UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
ESCOLA DE ARTES, CIÊNCIAS E HUMANIDADES

SÉRGIO ROBERTO CARDOSO

Pitadas de africanidades:
culinária afro-brasileira em livros de receitas no século XX

São Paulo

2013

SÉRGIO ROBERTO CARDOSO

Pitadas de africanidades:
culinária afro-brasileira em livros de receitas no século XX

VERSÃO CORRIGIDA

(A versão original encontra-se disponível na Biblioteca da Escola de Artes, Ciências e Humanidades)

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais da Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo como requisito para a obtenção do título de Mestre em Filosofia.

Área de Concentração: Estudos Culturais

Orientador: Prof. Dr. Luiz Gonzaga Godoi Trigo

São Paulo

2013

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada à fonte.

CATALOGAÇÃO-NA-PUBLICAÇÃO
Biblioteca

Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo

Cardoso, Sérgio Roberto

Pitadas de africanidades: culinária afro-brasileira em livros de receitas no século XX / Sérgio Roberto Cardoso ; orientador, Luiz Gonzaga Godoi Trigo. – São Paulo, 2013.

135 f.

Dissertação (Mestrado em Filosofia) – Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais, Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo, em 2013.

Versão corrigida.

1. Culinária – Brasil. 2. Livros. 3. Cultura afro-brasileira. 4. Negros – Sociedade – Brasil. 5. Relações étnicas e raciais – Sociedade. I. Trigo, Luiz Gonzaga Godoi, orient. II. Título.

CDD 22.ed.– 641.5981

Nome: CARDOSO, Sérgio Roberto

Título: Pitadas de africanidades: culinária afro-brasileira em livros de receitas no século XX

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais da Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo como requisito para a obtenção do título de Mestre em Filosofia.

Área de concentração: Estudos Culturais.

Aprovado em: 31 de outubro de 2013.

Banca Examinadora

Prof. Dr. Luiz Gonzaga Godoi Trigo

Instituição: Universidade de São Paulo

Julgamento: _____ Assinatura: _____

Prof. Dr. Alexandre Panosso Netto

Instituição: Universidade de São Paulo

Julgamento: _____ Assinatura: _____

Profa. Dra. Elizabeth Kyoko Wada

Instituição: Universidade Anhembi Morumbi

Julgamento: _____ Assinatura: _____

Àquelas que fizeram e fazem o Brasil ter gosto d'África!

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, seu Joaquim e dona Cida, meus queridos irmãos e irmã, sobrinha, sobrinhos e demais familiares que conviveram com minhas ausências e que, mesmo sem entender bem os passos de uma vida acadêmica, torcem sempre para que “tudo dê certo!” Grato pelas orações, compreensões e repreensões!

Ao longo amigo Marcelo Zambonini, por “divar” na luta pela vida! *Estoy* aqui meu vitorioso amigo!

Ao guerreiro amigo Marcos Lino, quem primeiro me indicou os estudos culturais por ser “a minha cara” e à dona Cleonice, sua mãe, que me acolheu com todo carinho durante o processo de seleção.

À Marina (*in memoriam*), Eduardo e Julian, amados amigos que numa quente tarde no quintal de casa deram mais de mil razões para que eu voltasse aos estudos acadêmicos. Já escrevi que amo vocês hoje? Agradeço pela forte e perene amizade, guiada hoje pela estrela que é nossa Má.

À Margareth e Eduardo Mussi, pelo apoio de sempre. Por me receberem em sua casa em Paraty para a escrita do relatório de qualificação. À Marizete e Gracinha, que lá, me deram todo suporte e atenção. Meu agradecimento “pai d’égua” a vocês!

À Julieth, pelo axé, amizade, pelos amigos Tarif e Felipe, e também por um dos livros de receitas desta pesquisa, razão de um outro olhar para esses objetos. *Aweté* guria!

Às mulheres das ONGs que se dispuseram a colaborar com a pesquisa pretendida, me recebendo muito bem.

À *chef* Mare e sua família, por todo o estímulo ao folhear tantos livros em seu sebo! A Mariana, Danilo e seus filhos, por me acolherem e me apoiarem nas inquietações humanas.

Ao amigo Hugo Calixto, pelo incentivo de longa data nos estudos das “comidas de preto”.

Aos queridos kulandos: André, Chico, Daniel, Jô, Lara, Lélia, Luana, Michele, Nathália, Rodrigo, Rosalina, Sarah, Thabada, por nos amarmos, trocarmos e sambarmos nessa e nas próximas fases e festas da vida! Kulando-o-o-o!

Aos companheiros que revi ou conheci partilhando um mesmo teto em São Paulo: Ana Paula, Vinícius, Júlia, Leo, Tony e Thais.

Aos *edits* e as meninas da *Universo*, que sempre são uma ótima e competentíssima companhia, em especial: Aline, Bia, Cis, Daniel, Luiza, Marina, Monique, Kel, Camila e Puff, Carol, Raíça, Taty e Karina,

À Bruna, Geysa, Guilherme, Jorge, Mara, Michel, Silas e Solange, educadores que fazem a diferença no presente e futuro da juventude!

À Aline, Bete, Camila, Carol, Denise, Édina, Neusa, Newton, Silvane, Teônia, Thiago e Uiara e Wania. Sou muito grato pela compreensão, confiança diária, ânimo e fé de que tudo pode ser melhor pra tod@s!

Ao prof. Andreas Hofbauer e Mauro Leonel pelas estimulantes contribuições no exame de qualificação.

À profa. Claude Lépine, por sua humildade, sabedoria e força para lutar por mais vida.

Ao querido amigo Renato Botão, pela “afrosabedoria”, pelo estímulo para vermos a beleza do mundo. Axé!

Aos demais pesquisadores que se dispuseram ao diálogo me ajudando a conhecer mais os temas e me acalmando nos dilemas de pesquisa e vida acadêmica: Alexandro Paixão, Arnaldo Lorençato, Cristiana Couto, Letícia Vidor, Renata Simões, Ricardo Maranhão, Sérgio Norte e Valéria Busin.

À Paula Pinto e Silva pelo excelente curso e incentivo para prosseguir pela antropologia da alimentação.

Aos professores Jefferson Mello e Carlos Gonçalves da EACH, Vagner da Silva e Marisa Midori da FFLCH pelo comprometimento com as aulas que frequentei no mestrado. Ao incrível educador Carlos Sarti, também da EACH, pela inesquecível experiência de estágio.

À equipe da Secretaria da Pós-Graduação, em especial ao Tiago e à Vanessa, que sempre com muita competência e gentileza me deram todo apoio necessário.

À Capes, aos colegas, professores e coordenadores do Programa de Mestrado em Estudos Culturais da EACH e seus demais servidores. Fazer parte da primeira turma do país teve tudo que algo novo tem.

Ao orientador prof. Luiz Trigo pela cúmplice orientação, sempre muito compreensivo diante de minhas possibilidades e limites. Pelo irrestrito incentivo rumo à consolidação de uma carreira profissional e pela inesquecível disciplina ministrada no Programa.

A Bóris Fatigati e sua família, que mesmo “revisando” a si próprio, se comprometeu a ler e dar vida ao meu texto, tornando-o então possível. Pelo companheirismo, dedicação, carinho e amor. Sua presença torna escolhas e parágrafos difíceis da vida em aprendizados. Te amo!

A Leonardo Ortiz pela amizade e pelo cuidadoso trabalho de revisão final.

Por fim, meus agradecimentos aos professores Elizabeth Wada e Alexandre Panosso, que gentilmente aceitaram o convite de avaliar esse trabalho, mesmo sem qualquer promessa de um texto perfeito e muito menos de um suntuoso banquete afro depois da defesa.

Sintam-se tod@s nutrid@s pela minha sincera e generosa gratidão!

Eu cresci num *campus* universitário no leste da Nigéria [...] Fui uma leitora precoce. E o que eu lia eram livros infantis britânicos e americanos. Também fui uma escritora precoce. [...] Escrevia exatamente os tipos de história que lia. Todos os meus personagens eram brancos de olhos azuis. Eles brincavam na neve, comiam maçãs e falavam muito sobre o tempo, em como era maravilhoso o sol ter aparecido.

Eu nunca havia estado fora da Nigéria. Nós não tínhamos neve, nós comíamos mangas e nunca falávamos sobre o tempo porque não era necessário. Meus personagens também bebiam muita cerveja de gengibre porque os personagens dos livros britânicos que eu lia bebiam cerveja de gengibre, e por muitos anos eu desejei desesperadamente experimentar cerveja de gengibre.

[...] Como tudo o que eu havia lido eram livros nos quais as personagens eram estrangeiras, me convenci de que os livros, por sua própria natureza, tinham que ser sobre coisas com as quais eu não podia me identificar.

[...] Bem, as coisas mudaram quando eu descobri os livros africanos [...] nos quais percebi que meninas como eu também podiam existir na literatura. Comecei a escrever sobre coisas que eu reconhecia. [...] Então, o que a descoberta dos escritores africanos fez por mim foi salvar-me do risco de ter uma história única.

Chimamanda Adichie, *O perigo de uma história única*¹

¹Trechos da conferência proferida em 2009 pela escritora nigeriana. *Tradução nossa*. Disponível em: <www.ted.com/talks/chimamanda_adichie_the_danger_of_a_single_story.html>. Acesso em: 13 set. 2013.

RESUMO

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

“Por que os livros de culinária quase nunca retratam a comida afro-brasileira e africana como ela merece ser tratada?” Foi a partir de questionamentos como esse, feitos por mulheres negras, que se desenvolveu esta pesquisa. Nela, objetivou-se entender qual o tratamento dado à culinária afro-brasileira em publicações culinárias nacionais que circularam pelo país no século XX. Partiu-se do pressuposto de que a participação afro-brasileira na construção de discursos sobre a cultura brasileira foi negada e “embranquecida”, e que esse processo também ocorreu nos discursos sobre a culinária brasileira. Formulou-se, assim, a hipótese de que, ao longo do século XX, os livros de receitas editados no Brasil teriam abordado a culinária negra de acordo com o pensamento racial da época. Para averiguar tal hipótese, foram analisadas quatro obras culinárias de grande circulação no período: *Cozinheiro nacional*, *Comer bem: Dona Benta*, *A cozinha brasileira* e *O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia*. A partir do entendimento de que esses livros são produtos e produtores das formas de pensar da sociedade brasileira, buscou-se analisar seu contexto de surgimento, seu projeto editorial, seu perfil culinário e a abordagem que foram dadas nessas publicações às preparações afro-brasileiras – em receitas, ilustrações e nos demais paratextos. Apresentou-se, ainda, um panorama das teorias e discussões que, em cada momento, balizavam o pensamento social sobre a formação racial brasileira, problematizando qual o impacto destas nas concepções nutricionais e gastronômicas que aludiam à culinária negra. Constatou-se, desse modo, que, dadas as noções raciais vigentes e a relevância atribuída ao registro escrito na formação de um discurso sobre a culinária brasileira, os grupos afro-brasileiros não tiveram participação na formulação dessas publicações culinárias. Logo, a representação de seu universo culinário tornou-se diminuta, enviesada pela lógica racista e circunscrita a uma abordagem intencionalmente regionalizada e folclorizante. Assim, estimular outras abordagens faz-se necessário para conferir a real complexidade desses saberes e sabores.

Palavras-chave: Culinária afro-brasileira; Culinária brasileira; Relações étnicas e raciais; Livros.

ABSTRACT

CARDOSO, Sérgio Roberto. *Pinchess of africaness: the afro-brazilian cuisine on Brazilian cookbooks during the 20th century*. 2013. 135 f. Dissertação (Mestrado). Escola de Artes, Ciências e Humanidades – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.

“Why the Brazilian cookbooks have almost never portrayed the Afro-Brazilian and the African food in the way that it deserves to be treated?” It was from questions like these made by black women this research was developed. Its aim is to understand what kind of treatment had been given to the afro-Brazilian culinary by the national cookbooks that circulated in the country during the 20th century. Starting from the assumption that the afro-Brazilian contribution in the construction of the Brazilian cultural discourse had been negated, and “whitened”, and that this same process had occurred to the discourse of the Brazilian culinary as well. Thus the hypothesis is formulated that throughout the 20th century, the cookbooks edited in Brazil had approached black culinary according to the racial thinking of its time. To investigate such a hypothesis, four cookbooks widely circulated at this time were investigated. *Cozineiro nacional*, *Comer bem: Dona Benta*, *A cozinha brasileira* e *O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia*. Starting from the understanding that these books are products and producers of forms of thinking in the Brazilian society, we have analyzed its emerging context, its editorial design, culinary profile and the approaches that these publications were given to the preparations of Afro-Brazilian – in recipes, illustrations and other paratexts. The work presents also an overview on the theories and discussions that guided at every moment the social thinking of the Brazilian racial formation, problematizing the impact of such concepts in nutritional and gastronomic cuisine that alluded to the black culinary. It was found given to the prevailing racial notions and importance given to written record in the formation of Brazilian cuisine discourse, that those Afro-Brazilian groups had no involvement in the formulation of these culinary publications. Thus, the representation of their culinary universe became decreased, inclined to a racist logic and circumscribed to an intentionally regionalized and folklorized approach. Thereby stimulate other approaches is necessary to verify the actual complexity of these knowledge and tastes.

Keywords: Afro-Brazilian cuisine; Brazilian cuisine; Race and ethnic relations; Books.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Frontispício de <i>Cozinheiro imperial</i> , 7 ^a edição, de 1877.	43
Figura 2: Lista de sugestão de substituições de gêneros alimentares europeus por nacionais, contida no prefácio de <i>Cozinheiro nacional</i> ([s.d]).	46
Quadro 1: Amostra de livros de/sobre culinária brasileira e afro-brasileira (década de 1890 a década de 1990)	50
Figura 3: Frontispício e ilustração inicial da obra <i>Cozinheiro nacional</i> ([s.d]).	56
Figura 4: Receitas com feijão no capítulo XIII de <i>Cozinheiro nacional</i> ([s.d], p.369).	60
Figura 5: Receita de Vatapá de porco à baiana em <i>Cozinheiro nacional</i> ([s.d], p.155)	62
Figura 6: Capa e frontispício de <i>Comer bem: Dona Benta</i> , 45 ^a edição (1953).	64
Figura 7: Angu baiano para peixe em <i>Comer bem: Dona Benta</i> , 1953, (p.227).	66
Figura 8: Receita de Sinhazinha em <i>Comer bem: Dona Benta</i> , 1953, (p.443).	69
Figura 9: Capa e folha de rosto de <i>A cozinha brasileira</i> , de 1971.	73
Figura 10: Fotografia de Arroz de hauçá em <i>A cozinha brasileira</i> , 1971 (p. 52 e 53).	74
Figura 11: Peça publicitária (p. 30) e logomarca da Cozinha Experimental de Claudia contida na quarta capa de <i>A cozinha brasileira</i> , 1971.	75
Figura 12: Receita de Feijoada Carioca em <i>A cozinha brasileira</i> , 1971 (p. 103)	78
Figura 13: Receita de Vatapá de Ogum Verdadeiro em <i>A cozinha brasileira</i> , 1971 (p. 35)	80
Figura 14: Capa e sumário de <i>O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia</i> (1993)	83
Figura 15: Lagosta ao champanha em <i>O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia</i> , 1993 (p.409).	85
Figura 16: Efó em <i>O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia</i> , de 1993 (p.426).	86

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	13
2 ESCRITOS CULINÁRIOS COMO OBJETOS DE PESQUISA	23
2.1 Livros de culinárias e seus usos para além da cozinha	23
2.2 “Modos de preparo” em pesquisas com livros de culinária	29
3 APARECIMENTO DOS LIVROS DE CULINÁRIA NO BRASIL.....	38
3.1 O livro de culinária na Europa.....	38
3.2 O livro de culinária no Brasil	40
3.3 <i>Cozinheiro imperial</i>	42
3.4 <i>Cozinheiro nacional</i>	44
3.5 Livros de culinária e sua importância para o conceito de nação brasileira.....	47
4 ANÁLISE DOS LIVROS DE CULINÁRIA NO SÉCULO XX.....	49
4.1 <i>Cozinheiro nacional</i>	52
4.1.1 Contexto de surgimento.....	52
4.1.2 Projeto editorial	55
4.1.3 Perfil culinário	59
4.1.4 Abordagem étnica.....	61
4.2 <i>Comer bem: Dona Benta</i>	62
4.2.1 Contexto de surgimento.....	62
4.2.2 Projeto editorial	64
4.2.3 Perfil culinário	66
4.2.4 Abordagem étnica.....	67
4.3 <i>A cozinha brasileira</i>	70
4.3.1 Contexto de surgimento.....	70
4.3.2 Projeto editorial	72
4.3.3 Perfil culinário	77

4.3.4 Abordagem étnica.....	79
4.4 O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia	81
4.4.1 Contexto de surgimento.....	81
4.4.2 Projeto editorial	82
4.4.3 Perfil culinário	84
4.4.4 Abordagem étnica.....	85
5 UMA INTERPRETAÇÃO DOS LIVROS DE CULINÁRIA EM MEIO AOS CONTEXTOS ÉTNICO-RACIAIS BRASILEIROS.....	87
5.1 As Áfricas em nossas cozinhas e fora delas	87
5.2 Raça como evolução, <i>Cozinheiro nacional</i> como civilização	91
5.3 O medo da mestiçagem e a esperança em <i>Comer bem: Dona Benta</i>	94
5.4 Democracia racial como o prato nacional em <i>A cozinha brasileira</i>	103
5.5 Globalizando diferenças em <i>Cozinha maravilhosa de Ofélia</i>	108
5.6 De que culinária afro se escreve?	112
5.7 Quem fala dessa culinária afro?	115
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	118
REFERÊNCIAS	124

1 INTRODUÇÃO

O projeto de pesquisa inicialmente apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais da Universidade de São Paulo visava entender como a formulação de teorias raciais, a partir do século XIX, incidiu no sistema alimentar brasileiro. Para isso, propôs-se uma investigação de caráter antropológico que envolvesse movimentos sociais e literatura gastronômica.

Objetivava-se compreender, por meio de estudos comparativos de obras que retratam a alimentação brasileira e que hoje são consideradas clássicas, quais pressupostos raciais formulados pelos intelectuais do pensamento social brasileiro influenciaram a formação da culinária da nação.

A partir de uma pesquisa etnográfica que seria realizada, pretendia-se investigar como algumas organizações não governamentais (ONGs) ligadas aos movimentos sociais negros utilizavam a culinária afro-brasileira como elemento cultural em ações de valorização e fortalecimento da identidade negra¹.

Em conversas informais com algumas mulheres responsáveis por atividades nessas ONGs para acerto do período destinado à pesquisa de campo, foi relatado por elas o interesse em organizar e lançar publicações com receitas afro-brasileiras que refletissem as experiências realizadas nessas instituições².

Essas mulheres falaram sobre as intenções que tinham ao realizar tais projetos e dos desafios que encontraram, principalmente de caráter financeiro e técnico. Porém, o que mais chamou a atenção nesses relatos foi a recorrência de um mesmo motivo que as incitava a registrar suas experiências culinárias: quase todas afirmaram que os livros de culinária brasileira que conheciam não contemplavam satisfatoriamente a participação africana e afro-brasileira em seu rol de receitas.

Algumas mulheres que participavam de ações dessas ONGs consideravam que muito pouco era escrito sobre a culinária afro-brasileira. Também afirmavam que, quando isso ocorria, era de maneira “folclórica” – ou seja, fazendo menção a “meia dúzia de pratos típicos

¹ O projeto foi apresentado no processo seletivo do Programa em fevereiro de 2011. Seu título era: “Os impactos das teorias raciais do século XIX na construção de uma culinária brasileira e os desdobramentos desse processo nas ações de valorização da identidade afro-brasileira adotadas por ONGs do Movimento Negro”.

² As ONGs em que se pretendia realizar a pesquisa de campo situam-se em Santos e em Sorocaba, ambas no estado de São Paulo. Dada a razão de a pesquisa não ter sido desenvolvida diretamente nessas instituições, optou-se por preservar suas identidades.

da Bahia” que, segundo elas, não abarcavam a diversidade do conjunto de práticas e saberes conhecidos e transmitidos oralmente dentro de famílias, em circuitos religiosos e por antepassados. Desses relatos também se pode apreender a predileção percebida por elas aos pratos “de branco”, mesmo quando o assunto era comida brasileira, e das imagens que quase sempre relacionavam as “comidas afro” exclusivamente a certas religiões de matrizes africanas.

Essas mulheres negras informaram ainda que muitos dos frequentadores das ações realizadas nas ONGs apoiavam-nas para criarem uma publicação impressa sobre os seus saberes culinários, compilando as receitas que sabiam de cabeça e registrando-as em livros, para que tais conhecimentos não se perdessem.

A preocupação dessas mulheres possibilitava entender que a intenção de que seus conhecimentos fossem publicados não se relacionava somente a interesses econômicos, como o levantamento de renda para as instituições. Essa necessidade, na percepção delas, também poderia conferir peso político e identitário à memória culinária do grupo por meio do registro escrito.

Diante do exposto e da curiosidade surgida em decorrência disso, buscou-se reorientar o projeto de pesquisa, direcionando-o, num primeiro momento, para o entendimento do papel simbólico da publicação de registros culinários. Para isso, iniciou-se um exame aleatório de títulos culinários disponíveis em sebos e livrarias, de propriedade familiar e mesmo indicados e emprestados pelas interlocutoras a fim de observar quais eram as receitas tidas como “afro” e como elas eram representadas nessas publicações.

Os livros examinados nesse momento traziam, de fato, elementos que embasavam o teor das queixas feitas pelas mulheres das ONGs. Por tal motivo – e por reconhecer nas demandas apresentadas certo anseio pelo empoderamento das formas tradicionais dessa culinária –, procurou-se reformular o problema de pesquisa e sua metodologia para investigar com maior profundidade especificamente essas características percebidas nos livros.

A partir disso, um conjunto de questionamentos se colocou para definir os objetivos da pesquisa: Como são representadas as preparações tidas como afro? Que tipos de imagens as representam nesses livros? Segundo quais perspectivas esses livros se referem à história e ao uso de determinados ingredientes e técnicas de origem africana? Existem discursos de exotização ou mesmo de exaltação de alguma matriz culinária africana ou afro-brasileira? Em quais seções, categorias e classificações foram alocados esses saberes culinários negros nas publicações culinárias de um período importante na constituição da cultura brasileira?

Enquanto cientista social, o contato com o campo da alimentação e da cultura afro-brasileira havia se iniciado durante os estudos de graduação, quando se investigou, na perspectiva antropológica, práticas alimentares de famílias negras. Posteriormente, realizou-se estudos sobre políticas de segurança alimentar e sobre a relação entre teorias raciais, negritude e culinária brasileira³.

Admite-se que, como trata o sociólogo alemão Max Weber (1991), nas ciências sociais, a escolha de um problema de pesquisa, de um objeto de estudo e de pressupostos teóricos, não são assentes na neutralidade axiológica. Além disso, como propõem os estudos culturais (HALL, 2009), há uma necessidade de que o sujeito pesquisador se localize identitariamente. É nesse sentido que se informa que o pesquisador a frente deste trabalho é um jovem brasileiro branco, de origem popular e urbana e que, sendo educador e ativista no campo da educação para as relações étnico-raciais, participa de ações ligadas à valorização da cultura afro-brasileira.

A partir desse posicionamento e com base nas considerações do grupo consultado, compreende-se que a realização desta pesquisa pode contribuir para os avanços no entendimento de processos socioidentitários que engendram reconhecimento e participação política de grupos historicamente inferiorizados na elaboração de produtos culturais contemporâneos.

Por tais motivos e pelo amadurecimento de algumas reflexões a partir das trajetórias de pesquisa e do ativismo junto aos movimentos sociais negros é que se formulou a hipótese a seguir: *Diante das ideias propagadas sobre a questão racial a partir do século XIX, o livro de culinária – gênero editorial presente na sociedade brasileira também a partir do século XIX – teria materializado em suas páginas o lugar de inferioridade imposto historicamente à população afro-brasileira e a sua cultura na formação da cultura nacional.*

Partiu-se do pressuposto que, devido ao impacto das teorias raciais que vigoraram no país a partir do final do século XIX, ocorreu o que se denominou “branqueamento” das práticas e dos discursos ligados à formação cultural brasileira. Esse processo foi amplamente estudado por autores como Skidmore (1976), Schwarcz (1993) e Hofbauer (2006) e consistiu, em linhas gerais, uma sistemática tentativa de eliminar a participação da população negra e de

³ A pesquisa desenvolvida no âmbito do Programa de Educação Tutorial (PET) intitulava-se “Comida de preto: uma visão antropológica sobre a alimentação de famílias negras em Marília/SP”. O projeto de iniciação científica chamou-se: “Diversidade cultural na alimentação de famílias negras e as políticas nacionais de segurança alimentar”. O trabalho de conclusão para obtenção do grau de bacharel em Ciências Sociais foi nomeado *Alimentação e negritude: os impactos do pensamento racial na formação de uma culinária brasileira*. Todos orientados pela profa. dra. Claude Lèpine.

suas culturas na formação da identidade nacional, orientando-se por pressupostos pretensamente científicos.

Neste trabalho, entende-se que as publicações culinárias, por serem artefatos produzidos em determinado contexto cultural e também produtoras desse contexto, podem fornecer subsídios à compreensão dos processos socioculturais pelos quais uma sociedade se constituiu. A hipótese leva em conta, portanto, que, no contexto em que tais livros foram produzidos, as referências à culinária afro-brasileira possivelmente foram feitas a partir de uma visão eurocêntrica e “branqueada”, apoiada nas concepções racistas positivadas pelas teorias raciais em questão, reproduzindo, a partir disso, o que ocorreu no plano social.

Cabe enfatizar ainda que a difusão de uma perspectiva racista sobre a cultura afro-brasileira, seja em livros ou em outras expressões culturais, pode ter sido um dos mecanismos que levaram à compreensão limitada e até mesmo equivocada da efetiva presença das culturas africanas e afro-brasileiras no processo civilizatório do Brasil.

No tocante à alimentação, o que vem a definir certas preparações alimentares como afro-brasileiras é a noção de africanidade atribuída a elas. Ou seja, a presença de elementos materiais e imateriais que constituem um sistema alimentar particular e identificado pelo próprio grupo, ou mesmo externamente, segundo termos como “culinária afro-brasileira”, “comida afro”, “culinária negra”, “comida de preto”, “comida africana”, “comida de escravo”, “comida de santo”, “comida de negro”, “culinária crioula”, dentre outras.

Os estudos sobre a presença africana no Brasil indicam que a maior parte dos africanos que adentraram no país por meio do tráfico negreiro veio da região denominada hoje África Subsariana, mais precisamente das regiões em que encontram-se Angola, Congo e Moçambique. Houve também populações advindas da região do Golfo da Guiné, que hoje compreende países como Nigéria, Benin, Gana e Costa do Marfim. Portanto, as tradições alimentares trazidas para o Brasil tem origem nessas regiões do continente africano.

Torna-se complexo definir as bases da alimentação nessas regiões. Todavia, sabe-se que pela questão climática e vegetativa, as populações subsaarianas alimentam-se, sobretudo, de legumes, folhas e frutos. A principal refeição diária, sobretudo nas zonas rurais, de maneira geral é um cozido de legumes com algum tipo de ave ou carne silvestre. Já a alimentação do

Golfo da Guiné, por seu clima mais árido, é estruturada com base no intenso uso de grãos, peixes e óleos vegetais. (GOODY apud MONTANARI, 2009)⁴

Por culinária afro-brasileira, entende-se o conjunto de práticas e significados alimentares em criação desde o século XVI a partir de experiências de populações oriundas de sociedades africanas e escravizadas em continente americano. Essas populações reelaboraram seus sistemas alimentares tradicionais devido aos: 1) processos diaspóricos e escravagistas impostos, 2) contato com outros sistemas culinários e 3) a partir de dinâmicas de assimilação e/ou resistência que ocorreram ao longo da formação histórica e antropológica brasileira.

Mesmo em meio a essas fusões, certas preparações puderam ainda ser identificadas pelos próprios grupos como portadoras de africanidades. Ou seja, devido aos usos dessas preparações, mantiveram-se nelas signos que as identificavam com a África, sobretudo por meio da religiosidade de matriz africana.

Essa identificação se dá a partir da presença isolada ou combinada de diversos fatores, entre eles: o emprego de determinados ingredientes de origem genuína ou não do continente africano, mas que tiveram seu uso atrelado à alimentação diária ou ritualística das populações negras; o uso de utensílios, técnicas de preparo e de armazenamento relacionados à trajetória de resistência do povo negro brasileiro; a produção de alimentos a partir das tecnologias e dos conhecimentos ancestrais herdados da África; as formas de fruição estética e apresentação das preparações que reafirmem simbologias próprias; as formas de socialização e de estruturação de refeições que rememorem o caráter cultural do ato de se alimentar socialmente; e, por fim, a percepção da diferença, por contraste, entre os hábitos e costumes de outras culturas culinárias, como a europeia e a indígena, consideradas, em conjunto com a africana, as matrizes estruturantes da alimentação brasileira.

Por fim, essa “africanidade alimentar” atrela-se ainda às cosmologias e religiosidades de matrizes africanas. Aos simbolismos, valores e aos saberes culinários produzidos cotidianamente por homens e mulheres negras nas cozinhas; e até mesmo à biodiversidade dos territórios de sociedades africanas que constituíram as populações afro-brasileiras.⁵

⁴ Jack Goody, em seu texto “A comida africana na cultura ‘branca’ e na cultura ‘negra’”, indica em linhas gerais essa estrutura da alimentação africana e disserta sobre o forte processo de intervenção dos hábitos alimentares europeus na alimentação africana e o pouco reconhecimento da culinária africana nas sociedades brancas.

⁵ Há pesquisas e publicações que enfocam a culinária afro-diaspórica, sobretudo a que se assentou nos Estados Unidos e na América Central, como os trabalhos da jornalista Jessica B. Harris, que possui uma dezena de obras sobre a presença da culinária africana em países da diáspora negra. Disponível em: <www.africooks.com>. Acesso em: 18 nov. 2013.

Assim, a partir desses pressupostos e definições sobre a culinária afro-brasileira e dos questionamentos levantados, formularam-se os seguintes objetivos da pesquisa: 1) identificar quais tratamentos e lugares foram dados à culinária afro-brasileira em quatro publicações culinárias editadas no Brasil em um período de aproximadamente cem anos (da última década do século XIX à última década do século XX) e, por meio desses dados, 2) compreender qual a importância que esses livros tiveram na constituição de um discurso sobre identidade nacional a partir da participação da culinária africana e afro-brasileira na alimentação brasileira.

Para isso, foram articulados recursos teóricos e metodológicos de distintas áreas de conhecimento, como a história, a antropologia e a comunicação social, a fim de subsidiar uma metodologia de análise afeita à perspectiva dos estudos culturais.

De acordo com Cevalco (2008), os estudos culturais são um campo teórico surgido na Inglaterra em meados de 1950 que possibilitaram refletir sobre o papel político das culturas na constituição das sociedades a partir de reconhecimentos identitários provenientes de disputas e dissensos entre concepções de alta cultura e de cultura popular.

Para essa autora, estudiosos que se consideram integrados à perspectiva dos estudos culturais defendem que todos os grupos humanos produzem cultura e que a cultura corresponde a todos os modos de vida partilhados por determinados grupos. Além disso, considera que produtos e práticas culturais não são simplesmente uma alegoria de uma sociedade, mas seus elementos constituintes e que, em muitos casos, contribuem para a transformação das culturas ou mesmo para processos de dominação.

Dialogando com os estudos pós-coloniais, os estudos culturais se dedicam também aos processos que relacionam cultura, poder e identidade como forças políticas em um embate por supremacia. Esse campo de estudos questiona o binarismo da lógica discursiva ocidental, apontando outras formas de conhecimento, filosofia e ciência como alternativas aos sistemas hegemônicos de saber e poder (HOFBAUER, 2011).

Neste trabalho, o esforço de pesquisa empreendido nesse sentido foi, primeiramente, o de questionar a função social do livro de receitas. Esse objeto, eventualmente considerado supérfluo, pode ser entendido com um importante artefato cultural. Produzido a partir de determinadas concepções ideológicas, ele pode estabelecer assimetrias e hierarquias nas relações de poder assentes na cultura letrada e, com isso, contribuir para naturalizar fenômenos sociais a partir de um discurso de desqualificação de um ou mais sistemas alimentares em detrimento de outros.

Recorrendo também à literatura historiográfica e antropológica, pretendeu-se apresentar um panorama das discussões sobre as teorias raciais que aportaram no país e que foram reelaboradas para explicar os fenômenos vivenciados no Brasil, dentre eles a crescente miscigenação.

Esse panorama aponta que as primeiras teorias raciais “à brasileira” parecem ter alcançado até mesmo as mesas do país, de tal modo que as noções de raça, pureza e mistura racial extrapolaram as características corpóreas e morais e – dado seu teor simbólico – estenderam-se às proibições e às recomendações alimentares, ou seja, ditou-se o que era preciso extirpar dos hábitos alimentares de uma nação que estava se constituindo e o que era preciso agregar a eles.

Portanto, para realizar um trabalho que refletisse sobre tais elementos, delimitou-se como *corpus* de análise um conjunto de livros de culinária produzidos no país no período temporal estabelecido, a saber:

- *Cozinheiro nacional* (Editora Garnier), publicado possivelmente entre as décadas de 1880 e 1890⁶;
- *Comer bem: Dona Benta* (Companhia Editora Nacional), editado pela primeira vez em 1940;
- *A cozinha brasileira* (Abril), lançado em 1970; e
- *O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia* (Melhoramentos), de 1996.

Essas obras foram escolhidas entre centenas de outros títulos possíveis por diversos motivos. Algumas delas foram citadas nas queixas das interlocutoras das ONGs que induziram à problemática de pesquisa⁷. Outro motivo, já mencionado anteriormente, é que o conjunto selecionado vigorou em um período de tempo de aproximadamente cem anos, que vai da década de 1890 a década de 1990. Todas as obras também foram impressas pela primeira vez em períodos de significativas mudanças sociais e políticas na história mundial e do Brasil. Além disso, as quatro foram publicadas em suporte impresso, no formato de livro (embora *A cozinha brasileira* tenha sido publicado inicialmente como fascículo). Por fim, pesou o fato de que todas as obras afirmam, direta ou indiretamente, representar a “cozinha” ou “culinária brasileira”.

⁶ Não há consenso quanto ao ano de publicação da primeira edição desse livro, porém, optou-se por usar a datação atribuída por Paula Pinto e Silva (2007), que, tomando contato com outras edições do século XIX, estima que a primeira edição seja da década de 1890.

⁷ As queixas se referiam, dentre outras obras, a *Comer bem: Dona Benta* e *O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia*. A respeito desse último, as críticas se estendiam inclusive ao programa televisivo que a autora manteve como culinária por mais de trinta anos.

Após pesquisas nos registros de diversos estabelecimentos livreiros físicos e virtuais⁸, verificou-se que obras como *A cozinha brasileira* e *O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia* estavam entre as de maior oferta, procura e volume de vendas e empréstimos do gênero culinário. Outro critério para a escolha foi o da popularidade dos livros, sinalizada pela quantidade de reedições. *Cozinheiro nacional* teve dez edições em cerca de vinte anos, e *Comer bem: Dona Benta* encontra-se hoje na 76ª edição. *O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia*, publicado em 1996, contou com 13 edições até 1998.

Optou-se por realizar uma análise documental dessas obras a partir de seu contexto histórico de produção, passando por seu projeto editorial e, a partir disso, analisando a composição do conjunto de receitas selecionadas para cada livro. Não se optou por uma análise comparativa, pois o intuito não era entender o desenvolvimento histórico dessa produção tampouco o movimento cronológico das teorias raciais, mas sim compreender como esse produto cultural pode engendrar dinâmicas culturais vividas socialmente em dado tempo e espaço.

Nesse sentido, portanto, admitiu-se tais publicações como produtos de um dado momento histórico-social e também como produtoras dessa realidade. Assim, entendeu-se que suas publicações não representaram somente a expressão de um dado momento, mas moldaram práticas sociais vigentes. Nas palavras de Raymond Williams, considerado um dos fundadores dos estudos culturais,

os estudos da cultura não lidam com uma formação da qual um determinado projeto é um exemplo ilustrativo, nem com um projeto que poderia ser relacionado a uma formação entendida como seu contexto ou pano de fundo. (CEVASCO, 2008, p.63).

Esta pesquisa foi conduzida tomando também como princípio o entendimento das proposições de outro nome fundador dos estudos culturais, Stuart Hall, que considera existir diversos tensionamentos de poder na produção e na manutenção de discursos sobre uma “cultura nacional” ao longo da constituição de um projeto de nação (HALL, 2009). Portanto, orientar-se nessa perspectiva, implica entender que:

os estudos culturais tendem a abordar a cultura, em primeiro lugar, como um campo no qual disputas por poder, conflitos em torno de significados e processos de

⁸ Para essa consulta utilizou-se base de dados virtuais da Biblioteca Nacional, de catálogos virtuais de sebos brasileiros (sítio Estante Virtual), pesquisas em quatro lojas físicas de sebos, duas megalivrarias e três bibliotecas dos municípios de São Paulo, Marília e Sorocaba (todos no estado de SP).

identificação e diferenciação são articulados e negociados. Ou seja, em vez de destacar a força integrativa e homogeneizadora das culturas, os estudos culturais procuram chamar a atenção para a ausência de consensos em questões relacionadas com valores e significados nas sociedades atuais (HOFBAUER, 2011, p.80).

Nessa perspectiva, é relevante entender de que maneira as manifestações culturais produzidas nesse processo, como os livros de receitas aqui analisados, contribuíram para a formação de uma ideia de culinária nacional em uma sociedade cujo desejo de definição de uma identidade coesa paradoxalmente resvala na pluralidade cultural.

Mais do que isso, cabe indagar como, dentro desse construto social, as participações culturais advindas das distintas experiências étnicas formadoras da nação disputaram sua fixação nesse espaço de cultura que é a culinária e que, portanto, é espaço de poder, como afirmam Fry (2005) e Dória (2009a).

Obviamente, entende-se que não foi a presença ou a ausência de receitas culinárias de certos grupos étnicos em livros que produziu o domínio dos padrões culturais de determinados grupos em uma sociedade. Todavia, movimentos diversos para enaltecer um conjunto de conhecimentos em detrimento de tantos outros tornaram-se uma das estratégias para se obter hegemonia no campo da cultura, como se sabe a partir de estudos como os de Thompson (1998), Said (2007) e Shohat e Stam (2006).

Ressalta-se, por fim, que a amostragem tomada para análise obviamente não pretendeu abarcar a profusão de obras culinárias publicadas nesse período, tampouco prospectar ou reiterar cânones gastronômicos, o que viria a contrariar os pressupostos dos estudos culturais e dos estudos pós-colonialistas. O que se pretendeu foi um exercício de reflexão sobre a constituição de discursos culturais a partir do estudo de produtos amplamente difundidos em uma época na sociedade brasileira.

Para tanto, a dissertação foi estruturada de modo que, no segundo capítulo, aborda-se o livro de culinária como objeto de análise científica. Realiza-se, para isso, um levantamento dos principais e mais recentes trabalhos acadêmicos sobre o uso científico dos escritos culinários. Apresentam-se também algumas reflexões sobre as especificidades e desafios metodológicos de empreender pesquisas a partir de publicações culinárias enquanto objetos de cultura e produtores da mesma.

O terceiro capítulo discorre sobre o surgimento dos livros de culinária no Brasil e traz reflexões sobre o papel desses objetos de cultura na estruturação de um discurso sobre a nação brasileira.

No quarto capítulo, são apresentadas as descrições e análises das obras em questão. Os componentes dessas análises são a apresentação do contexto de surgimento das obras, o exame do projeto editorial adotado e a sistematização de suas receitas culinárias, buscando identificar seus perfis culinários e, neles, a abordagem dada à culinária afro-brasileira.

Por fim, o último capítulo problematiza os dados obtidos e sua relação com as teorias raciais formuladas no contexto brasileiro a partir do final do século XIX até o final do século XX. Com isso, apontam-se alguns impactos no sistema alimentar brasileiro a partir desse período, com ênfase na negação de saberes e sabores negros na formulação da ideia de cultura nacional que se desenvolveu.

2 ESCRITOS CULINÁRIOS COMO OBJETOS DE PESQUISA

2.1 Livros de culinárias e seus usos para além da cozinha

As publicações culinárias disponibilizadas aos leitores brasileiros cresceram e se diversificaram muito a partir do final do século XX. Até 1970, a Biblioteca Nacional registrava a existência de somente 75 títulos (GOMES; BARBOSA, 2004, p. 15). Já em pesquisa feita em 2003, nessa mesma base de dados, havia 284 títulos culinários registrados. Completando esse levantamento com pesquisas em sebos, livrarias, bibliotecas particulares e internet, as mesmas autoras e sua equipe chegaram ao número de 907 publicações nacionais do gênero.

De acordo com Piovesan (2009), as principais distribuidoras de livros culinários no Brasil, juntas, têm à disposição, pelos canais de venda físicos e virtuais, mais de seis mil títulos (incluindo nacionais e importados)¹. Só durante a 22^a Bienal Internacional do Livro de São Paulo, ocorrida em 2012, foram lançados 41 títulos de culinária – entre publicações inéditas, relançamentos e reedições². Outro dado significativo e que denota a importância que tais publicações vêm tomando no mercado brasileiro é que, nas edições mais recentes dessa feira, foi criado um espaço dedicado exclusivamente a eventos relacionados a publicações gastronômicas, chamado “Espaço gourmet: cozinando com palavras”. Nesse local, *chefs* de cozinha e autores de livros do gênero compartilharam seus saberes com os participantes da feira que podiam provar algumas preparações enquanto conheciam os livros.

No que diz respeito à produção editorial brasileira nesse segmento na primeira década do século XXI, Piovesan apresenta dados de cinco editoras brasileiras que possuem os números mais significativos de livros de culinária no mercado. Destaca a Manole (com 79 publicações), Marco Zero (com 65 publicações), Melhoramentos (com 74 publicações), Publifolha (com 48 publicações) e Senac São Paulo (com 74 publicações). Foram registradas

¹ Esses números foram obtidos por Piovesan via internet, nas páginas das lojas Fnac, Livraria Saraiva e Livraria Cultura. Contudo, certamente, esse total tem títulos repetidos entre as três livrarias. Afinal, a Fnac tem à disposição do público 3879 títulos relacionados à culinária, a Livraria Saraiva conta com 1736 títulos e a Livraria Cultura tem 510 títulos (PIOVESAN, 2009, p. 34).

² Em 2010, a organização da feira informou terem sido lançados 47 títulos do gênero (BIENAL, 2012).

ainda mais de 30 editoras com até 10 livros de culinária em seu catálogo (PIOVESAN, 2009, p. 35).

Houve uma crescente produção de publicações culinárias no país a partir dos anos de 1990 (GOMES e BARBOSA, 2004). Parece ser essa uma tendência também internacional, visto que, há quase duas décadas, ocorre anualmente durante a Cookbook Fair, em Paris, uma premiação internacional para esse segmento editorial. Trata-se do Cookbook Gourmand Awards, que premia, em diversas categorias, publicações do mundo inteiro, inclusive do Brasil, cuja produção já recebeu cerca de dez premiações em diversas categorias³.

Com relação ao perfil dos livros de culinária, Piovesan (2009) e Gomes e Barbosa (2004) estabelecem algumas categorias para essas publicações, que vão desde obras que reproduzem cartas trocadas entre *chefs* até livros de fotografia de comida. Porém, observa-se que os predominantes são os livros de receitas⁴. A editora Senac São Paulo, no entanto, diferencia-se das demais nesse aspecto, por conter em seu catálogo não somente livros de receitas, mas também muitos trabalhos acadêmicos, estudos e ensaios filosóficos sobre alimentação, bem como livros técnicos da área. Em entrevista para publicação especializada em gastronomia, a produtora editorial dessa empresa à época, Isabel Alexandre, explica que

[...] uma parte de nosso catálogo contém livros que eu chamo de gastronomia cultural. Na hora da escolha, claro que minha formação em história influencia. Acabo dando mais peso para ciências humanas, sociologia, antropologia, psicologia e psicanálise, que são coisas que tenho mais facilidade para entender e gostar, mas também procuro pesquisar temas inéditos. Livros de gastronomia representam um segmento novo, está tudo por fazer, principalmente no Brasil (ENTREVISTA, 2012).

Assim, não só receitas culinárias têm tomado as páginas dessas publicações, como também estudos e ensaios com um viés acadêmico. Essa produção, conforme o que o excerto acima sinaliza, vem sendo chamada no ramo editorial de “gastronomia cultural”.

É possível afirmar também que a produção acadêmica brasileira sobre o tema tem acompanhado essa profusão de publicações culinárias. São relativamente recentes as

³ Na edição de 2012 do prêmio, o Brasil teve dez títulos finalistas e obteve dois prêmios. *O ganso marisco*, de Breno Lerner, e *Saveurs du Brésil*, de Sérgio Coimbra, foram os vencedores nas categorias Literatura Culinária e Fotografia, respectivamente. Ver em: <<http://cookbookfair.com>>. Acesso em: 10 dez. 2013.

⁴ Gomes e Barbosa (2004) definem princípios classificatórios segundo tipos de cozinhas, tipos de alimentos e universo da culinária. Já Piovesan (2009) agrupa os livros conforme categorias editoriais: culinária brasileira, *light*, vegetariana, internacional, dietas etc.

pesquisas que o abordam, produzidas em diferentes áreas do conhecimento, como história, antropologia, sociologia, linguística, comunicação e artes visuais⁵.

Carlos Alberto Dória (2006) aponta que

[...] uma rápida investigação na Plataforma Lattes – fonte web por excelência da produção acadêmica brasileira – mostra pelo menos umas quatro dezenas de pesquisadores que, em várias áreas do conhecimento, vêm se debruçando sobre a culinária que se pratica no Brasil, sob perspectivas variadas: antropológica, histórica, linguística, nutricional, étnica, por faixa etária etc. (DÓRIA, 2006, p. 207).

Para esse autor, o engajamento das universidades brasileiras no estudo dos modos alimentares locais mostra uma tendência alvissareira (Ibid., p. 207), que demorou tanto para se desenvolver devido ao preconceito ideológico. O autor critica acidamente o desprezo da classe média brasileira com o ambiente da cozinha e diz que “só quando a formação de *chef* se tornou uma ‘carreira’ para os filhos da classe média é que a universidade pôde dedicar maior atenção à culinária” (Ibid., p. 208). O autor defende que é por tal preconceito que, ainda hoje, o tema não possui enquadramentos disciplinares, tendo se limitado a “contaminar” outras disciplinas e ciências já estabelecidas na academia.

No âmbito do que se entende como estudos culturais – outro campo que sofre incompatibilidades em sua institucionalização acadêmica – pode-se considerar que não há nenhuma pesquisa institucionalizada que tenha publicações culinárias como seu objeto principal de pesquisa (LIMA, 2012). Esse fato reitera o que a historiadora Joana Monteleone afirma: “é por isso que precisamos pegar emprestados alguns conceitos usados de forma mais geral para pensarmos sobre os escritos culinários” (MONTELEONE, 2011).

É dentro dessa perspectiva necessariamente interdisciplinar que se reconhece o pioneirismo do trabalho do sociólogo Gilberto Freyre, quando se debruçou sobre os cadernos de receitas pernambucanos na pesquisa que culminou no livro *Açúcar: uma sociologia do doce*, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil, publicado pela primeira vez em 1939 (FREYRE, 2007). Essa é considerada a primeira obra etnográfica brasileira a se valer de escritos culinários para tratar de características da sociedade⁶.

⁵A Fundação Joaquim Nabuco apresenta, porém, em artigo de 1997, uma lista em que dois de seus pesquisadores apresentam 334 referências bibliográficas sobre alimentação e culinária brasileira. Ver: GASPARD, L.; VILA NOVA, S. 1997.

⁶Lima (2010) entende que Freyre já havia iniciado uma antropologia da alimentação em sua obra *Casa Grande & Senzala*, de 1933. Já em Gomes e Barbosa (2004), há certa discordância com relação à etnografia de receitas culinárias empreendida por Freyre na pesquisa que deu origem a *Açúcar*. As autoras entendem que as receitas, nesse caso, seriam somente mais um dos recursos que o sociólogo usou para analisar a doçaria nordestina.

Foi, pois, somente a partir do final do século XX e início do XXI que surgiram trabalhos acadêmicos abordando direta ou indiretamente os escritos culinários em perspectivas específicas de determinadas áreas ou de forma interdisciplinar⁷.

Vem da antropologia, por exemplo, o artigo “Culinária de papel”, de autoria de Laura Graziela Gomes e Livia Barbosa, publicado em 2004. Trata-se de um texto referencial por analisar antropologicamente as transformações dos livros de culinária e suas relações com o espaço da cozinha, com as relações de gênero e familiares e com os discursos sobre saúde e socialização ao longo do século XX. Suas autoras propõem uma metodologia específica de estudo com os títulos das publicações culinárias e definem um campo de análise que chamaram de “culinária de papel”.

Outro trabalho relevante é a tese de doutoramento em antropologia social de Paula Pinto e Silva, intitulada *Papagaio cozido com arroz: livros de cozinha e receitas culinárias no Rio de Janeiro do século XIX*, defendida em 2007 na Universidade de São Paulo (USP). Pinto e Silva (2007) faz uma análise de diversos livros que adentraram no Brasil ou que foram produzidos no país na segunda metade do século XIX, além de notícias de jornais que remetiam ao fazer culinário do período. A tese aponta para as tensões existentes entre o que a elite *tinha* para comer e o que *desejava* comer no momento de formação de uma identidade imperial.

Já a antropóloga Carmem Rial, em 2005, escreveu o artigo “Brasil, primeiros escritos sobre comida e identidade”. Nesse trabalho, a autora busca, em registros de relatos de viajantes europeus no século XVI, um descritivo das práticas alimentares e do olhar de estranhamento que esses viajantes tiveram para com os modos de se alimentar que conheceram pelos sertões e pelo litoral do Brasil. Esses relatos precedem em muito as primeiras publicações culinárias do país e indicam o modo como as coloridas e diversas fauna e flora locais encontravam-se no momento, em meio aos primeiros rudimentos de urbanização da colônia.

Na área dos estudos linguísticos, destaca-se o trabalho de Rozane Rodrigues Rebechi: *A imagem do brasileiro no discurso do norte-americano em livros de culinária típica: um estudo direcionado pelo corpus*, de 2010. Nele, a autora estuda os termos em inglês usados em livros de culinária norte-americanos para fazer referência ao Brasil e a sua culinária. Conclui

⁷ Alguns estudiosos, como Canesqui e Garcia (2005), apontam que os enfoques dos trabalhos científicos sobre alimentação no Brasil antes de 2000 na maioria eram a fome e a desnutrição presentes no país no século XX. Alguns retratavam as cozinhas regionais, como as ribeirinhas, ou a alimentação das classes trabalhadoras. Não há, na relação feita pelas autoras, estudos que enfoquem os escritos culinários.

que, por meio dessas publicações, diversos estereótipos são acionados ou reiterados com relação à imagem exotizada do Brasil e de seus cidadãos. Destaca-se também nessa mesma perspectiva uma dissertação de mestrado, de autoria de Elisa Duarte Teixeira, chamada *Receita qualquer um traduz. Será?: A culinária como área técnica de tradução*, de 2004.

É oriundo do campo da história o maior número de trabalhos sobre o tema, como a dissertação *Doces Lembranças: cadernos de receitas e comensalidade*, Curitiba: 1900-1950, de Solange Demeterco, defendida em 1998 na Universidade Federal do Paraná (UFPR). Destaca-se também o artigo de Leila Algranti publicado nos *Cadernos Pagu* de 2002: “Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no livro de receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)” e a dissertação de Joana de Moraes Monteleone, *Sabores urbanos: alimentação, sociabilidade e consumo* (São Paulo 1828-1910), defendida em 2008 na Universidade de São Paulo.

Sobre o registro escrito da culinária no período medieval, há a tese de Wanessa Asfora, *Apício: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média* (séculos VIII e IX), de 2010. Ainda desse período histórico, mas com uma abordagem linguística, há a dissertação *Para compreender Le Viandier: do estudo do livro medieval de receitas culinárias à elaboração de um glossário verbal culinário*, de 2011, escrita por Lara Borriero Milani. e defendida na Universidade de São Paulo.

Ainda no campo da história, há a dissertação defendida em 2008 por Renata da Silva Simões, intitulada *Dona Benta: Comer bem: Uma fonte para a história da alimentação* (1940-2003), e a tese de Débora Santos de Souza Oliveira, *A transmissão do conhecimento culinário no Brasil urbano do século XX*. Destaca-se também o livro *Delícias das sinhás: História e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX*, organizado por Fernando Abrahão, da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Outro trabalho, porém de pouco destaque, foi publicado em 2000. Trata-se do livro *A descoberta do sabor selvagem: a culinária brasileira do Cozinheiro Nacional*, de Eduardo Campos, pela Universidade Federal do Ceará (UFC).

Na interface entre história e ciências naturais, há a dissertação de Cristiana Couto, defendida em 2005 e publicada como livro em 2007, cujo título é *Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil* (Séculos XVII – XIX). Esse estudo fornece um rico entendimento sobre as mudanças e permanências de certas receitas a partir do pensamento científico-nutricional vigente à época. Apresenta o contexto de criação de obras portuguesas e brasileiras, bem como o surgimento dos livros de culinária à luz do

entendimento científico que determinava o que era desejável comer a fim de manter-se saudável.

De caráter mais sociogastronômico, as obras do sociólogo Carlos Alberto Dória, apesar de não serem diretamente estudos sobre livros de culinária, abordam-nos com visão crítica. Suas principais obras nesse campo são *Estrelas no céu da boca*: escritos sobre culinária e gastronomia (2006), *A culinária materialista* (2009a) e *A formação da culinária brasileira* (2009b).

Importantes foram também as reedições, em 2008, de *Cozinheiro nacional* e *Arte de cozinha de Domingos Rodrigues*. Essas duas publicações tornam disponíveis ao público obras clássicas da gastronomia portuguesa e brasileira.

Nota-se, dessa forma, uma crescente produção sobre o tema na esfera acadêmica brasileira, à qual se somam algumas obras internacionais que inclusive já foram traduzidas e que auxiliam nas análises dessa classe de objetos. Obras como a do historiador e jornalista suíço Rudolf Trefzer, *Clássicos da literatura culinária*: os mais importantes livros da história da gastronomia [Klassiker der Kochkunst: die fünfzehn wichtigsten Rezeptbücher aus acht Jahrhunderten], de 2009. Nessa obra, Trefzer analisou quinze livros europeus produzidos dentro de um largo período de tempo, situando o autor e sua obra no contexto social vigente e expondo as transformações culturais e históricas que fizeram com que tais livros se tornassem significativos no momento em que circularam. Sua análise começa em *Le Viandier*, de 1490, atribuído a Guillaume Tirel, e vai até os catálogos de 2003-2004 do restaurante catalão elBulli, de Ferran Adrià (TREFZER, 2009).

No clássico *História da alimentação*, de 1998, dirigido pelos estudiosos da alimentação J. Flandrin e M. Montanari, há alguns textos que refletem sobre as publicações culinárias, servindo como referência aos pesquisadores da área. Nesse sentido, destacam-se os capítulos “Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX”, de Philip e Mary Hyman, e “Cozinhas medievais (séculos XIV e XV)”, de Bruno Laurioux.

Desses textos e de alguns outros estudos derivam certos posicionamentos metodológicos que têm permitido aos pesquisadores uma incursão experimental pelo campo da “culinária de papel”, tomando-a não somente como fonte histórica, mas também como campo a ser pesquisado, mapeado e etnografado.

Haja vista as obras de que se tomou conhecimento por meio desse levantamento, é fato que o tema ganha paulatinamente atenção de diversas áreas da ciência. Esse processo começou a tomar corpo, por exemplo, quando a Biblioteca Brasileira, da Universidade de São Paulo, digitalizou e tornou disponíveis para consulta uma dezena de obras raras de culinária

pertencentes ao seu acervo. São títulos que vão desde 1705, como o *Traité des aliments*, de Louis Lemery, até 1957, em *Arte culinária na Bahia*, de Manuel Querino. Também a Fundação Joaquim Nabuco digitalizou e disponibilizou dois livros raros de culinária: *Cozinheiro imperial* (7ª edição, 1877) e *Dicionário do doceiro brasileiro* (3ª edição, 1892).

A digitalização completa dessas obras e sua disponibilização ao público reflete, em alguma medida, a atenção acadêmica que o tema começa a obter. Mais do que isso, reflete certo reconhecimento da significância da produção editorial culinária para o entendimento de uma sociedade, sua época e seu porvir.

2.2 “Modos de preparo” em pesquisas com livros de culinária

Estudos científicos que tomam como *corpus* de análise documentos escritos têm uma série de especificidades metodológicas, que variam, entre outras razões, de acordo com o suporte pesquisado: manuscritos, jornais, livros, partituras, cadernos, cartas etc.

Na prática de pesquisa que tem como objeto de estudo os escritos culinários – sejam eles contidos em cadernos de receitas, livros, revistas, embalagens, folhetos ou anotações variadas –, o primeiro desafio epistemológico/metodológico encontrado é que esses materiais são confeccionados para que, a partir deles, produza-se algo que é eminentemente perecível, ou seja, uma preparação culinária.

Por tal razão e pelo seu uso, que ocorre quase que compulsoriamente no espaço da cozinha, os próprios escritos culinários tornam-se também altamente perecíveis, de modo que encontrá-los como registros de uma civilização antiga ou mesmo atual é quase tão difícil como conseguir preparar com exatidão qualquer uma de suas receitas. Nas palavras de Trefzer (2009), isso se colocaria do seguinte modo:

A arte culinária é, sabidamente, uma arte fugaz. Todas as obras produzidas sobre ela são efêmeras e, após consumidas, acabam irrecuperavelmente destruídas. Os únicos rastros que deixam são, na melhor das hipóteses, receitas que – à semelhança de partituras musicais – permitem que se reproduzam culinariamente e de modo mais ou menos “fiel ao original” certas criações culinárias (TREFZER, 2009, p. 19).

Assim, pesquisar sobre um material impresso que se deteriora com rapidez considerável é a primeira especificidade – e também dificuldade – que se espera encontrar ao lidar com

escritos culinários. E, se essa investigação envolver obras raras, tal fator se coloca altamente intimidador à curiosidade científica.

Portanto, um dos primeiros aspectos desafiadores a ser considerado no estudo da história dos livros de culinária são as próprias condições de existência destes. Segundo José Quitério, “a obra culinária, concebida como objeto a ser manuseado na cozinha, se degradava com o tempo e acabava, enfim, sendo destruída” (QUITÉRIO, 1998 apud COUTO, 2007, p. 21). Como foi dito, esse fato dificulta, por exemplo, que sejam encontrados alguns livros raros que foram amplamente difundidos e usados nas casas de famílias e em instituições.

Outro desafio que historicamente se coloca a esse tipo de estudo é uma certa deslegitimação atribuída aos pesquisadores do sexo/gênero masculino que se dedicam ao fenômeno alimentar. No Brasil, foi emblemático o caso de Gilberto Freyre e de alguns outros intelectuais que foram vilipendiados até mesmo por outros intelectuais de sua época devido à importância que deram a cadernos culinários, utensílios de cozinha, à comercialização de alimentos nas ruas e a outros temas da alimentação⁸. Estudiosos como Manuel Querino e Câmara Cascudo foram criticados por verterem seus esforços intelectuais para temas tão “subjugados” e que, por tal razão, deveriam ser reservados às mulheres. Em um país à época incipiente em seus avanços científicos, os modos como os grupos sociais brasileiros se alimentavam não eram considerados legítimos de receber preocupações sociológicas por parte dos “doutores” brasileiros.

Ao contrário do que se pensava na época de Freyre, os estudos sobre alimentação no campo das ciências sociais adquiriram força e forma ao longo do século XX. Hoje, eles são responsáveis pela sistematização de boa parte do que se sabe sobre a alimentação em diversas sociedades ocidentais e orientais⁹.

Para as cientistas sociais Laura Gomes e Livia Barbosa, os escritos culinários foram fundamentais para a constituição da gastronomia no Ocidente e as escolhas que participaram da formação do gosto culinário ocidental em muito dependeram daquilo que foi publicado nesses escritos. As autoras entendem que o registro escrito de uma cultura alimentar pode não representar o que de fato se come nessa sociedade, mas tem o potencial de vir a “se constituir num paradigma do gosto e, eventualmente, em uma marca identitária de todo um povo” (GOMES; BARBOSA, 2004, p. 4). Para essas autoras, isso justificaria entender a fundo a

⁸Lima (1987 e 2010) relata as “ácidas” críticas de Edison Carneiro e Clóvis Moura ao livro *Açúcar*, de Freyre.

⁹ Poulain (2004) e Contreras e Gracia (2011) apresentam o desenvolvimento dos estudos nas ciências sociais sobre a alimentação ao longo do século XX.

“culinária de papel” brasileira num contexto de criação de uma identidade nacional diferente daquela de seu colonizador.

Partindo desses pressupostos, as duas pesquisadoras, ao se dedicarem ao estudo acadêmico do tema, apresentam três perspectivas analíticas que permitem ver os livros de culinária a partir de um enfoque sociológico mais refinado. A primeira delas é pensar o livro de culinária como objeto da cultura material de uma sociedade, no qual sua existência física pode ser amplamente analisada. A segunda diz respeito a ver o livro como moeda de troca e instrumento de definição de poder e *status* no campo da gastronomia. Por fim, a terceira perspectiva apresentada é tomar o livro de culinária “como uma forma privilegiada de mediação entre os estilos de comunicação e elos sociais baseados na oralidade e na escrita” (GOMES; BARBOSA, 2004, p. 6).

Segundo Simões (2008), os livros de receitas são ricas fontes de pesquisa sobre transformações históricas, mas até hoje foram pouco explorados e requerem uma abordagem multidisciplinar, apoiada sobretudo nas ciências humanas (Ibid., p. 16). A autora ainda afirma que é por motivos como esse que ainda não há um corpo referencial de metodologias reconhecidas para tomar as receitas e outras publicações culinárias como meio de análise social.

Heitor Bruit, historiador brasileiro, propõe uma série de cinco etapas para a análise mais sistemática dos cadernos de culinária e de suas receitas: leitura técnica, leitura de identificação de procedência, leitura de memórias, leitura da etnologia das trocas culturais e, por fim, a leitura estética. O autor entende que é crucial a abordagem mais profunda desses produtos e defende que, por meio de escritos culinários, é possível observar as permanências e as mudanças no uso de produtos, preparos e instrumentos (BRUIT, 2003).

Para chegar a esse mesmo objetivo, Luce Giard, em *A invenção do cotidiano*, de 1980, propõe uma “língua das receitas”, a partir da qual diz ser possível analisar ao longo de um período histórico as permanências e alterações do vocabulário culinário (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 1996). Acredita também que esse procedimento possa indicar a perpetuação de determinados elementos culturais na alimentação dos grupos sociais (apud SIMÕES, 2008, p. 18).

Simões (2008, p. 18) apresenta ainda a contribuição de Allen Grieco¹⁰, que, como recurso metodológico, faz a seguinte pergunta inicial: “Apenas porque uma receita aparece em um livro de culinária significa que ela é executada, servida e comida?”.

Assim, o autor, a partir de outros questionamentos nesse sentido, procura compreender o que é comido e o que se deveria comer entre o que é exposto em livros de culinária, levando em conta a produção dos alimentos por uma sociedade e sua concepção cultural de refeição (GRIECO, 1992 apud SIMÕES, 2008, p. 19).

Já Atala e Dória (2008) são reticentes e questionam o uso irrestrito das receitas na cozinha. O cozinheiro e o sociólogo explicam algumas das razões que levam as pessoas, há muito tempo, a acreditarem que ir para a cozinha e preparar algo é eminentemente seguir uma fórmula, no caso, uma receita. Salientam que, na Idade Média, a arte da culinária era a busca pela harmonização dos ingredientes da refeição para equilibrar os humores (flúidos que se acreditava circularem no corpo), numa combinação específica para cada indivíduo. Dependendo do seu humor, a pessoa deveria comer certos alimentos. Por tal motivo, a alimentação era intimamente ligada à dietética médica. Ingredientes como gengibre, açúcar e outras especiarias eram “receitados” aos pacientes para equilibrar algum dos seus humores em descompasso, tidos como motivo de enfermidades¹¹. Assim, explicam os autores o porquê de o nome “receita” ser ainda hoje utilizado tanto na área médica como na culinária (Ibid., p. 250).

Os autores dizem ainda que uma das contribuições do cozinheiro Escoffier à gastronomia foi o registro de cinco mil fórmulas que comporiam toda a culinária francesa, instaurando na gastronomia a ideia de que se deve, obrigatoriamente, seguir receitas, pois elas são fórmulas, e só seguindo-as é que se obtém êxito¹².

Assim, no que diz respeito a como as receitas foram vistas ao longo da história, “é possível concluir que elas possuem uma história que é preciso conhecer” (Ibid., p. 251). Atala e Dória admitem, por fim, que a receita culinária tem a mesma função que uma gramática tem

¹⁰ A obra citada por Simões (2008) é: GRIECO, A. *From the Cookbook to the Table: a Florentine Table and Italian Recipes of the Fourteenth and Fifteenth Centuries*. Montreal: Les Presses de l'Université de Montréal, 1992.

¹¹ Em *História da vida privada* (1991) organizado por Philippe Ariès e Roger Chartier, Jean Louis Flandrin, em seu texto “A distinção pelo gosto”, apresenta a maneira como esses humores regulavam a alimentação. Couto (2007) também discorre acerca dessa questão.

¹² Auguste Escoffier (1846-1935) foi um renomado cozinheiro da alta gastronomia francesa da *Belle Époque*. Foi responsável pela sistematização de cinco mil receitas da culinária francesa em seu livro *Guide culinaire*, publicado em 1903, segundo Trefzer (2009).

para quem quer aprender um idioma: “Ela passa a ser um tanto quanto dispensável quanto mais se tem algum domínio sobre aquele idioma” (Ibid., p. 252).

Quanto a uma análise mais metodológica do papel das receitas culinárias, Dória considera existirem três etapas procedimentais para delas se extrair uma análise sociológica. A “básica” diz respeito aos ingredientes: sua composição, as medidas, as reações químicas que devem ocorrer. Já a segunda é uma leitura “avançada”, que deve absorver aspectos culturais, como o pertencimento étnico, origens e usos das receitas. Por fim, a terceira busca saber a qual “civilização alimentar” a receita pertence, ou seja, a qual conjunto epistemológico se refere (DÓRIA apud SIMÕES, 2008, p. 21).

Quanto à escolha dos livros de culinária como meio para compreender historicamente as sociedades, Trefzer (2009) afirma que as receitas trazem “um grande número de informações reveladoras que, ao lado de outras fontes, permitem tirar conclusões sobre transformações socioculturais, políticas e econômicas” (TREFZER, 2009, p. 14).

Para esse historiador, receitas dão indícios, entre outras coisas, das condições de abastecimento, das concepções dietéticas, das classificações e hierarquizações alimentares e informam “sobre modelos de orientação socioculinários característicos de sua época” (TREFZER, 2009, p. 14). Essa afirmativa é corroborada por Monteleone (2011), que diz que “os livros de cozinha têm uma história que vai além dos ingredientes e das panelas”.

É essa a constatação que também se verifica na compreensão metodológica trazida pelas pesquisas realizadas por Bruno Laurioux sobre as cozinhas medievais, nas quais os livros culinários são considerados novas e importantes peças para compreender a história alimentar. Para esse autor, “os livros de cozinha [...] e seus estudos permitiram, na última década[1980], uma grande renovação dos conhecimentos e das problemáticas” (LAURIOUX, 1998, p. 447). Considera que o pouco que se sabia sobre as práticas alimentares desse período devia-se a investigações que tomavam como *corpus* de análise, na maioria das vezes, estatísticas de consumo das rações alimentares, o que não permitia uma visão mais sociológica e cultural.

Para esse autor, a função social atribuída ao livro de cozinha é algo sempre a ser levado em consideração na produção de conhecimentos que envolvam o produto editorial culinário. A sacralização de livros de culinária como exemplares de luxo que conferem *status*, na visão de Laurioux, não representa com fidelidade a culinária que era praticada por grupos nobres em seu cotidiano. Para ele:

não se deve, pois, superestimar o caráter aristocrático das receitas. Aliás, mesmo nos palácios principescos nem sempre se organizavam os suntuosos banquetes que

lhes davam glória, e a comida que ali se servia no dia a dia era acessível aos burgueses (Ibid., p. 451).

Mesmo assim, quanto às vantagens que encontra, como historiador da alimentação, na análise dos escritos de cozinha na Europa, ressalta que

as compilações de receitas culinárias apresentam a vantagem de constituir uma série, distribuída em quase toda a Europa, da Dinamarca ao sul da Itália e da Inglaterra à Boêmia. As primeiras datam do início do século XIV, e sua produção não para de crescer até o fim do século seguinte. Datadas e localizadas com precisão, permitem várias comparações tanto no tempo quanto no espaço, ainda que estas exijam algumas precauções (LAURIOUX, 1998, p. 450).

Entre as precauções de que fala Laurioux, está a de não produzir uma análise irreal do período que se quer analisar, lembrando que a compilação de receitas de um período engendra o passado desse período, sem, porém, repeti-lo integralmente. Ou seja, um livro do início do século XVI foi concebido a partir dos saberes do século anterior. Tal fato deve sempre nortear a interpretação desses produtos culturais.

O autor procura ainda chamar atenção para procedimentos metodológicos que levem em conta as especificidades linguísticas dos livros de cozinha, inferindo que:

o exame cuidadoso das heranças e das linhagens textuais e a identificação dos diferentes estratos que compõem um dado manuscrito constituem, pois, a primeira etapa, tediosa, mas indispensável, da interpretação histórica dos livros de cozinha. (Ibid., p. 450).

Laurioux também defende que as receitas culinárias precisam ser entendidas em sua totalidade, desde seu título até o aroma do prato já preparado, conforme descreve neste excerto:

O estudo minucioso das receitas é muito útil ao historiador da cozinha, desde que ele separe bem seus diferentes níveis: o título da receita – o que se poderia chamar de repertório – os produtos utilizados e, por fim, os sabores, as cores e os cheiros que deles resultam (Ibid., p. 451).

O autor lembra que, sobre o nome das preparações, deve incidir atenção considerável, pois “embora o mesmo nome evidentemente pode designar pratos muito diferentes, o fato de ele ter um nome por si só já é uma informação preciosa” (Ibid., p. 451). Esses nomes, portanto, podem ser interpretados a partir de pertencimentos e origens geográficas, aprofundando a análise em suas possíveis razões de ser. “É importante também considerar as

denominações de pratos que usam nomes de pessoas ou de regiões, desde que não sejam entendidos ao pé da letra” (Ibid., p. 451).

Hyman e Hyman (1998) analisaram as mudanças materiais dos livros (formato, tamanho, tipo de papel, número de páginas, encadernação, tipografia). Segundo esses autores, tais características são extremamente reveladoras das mudanças nos usos sociais dos livros de culinária e de como a arte da gastronomia se efetiva como um saber coletivo. Eles analisaram a estrutura de mais de cinquenta livros franceses a fim de comparar para quais públicos se destinavam essas publicações, bem como sob quais concepções foram formulados.

A respeito da difusão de livros de culinária na França, esses historiadores creem que “os editores transformaram um saber individual em bem coletivo, tornando palpável a evolução de uma arte eminentemente perecível que, *a priori*, parece pouco adaptada a transmissão por meio da página impressa” (HYMAN; HYMAN, 1998, p. 637).

Assim, no estudo que se utiliza dos livros de culinária como fonte histórica na compreensão de práticas alimentares de uma dada sociedade, é preciso certos cuidados metodológicos que considerem o contexto de produção dos livros, bem como a estrutura das obras, o teor de suas receitas e o seu uso social.

No entanto, mesmo diante do que o trabalho de Laurioux permite questionar, inferir e definir, a análise dos produtos editoriais culinários não tem ainda seu devido valor reconhecido por parte dos estudiosos. Nas palavras de Monteleone (2011), “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”. Para essa pesquisadora, o conteúdo de um livro de cozinha pode compor a análise conjuntural:

Os livros de cozinha nos possibilitam, até mesmo, fazer relações políticas, como nos títulos dos livros, na posição dos cozinheiros na corte, ou econômicas, como a diminuição de determinados temperos ou alimentos em épocas de crise econômica (MONTELEONE, 2011).

Usar receitas para cozinhar seria então somente uma das possibilidades que um livro de culinária permite, uma vez que, para Pinto e Silva (2002, 2005, 2007), em consonância com o que afirmou o antropólogo Claude Lévi-Strauss, comidas, e também receitas, servem até mais para pensar do que para comer ou cozinhar. Vai também nesse sentido outra afirmação de Joana Monteleone:

Pensar sobre livros de cozinha nos permite não apenas entender o que se cozinhava nas cortes da Europa, mas o que era visto como importante para ser servido nas mesas reais ou o que se sonhava ser a comida dos reis. (MONTELEONE, 2011)

No capítulo seguinte é apresentado um histórico do aparecimento dos livros de culinária na Europa e no Brasil, com a vinda da corte portuguesa para a América. O objetivo é compreender a importância desses primeiros livros de cozinha na construção de um discurso sobre a culinária brasileira. Porém, antes dessa contextualização – entendida como metodologicamente necessária ao desenvolvimento da dissertação – cabe refletir sobre os princípios que nortearão a estratégia de análise elaborada.

A partir do que se pôde conhecer com as reflexões metodológicas desenvolvidas pelos estudiosos apresentados neste tópico, nota-se que não há “receitas” metodológicas definidas e legitimadas com unanimidade para a análise de escritos culinários. Os esforços dos pesquisadores, porém, denotam a preocupação em querer compreender a produção de receitas e a compilação delas como fruto de processos socioculturais que emergiram da vida em sociedade.

Pela incursão feita até aqui, nota-se que, muito embora se esteja elegendo como objeto de análise os livros de receitas, não existem “modos de preparo” definitivamente estabelecidos que garantam melhores relações de causalidade entre os procedimentos de análise e os resultados. Contudo, como os livros de culinárias são produtos culturais, requerem uma análise que explore suas possibilidades para além de meros manuais na cozinha. Assim, a partir das explorações metodológicas apresentadas é que se pretende fomentar uma estratégia de análise incorporando os princípios que serão mencionados a seguir, nos próximos parágrafos.

Tomados como objetos de cultura, os livros de culinária são estruturados a partir dos simbolismos que o comer e o registrar adquiriram nas culturas ocidentalizadas. Esses objetos, ao mesmo tempo em que criados por essa cultura, são também – mas não exclusivamente – mantenedores desses modos de vida. Por essas razões, pensar a realidade social a partir de tais objetos nos permite compreender um pouco mais sobre o poder da agência humana na seleção dos símbolos que erigiram as diversas identidades “postas à mesa” pelas sociedades.

O registro das receitas deve ser visto como uma prática de poder, uma vez que, a partir da produção sistemática do conhecimento culinário acumulado no Ocidente, erigiu-se um campo de saber que se pretendeu hegemônico. Da mesma forma, foi alçado ao papel de força hegemônica o seu suporte, o livro de receitas, transfigurado em um “regimento” da culinária.

Os livros de culinária devem ser entendidos também como objetos da cultura letrada, definidos pelas ideologias, estruturas e hierarquias vigentes, a partir das quais se engendram seus usos sociais, delimitando e circunscrevendo certos hábitos e, por conseguinte, um campo social e o seu *status*.

Tais livros devem ser compreendidos ainda como portadores e mantenedores de configurações socioidentitárias de grupos que expressam ou não sua cultura nesse suporte, de acordo com os tensionamentos políticos e culturais historicamente vivenciados.

Por fim, os livros de culinária podem ser vistos como legítimas fontes, objetos e campos de pesquisa (e pesquisa de campo) para estudiosos que desejem, a partir desse produto cultural, pensar com profundidade as sociedades que os produziram e as transformações pelas quais elas passaram ou estão passando.

3 APARECIMENTO DOS LIVROS DE CULINÁRIA NO BRASIL

3.1 O livro de culinária na Europa

O livro de culinária não é um gênero editorial absolutamente novo (TREFZER, 2009, p. 11). Na Antiguidade romana, no final do século IV d. C., circulava o *Tratado de Apício*, significativo manuscrito com receitas culinárias da sociedade clássica romana¹. Com o declínio desse império, Trefzer (Ibid., p. 11) considera ter havido uma lacuna de aproximadamente mil anos na produção de publicações culinárias, uma vez que hoje só se tem conhecimento de obras posteriores ao manuscrito que datam dos séculos XIV e XV.

Muito embora os tratados de culinária não tenham surgido com a invenção da imprensa, o aparecimento desta, em meados do século XV, contribuiu para que antigos manuscritos, até então reproduzidos manualmente por copistas, fossem republicados, parcialmente ou na íntegra, e difundidos com maior dinamismo pelos circuitos de produção e comercialização do livro².

Esses livros impressos, todavia, tinham como público um restrito grupo social, e a culinária representada neles expressava hábitos da alta nobreza europeia. Segundo Trefzer (Ibid., p. 14), com a popularização da técnica de impressão e a consolidação da burguesia, os impressos culinários começam a circular entre um público mais amplo.

Outro momento de inflexão na evolução do livro de culinária ocorreu na França do século XVIII. Lá, eclodiu uma produção de livros culinários por meio da qual se objetivava construir uma identidade nacional a partir da alimentação. Receitas camponesas foram incorporadas com algumas alterações para compor o repertório culinário da burguesia³. Acerca da profusão de livros de culinária na França, Monteleone (2011) informa que:

¹ Sobre manuscritos culinários no período medieval, ver Asfora (2010).

² Sobre o surgimento da imprensa e do livro na Europa e sobre as rotas de produção e comércio livreiro no século XV, ver Febvre e Martin (1992).

³ Muitos desses livros mais populares, segundo o autor, eram de autoria de mulheres, o que, na época, não era nada comum segundo Trefzer (2009), como se pode notar pela autoria masculina dos clássicos livros da *haute cuisine*, como os de Carême e Escoffier.

ao longo do século XVIII, foram editados 29 livros ou tratados de cozinha. É o maior volume de livros e edições sobre o assunto na Europa e faz com que este país se torne um parâmetro para se entender o mercado editorial de livros de cozinha em geral (MONTELEONE, [s.d.]).

Para a autora, porém, é um equívoco achar que a França descobriu a arte de escrever e editar os livros de culinária somente no século XVIII. Essa afirmação é constatada por Trefzer (2009), e também por Hyman e Hyman (1998), que consideram que, durante o período de 1480 a 1800, poucos títulos culinários foram publicados na França. Todavia, os cinquenta títulos diferentes produzidos no período pesquisado por esses autores foram reeditados muitas vezes, compondo um total de 472 edições diferentes.

Em Portugal, o registro culinário também já se fazia presente desde o século XVI, na forma de manuscritos, como o *Livro de receitas da infanta d. Maria*, entre outros (COUTO, 2007). Embora outros países – entre eles Itália, Espanha, Alemanha, França e Inglaterra – já contassem com obras culinárias em períodos anteriores, é possível afirmar que em Portugal a cultura do registro de receitas culinárias se consolidou fortemente em sua tradição alimentar, conforme apontam as pesquisas de Couto (2007).

Considera-se que o primeiro livro de culinária impresso em português seja datado de 1680. Intitula-se *Arte de cozinha*, e sua autoria é atribuída a Domingos Rodrigues. Segundo levantamento biográfico feito por Couto (2007), Domingos Rodrigues foi cozinheiro na corte portuguesa durante o reinado de dom Pedro II. Supõe-se que, devido à origem nobre francesa de sua esposa, Maria Francisca de Saboia, ele tenha cozinhado para a família do ilustre cozinheiro François Pierre de la Varenne, autor do livro *Le Cuisinier françois*, de 1651. Assim, além de Domingos Rodrigues ter cozinhado para uma rainha de hábitos franceses, acredita-se que ele teria se inspirado na obra de La Varenne para formular uma versão portuguesa de gastronomia (COUTO, 2007).

Couto (2007) aponta ainda para um processo de transformações radicais nos hábitos alimentares e nas noções europeias de dietética a partir da sofisticação que a *civilisation* francesa impunha às demais cortes. Mesmo assim, *Arte da cozinha* reinou solene por mais de cem anos em Portugal, sem ter sido impresso qualquer outro livro culinário de que se tenha notícia, circulando na época, portanto, somente manuscritos. De 1680 a 1849, foram dezenove edições dessa obra.

Pelo prestígio que os padrões culturais franceses portavam, nesse período, muitos cozinheiros da França foram contratados em Portugal. Lucas Rigaud foi um deles. Em 1780, ele publicou o *Cozinheiro moderno*, que deu às receitas portuguesas uma perspectiva francesa

de culinária. O livro de Rigaud, que criticava o antecessor *Le Cuisinier françois*, foi reeditado inúmeras vezes, e até mesmo surgiram compilações a partir dele. Da estrutura dessa obra derivou, inclusive, o estilo dos primeiros livros brasileiros de culinária, como se verá a seguir.

3.2 O livro de culinária no Brasil

A transposição da corte portuguesa para o continente americano em 1808, devido às indisposições políticas entre a Inglaterra e a França napoleônica, afetou significativamente as relações sociais na colônia. Esta sofreu um processo de modernização em seu espaço geográfico, da mesma forma como foram alterados comportamentos sociais, devido ao desejo de reproduzir o que se conhecia como “civilizado”. Conforme se depreende em Fausto (1995), os desígnios da nação no século XIX foram violentamente marcados por rupturas políticas em decorrência de guerras e dos processos de independência latino-americanos, inclusive o brasileiro, e, posteriormente, da proclamação da República.

Além disso, como nação independente, o Brasil buscou erigir-se como império nos trópicos importando certos modos de vida vigentes na Europa. Dentre esses valores importados, destacam-se a criação da Imprensa Régia e a criação de instituições ligadas à produção de conhecimento científico nos moldes europeus, como as Faculdades de Direito e de Medicina, os museus e o Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro (IHGB), conforme apontado por Schwarcz (1993).

Com a constituição da imprensa a serviço da administração da corte, foi possível executar impressões no Brasil. O fim da censura régia à produção impressa resultou no surgimento de casas publicadoras e livrarias que imprimiram obras literárias que expressaram um momento de busca por uma literatura romântica assente na exaltação do nacionalismo e da imagem do indígena como o bom selvagem.

A partir da segunda metade do século XIX, as ideias republicanas, científicas e liberais advindas das transformações históricas desencadeadas pela Revolução Americana e pela Revolução Francesa são lidas e reformuladas por abolicionistas, no contexto da interrupção do tráfico escravagista e, posteriormente, da abolição jurídica da escravidão (FAUSTO, 1995).

Foi também nesse momento que desembarcam no país alguns dilemas acerca da formação antropológica do povo. Isso se deveu a um pensamento social ancorado em pressupostos evolucionistas, como as ideias positivistas de atraso e progresso relacionadas à

miscigenação, e a noções vigentes de higiene e urbanização, que serão mais bem detalhadas no último capítulo essa dissertação.

No que tange aos modos alimentares brasileiros do século XIX, a alimentação foi “pintada” pelos missionários e viajantes como caótica e um tanto “repetitiva”, como se depreende das pesquisas feitas a partir dos relatos desses viajantes presentes em Rial (2005) e Pinto e Silva (2005, 2007). Consumiam-se frutas e legumes nacionais, mas também importavam-se diversos gêneros, que chegavam ao país, muitas vezes, em avançado estado de putrefação, dadas as limitadas técnicas de conservação. Era amplo o consumo de carne suína e de leguminosas como o feijão – este acompanhado, em quase todo o território brasileiro, por farinha de mandioca ou de milho. Não era comum o consumo de carne bovina, que aparecia primordialmente sob a forma de carne-seca. Segundo outros autores (NOSSA HISTÓRIA, 2006), também eram consumidos aves do mato, galinhas, tatus, jacarés e tartarugas.

Como se comenta nos trabalhos de Rial (2005) e Pinto e Silva (2005, 2007), ao longo dos séculos XVII e XVIII, uma importante fonte comercial de alimentos eram as feiras nas ruas, além de escravas que vendiam doces e bebidas em seus tabuleiros. Havia também um alto consumo de aguardente. Nas casas mais abastadas, só se comia com maior fartura à mesa quando se recebia algum visitante ilustre. As casas possuíam uma cozinha na área externa para, por exemplo, preparos de animais e de doces de compota, além de outra na área interna, usada para preparos mais finos, como os docinhos de festas. Como um indicador do desejo pela introdução dos costumes europeus nos hábitos alimentares na colônia, o uso de porcelanas brancas nas cozinhas ia se fazendo presente, em combinação, em alguns lares, com recipientes de barro vermelho, colheres de pau e gamelas, típicos das populações indígenas e negras (PINTO E SILVA, 2002).

É nesse cenário retratado em iconografias e documentos de viagem que se inscreveram os primeiros compêndios de culinária vindos da Europa, dando forma e letra às maneiras à mesa, formatando o ordenamento dos sabores e dos prazeres e definindo porções e temporalidades do comer nos trópicos (PINTO E SILVA, 2007).

Couto (2007), Pinto e Silva (2007) e Rodrigues (2008) informam que ao menos um exemplar de *Arte de cozinha* chegou ao Brasil na caravana que trouxe a família real em 1808. Em seguida, outros tantos manuais de etiqueta e comportamento foram sendo trazidos, dos quais fez uso a elite brasileira dos séculos XVIII e XIX. Segundo Pinto e Silva (2007), o desejo de civilizar os costumes nos trópicos foi um dos principais fatores que sustentaram a publicação dos primeiros livros de culinária brasileiros.

A investigação histórico-antropológica feita em arquivos públicos e particulares por Pinto e Silva aponta para certos tensionamentos e dilemas em alicerçar uma literatura culinária tipicamente brasileira tendo como preocupação política a construção de uma identidade nacional que, por vezes, passava fundamentalmente pela criação de uma unidade culinária (PINTO E SILVA, 2007).

Para a antropóloga, os primeiros livros de culinária escritos no Brasil foram feitos “por homens ricos e conhecedores dos bons modos, escondidos atrás de pseudônimos”, que buscavam formar “um projeto de criação de uma cozinha brasileira” (Ibid., p. 114). Esse fato poderá ser notado pelas duas obras apresentadas nos próximos tópicos.

3.3 Cozinheiro imperial

Segundo Couto (2007), não há registros que apontem para a existência de compilações culinárias brasileiras anteriores a 1840. Assim, considera-se que o primeiro livro de culinária publicado no Brasil é o *Cozinheiro imperial*, cuja autoria é atribuída a “R. C. M.”. Sua primeira edição foi publicada no Rio de Janeiro, em 1840, pelos editores Eduardo e Henrique Laemmert. Não há indícios de quem seria R. C. M. A única informação disponível é que este se intitula “chefe de cozinha”, conforme consta na capa e na folha de rosto da publicação⁴.

O livro apresenta divisões de acordo com os tipos de alimentos, como “sopas”, “aves”, “vaca”, “peixe”, “massa” e “doces”. São dezesseis capítulos cuja organização se assemelha ao que já vinha sendo produzido nos livros portugueses e também franceses. Possivelmente o livro de Domingos Rodrigues serviu como base para a confecção de *Cozinheiro imperial*, visto que diversas receitas da obra portuguesa foram copiadas no livro brasileiro.

Nas edições seguintes, há o acréscimo de diversos pratos e, a partir da edição de 1851, as receitas passam a ser organizadas, como é informado nas capas, por Constança Oliva de Lima. Acredita-se que, devido à relação da culinária com o papel feminino, ter o nome de uma mulher na obra lhe conferiria maior legitimidade e lhe permitiria uma maior aceitação popular (COUTO, 2007; PINTO E SILVA, 2007; ALGRANTI, 2005).

⁴ Há um artigo de Leila Algranti que discute a autoria do livro, mostrando os impasses de uma figura masculina se apresentar, à época, como autor de um livro de receitas. Ver: ALGRANTI, L. M. “O mestre-cuca sem nome”. *Revista de História da Biblioteca Nacional*. Rio de Janeiro: n. 5. 2005.

Figura 1: Frontispício de *Cozinheiro imperial*, 7ª edição, de 1877.

Couto (2007) analisou minuciosamente a herança lusitana na composição de *Cozinheiro imperial* e concluiu que uma grande parcela das receitas e orientações dos livros portugueses constam, até mesmo sem quaisquer alterações, nesse primeiro livro de culinária brasileiro. Embora a porcentagem de “transmissões”, como ela define, seja considerável, a autora interpreta que tal fato somente indica como os receituários persistem por longos períodos na culinária (COUTO, 2007, p. 127).

Já na visão de Pinto e Silva (2007), embora grande parte do livro seja cópias ou referências explícitas às obras portuguesas, ele contém também novidades. Logo, deve ser compreendido como portador de discursos que se alinhavavam na projeção de uma nacionalidade nascente, ainda sob a égide europeia do colonizador e das perspectivas dietéticas e medicinais da época.

No número das artes úteis e indispensáveis à vida do homem civilizado, há uma que, de poucos anos a esta parte, tem marchado com passo gigantesco. Esta é a ciência culinária, cuja feliz influência, ao mesmo tempo que concorre para o estado saudável do nosso corpo, estreita os laços da sociedade [...]. As nações, as mais adiantadas em indústrias e civilização, cultivam assiduamente esta nobre ciência, e fazem aparecer os seus mistérios em numerosas publicações que formam o manual dos artistas em cozinha (COZINHEIRO IMPERIAL, 1877).

Após seu surgimento, seguiram-se outras publicações culinárias, sobretudo pequenos livros técnicos sobre a doçaria brasileira – conforme sistematização feita por Couto (2007)⁵.

A autora conclui que a existência de *Cozinheiro imperial* reflete como modos e padrões alimentares de determinadas épocas e espaços permanecem em voga por longos períodos e em contextos distintos dos de sua origem, até que, nestes, formula-se algo mais genuíno. No caso da obra aqui discutida, revelam-se as relações delicadas entre metrópole e colônia, relacionada com a ambiguidade de se querer ser “afrancesado” mesmo tendo disponíveis recursos diferentes daqueles necessários a esse projeto (COUTO, 2007, p. 151).

3.4 *Cozinheiro nacional*

A fauna e a flora brasileiras são mote para o surgimento, algumas décadas depois, de outro livro de “cozinha brasileira” que, por sua proposta ousada, teve peso histórico fundamental: *Cozinheiro nacional ou Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeias*⁶. Editado pela Livraria Garnier, sua autoria era desconhecida até, tempos depois, ser atribuída a Paulo Salles – que havia publicado, pela mesma editora, outras obras de caráter técnico.

O livro em questão foi, para Gilberto Freyre, um dos mais nacionalistas surgidos no Brasil. Freyre o considera um tratado de indianismo culinário, equiparável ao primeiro romance nacional, de José de Alencar, ou ao primeiro poema brasileiro, de Gonçalves Dias (PINTO E SILVA, 2007, p. 121).

A reedição dessa obra, em 2008, foi celebrada por pesquisadores e estudiosos da alimentação brasileira. Estima-se que a primeira edição seja de 1890. Sabe-se que sua segunda edição é datada de 1893 e que sua última edição integral é de 1910⁷.

⁵ Couto (2007) levantou dez títulos de “livros de cozinha” (termo preferido pela autora para se referir às publicações culinárias) editados no Brasil no século XIX. Alguns chegaram a ser reeditados no século XX, geralmente tendo entre três e quatro edições. Oito deles foram publicados pela editora Laemmert.

⁶ Há controvérsias acerca do ano de publicação da primeira edição dessa obra. A biblioteca Brasileira USP, em cujo acervo há exemplares da obra, trabalha com as décadas de 1860 a 1870. Dória (2008) diz que a primeira edição foi publicada entre 1874 a 1888. Sacramento Blake define que a data seria 1899. Já Paula Pinto e Silva, que tomou contato com a segunda edição, de 1893, trabalha com a probabilidade de que a primeira edição tenha sido lançada em 1890, assim como Cristiana Couto. Como o trabalho destas últimas autoras é basilar na confecção desta pesquisa, adotou-se a data sugerida por elas.

⁷ Carlos Drummond de Andrade, em 1974, no texto “Regras do bem comer”, publicado no *Jornal do Brasil*, enfatiza a raridade da obra (COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 27).

A publicação do *Cozinheiro nacional* se dá em um mercado editorial relativamente mais consolidado do que o da primeira metade do século XIX. Já havia no Brasil de então a formação de uma elite, que, detentora dos hábitos da leitura, estava mais familiarizada com o folhetim e com obras literárias e científicas, de acordo com estudos de história do livro e da leitura, como os de Lajolo e Zilberman (1996) e Deaecto (2011).

Curiosamente, a Livraria Garnier, editora com tradição no ramo de obras de literatura clássicas, ao publicar o *Cozinheiro nacional*, aponta para um processo de popularização da leitura. Deve-se lembrar que a sua principal concorrente na época do lançamento dessa obra, a Laemmert, que era conhecida por suas publicações mais populares, já publicava diversos livros na área de alimentação, sobre temas como gêneros alimentícios, espécies animais e produção de doces. Na interpretação de Pinto e Silva (2007), o livro *Cozinheiro nacional* também vigorava como um manual técnico, mas que se pretendia mais popular do que seu predecessor lançado pela Laemmert⁸.

Essa popularização tinha viés nacionalista, conforme afirmam Dória (2008) e Pinto e Silva (2007), pois, o livro já se iniciava com críticas aos modos afrancesados difundidos na alimentação das elites brasileiras, particularmente a carioca. Esse aspecto é perfeitamente notado no prólogo do livro, do qual um extenso, mas expressivo excerto é reproduzido a seguir:

[...] 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 tão pouco, capeando a nossa obra com um rótulo falso, iremos traduzir literalmente livros que se encontram em todos os países, tomando a estranha vereda de um plágio vil que venha cortar pela raiz a importância que ligamos ao nosso trabalho e a utilidade que o público tem direito de esperar dela. Nosso dever é outro; nosso fim tem mais alcance; e uma vez que demos o título “nacional” à nossa obra, julgamos ter contraído um compromisso solene, qual o de apresentarmos uma cozinha em tudo Brasileira [...]. É tempo que este país se emancipe da tutela europeia debaixo da qual tem vivido até hoje; é tempo que ele se apresente com seu caráter natural, livre e independente de influências estrangeiras, guisando a seu modo os inúmeros produtos de sua flora, as esquisitas e delicadas carnes de sua tão variada fauna, acabando por uma vez com este anacronismo de acomodar-se com livros estrangeiros, que ensinam a preparação de substâncias que não se encontram no país; ou só custosamente podem ser alcançadas (COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 33-34).

Portanto, nota-se que, diferentemente do *Cozinheiro imperial*, essa obra culinária não pretendia registrar uma “ciência culinária”, mas sim uma culinária “em tudo brasileira”. Para

⁸ Para entender melhor as relações mercadológicas entre essas duas casas publicadoras no século XIX, bem como o impacto disso na sociedade letrada da época, indica-se a leitura de Hallewell (1985).

Couto (2007), essa proposta se confirma, em certa medida, pela inserção nesse livro de uma lista com sugestões de substituição de gêneros europeus por opções locais.

Prod. opções brasileiras correspondentes às	Prod. opções europeas.	COZINHEIRO NACIONAL	
Abobora d'agua, xuxú.....	Pepinos.	4	
Abobora, morangos, mogangos, mangaritos, cará, cará do ar, baratinga.....	Cenouras.	Labaga.....	Azeda do reino, espinafre, acelgas.
Mandioca.....	Batatas.	Carapicús (vulgo, orelha de páo).	Cogumelos.
Palmito, talos de inhame, talos de tayoba.....	Alcachofra.	Gerumbeba, guaiabos, ora-pro-nobis, lobo-lobo.....	Nabos.
Umbigo de bananeira, garrioba.	Alcachofra.	Margaritos.....	Túbaras.
Amendoim, sapucaias, castanhas do Pará, mindubirana.....	Amendoas, nozes, avelãs, Maças.	Mamão, croá.....	Melão.
Bananas.....	Espargos.	Jacotupés, batatas doces.....	Beterraba.
Broto de samambaia, grelos de abobora, palmito.....	Beringela.	Pimentas, comaris, ou kavik.....	Pimenta da Índia.
Giló.....	Escarola.	Tomates.....	Uvas verdes.
Serralha.....	Barba de bode.	Laranja azeda.....	Limão, vinagre.
Beldroega.....	Cerefolio.	Cebolas de cheiro, folhas de cebolas.....	Cebolinhos.
Salsa.....	Escalotes.	Folhas de borragem.....	Mostarda.
Alho, alho porro.....	Castanhas.	Conservas de pimentão em vinagre.....	Alcaparras.
Pinhões.....		Gingibre.....	Raiz de rabo ou saramago (raifort).

Figura 2: Lista de sugestão de substituições de gêneros alimentares europeus por nacionais, contida no prefácio de *Cozinheiro nacional*. ([s.d])

E, assim, essa obra se perpetua, adentrando ao século XX mesmo que contraditória, pois, nas palavras de Dória, em prefácio à edição mais recente do livro,

[*Cozinheiro nacional*] não é uma síntese do que se come pelo Brasil [...], mas, sim, o que a sua elite quer comer como signo da nacionalidade mantendo-se, ao mesmo tempo, embebida num modo de vida europeizado (DÓRIA, 2008, p. 26).

O referido prefaciador julga inovadora a maneira como o livro se dedica a entender os tabus e preconceitos alimentares, sobretudo os relacionados à caça. A respeito disso, acredita que o *Cozinheiro Nacional* é

uma clara representação da ementa culinária do que o Brasil queria ser no último quartel do século XIX: abrangente e sem preconceitos alimentares notáveis; sintetizador de várias preferências populares e regionais, ao mesmo tempo em que “afrancesado” ou sofisticado (Ibid., p. 22).

Como dito, outros livros de culinária também aparecem no século XIX. A influência francesa e a portuguesa são notáveis em seus projetos editoriais. Registrar e ler o que se comia no Brasil oitocentista estava nas mãos de poucos letrados, mas que tinham a pretensão de falar sobre hábitos já tão diversos encontrados no extenso território. Deslocar o conhecimento das panelas para os livros se fazia como vital para a constituição de um poder.

3.5 Livros de culinária e sua importância para o conceito de nação brasileira

Bruit afirma que esses dois primeiros grandes livros brasileiros de culinária abordam as diferenças sociais de maneiras bastante distintas: o primeiro “se quer para o público ilustrado, a classe rica, acomodada, educada” (BRUIT, 2006, p. 29), e o segundo se pretende mais popular, ao substituir certos ingredientes europeus por espécies nacionais. Com relação ao último, Bruit aponta ainda que “o autor parte do pressuposto que todos, ricos e pobres, sujeitos urbanos e rurais, rudes e educados podem aproveitar suas receitas” (Ibid., p. 29).

O historiador formula sua interpretação sobre os diferentes propósitos dessas publicações a partir de uma análise entre os preparos de molhos sugeridos em cada uma delas. Nessa análise, um par opositivo que ilustra bem a questão é que, no *Cozinheiro imperial*, consta um “molho provençal”, já no *Cozinheiro nacional* é possível encontrar “molho pardo à mineira”. Sobre as carnes, ele constata a preferência do primeiro por filé-mignon e vitela e do segundo por carne de porco, bem mais comum nos contextos em que o livro circulou (Ibid., p. 30).

Conclui Bruit que *Cozinheiro nacional* leva em conta o quadro rural instaurado na República brasileira sem deixar de lado a sofisticação, e que isso era resultado da incerteza causada por “algo novo, moderno, instalando-se na sociedade nacional” (Ibid., p. 30).

Tal afirmação é endossada por Dória (2008), que infere que ambos os livros “representam um esforço de nacionalização do saber culinário e são, por isso mesmo, o marco de formação de um pensamento autóctone sobre o comer entre a elite agrária e os nascentes setores urbanos do país” (DÓRIA, 2008, p. 8).

No tocante a como esses dois títulos se inserem numa análise cultural do século XIX, Pinto e Silva (2007) afirma que

mais do que reproduzir receitas e muito além de ensinar a cozinhar, esses livros foram agentes na constituição de uma sociedade que então se formava. Não apenas enxergamos neles o debate sobre a ideia de nacionalidade, como vimos que eles são também produtores dela (Ibid., p. 175).

A pesquisadora reitera a importância de pensar a agência de tais obras em um discurso político para a identidade nacional: “Trata-se, antes, de perceber que os livros brasileiros estavam imersos e eram agentes de um debate que era também político” (Ibid., p. 175).

Contudo, a visão crítica com que a mesma autora se detém nos primeiros compêndios culinários nacionais a leva a afirmar que:

apesar de todo o projeto anunciado tanto pelo *Cozinheiro imperial* como pelo *Cozinheiro nacional*, a despeito da certeza que carregavam de estar criando a “verdadeira” arte culinária brasileira, é possível dizer que nenhuma mudança significativa foi feita, a partir desses livros, em termos de introdução de novas técnicas ou de alteração expressiva no paladar (PINTO E SILVA, 2007, p. 140).

Assim, se os livros não eram perfeitos no que se propunham como livros de culinária, assim o eram enquanto estandartes de novos modos para a vida social. Ainda para essa autora, eles estavam

inseridos numa lógica de bem receber, os livros de cozinha brasileiros que surgem no século XIX estão muito mais próximos dos manuais de civilidade do que dos livros de culinária do mesmo período publicados na Europa (Ibid., p. 140).

O processo tardio de aparecimento do livro de culinária no Brasil, se comparado a outras sociedades, como a francesa, deu-se por motivos diversos. Entre estes, os que Couto (2007, p. 151) aponta: os altos índices de analfabetismo, a tardia liberação da impressão em território nacional, a incipiente produção impressa e a escassez de livrarias e bibliotecas⁹.

Ao que tange, portanto, à história dos livros brasileiros de culinária do século XIX, é possível concluir que, mais do que expressarem o que a elite brasileira de fato comia, evidenciam que havia um projeto de controle social para as práticas alimentares de uma nação em construção e que as maneiras à mesa seriam um dos muitos instrumentos para definir o destino da jovem nação republicana.

Por fim, considera-se que a adoção da cultura do registro culinário na formação da sociedade brasileira expressou em páginas “verde e amareladas” os paradoxos de uma nação que adentrou no século XX recoberta pelos discursos de modernidade e progresso, mas recheada de antagonismos sociais e contradições advindas do modelo republicano francês requeentado em terras com rançoso sabor de escravidão e jugo colonial.

⁹ Trabalhos como os de Deacto (2011) e Lajolo e Zilberman (2006) reiteram esse cenário da leitura no Brasil.

4 ANÁLISE DOS LIVROS DE CULINÁRIA NO SÉCULO XX

No Brasil, o registro impresso da culinária é recente, como visto no capítulo anterior. Os livros que tratam da culinária local surgiram apenas a partir do século XIX, produzidos e usados em meio aos processos históricos de constituição de uma nação. Por tal motivo, podem ajudar a compreender questões do campo da alimentação e da nutrição, mas também questões ligadas aos processos de transformação no pensamento social e político brasileiro, bem como às mudanças ocorridas no cotidiano social em meio à urbanização e à industrialização. Tais processos se efetivaram no século XX e serão, portanto, livros que circularam no período que este capítulo visa descrever e analisar.

O estudo já mencionado de Gomes e Barbosa (2004) faz uma breve análise de títulos de livros de culinária. Nesse trabalho, as autoras investigam 907 nomes de livros culinários publicados no Brasil desde o início do século XX até o início do século XXI. Essa pesquisa, entre outras contribuições, confirmou “a crescente publicação de livros de culinária ao longo de todo o século, com acentuado aumento particularmente durante a década de 1990” (GOMES; BARBOSA, 2004, p. 7). A respeito desse fato, as autoras informam que

No período que vai do início da década de 1990 até 2003, registramos, até o momento, um total de 309 novos livros de culinária, sem considerar os títulos em língua estrangeira postos à disposição do público brasileiro. Esse número equivale a mais que o dobro de tudo aquilo que registramos como disponível do início do século XX até o final da década de 1980 (GOMES; BARBOSA, 2004, p. 21).

Entretanto, antes de partir para a descrição do *corpus* de estudo, cabe aqui detalhar e defender a relevância metodológica de analisar livros de receitas para pensar uma sociedade e sua cultura.

O livro é um produto cujas possibilidades de interpretação são amplas, assim como outras expressões culturais. Promover o entendimento crítico de um determinado contexto histórico-social a partir de obras culinárias é reconhecer que esses contextos também as produzem e que tais publicações dão diferentes ênfases a determinadas situações históricas.

Dessa maneira, entende-se que as publicações culinárias revelam certos processos de transformações sociais mais amplos em curso ao longo do período estudado, seja a partir de discursos acionados em textos, em peças publicitárias ou até mesmo nas formas de circulação do material impresso e em seus desdobramentos. Todos esses aspectos possibilitam uma interpretação da dinâmica pela qual o conhecimento culinário expresso em obras escritas é

gestado em uma dada sociedade. A seguir, apresenta-se uma relação de alguns livros sobre culinária brasileira e/ou afro-brasileira publicados nesse período, a partir dos quais se obteve a amostra aqui analisada.

**Amostra de livros de/sobre culinária brasileira e afro-brasileira
(década de 1890 a década de 1990)**

- 1890 – *Cozinheiro nacional* (Rio de Janeiro: Garnier)
- 1892 – *Dicionário do doceiro brasileiro* (Antonio José de Souza Rego. Rio de Janeiro: J. G. de Azevedo)
- 1928 – *A arte culinária na Bahia* (Manuel Querino. Salvador: Papelaria Brasileira)
- 1939 – *Açúcar* (Gilberto Freyre. Rio de Janeiro: José Olympio)
- 1940 – *Comer bem*: Dona Benta (São Paulo: Companhia Editora Nacional)
- 1948 – *A cozinha baiana* (Darwin Brandão. Salvador: Livraria Universitária)
- 1950 – *Arte culinária brasileira* (Cacilda Seabra. Rio de Janeiro: Conquista)
- 1952 – *A cozinha dos deuses*: alimentação e candomblé (Roger Bastide. Rio de Janeiro: SAPS)
- 1955 – *A cozinha baiana*: seu folclore, suas receitas (Hildegardes Vianna. Salvador: Fundação Gonçalo Moniz)
- 1963 – *Feijão, angu e couve*: ensaio sobre a comida dos mineiros (Eduardo Frieiro. Belo Horizonte: Centro de Estudos Mineiros)
- 1969 – *A cozinha nortista* (Sinhá A. Carneiro. Rio de Janeiro: Ed. de Ouro)
- 1970 – *A cozinha brasileira* (São Paulo: Abril)
- 1972 – *Cozinha amazônica*: uma autobiografia do paladar (Osvaldo Orico. Belém: Universidade Federal do Pará)
- 1976 – *Receitas tradicionais da cozinha brasileira* (Ligia Junqueira. Rio de Janeiro: Tecnoprint)
- 1993 – *O grande livro da maravilhosa cozinha de Ofélia* (Ofélia Anunciato. São Paulo: Melhoramentos)
- 1996 – *Ofélia*: o sabor do Brasil (Ofélia Anunciato. São Paulo: Melhoramentos)
- 1997 – *A cozinha gaúcha* (Neusa de Matos. São Paulo: Melhoramentos)

Quadro 1: Amostra de livros de/sobre culinária brasileira e afro-brasileira (década de 1890 a década de 1990)

As quatro obras selecionadas para este trabalho (*Cozinheiro nacional*, *Comer bem: Dona Benta*, *A cozinha brasileira* e *O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia*) foram analisadas tendo os pressupostos metodológicos mencionados anteriormente como base. Para operacionalizá-los, propuseram-se os seguintes espectros de análise, objetivamente verificáveis e derivados das experiências metodológicas de outros trabalhos apresentados no segundo capítulo: **contexto de surgimento, projeto editorial, perfil culinário e abordagem étnica**.

Não se propôs empreender uma análise comparativa entre as obras e tampouco entre as receitas, mas, sim, situá-las no tempo e no espaço e entender as nuances que apresentaram ao circularem pelas mãos de leitores e leitoras nas cozinhas brasileiras.

O **contexto de surgimento** de um produto impresso é uma interessante ferramenta de análise para entender as preocupações e os interesses de uma época. Na perspectiva apresentada por Trefzer (2009), Monteleone (2011) e Couto (2007), a imbricação de fatos e ideologias culturais, sociais, nutricionais, econômicas e políticas de uma época se reproduzem no imaginário social e, por vezes, expressam-se nas culturas dos grupos contemporâneos e nos produtos gerados em meio a essa cultura.

Dessa forma, fez-se uma breve contextualização do momento em que foi publicada a primeira edição de cada obra analisada, a fim de apontar para o cenário ideológico e social de nascimento dessas obras. Deve-se ressaltar, porém, que a materialização das obras precisa ser vista como fruto também do pensamento social anterior ao momento de seu lançamento, conforme enfatizam Laurioux (1998) e Trefzer (2009).

A partir das colocações de Gomes e Barbosa (2004), Hyman e Hyman (1998), Laurioux (1998) e Martin e Febvre (1992), a descrição e a análise recaíram também sobre o **projeto editorial** dos materiais. Esse elemento revela intenções depositadas na concepção material das publicações: que manuseio era pretendido para os livros, se eles seriam de fácil transporte e circulação, se suas dimensões implicariam um custo mais elevado, se o material empregado era considerado elemento de distinção por determinados grupos, se a qualidade do material pode revelar a importância dada ao seu conteúdo pelo próprio editor etc.

A maneira como o conteúdo foi disposto ao longo da obra também permitiu compreender quais as ênfases dadas a determinado assunto, tema ou conjunto de informações. Além disso, conforme a perspectiva de Genette (2009, p. 10), a presença de paratextos editoriais (como elementos pré-textuais, imagens, notas de rodapé, tabelas, propagandas, referências bibliográficas etc.) pode indicar a concepção do editor sobre a maneira como o conteúdo deve ser lido, experimentado e até mesmo ensinado. No caso de livro de receitas,

tais paratextos podem denotar, por exemplo, a sequência segundo a qual acredita-se que os pratos devam ser preparados e/ou servidos ou mesmo a estrutura de apresentação dos pratos na mesa e, conseqüentemente, quais são as preparações consideradas principais.

O estudo do **perfil culinário** da obra se deu, sobretudo, a partir da análise dos nomes dos livros ou das receitas. Trata-se de uma prática relativamente difundida no campo de pesquisa sobre os livros de culinária, conforme orientam trabalhos como o de Gomes e Barbosa (2004), Laurioux (1998), Atala e Doria (2008). Neste trabalho, os nomes das receitas foram classificados em alguns grupos que ajudam a entender como eles revelam a relação da alimentação com a vida social. Por meio desses grupos, estão organizadas nomenclaturas que relacionam a alimentação a lugares e a pertencimentos étnicos, que revelam relações de condição e/ou papéis sociais, que indicam elementos de religiosidade ou que incorporam variações culturais nas técnicas de preparo e conservação. Busca-se aqui empreender o que Bruit (2003) chama de leitura de identificação de procedência (Ibid., p. 3).

A **abordagem étnica** destaca, pautada nas recomendações de uma “leitura avançada” colocada por Dória (SIMÕES, 2008), a maneira com que receitas relacionadas com africanidades são apresentadas e tratadas. Se há menções ao uso de determinados ingredientes, em quais categorias e divisões elas mais incidem? Há alusão a regiões e povos brasileiros? Há relações com práticas religiosas? As receitas foram retratadas por meio de imagens? Busca-se, enfim, entender a qual “civilização alimentar” elas pertencem.

4.1 *Cozinheiro nacional*

4.1.1 Contexto de surgimento

Como visto no capítulo anterior, o cenário social da segunda metade do século XIX no Brasil foi, de maneira geral, de uma busca pelo desenvolvimento civilizatório-científico. O Segundo Império buscava imprimir na vida da corte brasileira uma sofisticação que tinha como modelo o Antigo Regime francês. Em termos políticos, o Brasil buscava firmar sua independência em relação a Portugal. Isso ocorreu sob o comando de dom Pedro II, que, como amante das ciências, deu abertura à criação de instituições científicas em território nacional e ao aprimoramento das inovações tecnológicas e científicas que aportaram no país.

Também é possível dizer que esse período compreende a fase embrionária do pensamento social brasileiro. A elite cultural letrada debatia entre si sobre o que considerava, à época, os problemas sociais locais e se debruçava sobre as teorias elaboradas na Europa e que foram importadas na intenção de explicar esses fenômenos. De acordo com essas teorias, os fenômenos sociais eram, muitas vezes, lidos como frutos dos fenômenos naturais: raça, clima, vegetação, geografia etc.

Foi nesse cenário prenhe de anseios por definições mais sistemáticas da realidade social e cultural que o desenvolvimento do registro da culinária brasileira se inseriu. Contudo, deve-se lembrar que o primeiro livro de culinária no Brasil, *Cozinheiro imperial*, surgiu ainda na primeira metade do século XIX. Essa publicação ocorre em parte como consequência de a corte portuguesa ter autorizado a impressão de textos na colônia, embora sua primeira edição tenha saído somente na década de 1840, já no Brasil imperial. Como apontam os estudos aqui trazidos no segundo capítulo, a produção em formato livro desempenha importante função no estabelecimento das bases da identidade culinária de um império que se colocava em processo de independência. Seu papel foi o de buscar fortalecer o discurso que positivava a separação da colônia de sua metrópole como demonstra também o trabalho de Wätzold (2012)

Na segunda metade do século XIX, entre a formulação e a impressão de ideias locais, um reflexo desse momento no campo culinário se dá com a publicação de *Cozinheiro nacional*. Essa publicação, em linhas gerais, se lança ao desafio de ser mais “brasileira” que sua antecessora, *Cozinheiro imperial*.

Esse não foi o único livro de culinária publicado no Brasil na segunda metade do século XIX. As publicações contemporâneas do gênero eram dedicadas, em sua maioria, à confeitaria e à doçaria brasileira, e o estudo sobre os livros de doçaria brasileira também é importante para entender a constituição da identidade culinária local. Esses materiais merecem, portanto, análise específica, o que não é objeto deste trabalho. Cabe indicar que em Freyre (2007), Pinto e Silva (2007), Wätzold (2011) e Couto (2007) há colocações importantes sobre a relevância desses registros.

Ainda no século XIX, as publicações culinárias surgidas nesse momento “vendiam particularmente bem”, segundo afirma Hallewell (1985, p. 167). *Cozinheiro nacional*, publicado pela editora Livraria Garnier, teve diversas reedições e reimpressões e, na virada para o século XX, já podia ser considerado um importante compêndio da culinária brasileira.

O livro, originalmente publicado em formato in-oitavo (24 cm × 17 cm), não traz indicação de sua autoria. Entretanto, pesquisas recentes indicam que o autor possivelmente

seja Paulo Salles, que havia publicado, pela mesma editora, outros livros de culinária de caráter mais técnico.

O editor responsável pela publicação da obra foi Baptiste Louis Garnier, proprietário da editora. Essa foi uma casa publicadora fundamental no processo de constituição de uma cultura letrada no país. Fundada por um francês radicado no Rio de Janeiro, consagrou-se, sobretudo, por seu importante papel na publicação de obras literárias que viriam a constituir o cânone brasileiro. Baptiste Louis vinha de uma família de editores e se encorajou a vir para o Brasil devido a um cenário que via como propício ao desenvolvimento do ramo editorial, segundo nos informa Hallewell (1985, p. 126).

O material era editado no Brasil, mas a impressão, na maioria das vezes, era feita na Europa, onde a família Garnier possuía uma gráfica. Isso ocorria em parte devido às insuficiências do parque gráfico brasileiro, mas também pelo *status* que a impressão conferia ao produto. De toda forma, o processo de impressão no exterior garantia melhor qualidade e também era menos dispendioso, mesmo com os custos de transporte.

Vale ressaltar que a escrita de livros de culinária no século XIX não era vista positivamente pela elite letrada do país, de tal forma que esse é um dos possíveis motivos que levaram ao anonimato da autoria do livro em questão. O preconceito dos homens de *sciencia* com esse tipo de publicação era grande, embora sua importância como elemento sintetizador de um contexto social tenha sido considerada por um desses intelectuais, o escritor Machado de Assis, que declarou:

No meio dos graves problemas sociais cuja solução buscam os espíritos investigadores do nosso século, a publicação de um manual de confeitaria só pode parecer vulgar a espíritos vulgares; na realidade, é um fenômeno eminentemente significativo. Digamos, todo o nosso pensamento é uma restauração, é a restauração do nosso princípio social. (ASSIS, [s.d.] apud FREYRE, 2007, p. 63)

Assim, como já expressei, a publicação de livros de culinária nesse cenário supria as necessidades de uma corte que se consolidava e alicerçava as bases de uma experiência urbana e europeizada na colônia e, ao mesmo tempo, escolhia e defendia um sistema alimentar como símbolo da identidade brasileira.

4.1.2 Projeto editorial

Estima-se que a edição de *Cozinheiro nacional* analisada tenha sido uma das primeiras, publicada entre 1860 e 1890¹. Pela raridade e pela necessidade de conservação dos exemplares disponíveis, a análise não foi realizada a partir de um exemplar impresso, mas sim de uma versão digitalizada pela Biblioteca Brasileira da Universidade de São Paulo, cotejada pelo pesquisador com a versão publicada em 2008 pela editora Senac, fac-similar da sétima edição, originalmente publicada em 1907. A obra possui 498 páginas e suas dimensões são de 24 cm × 17 cm. Esse formato era considerado imponente para as publicações da época, que geralmente eram editadas em formato in-dezesseis (12 cm × 18 cm).

A obra contém 1671 receitas e está estruturada conforme os seguintes componentes:

- Capa
- Falsa folha de rosto
- Ilustração
- Folha de rosto (ou frontispício)
- Prólogo
- Aforismos
- Utensílios de cozinha
- Regras de servir à mesa
- Capítulos (1^o ao 17^o)
- Índice (das matérias contidas no livro)

O exemplar analisado possui capa dura marrom. A inscrição do título, em negrito, fica na parte superior da capa, centralizada e circunscrita por uma borda retangular grossa. Na parte inferior, consta o nome da editora (Livraria Garnier) e da cidade de publicação (Rio de Janeiro).

Em seguida, há a falsa folha de rosto, que traz o título centralizado na página e, mais para baixo, o subtítulo “ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeias”. Na página seguinte – e tomando toda a dimensão da página – há uma ilustração que

¹Conforme informa a ficha disponibilizada pela Brasileira USP, em seu endereço eletrônico: <www.brasiliana.usp.br>. Acesso em: 15 dez. 2013.

representa uma mulher que está em uma cozinha provando, com uso de um talher, uma preparação fumegante na panela. A cozinha retratada possui alguns utensílios e móveis e a mulher parece estar vestida como cozinheira doméstica, pois veste um avental sobre o vestido e tem um lenço nos cabelos².

Figura 3: Frontispício e ilustração inicial da obra *Cozinheiro nacional* ([s.d]).

O frontispício traz maiores informações sobre a composição e a edição do livro. Nessa página, abaixo do título e do subtítulo, descrevem-se alguns dos itens que o livro traz: “para a preparação de sopas, molhos, carnes, caça, peixes, crustáceos, ovos, leite, legumes, pudins, pastéis, doces de massa e conservas para sobremesa”. Em seguida, informa-se que o conteúdo ainda vem “acompanhado das regras de servir à mesa e de trincar” e que está “ornamentado com numerosas estampas finas”. Por fim, logo abaixo dessa observação, consta ainda a logomarca e o nome da Livraria Garnier, bem como seus endereços na cidade do Rio de Janeiro e em Paris.

² Por vezes, são encontradas análises que criticam o fato de o livro ter sido escrito por um homem, ter no título menção a uma profissão flexionada no gênero masculino e contraditoriamente ter uma mulher como seu símbolo. Contudo, acredita-se que a ideia do título não é referir-se à figura de um profissional que atua na cozinha, mas sim a um repertório completo da culinária brasileira, da mesma forma como se fala em “cancioneiro nacional”.

O prólogo é o próximo elemento pré-textual a aparecer. Ele contém cinco páginas, entre as quais estão o texto introdutório e uma tabela comparativa cujo título é “Produções brasileiras correspondentes às Produções europeias”. Essa tabela (Figura 2) contém diversas espécies de vegetais que costumavam figurar em receitas europeias e, em seguida, apresenta espécies disponíveis na flora brasileira da época e que, no entendimento do autor, podem substituir as primeiras. Seguramente, o prefácio da obra é o paratexto editorial mais importante do livro. Pode-se considerá-lo expressão de um discurso nacionalista que quer romper com a dependência colonial, como visto na citação trazida à página 40 desta dissertação.

Na página seguinte, são apresentados os “Aforismos do professor Brillat-Savarin e outros”. Os 31 aforismos atribuídos a Brillat-Savarin são apresentados sequencialmente, e partem da necessidade dos seres vivos de se alimentar e chegam às condutas morais dos convidados à mesa. Abaixo, selecionaram-se alguns:

- I. A vida é a alma do universo, e tudo quando vive se alimenta.
[...]
- IX. A descoberta de um novo guisado é mais importante ao gênero humano do que a descoberta de uma estrela.
[...]
- XXIV. A Cozinha é a pedra de toque da hospitalidade.
[...]
- XXXI. Se a exatidão é a polidez dos reis, ela é para os convidados um dever imperioso.³

A decisão em apresentar esses aforismos denota a intenção de transformar o comer (algo natural) em prazer gastronômico (algo cultural). Assim, em palavras emprestadas do gastrônomo francês, *Cozinheiro nacional* deixa claro sua defesa da alimentação como uma prática a serviço da hospitalidade e do prazer gastronômico que se dá a partir do ato de comer.

Feitas essas reflexões sobre o comer, a parte prática do livro inicia-se pelo item “Utensílios de cozinha”. Nela, são apresentados o que o autor considera utensílios essenciais a uma “boa cozinha”: a começar pelo fogão e, depois, passando por máquinas, grelhas, panelas, caçarolas, moinhos, facas, descascadores e tudo mais entre utensílios de preparo e de serviço que, à época, parametavam as cozinhas mais modernas. Nessa parte pré-textual do livro, foram ilustrados 22 utensílios. O grande volume de ilustrações provavelmente se dá por intenções didáticas, para que o leitor reconhecesse de quais objetos o texto tratava.

³ Originalmente os aforismos encontram-se em: BRILLAT-SAVARIN, J-A. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

Ao final da exposição dos utensílios, encontra-se, de forma um tanto desarticulada, o item “Servir o almoço”. Acredita-se que ele faça parte do próximo elemento pré-textual da obra: “Regras de servir à mesa”⁴.

Em seguida, apresentam-se dezessete capítulos ordenados com numeração romana e que trazem receitas numeradas e dispostas segundo diversos tópicos. Alguns desses capítulos possuem textos introdutórios. Cada capítulo tem em média cem receitas, que são dispostas, geralmente, de forma linear, ou seja, sem separação entre os ingredientes e o modo de preparo. A seguir, vê-se o encadeamento dos temas dos capítulos:

- I. Sopas gordas
- II. A vaca
- III. Vitela
- IV. Carneiro
- V. O porco
- VI. Aves domésticas
- VII. O peru
- VIII. Caça de cabelo
- IX. Aves silvestres
- X. Peixes d’água doce
- XI. Peixes do mar
- XII. Crustáceos e conchas
- XIII. Legumes
- XIV. Molhos
- XV. Saladas e compotas
- XVI. Massas doces para sobremesa
- XVII. Conservas

O último capítulo traz, além das receitas, sugestões de cardápios de almoço, jantar, banquete e ceia. Estes foram considerados, pelo pesquisador, elementos pós-textuais. Após esses cardápios, é apresentado um índice intitulado “Índice das matérias contidas n’este

⁴ Na última edição, de 2008, esse item foi compilado dentro das regras de servir a mesa (p. 47).

livro”. Esse índice traz as receitas numeradas e organizadas conforme os capítulos, junto à remissão para as respectivas páginas onde se encontram.

4.1.3 Perfil culinário

Com base no estudo e na categorização das receitas contidas no livro, elaboraram-se alguns conjuntos classificatórios que buscam aproximações entre os nomes das receitas. Estas foram agrupadas estritamente a partir dos títulos, segundo uma tipologia formulada pelo pesquisador e que não guarda qualquer relação com os conteúdos observáveis no texto do modo de preparo ou na relação de ingredientes de cada receita. A intenção é que, a partir do conjunto de nomes dados às preparações culinárias, se pudesse compreender qual o perfil social é conferido ao receituário, ou seja, qual a relação da proposta editorial com os aspectos sociais da culinária.

Assim, para a análise de *Cozinheiro nacional*, formularam-se as seguintes categorias: procedência, posição social, regional, religiosidade, técnicas de preparo, ingredientes, personalidades e qualificações/abstrações. A seguir, apresenta-se uma amostra dessas receitas categorizadas:

- **Procedência:** Sopa italiana, Lombo de vaca à francesa, Rosbife à inglesa, Vaca grelhada à brasileira, Vitela frita de Nantes, Pato assado à moda do Porto, Arroz refogado à chinesa.
- **Posição social:** Sopa de família, Sopa dos colonos, Carne cozida à caseira, Caldo de franga para doente, Peitos de vitela à camponesa, Leitão assado à chefe de cozinha, Coelho assado no espeto à princesa, Molho da boa cozinheira, Molho de pobre, Pasteis de estudantes.
- **Regional:** Mingau do Ceará, Mingau paulista, Mingau de Itabira, Sopa de cebola mineira, Sopa magna ou sergipana, Sopa de Minas, Churrasco à moda do sertão, Costeletas à goiana, Vatapá de porco à baiana, Peru assado no espeto à fluminense, Coelho refogado à baiana, Feijão preto em tutu à baiana.
- **Religiosidade:** Sopa de Santa Catarina, Sopa de Jacó.
- **Técnicas de Preparo:** Lentilhas ensopadas, Ovos refogados, Rabo de vaca assado, Cobra frita, Presunto encapotado, Anta estufada, Repolho fermentado.

- **Ingredientes:** Macaco cozido com abóboras, Tatu guisado com mogangos, Pato guisado com repolho, Araras e periquitos refogados com berinjela.
- **Personalidades:** Sopa Juliana, Sopa do frade André, Carne de vaca cozida à Mirandão, Suã assada em molho Robert.
- **Qualificações/abstrações:** Linguças à maneira dos sonhos, Torta de beijo de fada, Toucinho do céu.

Figura 4: Receitas com feijão no capítulo XIII de *Cozinheiro nacional* ([s.d], p.369)

Uma análise dos nomes das receitas de *Cozinheiro nacional* revela que, em sua maioria (73%), esses nomes se referem ao ingrediente principal e às técnicas de preparo dos alimentos (cozido, frito, ensopado, estufado etc.).

Um aspecto importante desse livro é que o nome da maioria das receitas preparadas com carnes de caça não envolve lugares ou pessoas, o que indica que, possivelmente, tais preparações não resultaram do cotidiano e da prática das cozinhas brasileiras. Elas foram elaboradas a partir de deduções técnicas, ou seja, utilizando as mesmas técnicas de preparo usadas em receitas tradicionais, a partir das variações de ingredientes. Também denota esse

caráter de invenção dos pratos à base de carnes de caça a carência de ilustrações acompanhando tais receitas ao longo do livro, se comparadas às demais receitas. Esse dado leva a supor que a maior parte dos pratos apresentados em *Cozinheiro nacional* sequer eram preparados e consumidos nas casas, fossem na corte ou mesmo nos sertões. É o que enfatiza Carlos Dória em seu prefácio à edição mais recente da obra, de 2008.

Por fim, a estrutura dos capítulos revela uma concepção enciclopedista de origem francesa muito mais preocupada em inventar possibilidades culinárias do que inventariar a cozinha nacional, no sentido de uma compilação do repertório culinário realmente vigente.

4.1.4 Abordagem étnica

Como se nota pela análise da estrutura da obra, ela não foi categorizada por classificações regionais ou mesmo étnicas. Sua estrutura priorizou a incorporação de ingredientes provenientes de uma determinada origem.

A preocupação apresentada no livro é, desde o início, de apresentar um repertório brasileiro de fauna e flora, e não necessariamente de refletir sobre os pertencimentos étnicos que compuseram a população brasileira. Outra passagem poética do prefácio revela essa intenção:

indicarmos os meios por que se preparam no país as carnes dos inúmeros mamíferos que povoam suas matas e percorrem seus campos; aves que habitam seus climas diversos; peixes que sulcam seus rios e mares; répteis que deslizam por baixo de suas gigantescas florestas, e finalmente imensos vegetais e raízes que a natureza, com mão liberal e pródiga, espontaneamente derramou sobre seu solo abençoado. (COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 33)

Haja vista o excerto apresentado é possível afirmar que a concepção étnica da obra é suplantada pela concepção nacionalista romântica. Por esse motivo, a culinária afro-brasileira aparece de forma bastante restrita e camuflada.

Estão presentes ao longo da obra, de acordo com as referências culinárias tomadas neste trabalho, alguns ingredientes ligados às matrizes culinárias africanas e afro-brasileiras, como quiabo, galinha-d'angola, coco e algumas preparações como vatapá, canjica e caruru. Porém, o indicativo da inconsistente presença negra na culinária é que, nas técnicas de preparo e nos modos de servir, o repertório dessas matrizes culinárias não é acionado. Além disso, quando são incorporados às receitas, alguns acompanhamentos reconhecidos como africanos, como

angu e pirão, são intitulados de forma a “abrandar” essa africanidade, por meio de termos como “à mineira” ou “à baiana”.

93. Vatapá de porco á bahiana. — Toma-se uma posta de carne gorda de porco, corta-se em pedaços do tamanho de avelãs, e põe-se a ferver em pouca água, sal, tomates, cebolas cortadas, pimentas comarís, uma folha de louro, gengibre, salsa, alho; estando a carne cozida, tira-se, e coa-se o caldo, accrescentão-se-lhes uma colher de amendoim socado, o sumo de um limão e pouco de fubá de cangica (fubá mimoso)* ferve-se o caldo ainda um pouco com a carne, e serve-se.

Figura 5: Receita de Vatapá de porco à baiana em *Cozinheiro nacional* ([s.d], p.155).

Não há, nos textos introdutórios dos capítulos nem mesmo no prefácio, qualquer menção às origens étnicas da população brasileira ou a sua pluralidade racial. Quanto ao regionalismo nacional, existem receitas que fazem alusão a alguns territórios ou gentílicos brasileiros (por exemplo: Itabira, Ceará, paulista). Em contrapartida, há diversas referências a modos de preparo que se relacionam a localidades europeias.

Assim, pode-se entender que os conhecimentos culinários afro-brasileiros figuram apenas como acompanhamento da riqueza da biodiversidade brasileira exaltada em todo o livro. Tais conhecimentos não são preponderantes nem são postos em diálogo com a contribuição de outras matrizes culinárias, como a europeia.

4.2 Comer bem: Dona Benta

4.2.1 Contexto de surgimento

O período posterior à Primeira Guerra Mundial foi marcado por graves dificuldades econômicas em todo o mundo. Os projetos políticos que o governo brasileiro tentava por em curso na época foram gravemente prejudicados por esse cenário. Entre esses projetos, estava a necessidade de alicerçar a identidade da nação fomentando o progresso industrial e modernizando as cidades e a cultura brasileira.

Contudo, esse projeto mal estava instituído quando, poucas décadas depois, outra guerra mundial já surgia. Por fim, o Brasil foi levado a participar da Segunda Guerra fornecendo apoio aos Estados Unidos contra a Alemanha, Itália e Japão. Para isso, enviou cerca de 25 mil soldados para lutar na Europa.

Foi nesse entreguerras que o sistema alimentar brasileiro se constituiu nos centros urbanos. As preocupações do discurso sanitário e médico contrastavam com as condições de higiene dos aglomerados urbanos que estavam se formando. A presença de diversas doenças e a forte estiagem em algumas regiões do país eram elementos contundentes para compor a imagem de uma sociedade com sérias dificuldades. Discursos científicos e publicitários foram acionados para combater essa imagem e nutrir os brasileiros de esperança.

Foi nesse contexto que surgiu o livro *Comer bem: Dona Benta*, publicado pela Companhia Editora Nacional. Seu aparecimento deu-se em meio à Segunda Guerra Mundial, como forma de propagar o discurso de um povo forte e bem alimentado para lutar.

A Companhia Editora Nacional foi criada em 1925 por Octalles Marcondes Ferreira e José Bento Monteiro Lobato, o escritor Monteiro Lobato. A casa editou importantes obras da literatura nacional, entre as quais os clássicos infantis do próprio Monteiro Lobato. O empreendimento foi um dos muitos executados por Lobato, que, desde sua primeira empreitada como editor, revolucionou o mercado editorial e os rumos dessa profissão, segundo compreende Hallewell (1985, p. 244). A Companhia Editora Nacional foi de fato dirigida, no entanto, por Octalles Marcondes e sua família. Nesse período, Lobato concentrou-se na atividade de escritor (HALLEWELL, 1985, p. 269).

Em 1940, foi lançado o livro *Comer bem: Dona Benta*, que teve muitas reedições e permanece até a primeira década do século XXI como o livro de culinária mais vendido na história do país (LORENÇATO IN: DONA BENTA, 2004).

Simões (2008, p. 14) informa, a partir de suas pesquisas junto ao Centro de Memória IBEP (Instituto Brasileiro de Edições Pedagógicas), que o livro não foi compilado por Monteiro Lobato diretamente. Segundo o que essa autora aponta, as receitas foram testadas em encontros entre editores, acompanhados de suas esposas. Portanto, a publicação não possuiria autoria determinada conforme também ratifica Lorençato (DONA BENTA 2004, p. 9) na apresentação feita à 76ª edição (2004).

4.2.2 Projeto editorial

O exemplar analisado é do ano de 1953 e pertence à 45^a edição (revista). A edição mais recente do livro é a de número 76, impressa em 2004. O exemplar de 1953 tem dimensões de 15 cm × 21 cm, 540 páginas e possui capa dura e lombada ilustradas a cores.

O elemento principal da capa do livro é uma ilustração em que uma senhora idosa de pele e cabelos brancos, usando óculos e avental também branco, em pé, segura um prato com um bolo na mão esquerda e, com a direita, aponta para esse prato. Ao mesmo tempo, ela olha para um garoto branco e loiro que, por sua vez, está olhando para o bolo e está apoiado sobre uma mesa de madeira onde repousam alguns utensílios culinários (jarra, tigela, prato, talher e rolo de macarrão). O bolo possui três camadas e, entre elas, vê-se um recheio de cor vermelha; além disso, há uma cobertura branca por cima da última camada e uma fruta vermelha no topo. Na parte superior da capa, há a inscrição “Dona Benta” e, na parte inferior da imagem, há uma faixa azul arqueada com a inscrição “Comer bem”. Abaixo dela, estão o nome da editora e da cidade de São Paulo. Da maneira como foi diagramada a capa, é possível deduzir que “Dona Benta” funciona como a marca de autoria e “Comer bem” como o título da obra, embora essa marca de autoria não seja totalmente dedutível segundo os elementos que o próprio objeto fornece.

Figura 6: Capa e frontispício de *Comer bem*: Dona Benta, 45^a edição (1953)⁵.

⁵ Muito embora nessa edição da obra conste como subtítulo “1001 Receitas de Bons Pratos”, nesse trabalho optou-se em não adotá-lo, pois ao longo da história dessa publicação ele foi suprimido, dando-se maior destaque ao nome “Dona Benta” e tornando “Comer Bem” o subtítulo.

Arnaldo Lorençato em seu prefácio à última edição faz considerações acerca dessa questão:

Dona Benta nunca teve autor. Curiosamente, o nome escolhido originalmente era *Comer bem*. Diferentemente do que se possa pensar, não foi Monteiro Lobato, o criador da famosa vovó do Sítio do Pica-pau Amarelo, quem sugeriu acrescentar o nome de sua personagem ao título. A ideia partiu de Octalles Marcondes Ferreira, que acompanhava de perto todo o processo de elaboração da obra. Provavelmente, o editor-presidente acreditava que todo iriam se interessar por receitas daquela senhora tão carinhosa [...] *Dona Benta*, um nome tão forte que quase ninguém se lembra de *Comer bem*, transformado num apostro (LORENÇATO In: DONA BENTA, 2004, p. 9).

A falsa folha de rosto traz somente o título “Comer bem” centralizado⁶. A folha de rosto apresenta o nome da suposta autora (“Dona Benta”) no topo, o título destacado em vermelho e em fonte maior no centro e, abaixo, o subtítulo “1001 receitas de bons pratos”. Em seguida, informa-se o número da edição – que consta como uma edição “revista” – e, ao pé da página, novamente o nome da editora. No verso dessa folha, há o ano de edição e o endereço do local onde o exemplar foi impresso.

Como dito por Lorençato, *Dona Benta* é o nome de uma personagem das histórias infantis de Monteiro Lobato do Sítio do Pica-pau Amarelo. Nessas histórias, ela é a avó de duas crianças, Pedrinho e Narizinho. Como proprietária do sítio onde as histórias se passam, *Dona Benta* mantém alguns empregados, dentre eles uma cozinheira, Nastácia, uma senhora negra e obesa a quem as crianças chamam de tia, embora não haja nenhuma relação de parentesco entre elas. Nas histórias, as guloseimas que aplacam o apetite da família são feitas por Tia Nastácia, que é retratada como a negra cozinheira. Em contrapartida, *Dona Benta* é comumente retratada lendo histórias para os netos ou fazendo trabalhos manuais, mas praticamente nunca cozinhando ou falando sobre práticas culinárias.

A edição analisada não possui prefácio, Lorençato, porém, afirma que, após as primeiras edições, foram feitos cortes de modo a suprimir um prefácio que havia e os aforismos de Brillat-Savarin, que também constavam nas primeiras edições (Ibid., p. 8).

O livro não possui folhas de abertura de capítulo, porém está dividido em quatro grandes partes, com seus respectivos capítulos e tópicos, conforme o sumário da obra indica. As quatro partes são intituladas: “Parte geral”, “Salgados”, “Doces” e “Bebidas”. Há ainda, ao

⁶No exemplar consultado, também consta, manuscrita, a inscrição: “Pertence à Berta da Silva Souza, 11/2/55. Oferta de Agostinho”.

final da obra, uma “Bibliografia culinária”, um sumário e algumas folhas para anotações. Essa divisão, conforme aponta Simões (2008, p. 34), permanecerá até 1989.

A “Parte geral” contém textos introdutórios que visam incrementar o conhecimento dos aprendizes de culinária. São informações sobre quais utensílios são considerados imprescindíveis, as técnicas para operar o forno e o fogão, noções de medida, como montar um cardápio, como elaborar arranjos de mesa, quais as combinações entre pratos e guarnições podem ser servidas e uma lista dos temperos e condimentos mais usados.

A segunda parte contém as receitas sob o título de “Salgados”. Elas estão agrupadas pelo ingrediente principal ou pelo modo de preparo e, dentro de cada grupo, estão organizadas em ordem alfabética. Na seção “Bibliografia culinária”, são apresentadas referências bibliográficas de dezoito obras ligadas ao tema, das quais somente uma é brasileira: *O cozinheiro econômico das famílias* de Carmem Débora, publicado em 1901 por Laemmert & Cia. no Rio de Janeiro. Os demais títulos são de origem italiana, francesa, portuguesa, argentina e espanhola.

O sumário é dividido em duas colunas e organizado de acordo com as quatro partes do livro, seguidas dos agrupamentos conforme o modo de preparo ou o ingrediente principal e das receitas com as respectivas remissões de página. As receitas não estão numeradas, o que dificulta saber se a quantidade anunciada na folha de rosto (1001) de fato consta na obra. Por fim, há uma parte intitulada “Anotações”, com cinco páginas pautadas destinadas às notas pessoais do usuário do livro.

4.2.3 Perfil culinário

A análise dos nomes das receitas revelou algumas categorias similares às de *Cozinheiro nacional*. A seguir, alguns exemplos de receitas que ilustram tais categorias:

Figura 7: Angu baiano para peixe *Comer bem*: Dona Benta, 1953, (p.227).

- **Regional:** Abóbora à mineira, Angu baiano pra peixe, Arroz com camarões à moda do Norte, Couve à mineira, Sanduíche paulista.
- **Procedência:** Abóbora à portuguesa, Abobrinha à milanese, Alcachofras à italiana, Almondegão de Budapeste, Almondegão de Viena, Almôndegas à portuguesa, Almôndegas à provenzano, Arroz de Braga, Chucrute à moda de Berlim, Chucrute à moda Viena, Couve tronchuda à espanhola, Ervilhas secas à inglesa, Espinafre à moda de Florença, Lentilhas à parisiense, Salada russa, Salada japonesa, Salada holandesa, Sopa de Portugal, Arroz indiano.
- **Personalidades:** Salada à Greta Garbo, Salada à Robert Taylor.

A tônica da obra é um posicionamento comprometido mais com a qualidade nutricional e higiênica da alimentação que com a identidade ou mesmo com o prazer de comer. Isso é reflexo do pensamento vigente entre as décadas de 1930 e 1940, quando havia uma franca confiança nos conhecimentos médico-sanitários que se consolidavam.

O livro traz muitas advertências quanto à procedência dos ingredientes, afirmando que ela deve ser certificada pelo serviço de saúde, e também reafirma constantemente os hábitos de higiene como práticas fundamentais no preparo e no armazenamento dos alimentos.

Essa ênfase dos hábitos higiênicos parece guardar relação com as noções de higiene social, defendidas na época e necessária a todas as classes sociais.

4.2.4 Abordagem étnica

Foi possível perceber que muitos dos utensílios listados no livro relacionam-se com a culinária afro-brasileira e indígena, como ralador de coco, gamelas, peneira de taquara e pilão de pau. Não há, entretanto, qualquer indicação do uso destes pelos grupos étnicos.

Na parte em que são apresentados os temperos e condimentos, há uma referência ao dendê logo no início de um tópico que descreve os azeites nacionais. O texto afirma que o Brasil possui muitas variedades de plantas oleíferas, dentre elas o dendê, “de origem africana, indispensável para o preparo de certos pratos típicos de nossa cozinha”. Afirma ainda que algumas dessas variedades de óleos “substituem, e alguns com vantagens, os azeites importados” (DONA BENTA, p. 30).

Sobre as pimentas, não há menção ao seu uso no universo da alimentação afro-brasileira. A respeito do gengibre, outro ingrediente característico no uso culinário afro-brasileiro, porém não exclusivo dessa tradição, só se menciona o seu uso “e abuso” pelos ingleses e russos. Já sobre o molho de pimenta, diz-se que é um “molho simples, comum em todas as mesas” (Ibid., 1953, p. 49).

O caruru, erva da família das vinagreiras, é apresentado como “base na confecção de alguns pratos típicos da cozinha baiana” (Ibid., p. 66). Em seguida, é apresentada uma receita de Caruru à baiana. São, inclusive, apresentadas duas receitas para a mesma preparação e algumas variações como Caruru da mulata, Caruru em mingau e Caruru refogado.

Os quiabos ou quingombôs surgem na lista de legumes:

[...] os frutos do quiabeiro, que se denominam quiabos ou quingombôs prestam-se a boas combinações, com pedacinhos de carne e angu, com ensopado de frango, com camarões, em pratos baianos ou simplesmente cozidos com molho de vinagre ou limão. (Ibid., p. 91).

Os feijões aparecem em receitas como: Feijão com leite de coco, Tutu de feijão, Virado de feijão e duas versões de feijoada, a “carioca” e a “completa” (Ibid., p. 138-139).

Outras preparações que remetem a ingredientes comuns na culinária afro-brasileira são o Vatapá de galinha (Ibid., p. 217), que leva leite de coco, farinha de arroz e azeite de dendê, e o Molho de coco para peixe. Também aparecem preparações comumente encontradas em casas religiosas de matrizes africanas, como angus, dos quais um exemplo é o Angu baiano para peixe (Ibid., p. 227). Uma dessas receitas se propõe a trazer praticidade: é a Farinha de vatapá. Uma pequena introdução a ela diz que: “esta farinha facilita bastante o preparo de um bom vatapá. É muito usada pelas famílias praianas” (Ibid., p. 227).

Nas receitas de peixe, os condimentos afro-brasileiros parecem ser empregados com fartura. Em uma receita de Moqueca de peixe à baiana, o texto recomenda que, ao se fazer uma moqueca de peixe tradicional, deve-se, ao final, acrescentar azeite de dendê. O texto ainda afirma que “muitas pessoas costumam juntar também, ao molho, o leite de um coco”.

Outra receita de moqueca de peixe à baiana é apresentada em sequência com mais detalhes de seu preparo. Há também uma receita de vatapá detalhada, inclusive indicando o número de pessoas que podem ser servidas com a quantidade estipulada pela receita⁷ (Ibid., p.

⁷ Nota-se não ser comum nas publicações da época menção ao número de pessoas que a preparação serve.

244). Nessa receita, como nas anteriores, recomenda-se agregar o azeite de dendê ao final da preparação, tomando cuidado para que o prato não sofra fervura.

Por fim, seguem receitas como Bacalhau ao leite de coco, Camarões ensopados à baiana e um Angu de fubá, que se encontra no tópico “Pratos diversos” (Ibid., p. 278).

As receitas de doces trazem alusão aos produtos da Bahia, como uma “lata de leite de coco-da-bahia” presente em uma receita de Bavaroise de coco (Ibid., p. 291).

Há no livro um conjunto de doces que emprega técnicas, ingredientes e tipos de preparações comuns na culinária afro-brasileira, como raladores, tachos, compotas, leite de coco e coco ralado. Algumas das receitas mais significativas nesse sentido são: Bolo baiano, Broas de milho da Bahia, Quindins de Iaiá e Quindins de sinhá. Há, ainda, receitas que, ao final do nome, têm a informação entre parênteses: “receita da Bahia”. É o que ocorre com o Bolo sem manteiga (Ibid., p. 397) e a Sinhazinha (Ibid., p. 443).

Figura 8: Receita de Sinhazinha em *Comer bem*: Dona Benta, 1953, (p.443).

A respeito do modo como o livro apresenta as unidades de medida e suas equivalências, o excerto a seguir é ilustrativo:

[...] nossas avós sempre tem 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 sinhás doceiras, tão hábeis no preparo de quitutes gostosos, com sabor pronunciadamente brasileiro (DONA BENTA, 1953, p. 17).

O livro não faz menção direta à contribuição das três raças formadoras do povo brasileiro nem sequer faz uma exaltação explícita à cultura brasileira. Ao contrário, há indícios de um apreço por hábitos de outras sociedades consideradas “mais civilizadas”.

As receitas que aludem ao universo afro-brasileiro em *Comer bem: Dona Benta* aparecem, em sua maioria, identificadas como preparações de origem baiana e se remetem, na maioria, a pratos que levam peixes e leite de coco.

Assim, tais receitas são mais frequentes nas seções “Peixes” e “Doces”. Praticamente todas as receitas que foram intituladas “da Bahia” têm o leite de coco como ingrediente. Muitas dessas também levam azeite de dendê.

Pirão e angu de fubá são acompanhamentos muito comuns nas receitas à base de peixes e frutos do mar. Na seção que trata dos temperos, não foram identificadas referências diretas àqueles cuja origem ou uso fossem identificados como afro-brasileiro ou africano, embora o texto comente sobre as origens de temperos vindos de outras culturas.

4.3 A cozinha brasileira

4.3.1 Contexto de surgimento

Nas décadas de 1960 e 1970, o Brasil se redesenhava culturalmente a partir dos processos que perpassaram o período de regime ditatorial, especialmente a repressão e o cerceamento das opiniões políticas e das expressões artísticas. O país também se encontrava diante de uma modernização iniciada ainda nos anos 1950 e que viria a formar uma elite industrial. O trabalho nos centros urbanos fazia emergir uma classe média urbana e as desigualdades de acesso aos bens imprimiam tons paradoxais ao ritmo acelerado de crescimento econômico.

Nesse processo, foi muito ampliada a participação dos meios de comunicação de massa na formação da cultura nacional, ao menos nos centros urbanos. Imprensa, rádio e televisão passaram a forjar o modo como parte dos brasileiros via a si mesmos e a ideia que tinham de uma nação.

Assim, as revistas tornaram-se um meio muito influente para disseminar comportamentos e ideias. Entre seus leitores, as mulheres se faziam presentes, e, ainda que uma porção relativamente pequena da população feminina fosse letrada, foi pensando nelas que um segmento importante surgiu no Brasil: as revistas femininas.

Entre as primeiras publicações desse tipo no Brasil está a revista *Claudia*, que foi lançada pela editora Abril em 1961. Inicialmente, o seu foco eram os problemas femininos no campo doméstico. Contudo, “ao longo dos anos, para manter e acompanhar a evolução da mulher, recebeu sucessivas adaptações e tratou de temas polêmicos e atuais” (ABRIL, 2013, s.p.).

Desde seu início, a revista continha uma seção dedicada à culinária. Em 1965, a editora criou um suplemento que acompanhava a publicação, chamado *Jornal da Cozinha*. Um ano depois, o suplemento passa a se chamar *Claudia Cozinha*. Em 2000, ele começa a circular como uma revista independente, permanecendo assim até 2006, quando a temática culinária volta a ser incorporada à revista *Claudia*.

Também nesse processo de ampliação do alcance da revista, a editora criou, em 1963, a *Cozinha Experimental de Claudia*. Essa cozinha-laboratório visava testar e criar receitas a serem publicadas, uma vez que a maioria delas era enviada pelas leitoras, além de algumas que eram criadas pela equipe. Essa cozinha experimental criou também um selo de qualidade que era estampado em produtos industrializados.

O livro *A cozinha brasileira* foi, portanto, uma publicação vinculada à revista *Claudia*, distribuído em bancas de jornal nos primeiros anos da década de 1970. A obra era comercializada na forma de fascículos publicados mensalmente (de março de 1970 a fevereiro de 1971).

O responsável pela publicação foi o jornalista Carlos Alberto Fernandes, que trabalhou na revista *Claudia* de 1968 a 1979, em diversas funções. A partir da experiência de escrever e publicar *A cozinha brasileira*, Caloca, como ele é conhecido, interessou-se pela culinária nacional, especializando-se em edições culinárias e na direção de arte de fotografias de comida. Ele realizou vários projetos de fascículos e livros similares para diversas editoras entre 1970 e 1990⁸ (EDITORA SENAC, 2013).

⁸ Caloca tornou-se um pesquisador da área e mantém um grande acervo fotográfico intitulado *Memória Culinária Brasileira*. Após acumular trinta anos de pesquisas sobre o tema, ele publicou *Viagem gastronômica através do Brasil*, segundo o que afirma a editora Senac, responsável pela publicação dessa obra (EDITORA SENAC, 2013).

4.3.2 Projeto editorial

O exemplar analisado tem como dimensões 21 cm × 27,5 cm. Possui capa dura com laminação brilhante, provavelmente usada a fim de impermeabilizar o material, pensando nos usos feitos na cozinha. O miolo foi feito em papel opaco, possivelmente para facilitar a leitura, e de alta gramatura, o que garantiria maior durabilidade. A massa de texto foi impressa em cor preta. Os títulos, subtítulos, ilustrações, bordas e outros destaques estão na cor vermelha. Há fotografias de alguns pratos e também algumas propagandas, que foram impressas em quatro cores, na mesma variedade de papel.

A obra possui 236 páginas, cuja numeração é composta no canto inferior direito⁹. Há só um elemento que pode ser considerado estritamente pré-textual: uma folha de rosto, que traz envolto, numa espécie de brasão, um resumo dos temas abordados na obra. Já no verso dessa folha, inicia-se uma introdução, intitulada “Pequena introdução histórica, pitoresca e sentimental à gulosa Cozinha Brasileira”. Após a introdução, estão os doze capítulos que compõe a parte textual do livro e nos quais estão distribuídas 513 receitas. A divisão em capítulos é feita segundo agrupamentos temáticos:

1. “Receitas de pratos tal como eram preparados na época do Descobrimento e que ainda podem ser feitos”¹⁰
2. “Os santos comem é na Bahia”
3. “O dia a dia da mesa do baiano”
4. “Minas Gerais do feijão, angu e couve”
5. “Duas cozinhas pouco típicas, mas muito características”
6. “Comida do mar e da terra do coco e da mandioca”
7. “Breve notícia da arte doceira e da cozinha gaúcha”
8. “A cozinha goiana e do Mato Grosso”
9. “Esta que é mesmo a verdadeira cozinha brasileira”
10. “Os bons temperos que nossa cozinha tem”
11. “Quando gente boa faz boa cozinha”
12. “O índio e o português fizeram, com muito gosto, a cozinha capixaba”

⁹ Há duas numerações de página, o que leva a entender que houve uma primeira paginação referente ao fascículo e outra referente aos fascículos encadernados.

¹⁰Esse capítulo não está numerado de forma independente, podendo ser entendido como continuação da Introdução. Porém, somente a partir dele é que se iniciam as descrições das receitas.

Na parte pós-textual está um índice, dividido em “Salgados” e “Doces”¹¹, os dados catalográficos, uma lista de “Obras consultadas” e, por fim, os dados de publicação e impressão.

Os capítulos, em sua maioria, possuem um texto introdutório (com subtítulos), uma epígrafe e, em seguida, as receitas. Elas são apresentadas, muitas vezes, em ordem alfabética, mas o que prevalece é sua disposição por aproximação de formas de preparo.

Além disso, existem as notas de rodapé, que são numeradas por capítulo e que informam sobre a bibliografia de origem das receitas. Elas também apresentam curiosidades, como a existência de sinônimos para nomear os ingredientes que aparecem na receita.

O livro emprega um conjunto de imagens que, para fins analíticos, podem ser sistematizadas da seguinte maneira: fotos, ilustrações, logomarca e peças publicitárias.

As fotos são inseridas no projeto gráfico com o objetivo de apresentar imagens dos pratos. Elas sempre ocupam uma página dupla, exceto no caso da fotografia presente na capa. Cabe notar que não há fotos de etapas do preparo, mas sim dos pratos já finalizados e dispostos artisticamente em uma mesa-cenário.

Figura 9: Capa e folha de rosto de *A cozinha brasileira*, de 1971.

¹¹ Cabe ressaltar que não há essa divisão entre doces e salgados nos capítulos.

O livro traz em sua capa uma fotografia de uma feijoada considerada completa, ou seja, com as guarnições mais usuais: laranja, farofa, couve refogada, arroz, bisteca, linguiça e torresmos fritos, molho de pimenta e até mesmo a bebida que costuma acompanhar o prato, uma caipirinha. A foto da feijoada é colorida, centralizada e circundada por uma fina borda preta. Acima da fotografia está composto o título “A cozinha brasileira” em tom bordô, e, abaixo dela, o nome da editora, “Edições Claudia”.

As receitas que são ilustradas por fotos são as seguintes: Feijoada (capa), Galinha mourisca, Almojávemas de d. Isabel de Vilhena, Vatapá de Ogum verdadeiro, Acarajé, Arroz de hauçá, Frigideira de camarão, Tutu, Angu, Bauru, Feijoada carioca, Carne de sol e Fritada de caranguejo.

Embora o livro tenha 236 páginas, todas as fotografias que ilustram as receitas estão concentradas na primeira metade do volume, que vai até a página 133.

Figura 10: Fotografia de Arroz de hauçá em *A cozinha brasileira*, 1971 (p. 52 e 53).

As ilustrações, por sua riqueza, mereceriam um estudo à parte. Elas ocorrem cerca de 350 vezes no livro, com apenas algumas repetições, e têm autoria de Gian Calvi, importante desenhista brasileiro do período. Todas são impressas em vermelho e representam ingredientes (frutas, legumes, carnes, aves, temperos etc.), cenas históricas, personagens, talheres, mesas, garrafas etc. A maioria delas está disposta de modo a dialogar com a receita que acompanham.

Há, na quarta capa, a logomarca da Cozinha Experimental de Claudia. Trata-se de um caldeirão de ferro com as bandeiras dos estados brasileiros hasteadas dentro dele. Um dos componentes gráficos mais evidentes na obra são as muitas propagandas presentes entre as receitas. Algumas delas são compostas em página inteira. São propagandas de produtos alimentares e até mesmo de produtos de limpeza utilizados na cozinha. Alguns receberam o selo da Cozinha Experimental de Claudia. As marcas anunciadas no livro são: Pão de Açúcar (p. 6, 50), Óleo Salada (p. 10, 82), Vim Saponáceo (p. 11), Maisena (p. 14, 15, 36, 37), Leite Mococa (p. 24), Swift (p. 26, 70), Serigy (p. 30, 62, 92, 95, 119, 149, 165) Savora (p. 44, 62), Presunto Sadia (p. 46) e Margarina Flor (p. 81).

Algumas dessas peças publicitárias dialogam com os ingredientes utilizados nas preparações. Outras fazem referências ao período histórico e político no qual se originou a publicação, por meio de metáforas visuais ou verbais.

Figura 11: Peça publicitária (p. 30) e logomarca da Cozinha Experimental de Claudia contida na quarta capa de *A cozinha brasileira*, 1971.

A “Pequena introdução” contém textos nos quais são apresentados fragmentos da história da alimentação. Inicia-se com as impressões relatadas por cronistas viajantes a respeito da antropofagia. Outro ponto que impressionou esses cronistas e é lembrado na

introdução de *A cozinha brasileira* é o fabrico da farinha de mandioca pelos indígenas, devido ao processo laborioso e de alta tecnologia envolvido nesse preparo. Mais um fator lembrado é a rusticidade do preparo das bebidas fermentadas por mastigação, visto com restrições pelos cronistas.

Um capítulo significativo para a análise da obra é o décimo, que trata dos “bons temperos que a nossa cozinha tem”. Sua introdução afirma que há uma preferência nacional pela pimenta e mostra como esse condimento identifica a comida brasileira, sendo o mais usado na Bahia muito antes da entrada de africanos na região, além de ser utilizado na região Norte pelos indígenas. Os demais temperos são mencionados pelo seu uso em determinadas regiões do país.

O capítulo décimo primeiro tem uma proposta bastante distinta das outras publicações aqui analisadas, bem como das suas contemporâneas. Ele “personaliza” as receitas, associando a elas algumas figuras (ilustres ou aparentemente desconhecidas) da cultura brasileira, como Vinicius de Moraes, Waldeloir Rego, Zélia Amado (Gattai), Maria de Lourdes Paula, Dona Conceição, Otília, Gilberto Freyre, Djalma Santos, Jamil Snege, Giro Monteiro, Carmem Dias, Wilma Guimarães Rosa, Maria da Silva, Marcelino de Carvalho, Wanda Carvalho de Almeida, Bento de Almeida Prado, Angela Maria, Leão Veloso, Osvaldo Aranha, Elis Regina, Carlos Ribeiro e Silvio Caldas.

A miscelânea de receitas atribuídas a essas pessoas acompanha uma pequena nota biográfica que evidencia que, independentemente de classe social, profissão, religião ou time, todos são brasileiros e sabem alguma receita culinária para compor o mosaico gastronômico patriótico. Vê-se aqui a alimentação assimilando diferenças em prol de uma identidade do que é ser brasileiro.

Por fim, o texto, conforme consta em ficha técnica, foi organizado por Luis Lôbo e Carlos Alberto Fernandes a partir de pesquisa empreendida por Edith Eisler¹².

Ao final do livro, há uma relação de obras consultadas, algumas das quais são apresentadas ao longo dos capítulos em notas de rodapé:

Um tratado da cozinha portuguesa do século XV; A cozinha baiana (Darwim Brandão); *Geografia da fome* (Josué de Castro); *A cozinha dos deuses* (Roger Bastide); *Caderno de Xangô* (Sodré Viana); *Açúcar* (Gilberto Freyre); *Dicionário brasileiro de folclore* (Luís da Câmara Cascudo); *Ladinos e crioulos* (Edison

¹² Edith Eisler esteve à frente da Cozinha Experimental de Claudia juntamente com Bettina Orrico. Edith tornou-se autora de diversos livros culinários, sobretudo nos anos 1990, com o aparecimento do forno de micro-ondas, cujo uso ela se dedicou a estudar e aplicar em receitas específicas.

Carneiro); *Cartas de Vilhena* (Luís dos Santos Vilhena); *O sensualismo alimentar em Portugal e no Brasil* (Dante Costa); *A alimentação brasileira a luz da geografia humana* (Josué de Castro); *Noções práticas de alimentação* (Sálvio Mendonça); *Valor social da alimentação* (Rui Coutinho); *Alimentação* (Cleto Seabra Veloso); *Alimentação no Brasil* (A. da Silva Melo); *Capítulos da história colonial* (Capistrano de Abreu); *Cartas* (Padre José de Anchieta); *História geral das bandeiras paulistas* (Afonso Taunay); *Memórias sobre a capitania de Minas Gerais* (Diogo Pereira Ribeiro de Vasconcelos); *Feijão, angu e couve* (Eduardo Frieiro); *Viagens ao interior do Brasil* (John Mawe); *Cozinha nordestina* (Adelia Dias de Souza Barros); *Breve notícias e ligeiras considerações acerca da arte doceira no Rio Grande do Sul* (Athos Damasceno); *Doces de Pelotas* (Amélia Vallandro); *A cozinha goiana* (Bariani Ortencio); *Casa-grande & senzala* (Gylberto Freyre); *Breviário da cozinha* (Afrânio Peixoto); *A cozinha no Brasil* (Luís da Câmara Cascudo); *Antiga e moderna culinária goiana* (Divina Maria de Oliveira Pelles, Osvaldo Orico, Eneida e Yonne Pedrinha de Carvalho Amorim)(COZINHA BRASILEIRA,1971,p.236)

Pela listagem apresentada, é possível ver que um conjunto de obras de autores clássicos foi tomado para balizar *A cozinha brasileira*, cujo alguns não versavam diretamente sobre receitas culinárias, mas sim sobre cultura, política e nutrição brasileira. Não há menção de coleta direta de receitas de cozinheiras populares ou mesmo de leitoras da revista. Assim, pode-se inferir que os textos publicados oferecem um estudo do pensamento sobre a alimentação brasileira e não somente reproduzem um repertório prescrito de preparações culinárias, muito embora essas sejam também derivação de outros escritos culinários.

4.3.3 Perfil culinário

A maioria das receitas do livro é de pratos salgados. Merecem destaque ingredientes como arroz, feijão, frango, galinha e peixe. Já entre as receitas doces, o coco é ingrediente principal, junto com outras frutas tropicais. Não há praticamente nomes de receitas com indicativos de procedência europeia e poucas aludem a regiões brasileiras.

alho esmagado,
louro, pimenta-do-reino,
cebola batidinha, leve ao fogo.
Passado o tempo necessário,
o feijão está pronto
e dificilmente ficará ralo.
Se ficar (sinal de que êle
não é muito bom), basta
destampar e deixar cozinhar
mais um pouco, em fogo forte.
Mas cuidado: se você gosta
de carne-sêca no feijão,
não use sal para temperá-lo.

FEIJOADA CARIOCA
Veja foto na página 104

Tome 1 kg de feijão-prêto,
uberabinha. Cate.
Ponha de molho.
Ponha de molho separadamente
as carnes salgadas: carne-sêca,
lombo, língua, carne defumada,
(e mude a água
constantemente).
Rabo, lombo de porco,
pés e orelhas
devem ser escaldados. Separe
paio, carne fresca, tocinho
de fumeiro, lingüiças.
No dia seguinte,
leve o feijão ao fogo, com água
até cobrir. Deixe ferver,
o que leva uns 40 minutos.
Quando estiver fervendo,
tome as carnes, por ordem
de rigidez:
primeiro a língua defumada,
em seguida a carne-sêca,
logo a carne de vaca, depois

a costela, adiante
a lingüiça-do-padre, paio,
lingüiças,
depois orelha, lombo, tocinho
de fumeiro, tocinho branco
e bacon,
metendo-as na panela.
Fogo brando. Deixe cozinhar
tudo, sem mexer.
Refogue o feijão, como
feijão comum, numa
panela à parte. Mas sem sal.
Principalmente, nada de tomate
no refogado. Esmague
os caroços no refogado,
deixe fritar, junte um
pouco do caldo
de feijão. Derrame tudo
no caldeirão.
Quando as carnes estiverem
cozidas,
a feijoada estará pronta.
Coloque o feijão e seu caldo
num recipiente separado,
para servir.
Numa travessa, separadas,
as carnes: língua no centro,
carne fresca numa ponta,
a sêca na outra,
de um lado as lingüiças
e salsichas, do outro
o lombo, orelha, pés, etc.
Em outra travessa, a couve,
cortada fina, apenas
aferventada, bem verdinha,
ornada com torresmos fritos.
A outra travessa é do arroz,
branco e solto.
Numa molheira, caldo do
mesmo feijão,
com molho de pimenta ardida

Figura 12: Receita de Feijoada Carioca em *A cozinha brasileira*, 1971 (p. 103)

O agrupamento de alguns exemplos contribui para compreender esse perfil:

- **Posição social:** Arroz de rico, Rosca de rainha, Galinha à vice-rei, Arroz de carreteiro do presidente, Arroz de moça pobre.
- **Regional:** Arroz à mineira, Churrasco à carioca, Mungunzá de Pernambuco, Camarão à paulista.
- **Religiosidade:** Camarão de Iemanjá, Camarão de Oxossi; Vatapá de Ogum verdadeiro, Tartaruga à cristão.
- **Técnicas de preparo:** Compota de jaca, Lingüiça frita.

- **Ingredientes:** Tomate recheado com arroz, Preá com inhame, Carne seca com paçoca de banana.
- **Personalidades:** Creme de cebola à Jamil, Filé à Gilberto Freyre, Frango à Vinicius, Marmelada de Dona Joana.
- **Qualificações/abstrações:** Arroz com delícia, Amor frio, Ciúme de velho.

4.3.4 Abordagem étnica

A obra se destaca por uma quantidade significativa de elementos que fazem alusão ao universo afro-brasileiro. Como se nota, desde ingredientes a personagens, passando por entidades do panteão religioso, são destacados muitos elementos de origem afro-brasileira no texto. Assim, é possível dizer que trata-se do primeiro livro, dentre os pesquisados, que enfatiza, sobretudo, a temática afro-brasileira.

Na introdução, há diversas alusões ao universo afro-brasileiro. Para a análise da presença da culinária afro-brasileira em *A cozinha brasileira*, foram enfatizados o segundo e o terceiro capítulos. A feijoada, escolhida para ilustrar a capa da publicação, é considerada emblema da culinária brasileira, recebendo destaque na capa e em um logo poema de Vinícius de Moraes (COZINHA BRASILEIRA, 1970, p. 206 e 207).

O segundo capítulo, intitulado “Os santos comem é na Bahia”, reproduz a lógica, comunicada no candomblé, de que quem é priorizado na alimentação são os santos e que somente depois deles os humanos podem comer. O capítulo traz um repertório de receitas diretamente ligadas às comidas de santo servidas nos rituais religiosos afro-brasileiros: Farofa de azeite de dendê, Farofa de água quente, Cuscuz de milho, Vatapá de Ogum verdadeiro, Angu de arroz, Abóbora com camarão seco, Canjica de milho-verde, Quibebe, Camarão de Oxóssi, Caruru, Acarajé, Molho de acarajé, Abará, Xinxim de galinha, Ovos de Obá, Duburu, Camarão de Iemanjá, Ejá, Efó, Molho de pimenta, Molho nagô, Molho de dendê e vinagre, Bacalhau à povo de Angola, Bacalhau assado no forno de Maria, Bacalhau à africanista, Bacalhau com quiabo, Farrapos de bacalhau pra preto velho, Bacalhau pro cabloco, Cuscuz de bacalhau e Bacalhau à povo da Bahia.

Ogum não faz por menos, é o orixá do vatapá. Mas é muito difícil preparar um que seja do seu agrado.

VATAPÁ DE OGUM VERDADEIRO
(Veja foto na página 32)

Azeite-de-dendê. Dois côcos. Meio quilo de camarão seco. Mais meio de camarão fresco. Meio quilo de garoupa (ou outro peixe de posta). 250 gramas de amendoim torrado. Ou, se preferir, 100 gramas de castanha de caju torrada. Doze pães pequenos dormidos, amolecidos em água. Tire o côco da casca. Lave, rale e, depois de aquecê-lo em banho-maria, esprema num guardanapo o leite puro. Junte ao bagaço dois copos de água quente e esprema novamente. Repita o processo mais uma vez, cuidando de deixar separados os leites. Passe na máquina de carne, com chapa lisa, duas cebolas grandes e dois dentes de alho. Com a chapa de picadinho fino passe o camarão seco. Passe o pão amolecido com a chapa lisa.

Cozinhe o peixe e o camarão frescos com pouco tempêro, sem tomate. Refogue o amendoim, a cebola, o alho e o camarão seco. Depois junte o pão. E vá então juntando o segundo leite, depois o terceiro, enquanto fôr preciso, até dar consistência. Também pode juntar um pouco da água onde foram cozidos o peixe e o camarão, de fôr preciso. Quando estiver tudo quase cozido, junte o leite puro, o peixe em lascas e o camarão fresco. Ao botar o pão, tempere com sal e não pare de mexer, para não embolar. Junte azeite-de-dendê em quantidade suficiente. (A consistência deve ser para comer com garfo.) Sirva com angu de arroz.

ANGU DE ARROZ

Desmanche o fubá de arroz em leite de côco ralo, frio. Tempere com sal e leve ao fogo para cozinhar, sem parar de mexer.

Figura 13: Receita de Vatapá de Ogum Verdadeiro em *A cozinha brasileira*, 1971 (p. 35)

O terceiro capítulo, “Dia a dia da mesa do baiano”, em sua introdução, remete às informações de Darwin Brandão presentes no livro *A cozinha baiana*, apontando para o equívoco em generalizar a comida conhecida como baiana a todo o território do estado. Brandão diz que a cozinha conhecida como “baiana” poderia ser chamada, de forma mais justa, de cozinha “de Salvador”, já que, em outras localidades, os pratos cotidianos são diferentes. Roger Bastide é citado nesse capítulo por ter apontado a discriminação que havia

por parte da elite branca da Bahia, que preferia cozinhar um prato de origem europeia a preparar as comidas consideradas típicas da região.

4.4 O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia

4.4.1 Contexto de surgimento

O livro, cuja autoria é atribuída à culinária Ofélia Ramos Anunciato, foi publicado na década de 1990 pela editora Melhoramentos. Todavia, seu conteúdo foi veiculado ao público ao longo de quase quarenta anos. Ofélia nasceu na cidade de Itatiba, interior do estado de São Paulo, em 1924. Iniciou sua carreira de culinária nos anos 1950, quando suas receitas eram publicadas em jornais como *A Tribuna*, de Santos (SP) e *A Gazeta*, de São Paulo (SP).

A culinária fez sua estreia em programas de televisão em 1958, na TV Santos. Em seguida, migrou para a TV Tupi, de São Paulo. Neste canal, fez parte do primeiro programa feminino da televisão brasileira. Ofélia permaneceu na emissora até 1968, quando o programa e toda sua equipe se transferiram para a Rede Bandeirantes, onde ela passou a ter um programa próprio, intitulado *Cozinha Maravilhosa da Ofélia*, no qual permaneceu por mais de trinta anos.

Além dos longos anos de ensinamentos culinários pela televisão, lançou, em 1976, seu primeiro livro: *A cozinha maravilhosa de Ofélia* que “esgotou-se em apenas três dias” (ANUNCIATO, 1993, p. 9). A partir daí, foram publicados ao todo catorze livros com suas receitas. Ofélia faleceu em 1998, por complicações cardíacas.

Com relação ao que ocorria no cenário político mundial, pode-se destacar que a década de 1990 é marcada pelo encerramento do processo que historicamente se chamou de Guerra Fria, por certa estabilização econômica dos países ocidentais, por ações terroristas no Oriente e por invasões norte-americanas nessa região. Além disso, o acesso à rede mundial de computadores, a internet, é ampliado ao grande público. Capitalismo e globalização são termos centrais nos discursos políticos oficiais.

As mudanças nos papéis de gênero, com a mulher buscando seus direitos de igualdade cotidianamente, produziram significativas alterações no padrão de comportamento social, o que explica as novas formas de se viver determinadas expressões culturais, como a culinária.

No Brasil, as mudanças de governos atingiram diretamente a economia, que começa a se firmar a partir da implantação do Plano Real, após forte instabilidade. A televisão é realidade na maioria dos lares brasileiros e, nas escolas, a democratização do ensino impulsiona a produção de materiais didáticos, o que leva as editoras a expandirem sua produção e também a investirem em outros públicos.

Esse foi o caso da editora Melhoramentos, que surgiu em 1905 como um empreendimento de irmãos alemães que haviam chegado ao Brasil no final do século XIX. A editora foi responsável por publicar importantes obras da literatura infantojuvenil brasileira, além de uma série de dicionários e obras de referência educacionais nas últimas décadas. Em meio a esse novo campo de atuação, a editora inaugura, com os livros de Ofélia, sua linha de gastronomia. (MELHORAMENTOS, 2013, s.p.).¹³

Todos os livros de Ofélia foram publicados pela Melhoramentos. A partir do primeiro, foram lançados até recentemente outros títulos da culinária, com temáticas específicas. Um deles, lançado em 1996, é *Ofélia: O sabor do Brasil*, que compila receitas da culinária brasileira.

4.4.2 Projeto editorial

O exemplar analisado possui capa dura, contém 538 páginas e suas dimensões são 13 cm × 25 cm. Por tais características, entende-se que se trata de um volume grande. A capa é colorida, com o fundo na cor bordô. Na parte superior, é grafado o título do livro em caixa alta, com grande destaque para o nome “Ofélia”, composto em corpo bem maior do que o resto e impresso em tinta dourada. Da mesma forma, recebe destaque a assinatura da culinária, que aparece sobreposta à fotografia que há no centro da capa. Nessa fotografia, está retratada uma preparação feita com lagostas, acompanhada por uma porção de arroz decorado e um vaso com flores¹⁴. Abaixo da imagem, existe a logomarca da editora.

¹⁴ A foto que ilustra a capa é da receita Lagosta ao champanha. A foto consta também na página 417. Na obra só há duas receitas com esse crustáceo, o que pode evidenciar que a escolha da foto tenha se dado pelo simbolismo de requinte atribuído a esse alimento e não por se tratar de um prato típico e muito menos cotidiano do brasileiro.

O GRANDE LIVRO DA COZINHA MARAVILHOSA DE

OFÉLIA

Ofélia

MC
MELHORAMENTOS

Sumário

Apresentação	9	Massas	241
		O lanche e o ajantarado	266
Primeira Parte		Tortas, tortinhas e suflês	266
A cozinha: prática e moderna	13	Empadas & empadões	281
Etiqueta. Coisa ultrapassada?	16	Pães & pãezinhos	285
A mesa	17	Bolos & biscoitos	293
O pão	17	Sanduíches	301
As bebidas	18	Sucos & vitaminas	306
Preservando a saúde da família	19	Doce que te quero doce	315
As boas compras. Planejamento e dicas para uma boa escolha	22	Sobremesas	315
Como comprar peixes	22	Sorvetes	345
Os diversos cortes de carne	23	Dodinhos	348
Como escolher verduras e legumes	23		
Como comprar frutas	23	Terceira Parte	
Como escolher e limpar os frutos do mar	24	Refeição com prato único	357
Os diversos cortes de carne de porco — conselhos úteis	24	A grande cozinha internacional	367
Como limpar e comprar aves	24	Hoje tem festa!	398
O bê-ê-bá para iniciantes	25	Festas especiais e informais	416
Sugestões de uma cozinheira experiente	34	Brasileiríssimas	419
		Quarta Parte	
Segunda Parte		As receitas dos grandes mestres	433
Comece pelos tira-gostos	39	Cozinhando com microondas	445
Se fizer frio, vamos às sopas	52	Bebidas	463
Entradas & saladas	66	Os molhos tradicionais	477
Peixes	87	Para guardar em vidros	485
Bacalhau, um sabor especial	108		
Frutos do mar	116	Apêndice	
Carnes	130	Freezer	503
Aves	158	Ervas e condimentos	505
Acompanhamentos	178	Informações sobre queijos	507
Sua excelência, a batata	178	Como preparar iogurte	509
O indispensável arroz nosso de cada dia	186	Menus para festas especiais	509
Ovos & companhia	203	Medidas e equivalências	512
Legumes & verduras	209	Índice das fotografias	513
Vários outros acompanhamentos	228	Índice das receitas por capítulo	515
		Índice geral das receitas	527

Figura 14: Capa e sumário de *O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia* (1993).

A parte pré-textual do livro possui uma falsa folha de rosto, folha de rosto, ficha catalográfica, dedicatória, sumário e apresentação. Já o que pode ser considerado a parte textual é dividido em quatro partes, sem títulos. Os capítulos que formam essas partes têm páginas de abertura ilustradas. Os subtítulos dentro desses capítulos também são ilustrados. Além disso, os demais elementos que compõe a parte textual são as introduções, as receitas propriamente ditas, os boxes de sugestão e algumas fotografias.

Na parte pós-textual, figuram um apêndice, um índice das fotografias, um índice das receitas organizado por capítulos, um índice geral das receitas por ordem alfabética e um informe publicitário (guardanapos de papel absorventes do mesmo grupo empresarial da editora).

As receitas possuem certos itens regulares: título, ingredientes, rendimento (em quantidade de pessoas que podem ser servidas), tempo de preparo, modo de fazer (com etapas numeradas) e alguns itens esporádicos, como observações, sugestões e algumas vinhetas tipográficas (ou clichês).

As fotografias são todas coloridas, com exceção da que consta no informe publicitário. Elas ocupam o espaço de uma página simples e ilustram alguma receita próxima, embora o título da receita não seja composto junto à imagem. A referência aos títulos das receitas representadas em cada imagem ocorre somente no índice de fotografias no início do livro. O

volume contém ilustrações nas aberturas das partes e nas aberturas de capítulos. Ao todo, são 32 dispersas pelo livro.

A segunda parte do livro é a maior de todas. Nela estão tópicos que tratam de temas como tira-gostos, sopas, saladas, peixes, aves, acompanhamentos, massas etc.

Algumas novidades são trazidas pelo livro de Ofélia, como o uso do gênero flexionado também para o masculino, evidenciando a entrada do homem no contexto da preparação caseira de alimentos. A obra ainda tem uma parte destinada ao preparo das refeições a partir do uso do forno de micro-ondas, eletrodoméstico pouco acessível à época, mas que despontava para uma revolução tecnológica na substituição do preparo convencional de alimentos com uso do fogão a gás.

4.4.3 Perfil culinário

A análise dos nomes das receitas evidenciou também a maior parte das categorias que foram encontradas nas obras analisadas anteriormente:

- **Regional:** Tainha à santista, Frigideira de bacalhau e camarões à baiana, Camarão à baiana.
- **Personalidades:** Salada de palmito do Joca, Pescada à Gonzaga, Bacalhau à Rossini, Bisteca à moda da Ofélia.
- **Posição social:** Bacalhau à embaixador.
- **Procedência:** Mariscos à parisiense, Sopa austríaca, Sopa da região emiliana (Itália), Beterrabas à alemã, Tomates recheados à romana, Atum à siciliana, Costela de pacu à milanesa, Peixe à parisiense, Vôngole à provençal, Carne de porco à oriental, Costela à moda do Havaí.
- **Técnicas de preparo:** Batatas recheadas, Pizza enrolada, Pato assado com uvas moscatel.
- **Ingredientes:** Pão com homus, Frango com recheio de camarão, Carne de porco com maçã, Coelho com tocinho.

Figura 15: Lagosta ao champanha em *O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia*, de 1993 (p.409).

4.4.4 Abordagem étnica

As preparações que remetem ao universo alimentar afro-brasileiro estão concentradas na terceira parte, em um capítulo intitulado “Brasileiríssimas”. Nesse capítulo, receitas como Acarajé, Carne de sol, Efó, Galinha à maranhense e Sarapatel dividem espaço com outras não relacionadas à matriz alimentar afro-brasileira.

Há, no início dessa terceira parte, um tópico intitulado “Refeição com prato único”, em que são apresentadas outras receitas ligadas ao universo afro-brasileiro, como: Baião de dois, Bobó de camarão, Cozido à brasileira, Feijoada, Moqueca de peixe e Vatapá. Em seguida, sob o título “A grande cozinha internacional”, são apresentadas, em meio a outras receitas, três preparações referentes ao continente africano, assim identificadas: Caranguejos recheados à Sofala (Moçambique), Bastela (Marrocos), Mimini (Moçambique).

Nas demais partes do livro, quase não há referências à culinária afro-brasileira. Na segunda parte, encontram-se apenas algumas receitas esparsas que levam carne-seca, outras à base de peixe com leite de coco e uma de Arroz de cuxá.

Vale notar uma observação que consta na página 426, explicando o uso do efó: “O efó é ‘comida de santo’ na Bahia de Todos os Santos. Comida preferida de Nanã, rainha das águas doces”. Essa é a única passagem que se remete explicitamente à religiosidade afro-brasileira de matriz africana. A receita seguinte, Acarajé, também um prato votivo do candomblé, não recebeu qualquer nota a respeito desse pertencimento religioso.

Nenhuma das fotografias do livro se refere aos pratos acima mencionados.

Figura 16: Efó em *O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia*, de 1993 (p.426).

5 UMA INTERPRETAÇÃO DOS LIVROS DE CULINÁRIA EM MEIO AOS CONTEXTOS ÉTNICO-RACIAIS BRASILEIROS

5.1 As Áfricas em nossas cozinhas e fora delas

A constituição antropológica do povo brasileiro é marcada por processos de colonização e escravidão. Esses dispositivos de dominação empreendidos pelos portugueses se valeram inicialmente da exploração de indígenas e posteriormente de africanos, como é amplamente demonstrado pela historiografia e pela literatura antropológica¹. A chegada de africanos ao Brasil se deu, ainda no século XVI, por meio do tráfico humano empreendido por mercadores europeus e africanos. 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.

Sabe-se que os africanos traficados para o Brasil participavam de inúmeras e complexas sociedades, distribuídas pela região que hoje é chamada de África subsaariana (compreende os territórios de Angola, Congo e Moçambique) e pela região do golfo da Guiné (Nigéria, Benin, Gana e Costa do Marfim). A partir de troncos linguísticos similares e proximidades religiosas, os africanos foram agrupados em três grandes fluxos migratórios, “tradições” ou “povos”: os bantos, os nagôs e os jejes. Foram, de maneira geral, essas três tradições que formaram as especificidades culturais da presença africana no cenário brasileiro. (RODRIGUES, 2010 [1933]; RAMOS, 2001; CASCUDO, 1983; SOUZA, 2006; PARÉS, 2007).

Há registros em estudos literários, sociológicos e antropológicos brasileiros que informam sobre as participações africanas na construção de uma culinária brasileira. Sílvia Romero (1888 apud SILVA, 2002), questiona, ainda no século XVIII, a ausência de estudos sobre os africanos no Brasil, argumentando que a África estava toda em nossas cozinhas. Certo tempo depois, um de seus discípulos, o médico Raimundo Nina Rodrigues, no livro *Os africanos no Brasil* (1933), reconhece que “a arte culinária no Brasil também recebeu e

¹ O livro *O povo brasileiro*, de Darcy Ribeiro, enfoca a formação antropológica brasileira a partir dos processos mencionados. Ver: RIBEIRO, D. *O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

conserva dos hábitos africanos uma feição muito especial. É ainda na Bahia que mais acentuada ele se revela”. (RODRIGUES, 1945 apud LIMA, 2010)²

Em *Notas sobre a culinária negro-brasileira*, escrito em 1945, Artur Ramos diz que “o africano trouxe uma cozinha muito mais variada e complexa [que a culinária indígena]” (RAMOS, 1942 apud CASCUDO, 2008, p. 106).

Já Gilberto Freyre, considerado pioneiro dos estudos brasileiros sobre alimentação, afirmou, em *Casa-grande & senzala*, que

a contribuição africana afirmou-se principalmente pela introdução do azeite de dendê e pela pimenta-malagueta, [...] pela introdução do quiabo; pelo maior uso da banana; pela grande variedade na maneira de preparar a galinha e o peixe. Várias comidas portuguesas ou indígenas foram, no Brasil, modificadas pela condimentação ou pela técnica culinária do negro, alguns dos pratos mais caracteristicamente brasileiros são de técnica africana: a farofa, o quibebe, o vatapá. (FREYRE, 1963, p. 485)

Ainda segundo Freyre (1963), aproximando-se de uma visão que vai ao encontro de Arthur Ramos,

na formação do brasileiro, sob o ponto de vista da nutrição, a influência mais salutar tem sido a do africano, quer através dos valiosos alimentos, principalmente vegetais, que por seu intermédio vieram-nos da África – quer através de seu regime alimentar, melhor equilibrado do que o do branco – pelo menos aqui durante a escravidão. (Ibid., p. 107)

Vilson Caetano de Sousa Junior, estudioso da relação entre alimentação e religiosidades de matrizes africanas, afirma, contudo, que, ao menos no âmbito da religião, essa influência não foi reduzida meramente ao incremento de ingredientes:

Não é possível, no entanto, pensar nesta cozinha e nem em outra somente a partir de tais elementos [ingredientes provindos do continente africano]. Ela é mais do que um conjunto de materiais naturais que podem ser adaptados ou substituídos [...] a africanidade sugerida pelos pratos que compõem a cozinha de santo não se explica pelos ingredientes que entram na sua composição, mas pelas técnicas, maneiras, pelo tratamento recebido por eles (SOUSA JR., 1999, p. 331e 339).

² Raimundo Nina Rodrigues é considerado um dos primeiros antropólogos brasileiros. Suas pesquisas se deram nos terreiros de candomblé da Bahia, dos quais foi até mesmo considerado defensor. A partir delas produziu um importante legado etnográfico da cultura e religião afro-brasileira, sobretudo de origem nagô. Parte de sua produção, posterior às pesquisas de campo, contudo, tornou-se mais conhecida por versar sobre a noção de degenerescência da miscigenação, dada a influência da antropologia física e criminal em sua produção, como se verá neste mesmo capítulo. Para entender sua trajetória ver Corrêa (1998).

Alguns pesquisadores afirmam que não foi propriamente por meio da introdução de gêneros alimentares trazidos da África que os africanos marcaram sua presença e sua permanência na alimentação brasileira. A presença de escravos na casa dos senhores foi certamente o que permitiu, aos poucos, imiscuir seus conhecimentos culinários na alimentação diária das famílias:

A cozinha africana aos poucos entrou na cozinha do senhor, levada pela escrava cozinheira, escolhida sempre entre as mais bonitas e agradáveis. A comida de branco começou a receber a influência de quem a manipulava (BRANDÃO, [s.d.], p. 45).

Lima (1999) entende que a consolidação e a visibilidade das africanidades na alimentação brasileira não se deram logo com a chegada dos primeiros negros escravizados. Em sua análise, a participação africana passou a se fixar somente a partir do século XVIII.

O período colonial, contudo, na argumentação de Costa Lima,

Foi o tempo do cozinheiro e da cozinheira escravos, reproduzindo o cardápio basicamente português, mas já substituindo, trocando os ingredientes, colorindo os ensopados com o vermelho do dendê, inventando moquecas, usando o inhame, a banana cozida, recriando o caruru, o vatapá (Ibid., p. 322).

Para Sousa Junior, entretanto, não é possível estabelecer critérios e marcos cronológicos para pensar a cozinha africana no Brasil. Ele afirma que a sua presença varia de acordo com as temporalidades e com os tipos de regime de trabalho que o negro vivenciou no país (SOUSA JR., 1999, p. 335).

Lima (1999) e Carneiro (BRANDÃO, [s.d.]) dizem que a liberdade culinária só veio a se efetivar com a organização das casas religiosas afro-brasileiras. Tal período de “espera” é referido também por Darwin Brandão, quando diz que “o negro trouxe a sua cozinha, a maneira de preparar seus quitutes, mas só alguns séculos após sua chegada pôde usá-las” (BRANDÃO, [s.d.], p. 44).

Assim, da mesma forma como existiram manifestações positivadoras das práticas culinárias de origem africana, surgiram movimentos de repúdio às mesmas, baseados em uma série de argumentos, na maioria das vezes revestidos de preocupações médicas e sanitárias.

Luís da Câmara Cascudo, importante historiador, folclorista e pesquisador da cultura brasileira, deu grande ênfase aos modos alimentares do país, como salienta Gonçalves (2004). Em 1960, ele publicou a obra *História da alimentação no Brasil*, síntese de suas pesquisas em mais de vinte anos de trabalho, em que reúne, numa combinação de etnografia e historiografia, impressões de viajantes, citações populares, excertos literários e depoimentos

de descendentes de escravos e senhores sobre “a alimentação popular em sua normalidade, e também nos dias festivos, ciclo religioso, a comida antiga, modificações, pratos que tiveram fama e são recordados como mortos queridos” (CASCUDO, 1983, p. 15). Considerada ainda hoje a mais completa obra de referência sobre o tema, sua estrutura aponta para uma concepção étnica da cozinha brasileira, ao ter seu primeiro volume dividido em “cardápio indígena”, “dieta africana” e “ementa portuguesa” (GONÇALVES, 2004; DÓRIA, 2006; COUTO, 2007).

Nessa obra, por exemplo, Câmara Cascudo cita importante trecho de uma carta escrita em Salvador, no início de 1800, que expressa o desprezo pela alimentação afro-brasileira³:

Não deixa de ser digno de reparo ver que das casas mais opulentas desta cidade, onde andam os contratos e negociações de maior parte, saem oito, dez e mais negros a vender pelas ruas, a pregão, as coisas mais insignificantes e vis; como sejam iguarias de diversas qualidades v.g. mocotós, isto é, mãos de vaca, carurus, vatapás, mingaus, pamonhas, canjicas; isto é, papas de milhos, acaças, acarajés, abarás, arroz de coco, angus, pão de ló de arroz, ou mesmo de milho, roletes de cana, queimados, isto é, rebuçados a oito por um vintém, doces de infinitas qualidades, ótimos muitos deles pelo seu asseio, para tomar por vomitórios; e o que mais escandaliza é uma água suja com mel e certas misturas a que chamam o aluá que faz vezes de limonada para os negros (CASCUDO, 1983, p. 465).

Já no Rio de Janeiro, houve intensa repressão às “casas de angu”, como relatou o historiador Carlos Eugênio Líbano Soares. Tais espaços foram, entre 1820 e 1840, abrigos e pontos de encontro de negros libertos, oriundos das cidades e do campo. Nessas casas, servia-se o angu de milho feito pelas mulheres. Também havia festas, danças e rituais religiosos. Com a vinda de negros da Bahia, passaram a ser chamados de “zungus”, e foram ainda mais combatidos pelos agentes policiais. Eram definidos pela elite letrada como “asilo de gente da mais baixa ralé, vagabundos, capoeiristas, desordeiros e ébrios”. (SOARES, 2006, p. 49)

Como se sabe, o sistema escravocrata brasileiro perdurou por mais de 350 anos, enriquecendo os colonizadores. A partir do longo e sistemático processo de abjeção a que foram submetidos africanos e seus descendentes, tais populações tiveram limitadas suas possibilidades de existência sociocultural plena, como demonstram pesquisas realizadas por Fernandes (1978), Hasenbalg (1979), Guimarães (2002) e Santos (2005).

Esses autores, de maneira geral, revelam que, com os processos de ruptura da escravidão e a implantação do regime republicano, a inserção da população ex-escrava na sociedade que se desenvolvia em novos contextos foi difícil e complexa. Ela esbarrava,

³ Carta escrita em 1802 por Luís dos Santos Vilhena, professor de latim e grego em Salvador.

sobretudo, nas condições financeiras dessa população livre e em novas concepções raciais que, disseminadas em vários âmbitos, resultaram, principalmente, na inferiorização e na discriminação dos indivíduos negros e de seus modos de vida, mesmo muitos anos após a conquista da liberdade.

5.2 Raça como evolução, *Cozinheiro nacional* como civilização

Ao final do século XIX, mesmo período em que a população afro-brasileira começava a tomar lugar na sociedade livre, começaram a ser lidas no Brasil algumas teorias de origem europeia que tratavam de concepções raciais para explicar as diferenças humanas. Como já mencionado, o país encontrava-se em processo de formulação de uma nova identidade nacional. Essa transformação era motivada, entre outras razões, pela alteração da estrutura de trabalho predominante – da mão de obra escrava para o trabalho assalariado com emprego de imigrantes europeus – e pela instauração do governo republicano no Brasil, conforme salientam autores como Skidmore (1976), Schwarcz (1993), Ortiz (2006) e Dória (2007)

Schwarcz (1993) ressalta que um importante condicionante desse processo foi a vinda da corte portuguesa para o Brasil, em 1808, e a consequente criação dos primeiros centros acadêmicos e científicos na colônia. Isso permitiu a alguns homens letrados, vinculados a tais instituições, tomar contato com a literatura existente sobre as origens humanas – que se concentrava no debate sobre monogênese e poligênese – e também sobre as classificações humanas e a evolução histórica dos povos. Tais teorias, em suma, hierarquizavam a diversidade das sociedades humanas, baseando-se na ideia de que haveria “estágios” de desenvolvimento cultural e tecnológico comuns a todas elas.

Esses “*homens de ciencia*”, como os identifica Schwarcz (1993, p. 28), liam, produziam romances, ensaios e debatiam autores das correntes teóricas surgidas nos centros de pesquisa europeus, como o evolucionismo de Darwin, o positivismo de Comte e o darwinismo social de Spencer⁴. Algumas correntes, conforme comenta Schwarcz, já estavam

⁴Em Schwarcz (1993) e em Dória (2007), há uma vigorosa discussão sobre como as teorias de Spencer, Haeckel e outros teóricos evolucionistas foram compreendidos por intelectuais brasileiros como Euclides da Cunha, Manoel Bomfim, Sílvia Romero e Oliveira Vianna.

bastante desacreditadas no próprio cenário europeu, mas ainda assim eram úteis ao pensamento social brasileiro que se iniciava (SCHWARCZ, 1993, p. 26).

No contexto sociocultural vigente à época no Brasil, foram feitas reinterpretações dessas teorias, adequando-as ao contexto de transição pelo qual passava o país, conforme explicitam estudiosos desse processo (SCHWARCZ, 1993; ORTIZ, 2006; DÓRIA, 2007). Assim, é possível afirmar que essas teorias⁵ passaram por reelaborações para que pudessem ser compatíveis com os demais “pratos” postos à mesa naquele momento no Brasil, como a miscigenação crescente, a entrada de saberes científicos, o fim da escravidão e o regime político republicano.

Tais teorias reelaboradas eram projetadas sobre um país visto como um “laboratório espetacular das raças” (SCHWARCZ, 1993) e cujo suposto atraso em relação às demais civilizações deveria ser explicado. Essas explicações foram baseadas principalmente nas categorias “meio físico” e “raça”, que foram os principais “ingredientes nativos” adicionados às teorias do evolucionismo aplicadas no país. É o que se depreende de Ortiz (2006)⁶:

Meio e raça se constituíam em categorias do conhecimento que definiam o quadro interpretativo da realidade brasileira. [...] meio e raça traduzem, portanto, dois elementos imprescindíveis para a construção de uma identidade brasileira (ORTIZ, 2006, p. 16-17).

Muito embora a discriminação aos indígenas, africanos e afro-brasileiros escravizados tivesse perpassado todo o período colonial, só se pode dizer que houve um discurso ideológico racista sistematizado após o processo de abolição da escravidão, conforme aponta Skidmore (1976).

O livro *Cozinheiro nacional* emergiu nesse período em que os diferentes estágios de desenvolvimento das nações eram o centro das discussões teóricas e políticas. O forte desejo de dom Pedro II em propagar a ciência e as artes pelo Império tinha como propósito tirar o país de um estágio de barbárie e elevá-lo a um estágio de civilizado, científico.

À época, as sociedades europeias eram consideradas as que estavam nos patamares mais altos no desenvolvimento humano. A França, por sinal, era considerada a sociedade humana mais evoluída. Não foi por outra razão que Portugal e Brasil adotaram a estrutura francesa de

⁵ Para maior detalhamento dessas teorias, ver: Dória (2007), Hofbauer (2006), Ortiz (2006), Santos (2005), Schwarcz (1993) e Skidmore (1976).

⁶ Ortiz (2006) e Dória (2007) também apontam interpretações dissidentes dessas correntes teóricas na época, entre as quais está a contribuição de Manoel Bomfim. A obra e a vida desse intelectual são largamente tratadas em Aguiar (2000).

produção do registro culinário escrito e dos modos culinários. Os primeiros livros de culinária no Brasil, ainda no século XIX, situam-se no bojo desse imperioso projeto de evolução humana imposta às nações.

Evoluir, portanto, era civilizar os hábitos alimentares, encontrar na alimentação não mais uma maneira de saciar uma necessidade instintiva, mas sim a arte de bem comer. Ou seja, era preciso desenvolver uma arte culinária, uma gastronomia, como muito bem sinalizam dois elementos presentes no *Cozinheiro nacional*: os aforismos de Brillat-Savarin, alguns citados no quarto capítulo deste trabalho, e o prefácio original da obra, do qual há um excerto a seguir:

E se é verdade o que dizem muitos filósofos, que a arte culinária é a bitola que serve para marcar o grau a que tem se elevado a civilização de um povo[...] o Brasil ocupa um lugar honroso entre as nações cultas e civilizadas, pela apresentação de um livro em que se acham enumerados os diversos adubos de suas imensas produções (COZINHEIRO NACIONAL, [s/d], p. 34).

A partir dessa perspectiva hierarquizante dos grupos humanos, torna-se possível compreender por que o livro se vincula ao ideal civilizador europeu – o que está evidente desde seu subtítulo até o local onde foi impresso (Paris). Mesmo acionando um discurso de ruptura com os padrões da corte, como analisam Pinto e Silva (2007), Dória (2007) e Couto (2007), tê-lo como produto nacional seria uma forma de projetar o desejo de se querer alçado a outro estágio de evolução humana, espelhado em outra sociedade, colaborando, assim, com o que se entendia como o progresso humano da nação.

No que concerne à presença da culinária de origem africana, sabe-se que, pelas teorias em voga à época, os povos africanos, ameríndios e neozelandeses eram vistos como atrasados evolutivamente. Desse modo, era incompatível evocar a presença desses repertórios em produtos que se queriam “civilizados”, como os livros de receitas. Por isso é que se explicam as pouquíssimas referências aos conhecimentos culinários indígenas e africanos. Nas páginas desses livros, como se pode notar em *Cozinheiro nacional*, não há referência a preparos de diversos animais, sobretudo os de caça, e de espécies vegetais utilizadas pelas populações indígenas, tampouco se faz menção à existência de africanidades na alimentação brasileira. É importante destacar que, nas páginas do livro, as contribuições desses grupos étnicos não são inferiorizadas abertamente. No caso da culinária afro-brasileira, as contribuições estão consideravelmente diluídas e figuram quase que sempre nas preparações que acompanham os pratos principais – ou seja, com pouco destaque. De qualquer forma, tais repertórios culinários são sempre relegados a origens meramente regionais, e não étnicas.

Nota-se que a obra depura os ingredientes relacionados à África, identificando-os como mineiros ou, no máximo, baianos – região que, no imaginário popular, guarda relação um pouco mais próxima com as matrizes culturais africanas e afro-brasileira. Se algo se aproxima da população negra na obra, é somente quando ela se refere aos criados, que devem ser instruídos para saber servir o jantar.

Ressalta-se que a presença de africanidades no *Cozinheiro nacional* também pode ser considerada diminuta se comparada às últimas edições de *Cozinheiro imperial*, seu principal antecessor brasileiro no segmento. Nesse último, especialmente a partir da 5^a edição (1866), a culinária brasileira apresentada é nitidamente influenciada pelas matrizes africanas (WATZOLD, 2012, p. 10; COUTO, 2007, p. 129). É interessante notar que pratos consagrados como afro-brasileiros constem nas páginas de *Cozinheiro imperial* já em 1866, mas, em obra publicada posteriormente e que se intitulava “ainda mais brasileira”, tais pratos não são elencados entre as receitas.

Doria (2009, p. 44) reafirma que não houve contribuição africana à culinária brasileira nesse período, pois, para o autor, em contextos de privação de liberdade, como a escravidão, não há como se produzir um saber gastronômico. Assim, a elaboração de uma culinária afro-brasileira só ocorreria à medida que se desenrolasse o processo de abolição da escravidão. Para o autor, no momento pós-abolição é que se iniciou a construção de um sistema culinário afro-brasileiro, a partir, sobretudo, dos terreiros de candomblé, como também afirma Lima (2010).

Portanto, este trabalho defende que o livro quase não faz referências à participação dos conhecimentos africanos e afro-brasileiros no campo culinário porque foi produzido dentro de uma perspectiva hierarquizada racialmente. Por tal motivo, não leva em conta os conhecimentos produzidos por negros e nem é destinado a esse público, ainda escravo ou apenas recentemente liberto, em sua grande maioria iletrados e ocupados em condições de subalternidade nas residências nobres.

5.3 O medo da mestiçagem e a esperança em *Comer bem*: Dona Benta

Outra problemática que permeou o pensamento social brasileiro acerca de seus desígnios enquanto nação nas últimas décadas do século XIX e nas três primeiras do século XX foi a miscigenação crescente. Esse processo, acelerado sobretudo nas últimas décadas da

escravidão, serviria, entre outras coisas, para confirmar a suposta tese da “degeneração das raças” por meio dos cruzamentos inter-raciais. Esse pensamento foi formulado pelo conde francês Arthur de Gobineau (HOFBAUER, 2006), que esteve no Brasil entre 1867 e 1870. Segundo Gobineau, os cruzamentos inter-raciais provocariam a extinção da nação em cerca de duzentos anos. O conde foi um dos primeiros a condenar a miscigenação, imaginada como causa da decadência das civilizações. Essa ideia foi defendida por Gobineau em seu *Essai sur l'inégalité des races humaines* (1853). O caráter pessimista acerca da mestiçagem tornou-se, desde então, um dos argumentos predominantes do racismo brasileiro e, posteriormente, também serviria de base para as teorias eugênicas postas em prática pelo regime nazista alemão (SEYFERTH, 2002, p. 27).

A mistura de raças era vista como uma forma de enfraquecimento das qualidades inatas de cada raça que compunha a população brasileira. A população mestiça, resultado de combinações raciais arbitrárias, não conteria, portanto, os valores atribuídos a cada raça: a “força física” própria dos negros, o caráter “puro” dos indígenas e a “robustez intelectual e temperança” do europeu, como relatam Schwarcz (1993), Hofbauer (2006), Maio (1997) e DaMatta (1986).

Foi então que, de acordo com Corrêa (1998), o médico Nina Rodrigues, adepto desse pessimismo racial, acirrou ainda mais o debate intelectual sobre o tema. Ele interessava-se pela antropologia criminal proposta em 1876 pelo italiano Cesare Lombroso, que fazia estudos antropométricos e craniométricos em busca da certificação de criminosos natos⁷. Segundo a teoria propagada por Lombroso, as medidas do corpo humano podiam revelar, entre outras coisas, um perfil criminoso, uma vez que a criminalidade seria um fenômeno físico e hereditário. Essa hereditariedade, na visão de cientista italiano, relacionava-se à inferioridade e ao enfraquecimento dos atributos das raças⁸ (MAIO; SANTOS, 2010).

Dessa forma, estudiosos da época apontavam que, para haver progresso e ser estabelecida uma ideia de nacionalidade civilizada, era preciso depurar o Brasil, sobretudo de

⁷ Antes de Lombroso, outros antropólogos físicos fizeram medições de crânios, como Andrés Ratzius e Broca, conforme cita Schwarcz (1993).

⁸ Nina Rodrigues (1984) produziu pesquisas sobre o assunto e propôs, em seu livro *As raças humanas e a responsabilidade penal no Brasil* (1894), a divisão do código penal entre brancos e negros, pautando-se pela teoria de Lombroso e por medições que fez em brasileiros. Afirmava que os negros e mestiços precisariam de um código penal a parte, devido à incapacidade de se submeterem às leis e normas do mundo civilizado. Ver: Nina Rodrigues, *Mestiçagem, degenerescência e crime*, 1899 (mimeo).

sua “negritude”. A maneira para se chegar a isso seria o embranquecimento da população por meio da migração do elemento branco civilizador europeu⁹.

Um dos principais propagadores da teoria do branqueamento foi João Batista de Lacerda, antropólogo físico do Museu Nacional, que, em 1911, apresentou suas hipóteses no 1º Congresso Universal das Raças, em Paris, com o texto *Sur les métis au Brésil*. Para ele, seria possível, por meio de uma seleção biológica feita pelo ordenamento de cruzamentos sexuais inter-raciais, embranquecer, em cerca de três gerações, quase por completo a população brasileira (SEYFERTH, 1985)¹⁰. No entendimento de Seyferth,

A tese do branqueamento reflete a preocupação de parte da elite republicana do início do século com o problema da mestiçagem e seu significado no contexto mais amplo da história do Brasil. Mais do que isso, porém, ela se firmou como solução ideal e tipicamente brasileira para a questão racial (Ibid., p. 96).

Essa teoria trouxe certa “esperança” a uma nação que havia sido recentemente diagnosticada como fadada a desaparecer, e foi tão bem aceita que chegou a ser retratada inclusive pelas artes plásticas¹¹. Tal ideia, porém, não vigorou somente como aparato teórico. Tornou-se corrente entre os letrados e entre a população em geral. Foi também convertida em estratégia política, debatida no Congresso Nacional. Questionava-se o povoamento e a civilização do território nacional, como nos apresenta a pesquisa do antropólogo Andreas Hofbauer¹²:

Ainda no final do Estado Novo, Getúlio Vargas justificaria a assinatura de um Decreto-Lei (1945) que deveria estimular a imigração europeia com as seguintes palavras: “[...] a necessidade de preservar e desenvolver, na composição étnica da população, as características básicas mais desejáveis de sua ascendência” (HOFBAUER, 2006, p. 213).

⁹ No período em que se formula esse incentivo à migração, rejeita-se também a vinda de asiáticos, considerados, à época, um “perigo amarelo”. Ver: Hofbauer (2006).

¹⁰ Citando Seyferth (1985, p. 95): “Lacerda chega à seguinte projeção para 2012: os brancos serão 80% da população, os mestiços 3%, os índios 17% e os negros terão desaparecido”.

¹¹ A ideia do branqueamento foi simbolizada na pintura *A redenção de Cam*, de Modesto Brocos, óleo sobre tela, 199 × 166 cm, 1895. Museu Nacional de Belas Artes, Rio de Janeiro.

¹² Hofbauer (2006) se vale dos termos “ideário do branqueamento” ou “ideologia do branqueamento”, por entender que a noção de branqueamento, inicialmente de caráter biológico, também se estendeu para o nível da cultura e da política.

Freyre (1963) denuncia que a negação das maneiras africanas de comportamento ia bem mais além da repugnância às comidas que os negros vendiam, conforme relatado por Cascudo¹³. O autor cita as advertências médico-sanitárias de alguns médicos da época:

o uso imoderado de condimentos, tais como azeite de dendê, a pimenta e principalmente os bredos (carurus, quibebes) pareceu a causa de várias enfermidades generalizadas a senhores e escravos no Brasil (FREYRE, 1963, p. 489).

Conforme observa Freyre (1963), outros críticos, orientados pela mesma perspectiva, escreveram, radiantes, sobre a “desafricanização”, que viam como necessária à mesa brasileira:

Manteiga francesa, batata-inglesa, chá também à inglesa, gelo, tudo isso agiu no sentido da desafricanização da mesa brasileira, que até os primeiros anos da Independência estivera sob maior influência da África e dos frutos indígenas (FREYRE, 1963, p. 489).

Não só a ingestão de pimentas e bredos africanos foi encarada como um risco à saúde. O próprio leite que nutria os filhos dos senhores, obtido das amas de leite negras, apresentava-se então, no fim do século XIX, como um grande problema sanitário¹⁴. Pela ingestão desse leite, a criança correria o risco de contrair “moléstias” ou “limitações” causadas pela natureza do negro ou pela degeneração advinda de sua miscigenação.

Kuhlmann Jr. e Magalhães (2010) revelam que a introdução do leite artificial (leite em pó) no Brasil teve como mote eliminar esse risco e depurar o ato de amamentar:

Em 1875, a Junta Central de Higiene Pública do Rio de Janeiro deu um parecer favorável à introdução no Brasil de farinha láctea produzida pela Nestlé. O argumento usado por Henry Nestlé, em sua *Memória sobre a nutrição das crianças de peito* (1875, *apud* Civiletti, 1991, p. 36), também condenava o uso das amas de leite:

“Confiar um filho a uma pessoa estranha, cujo procedimento nos não é bem conhecido, é aventurar muito, e bastante vezes recebe o menino o gérmen de numerosas moléstias com o leite de sua mãe mercenária.” (KUHLMANN JR.; MAGALHÃES, 2010, p. 8)

¹³ Gilberto Freyre também cita a carta do professor Luís dos Santos Vilhena em *Casa grande & senzala* (FREYRE, 1963).

¹⁴ Para maior aprofundamento, ver: REA, M. F. “Substitutos do leite materno: passado e presente”. *Rev. Saúde Pública*. São Paulo: v. 24, n. 3, Junho, 1990. Sobre o complexo papel social das amas de leite ver Graham (1992).

O sociólogo alemão Norbert Elias, em *O processo civilizador* (1939), ajuda a entender esse processo quando afirma que, as descobertas científicas no campo da microbiologia e da nutrição foram usadas para biologizar as justificativas das modificações que ocorriam nas práticas alimentares (por exemplo, a introdução de talheres individuais). Os riscos de contaminação por germes e outras moléstias seriam a justificativa para que as maneiras à mesa fossem mais higiênicas a partir de então. Para esse autor, porém, esta era somente uma resposta superficial a questões mais subjacentes sobre a internalização dos prazeres tão caros à *civilisation*¹⁵(ELIAS, 1994).

Assim, além do etnocentrismo ideológico aplicado aos costumes afro-brasileiros, contribuiu para a marginalização dessa cultura a visão, com base em justificativas médico-sanitárias amplamente aceitas pela população, de que tais costumes eram maléficos ao progresso da nação. As palavras da antropóloga da alimentação Maria Eunice Maciel contribuem para a discussão e ajudam a compreender essa sistemática negação da alimentação negra:

O que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social. [...] Se a comida serve para identificar, reconhecer, ela serve também para estigmatizar. (MACIEL, 1996, p. 53-54).

Haja vista as ideologias correntes na época, era preciso, contraditoriamente, para acabar com a miscigenação que enfraquecia o país, promover uma miscigenação em que se acertassem as quantidades e os povos a serem articulados. O populismo e o nacionalismo efusivos que se iniciaram após a Revolução de 1930, com o governo Vargas, contribuíram para que, a partir de então, a mestiçagem começasse a ser reconhecida como algo bom ao futuro da nação. Embora, segundo Ortiz (2006), a metáfora de um país “cadinho” de raças já existisse, a fábula das três raças encontra, no período, sua personificação definitiva na sociedade brasileira. Assim, o mulato é aquele que guarda em si a mais emblemática representação da harmonia na qual vivem as três raças fundadoras do povo brasileiro: indígena, branca e negra (DAMATTA, 1981).

¹⁵Elias (1994) afirma que uma das formas de estipular distinções dentro da hierarquia social é erigir um “muro de nojo” entre as práticas de um grupo e de outro. Assim, ao identificar os modos de um grupo como “sujo”, “sem asseio”, portadores de “moléstias”, confere-se a este maior proximidade com o modo animalesco de se alimentar. Enquanto isso, incrementam-se os rituais de cuidados corporais e higiênicos do grupo contrário, a fim de conferir-lhe maior racionalidade e de exercer o controle das pulsões instintivas que o processo civilizador deve solapar.

Também na década de 1930, o sociólogo Gilberto Freyre ofereceu argumentos para a valorização da mestiçagem pautados em uma concepção cultural (e não mais racial) da composição étnica brasileira, na qual o mestiço ganha uma identidade mais definida e, portanto, adquire *status* de nacional (ORTIZ, 2006). Além disso, com Freyre, o termo “democracia racial” começou a se enraizar nos discursos acadêmicos e governamentais – conceito que, posteriormente, veio a ser combatido veementemente pelos movimentos sociais e por determinados segmentos acadêmicos.

Os questionamentos advindos da crescente urbanização e industrialização da década de 1930 figuraram nas pesquisas sociais na época. Assim, nesse momento, como afirma Skidmore (1976), há uma queda no uso das teorias raciais para explicar o Brasil. Entretanto, o racismo espalhado pelos tecidos sociais segue perpetrando as mais graves injustiças.

Vale ressaltar, portanto, que esse projeto de “desafricanização” da população por meio do branqueamento vinha sendo posto em prática no momento em que se consolidava a busca por uma identidade culinária nacional e que a escolha do que seria a “comida brasileira” não se baseava nos hábitos alimentares cotidianos dos brasileiros. Tal identidade foi criada a partir de interesses específicos do Estado, preocupado em lidar com a coesão necessária a uma ideia de povo, de nação, em um contexto de grandes dimensões territoriais, diversidade antropológica e disparidades econômicas causadas por contextos geopolíticos variados.

No processo de formação de Estados-nações, identidades nacionais são formuladas pela imposição de certos elementos que conferem pertencimento identitário a um povo, como a língua e a religião. A culinária é também um desses elementos, e foi um campo do qual os projetos políticos brasileiros muito se valeram para colocar em prática a ideia de pertencimento nacional, conforme apresenta o sociólogo Carlos Alberto Dória (2006; 2009b)¹⁶.

Para Dória (2009a, 2009b), é possível falar na existência de projeto de culinária típica brasileira somente a partir da década de 1920. Ou seja, ele teria sido formulado em um período recente da História brasileira. Tal período coincide com o tempo de existência de um movimento artístico brasileiro conhecido como Modernismo, a partir do qual a cultura brasileira passaria a ser representada como portadora de diversas influências dos povos que constituíram a nação. Com o Modernismo, foi valorizada a reelaboração das expressões

¹⁶ Dória (2009) traz os exemplos de França e do México, embora os diferencie em seu processo de construção da culinária nacional. Na França a noção de culinária emergiu da burguesia e no México, propriamente das populações tradicionais.

artísticas estrangeiras, fundindo-as ao que se considerava nacional. Essa ideia de nacional acionada pelos modernistas apoiava-se na concepção de que a cultura brasileira se originava de um triângulo racial (indígenas, europeus e africanos), do qual trata DaMatta (1981, 1986).

Essa mesma concepção foi usada para explicar e formular uma noção de culinária brasileira que, em grande medida, persiste até hoje. Assim, a partir do século XX, a concepção do triângulo racial se consolidou também como o mito fundador da culinária brasileira.

Para Carlos Dória, portanto, essa noção de culinária baseada na amálgama das contribuições equânimes e pacíficas entre indígenas, europeus e africanos – uma fusão multicultural – passou a permear a identidade da culinária brasileira. Todavia, ela não contempla as tensões e os conflitos engendrados no processo de colonização – que, seguramente, pode-se afirmar que formataram a hierarquia social brasileira e geraram o aviltamento das identidades de determinados grupos sociais (DÓRIA, 2009b).

Entre essas injustiças, estão àquelas voltadas especificamente à representação social da população afro-brasileira, atingida pelo processo de negação da negritude e pela ambição de embranquecer o Brasil. Um exemplo disso é a imagem da senhora branca preparando um bolo na companhia de seu neto, uma criança loira, que estampa a capa de todas as 76 edições do livro *Comer bem: Dona Benta*.

Essa escolha, na análise feita a partir das considerações dos pesquisadores, sinaliza a negação da negritude como elemento civilizador na obra analisada. O nome dado ao livro faz referência à personagem Dona Benta, que figura, como já mencionado no quarto capítulo, em muitas obras infantis do escritor Monteiro Lobato. Arnaldo Lorençato aponta a incoerência que há na escolha da personagem que confere nome e “rosto” ao livro de receitas:

Ironicamente, Dona Benta nunca encostou no fogão, de tão envolvida com seus romances. Em toda saga infantil, a grande quituteira sempre foi Tia Nastácia. Mas quem passou para a história com a fama de cozinheira talentosa foi Dona Benta. (LORENÇATO In: DONA BENTA, 2004, p. 9)

Dória (2009b) também considera a escolha contraditória, uma vez que, nas histórias do Sítio do Pica-pau Amarelo, não há passagens em que Dona Benta cozinhe e tampouco ensine Tia Nastácia a cozinhar.

De acordo com Gomes e Barbosa (2004, p. 62), a cozinha, até os anos 1990, não era considerada um espaço de honra da casa, sendo relegada, então, aos serviçais. Não era prestigioso que uma senhora de classe média ou alta se dedicasse a afazeres culinários

ordinários. A essa senhora cabia conhecer as receitas, mas quem as preparava eram suas empregadas.

Assim, na época em que o livro foi escrito, ser cozinheira não tinha prestígio, como de certa forma se pode entender hoje. Porém, era desejável que uma dona de casa fosse prevenida, o que incluía conhecer, principalmente, o preparo de doces e sobremesas com o intuito de ensiná-lo aos criados.

A escolha de Dona Benta como a portadora do conhecimento e da higiene necessários para ensinar o povo brasileiro a comer saudavelmente guarda relações com os pressupostos da ideologia do branqueamento. Codificar em suporte impresso um conjunto de mais de mil receitas não seria, pois, no imaginário popular, fruto do trabalho de uma mulher negra, provavelmente analfabeta e filha ou neta de escravizados. Dona Benta, em oposição, é uma mulher letrada que é comumente retratada por Lobato contando histórias para as crianças do Sítio.

Assim, somente por essa análise do título e da capa de *Comer bem: Dona Benta*, já é possível indicar que a obra não prestigia a relação entre conhecimento letrado, culinária e africanidades.

Como já mencionado, *Dona Benta* foi uma obra muito lida em um momento de propagação de um discurso médico-sanitário que objetivava construir uma nação forte e saudável, e, portanto, preparada para o progresso:

Uma cozinha limpa e bem arrumada, por mais pobre que seja, é o índice mais expressivo e que mais eloquentemente fala sobre as virtudes de seus donos. A tradição holandesa neste particular é admirável e vem sendo, de perto, seguida com desvelo pelos povos do norte da Europa e pelos americanos. Por que não devemos segui-las também? (DONA BENTA, 1953, p. 8)

O trecho acima revela uma preocupação com o asseio dos ambientes culinários. Isso aponta que as recomendações de *Dona Benta* levam a entender que o espaço da cozinha deve seguir padrões de limpeza exógenos à realidade brasileira da época, tanto em casa ricas como em pobres, para que se possa oferecer qualidade aos pratos a serem preparados.

Dentro ainda da representação literária feita por Lobato nessa primeira metade do século XX, seu personagem Jeca Tatu, mulato caipira descrito no livro *Urupês*, representa o atraso e a fraqueza do morador da zona rural do vale do Paraíba, região do estado de São Paulo em que o escritor nasceu. A construção de uma personagem paralisada por sua fraqueza física e sem perspectiva de crescimento exemplificava também o efeito de doenças atribuídas à

miscigenação. Devido a tantas “misturas” raciais, esse sujeito teria perdido as qualidades genuínas de sua raça, que se perderam em meio às de outras raças.

A personagem, posteriormente, será veiculada a um remédio fortificante, o Biotônico Fontoura, que trazia como garantia “abrir o apetite” de crianças e adultos e dar vigor, afastando anemias. Ou seja, aplacava-se a fraqueza do mestiço com um fortificante brasileiro que o fizesse “comer bem”.

Assim, o livro *Comer bem*: Dona Benta busca trazer esperanças para o cenário de má qualidade da alimentação das classes populares no Brasil. Para tanto, pretende vulgarizar os padrões alimentares mais interessantes do ponto de vista do discurso médico e social da época.

Desse modo, é possível considerar que a culinária negra está presente nesse livro. Contudo, ganha ares de comida “típica” da Bahia e prevalece nas preparações doces, principalmente devido à presença do leite de coco nas receitas.

Já não é possível afirmar, como se supunha inicialmente, que o tratamento textual dado às receitas de caráter africano ou afro-brasileiro foi descuidado. Muitas delas, sobretudo entre os doces, têm um alto grau de detalhamento e precisão, incluindo a descrição de etapas que evocam uma lógica sofisticada no preparo.

O que pareceu realmente não ter sido retratado no livro foram receitas que remontassem à presença dos saberes indígenas. Não é apresentado quase nenhum prato da cultura nortista, mais ligada às matrizes alimentares indígenas. Assim, os universos regionais que o livro retrata são Bahia, Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro. Vale lembrar que foram essas as regiões de maior influência das culturas africanas no Brasil, o que ajuda a explicar a presença de receitas ligadas a tais matrizes no livro.

No prefácio à edição mais recente da obra, Lourençato (2004, p. 7) informa que muitas das receitas vindas das edições anteriores foram excluídas ou adaptadas. Ele ainda afirma que outras foram incluídas por se tratar de comidas tipicamente brasileiras, como o acarajé. Muito embora, segundo Simões (2008), tenha havido poucas mudanças significativas no projeto editorial do livro ao longo de sua existência, na reedição mais recente, de 2004, houve mais modificações, sob influência da ideia de que a culinária brasileira vem ganhando ares de gastronomia internacional. Assim, o livro foi reeditado com pretensão de se tornar um compêndio da culinária nacional. Desse modo, foram inclusas receitas que, à época das primeiras edições, eram vistas como perigosas à saúde e, de forma mais implícita, à cultura de um país.

Por fim, embora Dória (2009a, 2009b) enfatize que há, no livro, reflexos do mito das três culturas formadoras da culinária brasileira, não foi possível confirmar tal informação a partir dos dados endógenos à obra. Nela, não foram encontradas quaisquer separações explícitas que indicassem essa tripartição étnica ou mesmo por regiões geográficas. Há, porém, nos nomes das receitas, indicações de sua procedência regional, o que, na maioria das vezes, informa o uso de certos ingredientes, como dendê e leite de coco, ou de alguma forma de acompanhamento ou preparo ligadas mais especificamente à culinária afro-brasileira.

5.4 Democracia racial como o prato nacional em *A cozinha brasileira*

Na década de 1950, fica como saldo da Segunda Guerra Mundial, entre muitos outros, a percepção generalizada da magnitude drástica que os conflitos raciais podem assumir. Em decorrência disso, no ano de 1950, foi empreendida no Brasil uma grande pesquisa a respeito das relações raciais. Ela foi financiada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) e ficou conhecida como Projeto Unesco. Diante de discursos reiterados de uma convivência harmoniosa entre grupos étnicos diferentes, queria-se entender a especificidade da configuração das relações raciais brasileiras. Para proceder com tais pesquisas, foram convidados muitos estudiosos norte-americanos, franceses e também brasileiros, que produziram, sob a ótica da diversidade racial, investigações sobre temas como religiosidade, mercado de trabalho e preconceito (MAIO, 1997; PEREIRA, SANSONE, 2007; MICELI, 2001).

Foram constatadas, com a pesquisa mencionada, diversas especificidades do racismo brasileiro. Tais constatações se deram, por exemplo, por meio dos trabalhos de Oracy Nogueira, que define haver no Brasil um “preconceito de marca”, ou seja, uma forma de preconceito em que a aparência define os atos discriminatórios, e não um preconceito “de origem”, como nos Estados Unidos, onde a ligação sanguínea e a ancestralidade é que definem o pertencimento a um grupo étnico¹⁷. Essa percepção balizou as discussões sobre os modelos de escravidão entre os dois países, a segregação racial e a ação dos movimentos negros nesses dois contextos.

¹⁷ Para tais definições, ver: Nogueira (1985).

Florestan Fernandes (FERNANDES, 1978), ao estudar a inserção do negro na sociedade de classes, afirma a sua posição de excluído também enquanto proletário e diz que, entre os brasileiros, há um preconceito em ter preconceito. Ou seja: mesmo entre trabalhadores, o mito da democracia racial opera eficazmente, ocultando as contradições do sistema capitalista, conforme lembra Ortiz (2006) e Élide Rugai Bastos (2009).

O Projeto Unesco confirmou a ideologia do branqueamento posta em curso desde as primeiras décadas do século XX, revelou a tensão entre a ideologia do que se chamava democracia racial e os complexos padrões de relações inter-raciais existentes no país. Além disso, desmistificou a visão – amplamente aceita à época – de que o Brasil seria um país racialmente harmonioso.

Com os resultados dessa pesquisa científica, os movimentos negros se mobilizaram ainda mais na luta política para demonstrar que o mito de uma democracia racial agia de modo a ocultar o racismo e a discriminação latentes no país. Contudo, foram reprimidos com dureza pela ditadura militar instaurada na década de 1960.

Durante esse período de regime militar, são sistematizados alguns estudos no campo das religiões afro-brasileiras. Também são produzidos importantes trabalhos acadêmicos evidenciando que a condição socioeconômica do negro não se dava somente por ele pertencer a uma classe social desfavorecida. Revelou-se que a discriminação racial era um fator importante que limitava as possibilidades de ascensão profissional e a formação, por exemplo, de uma classe média negra brasileira.

Devido ao conjunto de reviravoltas e colapsos socioculturais e políticos que ativamente definiram esse momento histórico no Brasil, as noções de orgulho e pertencimento patriótico estiveram abaladas. Como estratégia de coesão nacionalista, o Estado fomentou diversos mecanismos de fortalecimento de uma identidade brasileira, valendo-se, para isso, de inúmeros recursos. Entre eles, estavam as manifestações artísticas e culturais, o ensino de conteúdos patrióticos nas escolas e a construção de símbolos nacionais, muitas vezes partindo de símbolos ou práticas culturais regionais.

Desse modo, ao se empenhar na construção de símbolos e práticas culturais que fortalecessem o comportamento patriótico, o Estado parece ter favorecido a apropriação de algumas práticas de fato próprias às culturas locais. A produção de livros de culinária não passaria incólume a esse movimento. As publicações do período em que o país esteve sob o domínio do regime militar serviriam para mostrar um Brasil em tudo popular, cujo povo, nacionalista e integrado, ama sua pátria.

Assim, as fortes repressões feitas contra as manifestações populares objetivavam, entre outras coisas, não pôr em risco a construção da ideia de unidade nacional. A crença em um país sem racismo era um importante argumento do discurso oficial em prol do patriotismo. Esse discurso se apropriava de manifestações étnico-culturais para apaziguar e coibir os temperamentos coletivos e os possíveis questionamentos sobre a falsa democracia racial, como fizeram os movimentos negros. Entre os elementos apropriados das culturas africanas e afro-brasileira, os principais foram a capoeira, o samba, a feijoada e o candomblé.

O livro de receitas *A cozinha brasileira* emerge como uma materialização valiosa desse esforço de manutenção do mito da democracia racial. Em meio ao silenciamento dos movimentos sociais negros, que tentavam desmentir a pretensa harmonia racial que anularia a discriminação, o livro exalta a culinária de origem negra mostrando que ela é componente estrutural da cultura brasileira.

A publicação é fundamentada, porém, na fusão dos saberes culinários das três raças, e sua abordagem é totalmente favorecedora da miscigenação como integração nacionalista. O símbolo da Cozinha Experimental Claudia, de certa forma a “autora” do livro, é um caldeirão com as bandeiras de todos os estados brasileiros, o que também evidencia o desejo de aglutinar as regionalidades sob a égide do mito das três raças.

Muito embora já naquele momento as cozinhas regionais estivessem sendo positivadas pelo turismo, havia um movimento de integração nacional a ser realizado. O mito das três raças tem lugar logo na introdução da obra, cuja primeira frase é: “A primeira contribuição do branco à cozinha brasileira foi sua própria carne” (COZINHA BRASILEIRA, 1971, p. 4), em uma referência à suposta existência de grupos indígenas antropófagos no início do período colonial.

O que a publicação traz de novo no trato com a cultura afro-brasileira é a visibilidade dada à relação entre culinária e religiosidade. A comida de santo foi tratada como se fosse um código comum a todos os brasileiros. A obra fala dos pratos recorrentes nos terreiros de tradição jeje-nagô, a quais divindades eles são oferecidos e até mesmo o perfil comportamental do panteão religioso de orixás. Além disso, o livro evoca personalidades conhecidas, ou nem tanto, de diversos credos e estratos sociais para darem suas contribuições gastronômicas. Isso se evidencia, por exemplo, com excertos como este: “As senhoras que são brancas vão me desculpar, mas Olorum só precisou de quatro dias (a semana africana) para fazer o mundo com tudo o que ele tem de bom” (COZINHA BRASILEIRA, 1970, p. 27).

Peter Fry, em 1975, discute essa apropriação, por parte da “elite”, de certos elementos étnicos (FRY, 2001). Em sua análise, a feijoada, o candomblé e o samba – constructos afro-

brasileiros – foram alçados pelos “produtores da cultura de massa” (a “elite branca” brasileira) ao papel de símbolos nacionais. Isso ocorreu não porque tais elementos representariam a essência da nossa nacionalidade, mas sim como medida para reduzir os riscos de conflitos entre dominados e dominantes. Ao eleger símbolos da cultura negra como símbolos nacionais, supostamente apaziguava-se o grupo prejudicado, por meio da “valorização” de sua contribuição.

Vinte cinco anos depois, Fry (2001) fez considerações que refutam sua análise e questionam sua objetividade, ressaltando as constantes mudanças nos fenômenos sociais e, sobretudo, nas maneiras de explicá-los (FRY, 2005). O autor afirma que aquela sua análise da cultura brasileira estava obscurecida por um olhar acadêmico datado e localizado, que gerou uma visão muito simplista da realidade racial brasileira.

Hoje, esse autor se aproxima um pouco mais da ideia de harmonia racial proposta por Gilberto Freyre, a quem parece ter se “desculpado” pelas ácidas críticas. Com o texto de 2001, Peter Fry entende que os ideais de antirracionalização da sociedade brasileira é que devem ser buscados, uma vez que o discurso racializado acirrará ainda mais as desigualdades e descaracterizaria a ambiguidade marcante das relações raciais brasileiras (FRY, 2001, 2005).

Ao redirecionar seu posicionamento, Fry passou a afirmar que a feijoada, assim como o samba e o candomblé, não foram apropriados pela elite numa busca de apaziguar possíveis desajustes de classe social, mas sim porque a classe média e as elites também comungavam desses códigos como essencialmente brasileiros.

A feijoada é o ícone máximo em *A cozinha brasileira*. Além das duas receitas presentes na compilação feita para o livro, ela figura na foto de capa e é também homenageada por meio da transcrição de um poema de Vinicius de Moraes. A partir dessa investida patriótica, o prato adquiriu o *status* de nacional e, mais do que isso, de fenômeno mitológico brasileiro.

Hoje, os estudiosos reconhecem a origem europeia da feijoada. Contudo, pela origem que historicamente lhe foi atribuída, ela ainda é um objeto profícuo para pensar a sociedade brasileira e suas relações étnicas – e éticas – com a alimentação, como já fizeram alguns trabalhos¹⁸. A antropofagia modernista das diferenças raciais resultou numa formulação inventada de que a culinária brasileira era igualmente constituída de contribuições étnicas dos indígenas nativos, africanos escravizados e europeus portugueses. O maior exemplo dessa

¹⁸Ver: DaMatta (1988), Machado (2004) e Carneiro (2005). Este último apresenta uma extensa genealogia da origem portuguesa-judaica da feijoada. Maria Eunice Maciel (1996) defende a perspectiva de feijoada como mito, servindo para pensar a identidade brasileira.

tradição inventada, iniciada na primeira metade do século XX, estaria, para Carlos Dória, na mitológica “feijoada étnica” preparada pelo Gigante Venceslau Pietro Pietra no livro *Macunaíma*, de Mário de Andrade. No mito modernista, portanto:

As contribuições são tomadas como equivalentes, sem reterem a história de opressão que marcou o colonialismo e, portanto, o poder seletivo que o colonizador exerceu sobre os colonizados, [...] suprimindo exatamente a hierarquia real que houve entre eles (DÓRIA, 2009b, p. 24).

Em contrapartida, Dória (2009b) também aponta uma ressalva a ser feita, levando em conta a importância estrutural do mito: Se a tese de que o patrimônio culinário brasileiro foi formado por essas “contribuições” funciona como um dogma, como pensá-lo de outra maneira? Se não foi assim, como explicar a nossa “língua culinária”? (DÓRIA, 2009b, p. 21).

O mito só se torna eficaz e produtor de ideologias quando conta com adesão, transmissão e manutenção (ORTIZ, 2006, DORIA, 2009b). Nesse caso, o mito de nossa brasilidade multiétnica foi amplamente enraizado tanto na culinária como em outras áreas. Se, no campo antropológico, o mulato viria a ser a melhor representação dessa ideologia, na cozinha, a feijoada ganhou o lugar de prato que opera o mito da democracia racial – mesmo não sendo de fato um prato típico brasileiro, segundo o entendimento de pesquisadores como DaMatta (1986).

A análise desse antropólogo, de orientação estruturalista-levistraussiana, a respeito dos simbolismos da comida brasileira possibilita entendê-la como suporte de concepções político-filosóficas que circulam na sociedade brasileira. Por meio da comida, segundo DaMatta, são expressos códigos de conduta, hierarquias sociais e até a sexualidade (Ibid., p. 54). No caso brasileiro, tais hierarquias são intimamente ligadas às relações raciais.

DaMatta diz, por exemplo, que o feijão com arroz figura nas mesas e nas mentes de brasileiros como uma comida que evidencia a vontade de harmonizar diferenças sociais e raciais (Ibid., p. 56). Ele também destaca a adição de farinha à mistura de feijão e arroz, graças à qual se forma um produto mais cremoso a partir dos dois ingredientes. Comer tudo misturado evidenciaria, em sua análise, uma sociedade miscigenada, ou, ainda mais: o forte desejo de diluir etnicidades em busca de uma união entre os opostos branco-negro, seco-molhado e sal-açúcar (Ibid., p. 64).

Assim, de acordo com o autor, feijão, arroz e farinha seriam o tripé culinário brasileiro. Esse tripé evidenciaria as hierarquias sociais e culturais vigentes e, paradoxalmente, mostraria o desejo de desbancá-las. Toda essa carga de significados presentes na leitura do prato mais

consumido no território brasileiro exigiria a sua classificação, na visão de DaMatta, como um prato típico de verdade.

Assim, pode-se concluir que, nesse terceiro livro analisado, a cozinha brasileira é exaltada e serve de veículo para ideais patrióticos, por meio da elevação dos pratos de origem afro-brasileira a símbolos nacionais. Mais que exaltar tais pratos, a valorização das identidades regionais é acionada de maneira política. Nesse momento, portanto, o mito das três raças é o que fundamenta a alimentação, embora sejam também importantes as especificidades regionais da culinária brasileira, que são aproveitadas pelo discurso patriótico como uma guarnição ao prato principal, que é o sentimento de integração nacional.

5.5 Globalizando diferenças em *Cozinha maravilhosa de Ofélia*

Ao longo da segunda metade do século XX a ciência genética desenvolveu-se rapidamente. Seus avanços puderam comprovar que a ideia de raça não poderia ser aplicada aos humanos, como vinha sendo feito até meados do século. Os fatores genéticos responsáveis pelas características fenotípicas não possibilitam dizer que existam diferenças consideráveis, do ponto de vista da composição genômica, que permitam dentro da espécie humana haver raças diferentes. Ou seja, a quantidade de genes que define traços corporais distintos é de uma ordem insignificante para justificar diferenças reais entre seres humanos. Assim, entende-se, hoje, que as diferenças físicas entre grupos humanos é produto de sua evolução, que permitiu a adaptação – ao longo de milhares de anos – às condições climáticas. Entende-se também que as diferenças de comportamento entre humanos se dá, sobremaneira, no campo da cultura, ou seja, na produção e troca de sentidos que cada agrupamento define como necessário para sua existência biosociopsicacultural.¹⁹

Essa descoberta contribuiu para justificar a ideologia da democracia racial, que se sofisticou e se apropriou da ideia de que não há diferenças raciais, dado que não há raças humanas. Nesse momento, começou a ser adotado o termo “etnia” em substituição a “raça”, como forma de atenuar essa categoria que, segundo o discurso médico, já não se aplicava aos humanos (LÉVI-STRAUSS, 1976, p. 54). Contudo, as desigualdades baseadas nas diferenças,

¹⁹ O texto “Raça e História” de Claude Lévi-Strauss (1976) fundamenta essa discussão.

agora chamadas de “étnicas”, continuaram, obviamente, em pleno curso. O racismo e a discriminação encontraram formas mais sutis de existência e persistiram mantendo e produzindo desigualdades²⁰.

Nos anos 1980 e 1990, dois eventos foram marcantes para as lutas políticas pela igualdade racial: o centenário da abolição da escravidão e a promulgação da Constituição Cidadã, que conferiu igualdade jurídica a todos e tornou o racismo um crime inafiançável e imprescritível. Nesse momento, os movimentos sociais negros também consolidaram algumas manifestações que contradiziam o discurso do Brasil como uma democracia racial. Outros marcos políticos importantes desse período de redemocratização foram a criação da Fundação Palmares pelo governo federal e a marcha Zumbi dos Palmares.

Em 1995, o presidente da República – o sociólogo Fernando Henrique Cardoso – posicionou-se oficialmente sobre a presença do racismo na sociedade brasileira, sinalizando que deveriam ser promovidas políticas públicas destinadas à superação do problema. Esse discurso, proferido após a saída de um longo regime ditatorial, desvelou o problema que o Estado, ao longo de muitos anos, esforçava-se por desviar do debate público por meio do discurso da suposta democracia racial. Com isso, foram assumidas publicamente as consequências nefastas já instauradas pela retroalimentação desse mito, bem como os riscos de sua manutenção (MUNANGA, 2001).

No sentido oposto, desenvolve-se uma série de ações de valorização das diferenças por meio da presença de organizações não governamentais, as ONGs. Tais ações se basearam na percepção de que o discurso de inexistência de raças e, portanto, de diferenças, incorria em outro grave risco: o de apagar todos os pertencimentos identitários baseados em diferenças étnico-raciais, de fato existentes e definidores de seus grupos. Além das ONGs, muitos movimentos religiosos e sindicais reclamam a existência de recortes raciais nas políticas públicas e nos mecanismos de participação popular, como as comunidades eclesiais de base.

A partir dessa contextualização, pode-se afirmar que *O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia*, à primeira vista, parece não trazer elementos significativos que permitam relacioná-lo com as discussões sobre as relações raciais no Brasil nas décadas de 1980 e 1990. A ausência de uma abordagem mais afirmativa revela, porém, o silenciamento

²⁰ Para entender por que o conceito de raça continua sendo utilizado no campo das ciências sociais sugere-se a leitura de Guimarães (2002) e Munanga e Gomes (2004).

pelo qual as questões raciais passaram no país no período anterior a sua publicação, tanto por influência dos meios de comunicação como do Estado²¹.

O livro pode ser considerado reflexo de uma culinária internacional, pois aciona contribuições culinárias de diversas origens. Contudo, é notável a influência europeia, sobretudo italiana, que se apresenta na obra. Levando em conta que São Paulo foi o centro da trajetória profissional de Ofélia, cabe lembrar a amplitude que as influências culturais italianas tiveram nesse estado.

Isso se deu, sobretudo, a partir do momento em que essa cultura foi valorizada com a intenção de ser posta em contraste com as práticas que se difundiam a partir da população nordestina que migrava em massa para o Sudeste desde o início dos anos 1970, principalmente tendo como destino a cidade de São Paulo. Assim, a exaltação da italianidade da culinária brasileira encontraria campo fértil na cultura paulista²².

O tratamento dado ao agrupamento de receitas chamado no livro de “Brasileiríssimas”, exemplifica o caráter de culinária regional e pontual com que as preparações ligadas ao repertório afro-brasileiro foram apresentadas. São apenas 23 receitas, distribuídas em poucas páginas. Ao longo da obra, foram localizadas outras receitas que evocam relações com o universo afro-brasileiro ou africano, mas, de maneira geral, a abordagem dessas relações é tímida e pontual. Prevaecem, na obra, pratos originários de outros países, ou cujas origens não podem ser associadas a determinado território, como ocorre com alguns drinks e pratos festivos.

Ofélia mantém ao longo do livro um diálogo com seu leitor ou leitora em que trata das necessidades de atrelar praticidade, saúde, modernidade e bom gosto. Muitas dicas são dadas para que o leitor sinta-se interessado em conhecer o universo da culinária sem complicações. Tópicos do livro sobre pratos internacionais e de grandes chefes contrapõem-se a tópicos em que ela ensina o básico para iniciantes.

Ofélia Anunciato exerceu o papel de símbolo da resistência à modernização da vida feminina, pregando uma dedicação ao fazer culinário e depositando nessa prática a função de promover certo reencantamento da experiência doméstica e familiar. Contudo, é interessante notar que, paradoxalmente, ela mesma trabalhava fora de casa todos os dias. A publicação de sua obra no suporte livro consolida sua carreira eminentemente televisiva, na medida em que

²¹ Cabe lembrar que embora o livro analisado seja da década de 1990, o livro que inaugura a atuação de Ofélia no ramo editorial é de 1970 e que toda sua trajetória como culinária se dará nesse período de forte negação da existência do racismo no Brasil.

²² Para essa questão ver: SANTOS, 2008.

esse suporte tem importante papel na fixação e na consagração de um conjunto de saberes, de uma personalidade ou de uma instituição conforme se depreende da leitura de Horellou-Lafarge e Segré (2010, p. 21).

De maneira geral, a obra busca ser “globalizada”, termo que designa um conceito e um valor em franca expansão nas décadas de 1980 e 1990, momento em que o livro foi produzido e posto em circulação. Para atingir esse fim, o livro se concentra no domínio de pratos tidos como universais, em detrimento de pratos tradicionais. Isso resultou na pouca atenção à culinária que, no momento, era tida como brasileira – embora o conceito de globalização comesse a invadir até mesmo o que se considerava comida brasileira.

Deve-se destacar que, em 1996, a editora Melhoramentos, responsável pela publicação do livro, lança outra obra de Ofélia, intitulada *Ofélia: O sabor do Brasil*. Nas palavras da culinária, trata-se de “uma coletânea de minhas melhores receitas sobre a nossa culinária”. São, porém, apenas 74 receitas, mas que, segundo Ofélia, mostram “toda a diversidade de sabores e aromas e temperos da cozinha brasileira”. Ela ainda diz: “Que delícia nossa cozinha! Sempre digo que as nossas raízes são muito boas: a portuguesa, a africana e a indígena” (ANUNCIATO, 1996, p. 15).

Assim, parece que, com a globalização, as próprias fronteiras do que é brasileiro se dissolvem. A revalorização das tradições regionais ocorre em decorrência de uma globalização já num estado avançado. O aparecimento, em 1996, desse livro “abrasileirado” de Ofélia parece ser reflexo dos processos de valorização do tradicional frente à homogeneização que a globalização eventualmente causou²³. Se é possível fazer alguma associação entre Ofélia com a presença negra na culinária brasileira para além dos dados que a análise do livro fornece, essa ligação se dá pelo fato de que ela manteve em seu programa televisivo uma auxiliar de cozinha negra, a mineira Aparecida. Aparecida começou a trabalhar no lar da culinária e, em pouco tempo, foi convidada por Ofélia a auxiliá-la no programa. Foi Aparecida quem, durante os últimos anos de Ofélia na televisão, auxiliou a culinária no preparo das receitas em frente às câmeras. Muito quieta e cabisbaixa, Aparecida apenas seguia as ordens de Ofélia. Após a morte desta, continuou trabalhando com culinária, dando cursos e palestras e, eventualmente, aparecendo em programas de televisão.

A experiência televisiva e editorial de Ofélia pode ser considerada um marco para a culinária brasileira dos anos 1980 e 1990. Foi ela quem certamente inaugurou um novo

²³ Em *Alimentação, sociedade e cultura* (2011) Jesús Contreras e Mabel Gracia aprofundam essa discussão sobre globalização, modernidade e tradição alimentar. Ver também Mintz (2001).

registro de disseminação da gastronomia no país. Esse pioneirismo forneceu subsídios para que, nos anos 2000, muitos outros programas e publicações culinárias surgissem, apoiados no sucesso da linguagem culinária difundida na televisão e nas páginas impressas.

Os anos 1990 e 2000 são um momento de intensa transição de uma culinária mais restrita à “casa” para uma culinária que se pratica na “rua” como mostram Abdala (1994), Collaço (2004) e Garcia (1997). Esse processo impulsiona a economia dos estabelecimentos gastronômicos e, conseqüentemente, o desenvolvimento da gastronomia.

Assim, pode-se dizer que a ausência de pertencimento étnico nacional em *O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia* revela também um período de transição para o atual momento da gastronomia brasileira. Esse novo momento é elucidado por Dória (2009b):

Seu desenvolvimento [da gastronomia] cortou os vínculos com qualquer cozinha regional própria. [...] Houve, de maneira involuntária, uma perda do enraizamento étnico da culinária brasileira, na medida em que a cidade [São Paulo] oferece, de modo nivelado, várias opções étnicas banalizadas, distantes dos sentimentos que a ancoragem numa culinária “nossa” pode suscitar (DÓRIA, 2009b, p. 75).

Segundo Dória, nessa tendência, o caráter étnico da culinária não é bem-vindo porque a atual gastronomia foge à lógica da origem étnica. O mito racial que formou a culinária brasileira é contrário àquilo que não se encaixa em origens étnicas. Assim:

no traçado de uma visão mais moderna sobre essa culinária [brasileira] sempre poderemos eleger outros pontos de vista, procurando atender às necessidades do presente e representar de modo mais conveniente essa história que nos formou (DÓRIA, 2009b, p. 57).

5.6 De que culinária afro se escreve?

Os dados obtidos na análise evidenciam a constante relação entre culinária afro-brasileira e sua identificação com a culinária baiana. Vivaldo da Costa Lima, estudioso brasileiro especializado nessa questão, esclarece que há, de fato, uma forte tendência em classificar a cozinha brasileira partindo da culinária baiana, que, por sua vez, obtém essa classificação a partir da comida de santo. Partindo da análise de obras culinárias da Bahia do início do século XX, como as de Manuel Querino e Hildegardes Viana, o autor afirma que o

repertório encontrado é todo de pratos da religião dos candomblés jejes-nagôs (LIMA, 2010, p. 61).

Percorrendo diversos terreiros dos estados brasileiros, Raul Lody proporciona o entendimento da função que a comida exerce nas religiões afro-brasileiras. É por meio da comunhão dos alimentos nos terreiros – onde “tudo come e come-se de tudo” (LODY, 2004, p. 25) – que a força vital (o axé) é ativada e dispersa, religando as divindades aos seres humanos. Lody entende a alimentação como definidora de identidades grupais e pensa serem os candomblés e as demais religiões de origem africana a fonte e o reduto de resistência dos hábitos alimentares afro-brasileiros. Seriam essas instituições religiosas o meio pelos quais tais hábitos são mantidos latentes na cultura brasileira. (Ibid., p. 25)

A presença dos saberes e sabores culinários vai se constituindo na medida em que opera a legitimação dessa cultura como constituinte da cultura nacional. Roger Bastide entende que os orixás são “grandes comilões” e também que

A cozinha dos Deuses se transformou em cozinha baiana. E isso porque as cozinheiras empregadas pelos brasileiros nas casas dos senhores e nos sobrados eram, em geral, filhas dos deuses. Assim, elas enriqueceram a cozinha europeia com os pratos mais apetitosos e deliciosos, para todos aqueles que sabem apreciar a boa mesa (BASTIDE, 2001, p. 333).

A culinária que comumente se reconhece como baiana ou da Bahia é aquela de origem ritualista produzida na região do recôncavo baiano. Essa culinária emergiu dos terreiros de candomblé que se afirmam pertencentes à tradição jeje-nagô. Nas religiões pertencentes a essa tradição, é cultuado um panteão de divindades às quais se oferta uma variedade significativa de preparações alimentares. Tais preparações são feitas de acordo com preceitos específicos para cada divindade (LODY, 2004).

Lima (2010) estudou a passagem da culinária de santo do âmbito religioso para o cotidiano, processo que denominou de “secularização”. Ele aponta que, por meio da secularização, muitos pratos e modos de preparos próprios das tradições religiosas se estabeleceram na culinária turística e de festejos e foram, então, ganhando o *status* de comida típica da Bahia, mesmo não sendo a comida cotidiana do recôncavo nem de qualquer outra região do estado. Desse modo, quando se fala de comida baiana, está incluso nesse agrupamento um conjunto muito bem delimitado de práticas alimentares formuladas em contexto religioso e que foram instauradas como típicas.

Nesse processo, as comidas de santo que foram convertidas em símbolos regionais descolados do contexto religioso são somente as pertencentes à tradição jeje-nagô. Esse

complexo culinário, por sua vez, é frequentemente tomado como representação de toda a culinária afro-brasileira, como visto em *Cozinha brasileira*. Assim, parte significativa do que se entende hoje em todo o país como o conjunto das tradições culinárias afro-brasileiras reflete o repertório de apenas uma tradição religiosa africana. A partir dessa constatação, considera-se importante investigar mais a fundo a prevalência de uma tradição religiosa africana (a jeje-nagô) em detrimento de outras, como a tradição banto, na formação do que se entende como culinária afro-brasileira atualmente.

Como a ideia de cultura afro-brasileira foi historicamente associada à tradição nagô (BOTÃO, 2007; PARÉS, 2007), o que passa a vigorar como comida afro é uma série de preparações também procedentes dessa tradição. A culinária que se desenvolveu a partir dos conhecimentos de outros grupos de origem africana no país parece não ter obtido o mesmo destaque.

Até certo momento, a tradição nagô vinha sendo reconhecida como a mais genuína tradição cultural de origem africana no Brasil. Contudo, esse juízo foi sendo questionado à medida que os estudos das religiões afro-brasileiras foram se desenvolvendo. O trabalho mais polêmico nesse sentido é o da antropóloga Beatriz Góis Dantas (DANTAS, 1988). Nele, se explica como a predileção pela tradição nagô foi favorecida pelo trabalho de antropólogos (entre os quais está Nina Rodrigues) que elegiam os terreiros pertencentes a essa tradição para realizar suas pesquisas.

A autora aponta que o conceito de “pureza” aplicado à religiosidade afro-brasileira poderia ter sido uma invenção da agência dos antropólogos nos terreiro (DANTAS, 1988). Em sua pesquisa, ela observa que há diferenças nos quesitos que definem o que é “puro” e “tradicional” em terreiros de Sergipe e da Bahia. A partir desse dado, investiga como a atuação dos antropólogos legitimou os sistemas religiosos de terreiros pertencentes a determinadas tradições e como, conseqüentemente, os grupos religiosos menos “assistidos” sofriam com ataques e classificações que os inferiorizavam junto à sociedade, à academia e, sobretudo, às autoridades repressoras da época.

Silva (2006) também reconhece a agência do antropólogo no campo da religião. Todavia, compreende que essa relação é bem mais complexa do que é apontado por Dantas (1988). Ele entende que ocorrem trocas sutis de legitimidade entre comunidades religiosas e a academia na produção das etnografias e na adoção delas. Os antropólogos pesquisados por Silva (2006) também relatam esse processo e ressaltam que expor os “segredos” da religião requer negociações simbólicas inúmeras para operacionalizar a experiência de campo. (Ibid., p. 136)

Para o antropólogo Matory (1998), em oposição a Dantas (1988), a notável valorização da identidade nagô no continente americano não foi fruto de uma predileção dos antropólogos pelo purismo dessa nação, tampouco se deveu à imensa quantidade de negros dessa tradição que aportaram no Brasil. Para ele, foram os diálogos transatlânticos ocorridos entre sujeitos nas Américas e na África que possibilitaram que a cultura nagô adquirisse mais visibilidade que as demais culturas africanas e não uma suposta superioridade dessa nação. Matory (1998) defende que foi importante nesse processo a agência de escravos libertos, que passaram a influir na cultura ocidental vigente nas regiões que correspondem aos atuais territórios de Nigéria e Serra Leoa por sua colonização ter se dado por ingleses.²⁴

Sobre a produção de um discurso culinário nativo, existem livros de culinária africana escritos por africanos. Contudo, eles são escritos por africanos que habitam países da diáspora. Outra parte desses livros é escrita por *chefs* que, em viagens e pesquisas, escrevem sobre a África em sua faceta islamizada e romantizada, enfocando sabores e pratos “exóticos” do norte do continente.

5.7 Quem fala dessa culinária afro?

Um dos principais fatores que impedem a consolidação universal dos conhecimentos sobre a história e as culturas da África é a predominância da oralidade na transmissão de conhecimentos nesse continente. A palavra falada historicamente teve centralidade na concepção de vida da maioria das populações africanas. Um exemplo disso são os griôs, importantes figuras de algumas sociedades africanas. Os griôs são considerados bibliotecas vivas, por deterem em detalhes a memória histórica e cultural do grupo. Por meio de suas narrativas, perpetuam os saberes, as histórias e a genealogia das etnias (BÂ, 2003).

Por causa dessa particularidade, a África foi sistematicamente inferiorizada e estigmatizada como uma sociedade sem escrita, ainda que muitas de suas culturas não fossem ágrafas. Segundo Fanon (2008), é um grave erro reduzir a civilização da palavra falada simplesmente à “ausência do escrever”, uma negativa totalitária, formulada a partir de valores exógenos às culturas africanas.

²⁴ A vinda de africanos e retorno de muitos ex-escravos brasileiros a estas regiões é estudado amplamente por Verger (1987) e Cunha (2012).

Foucault (1993, 2008) teoriza que a detenção do poder se dá a partir da posse do conhecimento e que este, por sua vez, advém da produção de registros e do controle disciplinar exercidos sobre a ação humana. Nesse sentido, uma continente “sem escrita” é também, entre outras coisas, um continente sem poder.

Como adverte Foucault (1996), os discursos sofrem interdições. Portanto, na concepção foucaultiana, povos que têm a palavra como veículo de suas forças vitais tiveram-na interdita. Ao não terem seus conhecimentos registrados pela escrita, como ocorreu com as culturas ocidentalizadas, tiveram seu discurso silenciado e sua humanidade subtraída.

Teóricos como Diop (1983) e Ki-Zerbo (2009) defendem a importância de levantar registros da história africana e lutam para que cada vez mais a historiografia tradicional reconheça a relevância da história oral como metodologia legítima no estudo das populações africanas e afrodiaspóricas (DIOP, 1983).

Desse modo, nas páginas dos livros de receitas verde-amarelos que foram lidos durante o século XX, a culinária afro-brasileira foi abordada de acordo com o debate político e teórico da época, ora diluída em regionalismos, ora folclorizada, ora exaltada como símbolo nacional, mas em momentos esparsos e circunscrita a certos pratos considerados típicos.

Como a questão da raça tornou-se central na discussão sobre a construção da identidade da nação, não haveria como os produtos surgidos em meio a esses debates não estarem também embebidos do pensamento que predominava à época. Desse modo, os livros de receitas se confirmam como produtos e produtores dos modos de vida que reafirmaram a importância do código escrito como fonte de poder na hegemonia de uma história culinária.

Por ser a tradição afro-brasileira fortemente estabelecida na transmissão oral dos conhecimentos, os livros não incluíram tais conhecimentos como parte de seu conteúdo, o que também contribuiu para uma visão mitigada dos preceitos culinários africanos e afro-brasileiros, quase que os silenciando definitivamente.

Com relação ao descompasso entre o número de receitas afro e as demais, ou mesmo à maneira como as primeiras foram identificadas e tratadas em cada obra analisada, cabe avaliar que tais livros, em geral, não foram produzidos pelas populações negras e tampouco indígenas. Isso explica em muito por que não vigoram nas páginas dessas publicações representações mais realistas e menos estereotipadas dos conhecimentos culinários desses grupos.

Tais publicações foram planejadas por outros agentes, que acionavam esse repertório culinário da maneira que melhor conviesse aos seus propósitos e aos discursos e interesses em voga no período de sua confecção. De qualquer forma, esses livros indicam que os elementos

da cultura afro-brasileira foram subalternizados de maneira sutil e acionados apenas quando parecia conveniente reproduzir um discurso de reconhecimento da importância da cultura negra para a constituição da nação.

Outro resultado importante que se obteve da análise foi entender que a culinária tida como afro-brasileira é comumente identificada com a comida que se produz no recôncavo baiano, mais precisamente a comida que teve origem nos rituais religiosos dos candomblés da tradição africana jeje-nagô. Essa predominância na representação de uma tradição em detrimento de outra pode ter se dado pelo *status* que lhe foi conferido: de um patrimônio genuíno a ser preservado. Assim, é possível que a visibilidade da culinária de povos de outras tradições étnicas africanas possa ter sido afetada ou mesmo gravemente preterida²⁵.

Por fim, entende-se que a transmissão do conhecimento culinário afro-brasileiro permaneceu prejudicada ao longo dos anos pela prevalência do valor do registro escrito. Assim, seu locus de existência e perpetuação ainda seria a transmissão oral, tanto no contexto religioso como no contexto secular. Em ambos, como forma de resistência e persistência.

²⁵ Essa discussão concernente à religiosidade afro-brasileira já é conhecida pelos trabalhos de Botão (2007) e Parés (2007).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os estudos culturais são muito recentes no Brasil. O campo foi contemplado pela primeira vez no país a partir da experiência de institucionalização pela Universidade de São Paulo, com o Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais. O programa tem, entre outros objetivos, o de promover trabalhos que façam a “análise de questões identitárias, envolvendo os processos subjetivos e coletivos de reconhecimento identitário e suas implicações políticas” (LIMA, 2012, p. 4).

Está entre os objetivos deste trabalho colaborar com esse objetivo maior do programa. Para tanto, procurou-se inaugurar, dentro dos estudos culturais brasileiros, a discussão sobre a produção de discursos acerca da formação da culinária nacional a partir dos escritos culinários. O trabalho centrou-se no questionamento sobre a participação de determinados grupos étnicos na elaboração do sistema culinário brasileiro, verificando, por meio do produto cultural livro de receitas, como a noção de identidade culinária nacional foi “fermentada”.

O Brasil começou a ser colonizado em meio às rotas marítimas que faziam o comércio de especiarias culinárias. Enquanto colônia, foi erigido pelo império do açúcar e, depois, enquanto Império e República, do café. Chega hoje ao século XXI como um país devastado em sua biosociodiversidade pelo poderio da pecuária e da produção de *commodities*¹. Portanto, está evidente que a constituição do território brasileiro sempre foi permeada por fatores ligados à alimentação, o que imprimiu, na história e na cultura de seu povo, cicatrizes sociais indissimuláveis.

Assim, se cabe aos estudos culturais questionar os paradigmas em que estão assentes as bases culturais de uma sociedade, parece ser imperativa a relevância de abordagens como esta, em que se problematiza a estrutura alimentar nacional. Todavia, essas abordagens carregam também, desde seu nascimento, o risco iminente de serem silenciadas por exporem amargas relações de poder recobertas pela doce cordialidade brasileira.

A pesquisa trouxe, enquanto problemática, conhecer como livros brasileiros de receitas culinárias retrataram, ao longo do século XX, a culinária de origem afro-brasileira. Partiu-se do pressuposto que, por se tratarem de publicações relevantes de uma dada época, expressariam a forma como o legado afro-brasileiro foi visto ao longo do tempo, a partir dos

¹ Discussão realizada por Leonel (2000).

pressupostos teóricos que nortearam a discussão racial na construção de uma identidade nacional.

Dessa forma, pode-se considerar que a amostra analisada com o recorte de pesquisa proposto trouxe contribuições para o entendimento da apropriação, pela sociedade brasileira, de noções de raça e do desenvolvimento da ideia de culinária nacional em momentos cruciais da constituição histórica do país. Pode-se depreender que esses livros anunciam propósitos e intencionalidades de sustentação de um discurso ancorado na perspectiva do progresso e da valorização nacional. O grande volume de receitas compiladas em cada uma das obras analisadas mostra um país rico por sua diversidade natural e cultural. Por outro lado, essa profusão de receitas culinárias é diametralmente oposta à pobreza, à fome e à miséria que acometeram e ainda acometem uma significativa parcela da população brasileira.

No que diz respeito ao impacto dos conceitos trazidos pelas teorias raciais, considera-se que estes tenham sido expressos nos produtos culturais analisados. É fato que não o fizeram pela negação plena, tampouco pela inferiorização explícita da cultura afro-brasileira, como se supunha a partir das queixas iniciais que incentivaram a realização desta pesquisa. Porém, a escassez de receitas que refletissem esse repertório, os lugares escolhidos para elas e o desenraizamento de sua origem afro, denotam a compreensão limitada dessa participação na estruturação do repertório culinário brasileiro. Em cada livro, foi possível encontrar “pitadas de africanidades”. Alguns são mais condimentados, outros, quase insossos. A cada tempo e a cada configuração social, essas pitadas iam sendo dosadas na ponta dos dedos pelas relações raciais que se forjavam em meio a discursos de uma pretensa harmonia racial.

Pode-se considerar que *Cozinheiro nacional* alicerçou o projeto de civilidade a partir do discurso sobre a riqueza natural do território brasileiro, e não necessariamente na diversidade humana desse território. Sua abordagem à culinária afro-brasileira restringiu-a a meras guarnições, tidas como “regionais”.

Comer bem: Dona Benta amortiza as africanidades em prol de um discurso médico-sanitarista. Nele se expressa a missão das senhoras dos lares: fortalecer o povo degenerado pela mestiçagem para lutar pela nação. Há um vasto repertório de receitas com ingredientes tipicamente afro-brasileiros, como o coco e o dendê. Contudo, as donas de casa que as preparassem pouco reconheceriam sua africanidade à mesa. No máximo, se sentiriam exortando certa “baianidade”.

A cozinha brasileira caminha em uma direção um tanto diferente, exaltando até as comidas de santo. O livro aciona um discurso de patriotismo, em que símbolos étnicos são projetados como nacionais. Evoca o mito da democracia racial brasileira, sustentando a tese

de que a formação das cozinhas regionais está ligada à origem triétnica do Brasil. Assim, a feijoada, o candomblé e alguns pratos típicos da Bahia são alçados ao que há de mais brasileiro.

O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia aponta para a modernização e internacionalização da cozinha brasileira. Materializa em suas páginas a ampla inserção da culinária de outros países, especialmente europeus, trazida por meio dos imigrantes para o Brasil, em meio a uma política de branqueamento racial. Nessa publicação, há pequenas pitadas de africanidades para identificar o que é brasileiríssimo, tornando-o folclórico e, portanto, estático, não revelando o dinamismo que tomaram as discussões sobre identidade, igualdade, diferenças e reconhecimentos.

Assim, o conjunto de práticas e valores postos em ação por um sistema alimentar engendra desígnios de uma coletividade para além da necessidade vital de se nutrir. O modo como a alimentação é pensada, registrada, vivida ou almejada estrutura posicionamentos sociais, econômicos, políticos e culturais. Ele atribui identidades e as contrapõe em busca de situações favoráveis, em dado tempo e espaço, a certos grupos sociais. Comer torna-se, assim, humano, não por ser bioquimicamente vital à espécie, mas, sobretudo, por servir de diferenciação aos modos de vida. (MINTZ, 2001)

Com base nisso é que se avalia que a gastronomia no Brasil passa por um momento de valorização única diante de um quadro de relativa estabilidade econômica e ascensão de parte considerável da população a níveis de renda mais elevados. A consonância com movimentos gastronômicos mundiais, que buscam a valorização de ingredientes endêmicos em preparações tecnicamente sofisticadas, projetou a alta cozinha brasileira aos patamares de reconhecimento de outras tradições gastronômicas de países ricos, como a francesa, a espanhola e japonesa.

Comer como se come nos rincões do Brasil passa a ser, por essas razões, algo muito desejado e projetado como signo de distinção e brasilidade. Os ingredientes nativos e as técnicas de preparo tradicionais são recuperados por *chefs*, que ditam as tendências e positivam a busca pelo conhecimento das raízes culinárias nacionais e regionais. Nesse sentido, o movimento que tem sido feito de reconhecimento das bases étnicas da culinária tem procurado visitar fontes secundárias clássicas, como os livros, mas também os detentores desses saberes: mulheres e homens envolvidos com a feitura das preparações populares.

Faz-se necessário, então, compreender o largo espectro de elaborações culturais gestadas a partir de uma mesma matriz cultural, pois serão as nuances culturais desses diversos grupos que permitirão compreender o amplo leque de criações e apropriações.

Esta pesquisa apontou também a prevalência da associação entre culinária afro-brasileira, a culinária baiana e a culinária de grupos ligados à tradição africana jeje-nagô. A partir deste e de outros estudos que apontam para certa hegemonia no discurso sobre o afro-brasileiro, torna-se interessante o estímulo a estudos que prospectem e dimensionem sistemas alimentares ligados à tradição banto, por exemplo, a fim de que se possa compreender como a culinária dessa tradição africana específica também pode ter estruturado as práticas culinárias em templos religiosos, bem como nas festas, casas e mesas brasileiras. Se ela foi reconhecidamente estruturadora de uma infinita riqueza linguística, musical e corporal, também pode ter propiciado contribuições fundantes à alimentação brasileira, mas que ainda não foram percebidas. Talvez seja essa uma das razões que expliquem, na percepção das senhoras negras das ONGs, por que pratos relacionados somente a algumas religiões afro-brasileiras são evidenciados nos escritos culinários brasileiros.

Outra possibilidade de investigação científica que poderia aprimorar a discussão feita nesta pesquisa seria o estudo de publicações culinárias, impressas ou virtuais, produzidas por grupos de religiosos de matrizes africanas e por movimentos sociais e culturais negros. Muitos objetos de análise podem ser encontrados: livros de receitas escritos por adeptos e sacerdotes de religiões afro-brasileiras, por pesquisadores de gastronomia independentes ou até mesmo também por *chefs*, culinaristas e mesmo artistas, que se afirmam promotores da culinária de origem afro-brasileira².

Os estudos culturais ingleses se basearam também na obra do italiano Antonio Gramsci, que prezou pela discussão sobre os riscos de se erigir um poder ou uma cultura como hegemônicos. Nesse sentido, a presença e a ação do que Gramsci chamava de intelectuais orgânicos seria necessária para enfrentar essa forma de política unilateral. É possível interpretar que a ausência de sujeitos dos grupos afro-brasileiros na elaboração de produtos culturais, como os livros estudados, possa ter sido um dos fatores responsáveis pela produção desse discurso injusto para com a densidade de práticas formuladas na experiência alimentar de populações negras brasileiras.

Segundo Hall (2005) e Said (2007), a participação do grupo sobre o qual se discursa passa ser o grande dilema das disputas por identidades coletivas na pós-modernidade. Produzir discursos sobre si mesmo e não mais aceitar que sua história e sua identidade sejam produzidas por outros grupos torna-se, na visão desses teóricos, vital à coexistência de grupos

² O livro *Batuque na cozinha: as receitas e as histórias das tias da Portela*, de Alexandre Medeiros (2004) parece ser um exemplo de produção editorial nesse sentido.

sociais. Nesse sentido, se fazem urgentes mecanismos que deem primazia às vozes reiteradamente silenciadas na construção dos saberes socialmente valorizados. Diante do midiático cenário atual da gastronomia brasileira, cabe indagar: Quantos e quais são os livros de receitas afro? Quais os programas e projetos culinários orientados por e para negros? Como o turismo evidencia a culinária étnica? Quais cargos, negros e negras possuem nos principais restaurantes? Os restaurantes que formulam as tendências internacionais reconhecem a África como produtora milenar de saberes gastronômicos? Que discursos a medicina e a nutrição têm produzido a respeito dos usos de alimentos cuja origem e cujo consumo estejam associados à tradição alimentar afro-brasileira? No campo da educação, há novos construtos auxiliando a desnaturalizar a inferioridade atribuída aos grupos étnicos historicamente marginalizados? Essas são algumas das questões que emergiram das conversas com ativistas dos movimentos sociais, da análise do material, de reflexões a partir das obras consultadas e das discussões teóricas provenientes da participação em um programa de mestrado interdisciplinar. Todas elas, obviamente, requerem investigação que não foram alvos deste trabalho, mas que podem ampliar o entendimento da questão, desde que partam das distintas realidades que se reconfiguram celeremente.

Se, como indicado acima, a tradição banto pode ter dado origem a um legado que ainda parece ser pouco conhecido no campo alimentar, na música sua participação já é mais conhecida. É pela oralidade que se dá a transmissão de conhecimentos vários, dentre eles os culinários, em diversas culturas, e particularmente nas culturas afro-brasileiras. Parece fértil, portanto, a possibilidade de uma investigação sobre a alimentação afro-brasileira no cancionário brasileiro (uma forma de expressão oral), analisando o repertório de canções religiosas ou da música popular brasileira³.

Nos últimos dez anos, intensificou-se um processo desencadeado anteriormente pelos movimentos sociais negros acerca de reeducação para as relações étnico-raciais no Brasil. Esse processo teve como marco regulatório um conjunto de ações e dispositivos legais que produziram, entre outros avanços, a alteração na lei maior que rege a educação brasileira, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional⁴. A partir dessa conquista, tornou-se obrigatórios aos sistemas de ensino, em todos os níveis da educação brasileira, incluir nos currículos escolares conteúdos relacionados à cultura e à história dos povos africanos, afro-

³ O álbum musical *O sotaque maranhense na arte de cozinhar* (2002) de Wellington Reis e José Inácio Moraes Rêgo é um exemplo de produção musical enfocando práticas alimentares tradicionais.

⁴ As leis federais 10.639/2003 e 11.645/2008 alteraram os artigos 26A e 79B da Lei Federal 9.394/1996.

brasileiros e indígenas brasileiros. Neste movimento de implementação da lei, que ainda está em curso, ativistas e educadores têm buscado formas de desconstruir conhecimentos erigidos sob perspectivas eurocêntricas e apresentar outras formas de conhecimento, como as dos indígenas e das populações afro-brasileiras. Para isso, diversas manifestações culturais têm sido acionadas. Porém, até onde se tem podido acompanhar, poucas estratégias se valeram da alimentação como forma de abordar esses conteúdos. Assim, também parecem bem-vindas pesquisas que prospectem e avaliem estratégias de educação para as relações étnico-raciais que se utilizem dessa discussão sobre culinária brasileira para além das noções de “influência” e do foco no uso de certos ingredientes típicos.

Durante o período de realização desta pesquisa, as ONGs inicialmente consultadas não chegaram a produzir os livros de receitas que tanto desejavam ter publicado. Algumas atividades ligadas à culinária que essas organizações desenvolviam à época foram interrompidas, outras prosseguiram com modificações em sua proposta.

Tendo sido finalizado este estudo, pretende-se reestabelecer o contato com as interlocutoras a fim de se fazer conhecer a discussão tomada e, caso haja interesse das responsáveis pelas instituições, oferecer apoio para construir ações no sentido de uma retomada crítica e direcionada das atividades relacionadas à culinária nessas ONGs, em busca do reconhecimento político-identitário desejado.

Por fim, para que outros saberes e sabores possam emergir desse tema, será preciso haver ações concretas que reconheçam que a luta de um povo para se ver representado com dignidade na arte, na política e até mesmo em um prato de comida é tão imprescindível quanto a luta por ter esse prato sempre cheio à mesa.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, M. "Self-services: espaços de uma nova cena familiar". *Caderno Espaço Feminino*, v. 6, n. 6, Uberlândia: jan.-jul. 1994.
- ABRAHÃO, F. et al. *Delícias das sinhás: história e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX*. Campinas: Arte Escrita, 2007.
- ABRIL. *Cozinha Experimental de Claudia*. Disponível em: <<http://claudia.abril.com.br/receitas/cozinha-experimental>>. Acesso em: 28 mar. 2013.
- AGUIAR, R. C. *O Rebelde Esquecido: tempo, vida e obra de Manoel Bomfim*. Rio de Janeiro: Topbooks; Anpocs, 2000.
- ALGRANTI, L. M. "O mestre-cuca sem nome." *Revista de História da Biblioteca Nacional*, n. 5, Rio de Janeiro, 2005.
- _____. "Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no *Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)*". *Cadernos Pagu*, v. 17-18, Campinas, 2002. p. 397-408.
- ANUNCIATO, O. R. *Ofélia: o sabor do Brasil*. São Paulo: Melhoramentos, 1996.
- _____. *O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia*. São Paulo: Melhoramentos, 1993.
- ASFORA, W. C. *Apício: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média (séculos VIII e IX)*. Tese (Doutorado em História Social). São Paulo: Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2010.
- ATALA, A; DÓRIA, C. A. *Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Senac, 2008.
- BÂ, A. H. *Amkoullel: o menino fula*. São Paulo: Casa das Áfricas, 2003.
- BASTIDE, R. *O candomblé da Bahia*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

BASTOS, E. R. “Gilberto Freyre e Florestan Fernandes: um debate sobre a democracia racial”. In: X CONGRESSO LUSO-AFRO-BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, 2009, Braga: Universidade do Minho, 2009, p. 283-289.

BIENAL DO LIVRO DE SÃO PAULO. “Editoras destacarão livros de gastronomia durante a Bienal do Livro de SP”. Disponível em: <www.falandodefeiras.info/2010/06/editoras-destacaram-livros-de.html>. Acesso em: 25 mar. 2012.

BOTÃO, R. U. S. *Para além da nagocracia: a (re)africanização do candomblé nação angola-congo em São Paulo*. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) Marília: Universidade Estadual Paulista, 2007.

BRANDÃO, D. *A cozinha baiana*. Rio de Janeiro: Edições de Ouro, [s.d].

BRILLAT-SAVARIN, J. A. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BRUIT, H. “As páginas do sabor”. *Revista Nossa História*, n. 29, ano 3, mar. 2006.

_____. “Apontamentos para uma história da gastronomia no Brasil: cadernos de receitas”. *Saráo: Memória e Vida Cultural de Campinas*, v. 1, n. 12, set. 2003.

CAMPOS, E. *A descoberta do sabor selvagem: a culinária brasileira do Cozinheiro nacional*. Fortaleza: UFC, 2000.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CARNEIRO, H. S. “Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação”. *História: Questões & Debates*. n. 42, Curitiba: Editora UFPR, 2005. p. 71-80.

CASCUDO, L. C. *Antologia da alimentação no Brasil*. 2^o ed. São Paulo: Global, 2008.

_____. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte; São Paulo: Itatiaia; Edusp, 1983. 2 vol.

CERTEAU, M. de; GIARD, L.; MAYOL, P. *A invenção do cotidiano: morar e cozinhar*. vol. 2. Petrópolis: Vozes, 1996.

CEVASCO, M. E. *Dez lições sobre estudos culturais*. São Paulo: Boitempo, 2008.

COLLAÇO, J. H. L. “Restaurantes de comida rápida, os *fast-foods*, em praças de alimentação de *shopping centers*”. *Estudos Históricos*, n. 33, 2004.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

CORRÊA, M. *As ilusões da liberdade*. Bragança Paulista: Edusf, 1998.

COUTO, C. *Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*. São Paulo: Senac, 2007.

COZINHA BRASILEIRA, A. São Paulo: Abril, 1971. Edições Claudia.

COZINHEIRO IMPERIAL, *ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*. Rio de Janeiro: Laemmert, 1877.

COZINHEIRO NACIONAL *ou Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias*. Cotia; São Paulo: Ateliê Editorial; Senac, 2008.

_____. Rio de Janeiro: Garnier [s.d.]. Disponível em: <<http://www.brasiliana.usp.br/bbd/handle/1918/06005700>>. Acesso em: 23 set. 2012.

CUNHA, M. C. *Negros, estrangeiros: os escravos libertos e sua volta à África*. 2^o ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

DAMATTA, R. “Notas sobre el simbolismo de la comida en Brasil”. *América Indígena*, vol. 48, n. 3, ano 48, jul.-set., 1988. p. 619-634.

_____. *O que faz do brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

_____. *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Petrópolis: Vozes, 1981.

DANTAS, B. *Vovó nagô e papai branco: usos e abusos da África no Brasil*. Rio de Janeiro: Graal, 1988.

DEAECTO, M. M. *O Império dos livros: instituições e práticas de leitura na São Paulo oitocentista*. São Paulo: Edusp; Fapesp, 2011.

DEMETERCO, S. M. S. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade*: Curitiba: 1900-1950. Dissertação (Mestrado em História do Brasil). Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 1998.

DIOP, C. A. “A origem dos antigos egípcios”. In: MOKTAR, G. (Org.) *História geral da África*. São Paulo: Ática; Unesco, 1983.

DONA BENTA. *Comer Bem*. 76^o ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2004.

_____. *Comer Bem*. 45^o ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional. 1953.

DÓRIA, C. A. *A culinária materialista*. São Paulo: Senac, 2009a.

_____. *A Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009b.

_____. Prefácio: a cozinha nacional antes da feijoadada. In: *COZINHEIRO NACIONAL ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias*. Cotia; São Paulo: Ateliê Editorial; Senac, 2008.

_____. *Cadências e decadências do Brasil: o futuro da nação à sombra de Darwin, Haeckel e Spencer*. Tese (Doutorado). Campinas: Unicamp, 2007.

_____. *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Senac, 2006.

ELIAS, N. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

“ENTREVISTA com Isabel Alexandre: livros com sabor”. *Revista Gosto*. Disponível em: <<http://revistagosto.uol.com.br/portal/entrevistas/isabel-alexandre/isabel-alexandre-entrevista-template.aspx>>. Acesso em: 15 jan. 2012.

FANON, F. *Pele negra, máscaras brancas*. Salvador: EDUFBA, 2008.

FAUSTO, B. *História do Brasil*. São Paulo: Edusp, 1995.

FEBVRE, L.; MARTIN, H-J. *O aparecimento do livro*. São Paulo: Unesp; Hucitec, 1992.

FERNANDES, F. *A integração do negro na sociedade de classes*. São Paulo: Ática, 1978.

FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Dir.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLANDRIN, J.-L. “A distinção pelo gosto”. In: ARIÈS, P.; CHARTIER, R.(Orgs.) *História da vida privada: da Renascença ao Século das Luzes*. vol. 3 São Paulo: Companhia das Letras, 1991, p. 267-309.

FOUCAULT, M. *A arqueologia do saber*. São Paulo: Iluminuras, 2008.

_____. *A ordem do discurso*. São Paulo: Loyola, 1996.

_____. *Microfísica do poder*. Rio de Janeiro: Graal, 1993.

FREYRE, G. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 5ª ed. São Paulo: Global, 2007.

_____. *Casa-grande & Senzala*. Brasília: Universidade de Brasília, 1963.

FRY, P. *A Persistência da raça: ensaios antropológicos sobre o Brasil e a África austral*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.

_____. “Feijoada e *soul food* 25 anos depois”. In: ESTERCI, N.; FRY, P.; GOLDENBERG, M. (Orgs.) *Fazendo antropologia no Brasil*. Rio de Janeiro: DP&A, 2001.

GARCIA, R. W. D. “Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo”. *Caderno de Saúde Pública*. Rio de Janeiro, v. 13, n. 3: jul.-set, 1997.

GASPAR, L.; VILA NOVA, S. “Sabor da Terra: uma bibliografia sobre da culinária brasileira”. *Ciência e Trópico*. v. 25, n. 2, Recife, jul.-dez. 1997.

GRAHAM, S. L. *Proteção e obediência*. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

GENETTE, G. *Paratextos editoriais*. Cotia: Ateliê Editorial, 2009.

GOMES, L. G; BARBOSA, L. “Culinária de papel”. *Revista Estudos Históricos*, v. 10, jan. 2004. p. 3-23.

GONÇALVES, J. R. S. “A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo”. *Revista Estudos Históricos: alimentação*, n. 33, Rio de Janeiro, 2004. p. 40-55.

GUIMARÃES, A. S. *Classes, raça e democracia*. São Paulo: Editora 34, 2002.

HALL, S. *Da diáspora: identidades e mediações culturais*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2009.

HALLEWELL, L. *O livro no Brasil: sua história*. São Paulo: T. A. Queiroz; Edusp, 1985.

HASENBALG, C. A. *Discriminação e desigualdades raciais no Brasil contemporâneo*. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979.

HISTÓRIA GERAL DA ÁFRICA. São Paulo: Ática; Unesco, 1983.

HOFBAUER, A. Cultura, diferença e (des)igualdade. *Contemporânea: Revista de Sociologia*, v. 1, 2011. p. 69-102.

_____. *Uma história de branqueamento ou o negro em questão*. São Paulo: Unesp, 2006.

HORELLOU-LAFARGE, C.; SEGRÉ, M. *Sociologia da leitura*. Cotia: Ateliê Editorial, 2010.

HYMAN, P.; HYMAN, M. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Dir.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 625-639.

KI-ZERBO, J. *Para quando África?* Entrevista com René Holenstein. Rio de Janeiro: Pallas, 2009.

KUHLMANN JR., M.; MAGALHAES, M. G. S. “A infância nos almanaques: nacionalismo, saúde e educação (Brasil 1920-1940)”. *Educ. Rev.*, v. 26, n. 1, Belo Horizonte, abr. 2010.

LAJOLO, M.; ZILBERMAN, R. *A formação da leitura no Brasil*. São Paulo: Ática, 1996.

LAURIOUX, B. “Cozinhas medievais (séculos XIV e XV)”. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Dir.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 447-465.

LEONEL, M. “Bio-sociodiversidade: preservação e mercado”. *Estudos Avançados*, v. 14, n. 38, abr. 2000. p. 321-346.

LÉVI-STRAUSS, C. “Raça e história”. In: LÉVI-STRAUSS. *Os pensadores*. São Paulo: Abril Cultural, 1976.

LIMA, L. “A institucionalização dos estudos culturais no Brasil: uma análise do Programa de Pós-graduação em Estudos Culturais da Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo (EACH-USP)”, fotocópia. 2012.

LIMA, V. C. *A anatomia do acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010.

_____. As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro. In: CARDOSO, C.; BACELAR, J. (Orgs.). *Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, antissincretismo, reafricanização*. 2^o ed. Salvador: Pallas, 1999.

_____. *Alimentação e trópico: uma proposição metodológica*. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE TROPICOLOGIA. Anais. Recife: Fundaj, Massangana, 1987. p. 164-171.

LODY, R. *Santo também come*. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.

MACHADO, J. A. P. *Na mesa ninguém envelhece*. Porto Alegre: L&PM, 2004.

MACIEL, M. E. “Introdução”. In: *Revista Horizontes Antropológicos* (Dossiê Comida). n. 4, ano 2, Porto Alegre, jan.-jun. 1996.

MAIO, M. C. *A história do projeto Unesco: estudos raciais e ciências sociais no Brasil*. Tese (Doutorado). Rio de Janeiro: Instituto de Pesquisas do Rio de Janeiro, 1997.

MAIO, M. C.; SANTOS, R. V. (Orgs.) *Raça como questão: história, ciência e identidades no Brasil*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2010.

MATORY, J. L. “Yorubá: as rotas e as raízes da nação transatlântica, 1830-1950”. *Horizontes Antropológicos*. v. 4, n. 9, Porto Alegre, 1998. p. 263-292.

MEDEIROS, A. *Batuque na cozinha: as receitas e as histórias das tias da Portela*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra; Senac, 2004.

MELHORAMENTOS, *Histórico*. Disponível em: <<http://editoramelhoramentos.com.br/v2/a-editora/historico/>>. Acesso em: 3 maio 2013.

MICELI, S. (Org.). *História das ciências sociais no Brasil*. vol. 1. 2^o ed. São Paulo: Sumaré, 2001.

MILANI, L. B. *Para compreender Le Viandier: do estudo do livro medieval de receitas à elaboração de um glossário verbal culinário*. Dissertação (Mestrado em Língua e Literatura Francesa). São Paulo: Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2011.

MINTZ, S. “Comida e antropologia, uma breve revisão”. *Rev. Bras. de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, 2001.

MONTANARI, M. (org.) *O mundo na cozinha: História, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

MONTELEONE, J. M. *Sabores urbanos: alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910)*. Dissertação (Mestrado em História Econômica). São Paulo: Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

_____. Por uma história dos livros de receitas e tratados de cozinhas. *Brasiliiana USP*. Disponível em: <www.brasiliana.usp.br/node/771>. Acesso em: 16 dez. 2011.

MUNANGA, K.; GOMES, N. L. *Para entender o negro no Brasil de hoje: história, realidades, problemas e caminhos*. São Paulo: Global; Ação Educativa, 2004.

MUNANGA, K. (Org.). *Superando o racismo na escola*. 3^o ed. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Fundamental, 2001.

NOGUEIRA, O. *Tanto preto quanto branco: estudo de relações raciais*. São Paulo: T. A. Queiroz, 1985.

NOSSA HISTÓRIA, *Revista*. n. 29, ano 3, mar. 2006.

OLIVEIRA, D. S. S. *A transmissão do conhecimento culinário no Brasil urbano do século XX*. Dissertação (Mestrado em História Social). São Paulo: Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2010.

ORTIZ, R. *Cultura brasileira e identidade nacional*. São Paulo: Brasiliense, 2006.

PARÉS, L. N. *A formação do candomblé: história e ritual da nação jeje na Bahia*. 2^o ed. rev. Campinas: Editora da Unicamp, 2007.

PEREIRA, C.; SANSONE, L. *Projeto UNESCO no Brasil: textos críticos*. Salvador: EDUFBA, 2007.

PINTO E SILVA, P. (Org.) *Arte de cozinha de Domingos Rodrigues*. Rio de Janeiro: Senac, 2008.

_____. *Papagaio cozido com arroz*. Livros de cozinha e receitas culinárias no Rio de Janeiro do século XIX. Tese (Doutorado em Antropologia Social). São Paulo: Universidade de São Paulo, 2007.

_____. *Farinha, feijão e couve: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Senac, 2005.

_____. *Entre tampas e panelas: por uma etnografia da cozinha no Brasil*. Dissertação (Mestrado). São Paulo: Universidade de São Paulo, 2002.

PIOVESAN, C. P. *Projeto gráfico editorial do livro Viagens gastronômicas pela América Latina*. TCC (Desenho Industrial com habilitação em Design Gráfico). São Paulo: FAAP, 2009.

POULAIN, J.-P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. UFSC, 2004.

RAMOS, A. *O negro brasileiro: etnografia religiosa*. vol. 1. 5^o ed. Rio de Janeiro: Graphia, 2001.

REA, M. F. Substitutos do leite materno: passado e presente. *Rev. Saúde Pública*, v. 24 n.3. São Paulo, 1990. p. 241-249.

REBECHI, R. R. *A imagem do brasileiro no discurso do norte-americano em livros de culinária típica: um estudo direcionado pelo corpus*. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês). São Paulo: Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2010.

REIS, W. ; REGÔ, J. I. M. *O sotaque maranhense na arte de cozinhar*. CD. São Luís do Maranhão, 2002.

RIAL, C. “Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade”. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

RIBEIRO, D. *O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

RODRIGUES, D. *Arte de cozinhar*. Rio de Janeiro: Senac, 2008.

RODRIGUES, R. N. *Os africanos no Brasil*. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais. 2010.

_____. *Mestiçagem, degenerescência e crime*. 1899. (mimeo)

_____. *As raças humanas*. Bahia: Livraria Progresso, 1894.

SAID, E. W. *Orientalismo: o Oriente como invenção do Ocidente*. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

SANTOS, C. J. F. *Nem tudo era italiano: São Paulo e pobreza: 1890-1915*. São Paulo: Annablume; Fapesp, 2008.

SANTOS, G. A. *A invenção do “ser negro”*: um percurso das ideias que naturalizaram a inferioridade dos negros. São Paulo; Rio de Janeiro: Educ, Fapesp; Pallas, 2005.

SCHWARCZ, L. M. *O espetáculo das raças: cientistas, instituições e questão racial no Brasil. 1870-1930*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

SENAC. *Caloca Fernandes*. Disponível em: <www.editorasenacsp.com.br/portal/autor>. Acesso em: 10 abr. 2013.

SEYFERTH, G. “O beneplácito da desigualdade: breve digressão sobre o racismo”. In: HADDAD, Sérgio (Org.). *Racismo no Brasil*. São Paulo: Peirópolis, 2002.

_____. A antropologia e a teoria do branqueamento da raça no Brasil: a tese de João Batista de Lacerda. *Rev. do Museu Paulista*. São Paulo, vol. 30 (nova série), 1985.

SHOHAT, E.; STAM, R. *Crítica da imagem eurocêntrica*. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

SILVA, V. G. *O antropólogo e sua magia: trabalho de campo e texto etnográfico nas pesquisas antropológicas sobre as religiões afro-brasileiras*. São Paulo: Edusp, 2006.

_____. “Religiões afro-brasileiras. construção e legitimação de um campo do saber acadêmico (1900-1960)”. *Revista USP*, n. 55, São Paulo: 2002, p. 82-111.

SIMÕES, R. S. *Dona Benta: comer bem: uma fonte para a história da alimentação (1940-2003)*. Dissertação (Mestrado em História Social). São Paulo: Paulo Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. 2008.

SKIDMORE, T. *Preto no branco: raça e nacionalidade no pensamento brasileiro*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1976.

SOARES, C. E. L.. “Refúgio Negro”. *Revista Nossa História*, n. 29, ano 3, São Paulo: Vera Cruz, mar. 2006. p. 44-59.

SOUSA JR., V. C. “A cozinha e os truques das mulheres de saia e do povo do azeite”. In: CARDOSO, C.; BACELAR, J. (Orgs.). *Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, antissincretismo, reafricanização*. 2º ed. Salvador: Pallas, 1999.

SOUZA, M. M. *África e Brasil africano*. São Paulo: Ática, 2006.

TEIXEIRA, E. D. *Receita qualquer um traduz. Será?: a culinária como área técnica de tradução*. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês). São Paulo: Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2004. 2 v.

THOMPSON, E. P. *Costumes em comum: estudos sobre a cultura popular tradicional*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

TREFZER, R. *Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2009.

VERGER, P. *Fluxo e refluxo de escravos entre o Golfo do Benin e a Bahia de Todos os Santos*. São Paulo: Corrupio, 1987.

WÄTZOLD, T. *A proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império do Brasil (1822-1889)*. Belo Horizonte: TCS Editora. 2012.

WEBER, M. *Sobre a teoria das ciências sociais*. São Paulo: Moraes, 1991.