e o esquecimento. Por meio da concepção da memória clássica fundada na Grécia antiga, Gondar explica que o ato de lembrar carregava sempre uma conotação positiva, e o de esquecer, uma conotação negativa. Foi nesta corrente de pensamento que a filosofia de Platão surge: assistindo o declínio do áureo período grego culminado pelo aparecimento de outros hábitos e costumes, Platão vê uma tradição que aos poucos se esmaece, impossibilitando a distinção do que próprio e o que é do outro e “relacionando o esquecimento à enfermidade da alma, e a reminiscência à sua salvação.” (GONDAR, 2016, p. 26). O autor também estabelece relação entre a filosofia de Platão e o pensamento acerca dos conceitos de lugares de memória de Pierre Nora: Nora busca responder a questão das perdas de identidades comunitárias que garantiram a transmissão de valores. Segundo ele, criamos lugares de memória na tentativa de compensar os meios de memória que foram perdidos e que é necessário que existam tais lugares de memória para depositarmos essas lembranças e informações passadas, para que segundo ele, não se tornem simplesmente história “[...] a reconstrução sempre problemática e incompleta do que não existe mais.” (NORA, 1993, p. 9):

Os lugares de memória nascem e vivem do sentimento que não há memória espontânea, que é preciso criar arquivos, que é preciso manter aniversários, organizar celebrações, pronunciar elogios fúnebres, notariar atas, porque essas operações não são naturais. (NORA, 1993, p. 13).

Tais pensamentos, Gondar (2016, p. 27) os classifica como “uma perspectiva nostálgica e declinológica – na medida em que lê o presente enquanto declínio –, pela qual se desconsidera que as mudanças experimentadas na atualidade podem ser também positivas.” Gondar explica que é importante não nos atermos a binarismos no campo da memória social; lembrar e esquecer são partes de uma construção complexa da memória que caminham juntas. É através das questões de seleção ou escolha que transformamos ideias, percepções e acontecimentos em lembranças ou as deixamos cair no esquecimento:

Isso faz da memória o resultado de uma relação complexa e paradoxal entre processos de lembrar e de esquecer, que deixam de ser vistos como polaridades opostas e passam a integrar um vínculo de coexistência paradoxal. (GONDAR, 2016, p. 29).

Em sua quarta proposição, Gondar adverte que a memória não se reduz apenas a identidade. Identidade que tem por significado apresentado por Michael Pollak:

[...] uma imagem de si, para si e para os outros. Isto é, a imagem que uma pessoa adquire ao longo de sua vida referente a ela própria, a imagem que ela constrói e apresenta aos outros e a si própria, por acreditar na sua própria representação, mas também para ser percebida da maneira como quer ser percebida pelos outros. (POLLAK, 1992, p. 204 apud GONDAR, 2016, p. 31).

Independentemente de todos os indivíduos serem portadores de uma identidade, ela não é restrita só a pessoas; grupos, sociedades, países também constroem uma identidade, uma imagem sobre si. E essa criação de uma identidade, seja social ou individual, envolve um esforço constante que se “esqueça” tudo que pode afetar negativamente tal imagem que se tenta preservar. Essa exclusão pode ser exemplificada pela tipologia de silêncios do historiador Marc Ferro (1988), citada por Gondar: o primeiro silêncio, ligado ao princípio de legitimidade de poder onde as instâncias de poder criam ou se servem de mitos fundadores que engrandecem suas origens e escondem aspectos poucos admiráveis de sua trajetória, o segundo silêncio ligado aos martírios coletivos que os vencedores infligem aos derrotados, onde a interpretação das memórias para um

único acontecimento sofre divergências entre diferentes grupos, como um povo que perdeu a guerra e outro que a ganhou.

E por fim, o terceiro silêncio que enfoca o quanto uma sociedade esforça-se em esquecer um passado no qual tenha sofrido humilhações. (GONDAR, 2016, p. 33). Tais exemplos nos auxiliam a compreender que a sociedade ou uma nação acaba por ocultar tudo que pode revelar suas falhas e desconstruir a imagem que foi construída através do tempo. E não somente podemos aplicar tal paradigma em grupos, já que o indivíduo também acaba por acobertar suas falhas em prol de uma imagem satisfatória perante a sociedade, seja por narcisismo ou orgulho. Por fim, Gondar (2016, p. 33) adverte: “reduzir a memória à identidade conduz um pesquisador a uma dificuldade: quando a identidade é algo a ser preservado, a memória se encontra a serviço da manutenção do mesmo.” Sendo assim, a memória não apenas se reduz a identidade, mas cria laços com a identidade no seu processo de construção, em longa batalha entre o esquecimento e a lembrança.

Em conclusão, Gondar (2016) apresenta a quinta e última proposição, a de que a memória não se reduz à representação, ainda que a memória social seja um campo de representações coletivas. No momento em que reduzimos sua significância a apenas a isso, estaríamos desprezando o todo o processo de formação da memória, afinal ela “é bem mais que um conjunto de representações; ela se exerce também numa esfera irrepresentável: no corpo, nas sensações, nos afetos, nas invenções e nas práticas de si.” (GONDAR, 2016, p. 36). Gondar (2016, p. 37) também explica que o afeto e a representação são na produção da memória são partes integrantes de um mesmo processo, porém não constituem duas etapas distintas de tal processo, afinal não existem memórias fora de um contexto afetivo. Por fim, conclui:

Conceber a memória como processo não significa excluir dele as representações coletivas, mas, de fato, nele incluir a invenção e a produção do novo. Não haveria memória sem criação: seu caráter repetidor seria indissociável de sua atividade criativa; ao reduzi-la a qualquer uma dessas dimensões, perderíamos a riqueza do conceito. (GONDAR, 2016, p. 40).

Mediante a tais conceituações sobre a memória social e em consonância com as outras visões sobre a memória apresentadas no presente capítulo, fica claro

que ela é um fenômeno passível de estudo sob diversas áreas e que não pode ser conceituada sem a revisão das linhas de pensamento dos autores que ao longo de muitas décadas auxiliaram a construir sua significação. Abreu (2016) elucida sobre a memória social:

Como corolário, admitimos que não existe memória social como única, unívoca, e guiada por um só caminho. O que existem são memórias sociais, plurais, não apenas como diferentes conteúdos de lembranças, mas também como diferentes formas de lembrar. (ABREU, 2016, p. 44).

Antes da percepção da sociedade sobre arquivar lembranças e memórias, indivíduos transmitiam suas narrativas através da oralidade. Subsequentemente com o advento da escrita e mais tarde da imprensa tipográfica, a humanidade pode enfim exercer sua capacidade de armazenar memórias de novas maneiras e expandir as faculdades do aprender, lembrar e descobrir. E é através do campo da memória social que podemos estudar e refletir acerca de todos estes processos que nos levaram até aqui e nos tornaram uma sociedade capaz de conservar suas lembranças das mais variadas formas e maneiras. A memória social nos auxilia a entender quem somos; esse entendimento só pode ocorrer quando temos a percepção dos outros indivíduos em nossa sociedade e de como o passado nos envolve em uma teia imaginária que nos une até o presente através de ideias, lembranças, recordações, experiências e memórias.

A ligação entre a memória e as emoções que cada indivíduo sente faz-se de reflexão útil para entendermos melhor o elo entre nossas lembranças e o ato de comer e cozinhar, afinal a memória é uma ferramenta humana fortemente associada à emoção. Abreu (2006, p. 50) esclarece sobre:

A relação entre um objeto, um cheiro, uma música, uma paisagem, uma fotografia, uma voz, enfim, elementos que disparam uma lembrança, é crucial no caso da memória. É esse seu poder de proporcionar uma experiência vitalizante e transformadora que diferencia a memória de um inventário, de uma lista, de um arquivo, de uma sistematização do vivido, de um filme, de um livro. A memória, ao iluminar alguns elementos e apagar outros, é capaz de produzir um sentimento novo, e não apenas fazer reviver o passado como fetiche. (ABREU, 2006, p. 50).

A culinária é uma prática que traz uma carga emocional muito forte em todos nós. Um sabor especial que havia em uma comida feita pela avó, o cheiro de uma refeição preparada pelo pai, o prazer em reproduzir uma receita deixada por um amigo que mora longe: a memória torna-se expressão dos sentidos já vivenciados. Neste contexto, a comida torna-se o suporte portador de memórias vinculadas aos sabores e as vivências de cada pessoa.

Amon e Menasche (2008, p. 15) explicam que nossa alimentação demanda atividades de seleção e combinação (de ingredientes, modos de preparo, etc.) as quais manifestam uma escolha de uma comunidade, concepções que um grupo social tem. Tal afirmação entra em concordância com as concepções de memória social: através da união de grupos formados por indivíduos que partilham de recordações e vivências, nossos hábitos alimentares surgem, são passados por gerações e muitas vezes até se modificam através dos tempos por influências externas ao grupo ou por memórias singulares. Posto que ao longo da vida nós tenhamos a oportunidade de conhecer novos alimentos vinculados a outras culturas e deixamos de gostar de alguns pratos que comíamos na infância e que estão intrinsecamente relacionados com nossa memória, Mintz (2001) explana sobre tal relação:

Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência. (MINTZ, 2001. p. 32).

É importante salientar nossa alimentação necessita de dispositivos que a registrem para além da memória social construída através de narrativas ou do ato de cozinhar mecanicamente: é por meio dos escritos culinários que tais lembranças consolidam-se com a possibilidade de reproduzir um prato que, por exemplo, nossos antepassados comiam. Tais registros podem ser desde um pedaço de papel escrito por uma bisavó contendo uma receita de bolo ou um livro culinário lançado por uma editora com contribuições de um chef famoso. Neste trabalho o foco destes registros volta-se especificamente para os livros culinários, pois trazem a viabilidade de informações recordadas com fidedignidade, além de trazerem ao leitor instruções específicas sobre como preparar, cozer e servir alimentos; os quais foram

essenciais para a construção de culturas, costumes e comportamentos contidos em nossa sociedade.

2.4 Fontes de informação

Perante a grande diversidade de informações que somos expostos todos os dias e dos muitos suportes as quais elas se encontram é necessário que saibamos conceituações acerca das fontes de informação; tais conceituações são importantes para que possamos consultar, utilizar e recuperar posteriormente informações com qualidade e credibilidade. Na construção deste trabalho a significação das fontes de informação torna-se imprescindível como base para as análises dos livros culinários brasileiros.

O dicionário Michaelis nos apresenta duas definições claras sobre a palavra fonte: “Local de origem de alguma coisa; origem, procedência, proveniência” ou “No processo comunicacional, sistema de onde provém a mensagem.” (DICIONÁRIO BRASILEIRO DA LÍNGUA PORTUGUESA MICHAELIS, *online*). Sobre a conceituação de informação, Le Coadic expõe:

A informação é um conhecimento inscrito (registrado) em forma escrita (impressa ou digital), oral ou audiovisual, em um suporte. A informação comporta um elemento de sentido. É um significado transmitido a um ser consciente por meio de uma mensagem inscrita em um suporte espacial-temporal: impresso, sinal elétrico, onda sonora, etc. (LE COADIC, 2004, p. 4).

Em consonância com o pensamento de Le Coadic, o autor McGarry (1999, p. 11) complementa que a informação deve ser “ordenada, estruturada ou contida de alguma forma, senão permanecerá amorfa e inutilizável [...]. A informação deve ser representada para nós de alguma forma, e transmitida por algum tipo de canal”. Por conseguinte, é passível de afirmação que todo conhecimento provém de uma fonte de informação, já que esta é a origem de um conhecimento inscrito e transmitido.

No âmbito da ciência da informação é limitada a produção textual que se proponha a elucidar com clareza as fontes de informação. O Glossário de Biblioteconomia define: “As fontes de informação designam todos os tipos de meios (suportes) que contém informações suscetíveis de serem comunicadas” (ARRUDA, 2002, p. 99). Sobre a grande abrangência do conceito, Cunha (2001, p. 8) explana:

“pode abranger manuscritos e publicações impressas, além de objetos como amostrar minerais, obras de arte ou peças museológicas.” A autora Isabel Villaseñor Rodrigues esclarece sobre a fonte de informação especificamente na área da Biblioteconomia: “todos aqueles instrumentos que o profissional da informação manipula ou cria para satisfazer as demandas e necessidades informacionais dos usuários ou de qualquer unidade de informação, seja uma biblioteca, um arquivo ou centro de documentação.” (VILLASEÑOR RODRIGUEZ, 2008, *online*, tradução nossa). Não somente usuários de uma unidade de informação têm demandas e necessidades informacionais: todo e qualquer indivíduo faz utilidade das fontes da informação, seja no seu cotidiano, estudando ou trabalhando.

2.4.1 Tipos de fontes de informação

Dentro de muitas definições que podem abranger uma infinidade de suportes ou de tipos de informações, Cunha (2001) nos auxilia a diferir dois tipos de fontes de informação, as formais e informais (ou semi-informais). Cunha (2001, p. 8) explica que as fontes informais precederam historicamente as fontes formais e são decorrentes de contatos pessoais, cartas, comunicações orais, entre outros. Como seu próprio nome indica, tais fontes dispensam a formalidade de serem registradas. Ainda que sejam fontes de informação informais, Cunha (2001, p. 8) pontua que elas ainda têm um papel muito importante no colégio invisível de cientistas e pesquisadores: cerca de 50% a 80% das informações nesse meio provêm das fontes informais. Quanto às fontes de informação formais, são fontes que “confirmem qualquer conhecimento e que permitam ser incluídas numa determinada compilação bibliográfica”. (CUNHA, 2001, p. 8).

Dentro do contexto das fontes de informações formais, muitos autores da área de Biblioteconomia e Ciência da informação as subdividem em fontes primárias, secundárias e terciárias. Segundo Grogan (1970 apud CUNHA, 2001, p. 4) as fontes primárias:

Contêm, principalmente, novas informações ou novas interpretações de ideias e/ou fatos acontecidos; alguns podem ter o aspecto de registro de observações (como, por exemplo, os relatórios de expedições científicas) ou podem ser descritivos (como a literatura comercial). (GROGAN, 1970 apud CUNHA, 2001, p. 4).

Em suma, as fontes primárias devem conter novas informações produzidas pelo autor ou novas interpretações de fatos ocorridos e conhecimentos estudados. Destacam-se nessa categoria os livros, as monografias, os relatórios técnicos, patentes, dissertações, teses, anais de conferência, artigos de periódicos. Para Grogan (1972 apud CAMPELLO, CENDÓN E KREMER, 2000, p. 28) as fontes primárias “registram informações que estão sendo lançadas, no momento de sua publicação, no corpo do conhecimento científico e tecnológico.” Grogan (1972) também expunha o pensamento de que as fontes primárias são difíceis de serem identificadas e localizadas. Tais dificuldades têm ligação direta com ineditismo de conteúdo e com a expansão informacional, pois torna-se dificultosa a tarefa de comprovar originalidades de informações e de acompanhar o surgimento das mesmas.

Justamente para facilitar o uso das fontes primárias que surgem as fontes secundárias. Segundo Grogan (1970 apud CUNHA, 2001, p. 9) as fontes secundárias “contêm informações sobre documentos primários e são arranjados segundo um plano definitivo; são, na verdade, os organizadores dos documentos primários e guiam o leitor para eles”. Tais fontes apresentam informações filtradas e arranjadas de acordo com uma necessidade definida. Essas informações providas de fontes primárias são realocadas de forma sistêmica, analítica ou sintética em compilações, como é o caso dos dicionários, manuais, catálogos, enciclopédias, entre outros. (CAMPELLO, CENDÓN E KREMER, 2000, p. 28)

Por último, temos a existência das fontes terciárias, que por unanimidade de autores e pesquisadores da área, é a mais complexa de ser definida. As fontes terciárias:

Têm como função principal ajudar o leitor na pesquisa de fontes primárias e secundárias, sendo que, na maioria, não trazem nenhum conhecimento ou assunto como um todo, isto é, são sinalizadores de localização ou indicadores sobre os documentos primários ou secundários, além de informação factual. (GROGAN 1970 apud CUNHA, 2001, p. 9).

Em síntese, as fontes terciárias são uma compilação de informações que englobam fontes primárias e secundárias. Elas podem ser bibliografias de

bibliografias, diretórios, almanaques, catálogos coletivos, guias de literatura, índices, etc.

Isabel Villaseñor (1999) traz para além da classificação de fontes primárias, secundárias e terciárias de Grogan, uma tipologia que nos ajuda a categorizá-las por um ponto de vista mais amplo:

1. Para origem da informação:
 - a. Pessoal
 - b. Institucional
 - c. Documentários

2. Para o canal usado para transmitir a informação:
 - a. Transmissão oral
 - b. Transmissão documental

3. Para a cobertura geográfica:
 - a. Internacional no personagem
 - b. Nacional na natureza
 - c. De natureza autônoma
 - d. De natureza regional
 - e. De caráter local

4. Pelo grau de adequação das informações que oferecem:
 - a. Total
 - b. Média
 - c. Insuficiente

5. Para o tipo de informação apresentada:
 - a. Especializada
 - b. Geral

(VILLASEÑOR RODRIGUEZ, 1999, p. 32, tradução nossa)

Tais critérios apresentados podem se complementar entre si, como por exemplo, uma fonte de institucional, de transmissão oral, de natureza autônoma e especializada. Mas Villaseñor Rodriguez (1999, p. 32) destaca o critério da origem das fontes como o mais importante, pois a origem da fonte que determina sua tipologia, enquanto as outras definições apenas servem para caracterizar a informação. No aspecto que compete à origem da informação, as fontes pessoais são informações geradas por indivíduos ou grupos geralmente em um relacionamento profissional. Tais fontes podem ser transmitidas através da oralidade por meio de conversas, telefonemas, emails, cartas, e posteriormente podem se transformar em um documento. Elas são caracterizadas por sua informalidade e não garantem a integralidade das informações, mas são de imensa

importância para a construção de trabalhos nas diversas áreas do conhecimento. (VILLASEÑOR RODRIGUEZ, 1999, p. 32)

As fontes institucionais são informações que as próprias instituições fornecem sobre ela mesma. Tais informações podem ser de caráter público ou privado – governamentais, acadêmicas, culturais, econômicas – de abrangência internacional ou nacional, de temática especializada ou geral, etc. O acesso a essas informações é disponibilizado documentalmente - por meio de outras fontes como documentários, guias da instituição, diretórios que agrupam instituições com alguma característica em comum ou publicações geradas pela própria instituição - ou oralmente. Por muitas vezes são informações com acesso restrito e são disponibilizadas com supervisão da própria instituição. (VILLASEÑOR RODRIGUEZ, 1999, p. 33)

Por fim, as fontes de informação documentais são as que proporcionam informação a partir de ou sobre um documento. A origem da informação e os meios pelo qual essa informação é transmitida é um documento. Segundo Villaseñor Rodriguez (1999, p. 34) existem alguns critérios na hora de caracterizar uma tipologia de informação documental. Alguns deles são: a natureza da informação contida no documento que pode ser textual, numérica, gráfica, etc.; o tipo de informação oferecida que pode ser uma informação documental bibliográfica, biográfica, geográfica, cronológica, legislativa, entre outras; o grau de originalidade de conteúdo que pode ser uma fonte primária, secundária ou terciária; o suporte no qual esta fonte documental está inserida, a divulgação da fonte que pode ser de uso interno ou restrito, ser publicada ou não publicada; o assunto pode ser geral ou especializado; a cobertura cronológica que pertence à fonte documental, que pode ser retrospectiva, histórica, periódica ou em curso; e por fim a ordem dada a informação documental, que pode ser alfabética, sistemática, por assunto, geográfica, mista, etc. Tais critérios podem ser combinados, o que nos leva a uma gama vasta de características acerca das fontes de informação documentais. Um ótimo exemplo de informação documental são as obras de referência, que são ferramentas indispensáveis no trabalho de qualquer bibliotecário. (VILLASEÑOR, 1999, p. 34).

Por conseguinte, é passível de conclusão que as fontes de informação são classificadas quanto a sua natureza mais básica por Grogan (1970) e por suas características mais específicas Isabel Villaseñor (1999). Ainda sim essas

classificações podem trazer flutuações: não é um consenso entre todos os autores que determinados tipos de fontes se encaixem perfeitamente em tais classificações.

Na literatura dentro do âmbito da Biblioteconomia não existem informações que abordem especificamente sobre aonde se encaixam os livros culinários nas categorias das fontes; pouco se fala em qualquer quesito na área sobre esse tipo de informação tão utilizado em nossa sociedade. Com base nos conceitos trabalhados é possível realizar uma reflexão acerca de tais classificações, em especial na categorização clássica proposta por Grogan (1972): ainda que os livros culinários apresentem informações sem ineditismo e de forma sistemática como uma fonte de informação secundária, torna-se dificultosa a tarefa de afirmar o que seria uma nova receita culinária ou até mesmo de creditar a criação de uma receita a determinado autor, o que insere os livros culinários em uma flutuação entre as categorizações de fontes primárias e secundárias. Quanto sua origem na classificação de Villaseñor Rodriguez (1999), é suscetível de asserto que o livro culinário é uma fonte de informação documental, pois ele é um documento que proporciona informação bibliográfica por meio textual com as receitas culinárias, e muitas vezes até iconográfico com fotos e ilustrações das mesmas receitas finalizadas.

Ainda que poucos estudos abordem os livros culinários na área da Biblioteconomia e principalmente reconheça seu potencial como fonte de informação, isso não é exclusividade da área. A historiadora Joana Montelone explica:

Os livros de cozinha têm uma história que vai além dos ingredientes e das panelas. Se a história dos livros é uma disciplina relativamente nova das ciências humanas, a história dos livros de cozinha ainda está quase toda por se fazer. É por isso que precisamos pegar emprestado alguns conceitos usados de forma mais geral para pensarmos sobre os escritos culinários. (MONTELONE, *online*).

Através dos escritos culinários foi possível registrar, documentar e publicar receitas as quais são fontes de informação para qualquer pessoa que deseje aprender a cozinhar ou apenas queira descobrir novas receitas, além de ser a base informacional para profissionais da área de gastronomia. Por ser uma fonte de informação que temos contato, muitas vezes desde a infância, e nos passa despercebida, não damos a devida representatividade à tais livros que seguem

instruindo nossa sociedade em formar indivíduos capazes de reproduzir um dos atos mais antigos da humanidade; o ato de cozinhar com o intuito de trazer prazer e saciedade a nós mesmos e aos que encontram-se em nosso convívio. Tal ato torna-se possível de ser executado com eficiência através da perpetuação de fontes de informação, as quais garantem por meio dos livros culinários que receitas e escritos não se percam em um vasto oceano informacional.

3 PRATO PRINCIPAL: ANÁLISE DOS LIVROS

Os livros selecionados a partir do recorte temporal estabelecidos no universo de estudo, foram submetidos a uma breve análise de dados para que pudessem ser retirados pequenos fragmentos os quais respondessem a problemática apresentada neste trabalho. Características como o ano e o local em que o livro foi escrito foram utilizadas para analisar socialmente o período brasileiro de veiculação da obra: momento político, comportamento social, etc. Receitas, alimentos e modo de preparação foram selecionados para que pudessem demonstrar os hábitos alimentares e culturais de cada época proposta, além de pequenos fragmentos em que podemos perceber a mudança ortográfica da língua portuguesa. De maneira geral, a busca pela identificação do livro culinário brasileiro como fonte de memória e fonte de informação também ocorre por meio da análise dos dados citados acima, já que um livro que contenha informações capazes de contextualizar questões sociais e culturais e trazer informações que sirvam de referência a um profissional da área gastronômica, por exemplo, também é capaz de ser denominado como uma fonte de informação e um suporte portador de memórias sociais.

3.1 A estrutura do *Cozinheiro Nacional* e suas receitas

Figura 1 - Contra capa do livro *Cozinheiro Nacional* [entre 1874 e 1888]



Fonte: *Cozinheiro Nacional* [entre 1874 e 1888]

O *Cozinheiro Nacional* é um livro culinário escrito entre 1874 e 1888 de autoria anônima e que permanece sem confirmação de identidade até hoje. No século XIX algumas edições do *Cozinheiro nacional* foram atribuídas a Paulo Salles por Augusto Victorino Alves Sacramento Blake, em seu Dicionário Bibliográfico Brasileiro do ano de 1883 (BLAKE, 1883). Ricardo Amaral, em seu livro “Histórias da Gastronomia Brasileira” explica sobre o possível autor:

Há quem diga que ele nunca existiu. Há também quem defenda ter sido apenas o pseudônimo de renomado cozinheiro da sociedade carioca. Há quem afirme ter servido apenas de fachada para uma equipe de *ghost writers* a serviço da editora francesa Garnier, cuja filial brasileira publicaria, no apagar das luzes do Império de D. Pedro II, uma série de livros de culinária em português. (AMARAL, 2016, capítulo 8, e-book).

Até hoje não houve novas pesquisas que apontem definitivamente a autoria atribuída a Paulo Salles, porém Amaral (2016) aponta que a editora Garnier naquele período lançou seqüencialmente 5 livros culinários: *O manual do galinheiro, Doceiro*

nacional, *O porco*, *Charcuteiro nacional* e *Fabricação do queijo e da manteiga*. Todos estes livros têm sua autoria vinculada a Salles, o que seria uma grande aposta feita por historiadores de que ele também seria o autor de *Cozinheiro Nacional*, lançado na mesma época. É possível também observar no jornal “*Libertador*”, de 16 de novembro de 1886, uma seção de “*Livros chegados ultimamente*” onde se pode notar que os livros *Doceiro Nacional* e *Cozinheiro Nacional* aparecem juntos e ambos sem autoria. Apesar de se manterem anônimos na lista de destaque das novidades da “*libro-papelaria Gualter R. Silva*”, sabemos que o autor de *Doceiro Nacional* é Paulo Salles, o que pode novamente indicar uma possível autoria do *Cozinheiro Nacional*. É importante lembrar que mesmo com todas as evidências que Paulo Salles seria o autor do livro em questão, não se sabe se este seria um pseudônimo ou o verdadeiro nome do autor.

Figura 2 - Jornal de 1886 onde o *Cozinheiro Nacional* é citado



Fonte: Hemeroteca Digital Brasileira, Biblioteca Nacional (1886)

O *Cozinheiro Nacional* em seu subtítulo se define como uma “coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e européias”, o que na época poderia ser considerada uma atitude inédita: compilar receitas da cozinha originalmente brasileira era algo que ainda não se tinha visto na produção editorial culinária local. Após a chegada da imprensa nacional juntamente com a Corte no Brasil, o primeiro livro a ser editado em solos brasileiros é o *Cozinheiro Imperial*, em 1840. Este era uma obra que trazia receitas provenientes de Portugal e com ingredientes difíceis de

serem encontrados naquela época, tanto por questões geográficas, tanto por questões econômicas. Sua autoria também é desconhecida, salvo por apenas as iniciais do autor “R.M.C”. Quase 40 anos após o *Cozinheiro Imperial* ser lançado, foi editada a primeira edição do *Cozinheiro Nacional*.

Para realizar as análises contidas nesta pesquisa contamos com a obra física em sua reedição do ano de 2008 da última versão do *Cozinheiro Nacional*, feita em 1910 (sétima edição na época) e a versão digital encontrada no site do Planalto, produzida entre 1874 e 1888, sem data exata¹. Atualmente a edição de 2008 é distribuída em parceria pelas editoras SENAC São Paulo e Ateliê Editorial, revisada por Geraldo Gerson de Souza e Maria Cristina Marques e com prefácio de Carlos Alberto Dória e a versão digital pode ser encontrada no site do Planalto (COZINHEIRO NACIONAL, entre 1874 e 1888). Ambas as edições são extremamente semelhantes entre si: o que diverge a edição mais nova da obra da antiga é apenas o acréscimo de prefácio e a mudança da grafia das palavras nas receitas, já que o Português falado e escrito no século XIX se assemelhava muito mais ao Português Lusitano. Foi optado pela autora utilizar a edição do ano de 2008 nesta análise para que o entendimento das transcrições pudesse se fazer mais claro ao leitor. A versão digital da obra datada do século XIX foi utilizada como apoio nas conferências de verossimilhanças entre ambas as obras e também foram utilizadas as ilustrações originais da mesma. Abaixo podemos verificar esta diferença das grafias em um comparativo das duas edições:

¹ No site do Planalto, a edição consta do ano de 1860. Porém, em pesquisa bibliográfica realizada no prefácio da edição de 2008, escrita por Carlos Alberto Dória, o autor informa que não há data exata para as primeiras edições, e que seu lançamento foi realizado entre 1874 e 1888, sem data exata. (DÓRIA, 2008, p. 8, prefácio do *Cozinheiro Nacional*).

Figura 3 - Receita da edição digital do *Cozinheiro Nacional* [entre 1874 e 1888]

68. Pato assado no espeto com marmelos. — Toma-se o pato, enche-se-o de marmelos descascados, e partidos, tirando-se-lhes assementes, e na falta d'estes, pedaços de abobora ferventados n'um pouco de vinagre, com uma folha de salsa e uns cravos da India ; esfrega-se o pato com sumo de limão, sal, alho, e posto no espeto, assa-se, envolto em papel untado; por fim, tira-se-lhe o papel, deixa-se tomar côr, e serve-se com seo mólho.



Fonte: *Cozinheiro Nacional* [entre 1874 e 1888]

Figura 4 - Receita da edição física do *Cozinheiro Nacional* de 2008

68. PATO ASSADO NO ESPETO COM MARMELOS – Toma-se o pato, enche-se de marmelos descascados, e partidos, tirando-se-lhes as sementes, e, na falta destes, pedaços de abóbora aferventados num pouco de vinagre, com uma folha de salsa e uns cravos-da-índia; esfrega-se o pato com sumo de limão, sal, alho, e, posto no espeto, assa-se, envolto em papel untado; por fim, tira-se-lhe o papel, deixa-se tomar cor, e serve-se com seu molho.



Fonte: *Cozinheiro Nacional* (2008)

Em pesquisa bibliográfica feitas pela autora com apoio de referências (WATZOLD, 2011, p. 180) apenas a Biblioteca Nacional da França possui em seus catálogos a segunda edição de 1885, a terceira edição de 1889 e a quarta edição de 1892 (BIBLIOTECA NACIONAL DA FRANÇA, 2018, *online*). O *Cozinheiro Nacional* inicia-se com um prólogo onde podemos observar o que parece ser uma

discreta crítica aos livros culinários publicados anteriormente que não exaltavam a cozinha brasileira:

Não iremos por certo copiar servilmente os livros de cozinha que pululam nas livrarias estrangeiras, dando-lhes apenas o cunho nacional, pela linguagem em que escrevemos, nem tampouco, capeando a nossa obra com um rótulo falso, iremos traduzir literalmente livros que se encontram por todos os países, tomando a estranha vereda de um plágio vil que venha cortar pela raiz a importância que ligamos ao nosso trabalho e à utilidade que o público tem direito de esperar dele. Nosso dever é outro; nosso fim tem mais alcance; e uma vez que demos o título “nacional” à nossa obra, julgamos ter contraindo um compromisso solene, qual o de apresentarmos uma cozinha em tudo brasileira [...]. (COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 33).

Após um breve discurso no qual o autor deixa evidente que a principal função da obra seria emancipar o Brasil da tutela européia que teria vivido até aquele período e valorizar sua flora e suas “esquisitas e delicadas” carnes de sua variada fauna, é possível observar um quadro nos guia pelas equivalências de ingredientes europeus e brasileiros:

Quadro 1 – Alimentos europeus em equivalência a alimentos brasileiros

Produções brasileiras correspondente às produções européias	
Abóbora d*agua, xuxú	Pepinos
Abóbora, morangos, mogangos, mangaritos, cará, cará do ar, baratinga	Cenouras
Mandioca	Batata
Palmito, talos de inhame, talos de tayoba, Umbigo de bananeira, gariroba	Alcachofra.
Amendoim, sapucaias, castanhas do Pará, mindubirana	Amêndoas, nozes, avelãs
Bananas	Maçãs
Brotos de samambaia, grelos de abóbora, palmito	Aspargos

Jiló	Beringella
Serralha	Escarola
Beldroega	Barba de boda
Sala	Cerefolio
Alho, alhoporro	Eschalotea
Pinhões	Castanhas
Labaga	Azeda do reino, espinafre, acelgas
Carapicús (vulgo, orelha de páo).	Cogumelos
Gerumbeba , guiabos , ora-pronobis, lobo-lobo	Nabos
Margaritos	Túbaras
Mamão, croá	Melão
Jacotupés, batatas firmes	Beterraba
Pimentas, comaris, ou kavik	Pimenta da índia
Tomates	Uvas verdes
Laranja azeda	Limão, vinagre
Cebolas de cheiro, folhas de cebolas	Cebolinhos
Folhas de borragem	Mostarda
Conservas de pimentão em vinagre	Alcaparras
Gingibre	Raiz de rabo ou saramago (raifort).

Fonte: Elaborado pela autora com base no Cozinheiro Nacional (2008)

Por meio dessa lista de equivalência de ingredientes podemos perceber a proposta nacionalista do livro, o qual auxilia o leitor a encontrar e utilizar ingredientes brasileiros para executar as receitas. Ainda no prólogo, o autor pontua sobre o assunto: “assim o comércio, a agricultura, a saúde pública, que não se destruirá por alimentos contraídos e impostos, por uma imitação prejudicial, e importados de outros países”. Do ponto de vista social da época, a prática da apologia ao consumo exclusivo dos alimentos locais visava aumentar as vendas dos comerciantes brasileiros e espantando os comerciantes portugueses que estavam instalados no país. Este “fenômeno” na literatura culinária da época não é

exclusividade do *Cozinheiro Nacional*, que foi apenas o primeiro a realizar o discurso de valorização dos ingredientes brasileiros:

Os autores de livros de receitas culinárias reagiram a essa europeização desenfreada e atuaram em sintonia com a compreensão que tinham do seu próprio papel político e o da comida na construção da identidade e nacionalidade brasileiras. (EL-KAREH, 2013, p. 292).

A obra segue seu conteúdo com um capítulo de 31 aforismos², ou como inscrito no livro “Aphorismos do professor Brillat- Savarin³ e outros”, os quais apresentam sentenças como: “A sobremesa sem queijo é como a moça bonita com falta de um olho.” ou “A descoberta de um novo guisado é mais importante ao gênero humano, do que a descoberta de uma estrela.” Apesar dos aforismos soarem como estranhos conselhos, estes eram sentenças que definiam o que era ser um “expert” em boa mesa e na arte de oferecer um jantar.

O próximo capítulo do *Cozinheiro Nacional* é intitulado por “Utensílios de cozinha”, e apresenta uma vasta gama de informações acerca dos utensílios e equipamentos culinários utilizados na época. A “primeira necessidade para que um cozinheiro seja perfeito” apontada pela obra é possuir um bom fogão; este item tão indispensável para constituir uma cozinha que possa oferecer refeições de qualidade e que é tão comum em tempos atuais não era algo tão comum assim no século XIX. O autor adverte sobre o equipamento:

Na Europa e no litoral do Brasil usa-se para isso de fogões de ferro, mas como o transporte desses para o interior se torna nimamente dispendioso e difícil, deve-se, pelo menos, usar das chapadas de ferro furadas, as quais se assentam sobre tijolos. (COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 39)

Além do fogão, panelas, tachos, caçarolas e frigideiras, são indicados os demais utensílios necessários a uma boa cozinha: Máquina de virar o espeto de assar carne, grelhas, panelas de vapor, caixas de torrar café, tabuletas para

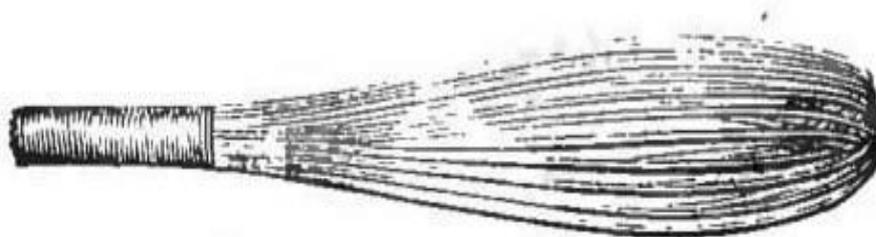
² Máxima ou sentença que em poucas palavras contém uma regra ou um princípio de alcance moral, ou texto sucinto e filosófico relacionado a uma reflexão de ordem prática ou moral; máxima. (MICHAELIS, 2017, *online*)

³ Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) foi um advogado, político e escritor de um dos mais célebres livros gastronômicos do mundo: “Fisiologia do gosto”.

aquecer ovos, funil para encher lingüiças, moinhos para café e pimenta, faca para torneir batatas, faca para descascar, formas para cortar raízes e massas, seringas para massas, vassoura de bater ovos, espremedeira de limões, descascador e filtros. Já para um “serviço de mesa de bom-tom” são indicados o servidor de ovos, agulha de guarnecer carnes, cesta para saladas, galheteiro, licoreiro, talheres para trincar, colheres de diferentes tamanhos e ganchos para salada.

Nesta seção, damos o destaque para a “vassoura de bater ovos” – atualmente conhecidos como *fouet* ou fuê – a qual era feita de vime ou de ramos de chorão, para o “servidor de ovos” que se constituía de um pequeno recipiente metálico ou de prata, posto a mesa com uma pequena lamparina em baixo para que assim os convidados pudessem comer os ovos ao seu gosto, e para a “maquina de virar o espeto de carne”, um equipamento em forma de relógio antigo com pesos que, quando suspensos, descem e sobem o espeto de forma que rotação dos mesmos seja contínua e igual, ou seja, assem a carne de forma idêntica de todos os lados sem necessitar que um cozinheiro ou empregado necessite ficar muito tempo próximo do fogo em altas temperaturas.

Figura 5 - Utensílio da edição do *Cozinheiro Nacional* entre 1874 e 1888, vassoura de bater ovos



Vassoura de bater ovos.

Fonte: Cozinheiro Nacional [entre 1874 e 1888]

Figura 6 - Utensílio da edição do *Cozinheiro Nacional* entre 1874 e 1888, servidor de ovos



Servidor de ovos.

Fonte: Cozinheiro Nacional [entre 1874 e 1888]

Figura 7 - Utensílio da edição do *Cozinheiro Nacional* entre 1874 e 1888, máquina de virar

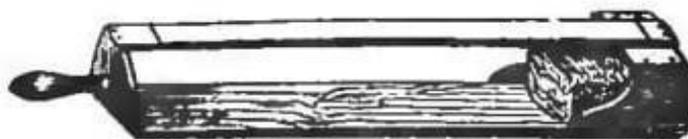


Machina de virar.

Fonte: Cozinheiro Nacional [entre 1874 e 1888]

Por fim, o autor adverte que “a primeira coisa que deve observar a pessoa que vai servir a mesa é reparar se estão bem limpos os objetos que têm de servir”. Então seguem algumas dicas de como limpar os talheres, como por exemplo, limpar as facas passando-as em uma tira de couro fixo sobre uma tábua coberta de pó de tijolo, limpar os garfos passando os dentes entre o couro e a tábua do instrumento citado acima, e por fim, lavar apenas o cabo das colheres de prata com água quente, polvilhar com gesso e esfregar com camurça o restante até adquirir o lustre desejado. Aqui podemos verificar como os hábitos de higiene na cozinha se modificaram radicalmente ao longo desses mais de 120 anos. Abaixo, uma ilustração da tábua com tira de couro para limpar os talheres:

Figura 8 - Utensílio da edição do *Cozinheiro Nacional* entre 1874 e 1888, tábua de couro para limpar talheres



Fonte: *Cozinheiro Nacional* [entre 1874 e 1888]

No capítulo subsequente o livro nos apresenta as “regras de servir a mesa”, separadas por: servir o almoço, servir um jantar de família, servir um banquete, modo de refrescar as bebidas e modo de servir a mesa à Americana.

Para servir o almoço, o autor aconselha que não seja colocada a toalha de mesa, que se disponha um prato, uma colher, uma xícara, um copo e um guardanapo com um pão para cada pessoa. A comida deve estar servida nos pratos e então ser anunciada para que as pessoas sentem-se à mesa. O almoço deve terminar com bules de café e chá servidos em uma bandeja, que seqüencialmente deve ser colocada adiante da pessoa à mesa para serem retirados os pratos. Já no jantar de família, nota-se a presença das toalhas de mesa, demais talheres como colheres de sopa e colheres pequenas, dos cálices de vinho e da moringa na montagem da mesa. Neste tipo de jantar é visto a presença das sopas como uma entrada e em seguida, até dois pratos diferentes para serem servidos aos convidados, os quais devem ser trocados pelo criado assim que cada pessoa

terminar de comer, além de sobremesas. As regras apresentadas para servir um banquete se assemelham muito às do jantar em família, exceto pela quantidade de pessoas a serem servidas – afinal presume-se que um banquete seja servido para um grande grupo de pessoas - pela decoração da mesa com jarros de flores e cestos de frutas e pelo ato de servir vinho Madeira entre a sopa e os pratos principais e licor ao final do banquete. É importante lembrar que no período em que a obra foi composta, ainda não existiam métodos de refrigeração semelhantes aos que conhecemos hoje, como por exemplo, uma geladeira. Sendo assim, o autor apresenta o tópico “modo de refrescar as bebidas” trazendo o método que era utilizado na época:

Colocam-se as garrafas dentro de um barril, contendo um pouco de água, á qual se ajunta três a quatro libras de gelo quebrado em pedacinhos e uma porção de sal. Cobre-se depois o barril com um pano, e guarda-se em um lugar fresco [...]. (COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 50).

Por fim no capítulo, é apresentado o modo de servir a mesa à Americana, que se diferencia de todos os outros modos de servir unicamente pelas comidas já estarem todas dispostas na mesa, diferentemente dos outros jantares apresentados onde os criados trocam os pratos a cada refeição realizada. A única exceção da troca de louças acontece quando é servida a sobremesa. Se a ocasião for um banquete, os convidados se dirigem a uma segunda sala para serem servidos da sobremesa e tomarem licores, vinhos e champagne, e logo em seguida, se dirigem a uma terceira sala para tomarem café.

Logo após todas as apresentações sobre os utensílios e regras acerca de servir a mesa são dispostas as receitas culinárias da obra. Para melhor visualizar a organização dos capítulos da obra, foi construído um resumo textual dos tópicos apresentados com base no índice contido no livro (COZINHEIRO NACIONAL, 2008):

Capítulo	Tópico
<i>Sopas</i>	Sopas gordas
	Sopas magras
	Sopas magras com vinho
	Sopas de leite
	Sopas de frutas
	Sopas medicinais
<i>A vaca</i>	Carnes cozidas
	Carnes de vaca fritas, assadas e guisadas
	Costela de vaca
	Língua de vaca
<i>Vitela</i>	
<i>Carneiro</i>	
<i>O porco</i>	
<i>Aves domésticas</i>	
<i>O peru</i>	
<i>Caça de cabelo</i> <i>(Hoje algumas espécies em extinção)</i>	A anta
	A capirava
	O coelho
	A cutia
	A iara, a onça e o tamanduá
	A lebre
	A lontra e a ariranha
	O macaco
	A paca
	O queixada e o caititu ou porco-domato
O preá, o caxinguelê, o gambá	

A cobra, o lagarto, a rã

O tatu

Veado

Jacu, mutum, etc.

Araras, papagaios, maracanãs,
periquitos

Perdiz, codornizes, cotovia, codorniz-
do-campo

Pombas: juritis, torquazes e rolas

Aves silvestres

Saracura, inhuma, pato-silvestre,
marrecos, gansos-silvestres, martim-
pescador, frango-d'água, galinhota
grande e pequena

Pássaros miúdos, sabiá, etc.

Galinha-d'angola, macuco, inhambu,
jaó ou zabelê, jacutinga e capoeira

O anu

O lambari ou cadosetes

O Lúcio, traíra, tubarana e piranha

O peixe cascudo

Peixes de água doce

O timburé, corvina

As trutas, piabanhas, pirapetingas e
matrinxãos

Bacalhau seco

Badejete, corcoroca e parati

Peixes do mar

Enguas-do-mar, congro, moréia, lulas
e polvo

Pescada

Raias: manteiga, lixa, santa e guicoxo

	Caramujos de vinhas
	Mexilhões e berbigões
<i>Crustáceos e conchas</i>	As ostras
	A tanajura
	A tartaruga e o cágado
	Os ovos, o leite e o queijo
	As raízes
	As folhas
<i>Os legumes</i>	As frutas
	Os grãos
	Preparação para molhos
	Molhos para carnes
	Molhos para legumes
<i>Molhos</i>	Molhos para carnes e peixes
	Molhos para peixes
	Molhos para caças
	Molhos para pudins e massas
<i>As saladas e compotas</i>	As compotas
<i>Massas doces para sobremesas</i>	
<i>As conservas</i>	

O livro em seu todo está dividido em 23 capítulos, sendo 18 deles exclusivamente dedicados as 1652 receitas culinárias. Em cada um dos 18 capítulos que indicam preparações de pratos, existem os tópicos apontados no esquema acima. Dentro de cada capítulo – que pode se subdividir em mais de um tópico ou não – é atribuído um número para cada receita.

Apesar de um sistema de divisão entre capítulos e tópicos com uma disposição satisfatória para que o leitor possa se guiar é necessário que se observe a estrutura em que estas se encontram: diferentemente dos livros culinários modernos (vide Dona Benta no capítulo 3.3 desta pesquisa), o *Cozinheiro Nacional* traz de pouco organizada suas receitas. Ao pensarmos em um jantar completo – levando em consideração nosso modo latino-americano de comer e a lógica clássica da cozinha vigente - a ordem dos pratos costuma ser composta de uma entrada com opções de saladas, sopas, hortaliças cozidas ou queijos, seguido do prato principal com opções de proteínas variadas e guarnições compostas de molhos, grãos, massas, raízes, tubérculos e por final, a sobremesa que pode ser um doce preparado ou frutas. Porém observando a estrutura das receitas contidas na obra, constata-se que a ordem dos pratos é diferente quanto aos nossos costumes atuais: são colocadas as sopas (até mesmo de frutas) no início, passando pelas proteínas, logo seguido pelos legumes, molhos, saladas, compotas, massas doces para sobremesas e terminando com as saladas. Foi possível notar que algumas receitas parecem estar deslocadas em meio aos tópicos do livro, como por exemplo, apresentar uma receita de sopa de feijão-preto no tópico das sopas doces e apresentar receitas de ovos, leite e queijo no capítulo onde se encontra apenas receitas de crustáceos e conchas.

Inicialmente é um tanto quanto surpreendente observar o esquema do resumo das receitas contidas no livro. Grande parte dessa surpresa é atribuída a ingredientes pouco convencionais e que atualmente em nossa sociedade nunca imaginaríamos comer: antas, capivaras, lontras, macacos, pombas, araras e papagaios fazem parte de um vasto repertório de combinações culinárias “bizarras”. A carne de caça era muito consumida no período colonial (como carnes de cobra, rã, gambá, lagarto e até macacos), mas após a população se tornar cada vez mais europeizada no Brasil Império, e por consequência, seus hábitos alimentares se tornarem mais próximos dos europeus (EL-KAREH, 2013, p. 295) é exótico que um livro culinário voltado para as elites contenha receitas de aves que fazem parte da fauna brasileira. Abaixo temos algumas transcrições do livro que apresentam receitas que contenham como seu ingrediente principal, animais até mesmo silvestres:

Arara, papagaio, etc, guisados com pinhões. — Ferve-se a ave em água, sal, com uma porção de pinhões; estando cozida, tira-se e, separando a carne dos ossos, corta-se em pedaços, e polvilham-se com pão ralado e uma cebola picada; descascam-se e socam os pinhões em uma massa que se frige numa caçarola, com duas colheres de manteiga; deita-se esta massa frita em um prato, coloca-se por cima a carne com seu molho e serve-se. (COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 267).

Pombos com creme de limão – tomam-se quatro pombos, esfregam-se com sumo de limão e um pouco de sal; põem-se depois a cozinhar com duas colheres de manteiga, um cálice de vinho, canela, noz-moscada, e estando cozidos, tiram-se, e misturam-se com uma xícara de nata, quatro colheres de açúcar, o sumo de uma laranja-doce, e um cálice de vinho branco, deixa-se a misturar ferver uma vez e serve-se com os pombos. (COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 218).

Irara, onça e tamanduá assados – Para assá-los, deve a carne destes animais ser muito nova e, depois de limpa, põe-se de molho em sumo de limão com alguns tomates pisados, pimentas-cumaris, um dente de alho e uma cebola cravada de cravos-da-india; deixa-se a carne durante vinte e quatro horas para tornar o gosto dos temperos e ficar mais tenra; passa-se depois em gordura quente, e enfia-se logo no espeto; assa-se num fogo moderado e serve-se. (COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 233).

Macaco assado no espeto – péla-se o macaco, limpa-se bem, esfrega-se com sal, pimenta-cumaris, sumo de limão, deixando-o neste tempero durante duras a três horas; lardeia-se depois com tiras finas de toucinho, e assa-se no espeto, tendo-o envolvido em papel untado com manteiga ou gordura. Estando cozido, tira-se o papel, e envolve-se com pão ralado, e continua-se a assar, umedecendo com manteiga, até tomar boa cor, e serve-se. (COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 237).

Cágado ou tartaruga refogados – Depois de cortados a cabeça e os pés da tartaruga, ferve-se durante cinco minutos; tiram-se os cascos, corta-se a carne em tiras e envolve-se em fubá mimoso ou farinha de trigo; refoga-se em um pouco de manteiga com cebola picada e salsa; ajuntam-se em seguida uma xícara de água ou vinho, outra de vinagre, sal e pimentas; deixa-se ferver durante um quatro de hora e serve-se. (COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 328).

Em contraponto a receitas com ingredientes que não são populares em nossa cultura alimentar atual, algumas clássicas receitas que fazem parte da mesa brasileira desde o século XIX:

Curau ou mingau de milho verde – tomam-se umas espigas de milho verde, as quais se descascam e ralam-se, devendo elas ser ainda leitosas e açucaradas, porém não demais; passa-se por uma peneira o suco obtido, ajuntam-se-lhe um pouco de leite, açúcar, canela, cravo-da-índia e erva-doce, ferve-se sobre o fogo moderado até que fique reduzido à metade. Deita-se então este mingau em uma terrina, para que ali se esfrie; cobre-se de açúcar e canela e come-se depois de frio. Para se lhe dar uma melhor aparência, é levado ao forno a fim de que toste um pouco. É uma comida muito substancial, saborosa e de pouco dispêndio, servindo até para doentes e crianças de peito. (COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 67).

Feijoada - Deita-se o feijão escolhido e lavado numa panela com água, sal, um pedaço de toucinho, umas lingüiças, carne de porco, carne-seca, carne de colônia, duas cebolas partidas e um dente de alho; deixa-se ferver quatro a cinco vezes, e estando cozido e a água reduzida, serve-se. (COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 364).

Batatinhas fritas – Descasca-se uma porção de batatinhas, cortam-se em pequenos pedaços e frigem-se em gordura; estando bem torradas servem-se, pondo um pouco de sal. (COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 342).

A obra se encerra com seus últimos quatro capítulos oferecendo ao leitor mais algumas regras sobre como oferecer as bebidas aos seus convidados e sobre como oferecer um almoço, um jantar e uma ceia, incluindo informações sobre cardápio a ser servido e a quantidade de pessoas que irão comer:

Os almoços: para seis a oito pessoas.

No meio da mesa - Um lombo de vaca assado à francesa, com molho de boa cozinheira.
Um galheteiro com sal, pimentas, vinagre, mostarda e azeite.

Quatro pratinhos frios	Um de manteiga fresca Um de rabanetes Um de sardinhas de Nantes Um de azeitonas lavadas
Quatro pratinhos quentes	Um de pés de carneiros cheios Um de orelhas de porco com polpa Um de peito de frangos guisados Uma rã refogada
Duas entradas quentes	Uma de noz de vitela com geléia Uma de frango assado com creme
Sobremesa	Uma torta de requeijão Uma empada de camarões Um queijo londrino, flamengo ou mineiro Um prato de doce seco açucarado

(COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 432).

No final da obra ainda é possível encontrar um enorme índice de todas as receitas contidas no livro por ordem em que aparecem. Este índice está presente desde a edição fornecida pelo planalto do século XIX que também foi utilizada nesta análise.

3.1.1 Macacos assados e pombos refogados – A memória de nossa identidade nacional

É notório que o *Cozinheiro Nacional* seja uma das obras mais importantes dos escritos culinários brasileiros. Watzold (2012, p. 199) afirma que a proclamação da cozinha nacional durante o Império Brasileiro se deu através do livro culinário e este foi fundamental para a formação da identidade brasileira; o *Cozinheiro Nacional* fez parte desse capítulo da história e contribuiu com tal acontecimento. Por meio da rememoração de seu contexto social e da seleção de fragmentos de seu conteúdo é

possível verificar o quanto esta obra teve importância na construção da literatura culinária brasileira.

Desde 1822 quando o Brasil ganhara sua independência com Dom Pedro I, o país estava em processo de construção de identidade e costumes próprios, já que a maioria dos hábitos da época era de grande influência portuguesa: linguagem, religião, cozinha, etc. (EL-KAREH, 2013, p. 291). Em 1840, Dom Pedro II encontrava-se em período de posse do trono com apenas 14 anos e diversas rebeliões separatistas ocorriam. Neste período, as elites dominantes do Rio de Janeiro tentavam manter a boa aparência do império em meio a revoltas as quais ameaçavam fatores políticos e territoriais do país. Foi na tentativa de apaziguar os ânimos exaltados da população que surge a iniciativa das classes dominantes de estabelecer uma identidade nacional a qual pudesse envolver todos os brasileiros com a formação de um modelo cultural nacionalista. (WATZOLD, 2012, p. 199). Em meio a esta tentativa, surge em 1840 um primeiro livro culinário intitulado de *Cozinheiro Imperial*, produzido pela editora Laemmert e assinado por R.M.C, autor não identificado até hoje. Ele foi o primeiro livro a ser editado em solos brasileiros, porém não agradou o público ao apresentar uma espécie de coletânea de receitas européias, excluindo ingredientes muito consumidos no país, como por exemplo, o feijão. (EL-KAREH, 2013, p. 296).

A partir de 1850 o Rio de Janeiro cresce com a intensificação do comércio transatlântico, o que ocasiona no surgimento de uma camada social rica, diversificada e portadora de muitos hábitos e valores europeus. É neste cenário, volta de 1870, que o *Cozinheiro Nacional* surge com sua proposta claramente nacionalista na tentativa de descontinuar os padrões vigentes ou ideais alimentares da elite (DÓRIA, 2008, p. 12). El-Kareh (2013) pontua sobre tal mudança:

Os autores de livros de receitas culinárias reagiram a essa europeização desenfreada e atuaram em sintonia com a compreensão que tinham do seu próprio papel político e o da comida na construção da identidade e nacionalidade brasileiras. (EL-KAREH, 2013, p. 12).

Inicialmente no prólogo do livro⁴ é possível identificar um aviso quanto sua concepção, onde o autor diz que não irá apresentar ao leitor cópias de receitas

⁴ *Cozinheiro Nacional*, 2008, p. 33.

estrangeiras – uma visível crítica ao seu antecessor *Cozinheiro Imperial* – e que uma vez atribuído o título “nacional”, o livro atribuía um compromisso de compilar tudo que cabia a uma cozinha genuinamente brasileira. Por meio deste compromisso nasce muito mais que um simples livro portador de instruções e receitas, mas um agente difusor de ideias nacionalistas que auxiliaram a constituir a civilidade brasileira que se formava lentamente na época. Concomitantemente, Dória (2008, p. 8) aponta que a obra representa “um esforço de nacionalização do saber culinário”.

Posteriormente com o quadro de alimentos brasileiros e europeus semelhantes apresentados no início da obra⁵, o autor pontua que os livros culinários europeus propagam mistificações entre as pessoas que querem aperfeiçoar suas preparações culinárias e acabam ficando embaraçadas ao se depararem com substâncias que desconhecem ou não existem no país⁶; tal expressão deixa evidente a necessidade da emancipação culinária brasileira, a qual era dominada pela literatura culinária europeia e seus respectivos e costumes. A presença do quadro também manifesta a intenção de incluir leitores com uma condição financeira mais baixa, pois as substâncias de origem europeias “só custosamente podem ser alcançadas”⁷.

Apesar do esforço do *Cozinheiro Nacional* em deixar explícito o quanto seu conteúdo era de fato baseado na cozinha originalmente brasileira e que existiam alternativas de alimentos mais comuns e baratos para serem utilizados, é válida uma reflexão acerca dos reais hábitos alimentares e comportamentais da época por meio da obra. Um bom exemplo é a presença das receitas com ingredientes que eram apenas consumidos pela elite; segundo Bruit (2006, p. 28) a carne de vaca só era consumida em ocasiões muito especiais (tanto no campo, quanto na cidade) o que torna as numerosas receitas com carne de vaca contidas no livro dificilmente serem executadas por quem as lia, com exceção das famílias nobres. De modo geral, “a população normal se alimentava preponderantemente de produtos locais como toucinho de porco, feijão, e também de farinha, complementando esta com carne seca ou peixe seco proveniente do comércio extra regional.” (WATZOLD, 2012, p. 130).

⁵*Ibid*, p. 35.

⁶*Ibid*, p. 35.

⁷*Ibid*, p. 34.

Outro fator importante a ser observado é que mesmo que o livro se proponha a “empregar uma linguagem que, singela em suas frases e nas escolhas das palavras, pode ficar ao alcance da compreensão de todas as classes da sociedade”⁸, a taxa de analfabetismo do período era enorme e apenas as famílias com maior poder aquisitivo colocavam meninas em colégios. Refiro-me aqui apenas ao gênero feminino como possível público leitor da obra, pois a tarefa de cozinhar e todas suas implicações eram destinadas apenas às mulheres ou associadas a ocupações subalternas: a questão da alimentação era vista com desprezo pela elite brasileira.

Em consonância, é viável também observar pelos capítulos contendo instruções de jantares, banquetes e modos de servir que seríamos ingênuos em compactuar com a ideia de inclusão social do *Cozinheiro Nacional*: além do índice de analfabetismo ser grande, o interesse por literatura na época ser um domínio das elites e a população negra que sofria com restrições alimentares as quais refletiam a abolição da escravatura tão recente, a maioria dos brasileiros baseava suas refeições em feijão, farinha de mandioca, farinha de milho e aves. Ou seja, esta mesma população a qual o livro também se dirige não teria dinheiro para ter louças de tipos diferentes, licores variados para serem servidos em banquetes, utensílios de cozinha adequados e criados a disposição na mesa para limparem as migalhas remanescentes na toalha. Todas essas condições explicitam a ideia de Dória (2008) acerca do *Cozinheiro Nacional*:

Não é uma síntese do que se come pelo Brasil novecentista, mas, sim, o que sua elite quer comer como signo da nacionalidade, mantendo-se, ao mesmo tempo, embebida em um modo de vida europeizado. (DÓRIA, 2008, p. 26).

Independente de sua falha tentativa de inclusão das mais variadas classes sociais, o *Cozinheiro Nacional* traz um vasto repertório de receitas que auxiliam a rememorar o cenário em que a cozinha brasileira estava inserida no final do século XIX. Para embasar a relação entre tal rememoração com os fragmentos analisados da obra com detalhamento, atemo-nos especificamente ao caso das aves.

⁸*Ibid*, p. 36.

Os numerosos modos de preparos contendo aves, os quais totalizam mais de 300 receitas entre aves domésticas, aves silvestres e peru, são explicadas pelo fato de que este tipo de animal era encontrado em grande quantidade no país: galinhas eram as mais numerosas, pois eram criadas tanto na cidade - por se alimentarem de insetos que proliferavam na umidade dos quintais e dos porões, como por exemplo, baratas - ou no campo, pois quando criadas soltas, se reproduziam com facilidade; o peru acabou se popularizando com a chegada de europeus que introduziram a sua criação pelo país; e por fim as aves silvestres como araras, papagaios, pombas e periquitos, as quais faziam parte da fauna natural em abundância detectada no Brasil.

Apesar dos altíssimos preços relatados por viajantes estrangeiros no meio do século XIX⁹, as aves de maneira geral eram criadas de maneira doméstica e seu transporte precário para venda ocasionava em carne de má qualidade, o que explica seu valor elevado no comércio em contraponto com sua presença evidenciada na alimentação da maioria dos brasileiros na época. (EL-KAREH, 2013). Em suma, o número elevado de receitas contendo aves variadas na obra é uma peça de auxílio na rememoração do cenário culinário brasileiro da época.

É vasto o conhecimento da obra acerca desta categoria de animais: quanto à galinha “para ser boa, não deve ter mais de dezoito meses a dois anos e não deve ser magra”¹⁰ e o melhor frango deveria ter “de quatro a seis meses, quando estão lhes apontando as esporas”¹¹. A perua é preferida para o assado por ser mais delicada e o ganso embora não seja tão delicado, era uma ótima alternativa as carnes anteriores e proporcionava uma gordura “líquida e doce como azeite, e que é aproveitada para saladas e para preparação de algumas conservas”¹².

Por fim, a carne de marreco é apresentada com uma “cor meio fechada, porém de fácil digestão”¹³ e os pombos comparados a carne igual a do frango: “consideram-se os pombinhos [...] como um dos melhores e mais delicados manjares.”¹⁴ Além de informações gerais sobre as aves, também podemos

⁹ Em relato a visita no Brasil, o alemão Schlichthorst denunciava: “uma galinha gorda custa em média uma piastra espanhola e mais, um peru três a quatro tantos” (EL-KAREH, 2013, p. 293).

¹⁰ Cozinheiro Nacional, 2008, p. 175.

¹¹ *Ibid*, p. 175.

¹² *Ibid*, p. 175.

¹³ *Ibid*, p. 175.

¹⁴ *Ibid*, p. 176.

encontrar detalhamentos acerca do modo de preparo das mesmas, como pode ser observado na instrução contida no início do capítulo sobre o peru:

Duas horas antes de se matar o peru, é necessário fazê-lo engolir duas colheradas de vinagre ou de aguardente; em seguida, manda-se uma pessoa segurá-lo, e com a mão esquerda, armada de um facão, corta-se-lhe a cabeça na parte pelada do pescoço; depois de frio, deita-se o corpo de costas sobre o cepo, e, com as costas do machado, se lhe quebra o osso do peito, se depena, e se destripa. (COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 195).

Todas estas informações relacionadas às aves também são passíveis de reflexões quanto seu papel de fonte informacional da época. O *Cozinheiro Nacional* apresentava informações baseadas em saberes de variados grupos sociais e as trazia para o leitor, uma vez que este leitor era na sua grande maioria das vezes, a dona de casa. (EL-KAREH, 2013). Tais conhecimentos podem ser exemplificados com dicas relacionadas à aves silvestres providas de caçadores; o modo de preparo de “pombos, juritis, torcazes e rolas” contém a instrução de que seria “preferível arrancar-lhe o rabo enquanto ela está quente, e é este um dever que cabe ao caçador”¹⁵. Outra amostra a ser considerada é a receita de “anu assado ou ensopado”, uma ave silvestre que “só se nutre de carrapatos e, por isso, a sua carne tem uma catinga tão forte, que não é apetecida por ninguém”¹⁶. Na tentativa de justificar a receita tão bizarra, o livro se alia ao saber campesino relacionado às propriedades nutritivas da ave:

Os camponeses, porém, asseveram que a sua carne tem a propriedade de curar as asmas, a sífilis inveterada e as verrugas; conquanto não tenhamos toda a convicção da eficácia de suas propriedades, animamo-nos, todavia, em apresentar a maneira por que se prepara sua carne para assim contentar a todos, em vista da geral crença, sobre as propriedades que tem a sua carne tem. (COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 282).

O *Cozinheiro Nacional* ao converter saberes culinários habituais (saberes que eram passados em família apenas por transmissão oral, como um afazer doméstico repetido tantas vezes que se tornava um hábito mecânico) para um saber culinário

¹⁵*Ibid*, p. 272.

¹⁶*Ibid*, p. 281.

instituído e referenciado (repleto de tantos modos de preparo portadores de uma lógica seqüencial) torna-se um registro e transforma-se em uma importante fonte de informação da época para muitos leitores. Pela primeira vez dentro da culinária brasileira vigente na república novecentista, a dona de casa letrada terá a oportunidade de praticar uma receita a qual não precisará recorrer às lembranças de sua mãe. Ou até mesmo um cozinheiro poderia aprender novas receitas por meio do livro e aperfeiçoar tantas outras para vender em seu restaurante.

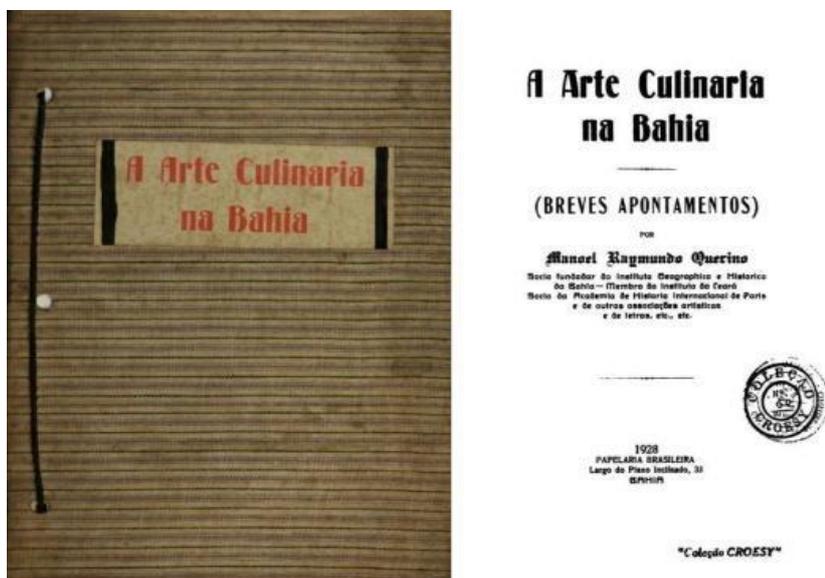
Ainda que a obra traga tantas receitas que provocariam repulsa até mesmo nos leitores do século XIX, tais ingredientes podem ser justificados com a premissa nacionalista que o livro se propõe. Por mais que incluir receitas como a de “macaco frito com salada de batatas” ou a de “cobra assada” possa parecer uma estratégia de vincular a fauna local à cozinha tipicamente brasileira, tal pensamento não era algo tão surpreendente se refletirmos acerca de algumas questões geográficas e sociais referente ao Brasil. Dória (2008, p. 20) propõe esta reflexão com a premissa de que a “restrição alimentar imposta ao brasileiro foi muito recente, sem que houvesse tempo de se consolidar um verdadeiro cardápio nacional”, ou seja, alimentos como formigas e lagartos eram consumidos (e continuam sendo até hoje) por indígenas, mas acabaram por cair em desuso e serem vinculados ao asco por influência de “valores urbanos-industriais em meio aos quais ser “civilizado” é algo medido pelo consumo de carne bovina, suína e galinácea, acima de tudo.” (DÓRIA, 2008, p. 20). Em consonância sobre o consumo de carne de caça – apresentada no livro como caça de cabelo ou caça de pelo – El-Kareh (2013, p. 304) explica que “no interior do país não havia o preconceito contra o seu consumo, e nos grandes centros urbanos do litoral havia.” Tal preconceito pode ser explicado pela grande influência da cozinha européia nos centros urbanos, o que levou as pessoas na época a se valerem de padrões culinários europeus para basearem sua alimentação.

Com tantas perspectivas que uma única receita do *Cozinheiro Nacional* que pode trazer, esta obra torna-se muito mais que um simples apanhado de receituários antigos e, muitas vezes, esquisitos. Por meio de seu contexto social o livro rememora toda a trajetória que os livros culinários brasileiros passaram até chegar à modernidade e justifica sua existência por meio da demanda que nosso país apresentava em ter uma identidade culinária firmada. A obra remonta também por meio de seu guia de utensílios uma perspectiva de como se preparava

alimentos em uma cozinha no Brasil no final do século XIX. É um marco da memória social nacional: por meio de suas receitas, expressa um conjunto de saberes e conhecimentos embrionados e modificados juntamente com o surgimento de nosso país e o desenvolvimento de uma sociedade dita brasileira. Mesmo que traga de maneira exagerada o consumo de mamíferos, aves e reptéis da fauna brasileira, o *Cozinheiro Nacional* é importante fonte de informação quando nos referimos ao que um dia já comemos no Brasil há mais de 150 anos; seja com a clássica receita de feijoada que é tão apreciada de ponta a ponta no país desde sempre, ou com receitas envolvendo o cozimento de papagaios.

3.2 A estrutura de *Arte Culinária na Bahia* e suas receitas

Figura 9 - Capa e folha de rosto do livro *Arte Culinária na Bahia*



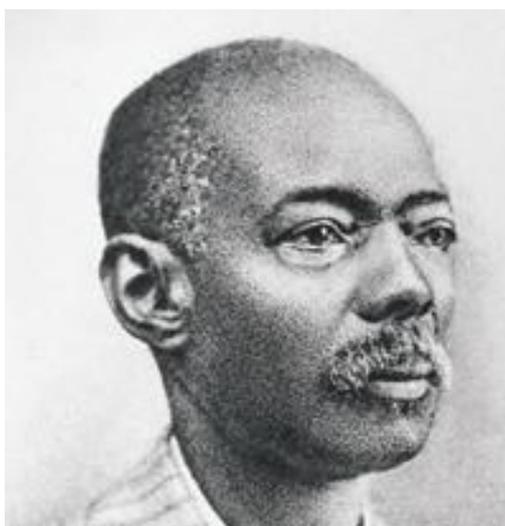
Fonte: Querino (1928)

A arte da culinária na Bahia é uma obra datada de 1928, escrita por Manuel Raimundo Querino, nascido em Santo Amaro da Purificação na Bahia (1851-1923), pintor-decorador, desenhista, artista, professor de desenho, jornalista, funcionário público da Secretaria de Agricultura e Obras Públicas, pesquisador, historiador, folclorista, etnógrafo, escritor. Manuel foi um ilustre intelectual e escritor, defensor das culturas populares da Bahia e das culturas populares brasileiras, além de um grande militante engajado nas causas de trabalhadores, artistas, operários, negros e pobres que reivindicavam a tão prometida inclusão social e cidadania com a

chegada da República em 1889. (DICIONÁRIO MANUEL QUERINO DE ARTE NA BAHIA, 2014, *online*).

Como pesquisador, Querino enveredou pela história do africano, do negro nacional, das camadas populares, dos trabalhadores, dos artistas, dos operários que, para ele, se constituíam em foco das preocupações intelectuais, sociais e políticas, apoiando-se nos princípios positivistas em voga, e associando recursos da memória e da oralidade. (DICIONÁRIO MANUEL QUERINO DE ARTE NA BAHIA, 2014, *online*).

Figura 10 - Retrato de Manuel Querino



Fonte: Museu Afro Brasil (2014)

A primeira edição datada do *Arte Culinária na Bahia* consta em 1928, editada pela Papelaria Brasileira: Infelizmente Manuel faleceu no ano de 1923 e não pode ver seu livro ser publicado, por tanto, trata-se de uma obra póstuma. Segundo pesquisas bibliográficas realizadas, a obra foi relançada em uma segunda edição apenas em 1951 pela Livraria Progresso Editora, e tão somente depois no ano de 2011 foi editada novamente pela editora WMF/Martins Fontes. Para realizar o exame acerca da obra nesta pesquisa foram utilizadas as duas edições originais de 1928 e de 1957, ambas obtidas digitalmente na Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin (BIBLIOTECA BRASILIANA GUITA E JOSÉ MINDLIN, 2018, *online*). As duas edições são idênticas entre si, apenas com o acréscimo de um prefácio na edição mais nova de 1951. Tal prefácio, de Bernardino José de Souza, inicia-se com a referência a alguns “confrades” Europeus das áreas de geografia, sociologia e

estudiosos da alimentação, apontando suas respectivas contribuições para a área, encerra celebrando a obra de Manuel: “Ele é, no Brasil e ao meu conhecimento, a primeira contribuição séria nessa província dos estudos histórico-geográficos”. (QUERINO, 1928, p. 5, prefácio).

A obra é dividida em 6 capítulos, sendo que 4 deles são dedicados às receitas culinárias. Em apenas 83 páginas Manuel Querino compilou 84 receitas de pratos salgados doces e licores, fazendo uma mistura de breves análises antropológicas e instruções de como realizar pratos que de fato, refletem nossos hábitos alimentares até hoje. Pode tornar-se um desafio ao leitor encontrar alguma receita de maneira específica ou até mesmo saber quais receitas consta ou não no livro sem consultar o índice alfabético localizado ao final da obra, já que as receitas se apresentam fora de ordem alfabética e sem divisão de tópicos ao longo do seu desenvolvimento. Para melhor visualização do conteúdo, um esquema textual foi montado pela autora com base no índice alfabético da obra (QUERINO, 1951, p.88):

	Acarajé, Abará, Aberém, A'do, Amori, Arroz de forno, Arroz de aussá, Bóló de inhame, Bolas de inhame, Caruru, Efó, Ecurú, Ebó, Eguédé, Eranpatê, Escaldado de caranguejo, Escaldados de peixe, Empadas de camarões, Feijoada baiana, Feijão de leite, Feijão de azeite, Frigideiras, Frigideira de camarões, Farinha de peixe, Galinha de molho pardo, Galinha de molho branco, Ipétê, Latipá, Leitoa assada, Maniçoba, Massa, Mocotó, Moqueca de ovos, Moqueca de xareu, Moqueca de peixe fresco, Olubó, Passoca, Pipoca, Peru cheio, Peixe sem espinhas. Sarapatel, Vatapá de galinha, Vatapá de garoupa, carne, bacalhau, peixe assado ou salgado, etc, Xixim.
Comidas	
Doces	A'do, Acaçá, Bolo da Bahia, Bolo delicioso, Bolo inglês, Bolachinhas de goma, Bolachinhas de milho, Beijú,

Canjica de milho verde, Doce
ambrosia, Doce de caju, Dengue,
Efún-oguédé, Fubá de milho, Mingau,
Massa, Pamonha, Pasteis.

Bebidas

Aberém, Alua, Cauim, Licor de
banana, Licor de cacau, Licor de
araçá, Licor de groselha, Licor de
umbu, Licor de jenipapo, Massa,
Vinho de dendê.

A obra inicia com o capítulo “Dos alimentos puramente africanos”, uma lista de ingredientes e alimentos de origem africana, juntamente com seus modos de preparo de forma simples e objetiva. Neste capítulo é importante enfatizar a receita de um dos pratos mais conhecidos da Bahia, fundada nas bases da cozinha africana, o Acarajé (que na receita apresenta-se com sua grafia da época, “Acaragé”):

Acaragé: A principal substância empregada é o feijão fradinho, depositado em água fria até que facilite a retirada do envoltório exterior, sendo o fruto ralado na pedra. Isto posto, revolve-se a massa com uma colher de madeira, e, quando a massa toma a forma de pasta, adicionam-se-lhe, como temperos, a cebola e o sal ralados. Depois de bem aquecida uma frigideira de barro, aí se derrama certa quantidade de azeite de cheiro, (azeite de dendê), e, com a colher de madeira vão-se deitando pequenos nacos da massa, e com um ponteiro ou garfo são rolados na frigideira até cozer a massa. O azeite é renovado todas as vezes que é absorvido pela massa, a qual toma exteriormente a cor do azeite. Ao acaragé acompanha um molho, preparado com pimenta malagueta seca, cebola e camarões, moído tudo isso na pedra e frigido em azeite de cheiro, em outro vaso de barro. (QUERINO, 1928, p. 8)

Após a apresentação dos alimentos de origem africana, Manuel segue apresentando o sistema alimentar da Bahia, que basicamente: “proveio a cozinha baiana do regime alimentar português, alterado e melhorado pelo africano” (QUERINO, 1928, p. 16). Neste próximo capítulo “De algumas noções do sistema alimentar da Bahia” (o maior capítulo do livro com 18 receitas), são apresentadas receitas de pratos muito conhecidos e icônicos da culinária baiana, como o Mocotó

“[...] uma das refeições mais apreciadas pelo povo baiano e ainda pela classe abastada”, e a Maniçoba, um prato resultante da influência africana na Região Amazônica do Brasil:

Maniçoba: Cólhe-se certa porção das folhas tenras de aipim; convenientemente lavadas e livres dos talos, trituram-se no pilão, ou em máquinas comuns, usadas para moer milho, coco, carne, etc. Espreme-se o sumo que é desprezado ou deitado fora. As folhas assim pisadas vão ao fogo com pouca água até ferver de modo que fiquem delidas. A carne de charque, cabeça de porco partida, mocotó moqueado de gado bovino, toucinho em quantidade suficiente, sal, alho, folha de louro e de hortelã, pimenta e tudo isso quando estiver a ferver recebe as folhas pisadas do aipim, e deixa-se cozinhar bem. (QUERINO, 1928, p. 27-28)

No capítulo subsequente “Da sobremesa Baiana”, podemos perceber a notória mistura de culturas culinárias que nosso país sofre influência. Manuel explica antes de apresentar as receitas do capítulo que a influência africana nos doces produzidos na Bahia é inteiramente nula, e que os conventos (de origem cristã portuguesa) eram os principais conhecedores dos doces. Cada convento, cada estabelecimento religioso da Bahia tinha suas especialidades acerca de preparo dos doces. Mas mesmo que as sobremesas tinham suas origens na cozinha Portuguesa, ainda sim eram utilizados em sua produção os frutos tipicamente brasileiros como o araçá, a laranja da terra, o caju, o jenipapo, o limão, a cidra, a banana, o abacaxi, a manga, a mangaba entre outras frutas. A seguir, uma receita de Doce de Caju, um fruto muito popular nas regiões costeiras do norte e nordeste do Brasil:

Doce de caju: Toma-se de uma porcelana ou outro vaso vidrado, com água até o meio. Sobre o líquido espreme-se metade de um limão. Isto feito, descasca-se o caju, que deverá ser maduro, empregando-se nessa operação uma faca bem amolada, de modo que esta apenas levante a película que envolve o fruto e seja a mesma retirada com o auxílio dos dedos polegar e indicador. À proporção que o caju é despido da película exterior é mergulhado ou depositado dentro da porcelana. Depois disto, tomam-se os cajus, um a um, introduz-se-lhe um palito de madeira e espreme-se, sem que se retire todo o líquido. Antes disso, secciona-se ou corta-se com a faca o orifício superior, para retirar a parte escura de contacto com a castanha e ò mesmo se pratica na parte inferior. Tem-se,

pois, o caju preparado para ser deitado na calda, que deverá ser preparada em panela vidrada. O fruto é aí cozido e aguarda-se que a calda tome pynto. Como se vê, o processo é muito simples. Retirada a panela do fogo, põe-se a esfriar, e depois é que o doce é distribuído pelas compoteiras. (QUERINO, 1928, p. 31).

O livro encerra-se com o capítulo “Do preparo de licores”, o qual inclui 6 indicações de como fazer licores, em sua grande maioria também produzidos com frutos tipicamente brasileiros, como podemos ver nessa receita de licor de araçá: “Vinte e quatro araçás, especialmente os brancos, são cortados, postos de infusão num litro de álcool, de 22 graus. No fim de quinze dias espremem-se num pano e ao líquido adiciona-se a calda.” (QUERINO, 1928, p. 37)

Em suas últimas páginas, encontra-se o índice remissivo com os nomes dos alimentos e das receitas organizado em ordem alfabética por seção: comidas, doces e bebidas. Observando este índice em comparação com o restante do desenvolvimento do livro, podemos perceber que novamente temos uma obra culinária com uma organização confusa quanto à organização de suas receitas e principalmente quanto sua definição de doces e salgados, que por vezes acabam se misturando entre os capítulos, como por exemplo, a receita do mingau de milho que não se encontra juntamente das sobremesas.

3.2.1 Manuel Querino: formando memórias através da culinária baiana

Quando pensamos em livros de culinária, muitos títulos e autores conhecidos pelo público surgem em nossa mente: extensas obras com muitas receitas, modos de preparos, utensílios domésticos, etc. Se falarmos sobre os livros culinários brasileiros em específico, o primeiro pensamento sempre remete às receitas que exaltem nossas cozinhas regionais: galinha assada à mineira, virado à paulista, peixe à baiana.

E foi inserido dentro do contexto do regionalismo que Manuel Raymundo Querino trouxe pela primeira vez na literatura culinária a importância de nossas influências originárias da Bahia. Faz-se necessário entender um pouco da trajetória de Querino para compreender seu papel como difusor de informações as quais contribuíram para a construção identitária da culinária da Bahia, um dos grandes pilares de nossa culinária brasileira como um todo.

É fato que Manuel Querino não dedicava exclusivamente aos escritos culinários: Querino foi um historiador muito a frente de seu tempo. Viveu entre os anos de 1853 e 1923 e foi um dos poucos intelectuais negros a conseguir inserir-se no mundo acadêmico-científico da época. Pesquisador dotado de múltiplas facetas, entre suas atribuições estavam a de professor, artífice, funcionário público, pesquisador, historiador, escritor e artista. Querino nasceu em Santo Amaro da Purificação e viveu a maior parte de sua vida em Salvador, Bahia. Filho de escravos livres que faleceram durante uma epidemia de cólera que atingiu a região em 1855, após a morte de seus pais foi levado à capital e apadrinhado por Conselheiro Manuel Pinto de Souza Dantas, o qual futuramente foi chefe do Partido Liberal e Primeiro Ministro do Brasil. Ao invés de criar Querino para ser um serviçal como era de costume na época, Manuel Pinto o guiou para os estudos, o amor aos livros e o trabalho como operário e artesão. (GLEDHILL, 2008, p. 45-46)

Mesmo que Manuel tenha guiado Querino para seu principal ofício ser o de artesão, o ambiente em que cresceu despertou a vontade de seguir os passos de seu tutor: seguiu seu exemplo se dedicando ao magistério, a pesquisa histórica, a antropologia e a política. Em 1868 durante a Guerra do Paraguai, viajou como recruta por volta dos seus 17 anos de idade por várias partes do país. Destacado por sua inteligência e pelo fato de ser alfabetizado – em um cenário que apenas 85% da população de negros livre sabiam ler e escrever – no Rio de Janeiro foi selecionado para trabalhar com a escrita de seu batalhão e foi promovido a cabo de esquadra em 1870. No ano seguinte com o término da guerra, voltou à Bahia e estudou francês, foi aluno fundador do curso de Liceu de Artes e Ofícios da Bahia em 1872, diplomou-se em desenho no ano de 1888 e posteriormente iniciou os estudos na área da arquitetura, mas não concluiu o curso. Após os anos trabalhando como artesão de dia e estudando a noite, Querino tornou-se funcionário público e seqüencialmente iniciou sua vida política. Engajou-se em causas republicanas e abolicionistas pelo Partido Liberal, ingressou na Sociedade Libertadora Baiana e escreveu artigos para o jornal *Gazeta da Tarde* sobre temas acerca da escravidão e suas conseqüências. Depois da proclamação da república, criou e comandou os jornais *A província* e *O trabalho*, onde defendia causas negras e operárias. A partir de 1890 candidatou-se a deputado federal, porém se manteve no cargo de Conselheiro Municipal, a primeira legislatura municipal da cidade de Salvador. Em 1899 renunciou ao cargo por pressão dos “poderosos de ocasião”,

ocasionada pela sua luta dedicada às minorias e acabou abandonando sua vida política. (GLEDHILL, 2008, p. 46-50)

Após sua renúncia, Querino se dedicou inteiramente em seus últimos 20 anos de vida à pesquisa voltada para a historiografia brasileira¹⁷. Entre muitos títulos voltados para as artes plásticas da Bahia e etnografia, Manuel Querino dedicou seus escritos aos costumes e cultura do povo africano e seus descendentes. Através de sua perspectiva afro-brasileira, seus estudos voltavam-se a importância das contribuições culturais africanas no Brasil e a situação dos negros em uma sociedade republicana carregada de preconceitos, discriminações e exclusão social. Por meio de seu inteligente olhar questionador, analisou o país em suas perspectivas monárquicas, escravistas e colonialistas e assim iniciou seu processo difusor de pensamentos ao combate ao racismo. Querino foi o primeiro historiador afro-brasileiro a se dedicar a história do Brasil por um viés argumentador, onde seguramente desmontava todas as teorias raciais eurocêntricas adotadas pelo Brasil de que o negro era inferior. (PEREIRA, 2015).

Em meio a seus escritos dedicados ao estudo da cultura baiana, das influências do povo africano na formação do Brasil e dedicação à desconstrução do discurso racista da dita intelectualidade brasileira na época, nascia o livro que seria um marco para a afirmação da cozinha baiana e brasileira: *Arte Culinária na Bahia*. A obra foi escrita em 1922 e lançada somente em 1928, cinco anos após a morte de Manuel Querino. A indicação de data da escrita da obra pode ser vista através da inscrição nas advertências preliminares:

¹⁷ As principais obras lançadas por Manuel Querino foram: *As Artes na Bahia: esboço de uma contribuição histórica* (1909), *Artistas Baianos: indicações biográficas* (1909), *Bailes Pastoris* (1914), *A Bahia de Outrora: vultos e fatos populares* (1916), *A Raça Africana e os seus costumes na Bahia* (1916), *O colono preto como fator de civilização brasileira* (1918).

Figura 11 - Advertências preliminares do *Arte da Culinária na Bahia*

— 5 —

vam nos trabalhos culinarios, afim de, mais tarde, dirigirem, sabiamente, o arrançamento das refeições quotidianas, ou o preparo dos finos manjares das mesas de banquete.

Na elaboração desta monographia tive que me referir a miudezas descriptivas, absolutamente dispensaveis aos meus conterraneos, mas de inteira necessidade aos que me lerem lá fora.

Cada terra com seu uso — é da sabedoria popular.

Bahia,—1922.

M. Querino



Fonte: Querino (1928)

Na sessão “advertência preliminar”, Querino explica como teve a ideia de construir sua obra; após passar algum tempo viajando de norte a sul no país (Piauí ao Rio de Janeiro) e experimentar refeições as quais eram denominadas com “à moda da Bahia”, sentiu a necessidade de desconstruir o termo: “A cozinha baiana, como a formação étnica do Brasil, também representa a fusão do português, do indígena e do africano.” (QUERINO, 1928, p. 1). Acerca das questões de formação de memória social, Manuel foi um dos primeiros autores brasileiros negros a lembrar que a cozinha regional é peça constituinte da cultura culinária brasileira. Diferentemente do que vemos no *Cozinheiro Nacional*, no qual o autor discorre sobre a cozinha europeia em comparação e equivalência com a cozinha brasileira, a *Arte da Culinária na Bahia* dedica-se exclusivamente a explicar as origens da culinária baiana, além de colocar no centro de sua pesquisa, os hábitos alimentares do brasileiro fora das elites: o indígena, o sertanejo, o negro. Manuel pontua sobre as influências africanas na cozinha brasileira:

O português abastado destinava, de preferência, os escravos, que adquiria, aos trabalhos agrícolas; mas o comerciante, o capitalista, mandava-lhes ensinar as artes mecânicas, reservando sempre um africano ou africana para o serviço culinário, e daí as modificações modernas no arranjo das refeições à moda do Reino, com a carne, peixe, mariscos, aves e animais domésticos. (QUERINO, 1928, p. 3).

O autor exemplifica essas modificações com o azeite de oliveira tipicamente português, no qual o africano adicionava o azeite de dendê ou de cheiro e com o bacalhau sendo preparado na frigideira com banha de porco e ovos batidos, no qual o africano incluiu o leite de coco: esses pequenos fragmentos de memória são a construção da culinária regional da Bahia que por meio das suas misturas culturais e da rica contribuição do povo africano, caracteriza uma faceta da cozinha do Brasil. Manual encerra sua advertência inicial com uma reflexão acerca do importante papel dos escravos para a construção da culinária baiana, repleto de tristes antagonismos sociais presentes na história da colonização brasileira:

Os senhorios de eras afastadas, muitas vezes, em momentos de regozijo, concediam cartas de liberdade aos escravizados que lhes saciavam a intemperança da gula com a diversidade de iguarias, cada qual mais seleta, quando não preferiam contemplá-los ou dar expansão aos seus sentimentos de filantropia em alguma das verbas do testamento. Era vulgar, nos jantares da burguesia, uma saudação, acompanhada de cânticos, em honra da cozinheira, que era convidada a comparecer à sala do festim e assistir à homenagem dos convivas. (QUERINO, 1928, p. 4).

Querino inicia sua obra com uma lista de ingredientes puramente africanos¹⁸, o que deixa em evidência que tais alimentos contidos nessa lista constituem a base da alimentação baiana, abrindo espaço posteriormente para outras receitas as quais provém de tal mistura cultural entre africanos, portugueses e indígenas. Ao longo das receitas apresentadas por Querino, um detalhe chama muito a atenção no contexto geral da obra: cerca de 9 receituários contém a instrução de “ralar na pedra”, como podemos ver na receita abaixo de “Feijão de azeite (humulucú)”:

Cozido o feijão fradinho, tempera-se com cebola, sal, alguns camarões, sendo todas estas substâncias raladas na pedra, adicionando-se, ao mesmo tempo, o azeite de cheiro. A iguaria só é

¹⁸ Arte Culinária na Bahia, 1928, p. 7.

retirada do fogo depois de cozidos os temperos. (QUERINO, 1928, p. 10).

Querino explica mais precisamente através de uma nota de rodapé¹⁹ que a pedra de ralar mede cerca de cinquenta centímetros de comprimento, vinte e três de largura e dez centímetros de altura. A pedra é picada, ficando “crespa ou porosa” e utilizada junto com um rolo cilíndrico de cerca de trinta centímetros de comprimento com a mesma superfície áspera, feito da mesma pedra. O alimento é então colocado entre essas duas pedras e rolo é manuseado para frente e para trás, assim moendo facilmente substâncias como milho, feijão, arroz, etc. Querino pontua que “Estes petrechos africanos são geralmente conhecidos, na Bahia e muita gente os prefere às máquinas de moer cereais.”²⁰

Tal referência a pedra de ralar é passível de reflexão quanto ao seu valor de memória acerca da cultura africana, em específico a faceta que aborda a religião. Para construir esta relação, tomemos de exemplo a receita de acarajé²¹: nela, Querino também instrui ao uso da pedra para ralar o feijão fradinho – que origina a massa do acarajé, posteriormente frita em azeite de dendê – e também para ralar os ingredientes contidos no molho que acompanha o bolinho, como camarão, pimenta malagueta seca e cebola. Lody (2016, *online*) pontua sobre as origens da receita: “[...] nos terreiros de candomblé esta comida [acarajé] é um emblema de Oyá, orixá que ensinou as mulheres a fazerem o “acará” para comercializarem nos mercados, e com isto terem autonomia.” Lima (1997, p. 63) também acrescenta sobre o tema: “é um alimento ritual específico do orixá Iansã ou Oiá, divindade do panteon ioruba integrado no sistema religioso afro-brasileiro. Iansã, deusa dos ventos, das trovoadas e das tempestades, uma das três mulheres reconhecidas de Xangô.”

No momento em que Manuel Querino registra o uso da pedra de ralar para tal receita – e tantas outras - em sua obra, a técnica culinária tão tradicional na Bahia e baseada nas origens culturais africanas torna-se fonte de informação documental que respeita a memória religiosa pertencentes ao alimento e ao seu modo de fazer. Por meio deste registro, Querino manifesta respeito a uma técnica utilizada em uma receita “trazida por escravos nagôs das regiões iorubas da Nigéria e do atual Benin.”

¹⁹*Ibid*, p. 7.

²⁰*Ibid*, p. 7.

²¹*Ibid*, p. 8.

(LIMA, 1997, p. 64). Tal registro tem origem nas pesquisas feitas por Querino com quem mais conhecia do assunto: suas tias, de parentesco sanguíneo ou ritual, pertencentes aos terreiros nagôs mais tradicionais da Bahia. (LIMA, 1997, p. 66). Através da receita de acarajé, Querino preservou informações de preparo fidedignas à tradição africana e ao modo de preparo do alimento realizado nos candomblés, assim preservando a memória social de um povo que contribuiu muito para a formação de nossa culinária, infelizmente apenas por meio do sistema abrupto e cruel da escravidão. Lima (1997, p. 66) ainda pontua que Querino foi responsável pela primeira descrição etnográfica do acarajé em sua obra *A Arte da culinária na Bahia*, assim tornando-se referência em fonte informacional para os estudos que se sucederam ao longo dos anos por tantos autores acerca de um prato tão conhecido e amado pelos brasileiros.

Seja com a receita de acarajé ou com tantas outras que compõem a *Arte da Culinária na Bahia*, Manuel Querino utilizou de tais receituários para formar uma compilação de informações acerca do que realmente se comia no início do século XX, especialmente na região da Bahia. É de exímia importância a existência de tal livro; tal importância pode ser constatada primeiramente pela trajetória de composições de seu autor, que fora um dos primeiros afro-brasileiros a se inserir em um mundo acadêmico repleto de preconceitos e discriminação, compondo ao longo de sua vida várias obras que construíram e afirmaram a cultura e a memória dos povos negros no Brasil.

Além disso, a enorme relevância do livro pode ser observada por meio das informações contidas no mesmo; pela primeira vez era apresentado na literatura brasileira um livro que contivesse de fato, receituários os quais tratavam de uma cozinha regional tão conhecida pelo país, mas que carecia de fontes fidedignas e respeitadas quanto as suas origens e modos de fazer. Querino nos instiga a pensar: é valoroso lembrar que apesar de nossa culinária brasileira ser principalmente lembrada pela cozinha baiana, devemos atentar as especificidades de cada cozinha regional. Cada região do país foi fortemente influenciada por culinárias de muitos lugares do mundo, por tanto não podemos simplesmente inserir os regionalismos em um grupo geral de culinária brasileira de maneira leviana. Um simples regionalismo culinário brasileiro carrega inúmeros detalhes sobre modos de preparo, manipulação de alimentos locais e respeito com as técnicas para que se mantenham fiéis ao que nossos descendentes tiveram tanto esforço em aperfeiçoar.

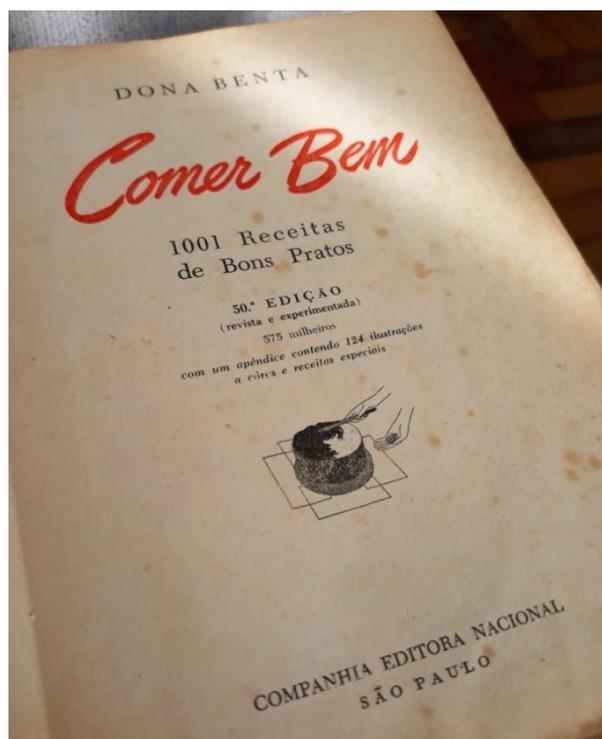
Queiroz. (SIMÕES, 2008, p. 13). Mas somente após 16 anos de sua fundação foi lançado uma das suas publicações de maiores sucessos: em 1940, a Companhia Editora Nacional lançou o primeiro exemplar de *Dona Benta: Comer bem*.

Dona Benta: Comer Bem é um dos livros de referência nacional na literatura culinária brasileira: no seu ano de estréia, vendeu 20 mil livros. No catálogo da editora²² (ainda a mesma) em seu site, podemos encontrar 12 ocorrências de livros derivados da série Dona Benta, entre compilações das melhores receitas, receitas de verão e até uma versão para crianças. Sua última versão foi escrita em 2014, a 77ª edição. Ao longo dos anos, o livro foi modificado para atender as necessidades de cada época: sua linguagem e grafia foram sendo modernizadas, utensílios e equipamentos domésticos foram atualizados, receitas foram sendo adicionadas e no ano de 2004 o Chef Luiz Cintra renovou o receituário: cortou receitas repetitivas, corrigiu medidas, sugeriu substituições e acrescentou mais de 200 pratos contemporâneos. (DONTA BENTA, 2004, p. 7). É sem dúvida o livro culinário brasileiro de maior sucesso dos últimos tempos. Com mais de um milhão de exemplares vendidos desde 1940, comprova seu sucesso por ter sido um destaque de vendas em pleno período de Segunda Guerra Mundial, em uma época em que o Brasil – com 41 milhões de habitantes - tinha apenas 44% da sua população de pessoas acima de 15 anos alfabetizada (DONA BENTA, 2004, p. 9).

Para elaborar a análise deste clássico, foram utilizadas duas edições físicas do livro: a 76ª edição do ano de 2004 (presente da mãe da autora desta pesquisa) e a 50ª edição do ano de 1965 (carinhosamente cedida por uma amiga da família da autora, livro que passou de mãos em mão dentro desta família, até chegar ao ano de 2018). A edição de 1965 servirá de base principal para realizar o exame de seu conteúdo e suas receitas, enquanto a edição de 2004 servirá de modelo comparativo a qual representará os hábitos e características de uma obra que sofreu modificações durante os anos para se adaptar aos livros culinários modernos.

²² Companhia Editora Nacional, 2017. Acesso em:
<<http://editoranacional.com.br/search?data=dona+benta>>

Figura 13 - Folha de rosto da edição física de 1965 de *Dona Benta: Comer Bem*



Fonte: Fotografia elaborada pela autora, *Dona Benta: Comer Bem* (1965)

A obra principia com um pequeno sumário que a torna muito mais convidativa para seus leitores buscarem o que desejam cozinhar: diferentemente do *Cozinheiro Nacional* e do *Arte Culinária na Bahia* os quais não tinham nenhum sistema inicial para orientar seu leitor pelas receitas contidas nos livros, *Dona Benta: Comer Bem* desde suas primeiras folhas já nos traz a sensação de proximidade com seu conteúdo.

O primeiro capítulo denominado de “Parte Geral” inicia-se com uma série de recomendações, conselhos e dicas voltados ao leitor (leitor que por sua vez no livro é referido como “dona de casa”, o principal público alvo da obra). Apesar dos capítulos serem divididos de uma forma mais organizada do que vimos nas análises das obras passadas, este primeiro grande capítulo traz uma miscelânea de instruções que vão desde conselhos acerca dos utensílios de cozinha até o preparo de molhos.

Então observamos a primeira parte do capítulo chamada de “conselhos úteis”; ela traz algumas dicas em especial sobre as panelas, juntamente com seus

tipos, características e modos de manuseio. Logo após, temos mais conselhos sobre utensílios no tópico “utensílios de copa e de cozinha”, que nos traz uma lista de 56 itens intitulados de “relação minuciosa dos *pretrechos* mais necessários”. Estes são alguns dos itens elegidos pelo livro como essenciais para o funcionamento de uma boa cozinha gerida por uma dona de casa: máquina de picar carne, serrote de cozinha, frigideira para ovos, frigideira comum, caçarola (2 tamanhos diferentes), caldeirão (2 tamanhos diferentes), panela (mais de uma), passador de macarrão, máquina de descaroçar azeitonas, gral para pisar alho, forminhas de porcelana para creme, cortador de ovos cozidos, entre outros.

Na próxima parte “O forno e o fogão”, são abordadas pelo capítulo recomendações de como manusear de forma correta um fogão e um forno, incluindo a temperatura para cada tipo de designação contida na receita – fogo lento ou brando: 160°C, fogo esperto ou regular: 180°C, e assim sucessivamente – orientações de cuidados com os equipamentos e uma tabela das temperaturas x tempo para a utilização do forno elétrico. O capítulo tem sua continuidade com o item intitulado de “Pesos, medidas e conteúdos”, onde são apresentadas as medidas usuais de cozinha (copo, xícara, cálice, colher, punhado, etc.), as equivalências das medidas de peso e volume por meio de uma tabela (1 colher de açúcar equivale a 45 gramas, por exemplo) e até uma tabela de equivalências de medidas antigas tendo como sua base de conversão as libras e as onças, como podemos observar abaixo:

Figura 14 - Indicações sobre medidas antigas, edição de 1965 de *Dona Benta: Comer Bem*

Medidas antigas. — Nossas avós sempre têm nos seus guardados, entre velhas lembranças, orações e cartas dos tempos idos, 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 quiser, nos dias festivos, fazer uma surpresa aos avós velhinhos, damos, a seguir, a redução, para gramas, das libras e onças das velhas receitas:

1 libra equivale a 16 onças ou	448 grs.
(1 libra inglesa corresponde a 453 grs.)	
½ libra, a 8 onças ou	224 grs.
1 onça equivale a	28 grs.
2 onças, a	56 grs.
3 onças, a	84 grs.
4 onças, a	112 grs.

Fonte: Fotografia elaborada pela autora, *Dona Benta: Comer Bem* (1965)

A próxima subdivisão encontrada no capítulo é chamada de “Cardápios (Menus)”, onde são denotadas todas as regras de como serão e em que ordem será posto a mesa os pratos a serem oferecidos. Entre as primeiras regras apontadas pelo livro, diz-se que o menu “deve ser organizado atendendo-se ao paladar e as conveniências higiênicas das pessoas as quais é servido.”, além de indicar que “[...] as refeições devem ser sadias e conter os elementos indispensáveis em calorias e vitaminas reclamados pela máquina humana no seu trabalho contínuo.”. Em seu prosseguimento é apresentada uma ordem clássica de um menu da época com a justificativa de que este é apresentado “para não fugir a regra dos manuais que trazem, coligidos e compilados de várias fontes, listas extensas de menus já elaborados”:

APERITIVO

SOPAS

ACECIPES DE COPA²³

(em 1º lugar, por exemplo, melão ou figo com presunto)

PEIXES

ENTRADAS FRIAS

SORVETES OU PONCHES À ROMANA

ASSADOS EM GERAL

SALADAS

ENTREMEIOS SALGADOS EM GERAL

ENTREMEIOS DOCES

QUEIJOS, FRUTAS

CAFÉS, CHARUTOS, CIGARROS

LICORES

(DONTA BENTA, 1965, p. 22)

²³Prato delicado, em geral servido como entrada de refeição, usado para abrir o apetite; aperitivo, petisco.
(MICHAELIS, 2018, *online*)

Depois de apresentada a organização de um chamado *menu racional*, são postas indicações de quais vinhos harmonizam com cada parte do cardápio, como por exemplo, um vinho do Porto para depois da sopa ou *Champanha* para acompanhar os assados em geral; seco para os homens e *demi-sec* ou doce para as senhoras. Outra dica curiosa apresentada pela obra acerca dos vinhos é de que “alguns apreciadores de vinho costumam misturar aos vinhos tintos uma partícula de bicarbonato. Dizem eles que o vinho fica mais leve.”²⁴ Posteriormente são discutidas sugestões de menus completos na ordem do esquema de menu clássico exibido anteriormente, assim como o apresentado a seguir:

8) Feijoada completa; laranjas cortadas em fatias e polvilhadas de sal fino; arroz, couve picada à mineira; galinha ou pato assado; salada; torta de fruta; sorvete de chocolate. Acompanha a feijoada uma boa caninha. (DONTA BENTA, 1965, p. 44).

Em seguida a obra trata de sua próxima subdivisão do capítulo, os arranjos da mesa. Nesta divisão é ensinado ao leitor como escolher a decoração da mesa, explica sobre jantares de cerimônia e sobre os tipos de serviços para as refeições; instruções relacionadas a regras de etiqueta da época. Apesar de as orientações para alguns quesitos estarem voltadas para famílias com uma melhor condição financeira – “mesa ricamente posta, com os motivos ornamentais correspondentes, em flores, prataria e cristais, em cada lugar um prato com o respectivo guardanapo e um cartão designando o nome do convidado [...]”²⁵ – ao fim do tópico a obra deixa uma advertência quanto aos serviços: “cada dona de casa disporá as coisas da maneira que melhor convier e de acordo com os recursos que contar”.

Ulteriormente tratadas às questões de como escolher bem os utensílios domésticos, pensar em um cardápio agradável aos convidados e postar as pratarias em suas posições corretas na mesa, examinamos as divisões seqüente do capítulo: “Guarnições e combinações”, “Temperos ou condimentos simples e preparados”, “Môlhos” e por fim “Verduras, legumes, frutos e grãos”. Novamente podemos perceber uma organização diferente do que lemos nos livros culinários modernos ao que compete em agrupar tais divisões. Se compararmos esta divisão da edição de

²⁴ Dona Benta: Comer Bem, 1965, p. 31.

²⁵ *Ibid*, p. 26.

1965 com a divisão da edição de 2004, é possível atentar as diferenças e a evolução desta organização:

Figura 15 - Sumário da edição de 2004 de *Dona Benta: Comer Bem*

Utilizando este livro	11	Peixes e frutos do mar	509
Equipamentos e utensílios	15	Fondues	613
Dicas de cozimento	23	Sanduíches	619
Dicas de congelamento	31	Caldos, gelado e rechãos doces	631
Pesos e medidas	35	Crems e pudins	649
Validade dos alimentos	39	Parés e charlates	677
Ingredientes	43	Bavaroises, gelatinas e mousses	689
Ervas, especiarias e condimentos	49	Suflés e fondues doces	711
Salgadinhos	61	Geléias e doces de fruta	721
Antepastos	77	Doces, docinhos e bolos	731
Saladas	101	Bolos, rosas e bolinhos	797
Entradas	141	Bolachas, biscoitos e sequinhos	943
Ovos, omeletes e suflês	155	Pães e pãesinhos	877
Caldos, sopas e cremes	183	Tortas e pasteleiros	901
Verduras, legumes e batatas	235	Waffles e crepes	931
Arroz e feijão	305	Sorvetes e coberturas	941
Angu, pirão e polenta	339	Refrescos e bebidas	955
Molhos básicos e simples	347	Sugestões de cardápios	1009
Massas e panquecas	371	Montagens e arranjos de mesa	1029
Pastéis, pizzas e tortas	397	Dicas e truques	1037
Aves	421	Curiosidades	1045
Carne bovina	449	Índice alfabético	1079
Carne suína	493	Índice por ingredientes	1089
Outras carnes e miúdos	513	Bibliografia	1101

Fonte: Fotografia elaborada pela autora, *Dona Benta: Comer Bem* (2004)

Figura 16 - Sumário da edição de 1965 de *Dona Benta: Comer Bem*

SUMÁRIO	
1) Parte Geral	9
2) Salgados	57
3) Doces em Geral	286
4) Bebidas	453
5) Apêndice (receitas das páginas com ilustrações a cores)	499
6) Índice Alfabético	529
Parte Geral	530
Salgados	553
Doces	568
Bebidas	577
7) Anotações	



Fonte: Fotografia elaborada pela autora, *Dona Benta: Comer Bem* (1965)

Atentamos justamente para as divisões analisadas anteriormente, as quais estavam contidas na “Parte geral” na edição de 1965 e já na edição de 2004 aparecem divididas em capítulos separados, como os molhos, os condimentos e os grãos. É importante também salientar que na edição mais nova as recomendações também afluem nos capítulos iniciais: são apresentadas dicas muito semelhantes às da edição de 1965 sobre os bons utensílios que uma cozinha precisa ter, sobre as panelas, o fogão, o tempo de cozimento de forno, os pesos e as medidas, etc. Porém as recomendações se modificaram e tornaram-se coesas com a nossa realidade: um exemplo que ilustra com clareza tais mudanças é a inserção de dicas sobre congelamento de alimentos. Em 1965 os refrigeradores já eram até fabricadas no Brasil, porém não era um eletrodoméstico tão presente na casa da grande maioria dos brasileiros. Sendo assim, não havia preocupação nenhuma com o congelamento e descongelamento de alimentos, prática que atualmente qualquer pessoa que se preocupa minimamente com a validade e integridade da comida servida em sua casa ou em seu restaurante, deve estar atenta.

Figura 17 - Ilustração do capítulo sobre congelamento, edição de 2004 de *Dona Benta: Comer Bem*



Fonte: Fotografia elaborada pela autora, *Dona Benta: Comer Bem* (2004)

Na divisão “Temperos ou condimentos, simples ou preparados” da edição de 1965, é possível reparar uma dica acerca do molho de tomate que evidencia como o uso de refrigeradores e afins realmente não era tão popular na cozinha e outras formas de conservação dos alimentos eram adotadas:

Tomate (extrato) e molhos – As massas de tomate só devem ser usadas quando de boa qualidade e frescas. A coloração escura pronunciada denuncia o mau estado da massa. Para se conservar a massa, depois de aberta a lata, deve-se pôr, até cobri-la bem, um bom fio de azeite. O melhor será conservá-la em vasilha de louça, cobrindo-se a massa com azeite. (DONTA BENTA, 1965, p. 44).

O próximo capítulo do livro é denominado de “Salgados” e a partir desse ponto da obra começam surgir os receituários com modos de preparo de cada prato, além de trazer uma breve explicação sobre alguns alimentos no início de cada subdivisão. Em um primeiro momento temos uma pequena lista de algumas verduras e legumes em ordem alfabética juntamente com breve resenha com informações sobre o alimento e como ele pode ser utilizado: “Mentrusto – É uma pequena erva rasteira muito indicada para as pessoas de pulmões fracos. Usa-se em guisados”²⁶. Logo a seguir, entra uma nova subdivisão no capítulo, nominado de “Verduras e legumes diversos (preparos)”. A divisão posterior do capítulo nos leva para as saladas, que segundo o livro “é um dos pratos que mais põem em evidência o capricho e o bom gosto de uma dona de casa”.

Tais subdivisões dentro dos capítulos se repetem ao longo da obra na tentativa de agrupar categorias de ingredientes: as primeiras receitas são voltadas para preparação de legumes e verduras e organizadas em ordem alfabética por tópico de letra e as receitas subseqüentes são organizadas por tópico de ingrediente, como feijão, peixe, verduras e legumes, ou tipo de receita, como sopas e caldos. Abaixo podemos observar um quadro contendo fragmentos da obra que auxilia a exemplificar tal configuração:

²⁶ *Ibid*, p. 60.

Quadro 2 – Exemplo de subdivisões e tópicos dos capítulos de *Dona Benta: Comer Bem* (1965)

Capítulo	Subdivisão do capítulo	Tópico	Receituários
Salgados	<i>Verduras e legumes (preparações)</i> (Página 60)	<i>Letra Q</i>	<i>Quiabos ou quingombôs</i> <i>Quiabos cozidos</i> <i>Picadinho com quiabos</i> <i>Qui bebe</i>
Salgados	<i>Sopas, caldos, etc</i> (Página 124)	<i>Não possui</i>	<i>Como se clareia um caldo</i> <i>Caldo de carne</i> <i>Caldo de carne com espinafre e ovos</i> <i>Caldo de carne com farinha de milho</i> <i>Sopa de caldo de carne com legumes</i> <i>Caldo de carne com presunto e ovos</i> <i>Sopa de caldo de feijão</i> <i>Caldo de galinha</i> <i>Sopa de caldo de galinha com legumes</i> <i>Caldo de carne ou de galinha com torradinhas</i> <i>Canja</i>
Salgados	<i>O peixe</i> (Página 227)	<i>Peixes de água doce</i>	<i>Bagre</i> <i>Bagre ensopado</i> <i>Zorô de bagre</i> <i>Carpas à parisiense</i> <i>Dourado assado</i> <i>Cabeça de dourado com arroz</i> <i>Enguia</i> <i>Enguia frita</i> <i>Lambaris fritos</i> <i>Lambaris fritos com queijo</i> <i>Piaba cozida</i> <i>Piracanjuba com molho quente</i> <i>Pirarucu</i> <i>Salmão a inglesa</i> <i>Traíra frita em posta</i>

Fonte: Elaborado pela autora com base em *Dona Benta: Comer Bem* (1965)

No sumário da edição de 1965 como visto anteriormente, não é possível identificar tais divisões nos capítulos que possibilitem o leitor de encontrar um grupo de receitas com maior facilidade em um primeiro momento, com exceção do sistema de índice alfabético situado ao final do livro. Na edição de 2004 da obra já é possível navegar entre os capítulos de maneira mais ágil pelo próprio sumário, o qual apresenta divisões mais tangíveis de cada categoria de receita ou ingrediente.

Posteriormente ao capítulo dos salgados surge o capítulo de “Doces em geral”. Inicia-se com uma pequena lista de dicas acerca de como obter sucesso na preparação de doces e bolos, além de trazer algumas explicações em modo de glossário sobre termos e ingredientes utilizados para a preparação de tais: “Baunilha e vanília – Há baunilha em essência, em pó e em favas. Aconselhamos o emprego da essência, mas com moderação. A vanília é um sucedâneo químico de gosto excessivamente pronunciado”.

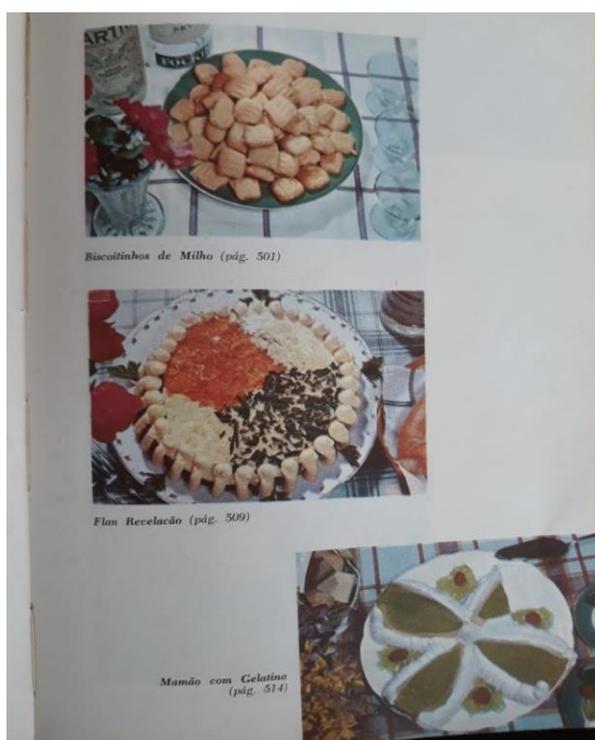
Na segunda página do capítulo dos doces, há uma inclusão muito curiosa (e um tanto desorganizada, novamente): podemos observar 24 páginas em papel couché contendo fotografias das receitas apresentadas no livro, juntamente com uma legenda indicando a página que leva o leitor diretamente para o receituário (estas receitas estão contidas no apêndice do livro):

Figura 18 - Fotografias de receitas da edição de 1965 de *Dona Benta: Comer Bem*



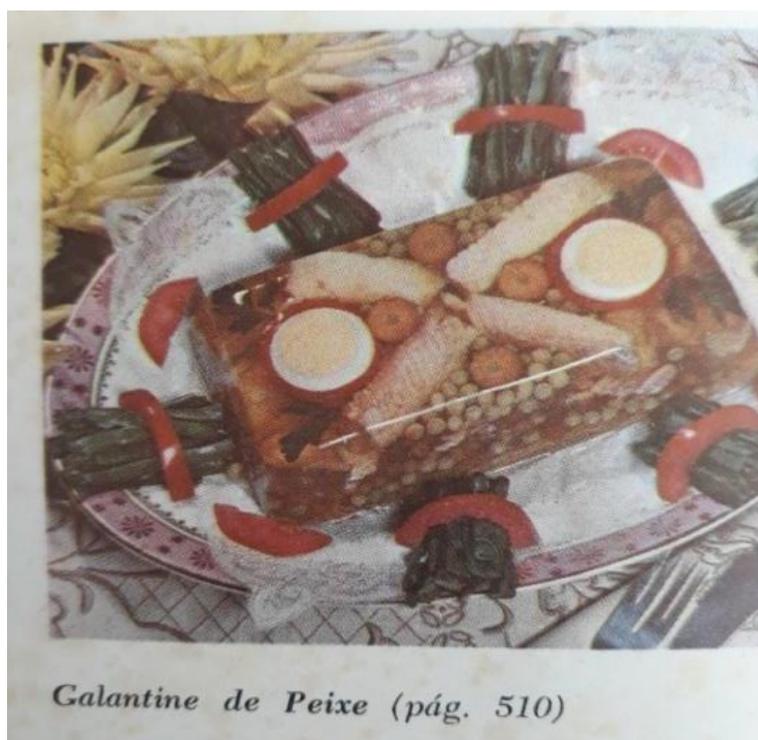
Fonte: Fotografia elaborada pela autora, *Dona Benta: Comer Bem* (1965)

Figura 19 - Fotografias de receitas da edição de 1965 de *Dona Benta: Comer Bem*



Fonte: Fotografia elaborada pela autora, *Dona Benta: Comer Bem* (1965)

Figura 20 - Fotografia de receita da edição de 1965 de *Dona Benta: Comer Bem*



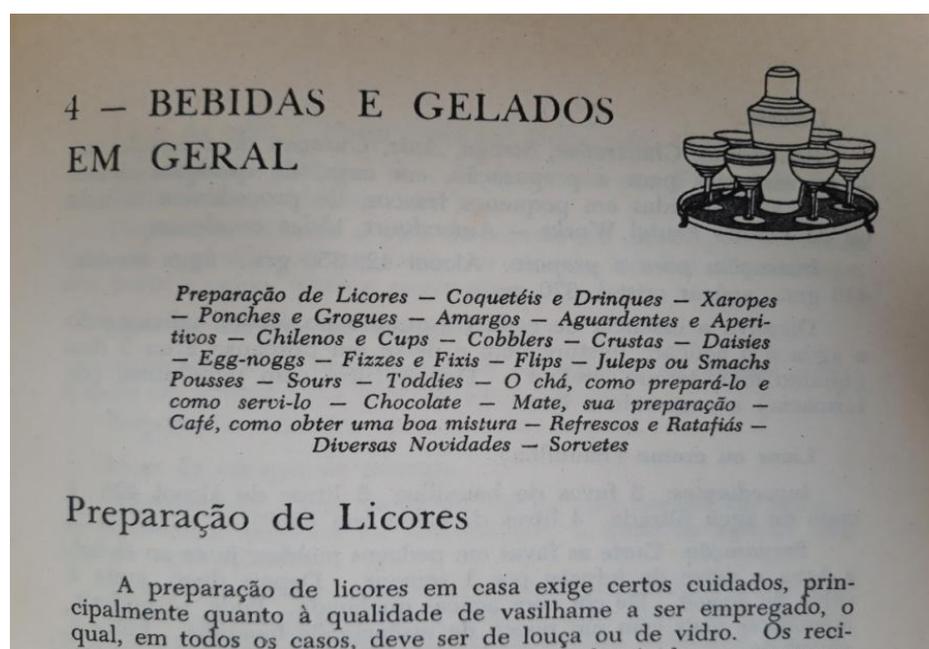
Fonte: Fotografia elaborada pela autora, *Dona Benta: Comer Bem* (1965)

Referimo-nos a essa inclusão de fotos no livro como curiosa pelo fato de que todas as outras edições mais modernas da obra não contêm nenhum tipo de fotografia, apenas algumas ilustrações como a edição também analisada de 2004. Luiz Cintra, o *chef* responsável pela adaptação e repaginação da obra a partir do ano de 2003 pontua em uma entrevista sobre o uso das fotografias no livro: "Ele se tornou uma referência e a questão das fotos é importante, sem elas o livro não fica com uma data marcada, fica atemporal. Existem muitos concorrentes hoje em dia, mas o *Dona Benta* é histórico e fonte de pesquisa" (CINTRA, 2003, *online*). Empregar o recurso da fotografia colorida na edição de 1965 indica uma tentativa de trazer certa modernidade para o livro na época, além de trazer ao leitor um exemplo ilustrativo de como a receita deveria se parecer quando finalizada.

Após as páginas contendo as ilustrações, o capítulo de doces se desenvolve semelhante à configuração do capítulo dos salgados. A única diferença da partição dos receituários doces é de que nele as receitas são subdivididas por tipo, como por exemplo, divididas em doces em geral, bolos, biscoitos, pudins, etc. Diferentemente das subdivisões dos salgados, que além de agrupar as receitas por tipos - risotos,

sopas, *soufflés*, etc. – também as agrupam por ingredientes – aves, porco, frango, feijão, etc. Por fim, o último capítulo “Bebidas e gelados em geral” traz um grande apanhado de receituários de drinks, preparação de licores, chás e até mesmo mate. É o único capítulo do livro que traz uma indicação inicial de todas as subdivisões contidas nele:

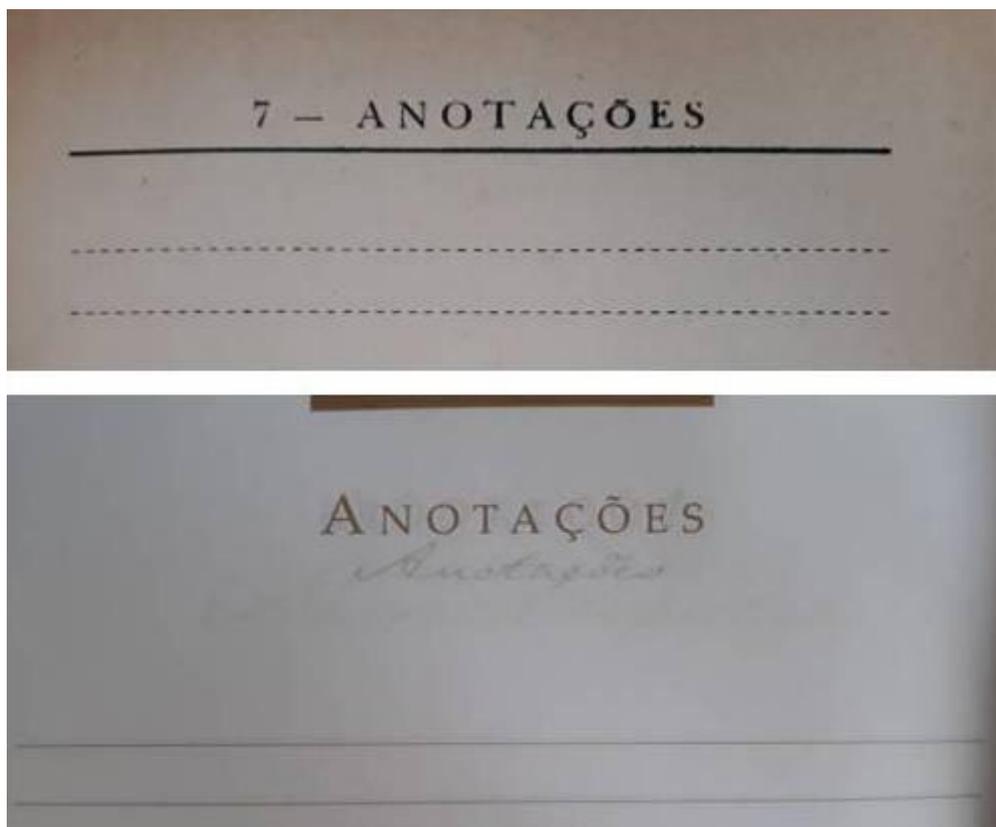
Figura 21 - Capítulo sobre bebidas e gelados em geral, edição de 1965 de *Dona Benta: Comer Bem*



Fonte: Fotografia elaborada pela autora, *Dona Benta: Comer Bem* (1965)

A obra encerra-se com um apêndice no qual se encontram todas as receitas das fotos coloridas contidas no início do capítulo dos doces como visto anteriormente, além de trazer um índice alfabético dividido por capítulos. As últimas folhas do livro são reservadas para anotações, espaço que se manteve preservado também até a última edição corrente do livro:

Figura 22 - Comparação entre o capítulo de anotações: edição de 1965 e 2004 de *Dona Benta: Comer Bem*



Fonte: Fotografia elaborada pela autora, *Dona Benta: Comer Bem* (1965)

3.3.1 Fonte de informação entre linhas azedas

É vasto o universo de possibilidades quando a tarefa trata-se de analisar um livro com 78 anos de reedições que se mantém tão útil no seu propósito de fonte informacional culinária; sua própria existência nas livrarias em pleno 2018 com edições atuais já evidencia o quanto esta obra continua suprimindo as demandas de informação de seus leitores acerca de receituários.

Desde 1940 a figura de uma senhora de cabelos brancos, pequenos óculos redondos e avental convida seus leitores para uma literatura repleta de lembranças afetivas e saberes culinários. Quando vemos a Dona Benta, avó de Narizinho e Pedrinho, famosa personagem dos livros do Sítio do Pica Pau Amarelo²⁷ na capa do

²⁷ Sítio do Pica Pau Amarelo é uma série de 23 livros infantis escrita por Monteiro Lobato entre 1920 e 1947 e posteriormente adaptada para filmes e programas de televisão a partir de 1951.

livro logo pensamos que talvez Monteiro Lobato seja o autor, porém, sabe-se que as receitas foram coletadas juntamente também a famílias, principalmente de São Paulo. Em sua apresentação à edição de 2004 explica:

A ideia original partiu de Rubens Barros Lima, que na época notou a ausência de títulos culinários no catálogo da empresa. Para colaborar na organização da primeira edição da obra e revisar sua segunda edição, contratou-se Alduino Estrada, que trouxe algumas sugestões da culinária mineira e da senhora Lygua Estrada, sua esposa, a qual havia traduzido receitas francesas e as experimentado. (DONA BENTA, 2004, p. 8, apresentação).

Segundo Simões (2008, p.14) em uma pesquisa com funcionárias do Centro de Memória IBEP Nacional, na época de criação da obra eram realizadas reuniões entre os editores que levavam suas esposas. Elas testaram e degustavam as receitas para posteriormente serem compiladas na obra. Sendo assim, a figura de Dona Benta serviu apenas como uma boa aposta de marketing da editora Companhia Nacional: ao inserir uma personagem que remete a um valor afetivo tão grande pelos brasileiros – afinal os títulos de Monteiro Lobato relacionadas ao Sítio do Pica-pau Amarelo já circulavam e faziam sucesso desde 1920 – a obra cria laços com o leitor, principalmente de confiança quanto ao seu potencial de fonte de informação fidedigna e segura.

Em contraponto com um cenário de criação da obra tão “açucarado”, perspectivas sociais da época nos ajudam a remontar muitos aspectos que não são tão evidentes assim. Entre o final do século XIX e o início do século XX, o Brasil passava por um período de grande miscigenação da população, e apesar de hoje em dia sabermos o quanto isso é normal em uma sociedade que descende de vários povos, naquela época isso não era encarado da mesma forma. Entre 1867 e 1870 o Brasil recebeu o conde francês Arthur de Gobineau, uma das primeiras pessoas a trazer um “pensamento científico” que condenava totalmente a miscigenação. Segundo ele, a miscigenação era a causa das decadências da civilização e em cerca de 200 anos uma nação poderia ser extinta por conta dos cruzamentos inter-raciais. Tal pensamento foi a base para os argumentos racistas que se propagaram pelo país ao longo de tantos anos. (CARDOSO, 2013, p. 95). A partir desse pensamento, muitas foram as teorias de branqueamento e até medidas discutidas no Congresso Nacional durante o mandato de Getúlio Vargas que

pregavam ideias racistas. Tais ideias acabaram refletindo em aspectos sociais, culturais e políticos do país, fazendo com que grande parte da população também se tornasse contra a miscigenação. Além disso, estas ideias também propagaram uma marginalização dos negros em aspectos sanitários. Erroneamente eram divulgadas informações que tentavam justificar biologicamente a política de discriminação da época, propagando o conceito de que o negro e suas culturas alimentares não faziam parte de uma sociedade limpa e aceitável. (CARDOSO, 2008, p. 96 – 98).

Ainda que nos anos 30 com o avanço das pesquisas sociais que derrubavam tais absurdas teorias raciais (CARDOSO, 2008, p. 99) o pensamento racista continuou se perpetuando no país e o reflexo pode ser visto claramente em *Dona Benta: Comer Bem*. Primeiramente, é evidente o cunho racista que Monteiro Lobato sempre empregou em suas obras. “Ironicamente, Dona Benta nunca encostou em um fogão [...]. Em toda a saga infantil, a grande quituteira sempre foi Tia Nastácia. Mas quem passou para a história com a fama de cozinheira talentosa foi Dona Benta.” (DONA BENTA, 2007, p. 9). Tia Nastácia era a cozinheira da família, negra e sempre tratada em segundo plano, apesar de ser considerada como uma tia para os personagens do Sítio do Picapau Amarelo. Dona Benta apenas conhecia as receitas e ordenava que Tia Nastácia as fizesse, o que torna uma ideia de mau gosto atrelar a imagem da simpática velhinha branca à um livro culinário, quando na realidade ela nunca cozinhou nada. Isso deixa evidente que na época, relacionar a imagem de uma senhora negra a uma obra que se propunha a ser confiável não iria agradar os leitores que ainda dispunham tão fortemente em seus conceitos de ideias de cunho racista, principalmente no que compete a questões higiênicas relacionadas à culinária.

No capítulo que engloba a questão das medidas na edição de 1965, podemos observar um trecho que se refere de uma maneira romântica aos tempos de escravidão, deixando claro o quanto a obra tratava do tema de maneira leviana e preconceituosa. Tal trecho é encontrado apenas na edição de 1965, sendo excluído na edição de 2007:

Medidas antigas – nossas avós sempre têm nos seus guardados, entre velhas lembranças, orações e cartas dos tempos idos, receitas do bom tempo, receitas que lembram a casa grande, a fazenda, as

tias e sinhás doceiras, tão hábeis no preparo de quitutes gostosos com sabor pronunciadamente brasileiro. (DONTA BENTA, 1965, p. 20).

Assim como tal passagem acima foi retirada de edições mais novas, muitas mudanças em outros aspectos podem ser constatadas através da comparação entre a obra editada nos anos 60 e nos anos 2000. É fato que a culinária brasileira se modificou por diversos motivos em tantos anos. Hoje, temos acesso a alimentos que não tínhamos antes com tanta facilidade, pois pertenciam a outras regiões mais afastadas; a mulher conseguiu se inserir no mercado de trabalho, trazendo mais igualdade aos papéis de gênero na cozinha e abandonando o pensamento de que apenas elas deveriam cozinhar e assim se manter unicamente dedicadas às tarefas domésticas; a profissão de cozinheiro deixa aos poucos de ser marginalizada e ligada a ocupações inferiores; despendamos mais tempo fora de casa com as mais diversas tarefas e acabamos com o tempo reduzido para preparar nossas próprias refeições, além do acesso muito mais amplo à restaurantes dos mais variados tipos. Tomemos de exemplo a receita contida na edição de 1965, referente ao preparo de um ganso:

Ganso à moda Viena: mata-se o ganso, depena-se em seco, limpa-se bem, lava-se e enxuga-se perfeitamente por dentro e por fora com uma toalha grossa. Feito isso, põe-se numa vasilha, um copo de vinho branco, um pires bem cheio de castanhas cozidas e 4 maçãs partidas em pedaços bem miúdos. Mistura-se tudo e deixa-se ficar umas duas horas. À noite, depois do jantar, põe-se esse recheio dentro do ganso e costura-se [...]. (DONTA BENTA, 1965, p. 226).

As alterações na edição de 2007 tornam-se evidentes no momento em que esta receita de ganso não aparece mais na obra. Talvez por dois simples motivos: o primeiro, que se torna inviável nos tempos atuais realizar tantos processos – incluindo o abate da ave – para realizar uma receita. O segundo, pelo fato de que a carne de ganso não é uma carne tão amplamente consumida como era antes; inclusive na edição de 2007 não é possível encontrar nenhuma receita que contenha carne de ganso.

Tratando das mudanças ocorridas em nossa cultura culinária que foram captadas nas comparações entre as edições, voltemos a falar sobre a questão das

mulheres e sua relação com a cozinha. É nítido que a edição de *Dona Benta: Comer Bem* de 1965 é voltado para as donas de casa, em específico as mais inexperientes que necessitavam de instruções básicas, como podemos notar nos capítulos iniciais do livro que trazem informações sobre medidas, temperaturas e utensílios. “Uma menina, observando e seguindo as nossas explicações, poderá aviar qualquer receita de doce ou salgado com seguro resultado” (DONA BENTA, 1965, p. 18). A primeira frase do livro também pontua: “Uma das preocupações mais sérias de uma dona de casa, é a escolha do vasilhame de cozinha.” (DONA BENTA, 1965, p. 9).

Na edição de 2007 é possível encontrar uma linguagem mais universal e instrutiva, apenas com modos de fazer e sem nenhuma indicação de gênero do leitor. Segundo Dória (2012, p. 253): “Empiricamente sabemos que a “mulher na cozinha” é uma categoria diferente de “homem na cozinha” e, por trás dessa diferença, operam níveis mais profundos da cultura”. Os saberes femininos na cozinha sempre foram historicamente associados ao amor, a maternidade, a obrigação de alimentar o próximo como forma de perpetuar a humanidade. Enquanto os saberes masculinos na cozinha sempre foram associados ao saberes técnicos, quase científicos, ao saber erudito do *chef* de cozinha. A específica abordagem na obra referente à mulher na cozinha de casa, despendendo todo o tempo de seu dia no preparo de um grande banquete enfeitado ou escolhendo a melhor travessa para servir o jantar para o marido reflete uma sociedade marcada pelo machismo e pela ideia de que a única ocupação possível para uma mulher era ser dona de casa. Apesar de tais limitações impostas ao gênero feminino ao longo da história de nossa sociedade, é inegável que os saberes provindos de mulheres na cozinha são base para os conhecimentos culinários modernos, são admirados nas mais variadas culturas, porém pouco reconhecidos. Dória (2012, p. 269) pontua acerca: “não raro surpreendemos os *chefs*-masculinos elogiando o que chamamos de “cozinha das mães e avós” como modelo de excelência.”

Dona Benta: Comer Bem contou com muitas mudanças ao longo dos anos, se manteve basicamente o mesmo em sua essência. Sua intenção desde o início foi clara: compilar modos de fazer, dicas e receituários da maneira mais didática possível, aliando tudo isso a uma espécie de valor sentimental referente a cozinha familiar, das avós, das mães. Pela primeira vez na literatura culinária brasileira se teve uma fonte de informação que perdurou por tanto tempo e continuou sendo a referência para muitas pessoas, as quais passaram tal fonte de geração em

geração. Apesar de não ser uma obra que exalte claramente a cozinha nacional ou regional, traz o que realmente se comia e ainda se come por todo o país. Mesmo que seja somente um livro culinário, muitos são os recortes de memória que podemos extrair de suas entrelinhas e pequenos detalhes, assim como a intolerância e preconceito com os negros e a miscigenação, reflexo do pensamento de uma sociedade que buscava de forma errônea sua identidade. Com suas atualizações, foi possível amadurecer uma obra de forma que ela realmente se tornasse uma ótima fonte de informação culinária, deixando de lado qualquer tentativa de inferiorizar raça ou gênero. Porém, é de grande importância que não ignoremos as memórias negativas que a obra carrega apesar de suas modificações, pois somente assim podemos compreender todos os aspectos de trajetória cultural e social que nosso país atravessou.

4 ANOTE A RECEITA: CONSIDERAÇÕES FINAIS

Cozinhar em muitas famílias é um ato de tradição. São memórias, lembranças, fragmentos que unem pessoas em torno de uma cozinha para rememorar modos de fazer, técnicas, sabores. Tais tradições continuam se perpetuando por um único motivo: tradições são adaptáveis. Da mesma maneira que nossa memória individual está inserida no contexto de memória social, e tal conjunto de memórias continua se modificando e ampliando conforme as contribuições dos indivíduos, as tradições funcionam do mesmo jeito. Quando essas tradições acabam perdendo-se entre tantas informações as quais somos expostos todos os dias, perdemos conhecimento.

Todos nós já tivemos vontade de comer um prato que algum familiar ou amigo preparava, mas freqüentemente esbarramos em um fator muito comum: não possuímos a receita exata para reproduzir aquele prato identicamente ao que comemos um dia, ou achamos uma receita similar que não torna a comida tão boa o quanto esperávamos. Neste simples exemplo foi onde nasceu a ideia que permeou esta pesquisa: um livro culinário é portador de vastas informações e pode despertar as mais variadas memórias em um indivíduo.

Procurou-se inaugurar uma discussão dentro da área da Biblioteconomia: se lidamos com a informação em seus mais variados suportes no dia a dia, por que nunca falamos sobre os livros culinários? Tal pergunta pode ser respondida e

justificada através deste estudo. Os objetivos centrais deste trabalho voltaram-se para a análise de livros culinários brasileiros, que através de seus fragmentos, passagens e contextualização histórica, mostraram como estas obras são importantes fontes de informação e memória que auxiliaram na construção de nossa identidade nacional e nossa cultura culinária. Esses objetivos puderam ser alcançados na medida em que cada página de cada obra fosse ponderada e avaliada, buscando a cada trecho a história por trás de um alimento, de um modo de fazer, de um receituário. Ainda que pudesse ser feito um detalhamento exaustivo de cada livro, foram optados por selecionar vestígios que deixassem o mais evidente possível os traços de memória e características de fonte informacional que cada obra possuísse.

No *Cozinheiro Nacional*, constatamos que pela primeira vez na literatura brasileira culinária foram compiladas informações sobre ingredientes, modos de fazer e utensílios domésticos. Além disso, pela primeira vez uma obra se preocupou tanto em exaltar a cozinha nacional e seus ingredientes; mesmo que de forma exagerada – como pode ser percebido nas receitas com macacos e papagaios – o *Cozinheiro Nacional* torna-se a única fonte de informação culinária do final do século XIX que é capaz de rememorar uma parcela de nossa sociedade brasileira. Sem este livro, é um tanto quanto impensável imaginar o que nossos antepassados comiam. Por meio de suas receitas devidamente registradas em uma fonte de informação, as memórias de uma nação que se construía pouco a pouco em meio a tanta desigualdade se consolidaram, criando assim um esboço da cultura culinária brasileira.

Seguindo por uma linha do tempo marcada pelos horrores da escravidão e do preconceito, surge Manuel Querino com sua obra *Arte Culinária na Bahia*. Querino construiu sua trajetória como pesquisador sendo o primeiro homem negro a inserir-se em um contexto acadêmico e questionando todos os parâmetros que diziam que seu povo era inferior. Por meio de sua luta, trouxe á literatura culinária brasileira uma contribuição que fora arrancada anteriormente por nossos colonizadores: a oportunidade da sociedade estar em contato com informações sobre suas origens alimentícias. Querino levou aos níveis mais altos da sociedade uma obra baseada em sua vivência, em suas tradições, na memória social de suas raízes. Essa fonte de informação nos auxilia a remontar de forma honesta e esclarecida um passado que é desvalorizado por muitos brasileiros: o que comemos atualmente foi fruto da

cultura africana inserida em nosso país e essa contribuição auxiliou a construir nossa identidade nacional. Sendo assim, Manuel Querino foi o responsável por perpetuar uma memória social por meio de uma fonte de informação acerca da cultura do povo negro que deveria admirada e respeitada, mas até hoje segue assombrada por discriminação.

Em *Dona Benta: Comer Bem* observamos uma fonte de informação que se mantém sólida em tempos atuais. Ao longo de muitas transformações positivas, a obra se modernizou para atender as demandas de uma sociedade mutável, porém não abandonou suas origens na comida caseira, repleta de memórias afetivas. Ainda que em 1965 trouxesse vestígios de uma memória social marcada pela discriminação aos negros e pela desvalorização do papel feminino nos afazeres domésticos, *Dona Benta: Comer Bem* tentou ocultar tais facetas ao longo de seu processo de reedição; mas é apenas com a aplicação de uma leitura analítica e questionadora sobre seu conteúdo que podemos compreender como tais vestígios ainda encontram-se enraizados em nossa cultura. Através deste olhar questionador que podemos constatar como esses vestígios negativos de nossa sociedade em detalhes tão sutis contidos em um simples receituário, atrasaram nosso pensamento enquanto indivíduos; apenas assim combater tantos antagonismos sociais que assombram nosso país.

O ato de cozinhar é memória que transportamos através de gerações; para que haja esse transporte com excelência, é necessário que tais informações estejam devidamente registradas, inscritas em um suporte que se perpetua fisicamente. Através dos livros culinários, tentamos nos educar na medida em que aprendemos e praticamos: eles são fonte de informação que devem ser preservados, pois carregam conhecimentos adquiridos ao longo de muitos anos por pessoas que estudam a cozinha e decidiram registrar essa informação para a posteridade. É uma lástima para a sociedade quando esse conhecimento se perde de alguma maneira, pois preparar seus alimentos e agregar o prazer a uma atividade tão cotidiana é o que nos torna mais humanos, mais evoluídos. Os registros culinários são conjunto da memória social de uma nação, afinal não sabemos exatamente a origem de muitas receitas, sabemos apenas que comemos, gostamos e queremos reproduzir a receita. A feijoada, por exemplo, não pertence a nenhum autor exclusivo, mas torna-se fruto do povo brasileiro e sua memória.

É de extrema importância que exista a fonte de informação culinária – fidedigna e bem avaliada - para que não nos percamos em estereótipos culinários: se apresentássemos a uma pessoa estrangeira apenas o *Cozinheiro Nacional*, ela provavelmente acharia que nosso passado culinário se resumia em comer lagartos e tartarugas em todo país. Mas quando acrescentamos a obra de Manuel Querino, esta mesma pessoa poderá entender que nosso país é repleto de regionalismos e diversidade alimentícia. E se por fim, acrescentássemos *Dona Benta: Comer Bem* nesse debate é possível entender que ainda comemos e cozinhamos basicamente a mesma coisa que encontramos nas obras passadas, porém nossa cozinha se adaptou e modernizou ao longo dos anos, estando voltada atualmente para nossas necessidades atuais.

O conjunto dessas obras nos proporciona uma linha do tempo que oferece fragmentos como peças de quebra cabeça; através da montagem dessas peças que podemos compreender a memória social brasileira acerca da culinária.

Por fim, é importante refletir acerca do papel do bibliotecário quanto a suas competências em disponibilizar informação. Bibliotecários devem exercer seus conhecimentos acerca de potencializar as fontes de informação; cabe a nós valorizar toda fonte que possa acrescentar algo ao conhecimento da sociedade.

Os livros culinários são pouco reconhecidos dentro da área como fonte de informação, porém são utilizados com tanta frequência quanto qualquer outra obra: cozinheiros precisam dessa fonte em sua profissão para executar um trabalho com precisão, pessoas consultam receitas e modos de fazer diariamente para cozinhar para suas famílias, por exemplo. Além disso, é valoroso que considere as fontes de informação culinária em bibliotecas: a reconstrução da nossa cultura culinária por meio desses registros acrescenta mais conhecimento na vida dos indivíduos, tanto sobre nosso passado e as memórias que ali ficaram inscritas, ou simplesmente para uma pessoa que deseje aprender a cozinhar ou aperfeiçoar suas técnicas.

Trazer os livros culinários infantis para uma biblioteca, por exemplo, contribui para o aprendizado de uma criança, que pode preparar sua comida no futuro com mais qualidade, além de ter a chance de poder descobrir sua futura profissão como um *chef*. Por muito tempo os trabalhos na cozinha foram marginalizados e desmerecidos na sociedade, porém chegou o momento em que devemos trazer nossas reflexões das mais variadas áreas de conhecimento científico – inclusive e

principalmente da Biblioteconomia – para estudar e analisar o que se ficou registrado da nossa cultura culinária.

REFERÊNCIAS

ABREU, R. Memória social: itinerários poéticos-conceituais. **Revista Morpheus: estudos interdisciplinares em Memória Social**, Rio de Janeiro, 1 ed., v. 9, n. 15, 2016. Edição especial. Disponível em:
<http://www.memoriasocial.pro.br/painel/pdf/publ_19.pdf> Acesso em: 05 abr. 2018

AMARAL, R. **Histórias da gastronomia brasileira**: dos banquetes de Cururupeba ao Alex Atala. São Paulo: Rara Cultural, 2016. *E-book*.

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, n.1,v. 11, jan-jun 2008, p. 13-21.

ARRUDA, S. M. **Glossário de Biblioteconomia e ciências afins**. Florianópolis: Cidade Futura, 2002.

BIBLIOTECA BRASILIANA GUITA E JOSÉ MINDLIN. **Catálogo**: busca pelas obras de Manuel Querino, 2018. Disponível em:
<<https://digital.bbm.usp.br/browse?type=author&value=Querino%2C+Manuel%2C+1851-1923>> Acesso em: 15 mar. 2018.

BIBLIOTECA NACIONAL DA FRANÇA. **Catálogo**: resultados de busca pelas edições do Cozinheiro Nacional, 2018. Disponível em:
<<http://catalogue.bnf.fr/rechercher.do;jsessionid=BA2E6E95F1A09BE0D987790EDD394DC0?motRecherche=cozinheiro+nacional&critereRecherche=0&depart=0&facetteModifiee=ok>> Acesso em: 09 abr. 2018.

BLAKE, A. V. A. S. **Diccionario bibliographico brasileiro**. Rio de Janeiro: Typographia Nacional, 1883. 7 v. Disponível em:
<<http://www2.senado.leg.br/bdsf/item/id/221681>>. Acesso em: 08 abr. 2018.

BOTELHO, A. Geografia dos sabores: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. **Revista Textos do Brasil: Sabores do Brasil**, n. 13, p. 61-69, 2008.

BRUIT, H. Apontamentos para uma história da gastronomia no Brasil: cadernos de receitas. **Revista SARÁO: memória e vida cultural de Campinas**, São Paulo, n. 12, v. 1, 2003.

BRUIT, H. As páginas do sabor. **Revista nossa história**, n, 29, ano 3, mar. 2006.

CAMPELLO, B. S.; CENDÓN, B. V.; KREMER, J. M. (Org.). **Fontes de informação para pesquisadores e profissionais**. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2000.

CAMPOMORI, M. J. L. O que é avançado em cultura. In: BRANDÃO, C. A. (org). **A república dos saberes: arte, ciência, universidade e outras fronteiras**. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 2008.

CANDAU, J. **Antropologia de la memória**. Buenos Aires: Nova Visión, 2006.

CARDOSO, S. R. **Pitadas de africanidades: culinária afro-brasileira em livros de receitas no século XX**. 135 f. Dissertação (Mestrado em Filosofia) - Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2013.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CINTRA, L. **Dona Benta: a bíblia da culinária**. Receitas IG. Disponível em: <<http://receitas.ig.com.br/2013-07-26/dona-benta.html>> Acesso em: 29 abr. 2018.

Cozinheiro Nacional. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, [entre 1874-1889]. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/culinaria/cozinheiro-nacional-1860/4-cozinheiro-nacional-1860.pdf/view>> Acesso em: 14 out. 2017.

Cozinheiro Nacional. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 2 ed.

CUNHA, M. B. **Para saber mais:** fontes de informação em ciência e tecnologia. Brasília: Briquet de Lemos, 2001. 168 p. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/15121/3/LIVRO_ParaSaberMais.pdf>. Acesso em: 01 nov. 2017.

DICIONÁRIO BRASILEIRO DA LÍNGUA PORTUGUESA
MICHAELIS. **Fonte.** Online. Disponível em:
<<http://michaelis.uol.com.br/busca?id=0PZP>>. Acesso em: 08 nov. 2017.

DICIONÁRIO MANUEL QUERINO DE ARTE NA BAHIA. Luiz Alberto Ribeiro Freire, Maria Hermínia Oliveira Hernandez. (Org.) Salvador: EBA-UFBA, CAHL-UFRB, 2014.

Dona Benta: Comer Bem. Ilustrações de Osvaldo Sanches Sequetin. 76 ed. rev e ampl. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2004.

Dona Benta: Comer Bem. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1965.

DÓRIA, C. A. **A história da culinária a partir do ponto de vista do colonizador.** Goethe-Institut, 2016. Disponível em: <> Acesso em: 11 abr. 2018.

DÓRIA, C. A. Apresentação. In: **Cozinheiro Nacional.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

DÓRIA, C. A. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos pagu**, São Paulo, v. 39, jul.-dez. 2012.

DÓRIA, C. A. **Cozinha camarada.** 2015. Entrevista aol repórter Vitor Hugo Brandalise, do jornal Estadão. Disponível em:
<<http://alias.estadao.com.br/noticias/geral,cozinha-camarada,10000000386>>. Acesso em: 07 out. 2017.

EL-KAREH, A. C. Comer papagaio e ser brasileiro: receitas culinárias e construção da identidade brasileira. **Demetra: alimentação, nutrição e saúde**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 1, p.289-308, 2013. Disponível em: <<http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/viewFile/6651/5674>>. Acesso em: 22 nov. 2017.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila. Disponível em: <[http://leg.ufpi.br/subsiteFiles/lapnex/arquivos/files/Apostila_-_METODOLOGIA_DA_PESQUISA\(1\).pdf](http://leg.ufpi.br/subsiteFiles/lapnex/arquivos/files/Apostila_-_METODOLOGIA_DA_PESQUISA(1).pdf)> Acesso em: 07 out. 2017

FREYRE, G. **Açúcar**: Uma sociologia do doce. São Paulo: Global. 2007.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. 120 p. Disponível em: <www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad005.pdf> Acesso em: 08 out. 2017.

GIARD, L. O prato do dia. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano**: 2. morar, cozinhar. Rio de Janeiro: Vozes, 2009. cap. 6.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 1999.

GLEDHILL, S. **Manuel Querino**: um pioneiro no combate ao “racismo científico”. 2008. Este texto é baseado na dissertação de mestrado da autora, intitulada Afro-Brazilian Studies before 1930: Nineteenth-Century Racial Attitudes and the Work of Five Scholars (1986). Disponível em: <http://www.brasa.org/Documents/BRASA_IX/Sabrina-Gledhill.pdf> Acesso em: 07 mai. 2018

GOMES, L. G.; BARBOSA, L. Culinária de papel. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, jan-jun 2004, p. 3-33.

GONDAR, J. Cinco proposições sobre memória social. **Revista Morpheus: estudos interdisciplinares em Memória Social**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 15, 2016. Edição especial. Disponível em: <http://www.memoriasocial.pro.br/painel/pdf/publ_19.pdf> Acesso em: 05 abr. 2018

GONDAR, J. Memória individual, memória coletiva, memória social. **Morpheus: Revista Eletrônica em Ciências Humanas**, n. 13, V. 8, 2008.

GUIMARÃES, A. M. Internet. In: CAMPELLO, B. S.; CALDEIRA, P. T. **Introdução às fontes de informação**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2008.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Revista Dos Tribunais LTDA, 1990.

HUE, S. **Delícias do descobrimento**: a gastronomia brasileira do século XIV. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

IZQUIERDO, I. Memórias. **Estud. av.** v. 3, n. 6, ago. 1989. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40141989000200006> Acesso em: 13 mai. 2018.

LARAIA, R. B. **Cultura**: um conceito antropológico. 14. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001. 60 p.

LE COADIC, Y. F. **A ciência da informação**. Brasília: Brique de Lemos, 2004.

LE GOFF, J. **História e Memória**, Campinas: Unicamp, 1996.

LEME, A. S.; BASSO, R. A formação da brasilidade: a construção do discurso modernista sobre a culinária. **Revista de Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 3, n. 1, p.18-34, dez. 2014. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/35_Revista-Contextos_ed-vol-3-n-1.pdf>. Acesso em: 08 nov. 2017.

LIMA, V. C. Etnocenologia e etnoculinária do Acarajé. In: GREINER, C.; BIÃO, A. **Etnocenologia**: textos selecionados. São Paulo: Anablume, 1997.

LIMA, R. M.; FERREIRA NETO, J. A.; FARIAS, R. C. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, v. 10, n.3, 2015. p. 509.

Livros chegados ultimamente. **Libertador: Orgão da sociedade Cearense**. Ceará, 12 nov. 1886. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/Hotpage/HotpageBN.aspx?bib=229865&pagfis=2739&url=http://memoria.bn.br/docreader#>>. Acesso em: 09 mar. 2018.

LODY, R. **O acarajé e a técnica da “pedra de ralar”**. Um clássico em Manuel Querino. Senac Bahia, 2016. Disponível em: <http://www.ba.senac.br/Servicos/coluna_raul_lody/8307?title=o-acaraje-e-a-tecnica-da-%E2%80%9Cpedra-de-ralar%E2%80%9D.-um-classico-em-manuel-querino> Acesso em: 07 mai 2018.

MAGALHÃES, L. H.; HILDEBRANDO, G.; MARETTI, M. C. Memória gastronômica: a alimentação de imigrantes e seus descendentes, nas décadas de 1930 – 1950, em Londrina/Paraná. **Contextos da Alimentação: Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 3, n. 2, p.13-26, maio 2015. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2015/05/52_artigo_Contextos_ed-vol-3-n-2-ano-14.pdf>. Acesso em: 20 nov. 2017.

MCGARRY, K. **O contexto dinâmico da informação**: uma análise introdutória. Brasília: Briquet de Lemos, 1999.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **RBCS**, v. 16, n. 47, out. 2001.

MONTELEONE, J. Por uma história dos livros de Receita e tratados de cozinha. **Revista História da Alimentação**. ago. 2011 Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigo018.html>> Acesso em: 09 out. 2017

MUSEU AFROBRASIL. **Manuel Querino**, 2014. Disponível em: <<http://www.museuafrobrasil.org.br/pesquisa/hist%C3%B3ria-e>

mem%C3%B3ria/historia-e-memoria/2014/07/17/manuel-querino> Acesso em: 01 jun. 2018

NORA, P. Entre história e memória: A problemática dos lugares. **Projeto História**, São Paulo, n. 10, p. 7 – 28, dez. 1993.

OLIVEIRA, R. B. S. Memória Individual e memória coletiva. **Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento**, ano 2, v. 13., p. 339-348, 2017.

PELLERANO, J. **Cozinha brasileira: cultura, tradição e identidade**: Mesa-redonda no Senac Aclimação discute valores, ingredientes e particularidades da culinária regional. 2015. Disponível em: <<https://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?tab=00002&newsID=a22549.htm&subTab=00000&uf;=&local;=&testeira=2072&l=&template;=&unit;=>>>. Acesso em: 02 dez. 2017.

PERALTA, E. Abordagens teóricas ao estudo da memória social: uma resenha crítica. **Arquivos da memória**: antropologia, escala e memória, Lisboa, n. 2, 2007. Disponível em: <[http://www.fcsh.unl.pt/revistas/arquivos-da-memoria/ArtPDF/02_Elsa_Peralta\[1\].pdf](http://www.fcsh.unl.pt/revistas/arquivos-da-memoria/ArtPDF/02_Elsa_Peralta[1].pdf)> Acesso em: 05 abr. 2018

PEREIRA, P. M. **Manuel Querino**: percursos de um historiador negro e a historiografia de seu tempo - Bahia (Séculos XIX - XX). 146 f. Dissertação (Mestrado em História Regional e Local) – Universidade do Estado da Bahia. Bahia, 2015.

PINHEIRO, L. N. V. R. Fontes ou recursos de informação: categorias e evolução conceitual. **Pesquisa Brasileira em Ciência da Informação e Biblioteconomia**, v. 1, n. 1, 2006. Disponível em: <<http://periodicos.ufpb.br/index.php/abcib/article/view/8809>> Acesso em: 20 mar. 2018

QUERINO, M. **A arte de Culinária da Bahia**. Bahia: Editora Progresso, 1957.

QUERINO, M. **A arte de Culinária da Bahia**. Bahia: Papelaria Brasileira, 1928. Disponível em: <<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3999?locale=en>> Acesso em: 30 out 2017

SANTOS, J. L. **O que é cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2006. (Coleção primeiros passos: 110)

SHAW, J. **Evolution by fire**. 2009. Disponível em: <<https://harvardmagazine.com/2009/11/cooking-and-human-evolution>>. Acesso em: 22 set. 2017.

SIGMUND, F. **Publicações pré-psicanalíticas e esboços inéditos (1886 - 1889)**. Rio de Janeiro: Imago, 1886. v. 1.

SILVA, K.; SILVA, M. H. **Dicionário de conceitos históricos**. São Paulo: Contexto, 2009. p. 275.

SIMÕES, R. S. **Dona Benta – Comer Bem. A história da alimentação: 1940 – 2003**. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-graduação em História Social da FFLCH – USP, São Paulo, 2008.

SONATI, J. G.; VILARTA, R.; SILVA, C. C.; "Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas". In: **Qualidade de Vida e Cultura Alimentar**. (Orgs.) MENDES, R. T.; VILARTA, R.; GUTIERREZ, G. L, Qualidade de Vida e Cultura Alimentar. IPES EDITORA, p.137-147, 2009.

SOUZA, G. S.; SANTOS, A, R.; DIAS, V. B. **Metodologia da pesquisa científica: a construção do conhecimento e do pensamento científico no processo de aprendizagem**. Porto Alegre: Animal, 2013.

TOMAEL, M. I.; VALENTIM, M. L. P. (Org.). **Avaliação de fontes de informação na Internet**. Londrina: Eduel, 2004.

VILLASEÑOR RODRIGUEZ, I. Los instrumentos para la recuperación de la información: las fuentes. In: RAMIREZ, I. T. (coord). **Las fuentes de información: estudios teóricos prácticos**. Madrid: Síntesis, 1999.

VILLASEÑOR RODRIGUEZ, I. Metodología para la elaboración de guías de fuentes de información. **Investig. Bibl.**, Mexico, v. 22, n. 46, p.1-1, dez. 2008. Disponível em: <http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-358X2008000300006>. Acesso em: 08 maio 2018.

WATZOLD, T. **Proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império brasileiro: 1822-1889**. Belo Horizonte: TCS Editora, 2012.