Renata da Silva Simões

Dona Benta – Comer Bem

Uma fonte para a História da Alimentação

(1940-2003)

DISSERTAÇÃO APRESENTADA AO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
HISTÓRIA SOCIAL DO DEPARTAMENTO DE
HISTÓRIA DA FACULDADE DE FILOSOFIA,
LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS DA
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO PARA A
OBTENÇÃO DO TÍTULO DE MESTRE.

ORIENTADOR: PROF. DR. HENRIQUE SOARES
CARNEIRO

São Paulo

2008

Agradecimentos

Essa pesquisa não teria sido possível sem o apoio dos arquivos e acervo do Museu da Casa Brasileira, e IBEP – Companhia Editora Nacional com a atenção da pesquisadora Tânia Andrade Silva.

À minha tia-avó, Antonieta, de quem recebi o primeiro livro de receitas *Dona Benta*, uma edição de 1946, e a Almerinda, amada avó, em cujo laboratório testamos experimentos.

Juliana Batista, amiga sempre disposta a ouvir os rumos da pesquisa. Jocely Vieira de Souza pelos conselhos. Eline Pereira Souza companheira de longas conversas sobre o tema, e sua mãe, D. Adélia, pelas cópias de livros de receitas.

Wilton Guerra, que desde 1999 é grande amigo, interlocutor, companheiro de trabalho e de pesquisas no MCB, instituição onde muito trabalhei e aprendi. À querida amiga Wanessa Asfora, também nos caminhos da História da Alimentação, companheira de congressos e cafés, minha fornecedora de bibliografias, agradeço enormemente a ajuda.

Aos companheiros de trabalho da Fundação Vanzolini que tanto me incentivaram.

Henrique Carneiro, orientador que acreditou em minha proposta e sempre esteve disposto a debater minhas idéias, que se tornou meu amigo, atencioso ao meu trabalho, pela sensatez e erudição que sempre tentou imprimir em minha dissertação.

Marcos Salazar por estar sempre ao meu lado.

Resumo

SIMÕES, Renata da Silva, *Dona Benta – Comer Bem*. História da Alimentação: 1940 – 2003. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-graduação em História Social da FFLCH – USP, São Paulo, 2008.

Esta dissertação utiliza um livro de receitas de grande difusão – *Dona Benta: Comer Bem* (1940-2003) – como fonte para estudos em história da alimentação. Sem a pretensão de esgotar ou esmiuçar o assunto, alguns temas são suscitados.

Os ingredientes utilizados, alterados com o passar do tempo e que podem denotar transformações no gosto e nos padrões dietéticos. As formas de preparo e utensílios envolvidos nesse processo, que constituem o “saber fazer” culinário, muitas vezes transmitido oral ou empiricamente, e que é compilado e codificado em livros de receitas. As transformações tecnológicas introduziram na cozinha, um aparato material que transformou a “língua” das receitas em seus modos e tempos.

Por fim, as concepções médicas vigentes e a construção do gosto ajudam a determinar as escolhas. Os padrões médicos que recomendavam dietas diárias de 3.500 calorias somadas à diversificação alimentar e o refinamento do gosto da dona-de-casa, a grande responsável pelo sucesso dos preparados, podem ser notados no livro de receitas estudado.

Analisá-lo como fonte de pesquisa, acreditando-se que é possível, por meio de sua estrutura, função e conteúdo, identificar hábitos e práticas que nos auxiliem a compreender a cozinha brasileira desde os anos de 1940 até a atualidade é o objetivo desta dissertação de mestrado.

Abstract

SIMÕES, Renata da Silva, *Dona Benta – Comer Bem*. História da Alimentação: 1940 – 2003. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-graduação em História Social da FFLCH – USP, São Paulo, 2008.

This dissertation uses a cookbook of a large dissemination - *Dona Benta: Eating Well* - (1940-2003) - as a source for studies in the history of food. Without the pretense of ran out of ideas or make a strict inquiry into the matter, some issues are studied.

The ingredients used, modified over time and that may denote changes in taste and dietary patterns. The preparation forms and equipment involved in this process, and the “know how”, often transmitted orally or empirically, is compiled and codified in recipes books. The technological changes introduced in the kitchen, and the material goods transformed the “language” of their ways and times.

Finally, the current medical concepts and construction of taste help to determine the choices. The diet recommendation of 3.500 calories daily added to food diversification and refinement of the taste of the owner-to-house, responsible for the great success of the preparations, may be noted in the book of recipes studied.

Consider it as a source of research, believing that it is possible, by its structure, function and content, identify patterns and practices that help us to understand the Brazilian cuisine since the years of 1940 to the present is the goal of this Masters dissertation.

Sumário

Introdução	6
História da Alimentação	6
Os livros de receitas	10
<i>Dona Benta – Comer Bem</i>	13
Como utilizar os livros de receitas?	16
As edições estudadas	24
 Capítulo 1 - Adicione os ingredientes	 28
Os livros de receitas	32
- Salgados	35
- Doces	55
- Bebidas	60
Pesquisas quantitativas governamentais	65
Mudanças na alimentação	70
 Capítulo 2 - Os equipamentos e utensílios de cozinha	 72
1940 a 1989	77
1991 a 2002	87
2003	92
 Capítulo 3 - Modo de preparo	 100
Pré-preparo e conservação	101
Preparo	108
 Capítulo 4 - O equilíbrio orgânico, as preferências alimentares e o prazer	 114
Comida, o equilíbrio orgânico e a saúde	114
As preferências alimentares e o gosto	124
 Considerações finais	 133
 Bibliografia	 137
 Anexos	 150
Anexo 1 – Documentos do acervo IBEP-Nacional	151
Anexo 2 – Tabelas POF/Endef (IBGE)	158
Anexo 3 – Tabelas PNAD (IBGE)	171
Anexo 4 – Eletrodomésticos - <i>Enciclopédia de Arte Culinária Globo</i>	187

Introdução

História da Alimentação

Alimentar-se é uma das necessidades básicas dos seres vivos, mas os seres humanos fizeram dela um suporte de identidade, de convivência, de trocas, de arte, de “civilidade”. Os estudos sobre alimentação podem perpassar os âmbitos biológico, cultural, político, religioso, comportamental, das representações. Estes campos de estudos assumiram, na segunda metade do século XX, um lugar na História (foco de interesse deste trabalho), mas também e sobretudo nas demais Ciências Sociais.

Em artigo de 1997, Ulpiano Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro¹ apresentaram cinco enfoques para os estudos da alimentação:

1. Biológico: com farta literatura médica que desde a Antiguidade procurou desvendar os mistérios do metabolismo humano e, particularmente, o fenômeno da digestão. A Botânica e a Zoologia também trouxeram aporte fundamental para a constituição de um acervo de conhecimentos básicos referentes a alimentos, assim como as ciências modernas relacionadas à nutrição, que se desenvolveram a partir do século XIX, com um caráter interdisciplinar, reunindo os avanços obtidos em diferentes ramos das ciências naturais juntamente com os da Medicina.

Hoje não se contesta que os grandes problemas de base biológica não podem ser encaminhados apenas no âmbito restrito da nutrição. A fome, as patologias alimentares (como a bulimia e a anorexia nervosa), jejuns, dietas (restrições alimentares ou, ao contrário, o reforço alimentar) têm sempre implicações sociais,

¹ MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A história da alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista: história e cultura material*. Nova Série, São Paulo, v. 5, jan./dez. 1997. p. 9-91.

políticas, culturais. Os autores ainda afirmam que para inferir a estreiteza da perspectiva biológica, se desenvolvida autonomamente, deve-se atentar para o fato de que os enfoques nutricionais não são suficientes para explicar a alimentação na sociedade industrial. Na verdade, trata-se de casos amplíssimos de inadaptação nutricional, pois os padrões alimentares contemporâneos são, antes, os de uma sociedade tipicamente agrícola, orientada para intensa atividade corporal, muito diversa da sedentariedade que caracteriza nosso modo de vida — além de favorecerem inúmeras tendências psicopatológicas.

2. Econômico: é no campo da História em que se concentram os estudos de alimentos. Foi com perspectiva histórica e, secundariamente, geográfica, que se produziram abundantes trabalhos sobre a obtenção e utilização de alimentos, explorando-se seu processamento, consumo e ingestão, armazenamento, transporte, comercialização e distribuição. Releva notar que na Antropologia, talvez mais que na História, foi possível conceituar com bastante rigor alguns fenômenos básicos de caráter econômico, inserindo-os no contexto sócio-cultural adequado.

Poder-se-ia supor que a atenção dada à cultura material teria produzido bons estudos sobre espaços, utensílios ou equipamentos envolvidos na alimentação. Isto, porém, não ocorreu, nem de forma sistemática, nem abrangente. Mas foi só recentemente que a Antropologia e a Sociologia, além da História, introduziram nos estudos de alimentação dimensões do artefato.

3. Social: enfoque reconhecido hoje como inerente a qualquer estudo de qualquer aspecto da alimentação, um poderoso instrumento de interações que aglutina diferentes significados sociais. Foi consolidado na segunda metade do século XX e, a partir da década de 70, cede a primazia ao cultural.

4. Cultural: que não ignora a necessidade física da alimentação, mas desloca decisivamente a atenção dos alimentos para as formas de prepará-los e, sobretudo, consumi-los como espaços de articulação de sentidos, valores, mentalidades etc. Embora não se tenha constituído uma verdadeira Semiologia da alimentação, houve um avanço considerável neste rumo.

5. Filosófico: de desenvolvimento recente e, ainda, sem muita densidade. Duas linhas podem ser mencionadas. A primeira, é exemplificada pelo livro de Elizabeth Telfer² em que a autora acentua os aspectos de prazer, não necessidade na alimentação, preconceitos contra a dimensão corporal do homem e a partir daí comenta posições filosóficas de Platão e Aristóteles a Kant e Stuart Mill. A outra linha é representada pela coletânea de Ben Mephan (1996) sobre a ética da alimentação, abordando questões como a fome enquanto problema ético, a segurança alimentar, o respeito à vida animal e às condições ambientais, a moralidade das modernas biotecnologias, os aspectos culturais da ética da alimentação etc.

O artigo de Meneses e Carneiro apresenta um levantamento bibliográfico muito completo com o objetivo de caracterizar um campo de estudos, o da História da Alimentação. Porém, o artigo já tem mais de dez anos e cabe ser feito um novo levantamento bibliográfico que circunscreva o tema.

Os estudos sobre História da Alimentação têm demorado a se desenvolver, possivelmente pelo obstáculo epistemológico: como garantir que o pesquisador não produzirá suas impressões pessoais em um trabalho pretensamente científico?

² TELFER, Elizabeth, *Food for thought*. Philosophy and food. London, Routledge, 1996. Apud MENESES; CARNEIRO, *Op. cit.*

Preocupações com os temas do cotidiano tornaram-se recorrentes na historiografia, sobretudo após a criação da revista originalmente chamada *Annales d'histoire économique et sociale*, por Marc Bloch e Lucien Febvre em 1929. A publicação tornou-se um laboratório para novas idéias, ampliação das temáticas e discussões teóricas entre historiadores, referência historiográfica do século XX que encorajou mudanças e constituiu aquela que ficou conhecida como “nova história”.

Mas a alimentação encontrou seu espaço com a Escola dos Annales, na década de 1960, que, em torno das noções de sociedade, cultura, mentalidade e sensibilidade, abriu espaço para as pesquisas em História da Alimentação. O conceito de cultura material abrangia os aspectos mais imediatos da sobrevivência humana: a comida, a habitação, o vestuário. A vida cotidiana, a cultura material, as mentalidades, o corpo, a família e a morte são alguns dos temas que emergiram. Diferente da vida econômica ou social, a vida material se situa em outro patamar, como uma “infra-história”, portanto, uma “infra-estrutura”. Enquanto a vida econômica, as instituições, a sociedade, as crenças, as idéias e a política relacionam-se às “atenções e vigilâncias”, a vida material relaciona-se aos “hábitos, heranças e escolhas longínquas”. A longa duração, concebida como a escala na qual se davam os fenômenos superiores aos eventos e às conjunturas, tornou-se a dimensão no interior da qual, novos objetos tomariam consistência historiográfica. As propostas dos Annales imprimiram fisionomia marcante em nosso campo de pesquisa.

Segundo Peter Burke³, “as inovações [metodológicas] associadas a Febvre, Bloch, Braudel e Labrousse têm precedentes ou paralelos, dos métodos comparativo e regressivo à preocupação com a colaboração interdisciplinar, com métodos quantitativos, com

³ BURKE, Peter, *A revolução francesa da historiografia. A escola dos Annales*. 1929-1989, São Paulo: Edunesp, 1991. p. 121-2.

mudanças na longa duração”, que até então, não haviam sido apresentados de forma conjunta.

Essa História deve apoiar-se em fontes e metodologias claramente delimitados, e assim, a história da alimentação, como novo tema, necessita do auxílio teórico e conceitual de outras disciplinas das Ciências Humanas. As fontes para os estudos em História da Alimentação começaram a ser exploradas, mas ainda há muito por fazer e a presente dissertação propõem a análise de livros de receitas como ponto de partida para estudos sobre História da Alimentação.

Os livros de receitas

O primeiro livro de receitas do Brasil foi o *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*, datado de 1840 e publicado no Rio de Janeiro por Eduardo & Henrique Laemmert. O livro é assinado por R.C.M., “chefe de cozinha”. Até então, os livros de receitas que circulavam no Império eram trazidos de fora.

A advertência à primeira edição alertava que das artes úteis e indispensáveis à vida do homem civilizado, uma “de poucos annos (sic) a esta parte, tem marcado com passo gigantesco.” Esta arte, ou ciência culinária, contribui para o estado saudável do corpo, estreita os laços da sociedade, multiplica as relações, aumenta o comércio e a indústria, suaviza os costumes, reúne os homens em assembléias festivas e fraternais.⁴

O livro relaciona a “nobre ciência” culinária aos homens “civilizados”. Alimentar-se é uma das necessidades básicas para a sobrevivência dos seres. Já a elaboração de pratos que agradem aos sentidos (principalmente ao paladar e à visão) é para cientistas e artistas.

⁴ *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*, 7. ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1877. p. v.

Segundo Norbert Elias:

“O conceito de ‘civilização’ refere-se a uma grande variedade de fatos: ao nível da tecnologia, ao tipo de maneiras, ao desenvolvimento dos conhecimentos científicos, às idéias religiosas e aos costumes. Pode-se referir ao tipo de habitações ou à maneira como homens e mulheres vivem juntos, à forma de punição determinada pelo sistema judiciário ou *ao modo como são preparados os alimentos*. Rigorosamente falando, nada há que não possa ser feito de forma ‘civilizada’ ou ‘incivilizada’. Daí ser difícil sumariar em algumas palavras tudo o que se pode descrever como civilização.”⁵

As ações consideradas “civilizadas” sofrem alterações ao longo do tempo e os livros de receitas podem ser fonte para estudo dos comportamentos e costumes socialmente aceitos e recomendados, ou daqueles que ferem as normas de boa conduta. A influência da religião também pode ser notada, na distinção entre pratos com carnes e outros destinados aos dias de jejum. Voltado às camadas abastadas da sociedade, o *Cozinheiro imperial* trazia disposições de banquetes “indispensáveis às grandes casas de capitães para os dias de grande gala.”

Apesar de haver na advertência à quinta edição a exaltação aos quitutes brasileiros como vatapás, angus e moquecas, o livro trazia receitas com ingredientes não usuais no Brasil, como perdizes e coelhos. A disposição das informações na receita era diferente daquela que conhecemos atualmente, em que inicialmente são listados os ingredientes e depois o modo de preparo. Havia um parágrafo, destinado a todas as instruções:

Perdigotos á ingleza.

Abrão-se os perdigotos desde a rabadilha até o bucho. Depois de depennados, estripados, chamuscados e limpos, e arranjados os pés, achatem-se com a citella, e deem-se em adubo de

⁵ ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. v. 1. p. 23. *Grifo nosso*. Para o estudo do conceito de civilização para Elias, ver Parte I “Sociogênese da diferença entre ‘kultur’ e ‘zivilisation’ no emprego alemão”.

azeite; passem para a grelha e assem-se a fogo vivo. Servem, com um molho de pimenta ou outro qualquer, para uma entrada.⁶

Os capítulos do livro eram: Sopas, potagens, panadas e caldos; Vaca Vitela; Carneiro, cordeiro e cabrito; Porco; Veado, lebre, coelho e láparo; Aves e caça; Peixe; Mariscos, etc; Legumes⁷; Molhos, pimentadas e essências; Ovos; Conservação das substancias alimentarias, das frutas e dos peixes vivos; Leite; Massas em geral; Doces; Guia do criado para servir; Banquetes e Dicionário. A classificação obedecia geralmente o ingrediente mais importante do prato, exceção que poderia ser apontada no capítulo *Leite*, que contém cremes, manjares, pães e bolos.

Algumas receitas eram indicadas para combater os problemas de saúde, como o *caldo de rãs e caracões para tosses seccas*.⁸ Porém, não era descrita nenhuma informação sobre os efeitos ou a posologia do prato para o combate à enfermidade. Essas informações podem ser inferidas, ao observarmos os ingredientes empregados, as temperaturas em que eram servidos, se eram secos ou úmidos etc.

O *Cozinheiro Nacional*, considerado o segundo livro de receitas publicado no Brasil, foi uma reação ao *Cozinheiro imperial*, pois mencionava ingredientes mais comumente consumidos no Brasil.⁹

⁶ *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*, 7. ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1877. p. 170.

⁷ O capítulo sobre legumes traz um alerta: *Do uso que diariamente se faz nas cozinhas dos legumes, raízes e sementes; do modo de se conservarem para o inverno e embarques de viagens prolongadas*.

⁸ “Lavem-se e ponhão-se a ferver por um instante uma dúzia de caracões e duas dúzias de coxas de rã; em tendo fervido deitem-se em água fria, e depois pisem-se em um gral de pedra, e pisadas ponhão-se a ferverem uma Canadá de água com duas cabeças somente de alhos porros, cortados muito miudos, ou quando não dous ou tres nabos cortados da mesma forma e uma mão cheia de cevada pilada; em tendo fervido e estando o caldo reduzido, coe-se por um panno, mas não se esprema; deitem-lhe, antes de o tomarem, sete ou oito grãos de açafraão em pó e tome-se pela manhã em jejum e tres horas depois de cear; o que poderão continuar pelo decurso de um mez ou seis semanas, purgando-se neste meio tempo se for necessario.” *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*, 7. ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1877. p. 37.

⁹ A esse respeito ver: COUTO, Cristiana. *Arte de cozinha: alimento e dietética em Portugal e no Brasil*. São

Não existe um catálogo dos livros de receitas publicados no Brasil, mas sabe-se que foram muitos. Laura G. Gomes e Livia Barbosa¹⁰ em pesquisa de campo na Biblioteca Nacional (RJ) localizaram 284 títulos de livros de receitas publicados do início do século XX ao início do XXI. Somados a pesquisas em sebos e livrarias no Rio de Janeiro e em Belo Horizonte as pesquisadoras relacionaram 907 títulos, notando um particular aumento das publicações na década de 1990.

Um século depois da publicação do *Cozinheiro imperial*, em 1940, foi lançado o livro *Dona Benta – Comer bem*, que teve diversas edições ao longo do século XX e chegou à sua 76ª edição em 2004, com mais de um milhão de exemplares vendidos. Fenômeno de vendas da Companhia Editora Nacional, que atualmente tem parceria com o IBEP (Instituto Brasileiro de Edições Pedagógicas),¹¹ o livro trazia, e ainda traz, mas com algumas transformações, numerosas receitas e uma série de “dicas” para as donas-de-casa, que fizeram da obra uma espécie de manual doméstico que contempla desde as mais experientes anfitriãs, às iniciantes na arte de bem comer e cozinhar.

Dona Benta – Comer Bem

A Companhia Editora Nacional foi fundada em 1925 pelo escritor Monteiro Lobato e seu sócio Octalles Marcondes Ferreira. As principais publicações eram obras didáticas de ensino primário, cartilhas de alfabetização e de higiene e obras voltadas para o ensino técnico-comercial. Monteiro Lobato traduziu, para o catálogo da editora, *best-sellers* da literatura mundial como *Pollyanna*, *Pinóquio*, *Mowgli o menino-lobo*, *A Ilha do Tesouro* e

Paulo: Senac, 2007.

¹⁰ GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. Culinária de papel. *Revista Estudos Históricos*, Rio de Janeiro: Fundação Getulio Vargas, n. 33, janeiro-junho de 2004. p. 7-8.

¹¹ Disponível em: <<http://www.ibep-nacional.com.br/historia/default.asp>>. Acesso em: 24 ago. 2007.

outros. Editaram também Machado de Assis, José de Alencar, Oswald de Andrade e Raquel de Queiroz. Coleções como “Biblioteca das Moças”, sucesso entre as gerações de mulheres até a década de 60; “Brasileira”, reunindo mais de 380 obras de estudiosos nacionais e estrangeiros sobre o país; além de “Terramarear”, “Atualidades Pedagógicas”, “Iniciação Científica”, “Espírito Moderno”, “Para Todos”, que se tornaram conhecidas em todo o Brasil. Em 1980, o IBEP adquiriu a Companhia Editora Nacional.

No catálogo da editora, o *Dona Benta* é assim apresentado:

Há mais de 60 anos, *Dona Benta – comer bem* é a bíblia da culinária brasileira. A obra ganhou um novo visual, mas sem perder o charme da tradição. Pelas mãos do *chef* Luiz Cintra, o livro foi atualizado e ampliado, incorporando 200 novas receitas, mais adequadas à cozinha moderna. Um livro que ensina tudo sobre culinária, disposição da mesa, cardápios para festas, dá dicas para principiantes e até ajuda a dona-de-casa a preparar xarope para os filhos. É, certamente, um clássico para todos terem na cozinha.¹²

Ao lermos o título, logo imaginamos que o livro foi compilado por Monteiro Lobato¹³. Não foi. Não há um autor responsável pela obra. Segundo depoimentos de funcionárias do Centro de Memória da IBEP Nacional, em reuniões entre os editores e suas esposas eram testadas e degustadas algumas receitas que posteriormente compiladas originaram o *Dona Benta*.

A personagem que dá nome ao livro e nos remete às histórias do *Sítio do Pica-Pau Amarelo* também se tornou um sinônimo de comida confiável, de boa qualidade, que inspira as donas-de-casa e chegou a dar nome a farinha, a fermento, a gelatina, a bolos, a

¹² Disponível em: <<http://www.ibep-nacional.com.br/catalogo/catalogo.asp?isbn=8504006980>>. Acesso em: 25 ago. 07.

¹³ Sobre Monteiro Lobato, ver: RIBEIRO, Jose Antonio Pereira. *Diversas facetas de Monteiro Lobato*. São Paulo: Roswitha Kempf; *Lobateanas: idéias, pensamentos e fotos de Monteiro Lobato*. São Paulo: S.N., 1985; VASCONCELLOS, Zinda Maria Carvalho de. *O universo ideológico da obra infantil de Monteiro Lobato*. São Paulo: Traço Editora, 1982.

massas etc., apesar de a grande quituteira do *Sítio* ter sido a Tia Nastácia, responsável inclusive pelo preparo de delícias e pela confecção da boneca Emília.

Com o compromisso de se tornar uma tradição, e/ou por problemas editoriais e de atualização de conteúdo, o livro sofreu mudanças sutis ao longo dos anos, mas, que se forem observadas atentamente, podem nos revelar aspectos da cozinha brasileira ao longo dos últimos 65 anos, recorte estabelecido para esta pesquisa.

Analisá-lo como fonte de pesquisa, acreditando-se que é possível, por meio de sua estrutura, função e conteúdo, identificar hábitos e práticas que nos auxiliem a compreender a cozinha brasileira desde os anos de 1940 até a atualidade é o objetivo desta dissertação de mestrado. As concepções científicas, de higiene e de nutrição, e as preferências do paladar também serão investigadas.

A cozinha é aqui compreendida não como o espaço doméstico reservado às refeições, mas como o conjunto de técnicas, equipamentos, ingredientes e pratos resultantes desse conjunto de saberes.¹⁴

O período escolhido, entre 1940 e 2003, deve-se às edições de *Dona Benta*. Foi em 1940 que a editora lançou o seu primeiro exemplar e em 2003 o chefe de cozinha Luiz Cintra foi convidado para reformular e atualizar o livro, que sofreu grandes transformações influenciadas pelas mudanças na rotina profissional das donas-de-casa, com a mulher ampliando seu mercado de trabalho, com o inchaço das metrópoles, com as inovações

¹⁴ Segundo o *Dicionário Aurélio*, a cozinha é: 1. Compartimento da casa onde se preparam os alimentos; 2. A arte de os preparar; 3. O conjunto dos pratos característicos de um país ou de uma região, comida; 4. O preparo dos alimentos. O *Dicionário Houaiss da língua portuguesa* refere-se às seguintes acepções: 1. Compartimento de uma residência, ger. afastado da parte social dessa, equipado com objetos próprios para preparação de alimentos; 1.1 recinto mais ou menos afastado da parte social de um restaurante, bar, navio, avião etc., onde são preparados alimentos; 2 Rubrica: culinária; a arte, o engenho, o conjunto de técnicas de preparo desses alimentos; 3 Rubrica: culinária. o conjunto de pratos ou iguarias que caracterizam os hábitos alimentares de um país ou de uma região. Para estudos sobre a cozinha como compartimento da casa ver: LEMOS, Carlos. *Cozinhas etc.*, São Paulo: Editora Perspectiva, 1976. O livro apresenta programas de casas, apontando especialmente para a função e localização das cozinhas.

tecnológicas no espaço doméstico¹⁵ e com a profissionalização da atividade culinária, que aparecem no livro por meio da incorporação de novos ingredientes, equipamentos e modos de preparo.

Como utilizar os livros de receitas?

Mas será possível que um livro de receitas revele tantas mudanças? Como ressaltado, o campo é pouco explorado, sobretudo se considerarmos a utilização de cadernos de receitas culinárias como fonte histórica. Esses livros são valiosas fontes de pesquisa, onde podem ser encontradas referências às medidas de higiene, de conservação, aos principais ingredientes utilizados, aos utensílios – ou eletrodomésticos – para o preparo, aos serviços de mesa, dentre outras informações que nos remetem ao cotidiano da época em que foram escritos e utilizados. Seus temas, fontes e abordagens são caminhos a ser trilhados e o que propomos é observar diversas edições do livro, comparando-as e identificando suas modificações na tentativa de decifrar aquilo que Luce Giard denominou “língua das receitas”.¹⁶

Mas mesmo que de forma gradativa e tímida esse novo campo de estudos vem se estabelecendo, em grande parte, graças à influência e às ferramentas teóricas e conceituais de disciplinas como a Sociologia, Filosofia, Antropologia e Arqueologia, que antes da História se dedicaram ao tema, configurando-o como um objeto multidisciplinar.

Ulpiano Toledo B. de Meneses e Henrique S. Carneiro consideram que:

¹⁵ Esse espaço, sobretudo nos grandes centros urbanos vem sofrendo transformações. Se observarmos a definição de cozinha posta no *Dicionário Houaiss*, “Compartimento de uma residência, ger. afastado da parte social dessa, equipado com objetos próprios para preparação de alimentos”, percebemos que as denominadas “cozinhas americanas”, integradas às salas por balcões não estariam contempladas na definição.

¹⁶ GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar* / Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol. Tradução Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 6. ed. Petrópolis: Vozes, 2005. p. 292.

“[...] é preciso apontar as dificuldades de ordem documental. Até mesmo para estudos da fome em nosso século contam-se com enormes dificuldades de registros. Se tem sido freqüente a exploração dos textos dos viajantes e naturalistas, pouco uso se fez da literatura em geral e absolutamente nada com registros visuais. Utensílios e equipamentos, livros de receita e etiqueta ainda não mereceram tratamento sistemático, embora exceções recentes apontem que este desconhecimento pode ser superado (Lima, 1996). Da mesma forma, poucos têm sido os estudos dos espaços associados à preparação e consumo dos alimentos, embora se possam mencionar obras sobre a arquitetura e as funções da cozinha (Lemos, 1976).”¹⁷

A falta de tratamento sistemático aos livros de receitas é visível na historiografia, mas durante os últimos anos, de forma incipiente, estudiosos vêm propondo alguns caminhos metodológicos a ser seguidos. Apontamentos para a pesquisa desses livros como fonte foram indicados pelo professor Héctor Hernan Bruit, que considera:

“De fato, os cadernos de receitas são os documentos mais importantes para se elaborar uma História da Alimentação: indicam os produtos de consumo para seu preparo; indicam os tempos e combinações e, em muitos casos, os objetos que devem ser usados. Por outro lado, cobrem um longo tempo e entre duas receitas produzidas em épocas diferentes, é possível observar as permanências e as mudanças no uso de produtos, preparos e instrumentos. Até agora, não encontramos em nenhum autor que tenha escrito sobre alimentação, um método ou, mais simplesmente, uma leitura analítica das receitas. Essas aparecem, em quase todos os autores, como o momento final no estudo de alimentação. Pelo contrário, na História da Alimentação as receitas deveriam ser o momento inicial e básico nesse estudo”.¹⁸

Bruit propôs um esquema de estudo analítico das receitas, que possui cinco etapas, e se inicia com a **leitura técnica** (assim como faz o cozinheiro, ou a dona-de-casa que deve identificar os produtos, os tempos, os utensílios e equipamentos, os molhos). Para esta

¹⁷ MENESES; CARNEIRO. *Op. cit.*

¹⁸ BRUIT, Hector Hernan. Apontamentos para uma história da gastronomia no Brasil: cadernos de receitas. In: Revista Saráo, Campinas: UNICAMP v. 1, n. 12, set. 2003.

primeira leitura é necessário o desenvolvimento de aptidões por ele denominadas “básicas”, como identificar o que é “hortelã-pimenta”, por exemplo.

A segunda é a **leitura de identificação da procedência** dos produtos enumerados, que requer conhecimentos de economia agrária, comércio interior e exterior. Ela classifica a culinária em regional, nacional ou internacional. A terceira, a **leitura que desvenda uma ou mais memórias**, que arrola comidas que evocam a infância, lembram a avó, datas especiais, determinadas localidades etc. A quarta, a **etnologia da receita por representações de vestígios de trocas culturais**, e por último, a quinta leitura, **estética**, da apresentação da receita completa à mesa.¹⁹

Luce Giard também propôs uma possibilidade de leitura de receitas:

“A língua usada para falar de cozinha abrange quatro domínios distintos de objetos ou de ações: os ingredientes que são a matéria-prima; os utensílios e recipientes, como os aparelhos de cozinha, batedeiras, liquidificadores etc.; as operações, verbos de ação e descrições do hábil movimento das mãos; os produtos finais e a nomeação dos pratos obtidos.”²⁰

A análise proposta por Bruit vai além da receita em si. Propõe o estudo sobre a procedência de ingredientes e de trocas culturais, que para serem realizados, necessitam de outras fontes. Giard, por sua vez, tem uma análise da cozinha na “longa duração”, já que segundo a autora, a língua culinária parece ser bastante estável, pois durante quase três séculos não precisou mudar, pois a descrição dos modos de preparo também pouco mudou, o que aconteceu apenas com a inovação industrial no trabalho doméstico.

Na obra *Du manuscrit à la Table – Essais sur la cuisine au Moyen Age et Répertoire des Manuscrit Médiévaux Content des Recettes Culinaires*, Allen J. Grieco

¹⁹ BRUIT. *Op. cit.*

²⁰ GIARD. *Op. cit.*, p. 287.

examinou os hábitos alimentares de um pequeno grupo de florentinos entre os anos de 1344 e 1428 em um artigo intitulado *From the cookbook to the table: a florentine table and italian recipes of the fourteenth and fifteenth centuries*. O autor propõe um encaminhamento metodológico com uma questão inicial: apenas porque uma receita aparece em um livro de culinária significa que ela é executada, servida e comida?

Mesmo partindo dessa premissa, Grieco pondera que os livros e suas receitas, quando examinados seriamente, demonstram desenvolvimentos do gosto e das escolhas culinárias, que podem ser confirmadas por meio de diferentes fontes. Mas o autor ainda encaminha ao menos quatro questões possíveis:

“The *first* and probably most important question has to do with the relationship between cookbooks and culinary practice. In other words, do the cookbooks of the past actually reflect a culinary practice or not?

The *second* question that must be asked depends partially on the answer to the first. If the recipes in question were actually prepared, can we say something about the target group of these cookbooks? Who were these cookbooks meant for? What social class used them?

The *third* question has to do with what one might call the context in which recipes were prepared and eaten. In other words, one must try to determine whether a given recipe was meant for banquets, for everyday meals, for the sick, etc.?

The *fourth* question concerns the relative frequency with which recipes were used. Were they all equally well-known and prepared equally often, or were some of them practically never eaten?”²¹

As perguntas colocadas por Grieco, diferindo de Giard, não estão relacionadas diretamente aos ingredientes e modos de preparo, mas à relação daquilo que é arrolado nas receitas e a sociedade que produzia, ou não, aquelas refeições.

²¹ GRIECO, Allen J. From the cookbook to the table: a florentine table and italian recipes of the fourteenth and fifteenth centuries In: LAMBERT, Carole (Dir.). *Du manuscrit à la Table – Essais sur la cuisine au Moyen Âge et Répertoire des Manuscrit Médiévaux Contient des Recettes Culinaires*. Paris: Slatkine, 1992. p. 29-30.

A Revista Estudos Históricos da FGV dedicou o nº 33 à Alimentação.²² No artigo *Culinária de papel*, já citado anteriormente, Laura Gomes e Livia Barbosa (que justificaram a escolha do título na relação que estabeleceram com o texto de Roland Barthes *O sistema da moda*, acerca da existência de “três vestuários”: o vestuário-imagem, o vestuário escrito e vestuário real), inspiradas nas matrizes semânticas do texto barthesiano, pesquisaram os livros de culinária publicados no Brasil do início do século XX ao início do XXI, tanto nacionais quanto estrangeiros, levantamento feito na Biblioteca Nacional (Rio de Janeiro – RJ).

As autoras propõem três diferentes perspectivas para a análise desses livros. A primeira é o tratamento do livro de culinária como objeto da cultura material de uma sociedade – contexto em que surgiu e suas transformações. A segunda é a análise de seus capitais simbólicos – o estilo de fazer comida, das relações sociais, dos padrões de gosto e técnicas. A terceira é a abordagem do livro como uma forma de mediação entre estilos de comunicação e elos sociais baseados na oralidade e na escrita.²³

Por último, Carlos Alberto Dória, em texto apresentado no 1º Colóquio de História da Alimentação analisa as receitas como um *meme*, sob a perspectiva de Richard Dawkins, ou seja, “o meme-receita ocupa nossos cérebros como um ‘programa’ que determina como devemos proceder na cozinha para chegar a um produto que antecipamos em nossas mentes como o gosto desejado”.²⁴

²² GOMES; BARBOSA, *Op. cit.*

²³ Idem, *ibidem*. p. 5-6.

²⁴ DÓRIA, Carlos Alberto. *O que é uma receita? A receita como ‘même’: a ‘teoria da receita moderna’ e a microssociologia culinária*. 1º Colóquio de História e cultura da Alimentação, Curitiba: UFPR, 19 a 21 de agosto de 2007.

As receitas modernas ideais, supõe Dória, devem apresentar:

- A especificação de matérias-primas componentes;
- A quantificação das matérias primas;
- A eleição de um ou mais processos de transformação;
- A ordem ou encadeamento de gestos responsáveis pelo ‘aparecimento’ do produto em certo nível tecnológico materializado em utensílios;
- Os provérbios, truques ou ‘tours de main’, ‘dicas’ para se chegar ao bom resultado – enfim, aquilo que Hervé This, tomando o termo da química, chamou de ‘*precisions*’, ou enunciados que, submetidos a várias provas, se revelam verdadeiros ou falsos.²⁵

Portanto, para Dória, partindo dessa receita a análise se divide em duas partes. A primeira, **básica**, serve para examinar o enunciado (detecção de componentes e identificação de variantes), análise físico-química (os resultados a que se chega) e teste das *precisions* (se são verdadeiras, falsas etc.). A segunda, **avançada**, compreende o sistema culinário da receita (Ocorre com quais outras? Trata-se de um legado tradicional? Qual origem? Que outras receitas usam a mesma técnica? É ativa ou memória?) o sistema alimentar (É dieta específica, de ciclo festivo etc.? Tem filiação étnica? As matérias-primas acompanham a definição étnica?) e por último, aquilo que o autor denomina de **civilização alimentar** (está adequada nos cânones de qual civilização? Qual a lógica que preside a cultura alimentar de onde veio a receita? A receita ‘carregou’ algo dessa lógica?).

Vemos, quando analisamos os livros de receitas, que existem muitos temas e enfoques de análise. Aspectos da vida cotidiana e também de toda a sociedade podem surgir, como as questões sociais do alimento e da fome; a economia, compreendendo a agricultura, industrialização, importação, exportação e distribuição; culturas, identidade e

²⁵ Idem, ibidem.

religiosidade são outras tantas perspectivas de trabalho que surgem ao pensarmos a História da Alimentação.

O livro de receita em si, sua estrutura, conselhos aos consulentes, alimentos arrolados, modos de fazer e resultados obtidos; o alimento e suas propriedades nutrientes; os sujeitos que consultam esses livros, que preparam e que consomem (somadas aqui as questões de gênero); a sociabilidade ou comensalidade; questões relativas à memória e à identidade; gosto etc. são temas da vida cotidiana que podem ser trabalhados e já foram indicados pelos autores mencionados.

Enfim, os livros de receitas são transmissores de um saber culinário, mas como analisá-los? Dentre as possibilidades levantadas pelos autores lidos e apresentados, nenhum dos encaminhamentos metodológicos propõe a análise de um mesmo livro ao longo do tempo. Essa será a nossa premissa.

O livro de receitas *Dona Benta – Comer bem*, terá parte de sua estrutura e conteúdo esmiuçados, e o livro será tomado como objeto da cultura material de nossa sociedade entre os anos de 1940 e 2003. Para estabelecer parâmetros das transformações ocorridas nas diferentes edições e a situação do Brasil, sobretudo no Estado de São Paulo, serão analisados dados fornecidos pelo IBGE. Essa fonte foi escolhida, pois apresenta dados sobre grande parte do período estudado em relação aos alimentos e a alguns equipamentos domésticos. Esmiúçar as possibilidades do documento e menos as discussões teóricas sobre o tema será o foco deste trabalho.

Os seguintes temas nortearão os capítulos:

- **Os ingredientes:** as matérias-primas que compõem as receitas que serão analisados quantitativamente, apontando a diversidade de ingredientes que o livro contém, mas apenas para os ingredientes principais dos pratos. Isso significa que em uma receita de

namorado assado, apenas o peixe será computado e não os legumes que servem como acompanhamento. Os ovos, por exemplo, serão apontados em um prato em que ele seja o de maior destaque, como uma omelete, e não em um bolo. Além de quantificar ingredientes, o capítulo ainda conterà um apontamento dos ingredientes que foram suprimidos ou acrescentados ao longo dos anos. A análise será feita levando em consideração como contraponto as Pesquisas de Orçamentos Familiares – POF/IBGE-FGV e do Estudo Nacional da Despesa Familiar – ENDEF/IBGE.

- **Os equipamentos e utensílios:** a análise dos objetos mencionados no livro de receitas relacionados aos dados da Pesquisa Nacional por Amostragens de Domicílios - PNAD/IBGE sobre a quantidade de eletrodomésticos que os brasileiros possuíam são estudados neste capítulo, que também traz uma introdução sobre a presença da eletricidade nas casas.

- **Modo de preparo:** os pesos, as medidas e as formas de preparo são, muitas vezes, vagos e imprecisos nas receitas, como se todos os leitores fossem “iniciados”. O *Dona Benta*, no que se refere às medidas é muito didático, pois chega a apresentar ilustrações daquilo que seria uma xícara de chá rasa ou cheia e uma tabela de equivalências de pesos e volumes, em que 1 litro contém 6 xícaras de chá ou quatro copos de água. Mas mesmo esta postura didática apresenta falhas e esconde truques e segredos na hora do preparo. Por mais que as medidas sejam exatas, os ovos nunca são do mesmo tamanho, então, o que fazer? O modo de preparo, depende muito dos utensílios e equipamentos disponíveis. Assar em forno a lenha, carvão, elétrico ou a gás? Cozinhar, fritar, grelhar, abafar, descongelar, derreter, bater, amassar etc. são verbos muito comuns aos cozinheiros e que aparecem nas receitas alterando os ingredientes de formas muito distintas, caracterizando as sutilezas da “arte culinária”.

Os capítulo seguinte será dedicado a investigar a questão “o que é comer bem?”, em que serão analisados os capitais simbólicos relativos ao livro de receitas, cujos temas norteadores serão:

- Saúde e nutrição: “Regimes na alimentação” é o nome da terceira e última parte do *Dona Benta*, que foi suprimida após 1943. Com dicas de “Como se mantém o equilíbrio orgânico”, “Cozinha dos diabéticos”, “Cozinha vegetariana”, “Alimentação na primeira infância”, “Regimes para diminuir ou conservar o peso”, entre outros, podemos obter informações da dieta que era considerada saudável.

- Gosto: uma das funções fisiológicas, mas que também é uma apropriação cultural, uma construção histórica. No clássico *Fisiologia do gosto* Brillat-Savarin o apresenta sob três pontos de vista.

“No homem físico é o aparelho pelo meio do qual ele aprecia os sabores. Considerado no homem moral, é a sensação que excita, no centro comum, o órgão afetado por um corpo saboroso. Finalmente, considerado na sua causa material o gosto é a propriedade que tem um corpo de impressionar um órgão e de fazer nascer a sensação.”²⁶

O *Dona Benta* publicado em 1940 apresentava um capítulo de abertura dedicado aos 13 *Aforismos da Fisiologia do Paladar*. A introdução de novos ingredientes e as mudanças nas preferências alimentares serão objeto de análise neste capítulo.

- Prazer: que os seres humanos atingem ao se alimentar, ao manipular as matérias-primas das refeições ou até mesmo em receber pessoas e comer junto, a comensalidade, serão os temas do capítulo. O filósofo Michel Onfray, principal referência para este tema, trabalha o hedonismo, sobretudo do tato, do paladar e olfato, muitas vezes considerados

²⁶ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A fisiologia do gosto*. Tradução, Introdução e Editoração Enrique Renteria. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989. p. 40.

sentidos “inferiores” se comparados à visão e à audição, mas que se rejeitados nos impede de pertencer ao real, nos mantendo paralisados e isolados.²⁷

As edições estudadas

Dentre os documentos sobre o *Dona Benta* do acervo IBEP-Nacional, como pareceres para a nova publicação, controle de estoque e fichas de movimentação de edições há uma carta assinada por uma dos pareceristas G. Machado, datada de 8/11/1976, que apela que seja feita a atualização ortográfica do material, por raspagem de acentos no verso do filmes de impressão²⁸. A sugestão do parecerista nos faz inferir, mesmo sem analisar as edições, que as modificações eram pontuais e pequenas. Analisamos diversas edições, a fim de identificar as transformações ocorridas no livro ao longo dos anos e analisar, em que medida, elas refletiam a sociedade que o produzia. Foram consultadas as seguintes edições:

1940 - 1 ^a	1960 - 48 ^a	1987 - 63 ^a
1942 - 2 ^a	1965 - 50 ^a	1989 - 65 ^a
1943 - 3 ^a	1969 - 51 ^a	1991 - 67 ^a
1946 - 17 ^a	1972 - 52 ^a	1992/93 - 68 ^a
1948 - 28 ^a	1974 - 53 ^a	1996 - 70 ^a
1950 - 40 ^a	1976 - 55 ^a	2003 - 74 ^a
1952 - 44 ^a	1978 - 56 ^a	2004 - 76 ^a
1955 - 46 ^a	1986 - 62 ^a	

Pudemos notar que desde a publicação do livro de receitas, em 1940, as modificações de seu conteúdo e projeto gráfico foram muito sutis até 1989. Em 1991 novas receitas e um novo formato fizeram de *Dona Benta* um livro maior, o que ocorreu novamente em 2003, quando o livro ganhou ainda mais conteúdos e a organização do chefe

²⁷ ONFRAY, Michel, *A arte de ter prazer. Por um materialismo hedonista*. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

²⁸ Ver Anexo 1 que apresenta pareceres, fichas e cartas do acervo da IBEP Nacional.

de cozinha Luis Cintra. As edições que foram ao mercado e que constam nos acervos da editora são as seguintes:

Ficha de movimento de edições²⁹

Obra: COMER BEM

Autor: *Dona Benta*

Série: Avulso

Data	Edição	Reimpr.	N. Ordem	N. Ano	Tiragem	Tipografia	Preço Tipografia
07/40	1 ^a		2502	159	19.965	S.P.Edit.	
06/42	2 ^a		3076	170	15.051	Idem	
09/43	3/10 ^a		3269	198	16.058	Idem	
12/44	11/16 ^a		3719	266	26.885	Idem	
12/45	17/20 ^a		3966	236	20.000	Idem	
12/46	21/27 ^a		4191	225	33.080	Idem	
06/48	28/35 ^a		4550	095	43.268	Ver. Trib.	
05/50	36/43 ^a		5043	120	40.944	S.P.Edit.	
08/52	44 ^a		5560	132	22.436	Idem	
07/53	45 ^a		5803	162	45.000	Idem	
07/55	46 ^a		6511	195	71.688	Idem	
09/57	47 ^a		7159	214	51.000	Idem	
08/60	48 ^a		7901	143	70.444	Idem	
10/63	49 ^a		8407	112	50.433	Idem	
10/65	50 ^a		8728	134	56.809	Idem	
15/05/72	52 ^a		10017	131	20.000	Idem	
08/07/74	53 ^a		10481	113	20.000	Idem	
22/07/75	54 ^a		10834	198	30.000	Idem	
02/12/76	55 ^a		11271	314	30.000	Hamburg	
03/05/78	56 ^a		11665	110	35.000	Idem	
17/10/79	57 ^a		11997	184	30.000	S.P.Edit.	
06/05/83	58 ^a		12958	191	2.480	IBEP	
01/11/83	58 ^a		13163	399	3.636	IBEP	
14/05/84	59 ^a		13511	270	6.078	IBEP	
31/12/85	60 ^a		14448	619	2.471	IBEP	

²⁹ Ficha de movimento de edições, do acervo da editora IBEP Nacional.

30/04/86	61 ^a		14627	179	5.010	IBEP	
30/01/87	62 ^a		15030	018	6.106	IBEP	
15/05/87	63 ^a		15126	114	9.616	IBEP	
20/06/88	64 ^a		15460	097	10.161	IBEP	
07/06/89	65 ^a		15690	120	10.250	IBEP	
07/02/91	66 ^a	Ed. Ref.	16007	527	15.017	IBEP	
01/08/91	67 ^a	“	16120	640	20.950	IBEP	
18/12/92	68 ^a	“	16313	119	14.990	IBEP	
04/08/93	68 ^a	“	16410	097	14.715	IBEP	
03/06/95	69 ^a	“	16592	025	10.380	IBEP	
10/05/96	70 ^a	“	16741	054	15.498	IBEP	
19/11/98	71 ^a				2.444	IBEP	

Cada um dos capítulos desta dissertação, analisará as transformações ocorridas no livro entre os anos de 1940 e 2003.

Capítulo 1 – Adicione os ingredientes

[...]
Mais que dente apromptar, que o bucho guisa
Cozidos, fricassés, dōces, assados,
Sem diferença fazer entre bocados;
Porém, justo não é, não é bonito
Estar comendo cabra por cabrito,
Ou gorda ratazana por coelho,
E só, por mólho ter muito vermelho,
Gôsto, cheiro suave, desta fôrma
O paladar co'a vista se transforma.
Eis, pois, razão bastante que me anima
A offerecer-te um livro, cousa prima,
No methodo que tem na boa escolha
D'um jantar se dispôr mesmo sem ôlha.
*Cozinheiro imperial.*³⁰

Não há receita sem ingredientes: eles são a matéria-prima das confeições, que transformados por modos de preparo específicos conferem identidade aos pratos. Sua origem e natureza podem determinar não apenas o alimento em si, mas muitas vezes, a identidade de quem o come. Do latim, *ingredi* ou “entrar em”, o ingrediente é elemento ou substância que entra em uma mistura: bebidas, medicamentos, comidas, acepipes etc.³¹ É o começo do preparado.

Ingredientes nativos do território brasileiro, ou “da terra”, davam origem a diversas iguarias. São exemplos: a mandioca, “uma raiz à feição dos inhames”³² da qual se fazia a farinha de pau, a farinha de guerra, os beijus, os cuscuzes, tapiocas, pirões e mingaus; os palmitos, brotos de plantas nativas, saboreados em geral após serem assados ou cozidos, apesar de alguns tipos mais delicados poderem ser consumidos crus; o milho, de onde se extraía o “vinho”, uma bebida alcoólica fermentada pela saliva humana.

³⁰ *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*, 7. ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1877. p. vii.

³¹ Ver: *Dicionário Houaiss da língua portuguesa* e *Dicionário Aurélio*.

³² Gabriel Soares de Souza apud CÂMARA CASCUDO, Luis da. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004. p. 77.

Fernão Cardim, ao descrever as provisões da nova terra, relatou que:

“O mantimento ordinário desta terra que serve de pão se chama mandioca, e são umas raízes como de cenouras, ainda mais grossas e compridas [...]. Destas raízes espremidas, e raladas se faz farinha que se come; também se deita de molho até apodrecer, e depois limpa, espremida, se faz também farinha, e uns certos beijos como filhós, muito alvos e mimosos. Esta mesma raiz depois de curtida n’água feita com a mão em pilouros se põe em caniços ao fumo, onde se enxuga e seca de maneira que se guarda sem corrupção quanto querem e raspada ao fumo, pisadas em uns pilões grandes, e peneirada, fica uma farinha tão alva, e mais que de trigo, da qual misturada em certa têmpera com a crua se faz uma farinha biscoitada que chamam de guerra, como biscoito. Outra farinha se faz biscoitada da mesma água da mandioca verde se deixam coalhar e enxugar ao sol, ou fogo; esta é sobre todas alvíssima e tão gostosa, e mimosa que se não faz para quem querer.”³³

A chegada dos portugueses ao Brasil ensejou novas preparações com os mesmos ingredientes base e ainda foi acompanhada de uma série de novos ingredientes. Da mandioca foram feitos bolos e biscoitos, a banana virou bananada; os assados dividiam espaço com os cozidos.

A inserção da mão-de-obra escrava africana também introduziu novas iguarias. O cuscuz, conhecido entre os mouros na África Setentrional, foi adotado também no Brasil, onde ganhou novos ingredientes. Originalmente feito de trigo, milheto ou sorgo foi difundido nas terras ameríndias na versão preparada com farinha de milho e leite de coco.³⁴

Luis da Câmara Cascudo em seu célebre livro *História da Alimentação no Brasil* analisou separadamente o cardápio indígena, a dieta africana e a ementa portuguesa. Considerou que a nossa culinária possui elementos básicos: os feijões, que consumidos com farinha “estava[m] governando o cardápio brasileiro desde a primeira metade do século

³³ CARDIM, Fernão. *Tratados da Terra e Gente do Brasil* (1583-1593). 2. ed., São Paulo: Biblioteca Pedagógica Brasileira/Companhia Editora Brasileira, 1939. p. 60-2.

³⁴ Sobre a “História do Cuscuz” ver CÂMARA CASCUDO, Luis da. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004. p. 186-190.

XVII.”³⁵ Acrescido de carne, virava a feijoada, que era não apenas um acepipe, mas um cardápio completo, nutritivo, indigesto e estorrecedor, nas palavras de Cascudo. Já o arroz era popular, mas não indispensável como a farinha de mandioca ou o milho, mas que acrescido de leite de coco e açúcar se tornou muito apreciado e popular.

Outros autores sugerem a predominância de alguns alimentos no litoral, como os peixes e pirões, e outros do interior, com carne-seca e farinha. Sergio Buarque de Holanda, em *Caminhos e Fronteiras* analisa a supremacia do milho no planalto de São Paulo, enquanto a mandioca era predominante no litoral.

Ernani Silva Bruno comandou na década de 1970 uma vasta pesquisa sobre os *equipamentos, usos e costumes da casa brasileira*, quando nomeado diretor do então Museu do Mobiliário Artístico e Histórico Brasileiro, posteriormente Museu da Casa Brasileira, em São Paulo. Dentre os assuntos pesquisados, estavam o mobiliário, as técnicas construtivas da casa, higiene, iluminação, instrumentos musicais e de castigo, objetos em geral, vestes, os costumes domésticos e a **alimentação**.³⁶ As principais fontes desta

³⁵ CÂMARA CASCUDO. *Op. cit.* p. 411.

³⁶ **1 - Abastecimento de Água** (sistemas, equipamentos, peças e rotinas de trabalho por meio dos quais a água era levada para as habitações e aí armazenada); **2 - Acessórios de Móveis** (peças que complementavam os móveis, tais como almofadas, mosquiteiros, etc.); **3 - Alimentação** (alimentos utilizados e sua preparação); **4 - Anexos da Casa** (locais e edificações em torno das habitações, tais como jardins, pomares, capelas, senzalas, telheiros, etc.); **5 - Aparelhos de Trabalho** (equipamentos utilizados em trabalhos manuais e em atividades de coleta, agrícolas, pastoris e industriais); **6 - Armas** (armas brancas, armas de fogo, armas defensivas e munições); **7 - Aspectos Gerais da Habitação** (generalidades, divisão interna da casa, disposição e dimensão dos cômodos, conjunto de mobiliário, etc.); **8 - Brinquedos**; **9 - Comércio** (quando praticado na residência); **10 - Construção: Materiais e Técnicas** (técnicas construtivas, materiais utilizados, detalhes de edificações); **11 - Costumes Domésticos** (reuniões, festas, jogos, refeições, trabalhos manuais, culto religioso, presença de animais, etc.); **12 - Decoração** (tapetes, cortinas, quadros, objetos de adorno, etc.); **13 - Equipamentos de Transporte** (veículos, animais e seus equipamentos, embarcações, etc.); **14 - Higiene** (sistema e equipamentos destinados à higiene pessoal e à limpeza da roupa e da casa); **15 - Iluminação** (combustíveis, peças e sistemas de iluminação das casas); **16 - Indústria Caseira** (fição e tecelagem, cestaria e trançado, cerâmica, moagem, saboaria, etc.); **17 - Instrumentos de Castigo** (equipamentos de castigo e tortura, utilizados na época do cativoiro); **18 - Instrumentos Musicais** (de cerda, de percussão e de sopro); **19 - Móveis** (de adorno, descanso, repouso, guarda, serviço, culto); **20 - Objetos de Uso Caseiro** (peças de escritório, cestas ou caixas de costura, porta-jóias, cinzeiros, etc.); **21 - Objetos de Uso Pessoal** (peças tais como bengalas, guarda-chuvas, cachimbos, etc.); **22 - Rouparia** (de cama, para higiene e de mesa); **23 - Utensílios de Cozinha e Mesa** (equipamentos utilizados no armazenamento e

pesquisa eram inventários e testamentos de famílias, crônicas de viagens e literatura ficcional, de 1500 a 1891.

Em relação ao assunto que nos interessa nesta pesquisa, a alimentação, a proposta de classificação sugerida por Ernani e sua equipe foi:

1. Alimentos Usuais	9. Farinhas	17. Molhos
2. Antepasto	10. Cereais	18. Ovos
3. Bebidas	11. Doces	19. Peixes
4. Bulbos	12. Frutas	20. Pratos
5. Carnes	13. Gorduras	21. Sopas
6. Iguarias de Bugre	14. Leguminosas	22. Temperos
7. Laticínios	15. Mariscos	23. Verduras
8. Legumes	16. Massas	

Categorizar um assunto em uma pesquisa é uma tarefa árdua. Neste caso, a proposta foi pioneira e importante para os estudos futuros, porém, podem ser feitas críticas à classificação adotada. Por exemplo, podemos questionar se as “farinhas” não podem ser consideradas “alimentos usuais”, ou se “sopas”, “molhos” e “massas” não são um “prato”. Ou ainda, se “mariscos” seria o melhor termo para designar os seres marinhos consumidos, pois este designa apenas os invertebrados.

Os livros de receitas

Os livros de receitas costumam categorizar os pratos apresentados. No *Cozinheiro Imperial* as receitas eram divididas segundo o ingrediente principal, conforme podemos notar na tabela a seguir, que segue a ordem de apresentação dos capítulos no livro:

Tipos de receitas	Quantidade de receitas
Sopas, potagens, panadas e caldos	114
Vaca	82
Vitela	82
Carneiro, cordeiro e cabrito	101
Porco	74
Veado, lebre, coelho e láparo	43
Aves e caça	108
Peixe	126
Mariscos, etc.	43
Legumes	144
Molhos, pimentadas e essências	114
Ovos	63
Leite	35
Massas em geral	67
Doces	56

A predominância era de receitas com carnes de tipos variados. Se reorganizássemos as receitas, reagrupando os caldos e molhos juntos assim como as carnes teríamos a seguinte configuração, das mais às menos numerosas:

Tipos de receitas	Quantidade de receitas
Carnes, aves e caças	490
Caldos e molhos	228
Peixes, mariscos etc.	169
Legumes	144
Massas em geral	67
Ovos	63
Doces	56
Leite	35

As carnes são seguidas dos caldos e molhos, que na maioria dos casos também são elaborados à base de infusões de carnes. As receitas de legumes são menos numerosas que as de peixes e frutos do mar.

O *Cozinheiro Imperial* não era um livro voltado às camadas mais pobres da sociedade. Inicialmente porque durante o século XIX não existiam muitas pessoas letradas.

Além disso, observando as receitas e seus ingredientes, percebemos que há uma grande predominância de pratos com carnes, ingrediente consideravelmente mais caro.

Se considerarmos seu sucesso de vendas de *Dona Benta*, podemos inferir que ele não era voltado apenas aos mais ricos. Sua publicação, cem anos depois do *Cozinheiro Imperial*, se deu em contexto bastante diferente. De Império, já havíamos passado à República, os centros urbanos já eram muito mais desenvolvidos e os recursos para a produção de alimentos tinham novas tecnologias.

No livro, há uma grande diversidade de ingredientes e de preparações que podem ser adequadas a diferentes orçamentos. A divisão geral do índice das edições de 1940 até 1989 é: 1. Parte geral (Conselhos úteis, Utensílios de copa e cozinha, O forno e o fogão, Pesos, medidas e conteúdos, Cardápios, Arranjo da mesa, Guarnições e combinações, Temperos ou condimentos simples ou preparados); 2. Salgados (em ordem alfabética); 3. Doces (em ordem alfabética); 4. Bebidas (em ordem alfabética). Nas edições a partir de 1991 a divisão dos capítulos ficou diferente. Em 2001 esta divisão ficou ainda mais detalhada conforme será visto a seguir.

Inspirados nessa divisão de capítulos estudaremos as receitas em 3 blocos temáticos: salgados, doces e bebidas. Cada um deles será subdividido em 3 conjuntos de acordo com as datações: 1940 a 1989, 1991 a 2001 e 2001 a 2004. Estes intervalos temporais são agrupamentos de edições muito semelhantes, o que não significa que não haja diferenças entre elas.

As diferenças entre as receitas são muito pequenas. Por exemplo, se compararmos a 55ª edição, de 1976 e a 34ª de 1948, notaremos que há algumas receitas novas (de sopa de cebola, de lagarto à vienense, presunto cozido com cereja e lasanha) e também receita

suprimida (camarões com batata). Consideramos, portanto, que essas alterações não nos impede de considerar as edições em conjunto.

1. Salgados

As receitas salgadas compõem a maior parte do livro. A quantidade de dados a ser apurados é muito grande e, para isso, foi necessário estabelecer um recorte para análise.

Assim, optamos por apurar os capítulos “Verduras e legumes diversos”, “carnes”, “aves” e “peixes e frutos do mar” ao longo do tempo para analisar as quantidades de receitas um cada um dos blocos.

1940 a 1989

A divisão interna dos capítulos até 1989 não segue a mesma ordem alfabética sugerida no índice. Os molhos são apresentados na *Parte geral* e os salgados seguem com a seguinte subdivisão:

Capítulos	Quantidade de receitas
- Molhos	51
- Verduras e legumes diversos	209
- “Hors-d’oeuvre”, “savorys”, “appetizers”, “zakoustis”, antepastos, princípios...	20
- Saladas	42
- Sanduíches	35
- Sopas, caldos etc.	48
- Arroz	24
- Feijão	9
- Batatas	32
- Ovos e omeletas	49
- Soufflés	13

- Carnes em geral	10
- Bifes em geral	12
- Diversas preparações	19
- Carne-seca	5
- Coração	3
- Dobradinha	4
- Fígado	8
- Língua	9
- Miolo	6
- Mocotó	1
- Rabo	1
- Rim	7
- Cabrito	5
- Carneiro	23
- Coelho	7
- Lebre	1
- Porco	25
- Vitela	32
- Aves em geral Frango e galinha (32) Pato, peru e outras aves (13)	45
- O peixe Molhos, temperos, angus, farinhas, pirão etc. para peixe (13) Peixes de água doce (15) Peixes de água salgada (11) Peixes em geral e pratos diversos feitos com peixe (27)	66
- Bacalhau	18
- Camarão	21
- Caranguejo e siri	7
- Lagosta	7
- Ostras	10
- Tartaruga	2
- Massas Macarrão, nhoque, ravióli, talharim, vol-au-vent etc. (22)	40
- Pratos diversos	12
Total de receitas salgadas	938

Organização de capítulos de receitas Dona Benta – Comer bem até 1989

Esta divisão sugerida no livro de receitas, supomos, tenta facilitar a busca de informações na medida em que separa as carnes dos bifes ou o bacalhau dos demais peixes de água salgada ou as vísceras, como fígado e rim, das carnes.

Verduras e legumes

Ao observarmos a organização dos capítulos, podemos supor que há mais receitas de verduras e legumes, porém, como as vísceras são parte do mesmo animal classificado em carnes, para efeito quantitativo, sugerimos que sejam analisados em conjunto, assim como são agrupadas as verduras e os legumes, que compõem **206** receitas divididas em: Abóboras: 9; Abobrinhas: 4; Acelgas: 4; Aipo: 1; Alcachofras: 6; Alface: 1; Aspargo: 3; Azedinha: 1; Bambu: 1; Batatas: 24; Beldroega: 1; Berinjelas: 8; Bertalha: 1; Beterraba: 2; Borragem: 1; Bredo: 1; Brócolis: 4; Caruru: 5; Cebolas: 4; Cenouras: 4; Chicórias: 4; Chuchus: 12; Cogumelos: 2; Couves: 5; Couves-flor: 5; Ervilhas: 4; Espinafres: 5; Favas: 7; Lentilhas: 7; Mamão verde: 2; Mandiocas: 3; Mandioquinhas: 3; Mangaritos: 3; Melão: 2; Milhos verdes: 5; Nabos: 6; Palmitos: 4; Pepinos: 9; Pimentões: 7; Quiabos: 2; Rabanetes: 1; Rábanos: 1; Repolhos: 8; Taioba: 1; Tomates: 5; Vagens: 8.

A maioria das saladas tem verduras como ingredientes principais, apesar de haver receitas de salada de camarões ou de carne.

Carnes e aves

As carnes, aves e vísceras, se somadas, correspondem a **223** receitas. Assim, podemos dizer que as carnes e aves são menos numerosas que as verduras, legumes e saladas, mas devemos considerar que este é um agrupamento geral pela predominância do ingrediente principal, uma vez que há pratos de carnes compostos também por verduras ou legumes.

Carnes

Os frango e as galinhas são predominantes entre as aves, com 32 receitas. Os patos têm 4, os perus 2, as codornas 1, gansos 1 e perdizes 3. Duas outras aves, o jacu e o macuco, não têm uma receita propriamente dita, mas são contabilizados, pois há a orientação de como pré-preparar e sugere-se que sejam utilizados como guarnição, da mesma forma que as galinhas.

Aves

Peixes e frutos do mar

Os peixes são divididos entre água doce (bagres: 3; carpas: 1; dourados: 2; enguias: 2; lambaris: 2; piabas: 1; piracanjubas: 1; pirarucu: 1; salmão: 1; traíra: 1) e água salgada (atum: 1; bacalhau: 18; garoupa: 3; pescada: 7). Há pratos aqui denominados como “diversos” que apresentam o modo de preparo, mas não indicam um peixe específico, deixando para o cozinheiro escolher qual deles utilizar. Os frutos do mar são caviar, com 3 receitas, camarão com 21, caranguejos com 6, siris com apenas uma, lagostas com 7, ostras com 10 e por fim, duas receitas de tartaruga.

1991 a 2001

Após 1991 a divisão de capítulos foi modificada. Novas receitas e capítulos foram criados, como os *foundues* e os recheios salgados para tortas, pastéis, pasteizinhos etc. As

carnes foram agrupadas, e os miúdos ficaram concentrados em apenas um capítulo. As receitas de alimentos salgados do livro passaram a ser organizadas da seguinte forma:

Capítulos	Quantidade de receitas
Verduras e legumes	134
Saladas	120
Peixes e frutos do mar	97
Caldos, consomês e sopas	95
Massas	82
Carne bovina	76
Molhos	68
Antepastos e entradas	57
Miúdos	39
Aves	36
Arroz	34
Carne de porco	34
Sanduíches	32
Ovos e omeletes	29
Batatas	25
Salgadinhos	23
Outras carnes	20
Suflês salgados	17
Recheios salgados	14
Feijão	12
Fondues	7
Total de receitas	1051

Organização de capítulos de receitas Dona Benta – Comer bem a partir de 1991

Verduras e legumes

A divisão das receitas passou a ser mais bem organizada, quando receitas de ingredientes semelhantes foram agrupadas. As verduras e legumes sofreram algumas alterações, e passaram a ser compostos por: Abóboras: 6; Abobrinhas: 6; Acelgas: 3; Alcachofras: 4; Aspargo: 2; Bambu: 1; Batatas: 25; Berinjelas: 10; Beterraba: 1; Brócolis: 2; Broto de bambu: 1; Cambuquira: 1; Caruru: 1; Cebolas: 4; Cenouras: 5; Chicórias: 2; Chuchus: 5; Cogumelos: 2; Couves: 4; Couves-flor: 8; Ervilhas: 5; Espinafres: 6; Favas: 5; Jiló: 1; Lentilhas: 4; Mamão verde: 2; Mandiocas: 2; Mandioquinhas: 2; Milhos verdes: 5; Moyashi: 1; Palmitos: 2; Pepinos: 4; Pimentões: 7; Quiabos: 2; Repolhos: 6; Tomates: 4; Vagens: 6.

Carnes

Os pratos cujo ingrediente principal são as carnes também ficaram mais bem organizados. Apresentamos aqui a divisão de receita por tipo de animal. Carne bovina: 76; Coração: 2; Estômago: 2; Fígado: 10; Língua: 8; Miolo: 7; Mocotó: 2; Rabo: 2; Rim: 6; Carne de porco: 34; Cabrito: 5; Carneiro: 8; Coelho: 7.

Aves

As aves a partir de 1991 são frango e galinha em 24 receitas. Peru em 4, codorna e marreco apenas uma para cada e três receitas de patos mais três de perdiz.

Peixes e frutos do mar

Algumas receitas para o preparo de peixes continuam, como nos livros das décadas anteriores, se especificar qual tipo deve ser utilizado, são as receitas a que denominamos “diversos”, que são no total quatorze. Os peixes e frutos do mar estão divididos em: Cação: 1; Namorado: 2; Linguado: 1; Atum: 1; Bagre: 1; Carpa: 1; Dourado: 1; Enguia: 1; Garoupa: 2; Pescada: 8; Piaba: 1; Pirarucu: 1; Salmão: 1; Sardinha: 2; Traíra: 1; Bacalhau: 18; Camarão: 24; Lagosta: 4; Caranguejo: 3; Siri: 2; Ostra: 6.

2001 a 2004

Na edição de 2001 houve uma reorganização dos capítulos que deixou a localização de receitas mais fácil. A principal mudança na organização foi a inserção das batatas, que antes compunham um capítulo completo para integrarem o grupo das verduras e legumes. Os suflês passaram a integrar o capítulo dos ovos e omeletes.

Capítulos	Quantidade de receitas
Verduras, legumes e batatas	134
Saladas	84
Caldos (18), sopas e cremes (57)	75
Peixes e frutos do mar	68
Carne bovina	66
Molhos básicos e simples	59
Antepastos	53
Arroz (38) e feijão (13)	51
Outras carnes e miúdos	45
Ovos (16), omeletes (6) e suflês (20)	42
Massas (35) e panquecas (4)	39
Pastéis (5), pizzas (19) e tortas (12)	36
Aves	34
Carne suína	29
Salgadinhos	26
Entradas	22
Sanduíches	21
Angu (2), pirão (2) e polenta (5)	9
Fondues	4
Total de receitas salgadas	897

Organização de capítulos de receitas Dona Benta – Comer bem a partir de 2001

Verduras, legumes e batatas

As 134 receitas de *Verduras, legumes e batatas* dividem-se em: Abóboras: 6; Abobrinhas: 6; Acelgas: 3; Alcachofras: 4; Aspargos: 2; Batatas: 24; Berinjelas: 8; Beterraba: 1; Brócolis: 2; Brotos: 2; Cambuquira: 1; Caruru: 1; Cebolas: 1; Cenouras: 5; Chicórias: 2; Chuchus: 4; Cogumelos: 2; Couves: 3; Couves-flor: 7; Ervilhas: 3; Espinafres: 5; Favas: 4; Jiló: 1; Lentilhas: 2; Mamão verde: 1; Mandiocas: 3; Mandioquinhas: 3; Milhos verdes: 4; Palmitos: 2; Pepinos: 2; Pimentões: 4; Quiabos: 2; Repolhos: 6; Tomates: 3 e Vagens: 5.

Aves

As *aves* são: frango e galinha: 24; peru: 3; codorna: 2; marreco: 1; pato: 2; perdiz: 2.

Carnes

O capítulo *Outras carnes e miúdos* é composto por receitas de: Cabrito: 4; Carneiro e cordeiro: 7; Coelho: 7; Coração: 1; Dobradinha: 2; Fígado: 7; Língua: 6; Miolo: 2; Mocotó: 2; Rabada: 2 e Rim: 5. No índice geral, para compreendermos melhor a quantidade de receitas apresentadas, propomos uma nova classificação em que teríamos as carnes e aves junto de fígado, miolos e demais vísceras pertencentes ao animal.

Peixes e frutos do mar

As 68 receitas de peixes e frutos do mar são divididas da seguinte maneira:
Diversos: 7; Cação: 1; Namorado: 2; Linguado: 3; Dourado: 1; Enguia: 1; Garoupa: 1;
Pescada: 5; Manjuba ou lambari: 1; Piaba: 1; Salmão: 3; Sardinha: 2; Traíra: 1; Bacalhau:
10; Camarões: 17; Lagosta: 2; Lula: 2; Caranguejo: 3; Siri: 2; Ostra: 3.

Comparações entre as edições

Após observar as receitas, suas organizações e suas reorganizações, podemos concluir que os pratos salgados passaram por algumas modificações, e alguns ingredientes foram suprimidos. No que se refere aos vegetais, havia uma receita de alface ao fogo, que foi suprimida. A receita indicava que um pé de alface limpo e recheado com carne de frango ou galinha, presunto picado e azeitonas fosse cozido. Aparentemente não foi um prato muito aceito e, portanto, excluído do livro.

Os ingredientes suprimidos nas edições da década de 1990 foram o aipo, azedinha, beldroega, bertalha, borragem, mangaritos, melões (como acompanhamento salgado servidos com presunto e em conserva), nabos, rabanetes e rábanos (como guarnições em geral, não como salada) e a taioba. Os novos vegetais, que surgem nas receitas da década de 1990 são a cambuquira, o jiló e o moyashi.

Os ingredientes mantidos oscilam as quantidades de receitas. As receitas com vegetais refogados tendem a diminuir conforme pode ser notado na tabela a seguir:

Verduras e legumes	1989	1991	2001
Batatas	24	25	24
Chuchus	12	5	4
Abóboras	9	6	6
Pepinos	9	4	2
Berinjelas	8	10	8
Repolhos	8	6	6
Vagens	8	6	5
Favas	7	5	4
Lentilhas	7	4	2
Pimentões	7	7	4
Alcachofras	6	4	4
Nabos	6	0	0
Caruru	5	1	1
Couves	5	4	3
Couves-flor	5	8	7
Espinafres	5	6	5
Milhos verdes	5	5	4
Tomates	5	4	3
Abobrinhas	4	6	6
Acelgas	4	3	3
Brócolis	4	1	1
Cebolas	4	4	1
Cenouras	4	5	5
Chicórias	4	2	2
Ervilhas	4	5	3
Palmitos	4	2	2
Aspargo	3	2	2
Mandiocas	3	2	3
Mandioquinhas	3	2	3
Mangaritos	3	0	0
Beterraba	2	1	1
Cogumelos	2	2	2
Mamão verde	2	2	1

Melão	2	0	0
Quiabos	2	2	2
Aipo	1	0	0
Alface	1	0	0
Azedinha	1	0	0
Bambu	1	1	0
Beldroega	1	0	0
Bertalha	1	0	0
Borragem	1	0	0
Bredo	1	2	2
Rabanetes	1	0	0
Rábanos	1	0	0
Taioba	1	0	0
Cambuquira	0	1	1
Jiló	0	1	1
Moyashi	0	1	1
Total	206	157	134

No que diz respeito às carnes, as conclusões possíveis são, inicialmente, que a quantidade de receitas aumenta na década de 1990, mas volta a diminuir a partir de 2001. Até 1989 as receitas de carnes bovinas davam preferência à vitela, “muito menos indigesta do que a carne de vaca. Para ser boa a vitela deve ter de 6 semanas a 2 meses de idade e sua carne deve ser branca, ligeiramente rosada e tenra. Esta carne é mole, aquosa, pouco nutritiva, mas como ficou dito acima, de fácil digestão.”³⁷

As receitas de miúdos diminuiu sistematicamente com o passar do tempo (exceções às receitas de mocotó e rabo) assim como aquelas de carneiros. A receita de lebre deixou de existir.

Carnes	1989	1991	2001
Vitela	32	14	7
Carne bovina	27	62	59
Carne suína	25	34	29
Carneiro	23	8	7
Língua	9	8	6
Fígado	8	10	7
Coelho	7	7	7
Rim	7	6	5

³⁷ *Dona Benta – Comer Bem*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1976. p. 204.

Miolo	6	7	2
Cabrito	5	5	4
Dobradinha	4	2	2
Coração	3	2	1
Lebre	1	0	0
Mocotó	1	2	2
Rabo	1	2	2
Total	159	169	140

Duas aves citadas nas primeiras edições, o jacu e o macuco, são tratados nas receitas da mesma forma que as galinhas, indicados para canjas, ensopados e assados. Há ainda uma indicação de preparo de caças, que desaparece nas edições da década de 1990. As receitas com quase todas as aves diminuiu, exceto o peru e a codorna. O ganso, o jacu e o macuco foram extintos das receitas.

Aves	1989	1991	2001
Frango e galinha	32	24	24
Pato	4	3	2
Perdiz	3	3	2
Peru	2	4	3
Codorna	1	1	2
Ganso	1	0	0
Jacu	1	0	0
Macuco	1	0	0
Marreco	0	1	1
Total	45	36	34

Receitas de peixes também foram alteradas, diminuindo com o passar do tempo. A receita de patê de atum, antes entre os peixes, foi deslocada, em 2001, para o capítulo dedicado a antepastos. Os ingredientes suprimidos com o tempo foram: lambaris, piracanjubas, carpas e dourados. A divisão de receitas entre peixes de água doce e de água salgada também deixou de existir. Por outro lado, novas espécies foram adotadas: cação, linguado, namorado, manjuba e sardinha.

Peixes e frutos do mar	1989	1991	2001
Diversos	24	14	7
Camarão	21	24	17
Bacalhau	18	18	10
Ostras	10	6	3
Lagostas	7	4	2
Pescada	7	8	5
Caranguejo	6	3	3
Bagres	3	1	1
Caviar	3	0	0
Garoupa	3	2	1
Dourados	2	1	0
Enguias	2	1	1
Lambaris	2	0	0
Tartaruga	2	0	0
Atum	1	1	1
Carpas	1	1	0
Piabas	1	1	1
Piracanjubas	1	0	0
Pirarucu	1	1	0
Salmão	1	1	3
Siri	1	2	2
Traíra	1	1	1
Cação	0	1	1
Linguado	0	1	3
Lula	0	0	2
Manjuba	0	0	1
Namorado	0	2	2
Sardinha	0	2	2
Total	118	96	69

Os alimentos denominados genericamente de frutos do mar também têm quantidades alteradas, com tendência geral à diminuição entre as receitas. O caviar e a tartaruga deixam de compor receitas, enquanto as lulas passam a integrar os novos pratos.

Ao analisar as verduras e legumes, carnes, aves, peixes e frutos do mar percebemos que a quantidade de receitas diminuiu em todos os casos. O resultado nos levou então a analisar os demais capítulos, na busca de conjuntos de receitas que pudessem ter aumentado com o tempo.

Capítulos	1989	1991	2001
Molhos básicos e simples	51	68	59
Ovos, omeletes	49	29	22
Caldos, sopas e cremes	48	95	75
Saladas	42	120	84
Massas e panquecas	40	82	39
Sanduíches	35	32	21
Arroz	24	34	38
Entradas e antepastos	20	57	75
Suflês	13	17	20
Pratos diversos	11	0	0
Feijão	9	12	13
Angu, pirão e polenta	1	14	9
Fondues	0	7	4
Pastéis, pizzas e tortas	0	0	36
Salgadinhos	0	23	26
Total	375	615	545

Concluimos, portanto, que as receitas de sanduíches e ovos também tenderam a diminuir. Porém, as demais, aumentaram. Em edições até 1989 o capítulo sobre as massas também incluía receitas de tortas e pastéis, que com o tempo, ficaram mais numerosas e foram agrupadas em um capítulo à parte.

Podemos perceber que as massas, molhos, antepastos caldos e sopas, suflês, arroz e feijão passaram a ser mais indicados ao consumo, com diferentes modos de preparo.

2. Doces

Os doces são precedidos de orientações gerais e divididos, não por ingrediente, mas por tipo de confeitão.

	1989	1991	2001
Doces diversos	137	92	84
Bolos	68	66	61
Pudins	56	21	19

Bolinhos	46	26	22
Biscoitos	35	29	38
Doces diversos de frutas	31	0	0
Bolachas, bolachinhas etc.	27	19	18
Pães e pãezinhos	26	46	36
Tortas	22	44	37
Balas, alfenins e bombons	21	22	17
Glacês	18	17	20
Sorvetes	18	19	15
Roscas e rosquinhas	16	20	6
Cremes	14	31	33
Doces de frutas em massa	14	21	14
Gelatinas	11	13	11
Compotas	10	11	12
Frutas em calda	9	15	12
Bavaroises	8	4	5
Pasteizinhos e pastéis	7	2	2
Sequilhos	7	6	6
Geléias	6	8	9
Doces de frutas cristalizadas	5	8	8
Musses	4	16	18
Charlotte	2	4	4
Waffles	2	2	3
Pavê	1	6	7
Caldas	0	4	3
Crepe	0	1	6
Fondues	0	2	2
Omeletes	0	2	0
Panquecas	0	2	0
Recheios doces	0	7	9
Suflês	0	5	6
Total	621	591	543

Laticínios e ovos

Porém, como o nosso objetivo é analisar os ingredientes principais que compõem a receita, reorganizamos os doces de acordo com 3 grupos: laticínios e ovos, farináceos e frutas devido à predominância na receita.

	1989	1991	2001
Pudins	56	21	19
Sorvetes	18	19	15
Cremes	14	31	33
Musses	4	16	18
Charlotte	2	4	4
Crepe	0	1	6
Omeletes	0	2	0
Panquecas	0	2	0
Recheios doces	0	7	9
Suflês	0	5	6
	94	108	110

A quantidade de doces à base de leite, leite condensado, creme de leite e ovos aumentou com o passar do tempo. Os pudins, mais populares até 1989 cederam lugar a crepes, cremes e musses.

As musses, quando citadas nas primeiras edições, eram apenas de frutas depois e passaram a ser elaboradas com chocolate e café também. Os sorvetes até 1989 não estavam entre os doces, mas sim, entre as bebidas.

Farináceos

	1989	1991	2001
Bolos	68	66	61
Bolinhos	46	26	22
Biscoitos	35	29	38
Bolachas, bolachinhas etc.	27	19	18
Pães e pãezinhos	26	46	36
Tortas	22	44	37
Roscas e rosquinhas	16	20	6
Pasteizinhos e pastéis	7	2	2
Sequilhos	7	6	6
Waffles	2	2	3
Pavê	1	6	7
	257	266	236

O número de receitas de tortas, pavês, pães e biscoitos tenderam a aumentar, enquanto bolinhos, roscas e bolachinhas tenderam a diminuir. Porém, de forma geral, enquanto tempo mais doces com laticínios e ovos, temos menos com farináceos e frutas, conforme podemos notar a seguir:

Frutas			
	1989	1991	2001
Doces diversos de frutas	31	0	0
Doces de frutas em massa	14	21	14
Compotas	10	11	12
Frutas em calda	9	15	12
Geléias	6	8	9
Doces de frutas cristalizadas	5	8	8
	75	63	55

3. Bebidas

As “Bebidas e gelados em geral” compõem o último capítulo do *Dona Benta*. É, dentre todos, aquele que mais sofreu transformações.

A quantidade de receitas diminuiu drasticamente, mais de 50% se considerarmos as primeiras e as últimas edições. É curioso notar que nas edições após 2001 há diversos coquetéis que passaram ao capítulo dedicado às curiosidades pertencentes às edições antigas, deixando de ser considerados receitas.

O livro apresenta definições para cada grupo de bebidas³⁸, conforme segue:

Coquetéis – há, nas páginas dedicadas a explicar o que seria um coquetel, uma pequena história de seu surgimento:

“Lucas de Palácio, gerente do Hotel Ritz da cidade do México, pretende ter achado essa origem, segundo o que escreveu para o ‘Sun’, de Nova York, no histórico porto de Campeche (na baía que o golfo do México forma na península de Iucatan). Aí, os marinheiros e pilotos ingleses, após longas viagens, se dessedentavam. De vez em vez solicitavam *dracs* (mistura de conhaque e rum), que se preparavam em copos toscos, batidos com uma colher de metal ou de madeira. Certo taberneiro preferia, porém, para seus *dracs*, desprezando a colher, a delgada e lisa raiz de uma planta que, devido à sua forma especial, tem o nome de *rabo-de-galo*, o que em inglês quer dizer *cock’s-tail*. A expressão convertida numa só palavra – *cocktail* – tornou-se corrente entre os marujos e passou a designar o antigo *drac*. Deixou Campeche, atravessou continentes, universalizou-se [...] [ele] não é uma mistura arbitrária de bebidas, como supõe muita gente, mas a feliz combinação, a combinação quase científica – diríamos – de amargos, adocicados e picantes. (Isso, o coquetel clássico; pois temos o tipo salgado).³⁹

Xaropes – segundo o livro são “preparados com essências artificiais. Dispondo, como dispomos, de uma quantidade extraordinária de frutas, pode-se, pois, prepará-los em casa

³⁸ A respeito das bebidas, ver CARNEIRO, Henrique Soares. *Pequena Enciclopédia da História das Drogas e Bebidas*. São Paulo: Campos, 2005.

³⁹ *Dona Benta – Comer Bem*. São Paulo Companhia Editora Nacional, 1969. p. 458-9.

sem grandes dispêndios”.⁴⁰ O termo xarope vem do árabe e significava “bebida ou poção”, derivado de *xarib* (beber). Por extensão, pessoas desajustadas ou que causam aborrecimento são também chamadas de xaropes.

Ponches e grogues – do inglês *punch* e *grog* são preparações fortes e que se servem quentes. “Muito salutareis quando servidos na justa medida. Os americanos preferem servi-los gelados, como conforme se verificará em algumas receitas”.⁴¹

Chilenos e cups – são bebidas mais indicadas para festas. Os chilenos quase sempre levam leite, creme ou sorvete, e os *cups* são servidos com pedacinhos de fruta.⁴²

Cobblers – servidos geralmente com pedacinhos de frutas, são extremamente refrigerantes, apesar da grande quantidade de ingredientes alcoólicos. Alguns ponches gelados também podem ser incluídos nesta classificação.⁴³

Crustas – essas bebidas não são definidas no livro, mas o ingrediente principal é o suco de limão acrescido de bebidas alcoólicas e gelo.

Daisies – são semelhantes aos *cobblers*, porém, com a predominância de limão ou de clara de ovo. “Poderíamos dar aos *daisies* o significado de *batidas*.”⁴⁴

Egg-noggs – “são preparações alcoólicas de sabor agradável, cujo sucesso é resultante da mistura de leite e de ovos.”⁴⁵

Fizzes e fixis – “os mais típicos são preparados com claras de ovos e servem como tônicos e estimulantes.”⁴⁶

⁴⁰ *Dona Benta*, 1969, p. 470

⁴¹ *Idem.* p. 472

⁴² *Idem.* p. 477

⁴³ *Idem.* p. 478

⁴⁴ *Idem.* p. 480

⁴⁵ *Idem.* p. 481

⁴⁶ *Idem.* p. 482

Flips – têm como base a combinação de gemas de ovos, praticamente uma gemada fria, com uma dose de álcool.⁴⁷

Juleps ou **smachs** – pouco ou nada diferem *cobblers*. São servidos com folhinhas de hortelã, manjerição ou alfavaca.⁴⁸

Pousses – feitos com xaropes e licores, de forma que as cores se sobreponham, mas não se misturem. Cremes e gelatinas também podem ser utilizados nestas bebidas.

Sours – coquetéis azedos cujos ingredientes principais são quase sempre limão e gim. Para suavizar a mistura, indica-se acrescentar açúcar ou xarope.

Toddies – os frios são melhores que os quentes. São menos alcoólicos que os *cobblers*. Os melhores resultam da mistura de caldo de frutas com xaropes.⁴⁹

	1989	1991	2001
Coquetéis e drinques	65	65	25
Refrescos e ratafiás	28	23	0
Sucos e vitaminas	25	25	27
Ponches e grogues	24	24	17
Licores	23	23	17
Aguardentes, amargos e aperitivos	12	11	0
Egg-noggs	11	11	0
Cobblers	10	10	0
Xaropes	10	9	0
Diversas novidades	9	22	0
Frizzes e fixes	9	10	0
Flips	8	8	0
Chilenos e cups	7	8	0
Chocolate	6	6	7
Crustas	6	6	0
Coquetéis com suco de frutas	5	8	0
Molhos para coquetéis	5	5	0
Toddies	5	5	0
Café	4	6	10
Daisies	4	5	0
Juleps ou smachs	4	4	0

⁴⁷ Idem. p. 483

⁴⁸ Idem. p. 484

⁴⁹ Idem. p. 484

Mate	4	2	0
Chá	1	10	12
	285	306	115

Propomos aqui uma nova classificação, separando as bebidas com e sem álcool, considerando que este é um dos ingredientes mais importantes na distinção de bebidas.

Bebidas não alcoólicas

	1989	1991	2001
Sucos e vitaminas	25	25	27
Chocolate	6	6	7
Molhos para coquetéis	5	5	0
Café	4	6	10
Mate	4	2	0
Refrescos e ratafiás	3	2	0
Chá	1	10	12
Diversas novidades	0	4	0
	48	60	56

O café é um ingrediente que recebeu atenção de profissionais da cozinha nos últimos anos (há atualmente até um profissional especializado em seu preparo, o barista), foi um dos ingredientes que teve uma diversificação e aumento de receitas. As receitas de chás, sucos e vitaminas também aumentaram. Percebemos também que os “molhos para coquetéis” deixaram de existir. As bebidas alcoólicas, por sua vez, foram muito reduzidas, conforme poderá ser notado a seguir:

Bebidas alcoólicas

	1989	1991	2001
Coquetéis e drinques	65	65	25
Refrescos e ratafiás	25	21	0
Ponches e grogues	24	24	17
Licores	23	23	17
Aguardentes, amargos e aperitivos	12	11	0
Egg-noggs	11	11	0
Cobblers	10	10	0
Xaropes	10	9	0
Diversas novidades	9	18	0
Frizzes e fixes	9	10	0
Flips	8	8	0
Chilenos e cups	7	8	0

Crustas	6	6	0
Coquetéis com suco de frutas	5	8	0
Toddies	5	5	0
Daisies	4	5	0
Juleps ou smachs	4	4	0
	228	228	59

Pesquisas quantitativas governamentais

No século XX os mapeamentos sobre os hábitos alimentares foram feitos, sobretudo, no âmbito da nutrição e da medicina, mas o governo encomendou pesquisas sobre o cotidiano das famílias, incluindo os gastos com alimentação. As Pesquisas tiveram como objetivo investigar os padrões de consumo de famílias brasileiras e colhem dados do orçamento das famílias (rendimentos e despesas).

Entre os anos de 1961 e 1963 a Fundação Getúlio Vargas realizou a Pesquisa de Orçamento Familiar - POF, em que uma amostra de 9.125 domicílios foi analisada. Destes,

7.309 eram representativos de áreas urbanas (do Sul, Sudeste e Nordeste) e os 1.816 restantes das áreas rurais (Ceará, Pernambuco, Espírito Santo, Minas Gerais, São Paulo, Santa Catarina e Rio Grande do Sul). Nesta pesquisa a quantidade de alimentos consumida foi contabilizada tomando-se como base na divisão do gasto mensal com cada tipo de alimento pelo preço médio.

De acordo com o relatório pesquisado podemos dizer que os tipos de alimentos não foram discriminados, mas sim, o valor reservado a eles no orçamento familiar, de acordo com a renda, instrução, quantidade de pessoas na habitação, ocupação do chefe da família etc.

O Estudo Nacional da Despesa Familiar – ENDEF foi realizado pelo IBGE de agosto de 1974 a agosto de 1975. Uma amostra de 55 mil domicílios foi pesquisada e o consumo médio *per capita* diário das famílias foi inferido a partir da pesagem dos alimentos em um período de 7 dias.⁵⁰

⁵⁰ Conceitos e definições das pesquisas sociais segundo o IBGE: **Moradia:** as pesquisas levaram em conta o local de moradia estruturalmente separado e independente, constituído por um ou mais cômodos. Os domicílios classificam-se em domicílio coletivo e domicílio particular. Na moradia o relacionamento é ditado por laços de parentesco, dependência doméstica ou normas de convivência. O domicílio particular é classificado em permanente – localizado em unidade que se destina a servir de moradia (casa, apartamento e cômodo) e improvisado – localizado em unidade que não tem dependência destinada exclusivamente à moradia (loja, sala comercial, prédio em construção, embarcação, carroça, vagão, tenda, barraca, gruta etc. que esteja servindo de moradia); **Família:** unidade constituída por um único morador ou conjunto de moradores que compartilham da mesma fonte de alimentação, isto é, que utilizam um mesmo estoque de alimentos e/ou realizam um conjunto de despesas alimentares comuns; **Tamanho médio da família:** número de pessoas de todas as famílias dividido pelo número de famílias; **Consumo alimentar (POF):** em termos contábeis o consumo alimentar é igual aos alimentos que entram na Unidade de Alimentação (durante o período da pesquisa), mais o estoque no primeiro dia, menos o estoque final das refeições, mais diversos extras consumidos entre as refeições; **Consumo alimentar domiciliar (POF):** quantidade de alimentos e bebidas adquiridos para o consumo domiciliar; **Consumo alimentar anual (ENDEF):** o consumo anual de cada Unidade de Alimentação foi obtido a partir do consumo semanal; **Consumo por comensal-dia (ENDEF):** pode ser expresso em quantidades físicas, valor, calorias ou nutrientes e é o consumo semanal da UA dividido pelo total de comensais-dia da UA. Para uma sub-amostra S qualquer, o consumo por comensal-dia é igual à soma do consumo semanal expandido (estimado para o total) das UA em S, dividido pela soma dos comensais-dia expandidos dessas UA; Unidade de alimentação (UA – ENDEF) Conjunto de pessoas, ligadas ou não por laços de parentesco, que compartilham das refeições consumidas num domicílio e provenientes de um mesmo estoque de alimentos.

A quantidade de alimentos foi dividida pelo número de pessoas no domicílio. Um dos problemas deste resultado é que não necessariamente um alimento comprado é consumido, ou ainda, não se pode contabilizar o consumo individual, mas apenas a média geral do gasto da família com alimentos. De qualquer forma, são dados importantes para compreendermos os hábitos alimentares e suas transformações ao longo do tempo.

Mais uma POF foi realizada entre março de 1987 a fevereiro de 1988, desta vez aplicada pelo IBGE, em que foram apuradas as despesas e os recebimentos monetários. As quantidades de alimentos consumidas foram calculadas com base nos gastos e nos preços coletados, mas também em quantidades. A amostra analisada foi de 13.707 domicílios nas regiões metropolitanas (Belém, Belo Horizonte, Curitiba, Distrito Federal, Fortaleza, Goiânia, Porto Alegre, Recife, Rio de Janeiro, Salvador e São Paulo).

Na POF realizada de outubro de 1995 a setembro de 1996, para a coleta das informações respectivas aos alimentos adquiridos pelas famílias - alimentos e bebidas - destinados ao consumo de 16.043 domicílios. Utilizou-se um instrumento de coleta chamado Caderneta de Despesa Coletiva - POF 3, onde eram registrados, diariamente e durante sete dias consecutivos, a descrição detalhada de cada produto adquirido, o valor pago, a unidade de medida, o local de compra e a quantidade em gramas ou mililitros.⁵¹

O consumo alimentar domiciliar *per capita* anual com alimentação foi apresentado com base na soma das quantidades de produtos adquiridas pelas famílias no ano, que foi dividida pelo número de integrantes destas famílias. Estabeleceram-se as seguintes categorias:

⁵¹ Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/conceitos.shtm>>. Acesso em: 15 out. 2008.

- . Cereais e leguminosas
- . Hortaliças
- . Frutas
- . Cocos, castanhas e nozes
- . Farinhas, féculas e massas
- . Panificados
- . Carnes
- . Vísceras
- . Pescados
- . Aves e ovos
- . Laticínios
- . Açúcares e produtos de confeitaria
- . Sais e condimentos
- . Óleos e gorduras
- . Bebidas e infusões
- . Alimento preparado, mistura industrial e outros⁵²

A última POF foi realizada entre os anos de 2002 e 2003 e também teve como objetivo investigar a composição dos orçamentos familiares a partir dos hábitos de consumo, das despesas e da distribuição dos rendimentos. Ela passou a ser aplicada em âmbito nacional, mas a ampliação da abrangência territorial, implicou em uma diminuição das amostras (7.221 domicílios)⁵³ - ver tabelas completas no Anexo 1.

Os dados coletados pelo IBGE foram agrupados na tabela a seguir, de acordo com o período de realização de cada uma das pesquisas. Os dados se referem ao Estado de São Paulo e o consumo foi aferido em quilos por ano *per capita*.

⁵² Na categoria alimento preparado, mistura industrial e outros, outros referem-se a conservantes de alimentos. Alguns produtos não tiveram o consumo contemplado nesta tabela. São produtos sem qualquer informação de quantidade quando de sua(s) aquisição(ões), representando 10,92% da despesa total com alimentação. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/conceitos.shtml>>. Acesso em: 15 out. 2008.

⁵³ DINIZ, Bernardo P. Campolina, et. al. *As pesquisas de orçamentos familiares no Brasil*. Disponível em: <http://www.ipea.gov.br/sites/000/2/livros/gastoeconsumov2/06_Cap1.pdf>. Acesso em: 20 set. 2008.

	1974-1975	1987-1988	1995-1996	2002-2003
Cereais e leguminosas	78,1	46,963	33,607	41,889
Hortaliças	39,4	46,697	28,067	30,084
Frutas	40	59,668	44,581	28,486
Cocos, castanhas e nozes	0,5	0,258	0,246	0,29
Farinhas, massas e panificados	35,7	42,225	35,575	34,709
Carnes	23,3	26,072	30,713	25,21
Vísceras	1,2	1,115	0,817	0,619
Pescados	4,4	2,921	2,486	2,066
Aves e ovos	15,9	24,071	20,805	12,453
Laticínios	55,2	87,142	77,363	61,924
Açúcares e derivados	29,2	24,846	16,777	21,507
Sais e condimentos	6,1	7,754	4,949	6,783
Óleos e gorduras	14,5	13,294	7,968	10,671
Bebidas e diversos	15,3	27,858	36,849	61,201

O gráfico a seguir nos auxilia a compreender as transformações apontadas pela pesquisa:

As pesquisas apontam que a quantidade de cereais e leguminosas consumidos diminuiu, deixando de ser o grupo mais ingerido e passando ao segundo lugar. Um aumento significativo pode ser verificado na quantidade de laticínios e de bebidas e infusões. Já as aves, ovos e frutas tiveram uma diminuição considerável.

Mudanças na alimentação

O mundo passou por várias transformações da década de 1940 a 2003, dentre elas a acelerada urbanização, o incremento das técnicas de plantio e de produção e também a globalização. Podemos dizer, que o estilo de vida mudou consideravelmente, assim como as concepções de saúde e de necessidades de ingestão de alimentos.

A população dos centros urbanos tem incorporado novos hábitos alimentares nas últimas décadas, similares àqueles de países desenvolvidos, logo, um novo padrão alimentar está se configurando, “com prejuízo dos produtos tradicionais da dieta, como por exemplo, o feijão e a farinha de mandioca, e a favor de produtos industrializados e com maior valor agregado”.⁵⁴ Dessa forma, o livro de receitas também passou por acomodações para acompanhar essa tendência, com a incorporação de alimentos como o moyashi, o broto de feijão muito utilizado na culinária oriental e supressão de animais como a lebre, a carpa ou a tartaruga.

Os dados coletados pelo IBGE referem-se aos gastos com alimentação para ser consumida nos domicílios, e não os gastos com alimentos fora de casa. Portanto, podemos utilizá-los em comparação aos ingredientes citados no livro de receitas, que supomos, sejam feitas para consumo doméstico. Ao compararmos os indicativos do IBGE e o livro de

⁵⁴ BLEIL, Susana Inez. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Revista Cadernos de Debate*. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP. vol. VI, 1998. p. 1-25.

receitas *Dona Benta*, é possível notar que há certa estabilidade no consumo de óleos e gorduras, no que se refere à quantidade. Porém, o tipo de gordura consumido tendeu, no livro de receitas a ser diferente, pois gorduras de origem animal foram substituídas por vegetais.

As receitas de massas, como macarrão, lasanha, nhoque, panquecas, pastéis e tortas aumentaram com o passar das edições. Por outro lado, a ingestão desses alimentos diminuiu, segundo dados coletados pelo IBGE. Por outro lado, o consumo de carnes teve ligeiro aumento, enquanto a quantidade de receitas diminuiu.

Essas tendências não significam que os ingredientes, ou grupos de alimentos indicados nas receitas que diminuíram, tiveram também diminuição no consumo. É possível dizer que as formas de preparo tenham diminuído, e não a ingestão em si.

Em relação às bebidas, observa-se que segundo os dados do IBGE a quantidade de bebidas e infusões aumentou muito. Por outro lado, no livro de receitas elas foram muito reduzidas, sobretudo as alcoólicas. Pode-se concluir que é que o livro tenha se tornado com o passar dos anos, com a consciência de seus editores (já que não há autor responsável pelo *Dona Benta*) ou não, partidário a desestimular o consumo de bebidas alcoólicas. Nesse caso, apesar de haver um aumento no consumo o livro indicaria, cada vez menos, o seu preparo.

Há ainda, outras possibilidades a ser consideradas: a transformação do gosto alimentar e as concepções de saúde e boa alimentação. Assim, poderíamos concluir que a quantidade de receitas de bebidas alcoólicas não diminuiu simplesmente por uma questão moral, mas sim, porque as bebidas com xarope e ovos não sejam mais consideradas agradáveis ao paladar. Podemos concluir, que a diminuição ou aumento na quantidade de receitas de um alimento não significa a diminuição ou aumento na quantidades de ingestão.

Capítulo 2 - Os equipamentos e os utensílios de cozinha

Os relatos de cronistas e viajantes que percorreram o território brasileiro desde o descobrimento até o século XIX apontaram, por diversas vezes, a escassez de equipamentos de cozinha, espaço que na maioria das habitações era do lado de fora, em uma construção anexa.

Poucos eram os móveis da casa, local destinado ao abrigo, ao descanso e à alimentação. Segundo Carlos Lemos, “a função básica de uma casa é chamada de *função abrigo*. A casa deve ser entendida como um invólucro seletivo e corretivo das manifestações climáticas, enquanto oferece as mais variadas possibilidades de proteção”.⁵⁵

As arcas, as canastras e os baús que serviam para guardar os pertences dos moradores, como roupas, louças e documentos, algumas cadeiras e quase sempre esteiras e redes, com diversos usos. As redes serviam para repouso noturno ou um leve descanso diurno, exercendo a função das camas, raras na colônia. As esteiras, onde as pessoas sentavam para trabalhar, para se alimentar ou descansar estavam presentes em muitas casas. Já as mesas tiveram presença menos marcante principalmente até o século XVIII, sobretudo se pensarmos nas casas mais pobres. Os recipientes da cozinha eram essenciais. Para cozinhar eram utilizadas as panelas, os tachos, os caldeirões e os alguidares; para armazenar os vasos feitos de cabaços e os potes de cerâmica; ainda para levar ao fogo os braseiros, fogareiros e trempes; para servir, as mãos e as cuias e louças de cerâmica.

O desenvolvimento da economia açucareira durante o século XVII, no Nordeste, e a descoberta do ouro na região Centro-Sul modificaram o interior de algumas casas. A riqueza advinda dessas atividades possibilitou aos senhores de engenho a construção de

⁵⁵ LEMOS, Carlos. *História da Casa Brasileira*. São Paulo: Contexto, 1989. (Repensando a História). p. 9.

sedes de fazenda com um número maior de móveis e equipamentos, muitas vezes vindos do Reino ou elaborados aqui por exímios artesãos portugueses. As sedas e os veludos eram importados da Europa para o Nordeste brasileiro e serviam como um símbolo de ostentação. A situação era diferente na São Paulo setecentista, nos pequenos e isolados núcleos urbanos, onde as casas continuava sendo “*de uma simplicidade, de um ascetismo de móveis e de uma rudeza de utensílios quase franciscana*”⁵⁶.

Décadas depois John Mawe descreveu uma cozinha em São Paulo entre os anos de 1807 e 1809:

“As casas dos lavradores são miseráveis choupanas de um andar [...]. Para dar uma idéia da cozinha, que deve ser a parte mais limpa e asseada da habitação, o leitor pode imaginar um compartimento imundo, com o chão lamacento, desnivelado, cheio de poças d’água [...] como a madeira verde é o principal combustível, o lugar fica cheio de fumaça [...] atravessa as portas e se espalha pelos outros compartimentos, deixando tudo enegrecido pela fuligem [...]”.⁵⁷

Nesse período a presença da Corte no Rio de Janeiro teve um papel importante na mudança de hábitos e costumes, mas essas transformações não foram notadas em todo o Reino. Além dos relatos de viajantes, os vestígios arqueológicos são fontes que podem nos relevar aspectos dessas casas brasileiras. Os trabalhos de Tânia Andrade de Lima apresentam as louças difundidas durante o século XIX no Rio de Janeiro.

Por meio da cerimônia do chá, e também do café, as louças utilizadas tinham um papel funcional, mas também simbólico. A burguesia⁵⁸ apropriou-se de bens de consumo

⁵⁶ FREYRE, Gilberto. *Casa Grande & Senzala*. São Paulo: Global, 2004. p. 560.

⁵⁷ MAWE, John. *Viagens ao Interior do Brasil* (1807-1810). São Paulo/Belo Horizonte, EDUSP/Itatiaia Editora, 1978. p. 68. Temos que atentar à natureza desta fonte, que como outros viajantes exprimem em seus relatos uma visão europocêntrica e carregada de impressões pré-concebidas, muitas vezes transmitidas até mesmo por outros viajantes.

⁵⁸ Para a autora o modo de vida burguês é entendido como “as formas de comportamento decorrentes da ideologia de privatização que se consolidou na Europa ao longo do século XIX, paralelamente aos avanços da industrialização, valorizando o individualismo, as fronteiras entre o público e o privado, o universo familiar e

peçoais e domésticos, em uma ritualização do cotidiano para conquistar seu reconhecimento como grupo, em que os objetos e comportamentos têm um papel importante na diferenciação social. Em *Arte de cozinhar e Escola de Política ou Tratado prático de civilidade portuguesa*, são apresentadas sugestões de menus, dispostos em cobertas, adotados em Portugal e também no Brasil.⁵⁹

As cobertas eram os conjuntos de pratos servidos. Colocavam-se algumas toalhas na mesa (geralmente quatro nas refeições), retiradas à medida que novos pratos eram servidos. Após a última coberta, serviam-se frutas, diretamente sobre a mesa.

“Todo o processo de ritualização do jantar intensificou evidentemente o interesse pela culinária e mais ainda, pela gastronomia. Por volta de meados do século acompanhando os rituais de boas maneiras, surgiram aos borçotões novos **livros de receitas**, em especial na França e na Inglaterra, em grande parte destinados às camadas médias ou, mais especificamente, à ‘cozinha burguesa’”.⁶⁰

No final do século XIX, a industrialização em São Paulo foi impulsionada pela extinção da escravatura, pela vinda de imigrantes europeus e pelo desenvolvimento da economia cafeeira, para o almejado “progresso”, reforçado no século XX. A população, que estava em torno de 70 mil habitantes em 1890, passou para 239 mil em 1900, 587 mil em 1920 e 890 mil em 1930.⁶¹ A diversificação de serviços e a industrialização foram visíveis também no setor de transportes e energia. Os interiores de residências, que até então

a ritualização da vida cotidiana, a acumulação do capital (tanto real como simbólico), os critérios de ‘respeitabilidade’, a fetichização do consumo e a ascensão social.” Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. *Anais do Museu Paulista*. São Paulo: n. ser. v. 3, jan/dez. 1995. p. 130.

⁵⁹ LIMA, Tânia Andrade de. Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. *Anais do Museu Paulista*. São Paulo. n. ser. v. 3, jan. dez. 1995. p. 129-91.

⁶⁰ LIMA. *Op. cit.* p. 162.

⁶¹ Dados disponíveis em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/saopaulo/saopaulo.pdf>>. Acesso em: 15 set. 2008.

havam sido descritos por viajantes como majoritariamente pobres e desprovidos de objetos, passaram a ser relatados como ornamentados.

O fornecimento de iluminação urbana, tanto pública quanto particular, estava a cargo da *The San Paulo Gas Company*, em atividade desde 1873. Ainda no início do século XX, após a Lei nº 440 de 1896, que a provou a fabricação de gás para uso doméstico e industrial, as casas receberam o combustível para os fogões e os aquecedores, concorrente da lenha e do carvão.⁶²

A primeira experiência de utilização de energia hidroelétrica foi em 1883, no Ribeirão do Céu, um afluente do Jequitinhonha em Diamantina (MG).⁶³ Em 1894 foi instalada no Brasil, pela Siemens, a primeira usina elétrica a vapor, em Belém do Pará, e em 1905 foi fundada a Companhia Brasileira de Eletricidade Siemens Schuckertewerke, a primeira multinacional a se instalar no Brasil.

“Em 1905 o grupo *Light* se instalou no Rio de Janeiro demonstrando o grande crescimento da empresa. Tal processo teve um momento importante, em 1912, com a formação de uma nova empresa – a *The Brazilian Tradition Light and Power Company*. Esta nova companhia visava a consolidar as três empresas de energia do grupo canadense no Brasil: a *The Rio de Janeiro Light and Power Company* – constituída no Canadá em 9 de junho de 1904, com funcionamento no Brasil autorizado em 30 de maio de 1905. A *The São Paulo, Tramway, Light and Power Company Limited* e a *The São Paulo Eletric Company* – incorporada no Canadá, com funcionamento no Brasil autorizado em 21 de junho de 1911. Em 1912 a *holding* assumiu o controle acionário da *The San Paulo Gás Company*, que se tornou subsidiária da empresa, consumando o monopólio. Nesse período o grupo controlava os serviços de eletricidade, bondes, gás e telefone em São Paulo, Rio de Janeiro e várias cidades do interior de São Paulo”.⁶⁴

⁶² MÁXIMO DA SILVA, João Luiz. *O impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870-1930): estudos de cultura material no espaço doméstico*. Dissertação de Mestrado – USP. São Paulo, 2002. p. 21-2

⁶³ MAGALHÃES, Gildo. *Força e luz: eletricidade e modernização na República Velha*. São Paulo: Editora da Unesp/Fapesp, 2000. p. 48.

⁶⁴ MÁXIMO DA SILVA. *Op. cit.* p. 20.

A concorrência entre as fornecedoras de gás e eletricidade fez com que o grupo *Light* comprasse, em 1912, o controle acionário da *The San Paulo Gas Company*, o que trouxe uma configuração diferente ao fornecimento de energia. A tendência foi a eletricidade prover a iluminação (pública e doméstica) e os equipamentos (residenciais e industriais) e o gás a iluminação (principalmente doméstica) e aquecimento (aquecedores e fogões).

O fim da escravidão fez com que a existência de uma empregada doméstica nas casas remediadas fosse pouco notada, devido aos custos. As mulheres, que durante os séculos anteriores se dedicavam a inspecionar o trabalho de escravas, a bordar, a tocar piano, a aprender línguas (como o francês) ou à “arte da doçaria”, foram obrigadas a aprenderem a cuidar de suas casas, daí a importância destes manuais e livros de receitas, voltados às mulheres letradas.

A crescente industrialização chegava aos lares. Máquinas de lavar roupas, telefones, armários com isolantes térmicos para conservação de alimentos, vassouras, massageadores, alimentos enlatados, e uma grande quantidade de outros objetos que prometiam facilitar e trazer comodidade ao cotidiano doméstico.

Após a crise econômica de 1929 a indústria ganhou força, na tentativa de atender a demanda do mercado interno. No Reino Unido os primeiros refrigeradores começaram a ser produzidos nos anos de 1930, pela Thomson-Houston⁶⁵. Eram grandes e pesados, mas tinham capacidade de armazenamento pequena devido ao tamanho do motor. Modelos de compartimentos para conservação de alimentos difundidos no Brasil no início do século XX ainda não possuíam motor. Eram de madeira, revestidas de folha de flandres, com um

⁶⁵ TAMBINI, Michael. *O design do século*. Prefácio de Kenneth Grange. Tradução de Cláudia Sant’Anna Martins. São Paulo: Editora Ática, 1999. p. 190.

compartimento onde se colocava uma grande barra de gelo, comercializadas por vendedores que iam aos domicílios. Os primeiros eletrodomésticos nacionais começaram a ser produzidos apenas em meados de 1940.

1940 a 1989

Os equipamentos de cozinha são coadjuvantes muito importantes no preparo dos alimentos e por isso que edições do livro de receitas *Dona Benta – Comer Bem* apresentam os utensílios de copa e cozinha necessários às donas-de-casa para um trabalho eficiente. Em várias edições a primeira seção do livro destina-se ao tema e inicia-se com a frase:

“Uma das preocupações mais sérias de uma dona-de-casa é a escolha do vasilhame de cozinha. Há utensílios de ferro, cobre, alumínio, níquel, pedra, porcelana, ferro – ágata e vidro inquebrável”.⁶⁶

As referências aos equipamentos são iguais nas edições de 1940 até 1989, como se durante estes quarenta e nove anos não tivessem surgido novidades entre os equipamentos. Segue a listagem apresentada:

“As baixelas de copa e cozinha devem ser o quanto possível completas, a fim de atender a todas as necessidades na preparação dos alimentos. A cozinha é a parte da casa que precisa de maiores cuidados e a que mais diretamente está ligada à nossa saúde. Uma cozinha limpa e bem arrumada, por mais pobre que seja, é o índice mais expressivo e que mais eloqüentemente 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-la, também?

Relação minuciosa dos petrechos mais necessários:

- 1) *tábua de bater e cortar* — deve ser de madeira *doce*, que não transmita gosto aos alimentos. Serve para sobre ela serem cortados os legumes, cebola, cheiros etc. e batidos os bifes.

⁶⁶ *Dona Benta – Comer Bem*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1948. p. 5.

- 2) *tábua para estender massas* — Para esse fim pode ser usada a mesa da cozinha, depois de convenientemente limpa.
- 3) *máquina de picar carne* — Serve para cortar, picar e moer carnes, legumes etc. Trazem geralmente quatro facas: de 3 dentes, para picar ou cortar, em pedaços maiores, carne, banha, sebo e toucinho; faca média, de 12 dentes: para cortar, em pedaços médios, carne, banha, vagem, ervilhas, batatas, cenouras etc.; de mais de 12 dentes: para cortar, em pedaços miúdos, verdura, legumes, pão, torradas, ou para qualquer outra trituração; faca para moer: para açúcar, café, especiarias, torradas, pão, castanhas, nozes, cereais etc. Cada uma tem, pois, um fim determinado.
- 4) *espremedor* — é um aparelho destinado a espremer batatas cozidas, cenouras, ervilhas, feijão etc.
- 5) *ralador de coco* — é um aparelho que facilita consideravelmente o ralamento do coco, sem ferir os dedos. Tem a forma de um moinho de café. Colocam-se dentro os pedaços de coco descascados, vira-se a manivela e o coco sai ralado.
- 6) *ralador de alumínio* — para batatas e frutas.
- 7) *batedor de ovos* — dispositivo de arame de aço temperado, para bater ovos (claras e gemas, juntas ou separadamente).
- 8) *passador* — necessário para coar caldos.
- 9) *funil* — dispositivo necessário para a filtração e passagem de líquidos de uma para outra vasilha.
- 10) *cortador de batatas* — serve para as cozinhas grandes. Uma faca afiada faz as suas vezes. Há facas especiais para cortar batatas, em lâminas caneladas, em estrelas, em palha, em colunas torcidas, hélice etc.
- 11) *serrote de cozinha* — para serrar ossos. Substitui a machadinha e é prático.
- 12) *bacia de alumínio*.
- 13) *gamelas de pau para massas*.
- 14) *frigideira para ovos*.
- 15) *frigideira comum*.
- 16) *caçarola* (2 tamanhos).
- 17) *caldeirão* (2 tamanhos).
- 18) *panela* (mais de uma).
- 19) *passador de macarrão* ("égoutier").
- 20) *máquina de descarregar azeitonas*.
- 21) *rolo de pau para massas* (ou uma garrafa).
- 22) *peneira fina de arame*.
- 23) *peneira de taquara* (bambu).
- 24) *gral para pisar alho*.

- 25) *pilão de pau*, para paçoca, jabá etc.
- 26) *pratos fundos de alumínio* ou de *ágata* para "soufflés", talhadas etc.
- 27) *concha, escumadeira, colher de pau e pá com furos*, para "fritures" (fritadas).
- 28) *batedor para maioneses*.
- 29) *cesta de rede*, para "fritures".
- 30) *caneca graduada, caneca grande*, para leite.
- 31) *coador*.
- 32) *canudinhos de folha* ou de *bambu*, para fritar massas.
- 33) *cartuchos de folha*, para modelar massas.
- 34) *concha de porcelana e de osso*.
- 35) *forminhas de porcelana*, para creme.
- 36) *carretilha para massa*.
- 37) *colher de cortar*, para fazer bolinhos de batata etc.
- 38) *batedor de bifes*.
- 39) *facão e espeto*.
- 40) *grelha* ou *chapa*.
- 41) *lardeador*.
- 42) *jogos de fôrmas*, para bolos e pudins de diversos formatos (quadradas, tubulares, redondas, estreladas, em forma de coração etc.).
- 43) *tabuleiros de assar* de diversos tamanhos.
- 44) *fôrma de porcelana*, para "soufflés".
- 45) *fôrma para tortas* (um aro de folha ou de alumínio circular).
- 46) *fôrma de abrir*.
- 47) *jogo de três fôrmas*, para bolos em camadas.
- 48) *cortador de ovos cozidos*.
- 49) *cortador de biscoitos*.
- 50) *jogo de tigelas* de tamanhos diferentes.
- 51) *pincel*, para pincelar bolos e massas.
- 52) *jogo de forminhas redondas* para empadinhas, mães-bentas, bolinhos, brevidades, bons-bocados etc.
- 53) *forminhas minúsculas, redondas*, para bons-bocados, quindins etc.
- 54) *1 coqueteleira com 1 colher de cabo longo*.
- 55) *jogo de trinchante*.
- 56) *jogo de canoinhas*.

Talheres. — Serviços de *hors-d'oeuvres*, garfos de ostras, pegador de espargos, colher de molho, colher para mostarda, serviço de peixe, de salada (marfim, osso ou cristal), de sobremesa (garfos, colheres e facas), de jantar (*idem*), de café (colherinhas), de chá (*idem*), pegador de doces (pinças), concha, para caldos e sopas, colher de servir (grande), trinchante para carnes, aves etc., colheres diversas para carnes, caldos etc.

Louças. — (Serviço de mesa) 12 pratos fundos, 12 rasos, 12 de sobremesa; 1 jogo de travessas de diversos tamanhos, 2 terrinas, 1 par de fruteiras, 1 molheira, 1 saladeira, 1 jogo para salada de frutas (1 saladeira com os pratos correspondentes) etc.

Cristais. — Garrafas de água, jarra para vinho, ponche ou refrescos, taças ou conchas para sorvetes; taças, tulipas ou flautas para champanha e vinhos espumantes, jogos de copos para coquetéis, porto, água, vinhos, licores etc., compoteiras, fruteiras, galheteiro etc.

Serviço de chá e de café: de metal ou de porcelana.”

A lista é extensa e dividida em utensílios para preparar alimentos, números 1 a 56, e para servir – talheres, louças e cristais. Não são citados objetos para o armazenamento de alimentos nem equipamentos elétricos – até então estavam disponíveis apenas os modelos importados.

Observamos que em outro livro de receitas do período (*Enciclopédia de Arte Culinária Globo*. 2 vols. Rio de Janeiro: Editora Globo, 1954 – ver desenhos no Anexo 3) há indicações para a utilização de aparelhos elétricos, como as caçarolas elétricas, espécies de panelas fritadeiras e assadeiras que dispensavam a utilização do fogão, máquinas elétricas de vidro para preparar café (as cafeteiras), torradeiras elétricas, que poderiam ser para torrar pães ou para grelhar os alimentos e também os misturadores elétricos, semelhantes às atuais batedeiras, que serviam para bater bolos e cremes e ainda para espremer de frutas.

A quantidade de utensílios citados parece grande se comparada às da cozinha vernacular, com tipitis, alguidares, raladores e pilões. Mas desde o século XIX as tertúlias reuniam não apenas as pessoas, mas uma quantidade cada vez maior de louças.

A existência de objetos como forma de porcelana para *soufflés*, garfos de ostras e tulipas para champanha nos fazem, já na primeira seção do livro, inferir que ele tenha como foco as camadas mais ricas. Ou ainda, as camadas médias que não têm empregados e querem se comportar elegantemente, e, para tal, precisam de um manual (o livro se remete sempre às “donas-de-casa”). Não há aparelhos elétricos listados no *Dona Benta* até 1989. Apesar de existir uma máquina de moer carnes, é do tipo mecânica, com manivela.

Em 1938 existiam em São Paulo 2.692 logradouros, entre cidades, vilas e povoados, segundo relatórios do IBGE⁶⁷ sobre habitação e infra-estrutura urbana. Desses, 1.568 possuíam fornecimento de energia elétrica. Ainda restavam 1.124 logradouros sem eletricidade (como pode ser notado no anexo 1, tabela 1), locais em que os eletrodomésticos certamente não faziam parte dos equipamentos domésticos. Mas ainda segundo o IBGE, em 1942, o fornecimento de energia elétrica já estava acessível em quase todos os municípios. Dos 270 existentes, 265 possuíam iluminação domiciliária a eletricidade, o que não significava que todas as casas a possuíssem. Ainda assim é possível afirmar que havia estrutura de fornecimento de energia para que as casas possuíssem fornos e aparelhos elétricos.

Por volta de 1940 nasceu uma das empresas até hoje no ramo dos eletrodomésticos. Foi quando João Arnstein Arno criou a Construções Eletromecânicas Brasileiras Ltda. – Materiais Elétricos, especializada na fabricação de motores elétricos. Com o fornecimento de eletricidade já disponível aos segmentos mais abastados, em 1947, a empresa passou a

⁶⁷ A esse respeito ver: <<http://www.ibge.gov.br>>, estatísticas do século XX. Acesso em: 20 set. 2007.

fabricar também peças para eletrodomésticos, e logo depois os primeiros eletrodomésticos do País, como enceradeiras, aspiradores de pó, panelas de pressão e liquidificadores.⁶⁸

Ainda nos anos de 1940 Waldemar Clemente fundou em São Paulo uma pequena fábrica de interruptores, conectores e calhas elétricas, à qual deu o nome de Walita, união de seu nome e de sua esposa, Lita. As dificuldades para a importação de gasolina durante a segunda grande guerra fizeram com que fossem desenvolvidos adaptadores de combustíveis para os carros, o gasogênio, que funcionava a carvão. Como o aparelho esquentava demais o motor, a Walita desenvolveu um ventilador para estes carros. Em 1944, após estudar o mecanismo de funcionamento de um liquidificador importado, a Walita desenvolveu o primeiro modelo nacional deste eletrodoméstico: Nêutron. A novidade foi tão bem aceita que em 1947 a empresa passou a se chamar Eletro Indústria Walita Ltda., e a produzir apenas eletrodomésticos.⁶⁹

“Durante a segunda guerra, o País iniciou a diversificação das exportações para os países da América Latina, antes direcionadas para Estados Unidos e Alemanha. O crescimento foi tão grande durante a segunda guerra que, em 1943/44, com o crescimento das reservas cambiais, o governo pode equacionar o problema da dívida externa, que levava o país a decretar a moratória em 1937. As duas décadas de intervalo democrático, entre 1946 e 1964 caracterizaram-se por um momento único na década, de diversificação de bens produzidos e de intenso crescimento. A aceleração do crescimento no final dos anos 50, com o Plano de Metas de JK, destacou-se com o forte crescimento do segmento produtor de bens duráveis de consumo modernos, especialmente veículos e **eletrodomésticos**. O período caracterizou-se também pelo relaxamento da moeda. Em 1962 já havia forte aceleração inflacionária, da ordem de 50%, reforçadas com as tentativas de elevação do salário real, através da instituição do 13º, por exemplo. Neste contexto, é elaborado um plano de estabilização que propunha medidas fortes para debelar os desequilíbrios fiscais e monetários, que não tiveram apoio político para serem implementadas.”⁷⁰

⁶⁸ Disponível em: <<http://www.arno.com.br/institucional/default.html>>. Acesso em: 12 dez. 2007.

⁶⁹ Disponível em: <<http://www.centroculinariowalita.philips.com.br/Sobre.aspx>>. Acesso em: 15 dez. 2007.

⁷⁰ Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/29092003estatisticasecxxhtml.shtm>>.

Após a segunda guerra o plástico passou a ser mais utilizado nos objetos. O acrílico, existente desde 1930, surgiu como um substituto do vidro, sobretudo fora do Brasil. Em 1942 Earl Tupper lançou recipientes de polietileno com tampas herméticas, muito utilizados nas cozinhas, conhecidas por Tupperware.⁷¹

A cada ano o fornecimento de energia tornava-se mais abrangente e importante. Se compararmos em 1945 outros serviços públicos, como o abastecimento de água e a vazão de esgotos ao fornecimento de eletricidade, podemos notar que a iluminação era o serviço mais difundido nos municípios de São Paulo. No ano seguinte, o presidente Eurico Gaspar Dutra (no Decreto-Lei nº 9.571, de 12 de agosto de 1946) incorporou a Companhia Brasileira de Eletricidade ao patrimônio nacional. A estatização da fornecedora de eletricidade segue no decreto a seguir:

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, usando da atribuição que lhe confere o artigo 180 da Constituição,

DECRETA:

Art. 1º A Companhia Brasileira de Eletricidade Siemens Schuskert S. A, com sede na Capital Federal, de que (novecentos e setenta) ações ficaram incorporadas ao Patrimônio Nacional nos termos do Decreto-lei n.º 7.833, de 6 de Agosto de 1945, passará a ser dirigida, provisoriamente, por um Administrador nomeado pelo Presidente da República e subordinado diretamente ao Banco do Brasil S.A., Agência Especial de Defesa Econômica, sob a orientação do Ministro de Estado dos Negócios da Fazenda.

Art. 2º Efetuada a venda das ações incorporadas ao Patrimônio Nacional, como estabelecido pelo art. 2º do referido Decreto-lei n.º 7.833, será convocada a Assembléia Geral que procederá à eleição da Diretoria da Sociedade Anônima, quanto cessarão as atribuições do Administrador a que se refere o art. 1º.

Art. 3º Este Decreto-lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Acesso em: 12 set. 2008.

⁷¹ TAMBINI, Michael. *Op. cit.* p. 19.

Rio de Janeiro, 12 de Agosto de 1946, 125º da Independência e 58º da República.

EURICO G. DUTRA

*Gastão Vidigal*⁷²

Em 1948, São Paulo já possuía 636 localidades, sendo 300 cidades, 209 vilas e 127 povoados. Todas tinham fornecimento de iluminação, e a grande maioria (seiscentas), elétrica. Em 1954, as vilas e cidades de São Paulo já existiam em maior número, somando 813. Dessas, 594 possuíam iluminação elétrica pública e domiciliária, apenas uma com iluminação exclusivamente pública e seis exclusivamente nas residências. Ainda nos anos 50, se comparada com outros serviços de infra-estrutura urbana, como abastecimento de água, apenas 305 localidades, ou esgotos, apenas 154, a iluminação ainda era aquela que mais contemplava as cidades.

Em um crescimento vertiginoso a Walita atingiu em 1956 a marca de 1 milhão de aparelhos vendidos. Numa política de auxiliar as donas-de-casa a adaptar suas receitas para a utilização dos eletrodomésticos já havia sido criada, em 1953, a “escolinha Walita”.⁷³

Ao final de 1961 a Walita já tinha produzido e comercializado mais de 2 milhões de aparelhos não apenas no Brasil, mas também no Uruguai, Venezuela e Chile. Apesar de toda essa produção, obviamente os equipamentos não eram acessíveis a todos.

Durante o século XX, mesmo com o fornecimento de energia elétrica os fogões a lenha ainda dividiam o espaço com aqueles a carvão, elétricos ou a gás, que, excetuando-se os antigos fornos à lenha, começaram a ser produzidos no Brasil ainda na década de 1930. A Dako, fundada em 1935, foi uma das primeiras companhias brasileiras que produziu artesanalmente fogões a carvão, cerca de 35 fogões por mês, número que aumentou,

⁷² Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/1937-1946/De19571.htm>. Acesso em: 12 jul. 2007.

⁷³ Disponível em: <<http://www.centroculinariowalita.philips.com.br/Sobre.aspx>>. Acesso em: 15 jul. 2007.

sobretudo nos anos 50, decisivos na indústria dos equipamentos de cozinha. Após a Segunda Guerra Mundial começaram a produzir os elétricos, mas foi apenas na década de 1950, quando a Petrobras iniciou a distribuição do gás de cozinha (GLP – gás liquefeito do petróleo) que surgiram os fogões que utilizavam esse combustível e que se tornaram nos anos seguintes os líderes do mercado.⁷⁴

A Wallig, empresa gaúcha fundada em 1904, produzia equipamentos industriais para a cocção, mas lançou na década de 1950 os fogões domésticos. A Fundação Brasil foi criada em 1926 e era responsável pela produção de ferro fundido e esmaltado e foi apenas em 1954 que colocou seus fogões a gás no mercado. Outra empresa, a Semer, iniciou em 1946 a sua produção de fogões que inicialmente era de 200 fogões por ano, mas na segunda metade da década de 50 este número chegou a 40 mil.

As indústrias Pereira Lopes Ltda., em São Carlos, lançaram em 1949 o primeiro modelo de refrigerador inteiramente concebido no Brasil, lançado em 1952 pela marca Clímax e “a Indústria Brasileira de Embalagens (IBESA), fabricou refrigeradores com a marca Gelomatic em duas versões: a eletricidade e a querosene, *‘permitindo a refrigeração mesmo no sertão’*. Como a eletricidade não havia chegado a vastas extensões do território nacional, a Gelomatic, assim como a Consul e outros fabricantes, ofereciam o mesmo modelo de refrigerador com mais de uma opção de funcionamento e ainda modelos a gás”.⁷⁵ Segundo relatórios de distribuição dos domicílios com bens duráveis, por situação do domicílio segundo a espécie de bens, entre os anos de 1960 e 1970, temos:

⁷⁴ *Eletrodomésticos: origens, história e design no Brasil*. José Abramovitz... [et al.]; [coordenação editorial Silvia Faiha]. Rio de Janeiro: Faiha, 2006. p. 54.

⁷⁵ *Eletrodomésticos*, *Op. cit.* p. 68.

BENS DURÁVEIS	DOMICÍLIOS COM BENS DURÁVEIS (%)					
	Total		Situação do domicílio			
	1960	1970	Urbana		Rural	
			1960	1970	1960	1970
Fogão	88,4	92,3	93,9	96,6	83,6	86,5
Geladeira	11,6	26,1	23,3	42,5	1,3	3,2

Em dez anos a quantidade de brasileiros que possuíam geladeiras mais que duplicou. Mas ainda assim, apenas 26,1% das casas possuíam geladeiras em 1970. O alto custo do aparelho era, certamente um fator impeditivo para que sua difusão fosse maior. Na tabela abaixo, podemos notar, conforme esperado, que quanto maior o rendimento, também maior é a quantidade de refrigeradores nos lares.

**CLASSE DE RENDIMENTO
MONETÁRIO MENSAL DO
DOMICÍLIO**

Geladeira

1972

1976

TOTAL	30,7	42,3
Até 1 salário-mínimo	4,2	6,6
Mais de 1 a 2 salários-mínimos	19,0	18,3
Mais de 2 a 3 salários-mínimos	40,9	36,9
Mais de 3 a 5 salários-mínimos	58,1	56,7
Mais de 5 a 7 salários-mínimos	75,5	74,1
Mais de 7 a 10 salários-mínimos	82,1	84,9
Mais de 10 a 15 salários-mínimos	88,0	91,5
Mais de 15 salários-mínimos	91,2	95,7
Sem rendimento	13,7	20,1
Sem declaração	20,1	48,9

Os dados coletados na PNAD/IBGE são estatísticos, o que significa que são generalizantes e tomam o todo por uma amostragem. Outra crítica que se pode fazer a esses dados é que a veracidade das informações está atrelada à declaração dos entrevistados.

Apesar da fabricação e distribuição de diversos eletrodomésticos, as sugestões apresentadas no livro *Dona Benta – Comer Bem* permanecem iguais de 1940 a 1989. Os

dados coletados de outras fontes – proveniente do IBGE, da história das empresas produtoras de eletrodomésticos e até mesmo livros de receitas contemporâneos ao *Dona Benta* – apontam a rápida expansão da fabricação de novos artefatos, que não são retratados nas listagens sugeridas às donas-de-casa, leitoras de *Dona Benta*.

Isso significa que se fôssemos tomar apenas o livro de receitas para tentar mensurar a quantidade de eletrodomésticos existentes nas casas no período de 1940 a 1989, teríamos uma impressão equivocada a respeito do uso destes aparelhos. É muito provável que as leitoras de *Dona Benta* tivessem em suas casas os eletrodomésticos suprimidos da listagem inicial e necessária sugerida pelo livro.

1991 – 2002

Nas edições a partir de 1991, há diferenças editoriais, se comparadas com as anteriores. Pela primeira vez o livro tem um projeto gráfico diferente e adaptações no texto, apesar da imagem da capa ter sido mantida. Os materiais possíveis para os recipientes foram ampliados:

Uma das preocupações mais sérias de uma dona-de-casa é a escolha dos utensílios de cozinha. Há utensílios de ferro, *aço*, *teflon*, cobre, alumínio, níquel, pedra, porcelana, ferro-ágata e *pirex*.⁷⁶

A palavra vasilhame foi substituída por utensílios. Aço e teflon foram inseridos, “vidro inquebrável” foi substituído por *pirex* e na listagem geral são sugeridos recipientes de plástico. A lista básica de utensílios foi alterada:

⁷⁶ *Dona Benta – ComerBem*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 67. ed., 1991. p. 8. Grifo nas sugestões inseridas.

A quantidade e o tamanho dos utensílios são proporcionais à quantidade e à frequência em que os alimentos são servidos, bem como o número de pessoas que se sentem à mesa.

De maneira geral, é melhor comprar sempre do tamanho médio para cima, pois utensílios pequenos logo se tornam problemáticos porque, evidentemente pequenas quantidades podem ser feitas em recipientes maiores, e o inverso é sempre impossível.

A seguir, uma lista básica de utensílios, uns imprescindíveis, outros necessários e alguns que, aparentemente supérfluos facilitam muito as preparações culinárias.

- Conjunto mínimo de panelas:
 - 2 panelas pequenas
 - 2 panelas de tamanho médio
 - 1 panela grande
 - 1 caldeirão de tamanho médio
 - 2 frigideiras (pequena e média) com revestimento interno de teflon
 - 1 caçarola tamanho médio
 - 1 fervedor de leite, de água, de ágata ou alumínio, revestido internamente de teflon
 - 1 panela de pressão
- Conjunto de assadeiras retangulares e redondas (três unidades de cada conjunto), de alumínio com ou sem revestimento interno de teflon
- Fôrmas:
 - de aro desmontável, para tortas, em dois tamanhos
 - para bolo (duas unidades)
 - para pudim
- Conjunto de fôrmas e tigelas, em vidro refratário, em três tamanhos
- Escorredor para macarrão
- Peneira de arame ou plástico
- Conjunto de tigelas de plástico, em três tamanhos
- Conjunto de caixas plásticas para geladeira, em três tamanhos
- Jarra graduada, em vidro ou plástico
- Jarra plástica para pacote de leite
- Conjunto de potes ou latas para mantimentos, em cinco tamanhos
- Lavarroz
- Socador ou espremedor de alho
- Ralador de queijo e coco
- Descaroçador de azeitonas
- Cortador de ovos cozidos
- Funil
- Pincel para dourar massas
- Coadores, em dois tamanhos
- Espremedor de limão
- Espremedor de batatas
- Rolo para abrir massas
- Tábua para cortar pão, legumes e carnes
- Conjunto de concha, escumadeira, espátula e garfo para frituras

- Conjunto de facas com corte e uma faca serrilhada (para pão)
- Espátula para raspar tigelas, panelas (pão-duro)
- Tesoura para trincar aves
- Tesoura para uso exclusivo da cozinha
- Abridor de latas
- Suporte para filtro de café
- Escorredor de pratos
- Carretilha para massas
- Conjunto de medias:
 - de xícaras
 - de colheres
- Forminhas de alumínio
 - para empadinhas
 - para canudinhos
- Pratos:
 - rasos
 - fundos
 - para sobremesa
- Xícaras:
 - De chá
 - De café
- Saladeira
- Molheiras
- Talheres para jantar e sobremesa
- Colheres de
 - sopa
 - chá
 - café
 - sobremesa
- Travessa (terrinas) fundas e rasas, de vidro, louça ou inox
- Conjunto de bules de chá e café, leiteira, manteigueira e açucareiro
- Suportes de travessas (inox, madeira, cortiça, etc.)
- Galheteiro
- Conjunto para salada de frutas, sorvete ou musse
- Garrafa térmica
- Compoteiras e fruteiras
- Cestas para pão
- Jogo de copos para água, vinho tinto, vinho branco e outros tipos de bebidas
- Jarras para água
- Copos grandes (para uísque), copos médios (para sucos e refrigerantes), copos pequenos (para aperitivos)
- Saca-rolhas
- Abridor de garrafas
- Pinça e balde (para gelo)
- Paliteiros
- Colher de cabo longo
- Facas.⁷⁷

⁷⁷*Dona Benta – Comer Bem*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 67. ed., 1991. p. 8-11.

Há ainda, pela primeira vez, uma seção destinada às panelas de pressão. O funcionamento dessas panelas que aproveitam o vapor da água em recipiente hermeticamente fechado e com uma válvula para evitar explosões foi criado por Denis Papin no século XVII⁷⁸. A norte-americana *Presto Company* (na época *Northwestern Steel and Iron Works*) difundiu essas panelas no início do século XX.⁷⁹ Em 1917 elas já eram fabricadas em alumínio, conforme modelo da imagem ao lado. Segundo o *Dona Benta* (nas edições de 1991 a 2003) elas são:

“[...] imprescindíveis na cozinha. O tempo que se ganha e o combustível economizado fazem da panela de pressão a auxiliar máxima da dona-de-casa. Escolha uma de boa marca, das que estão no mercado há muito tempo, descartando as novidades, que ainda vão ter que provar sua qualidade. Junto com cada panela vem sempre um manual para seu uso correto, além de uma panela de cocção”.

As panelas de pressão chegaram ao Brasil em 1948, trazida por três irmãos libaneses. A idéia inicial era importar o produto dos Estados Unidos, mas a família acabou por produzi-las aqui, em uma pequena fábrica de panelas no bairro do Ipiranga, em São Paulo, chamada Panex.⁸⁰

O livro fornece uma tabela dos tempos de cocção de diversos alimentos, como por exemplo, bife ensopado em 15 minutos, dividida em carnes, vegetais e trivial (sopas, arroz, feijão). Outra nova seção de equipamentos constantes a partir de 1991 é a dos eletrodomésticos.

“Batedeira, liquidificador, multiprocessador (multimixer), moedor, faca (elétrica), abridor (elétrico), cafeteira (elétrica), sorveteira elétrica, geladeira, freezer, seladora,

⁷⁸ MÁXIMO DA SILVA. *Op. cit.* p. 155.

⁷⁹ Disponível em: <<http://www.gopresto.com/information/history.php>>. Acesso em: 20 dez. 2008.

⁸⁰ Disponível em: <<http://www.clock.com.br/institucional/default.asp>>. Acesso em: 20 dez. 2008.

máquina de lavar louça, forno de microondas, miniforno, afiador, espremedor de frutas, cortador de legumes, iogurteira, torradeira...

Na hora da compra, escolha sempre aparelhos de boa qualidade, pois devem durar dezenas de anos, para compensar em parte o alto preço.”⁸¹

Dicas de economia são listadas, para que as donas-de-casa aproveitem ao máximo a eletricidade ou o gás dos fogões, como aproveitar as dimensões amplas do forno, cozinhando diversos pratos ao mesmo tempo. Os fornos de microondas apareceram pela primeira vez nas edições pós 1991:

“São fornos modernos, desenvolvidos inicialmente para descongelar alimentos com rapidez; hoje são projetados também para prepará-los. Sua maior vantagem é a rapidez (vinte minutos para preparar carne, por exemplo), a limpeza (não é necessário usar um mar de óleo) e a facilidade de usar pratos congelados. Não mudam o sabor dos alimentos e a comida não fica com gosto de requentada. No entanto, têm limitações: não se pode usar nada de metal e, sendo assim, nenhum alimento pode ser requentado em sua embalagem metálica, como as feijoadas, por exemplo. Por questões de segurança, a pessoa interessada deve fazer um curso rápido (uma ou duas aulas), quando comprar um.”⁸²

As micrrondas no preparo de alimentos foram descobertas acidentalmente em 1946, quando o engenheiro Percy Spencer trabalhava fabricando válvula termiônica para gerar microondas para radares. Certo dia, com o aparelho ligado ele percebeu que a barra de chocolate que havia em seu bolso derreteu.

Para confirmar o que suspeitava, Spencer colocou outros alimentos perto do radar e confirmou que as microondas geravam uma espécie de calor com a agitação das moléculas e em 1952 o forno de microondas havia sido desenvolvido.

O freezer, derivação mais potente das geladeiras, surgiu também nas edições na década de 1990.

“É um congelador doméstico que permite á dona-de-casa conservar, por tempo determinado, tanto alimentos in natura como pratos preparados. O freezer não é uma

⁸¹ MÁXIMO DA SILVA. *Op. cit.* p. 11

⁸² Idem, *ibidem*, p. 16

geladeira comum, como muitos pensam. Uma geladeira comum mantém os alimentos em uma temperatura de cerca de 4/6 graus. O freezer congela a 18 graus negativos, temperatura ideal para a conservação dos alimentos. Nem por isso seu gasto de energia é maior do que o do refrigerador comum. Para usar o freezer e tirar proveito de todas as vantagens que ele oferece, freqüente um curso de congelamento (que exige técnicas especiais, mas fáceis de aprender) ou informe-se em livros especializados”.⁸³

O manual do bem cuidar da casa sofreu algumas alterações. Antes, dava as informações detalhadas e precisas sobre como proceder, mas nos anos 90 passou a sugerir que as donas-de-casa fizessem cursos e leituras mais aprofundadas para a utilização dos recursos disponíveis, como o microondas e o freezer, tão “fáceis de operar”, mas que necessitavam de uma pequena especialização.

Nesta fase o livro é adequado às ofertas de aparelhos que o mercado dispõe.

2003

A edição de 2003 de *Dona Benta* apresenta, pela primeira vez uma grande transformação editorial. O *chef* Luis Cintra⁸⁴ foi convidado para testar as receitas antigas e introduzir outras, novas e mais modernas. A “lista básica de utensílios” aumentou e é antecedida por uma apresentação do livro e uma explicação de como consultá-lo. Esta lista consta de cinco panelas, um caldeirão, três frigideiras duas caçarolas, uma caneca fora a panela de pressão. Diversas formas, forminhas e assadeiras, sem contar as numerosas tigelas de plástico, inox, pilões, espremedores, raladores, cortadores, abridores, batedores, medidores etc. As louças e talheres nem são numerados, mas vão dos pratos à molheira, além de utensílios para o bar etc.

⁸³ Idem, ibidem, p. 17

⁸⁴ Luis Cintra é chefe de cozinha que possui lanchonete de pratos norte-americanos em São Paulo. Apresentou o programa e “Cozinha & Cultura” na Rede Mulher e lançou em 2005 o livro “Um chef sem segredos” pela Artemeios.

Quanto aos eletrodomésticos, geladeira, batedeira, liquidificador, torradeira, espremedor de frutas, freezer, multiprocessador, ao lado de equipamentos opcionais: moedor de carnes elétrico, cafeteira elétrica, faca elétrica, iogurteira, aparelho para *waffles*, forno de microondas, sorveteira elétrica, panquequeira elétrica e *grill* elétrico.

Essa listagem básica nos faz pensar que a cozinha no Brasil é equipada com um arsenal de objetos e equipamentos elétricos e semi-profissionais. Mas a situação não é essa. Segundo dados do IBGE, em 2004, na região metropolitana de São Paulo apenas 56,7% das casas possuíam filtros de água, e 16,7% possuíam freezer. Não temos dados sobre facas elétricas, sorveteiras e iogurteiras, mas certamente não estavam presentes nas casas de todas as leitoras.

Vejamos a seguir o quadro comparativo dos equipamentos que foram inseridos com o passar das edições.

1969 A lista é sequencial.	2003 Há uma classificação, que segue:
<p>14) <i>frigideira para ovos</i>. 15) <i>frigideira comum</i>. 16) <i>caçarola</i> (2 tamanhos). 17) <i>caldeirão</i> (2 tamanhos). 18) <i>panela</i> (mais de uma).</p>	<p>PANELAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 panelas pequenas (1 litro) • 2 panelas de tamanho médio (2 a 4 litros) • 1 panela grande (6 a 8 litros) • 1 caldeirão de tamanho médio (8 litros) • 1 frigideira antiaderente pequena (15 cm) • 1 frigideira antiaderente grande (25 cm) • 1 frigideira de ferro ou inox (25 cm) • 2 caçarolas de tamanho médio (2 a 4 litros) • 1 caneca para ferver leite e água • 1 chaleira • 1 panela de pressão
<p>44) <i>forma de porcelana</i>, para "soufflés". 45) <i>forma para tortas</i> (um aro de folha ou de alumínio circular). 46) <i>forma de abrir</i>. 47) <i>jogo de três formas</i>, para bolos em camadas. 43) <i>tabuleiros de assar</i> de diversos tamanhos. 35) <i>forminhas de porcelana</i>, para creme. 52) <i>jogo de forminhas redondas</i> para empadinhas, mães-bentas, bolinhos, brevidades, bons-bocados etc. 42) <i>jogos de formas</i>, para bolos e pudins de diversos formatos (quadradas, tubulares, redondas, estreladas, em forma de coração etc.). 53) <i>forminhas minúsculas, redondas</i>, para bons-bocados, quindins etc.</p>	<p>ASSADEIRAS E FORMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assadeiras retangulares, em 3 tamanhos • Assadeiras redondas, em 2 tamanhos • Forma redonda com aro removível, para tortas, em 2 tamanhos • Forma para bolos (2 unidades) • Forma para pudins (com furo no meio) • Forminhas individuais para pudim • Forminhas individuais para empadas • Forma rasa, para tortas, de vidro refratário • Travessas de vidro refratário, em 3 tamanhos
<p>19) <i>passador de macarrão</i> ("égoutier"). 22) <i>peneira fina de arame</i>. 23) <i>peneira de taquara</i> (bambu). 50) <i>jogo de tigelas</i> de tamanhos diferentes.</p>	<p>DIVERSOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escorredor para macarrão • Peneiras de arame ou plástico, em 2 tamanhos • Conjunto de tigelas de plástico ou inox

<p>12) <i>bacia de alumínio</i>. 25) <i>pilão de pau</i>, para paçoca, jabá etc. 24) <i>gral para pisar alho</i>. 4) <i>espremedor</i> — é um aparelho destinado a espremer batatas cozidas, cenouras, ervilhas, feijão etc. 5) <i>ralador de coco</i> — é um aparelho que facilita consideravelmente o ralamento do coco, sem ferir os dedos. Tem a forma de um moinho de café. Colocam-se dentro os pedaços de coco descascados, vira-se a manivela e o coco sai ralado. 6) <i>ralador de alumínio</i> — para batatas e frutas. 20) <i>máquina de descaroçar azeitonas</i>. 48) <i>cortador de ovos cozidos</i>. 9) <i>funil</i> — dispositivo necessário para a filtração e passagem de líquidos de uma para outra vasilha. 51) <i>pincel</i>, para pincelar bolos e massas. 21) <i>rolo de pau para massas</i> (ou uma garrafa). 1) <i>tábua de bater e cortar</i> — deve ser de madeira <i>doce</i>, que não transmita gosto aos alimentos. Serve para sobre ela serem cortados os legumes, cebola, cheiros etc. e batidos os bifes. 2) <i>tábua para estender massas</i>. — Para esse fim pode ser usada a mesa da cozinha, depois de convenientemente limpa. 27) <i>concha, escumadeira, colher de pau e pá com furos</i>, para "frituras" (fritadas). 34) <i>concha de porcelana e de osso</i>. 8) <i>passador</i> — necessário para coar caldos. 31) <i>coador</i>. 28) <i>batedor para maioneses</i>. 7) <i>batedor de ovos</i> — dispositivo de arame de aço temperado, para bater ovos (claras e gemas, juntas ou separadamente). 36) <i>carretilha para massa</i>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conjunto de caixas plásticas para geladeira • Jarra plástica para pacote de leite • Conjunto de potes ou latas para mantimentos com 5 tamanhos • Peneira para lavar arroz • Pilão e socador • Espremedor de alho • Espremedor de limão • Espremedor de batatas • Ralador de queijo e coco • Descaroçador de azeitonas • Cortador de ovos cozidos • Funil • Pincel para dourar massas • Coadores, em 2 tamanhos • Rolo para abrir massas • Tábua para cortar pão, legumes e carnes • Conjunto de concha, escumadeira, espátula e garfo longo • Pinça longa para assados • Espátula para raspar tigelas, panelas (pão-duro) • Batedores de arame (<i>fouet</i>) para molhos • Tesoura para trincar aves • Tesoura para uso exclusivo da cozinha • Abridor de latas • Suporte de filtro para café • Escorredor de pratos • Carretilha para massas
<p>39) <i>facão e espeto</i>. 55) <i>jogo de trinchante</i>. trinchante para carnes, aves etc.</p>	<p>FACAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conjunto de facas com 3 tamanhos • Faca para desossar

	<ul style="list-style-type: none"> • Faca para legumes • Faca serrilhada para pão
30) <i>caneca graduada, caneca grande</i> , para leite.	MEDIDORES <ul style="list-style-type: none"> • Conjunto de medidas em xícaras • Conjunto de medidas em colheres • Jarra de vidro ou plástico com graduação • Copo medidor de plástico • Balança para cozinha • Termômetro para forno e para caldas
<p>Louças. — (Serviço de mesa)</p> <p>12 pratos fundos, 12 rasos, 12 de sobremesa; 1 jogo de travessas de diversos tamanhos, 2 terrinas, 1 par de fruteiras, 1 molheira, 1 saladeira, 1 jogo para salada de frutas (1 saladeira com os pratos correspondentes) etc.</p> <p>Talheres. —</p> <p>Serviços de <i>hors-d'oeuvres</i>, garfos de ostras, pegador de espargos, colher de molho, colher para mostarda, serviço de peixe, de salada (marfim, osso ou cristal),</p>	LOUÇAS, TALHERES E COPOS <ul style="list-style-type: none"> • Pratos de pão • Pratos de mesa • Pratos fundos para sopas e massas • Pratos para sobremesa • Xícaras para chá • Xícaras para café • Xícaras para consome (opcional) • Tigelas individuais para sobremesa • Taças para sorvetes e musses • Garfos de mesa, de peixe e de sobremesa • Colheres de sopa e de sobremesa • Facas de mesa e de sobremesa • Colheres para chá • Colheres para café • Talheres para serviço em geral • Sopeira • Saladeiras • Molheiras • Açucareiro

<p>de sobremesa (garfos, colheres e facas), de jantar (idem), de café (colherinhas), de chá (idem), pegador de doces (pinças), concha, para caldos e sopas, colher de servir (grande), colheres diversas para carnes, caldos etc. 26) <i>pratos fundos de alumínio</i> ou de <i>ágata</i> para "soufflés", talhadas etc.</p> <p>Cristais. — Garrafas de água, jarra para vinho, ponche ou refrescos, taças ou conchas para sorvetes; taças, tulipas ou flautas para champanha e vinhos espumantes, compoteiras, fruteiras, galheteiro etc. Serviço de chá e de café: de metal ou de porcelana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Manteigueira • Galheteiro • Saleiro e paliteiro • Compoteiras e fruteiras • Travessas para servir • Conjunto de bules para leite, chá e café • Suportes de travessas (inox, madeira, cortiça etc.) • Garrafa térmica • Cestas para pão • Jogo de copos para água, vinho tinto, vinho branco e outros tipos de bebidas • Jarras para água
<p>jogos de copos para coquetéis, porto, água, vinhos, licores etc., 54) 1 <i>coqueteleira</i> com 1 <i>colher de cabo longo</i>.</p>	<p>PARA O BAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copos longos • Copos <i>old fashion</i> • Copos para <i>short drinks</i> • Copos para conhaque • <i>Flûte</i> para champanhe • Taças para licor • Copos variados para coquetéis • Saca-rolhas • Abridor de garrafas

	<ul style="list-style-type: none"> • Pinça e balde (para gelo) • <i>Mixing glass</i> (copo misturador) • Colher de cabo longo • Coqueteleira de inox • Dosador • Espremedor para caipirinha
<p>3) <i>máquina de picar carne</i>. — Serve para cortar, picar e moer carnes, legumes etc. Trazem geralmente quatro facas: de 3 dentes, para picar ou cortar, em pedaços maiores, carne, banha, sebo e toucinho; faca média, de 12 dentes: para cortar, em pedaços médios, carne, banha, vagem, ervilhas, batatas, cenouras etc.; de mais de 12 dentes: para cortar, em pedaços miúdos, verdura, legumes, pão, torradas, ou para qualquer outra trituração; faca para moer: para açúcar, café, especiarias, torradas, pão, castanhas, nozes, cereais etc. Cada uma tem, pois, um fim determinado.</p> <p>11) <i>serrote de cozinha</i> — para serrar ossos. Substitui a machadinha e é prático.</p> <p>10) <i>cortador de batatas</i> — serve para as cozinhas grandes. Uma faca afiada faz as suas vezes. Há facas especiais para cortar batatas, em lâminas caneladas, em estrelas, em palha, em colunas torcidas, hélice etc.</p> <p>40) <i>grelha ou chapa</i>.</p>	<h2>ELETRODOMÉSTICOS</h2> <ul style="list-style-type: none"> • Geladeira • Batedeira • Liquidificador • Torradeira • Espremedor de frutas • <i>Freezer</i> • Multiprocessador • Moedor de carnes elétrico (opcional) • Cafeteira elétrica (opcional) • Faca elétrica (opcional) • Iogurteira (opcional) • Aparelho para <i>waffles</i> (opcional) • Forno de microondas (opcional) • Sorveteira elétrica (opcional) • Panquequeira elétrica (opcional) • <i>Grill</i> elétrico (opcional)

13) *gamelas de pau para massas*.

29) *cesta de rede*, para "fritures".

32) *canudinhos de folha* ou de *bambu*, para fritar massas.

33) *cartuchos de folha*, para modelar massas.

37) *colher de cortar*, para fazer bolinhos de batata etc.

38) *batedor de bifes*.

41) *lardeador*.

49) *cortador de biscoitos*.

56) *jogo de canoinhas*.

No Brasil, desde a primeira edição do *Dona Benta* em 1940, na sequência dos países anteriormente industrializados, passou por uma série de transformações tecnológicas e nas relações de trabalho. A compra, o preparo, a maneira de servir e até mesmo de descartar alimentos modificou-se em função das novas tecnologias e necessidades. O presente estudo dos objetos que compuseram, e ainda compõem, a cozinha brasileira não tem foco nesses objetos em si, pois a cultura material é um meio de compreender aspectos das relações sociais, daqueles que conseguiram usufruir os recém chegados eletrodomésticos (e daqueles que não), e as transformações dos hábitos cotidianos.⁸⁵ Este capítulo aborda os eletrodomésticos utilizados na cozinha e mencionados no *Dona Benta*, recorte estabelecido para a tentativa de compreensão de um tema tão amplo.

Se considerarmos o *Dona Benta* única fonte para acompanhar as transformações dos equipamentos de cozinha, haverá séria indução ao erro. A política editorial foi muito conservadora, pois apesar do conteúdo desatualizado, o livro continuou sendo muito vendido. Mas ainda assim, podemos perceber que ele indica a aquisição de louças, utensílios e eletrodomésticos, como se estes fossem imprescindíveis, induzindo o consumo desses bens. Podemos, portanto, mais que acompanhar o desenvolvimento tecnológico e introdução de novidades, perceber os anseios de leitores do *Dona Benta*.

⁸⁵ Ver tratamento dado à introdução de fogões, principalmente a gás no trabalho de: MÁXIMO DA SILVA, João Luiz. *Op. cit.*

Capítulo 3 - Modo de preparo

“Cozido é que guarda forças. O assado bota para fora. Galinha assada é enfeite e não comida. Deve-se comer e beber o caldo. Aproveita-se tudo. Galinha assada não tem força porque não tem caldo. O caldo é a força da comida.”⁸⁶

A preparação de um prato exige planejamento. Inicia-se pela escolha da receita e o abastecimento da despensa. Depois é necessário pré-preparar, ou seja, lavar, descascar, matar, depenar, picar etc. para iniciar o preparo em si. Servir, livrar-se dos restos, limpar e conservar.

A preparação de licores em casa exige certos cuidados, principalmente quanto à qualidade de vasilhame a ser empregado, o qual, em todos os casos, deve ser de louça ou de vidro. Os recipientes de metal são facilmente atacado pelos ácidos, o que constitui sério perigo para a saúde.⁸⁷

O modo de preparo está também associado à saúde. Nota-se na epígrafe do capítulo, que segundo Cascudo os escravos preferiam comidas cozidas e com caldo que concentravam as características nutritivas dos alimentos.

Da mesma forma, nas opções alimentares orientadas pelas instruções de influência hipocrático-galênica, o preparo influenciava a saúde. Acreditava-se que o processo de digestão assemelhava-se ao de cocção. Os alimentos precisavam então, ser preparados (temperos e cozimento) de forma a facilitar o trabalho do estômago. Outra condição para auxiliar o processo era que o sabor agradasse ao paladar; quanto maior o prazer, melhor a digestão.

⁸⁶ CÂMARA CASCUDO, Luis da. *Op. cit.* p. 214.

⁸⁷ *Dona Benta*, 1976. p. 453

Os sabores foram muito pensados e discutidos por médicos, filósofos e dietistas, e chegaram a ser classificados. Segundo a enciclopédia *Barthélemy l'Anglais* existiam nove sabores que estavam relacionados aos quatro elementos.⁸⁸

Se uma pessoa gostava do sabor, significava que ele era adequado a seu temperamento. Além disso, mudar o sabor do alimento era também, modificar sua natureza. Através do calor eles se transformavam no seguinte; o acerbo, característico dos crus, com a ação do cozimento transformava-se em austero, com mais cocção em ácido, e assim por diante⁸⁹. Portanto, o sabor era também uma questão de saúde.

Nas concepções alimentares da contemporaneidade, o preparo também altera as características dos ingredientes, sobretudo se pensarmos na concepção de que não podemos aquecer as gorduras insaturadas (monoinsaturadas e poliinsaturadas) pois elas se tornam saturadas que são nocivas ao organismo e associadas a doenças como as cardíacas, a obesidade e a elevadas taxas de colesterol.

Pré-preparo e conservação

O preparo do alimento está diretamente relacionado ao aparato material disponível, (cuias, panelas, microondas etc.) e não apenas aos ingredientes. As provisões alimentares moqueadas foram descritas já em 1557 por Jean de Léry que se referiu a uma refeição composta por “farinha feita de raízes, peixe moqueado, isto é, assado à maneira dos selvagens, e outras raízes assadas no borralho.”⁹⁰ Os moquéns eram espécies de grelhas,

⁸⁸ Apud FLANDRIN, Jean-Louis. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. In: FLANDRIN & MONTANARI, *História da Alimentação*, São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 487

⁸⁹ Flandrin, p. 486-7

⁹⁰ LÉRY, Jean de. *Viagem a Terra do Brasil* (1555-1557). São Paulo: Edusp/Biblioteca Histórica Brasileira/Martins Editora, 1972. p. 52.

formadas por ripas armadas nas quais os alimentos eram assados ou secados ao sol. Obtinha-se assim uma provisão que poderia ser conservada por mais tempo.

A conservação de alimentos é tema que merece estudos amplos, pois ela foi, e ainda é, uma preocupação presente no cotidiano dos homens. Não apenas o abastecimento de tropas e de viajantes, mas também das habitações. A carne-seca, o peixe moqueado e a farinha, descrita como o “pão da terra”, foram entre os indígenas brasileiros e portugueses alimentos base, pois podiam ser conservados por muito mais tempo que os alimentos “verdes”.

Podemos dizer, portanto, que a conservação de alimentos exigia um pré-preparo. Além do moqueado, no Brasil, uma das formas mais utilizadas era adoçar. A doçaria de influência portuguesa misturou o açúcar produzido na colônia às frutas disponíveis na terra. A longevidade dessas frutas em forma de compotas, cocadas, marmeladas, goiabadas, dentre outras, era muito maior.

Os peixes e carnes eram mais usualmente defumados, ou moqueados, mas também poderiam ser salgados para durar mais tempo. Wilhelm Freireyss, por volta de 1815 descreveu a salga do peixe:

“Houve uma fina camada de gelo sobre todas as águas estagnadas. Os peixes dos córregos e pequenos rios nadaram de manhã meio mortos na superfície, levados pela correnteza e sem força para resisti-la. Muitos dos vizinhos que tinham sal fizeram apanhar por seu escravo 200 a 400 destes peixes para salgar, outro secaram-nos ao ar, mas todos viram-se como num conto de fadas provido de mantimentos que eram tanto mais apreciados, quanto por causa da seca, o milho, o feijão etc., começavam a faltar.”⁹¹

⁹¹ FREIREYSS, G. Wilhelm. *Viagem ao Interior do Brasil nos Anos de 1814-1815*. vol. XI, São Paulo: Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo, 1906. p. 187.

Essas técnicas difundiram-se e ainda hoje são utilizadas, apesar do advento das geladeiras, congeladores e freezer. No livro de receitas *Dona Benta* há nas primeiras edições a indicação do uso de aparelhos refrigeradores, porém, com opções para aqueles que não o possuem.

“**Conservas** – As conservas alimentícias (sic) se preparam mergulhando-se o recipiente em que as mesmas têm de ser aquecidas em uma salmoura forte, isto é, bastante carregada de sal. Assim a água contida no vaso em que está a conserva atinge os 100 graus necessários, temperatura de ebulição da água pura.”⁹²

Havia a preocupação de desinfetar os recipientes e alimentos e utilizar água fervente era uma prática bastante indicada, por ser eficiente e acessível a qualquer dona-de-casa. Esse modo de pré-preparo poderia preservar a saúde da família e dos convivas em geral.”

“**Ranço de manteiga** – Tira-se o ranço da manteiga batendo-a com um pouco de água bicarbonatada. Uma solução leve de bicarbonato ajuda a conservar a manteiga e evita que a mesma se estrague. A manteiga de uso diário deve-se conservar na *geladeira* ou no *refrigerador*; na falta de qualquer um deles, principalmente no calor, a manteiga deve ser conservada em água salgada ou levemente bicarbonada, água que deve ser renovada diariamente.”⁹³

Conservação do sal – O sal deve ser conservado em recipiente de vidro, de louça ou de barro vidrado; nunca deve ser depositado em vasos de chumbo, de zinco, de ferro galvanizado, de cobre e suas ligas. Para usá-lo deve-se servir de uma

⁹² *Dona Benta*, 1946. p. 8.

⁹³ *Dona Benta*, 1946. p. 8.

colher de osso ou de pau. Os sais refinados são os melhores e se dissolvem mais rapidamente.⁹⁴”

O bicarbonato de sódio tem diversas funções nas casas, que vão de sua utilização como remédio e produto de limpeza à associação com o fermento nos bolos. A água salgada e bicarbonada servia também para auxiliar na conservação de alimentos armazenados sem refrigeração. Outra preocupação aparente no livro *Dona Benta* é com a escolha dos utensílios para o preparo. As panelas de metal exigem, segundo ele, cuidados especiais, principalmente a de cobre, pois o azinhavre, uma camada verde de carbonato de cobre, tóxico, descrito no livro como “veneno dos mais violentos”.

Além de sugestões de conservação, o prazo de validade dos alimentos passou a fazer parte do livro de receitas nas edições a partir de 1991. Segundo ele, cabe à dona-de-casa fiscalizar tudo o que se refira às condições dos alimentos, pois “não existe norma definida quanto à validade (condições de uso) dos alimentos que consumimos.”⁹⁵ Essa afirmação parece desconhecer o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos e estabelece que:

“**Art. 3º** Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no órgão competente do Ministério da Saúde.

§ 1º O registro a que se refere este artigo será válido em todo território nacional e será concedido no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a contar da data da entrega do respectivo requerimento, salvo os casos de inobservância dos dispositivos deste Decreto-lei e de seus Regulamentos.

§ 2º O registro deverá ser renovado cada 10 (dez) anos, mantido o mesmo número de registro anteriormente concedido. [...]

§ 4º Para a concessão do registro a autoridade competente obedecerá às normas e padrões fixados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos. [...]

⁹⁴ *Dona Benta*, 1946. p. 12.

⁹⁵ *Dona Benta*, 1968.

Art. 7º Concedido o registro, fica obrigada a firma responsável a comunicar ao órgão competente, no prazo de até 30 (trinta) dias, a data da entrega do alimento ao consumo.

§ 1º Após o recebimento da comunicação deverá a autoridade fiscalizadora competente providenciar a colheita de amostra para a respectiva análise de controle, que será efetuada no alimento tal como se apresenta ao consumo.

§ 2º A análise de controle observará as normas estabelecidas para a análise fiscal.
[...]

§ 4º Em caso de análise condenatória, e sendo o alimento considerado impróprio para o consumo, será cancelado o registro anteriormente concedido e determinada a sua apreensão em todo território brasileiro.

Art. 11. Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - A qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimento não padronizado;

II - Nome e/ou a marca do alimento;

III - Nome do fabricante ou produtor;

IV - Sede da fábrica ou local de produção;

V - Número de registro do alimento no órgão competente do Ministério da Saúde;

VI - Indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;

VII - Número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;

VIII - O peso ou o volume líquido;

IX - Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamentos.”⁹⁶

As normas para a oferta de alimentos industrializados passam a ser mais rigorosas nos anos seguintes, culminando com a publicação do código de defesa do consumidor, Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Ainda sobre a validade dos alimentos, ela determina:

⁹⁶ Disponível em: <<http://www6.senado.gov.br/legislacao/ListaTextoIntegral.action?id=94660>>. Acesso em: 11 nov. 2008.

“SEÇÃO II

Da Oferta

Art. 30. Toda informação ou publicidade, suficientemente precisa, veiculada por qualquer forma ou meio de comunicação com relação a produtos e serviços oferecidos ou apresentados, obriga o fornecedor que a fizer veicular ou dela se utilizar e integra o contrato que vier a ser celebrado.

Art. 31. A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.”⁹⁷

A indústria alimentícia se expandiu muito na segunda metade do século XX e com ela vieram as normas regulamentares desses produtos e portanto, a afirmação de que não há normas quanto às condições dos alimentos não tem fundamento em 1991. O Decreto-Lei de 1969 determinou a necessidade de registrar os alimentos em órgãos competentes, como o Ministério da Agricultura. As embalagens também eram inspecionadas e já deveriam ter a data de fabricação registrada. Já a data de validade do alimento passa a ser registrada nas embalagens após a publicação do Código de Defesa do Consumidor.

A venda de vegetais já picados e congelados, massas de tortas e bolos, enlatados e carnes já pré-preparados fez com que a matança de animais para o consumo, em especial aves, desaparecem do livro de receitas com o tempo. As instruções eram as seguintes:

“**Matança de aves** – Deve-se dar às aves, antes de matá-las, uma dose de álcool (vinho ou aguardente). A carne fica mais tenra e o animal tem morte mais suave sob a ação do álcool.”⁹⁸

⁹⁷ Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8078.htm>. Acesso em: 11 nov. 2008.

⁹⁸ *Dona Benta*, 1946. p. 13.

Esta instrução figura nas edições da década de 1940, mas foi suprimida posteriormente, sobrando apenas as instruções para depenar, limpar e trincar as aves, que permanecem até as edições mais recentes.

A supressão das instruções de matança de aves são o reflexo das transformações de hábitos, sobretudo urbanos. As pessoas foram deixando de criar aves em casa e comparando os animais já mortos e posteriormente congelados. O vocabulário do pré-preparo (descascar, picar, fatiar, moer, ralar, esmagar, triturar etc.), um léxico que deve ser dominado pelas cozinheiras, e também conhecimentos a respeito de pesos e medidas dos ingredientes vem sofrendo alterações, na medida em que o “matar” e o “depenar”, por exemplo, deixam de fazer parte deste conjunto das ações sugeridas.

Preparo

No *Cozinheiro imperial*, há um glossário de termos usuais na cozinha e empregados no livro. Extraímos os termos relativos ao preparo de alimentos:

Abafar (em toucinho) – Isto é, pôr ao fogo em uma cassarola ou panella, juntamente com toucinho, até este ficar derretido.

Aboborar – Engrossar no fogo um caldo ou molho.

Adelçar, Adelgar – Fazer um caldo ou molho menos espesso, ajuntando-lhe mais líquido.

Afogar – Vide *Abafar*.

Aguar ou **Agoar** – Ajuntar água.

Alambre – Vide *Ponto*.

Apolvilhar – Isto é, deitar sobre um manjar substâncias em pó, como farinha de trigo, assucar ou canella, em pó.

Atravez – Cortar a carne atravessado.

Bafo – Vapor de qualquer cozido.

Banho-Maria – Aquecer no banho-maria, é aquecer n'uma vasilha posta dentro de outra maior e cheia de água, a qual se aquece no fogo.

Biscoutar – Metter no forno até a parte de cima ter a consistência dados biscoitos.

Bresa – Chama-se assim uma comida que foi cozida lentamente em brasas.

Burginhona – Á moda de Burgonha, província da França.

Cabello – Vide *Ponto*.

Caravonada – Assado nas grelhas.

Chamuscar – Expor ao fogo uma ave ou caça sómente até queimar a pennugem.

Chapelar – Ralar a côdea do pão. Vide *Rala*.

Cizelar – *Cizelar massa*, é formar nella desenhos e relevos.

Clarificar – *Manteiga clarificada* é a que foi ao fogo, e que depois de derretida fica limpa e pura.

Delir – Dissolver, desfazer.

Desengordurar caldo – Tirar-lhe a gordura por via de peneiro, estamemha ou escumadeira.

Desprender caldo ou **molho** – Quando está grudado ao fundo da panella ou cassarola o caldo ou molho, *desprende-se* ajuntando-lhe maior quantidade e mexendo-o.

Dessosar – Tirar em cru os ossos da carne ou espinhas de peixe.

Doirar ou **Dourar** – Dourar a carne ou doce é dar-lhes uma côr de ouro, quer com verniz, quer com assucar derretido.

Embeber – Ensopar.

Empola – Fervura.

Empolar – Diz-se da massa que tem fermento no acto de crescer.

Enfarinhar – Cobrir com farinha de trigo.

Engorlado ou **Engorlada** – Meio cozido.

Entesar – Escaldar, vide *Afogar*. *Entesar legumes*.

Escalfado – *Ovos escalfados*, isto é, passados por água quente até ficarem duros.

Escanhoar – Depennar e limpar aves.

Espadana – Vide *Ponto*.

Estofado ou **Estufado** – Cozido a fogo lento em vaso tapado.

Estripar – Diz-se das aves, caça e frutas, sendo para as primeiras tirar as tripas, e para as frutas tirar o miolo e as pevides.

Fio abaixo – Vide *Ponto*.

Giaçar – Untar com giaça.

Joeirar – Peneirar

Nevada – Diz-se *ovos batidos de nevada*, isto é, claras de ovos batidas até ficarem em espuma muito alva.

Pastilha – Vide *Ponto*.

Pelouro – Vide *Ponto*.

Pingar – Salpicar com o sumo ou pingo da carne assada.

Podrigar – Meio afogar ou entesar em toucinho.

Polverisar – Vide *Apolvilhar*.

Ponto – Grão de cozimento e consistência da calda de assucar para doce. Diz-se: *Ponto de alambre, ponto alto, de cabelo, de cabellino, d'espadana, de fio abaixo de pastilha, de pelouro*, etc. Por exemplo, o ponto de cabelo é quando, tomando-se uma porção da calda entre dous dedos, e abrindo-os, essa divide-se em fios da grossura de um cabelo; ponto de espadana é quando a calda se alarga em fitas ao cahir no tacho, etc.

Ralar, Ralado – Ralar pão, queijo, etc.

Suar – Fazer suar a carne ou peixe, isto é, fazer-lhe largar o succo no fogo.

Talhar – Coalhar.

Tornear de roda – Aparar redondamente.

Tostar – Assar de sorte que a parte exterior fique queimada.

Há uma “advertência sobre o banho de Maria”,⁹⁹ em que são dadas as instruções de como proceder. O modo de trincar as carnes compõe um capítulo completo. Porém, cem anos depois com o *Dona Benta*, algumas dessas instruções já não são mais utilizadas, como podrigar, delir, escanhoar aves ou fazer uma carne suar.

Mas ainda persistem muitas dessas instruções, sobretudo se analisarmos os pontos de caldas. As caldas se distinguem dos xaropes pelo modo de preparo: xaropes com água fria e caldas com água fervente. O *Dona Benta* traz instruções de clarificação dos pontos:

Pontos	Graus do sacarómetro
1º - Ponto de pasta	30
2º - Ponto de espelho	32
3º - Ponto de fio	34
4º - Ponto de voar	37
5º - Ponto de açúcar	39 a 40
6º - Ponto de quebrar	40 ¹⁰⁰

Para cada uma delas há detalhamentos das características, além da temperatura: “ponto de voar é quando a calda, ao escorrer da espumadeira, forma fios delgados e longos que parecem quebrar.” O sacarómetro, instrumento para medir a temperatura da calda, não era um instrumento muito difundido, nem aparecia na listagem de utensílios necessários, portanto, as instruções do preparo e das características do ponto eram muito importantes para a obtenção do resultado.

⁹⁹ “O banho de Maria consiste em ter ao fogo uma panella de ferro, folha, ou cobre estanhado, com agua a ferver, e collocar-se dentro della outra de menor capacidade, mas não de cobre, que contenha os objectos que se quizerem cozinhar, já temperados; esta ultima panella mette-se dentro daquela, e ambas se tapão, e assim se coze o que se deseja; advertindo, porém, que a agua a ferver que contiver a primeira panella não se deve nunca deixar diminuir consideravelmente; reforma-se em caso tal com outra agua a ferver que deve estar de prevenção, e á parte em uma chaleira. Tudo o que se cozinhar por este modo será mais saboroso e saudável. *Cozinheiro imperial, Op. cit.* p. 10.

¹⁰⁰ *Dona Benta*, 1948. p. 298.

O *Dona Benta* explica detalhadamente as medidas sugeridas nas receitas:

Este detalhamento nos faz supor que o editorial responsável pela autoria do livro direcionava-o a todas as donas-de-casa, inclusive aquelas muito inexperientes, que precisavam de explicações para diferenciar uma xícara rasa de uma cheia.

Em 1948, o *Dona Benta* apresentava uma tabela de equivalência de medidas antigas, com a justificativa de que nossas avós sempre têm entre orações e cartas as receitas do bom tempo, a casa grande, a fazenda e as tias e sinhás doceiras, em que:

- 1 libra equivale a 16 onças ou 448 grs.;
- 1 litro equivale a 1.000 c³;
- 1 decilitro equivale a 100 c³;
- 1 colher de sopa a 5c³.

Equivalências entre medidas mais comuns na época também são listadas, como por exemplo:

- 1 litro equivale a 1.000 grs.;
- 1 garrafa contém 4 xícaras;
- 1 colher rasa de farinha equivale a 15 grs. etc.

Essas equivalências tentavam suprir a carência de uma balança e tentavam mensurar rigorosamente os ingredientes, de forma que a receita fosse executada com exatidão.

Luce Giard sugere que a língua das receitas é simples, com traços de arcaísmos e que veiculam um vocabulário técnico antigo e que sofreu muito poucas alterações ao longo dos séculos, e continua:

“A grande revolução neste domínio veio com a entrada da inovação industrial no trabalho doméstico: Foram introduzidos sucessivamente nas zonas rurais a geladeira e o *freezer*, os fogões com calor regulável e seus fornos aperfeiçoados; e hoje com o domínio da ‘cadeia do frio’ e a distribuição dos produtos congelados, cujo consumo se mantém através da difusão do forno de microondas que diminuiu consideravelmente o tempo de reaquecimento ou de descongelamento.”¹⁰¹

A unificação das medidas, a precisão da temperatura, fizeram com que diversos truques, como por exemplo para checar a temperatura, se tornassem desnecessários. As balanças ou, mais simples ainda, os recipientes medidores, fizeram com que as quantidades de ingredientes fossem mais bem reguladas pelos cozinheiros.

Os utensílios disponíveis às donas-de-casa na contemporaneidade permitem que assados sejam feitos em diferentes fornos, como o a gás, elétricos ou microondas, além dos antigos mas ainda em uso, a lenha. As panelas de pressão para cozinhar em menos tempo e com economia de calor.

As transformações dos equipamentos imprimiram mudanças também na maneira de preparar as refeições. Os alimentos podem ser crus, cozidos, assados, fritos, grelhados, flambados, defumados, fermentados, mofados etc. e no livro de receitas *Dona Benta* há menção a diversas formas de preparo distribuídas entre as receitas.

¹⁰¹ GIARD, Luce. *Op. cit.* p. 292-3.

A língua das receitas, portanto, sofreu transformações. Ainda segundo Giard, a língua das receitas compõe um “texto mínimo, definido por sua economia interna, sua concisão e seu fraco grau de equivocidade, colocados à parte os termos técnicos como ‘escaldar’, ‘refogar’, ‘untar’[...] o que exige um prévio conhecimento.”¹⁰²

Mas ainda, depois de todas as instruções de modo de preparo de um prato, supomos que a receita, se seguida à risca, resultará em pratos idênticos, independentemente de quem e onde a execute. Porém, isso não acontece. Há um “saber fazer”, transmitido oralmente ou por meio da observação do iniciante, que percebe nos pequenos gestos do cozinheiro os segredos da “arte culinária”. O mestre dos quitutes sabe, que em dias chuvosos ou muito úmidos, o pão não cresce tanto quanto em dias secos e ensolarados. Sabe também, dosar e balancear a receita quando os ovos comprados são muito pequenos, afinal de contas, eles nunca são do mesmo tamanho.

O cozinheiro sabe, ao olhar uma receita, que a quantidade de farinha é muito exagerada para o molho ficar leve e não encaroçar. O conhecimento difundido nos livros de receitas não é científico, mas sim, de um “saber fazer” empírico. A observação das experiências, a combinação dos ingredientes com determinados modos de preparo determinam o sucesso dos preparados, mas não para todos.

¹⁰² Idem, ibidem. p. 288.

Capítulo 4 - O equilíbrio orgânico, as preferências alimentares e o prazer

O homem deve consumir uma certa quantidade necessária e suficiente de alimentos para assegurar o funcionamento fisiológico de seu organismo. Tais alimentos devem ser escolhidos de acordo com o temperamento de quem os consome; devem ser preparados de uma forma adequada ao psiquismo mais ou menos complexo, mais ou menos artístico de cada indivíduo; dêem ser dosados afim de não acarretar, ou pela quantidade ou pela qualidade, excesso de materiais inúteis ao organismo.

A compreensão dessas regras da ciência e da arte de bem comer é que constitui a higiene alimentar.
Dr. E. Pozerski (Institut Pasteur – Paris)¹⁰³

A comida, o equilíbrio orgânico e a saúde

A epígrafe deste capítulo é a página inicial do *Dona Benta – Come Bem* de 1940. A preocupação com a saúde estava muito presente no livro nas primeiras edições, inclusive com uma “III Parte” dedicada aos “Regimes na alimentação”.

O bom funcionamento fisiológico associado aos nutrientes consumidos é o assunto desse capítulo, mas a preocupação em associar os alimentos ao temperamento de quem come era muito mais antiga. Segundo as concepções médicas em vigor por séculos, herança hipocrático-galênica, havia um sistema de quatro humores do corpo (sangue, fleuma, bílis amarela e bílis negra) que correspondiam a quatro temperamentos (sangüíneo, fleumático, colérico, melancólico), e que se relacionavam a quatro órgãos (o sangue procedia do coração, a fleuma do cérebro, a bílis amarela do fígado e a bílis negra do baço).

¹⁰³ *Dona Benta*, 1940. p. 7.

Os quatro elementos da natureza (água, ar, terra e fogo), os estados (quente, seco, frio e úmido), as estações do ano, os pontos cardeais, os astros relacionavam-se e formavam um vasto e complexo sistema de quatro lados, sob o qual o homem e a natureza eram compreendidos.

fluidos	humores	órgãos	temperatura	umidade	elementos
sangue	sanguíneo	coração	quente	úmido	ar
fleuma	fleumático	cérebro	fria	úmida	água
bílis amarela	colérico	fígado	quente	seca	fogo
bílis negra	melancólico	baço	fria	seca	terra

A doença era o desequilíbrio dos humores e vários artifícios foram utilizados para o seu restabelecimento. Humores sanguíneos ou febres necessitavam de alimentos frios, humores melancólicos quereriam condimentos quentes, e assim sucessivamente.

O café, por exemplo, foi classificado de acordo com esse sistema. *“Finalmente sus partidarios pactaran que el café poseía todas las cualidades del esquema tetraico pudiendo considerarse como panacea de los más diversos temperamentos: estimula al melancolico, calma al colérico y activa al fleumático (El sanguíneo era considerado el temperamento ‘normal’, sano.)”*¹⁰⁴

Mas esta opinião era controversa. Se por um lado era considerado útil para todos os humores, por outro era tido como uma substância seca, já que para o preparo da bebida era necessário torrar o grão, o que o tornava responsável por subtrair a umidade natural do corpo.

¹⁰⁴ SCHIVELBUSCH, Wolfgang. *Historia de los estimulantes*. El paraíso, el sentido y la razón. Traducción Michael Faber-Kaiser. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995. p. 55.

Além disso foi posteriormente criticado por acelerar o ritmo de funcionamento do corpo. O que para a burguesia parece ser um prolongador da disponibilidade para o trabalho e ampliador da produtividade, era visto como um acelerador da vida, que desgastava o corpo, por mantê-lo em atividades sem o descanso necessário. Lineu, o naturalista do século XVIII considerou: *“Por ello podría ser de utilidad a quienes les importa más ahorrar su tiempo que su vida y su salud, y que se ven obligados a trabajar hasta bien entrada de la noche.”*¹⁰⁵

Nesse quadro, o gosto tinha importância crucial, pois se acreditava que o processo de digestão assemelhava-se ao de cocção. Os alimentos deveriam, então, ser preparados (temperados e cozidos) para facilitar o trabalho do estômago. Outra condição para auxiliar o processo era que o sabor agradasse ao paladar, pois quanto maior o prazer, melhor a digestão.

O *Dona Benta* na “III Parte” dedica-se ao combate das enfermidades e ao equilíbrio orgânico com base no valor nutricional dos alimentos e em dietas apropriadas para diferentes pessoas e situações, apesar de ainda mencionar a associação do temperamento do consumidor à dieta conforme explicitaremos a seguir:

Água

“Não é qualquer água mineral que se deve beber às refeições”, alerta o livro. Segundo suas indicações, cada enfermidade (ou predisposição da pessoa a determinadas doenças) impõe um regime de águas que deveriam ser consumida logo no início do almoço ou do jantar.

- *fígado em geral*: alcalinas, ferruginosas, aciduladas;
- *urticárias em geral*: ferro-arsenicais, salinas-ioduradas;

¹⁰⁵ Apud SCHIVELBUSCH, *Op. cit.* p. 59.

- *cérebro espinhais em geral*: salinas, cloruradas, sódicas;

- *anemia*: ferruginosas, arsenicais, rádio-ativas;

Não há uma explicação do porquê utilizar essas águas, mas podemos dizer que se trata de associar determinadas substâncias à cura de enfermidades, como o ferro da água ferruginosa utilizado para combater a anemia.

Calorias

Uma pessoa necessita de 3.500 calorias por dia, que deveriam ser obtidas por meio de carnes, açúcares e gorduras, alertava o *Dona Benta*.

Hoje em dia, a indicação diária de ingestão calórica é indicada nas embalagens dos alimentos e são em torno de 2.000 calorias e podem variar de acordo com a faixa etária e intensidade de atividades praticadas no dia-a-dia. Nos últimos cinquenta anos a quantidade indicada de calorias foi bastante reduzida, o que pode ser atribuído às transformações do mercado de trabalho, à vida sedentária e à associação da obesidade a uma série de doenças fatais.

Vitaminas

No início do século XX pequenas substâncias, tidas como fundamentais à vida, receberam de Casimir Funk o nome “vitamina”. Funk, um químico polonês, escreveu “The vitamins” em 1922.¹⁰⁶ Desde então, essas substâncias foram muito estudadas e as concepções a seu respeito foram muito modificadas.

As vitaminas mencionadas no *Dona Benta* e os alimentos que as contêm são:

¹⁰⁶ Disponível em: <<http://www.biodiversitylibrary.org/item/15726>>. Acesso em: 10 dez. 2008.

Esquema explicativo: todas as vitaminas formam uma estrela completa ou uma pessoa saudável – *Dona Benta* (1940)

A	B	C	D	E
Bacalhau Manteiga Gema de ovo Gordura de carne Coração Carne Leite Legumes	Cereais Legumes Gema de ovo Fígado Coração Rins Nozes Levedo	Limão Laranjas Frutas frescas Tomates Vegetais verdes Açúcar	Azeite Óleo de fígado de bacalhau Gemas de ovo Raios ultravioleta	Alface Trigo

As vitaminas eram associadas à imagem de uma estrela, que com cinco pontas completas significavam a saúde e o bem-estar. A ausência de uma delas causava doenças, conforme podemos notar no esquema a seguir extraído da primeira edição de *Dona Benta*, de 1940:

Esquema explicativo sobre a falta de vitaminas e as doenças a ela relacionadas – *Dona Benta* (1940)

Desde então as indicações alimentares modificaram-se e a ausência de vitamina E, por exemplo, não é mais associada à esterilidade. Não há evidência científica disso. As classificações e subdivisões, assim como os sintomas associados ao excesso ou carência de seu consumo foram muito discutidos e experimentados.

Mas podemos dizer, que a estrela das vitaminas era uma maneira didática de alertar as cozinheiras da importância de seu papel na escolha de alimentos diversificados que contemplassem os grupos de vitaminas e na saúde da família.

Cálcio

O cálcio é considerado um alimento, que deve ser consumido de acordo com a idade: crianças e jovens devem ingerir uma dosagem maior, para auxiliar em sua constituição física. Mulheres grávidas também devem consumir grandes quantidades.

Os idosos não são mencionados.

Os alimentos ricos em cálcio são:

- queijo parmesão (100 grs. contém 1,24 de cálcio)
- queijo prato (100 grs. contém 1,02 de cálcio)
- queijo mineiro (100 grs. contém 0,83 de cálcio)

Em proporções menores: o caruru, o rabanete, a couve, o brócolis, o nabo, a chicória, a mostarda, o agrião e o feijão soja.

A boa constituição dos dentes depende, decisivamente, do cálcio e o dever da dona-de-casa é escolher adequadamente o cardápio para garantir o equilíbrio necessário à saúde. Segundo o *Dona Benta* devem ser reduzidos os hidratos de carbono, especialmente os açucarados que aderem aos dentes. Já os alimentos “detergentes” (nozes, maçãs, laranjas, vegetais crus e a crosta de pão), que provocam o fluxo de saliva alcalina e neutralizam os

ácidos nocivos aos dentes e eliminam resíduos deixados pela mastigação, devem ser servidos ao fim das refeições.

Os dentes eram sempre examinados na busca por indícios de saúde ou de doença. Uma boca mal cuidada com dentes estragados eram indício de fraqueza e de deficiência alimentar. Segundo o *Dona Benta*, uma combinação de quantidades determinadas de cálcio (3 parte de cálcio para 1 de fósforo) compõe o consumo ideal, pois de acordo com experiências realizadas com animais na América do Norte, o excesso de cálcio é prejudicial ao “aparelho dentário” quando acompanhado de fósforo na quantidade requerida.

Regime de alimentação para os pré-escolares

O Dr. F. A. de Moura Campos, da Faculdade de Medicina de São Paulo é citado no livro de receitas sugerindo que “na organização da ração alimentar da criança no período pré-escolar devem ser levados em conta vários critérios. De um lado é preciso não esquecer de que seu organismo está em plena evolução. De outro merece cuidado especial o transporte de materiais necessários para a manutenção de seu equilíbrio dinâmico. A ração, pois, deverá ser de tipo misto, de manutenção e de crescimento. Considerando, ainda, a atividade muscular que a criança desenvolve na sua vida agitada, a ponto de alcançar o desenvolvimento calórico dos trabalhadores, há quem pense na interferência decisiva desse fator no estabelecimento da ração.”

Não são sugeridos pratos específicos para as crianças, mas apenas que o regime alimentar seja variado em proteínas, vitaminas e sais e que a mãe acompanhe o crescimento de seus filhos por meio de uma tabela de crescimento (peso e estatura) nos primeiros meses de vida.

Outros regimes

O livro também fornece indicações de cardápio para pessoas com problemas de saúde ou restrições alimentares, como:

- Regime para um diabético comum (sugestão de cardápio);
- Regime hepático (indicações alimentares);
- Regime de fígado (indicações alimentares);
- Caldos, sopas e mingaus para regimes (receitas);
- Geléias, omeletes e purês (receitas);
- Cosinha (*sic*) vegetariana (receitas);
- Alimentação na primeira infância (indicações alimentares);
- Regimes para diminuir, aumentar ou conservar o peso (indicações alimentares);
- Regime dos dezoito dias (sugestão de cardápio).

Esses são os tópicos elencados na parte destinada aos regimes alimentares, que apresentam resumidamente as concepções de saúde difundidas às donas-de-casa. São sugestões que as deixam com um grande fardo de responsabilidades sobre a saúde e o bem-estar da família, já que são responsáveis por garantir que o preparo de alimentos contemple um equilíbrio nutricional e seja também agradável ao paladar.

A concepção geral de vincular a saúde e a disposição aos nutrientes ingeridos não era uma novidade, mas as condições sociais também eram consideradas. No final do século XIX e início do XX as teorias sobre a desigualdade das raças se difundiram pelo mundo. O conde de Gobineau, por exemplo, publicou em 1853 o *Ensaio sobre as desigualdades das raças humanas*. Ele considerava que a raça branca era superior, e que se deteriorava à medida que se miscigenava com outras. Era amigo de D. Pedro II e em seus estudos sobre o Brasil, considerou:

“A grande maioria da população brasileira é mestiça e resulta de mesclagens contraídas entre os índios, os negros e um pequeno número de portugueses. Todos os países da América, seja no norte ou no sul, hoje mostram, incontestavelmente, que os mulatos de distintos matizes não se reproduzem além de um número limitado de gerações. A esterilidade nem sempre existe nos casamentos, mas os produtos da raça gradualmente chegam a ser tão malsãos e inviáveis que desaparecem antes de darem à luz, ou então deixam rebentos que não sobrevivem.”¹⁰⁷

Dessa forma, a população branca não poderia se miscigenar, sob pena, não apenas de se enfraquecer, como também de desaparecer. As campanhas para a vinda de brancos europeus para o Brasil eram justificadas por dois grandes motivos: o branqueamento da população, e logo, sua salvação, e posteriormente a necessidade de mão-de-obra principalmente para as lavouras.

Mas a superioridade e inferioridade das raças estavam também associadas à nutrição do povo. Para Ruy Coutinho, em *Valor social da alimentação* de 1937, para melhorar o estado da população brasileira, seria necessário criar hospitais e difundir uma alimentação adequada, composta por proteínas, vitaminas e sais minerais com número suficiente de calorias. O autor sugere que os fatores biológicos devem ser associados aos sociais:

“No estado de má nutrição e mesmo de subnutrição, de miséria alimentar, e atacadas de afecções as mais diversas, vivem as populações tropicais, isto é, a gente dos países coloniais e subcoloniais. É aos agrupamentos humanos nesse estado de miséria que muitos sociólogos e antropologistas consideram biologicamente inferiores. Atribuem à mestiçagem às outras raças que não a branca aquela inferioridade. Inferioridade resultante de factores sociais e não genéticos ou de raça. Productos dos factores citados que podem ser afastados, desaparecendo com elles a falada inferioridade”.

¹⁰⁷ Conde de GOBINEAU. L'Emigration au Brésil, 1873. In: RAEDERS, Georges. *O Conde de Gobineau no Brasil*. Tradução Rosa Freire D'Aguiar. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997. p. 85.

Seu livro tem como objetivo difundir os conhecimentos científicos da época, sobretudo aqueles produzidos nos Estados Unidos, Inglaterra sobre uma boa nutrição. A má nutrição é entendida como um estado no qual o metabolismo do indivíduo fica perturbado por causa de uma “dieta defeituosa”, problemas com a qualidade de alimentos consumidos. A subnutrição é o estado daqueles que têm dietas deficitárias em “todos os fatores nutricionais”, ou seja, problemas com as quantidades consumidas que, assolaram as populações européias durante a Primeira Guerra Mundial.

Ainda segundo Coutinho, as deficiências nutricionais são despercebidas pelos serviços de saúde, mas prejudicam a capacidade e a energia dos grupos, transformando-os em apáticos e indiferentes, com diminuição da fertilidade, maior mortalidade e pré-disposição a doenças, o que se torna um problema endêmico da nação.

Sobre as condições alimentares da população brasileira, a análise é de que ela tem quantidades insuficientes de calorias e de proteínas e deficiências em vitaminas e sais minerais.

Gilberto Freyre em *Casa Grande e Senzala*, influenciado pela mesma concepção, associa a evolução e o progresso à boa nutrição. Considerou que a alimentação no Brasil era muito deficitária por ser um território dominado por uma estrutura latifundiária e escravocrata que privava a população de alimentação sadia, fresca e equilibrada, que “possivelmente explicarão importantes diferenças somáticas e psíquicas entre europeus e brasileiros, atribuídas excessivamente à miscigenação e ao clima.”¹⁰⁸ Para Freyre a dieta influencia o desenvolvimento físico e econômico das populações.

Temos configuradas no período, de um lado, teorias que defendiam a evolução das raças e os prejuízos da miscigenação, defendidas desde o final do século XIX mas

¹⁰⁸ FREYRE, Gilberto. *Casa Grande e Senzala*. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1961. p. 45.

retomadas e reafirmadas no período que antecedeu a Primeira Guerra Mundial. Por outro lado, cientistas sociais e da área da saúde atribuíam as diferenças entre as raças ao meio ambiente e às condições nutricionais da população, tornando a “boa alimentação” uma questão de saúde pública.

Josué de Castro foi no período, e talvez até hoje, um dos autores mais preocupados com a questão da má alimentação e da fome, atribuindo-a às escolhas econômicas e políticas das nações e associando-a ao subdesenvolvimento. Segundo ele a fome era um problema geograficamente universal, que assolava não apenas o Brasil, e que para ser resolvido precisava inicialmente ser conhecido¹⁰⁹.

Luís da Câmara Cascudo tentou convencê-lo a escrever sobre a alimentação. Mas a parceria não aconteceu. Castro pesquisava a fome e Cascudo a comida. *História da Alimentação no Brasil* ainda é a obra de referência mais mencionada nos estudos sobre esse tema. O autor aborda a alimentação com base nas três etnias que mais contribuíram para a formação do brasileiro na descrição do cardápio indígena, da dieta africana e da ementa portuguesa.

As preferências alimentares e o gosto

Os sabores foram classificados, analisados e discutidos por médicos, filósofos e dietistas. Segundo a enciclopédia *Barthélemy l'Anglais*¹¹⁰, por exemplo, existiam nove sabores que estavam relacionados aos quatro elementos.

¹⁰⁹ CASTRO, Josué de. *Geografia da Fome*. Rio de Janeiro: Gryphus, 1992.

¹¹⁰ Apud FLANDRIN, Jean-Louis. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. In: FLANDRIN & MONTANARI, *História da Alimentação*, São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 487.

Se uma pessoa gostava do sabor, significava que ele era adequado a seu temperamento. Além disso, mudar o sabor do alimento era também modificar sua natureza. Através do calor eles se transformavam no seguinte: o acerbo, característico dos crus, com a ação do cozimento transformava-se em austero, com mais cocção em ácido, e assim por diante¹¹¹. Portanto, o sabor era também uma questão de saúde.

QUALIDADES	SABORES	FOGO	AR	ÁGUA	TERRA	SUBSTÂNCIAS
Quentes	Acre ou azedo					Sutil
	Amargo					Espessa
	Salgado					Média
Temperadas	Gorduroso					Sutil
	Doce					Espessa
	Insípido					Média
Frias	Acre ou ácido					Sutil
	Austero					Espessa
	Acerbo					Média

Mas para a compreensão do gosto a fisiologia é determinante. A tendência do ser humano é recusar os sabores amargos, associados aos venenos na natureza. Mas ao longo da vida, o homem entra em contato com diferentes sabores e de acordo com suas necessidades: cultura e experiências moldam seu gosto.

Segundo Paul Veyne, “a História explica menos do que explicita”,¹¹² e seu futuro é o da conceitualização, que lhe dá o significado de história não factual, pois opõe-se a uma História puramente narrativa, e tenta extrapolar a visão dos autores e dos contemporâneos às fontes utilizadas. “Formar o conceito ou formular a equação: a conceitualização e a

¹¹¹ FLANDRIN, *Op. cit.*, p. 486-7.

¹¹² VEYNE, Paul. A História conceitualizante. In: LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. *Fazer História*. v. I. Lisboa: Livraria Bertrand, 1977. p. 81.

formalização são duas atitudes intelectuais fundamentais. [...]. A conceitualização aparece ou faz sentir a sua ausência em todas as etapas do trabalho historiográfico. Ter a idéia de ‘questões novas’ a por aos documentos, ‘que são inesgotáveis’, é ter formado noções inéditas.”¹¹³

Marc Bloch escreveu que “não há menos beleza numa equação exata do que numa frase correta”¹¹⁴ e segundo ele, para que os fatos humanos sejam bem traduzidos é importante que haja uma ‘finesse da linguagem’, que é uma das ferramentas mais importantes do historiador em seu ofício de retratar seu objeto: o homem.

Segundo Meneses e Carneiro, “o gosto não pode ser tratado como exclusivo problema biológico — apesar da importância fundamental que o paladar exerce, principalmente como sentinela do organismo; o sabor amargo, por exemplo, é indício de alcalóides, substância tóxica que cumpre evitar; já o sabor doce indica a presença de glucídios, sinal de alimento bom (Nicoláides 1993-6: 39, Moskowitz 1971). Por isso mesmo, os especialistas sentiram necessidade de estabelecer distinções, como foi o caso de Rozin e Fallon (apud Garine 1994: 232), que propõem separar *distate* (“corresponding to sensory rejection”) de *disgust* (“corresponding to refusal on cognitive grounds”).”¹¹⁵

Em 1790 Immanuel Kant, com a *Crítica do Juízo*, em que considera que o “o juízo-de-gosto não é, pois um juízo-de-conhecimento, portanto não é lógico, mas estético [e][...] *não pode ser outro do que subjetivo*”.¹¹⁶ Kant apresenta três tipos de satisfação: o agradável, o belo e o bom. “Agradável chama alguém àquilo que o contenta; *belo*, àquilo que meramente lhe apraz; *bom*, àquilo que é apreciado, *estimado*, isto é, em que é posto por

¹¹³ Idem, ibidem. p. 90.

¹¹⁴ BLOCH, Marc. *Apologia da História* – ou o ofício do historiador. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, 2001, p. 54.

¹¹⁵ MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra; CARNEIRO, Henrique. *Op. cit.* p. 14.

¹¹⁶ KANT, Immanuel. *Textos selecionados*. v. II. Seleção de textos de Marilena Chauí. São Paulo: Abril Cultural, 1980. p. 209.

ele um valor objetivo”.¹¹⁷

Segundo ele, das três, a única livre e a desinteressada é a do gosto em relação ao belo, já que os sentidos e a razão não têm interesses que obriguem a aprovação. Assim, o *agradável*, ou aquilo que contenta a língua, o palato e a garganta, é próprio de cada um, que possui gosto próprio quando se trata de sentidos.

Quase sessenta anos depois, foi publicado o livro de Brillat-Savarin, *A fisiologia do gosto* – 1848. Bastante difundido e, até hoje, referência importante ao tratar do assunto, por não discutir os aspectos gerais do gosto aplicados aos cinco sentidos, mas já especificamente ao paladar, sem dissociar o ato de comer da idéia de arte: “[...] as sensações à força de repetir-se e refletir-se aperfeiçoaram o órgão e estenderam a esfera da ação de seus poderes; como a necessidade de comer, que era apenas instinto tornou-se uma paixão influente que ganhou uma ascendência marcada sobre tudo o que forma a sociedade.” A fisiologia do gosto é considerada até hoje uma obra pilar para a gastronomia.

Brillat-Savarin apresenta a seguinte definição: “gosto é dos nossos sentidos aquele que nos relaciona com os corpos sápidos por intermédio das sensações que eles causam no órgão determinado a apreciá-los. O gosto, que tem por excitadores o apetite, a fome e a sede, é base de diversas operações cujo resultado é que o indivíduo cresça, se desenvolva, se conserve e repare as perdas causadas pelas evaporações vitais.”¹¹⁸ Dessa forma, o gosto não seria apenas uma experiência sensorial ou um juízo próprio de cada indivíduo, mas uma ferramenta do organismo para a manutenção de seu bom funcionamento. O gosto, segundo o autor, pode ser considerado sob três pontos de vista. Pelo aspecto físico, um **aparelho** que aprecia os sabores; pelo moral, é a **sensação** que o corpo saboroso causa nos

¹¹⁷ KANT, Immanuel, *Op. cit.*, p. 214.

¹¹⁸ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Op. cit.* p. 39.

órgãos; pelo material, é a **propriedade** que um corpo tem de impressionar um órgão.

O gosto tem o papel de nos convidar a repor as perdas diárias através do prazer e, ao mesmo tempo, nos ajuda a escolher dentre as ofertas da natureza aquelas mais convenientes como alimento.

As considerações sobre o tema feitas nos séculos XVIII e XIX influenciaram a maneira de pensar o gosto e todas as discussões posteriores. As concepções de alimentação sofreram alterações e a teoria dos humores deixou de ser a mais difundida.

Enrijecer e tonificar as fibras através de banhos frios, até então muito pouco usuais, tornou-se uma das preocupações para manter a saúde. Ao invés de concentrar a atenção nos “ares pestilentos”, com a descoberta de microorganismos os alimentos em si passaram a ser mais observados e as propriedades nutritivas tornaram-se mais importantes que a sua natureza. Porém, o gosto e a sua importância para uma boa alimentação continuaram a ser uma preocupação.

No século XX, Gadamer, em sua obra *Verdade e método*, dedicou algumas páginas ao assunto, nas quais retoma idéias de Kant e de Balthasar Gracian. “O diferenciar do gosto, que é, de uma forma mais imediata, o usufruir da receptividade e da rejeição, não é, na verdade, um mero instinto, mas já mantém o meio termo entre o instinto e a liberdade espiritual. O que justamente caracteriza o gosto é que ele mesmo, com relação a isso, ganha a distância da escolha e do julgamento, o que pertence à existência mais iminente da vida”.¹¹⁹

O gosto não caminha sozinho. Uma forma de conhecimento está nele expressa, uma busca por ser um “bom gosto”, que seja seguro de seu julgamento tanto para a aceitação

¹¹⁹ GADAMER, Hans-Georg. *Verdade e método*. Traços fundamentais de uma hermenêutica filosófica. Petrópolis, Editora Vozes, 1997. p. 83.

quanto para a recusa. É um “fenômeno social de primeira categoria”.¹²⁰

A percepção estética é também uma percepção sensorial. Os olhos apreendem as cenas, a visão registra imagens e o cérebro percebe o belo. O nariz capta os cheiros e a mente reconhece perfumes. Através dos ouvidos a boa música é captada. As comidas gostosas são percebidas pelo paladar.

É na dimensão empírica dos sentidos que o corpo toma os primeiros contatos com o mundo externo. O julgamento daquilo que é captado passa inicialmente por um filtro biológico. As cenas ameaçadoras, cheiros pútridos, estrondos e amargores são naturalmente repelidos pelo organismo como uma barreira de proteção e preservação da integridade. Depois disso, um filtro cultural, e em última instância pessoal, é que entra em cena para determinar sensações aceitáveis ou não. A distinção entre o belo e o feio, o fétido e o cheiroso, mas principalmente em relação àquilo que aqui nos interessa, entre o saboroso e o insípido ou repulsivo é uma construção.

Segundo Bourdieu, na introdução de *Distinction - a Social Critique of the Judgement of Taste*:

Taste classifies, and it classifies the classifier. Social subjects, classified by their classifications, distinguish themselves by the distinctions they make, between the beautiful and the ugly, the distinguished and the vulgar, in which their position in the objective classifications is expressed or betrayed. And statistical analysis does indeed show that oppositions similar in structure to those found in cultural practices also appear in eating habits. The antithesis between quantity and quality, substance and form, corresponds to the opposition - linked to different distances from necessity - between the taste of necessity, which favours the most ‘filling’ and most economical foods, and the taste of liberty or luxury - which shifts the emphasis to

¹²⁰ GADAMER, Hans-Georg. *Op. cit.*, p. 84.

the manner (of presenting, serving, eating etc.) and tends to use stylized forms to deny function.¹²¹

Os padrões do gosto são moldados segundo grupos. A distinção cultural pode ser percebida através da culinária, onde o conjunto de ingredientes, modos de preparo e comensalidade confere identidade. Por outro lado, dentro de uma mesma sociedade, ao invés de unidade, o gosto pode diferenciar os grupos sociais e econômicos, quando determinados alimentos são eleitos ou incorporados como símbolos de uma camada mais abastada e passam a diferenciá-la das demais.

A distinção social pode ser expressa por meio do gosto, que junto com as “boas maneiras” criaram também novas sociabilidades. Manuais de civilidade – como aqueles de toalete, livros de culinárias, manuais de trincho, de puericultura – foram escritos para ditar as regras daquilo que poderia ser aceitável socialmente.

A carne e o leite, vistos como a base alimentar de povos bárbaros, enquanto o vinho e o pão eram tidos como alimentos mais elaborados, e portanto, dos civilizados fizeram uma distinção de povos na Antiguidade. A partir do século XIII sociedades européias passam por uma tentativa de se “civilizar”, e uma das preocupações para isso é com as maneiras de comer. Não haviam pratos ou talheres individuais, a regra era comer com as mãos, mas palitar os dentes com a faca, era visto como um costume camponês, de má conduta. A carne, anteriormente associada aos bárbaros, foi o alimento preferido da nobreza, caracterizada pelo ofício das armas, e que associa sua imagem à dos guerreiros.¹²²

As distinções alimentares derivadas das restrições ou normas religiosas, as dietas de

¹²¹ BOURDIEU, Pierre. *Distinction* - a Social Critique of the Judgement of Taste. Harvard University Press, 1987.

¹²² RIBERIO, Renato Janine. *A etiqueta no Antigo Regime: do sangue à doce vida*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1990. p. 13.

restrição ou reforço alimentar, os jejuns, os tabus, enfim, o ato de se alimentar pressupõe uma série de convenções sociais que influenciam diretamente no gosto.¹²³

Segundo Onfray, em *A arte de ter prazer*, criticando os escritos de Kant sobre a desqualificação dos sentidos, diz que “Kant se perde. As aproximações que fornece a propósito da música estão ligadas à mesma lógica: ele não consegue captar a dimensão estética de um gosto, de um odor ou de um som. A crítica soçobra diante de um chocolate ao âmbar, à maneira de Brillat-Savarin, um aroma de bergamota, à maneira de Proust, um trio para cordas, à maneira de Schubert.”¹²⁴

Onfray analisa as idéias difundidas sobre as artes visuais e a música, e os prazeres associados à visão e audição, que seriam mais dotadas de dignidade e distância em relação à matéria, deixando um poder maior à razão. Já os prazeres associados ao tato, ao olfato e ao paladar, seriam inimigas da razão, corruptíveis e produtores de um prazer material; hedonista.

Essas concepções, mesmo que não explicitamente, podem ser notadas no *Dona Benta*. Os aforismos da *Fisiologia do Paladar* de Brillat-Savarin faziam parte das primeiras edições do livro de receitas, até 1943.

Referências

- “1 – A única cousa que vale no Universo é a vida; tudo que vive se nutre.
- 2 – Os animais saciam-se; o homem come; só o apreciador sabe comer.
- 3 – O destino das nações depende da maneira de alimentar do seu povo.
- 4 – Dize-me o que come e dir-te-ei quem és.

¹²³ Massimo Montanari e Jean-Louis Flandrin dedicaram-se às pesquisas sobre a história da alimentação e também à sociabilidade e comensalidade. Ver FLANDRIN, Jean-Louis, A distinção pelo gosto. In *História da Vida Privada 3- da Renascença ao século das Luzes*. São Paulo: Companhia das Letras, 1991. Montanari, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2008.

¹²⁴ ONFRAY, Michel, *A arte de ter prazer*. Por um materialismo hedonista. São Paulo: Martins Fontes, 1999. p. 116-7.

5 – O Criador obrigando o homem a alimentar-se, convida-o pelo apetite e recompensa-o pelo prezar.

6 – A gulodice é um ato de nosso julgamento pelo qual damos preferência às cousas que agradam ao nosso paladar.

7 – O prazer da mesa é de todas as idades, de todas as condições, de todos os países e de todos os dias. Associa-se a todos os demais prazeres, e é o último que nos resta fiel e nos consola à perda dos outros.

8 – Os que têm indigestões ou se embriagam, não sabem comer nem beber: *são os delinqüentes da mesa.*

9 – A ordem dos comestíveis é dos mais substanciais aos mais leves. A das bebidas: das menos embriagantes às mais aromáticas.

10 – A qualidade primacial de um cozinheiro é a exatidão. Deve ser também a do convidado.

11 – Esperar muito tempo por um convidado é falta de cortesia para os que já estão presentes.

12 – A dona-de-casa deve cuidar [para] que o café seja excelente. O dono, que os licores sejam de primeira qualidade.

13 – Convidar alguém é encarregar-se de seu prazer durante todo o tempo que ele permanece em nossa casa. (Brillat-Savarin).”¹²⁵

Ter o paladar satisfeito é uma questão de saúde. A arte de agradar e de sentir prazer tem segredos guardados na cozinha. Segundo a introdução de *Dona Benta* (1940) Brillat-Savarin foi um “gênio” e os seus aforismos merecem, ser repetidos como introdução do livro que se propõe a ser um compêndio dessa “arte sutil, que desde os tempos remotos vem sendo cultivada e cultuada com amor e que tem criado maravilhas de gosto para todos os paladares”. Ter moderação e evitar a gula é a atitude recomendada àqueles que querem *Comer Bem*.

¹²⁵ *Dona Benta*, 1940. p. 9.

Considerações finais

Ainda há muito a ser pesquisado no campo da História da Alimentação.

O objetivo deste estudo foi esmiuçar as possibilidades do documento *Dona Benta – Comer Bem*, sua estrutura, tema e possibilidades de leitura de seu conteúdo. Nesse sentido a utilização e exploração dos livros de receitas como fontes históricas nos pareceu uma possibilidade promissora, pois a difusão do saber aglutinado em forma de livro, tem muito a revelar. Podemos inferir que com mais de 1 milhão de exemplares vendidos muitas das receitas sugeridas no livro foram executadas pelas donas-de-casa.

Durante quase cinquenta anos o livro não teve mudanças significativas. O mercado não exigia transformações e o livro permaneceu sendo bem vendido, tornando-se uma “tradição” entre as moças recém-casadas que ganhavam o livro como presente para iniciar a nova vida.

O livro tinha como alvo donas-de-casa inexperientes, que precisavam de ajuda para distinguir uma xícara de chá cheia, de uma rasa. Havia sugestões de como cuidar da saúde da família e de cardápios para diversas ocasiões. As receitas não tinham uma classificação muito detalhada, mas o índice remissivo, ao final auxiliava na busca por ingrediente ou título do prato. Havia capítulos classificados pelo resultado obtido, como sanduíches e massas e não pelo ingredientes. Já outros, tinham o ingrediente como classificação, como é o caso dos peixes e legumes.

O livro oferecia receitas para o dia-a-dia, com arroz, feijão, batatas carnes e vegetais e também menus de festa ou para recepção de amigos, com a ordem correta do serviço: antepastos, sopas, peixes, entradas frias, sorvetes ou ponches, assados em geral, saladas, entremeios salgados, entremeios doces, queijos, frutas, café, charutos, cigarros e licores.

O *Dona Benta, Comer Bem* passou por transformações desde sua primeira edição em 1940. Até 1943 o livro continha uma “Parte III” sobre os regimes alimentares, demonstrando preocupação com os hábitos alimentares e a saúde das famílias. As prescrições foram suprimidas e talvez seja esta a principal mudança na obra.

Segundo o livro, *Comer Bem* é manter o equilíbrio orgânico:

1 – Saber comer, mantendo-se nos limites do seu poder digestivo: ser antes sóbrio do que glutão.

2 – Mastigar bem os alimentos: a primeira digestão começa na boca.

3 – Beber água habitualmente e guardar as bebidas para os dias de folga, em que se tomará, moderadamente, vinho, cerveja ou licores.

4 – Não abusar de estimulantes. Usá-los na justa medida e com sabedoria.

5 – Abster-se dos alcoólicos na prática cotidiana e corrente da vida.

6 – Fazer preponderar o alimento vegetal sobre o alimento animal no viver de cada dia. Comer bem é uma arte, que todos podem conseguir.¹²⁶

A moderação é a palavra-chave para manter o equilíbrio e beber pouco álcool é uma recomendação que se contradiz com a quantidade de receitas de bebidas alcoólicas presentes no livro até 1989. A preponderância de alimentos de origem vegetal ao invés de animal é uma recomendação que não se repete no livro.

É difícil estabelecer uma razão para a difusão de um livro de receitas e dos alimentos em geral. Diversos fatores influenciam a ingestão de alguns em detrimento de outros. Um deles é a **disponibilidade dos alimentos** de acordo com a estação e o território habitado.

Mesmo que os alimentos não sejam produzidos na região de acordo com os recursos financeiros disponíveis é possível importá-los ou criar condições artificiais de cultivo ou

¹²⁶ *Dona Benta*, 1940. p. 559.

reprodução para saciar os desejos dos consumidores. Com poucos recursos financeiros a escolha fica restrita.

As **orientações nutricionais** e **concepções de saúde** da sociedade consumidora, seja pelo equilíbrio dos humores ou pela quantidade de vitaminas inerentes ao alimento, também influenciam a escolha. Ter uma vida saudável e longa é uma preocupação que assola o homem há muitos séculos. O medo da morte faz com que o homem se afaste dos “venenos”.

Hoje, a fome é o resultado da pouca disponibilidade de alimentos, sobretudo às camadas de baixa renda, e da redução da qualidade dos alimentos muito industrializados. A anemia, por um lado, e a obesidade, por outro, se apresentam como grandes problemas de saúde pública, sem mencionar os distúrbios alimentares associados aos padrões estéticos vigentes, de magreza, como a bulimia e a anorexia que se manifestam em todos os estratos sociais.

Por último e não menos importante, a escolha sob o critério das preferências alimentares com base no sabor e no **gosto**. Os alimentos são utilizados de acordo com as necessidades do contexto, refletindo-se também nos gestos e na sociabilidade.

A compra, o preparo, a maneira de servir e até mesmo de descartar alimentos modificou-se em função das novas tecnologias e necessidades. Conseqüentemente a linguagem das receitas também. O estudo dos objetos da cozinha brasileira auxiliou-nos a compreender aspectos das relações sociais, daqueles que conseguiram usufruir dos eletrodomésticos e dos novos objetos, como os plásticos (produzidos nos EUA a partir de 1943) que foram muito difundidos e modificaram os hábitos cotidianos. O Nêutron, primeiro eletrodoméstico desenvolvido pela Walita (1944) fez muito sucesso e a empresa cresceu vertiginosamente. Em 1956 a empresa atingiu a marca de 1 milhão de aparelhos

vendidos e em 1961 2 milhões. Desde a primeira edição do *Dona Benta* em 1940, o Brasil, à guisa dos países anteriormente industrializados, passou por uma série de transformações tecnológicas e nas relações de trabalho. O consumo de equipamentos domésticos, especialmente para a cozinha, configurou uma “revolução industrial” no lar.

A participação, cada vez maior, da mulher no mercado de trabalho, a urbanização, a oferta de diferentes produtos industrializados e importação de gêneros influenciaram as transformações do padrão alimentar. Quanto maior o tempo de preparo de um alimento, menor vem se tornando o seu consumo nos domicílios. Por outro lado, o gasto com alimentos já comprados prontos ou com o seu consumo em restaurantes aumentou.

Segundo dados da POF de 1961, os gastos em alimentos preparados em casa girava em torno de 33,9% dos orçamentos familiares, enquanto comer fora representava 2,3%, em pesquisa realizada na área urbana de São Paulo. Na POF 2002/2003 a situação é bem diferente. Do total dos gastos, apenas 17,69% são destinados à alimentação. 75,95% dos gastos em alimentação são destinados ao consumo no domicílio e 24,05% à alimentação fora de casa nos dados gerais sobre o Brasil. Isso significa, em última instância, que desde a primeira edição do *Dona Benta*, as pessoas cozinham menos em casa.

Os aparatos materiais da cozinha voltaram-se à tentativa de reduzir o tempo de preparo de alimentos. Segundo Cascudo, “a figura do cozinheiro decaiu de sua grandeza histórica”¹²⁷. Mas na última década, a profissionalização do *chef* de cozinha, do barista ou do *bar man*, recuperam o prestígio da culinária retomando-a como fonte de prazer, de convívio social e de expressão artística.

¹²⁷ CÂMARA CASCUDO, *Op. cit.* p. 353.

Bibliografia

ABDALA, Mônica Chaves. *A cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Dissertação de Mestrado, Dept. Sociologia/FFLCH/USP, 1994.

_____. *Mesas de minas: as famílias vão ao self-service*. Tese (Doutorado), São Paulo: FFLCH/USP, 2002.

ALGRANTI, Leila M. Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729). In: *Cadernos Pagu*. n. 17-18. Desafios da Equidade, Campinas. pp. 397-408.

ALGRANTI, Leila M. Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces. In: *O Açúcar e o Quotidiano - Actas do III Seminário Internacional sobre o Açúcar*, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, Centro de estudos de história do Atlântico, 2004, p.127-146.

BLEIL, Susana Inez. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Revista Cadernos de Debate*. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP. v. VI, 1998. p. 1-25.

BLOCH, Marc. *Apologia da História – ou o ofício do historiador*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, 2001.

BOCUSE, Paul, *A cozinha de Paul Bocuse [La cuisine du marche]*, Rio de Janeiro: Editora Record, 2002.

BOURDIEU, Pierre. *Distinction - a Social Critique of the Judgement of Taste*. Harvard University Press, 1987.

BRAUDEL, Fernand. *Civilização Material, Economia e Capitalismo*. Lisboa, Cosmos, 1970.

BRILLAT-SAVARIN. *A fisiologia do gosto*. Tradução, Introdução e Editoração Enrique Renteria. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

BROCHADO, José Proenza, *Alimentação na floresta tropical*, IFCH-UFRGS, 1977.

BRUIT, Hector Hernan. Apontamentos para uma história da gastronomia no Brasil: cadernos de receitas. In: Revista Saráo, Campinas: UNICAMP, v. 1, n. 12, set. 2003.

BURKE, Peter, *A revolução francesa da historiografia. A escola dos Annales. 1929-1989*, São Paulo, Edunesp, 1991.

BURNETT, J., *Plenty and Want. A Social History of Food in England from 1815 to the Present Day*, 3ª ed., Londres, 1989.

CÂMARA CASCUDO, *História da alimentação no Brasil: pesquisa e notas*, Belo Horizonte, Itatiaia, 1983.

CÂMARA CASCUDO, Luís da (e outros), *Antologia da alimentação no Brasil*, Rio de Janeiro, LTC, 1977.

CÂMARA CASCUDO, Luís da, *Prelúdio da cachaça. Etnologia, história e sociologia da aguardente no Brasil*, Belo Horizonte, Itatiaia, 1986.

CAPLAN, Pat *Food, Health and Identity*. London: Routledge, 1997

CARDIM, Fernão. *Tratados da Terra e Gente do Brasil (1583-1593)*. 2. ed., São Paulo: Biblioteca Pedagógica Brasileira/Companhia Editora Brasileira, 1939. p. 60-2.

CARNEIRO, Henrique S. *Amores e sonhos da flora. Afrodisíacos e alucinógenos na botânica e na farmácia*, São Paulo, Xamã, 2002.

_____. *Comida e Sociedade – uma história da alimentação*. Rio de Janeiro, Campus, 2003.

_____. *Filtros, mezinhas e triacas. As drogas no mundo moderno*, São Paulo, Xamã, 1994.

_____. *Pequena Enciclopédia da História das Drogas e Bebidas*. São Paulo: Campos, 2005.

CASTRO, Josué de. *Fisiologia dos tabus*: com um apêndice contendo vários tabus alimentares brasileiros. São Paulo: Melhoramentos, 1938.

_____. *A alimentação brasileira à luz da geografia humana*. Rio de Janeiro: Livraria do Globo, 1937.

_____. *Alimentação e raça*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1935.

_____. *Geografia da Fome*. Rio de Janeiro: Gryphus, 1992.

CHALONER, William Henry. Food and drink in British history. A bibliographical guide. *Amateur Historian*, 4 (1960).

CHRISTO, Maria Stella Libânio de, *Fogão de lenha. 300 anos da cozinha mineira*, 7ª ed., Petrópolis, Vozes, 1986.

COSTA, Dante, *O sensualismo alimentar em Portugal e no Brasil*, Rio de Janeiro, 1952.

COUNIHAN, Carol et VAN ESTERIK, Penny (org) *Food and Cultur*. London: Routledge, 1997.

COUTO, Cristiana. *Arte de cozinha: alimento e dietética em Portugal e no Brasil*. São Paulo: Senac, 2007.

Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos, 7. ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1877.

DAWKINS, Richard, *O gene egoísta*, Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 2001.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. *A comida, a dieta, o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana*. São Paulo: s.n, 1999.

DINIZ, Bernardo P. Campolina, et. al. *As pesquisas de orçamentos familiares no Brasil*. Disponível em: <http://www.ipea.gov.br/sites/000/2/livros/gastoeconsumov2/06_Cap1.pdf>. Acesso em: 20 set. 2008.

DISNEY, A. R., *A decadência do Império da Pimenta*. Lisboa, Editorial 70, 1981.

DÓRIA, Carlos Alberto, *Estrelas no céu da boca*. São Paulo, Senac-SP, 2006.

DÓRIA, Carlos Alberto. *O que é uma receita?* A receita como ‘même’: a ‘teoria da receita moderna’ e a microssociologia culinária. 1º Colóquio de História e cultura da Alimentação, Curitiba: UFPR, 19 a 21 de agosto de 2007.

DOUGLAS, Mary (Ed.). *Pureza e perigo*. São Paulo, Perspectiva, 1966.

DOURNES, J. Modèle Structural et réalité ethnographique - à propos du triangle culinaire em *L'Homme*. IX, 1969. p. 42-8.

DUPONT, J. (Ed.). *Dimensions of Nutrition*. Fort Collins, 1969.

Eletrodomésticos: origens, história e design no Brasil. José Abramovitz... [et al.]; [coordenação editorial Silvia Faiha]. Rio de Janeiro: Faiha, 2006. p. 54.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. v. 1.

ESCOHOTADO, Antonio, *Historia de las Drogas*, Madri: Alianza, 1989.

FARB, Armelagos. *Anthropologie des costumes alimentaires*. Paris: Denoel, 1985.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERRÃO, José E. Mendes, *A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses*, Lisboa Instituto de Investigação Científica Tropical/Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, 1992.

FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: ARIÈS & CHARTIER, *História da Vida Privada. Da Renascença ao Século das Luzes*, São Paulo, Companhia das Letras, 1991. pp. 267-309.

_____. Os tempos modernos, in FLANDRIN & MONTANARI. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. pp. 532-59.

_____. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. In: FLANDRIN & MONTANARI. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. pp. 532-59.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

FRANCO, H. As utopias da abundância: a cocanha. In: *As utopias medievais*. São Paulo: Brasiliense, 1994. p. 23-49.

FREIREYSS, G. Wilhelm. *Viagem ao Interior do Brasil nos Anos de 1814-1815*. vol. XI, São Paulo: Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo, 1906.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

_____. *Casa Grande e Senzala*. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1961.

_____. *Nordeste*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1951.

FRIEIRO, Eduardo, *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*, Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1982.

FRY, Peter. Feijoada e soul food: notas sobre a manipulação de símbolos étnicos e nacionais. In: *Para Inglês Ver - Identidade e política na cultura brasileira*. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

GADAMER, Hans-Georg. *Verdade e método*. Traços fundamentais de uma hermenêutica filosófica. Petrópolis, Editora Vozes, 1997.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar / Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol*. Tradução Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 6. ed. Petrópolis: Vozes, 2005.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. Culinária de papel. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro: Fundação Getulio Vargas, n° 33, janeiro-junho de 2004. pp. 3-23.

GOODY, J. *Cooking , cuisine and class*. Cambridge, 1982.

GRIECO, Allen J. From the cookbook to the table: a florentine table and italian recipes of the fourteenth and fifteenth centuries In: LAMBERT, Carole (Dir.). *Du manuscrit à la Table – Essais sur la cuisine au Moyen Âge et Répertoire des Manuscrit Médiévaux Content des Recettes Culinaires*. Paris: Slatkine, 1992.

GRONOW, Jukka. *The sociology of taste*. London, Routledge, 1997.

GRUHIER, Fabien. *Les Délices du Futur*. Paris: Flammarion, 1988.

GUARINELLO, Norberto, A civilização do vinho. Um estudo bibliográfico, *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, Nova Série, v. 5, jan/dez de 1997. pp. 275-278.

HARRIS, Marvin. *Bueno para Comer*. Madrid: Alianza Editorial, 1989.

HESS, J. L. et Hess, K. *The taste of America*. New York: Penguin Books, 1977.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras*, 3ª ed., São Paulo, Companhia das Letras, 1994.

HOOKE, Richard. *Food and Drink in America*. N.Y.: Bobbs Merrill, 1981.

HOUAISS. Antonio. *A cerveja e seus mistérios*, Rio de Janeiro, Salamandra, 1986.

HUME, David. *La regola del gusto*. Milano: Alessandro Minuziano Editore, 1946.

KANT, Immanuel. *Textos selecionados*. v. II. Seleção de textos de Marilena Chauí. São Paulo: Abril Cultural, 1980.

KURTI, Nicholas; THIS, Hervé. The kitchen as a lab, *Scientific American*, abril de 1994.

LAMBERT, Carole (Org.). *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge*. Montréal: Les Presses Universitaires de Montréal, 1992.

LEMO, Carlos. *Cozinhas, etc*. São Paulo: Perspectiva, 1978. (Debates).

LEMOS, Carlos. *História da Casa Brasileira*. São Paulo: Contexto, 1989. (Repensando a História).

LEMPS, Alain Huetz de. As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar. In FLANDRIN & MONTANARI, *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. pp. 611-24.

LÉRY, Jean de. *Viagem a Terra do Brasil (1555-1557)*. São Paulo: Edusp/Biblioteca Histórica Brasileira/ Martins Editora, 1972.

LÉVI-STRAUSS, Claude, *A origem dos modos à mesa*, São Paulo: Cosac&Naify, 2006.

_____, *O pensamento selvagem*, Campinas, Papirus, 1989.

LIMA, Tânia Andrade, Chá e simpatia: uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista. In: *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*. São Paulo: MP. Nova Série, v. 5, jan/dez 1997. pp. 93-130.

_____. Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. In: *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, São Paulo: MP. v. 3, jan-dez 1995. pp. 129-191.

LINHARES, Maria Yedda; TEIXEIRA DA SILVA, Francisco, *História da agricultura brasileira (combates e controvérsias)*. São Paulo: Brasiliense, 1981.

LIPPMAN, Edmund Oskar von, *História do açúcar*. Rio de Janeiro: Editora do IAA, 1941-42, 2 vol.

LORIMER, Rosemeire Bertolini. *O impacto dos primeiros séculos de história da América portuguesa na formação da brasilidade alimentar*. Tese (Doutorado). São Paulo: FSP/USP 2001.

MACCLANCY, Jeremy. *Consuming Culture*. London: Chapmans, 1992.

MAGALHÃES, Gildo. *Força e luz: eletricidade e modernização na República Velha*. São Paulo: Editora da Unesp/Fapesp, 2000.

MAWE, John. *Viagens ao Interior do Brasil* (1807-1810). São Paulo/Belo Horizonte, EDUSP/Itatiaia Editora, 1978.

MÁXIMO DA SILVA, João Luiz. *O impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana* (1870-1930): estudos de cultura material no espaço doméstico. Dissertação de Mestrado – USP. São Paulo, 2002.

MEAD, M. The Changing significance of food. *American Scientist*, v. 58. n.2, 1970.

MELLO, A. da Silva, *A alimentação no Brasil*, Rio de Janeiro: José Olympio, 1961.

MENESES, José Newton Coelho, "O gosto e a necessidade. Em torno da cozinha mineira do século XVIII", *Caderno de Filosofia e Ciências Humanas*, Belo Horizonte: FAHL-Unicentro Newton Paiva, v. 6. n. 10, abril de 1998.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra; CARNEIRO, Henrique, A história da alimentação: balizas historiográficas, *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*. São Paulo: MP. Nova Série, v. 5, jan./dez. 1997. pp. 9-92.

MENNEL, S. et alli *Sociology of Food*. London: SAGE, 1992.

MINTZ, Sidney W, *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*, Nova York: Elizabeth Sifton Books/Penguin Books, 1986.

MINTZ, Sidney W, *Tasting Food, Tasting Freedom. Excursions into Eating, Culture, and the Past*, Boston: Beacon Press, 1996.

MINTZ, Sidney. Comida e Antropologia, uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16. n. 47, 2001. p. 31-41.

ONFRAY, Michel, *A arte de ter prazer*. Por um materialismo hedonista. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

_____. *A razão gulosa. Filosofia do gosto*. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

_____. *O ventre dos filósofos: crítica da razão dietética*. Rio de Janeiro: Rocco, 1990.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *Alimentação através dos tempos*. Rio de Janeiro : Fename, 1978.

ORTENCIO, Bariani, *Cozinha goiana*. Estudo e receituário. 2. ed., Goiânia: Oriente, 1981.

PARISIS, J-M. *A melancolia dos fast-foods*. PA: Globo, 1988.

QUEIROZ, Maria José de. *A comida e a cozinha ou iniciação à arte de comer*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1988.

QUEIROZ, Maria José de. *A literatura e o gozo impuro da comida*. Rio de Janeiro: Topbooks, 1994.

RAEDERS, Georges. *O Conde de Gobineau no Brasil*. Tradução Rosa Freire D'Aguiar. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

REVEL, Jean François. *Um banquete de palavras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RIAL, Carmen. Fast-food: nostalgia de uma estrutura perdida. *Horizontes Antropológicos – Comida*. v. 4, 1996. pp. 94-103.

RIBEIRO, Joaquim. *O folklóre do açúcar*. Rio de Janeiro: Funarte, 1977.

RIBEIRO, Jose Antonio Pereira. *Diversas facetas de Monteiro Lobato*. São Paulo: Roswitha Kempf; *Lobateanas: idéias, pensamentos e fotos de Monteiro Lobato*. São Paulo: S.N., 1985.

RIBERIO, Renato Janine. *A etiqueta no Antigo Regime: do sangue à doce vida*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1990.

SANTOS, Carlos Roberto dos. *História da alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

SCARANO, Julita. *Cotidiano e solidariedade*. Vida diária da gente de cor nas Minas Gerais. Século XVIII. São Paulo: Brasiliense, 1994.

SCHIVELBUSCH, Wolfgang. *Historia de los estimulantes*. El paraíso, el sentido y la razón. Traducción Michael Faber-Kaiser. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

SIMÕES, Renata da S. (Org.). *Costumes. Equipamentos, usos e costumes da casa brasileira*: Fichário Ernani Silva Bruno. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000.

SOUTO MAIOR, Mário, *Alimentação e folclore*, Rio de Janeiro, Funarte, 1988.

_____. *Cachaça*, Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool, 1970.

_____. *Em torno de uma possível etnografia do pão*. Recife: s. ed., 1971.

SPANG, Rebecca L. *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Record, 2002.

STEINGARTEN, Jeffrey. *O homem que comeu de tudo*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

STRONG, Roy. *Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

TAKASU, Sueli Keiko. *Sabores brasileiros: o Brasil colonial à mesa*. Dissertação (Mestrado) FSP: São Paulo, 2000.

TAMBINI, Michael. *O design do século*. Prefácio de Kenneth Grange. Tradução de Cláudia Sant'Anna Martins. São Paulo: Editora Ática, 1999.

The Cambridge world history of food. Cambridge: Cambridge University, 2000-2001.

TOUSSAINT-SAMAT, Maguellonne, *Historia natural y moral de los alimentos*, 9 vol., Madri, Alianza, 1987.

VASCONCELLOS, Zinda Maria Carvalho de. *O universo ideológico da obra infantil de Monteiro Lobato*. São Paulo: Traço Editora, 1982.

VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique (Orgs.). *Alcool e drogas na história do Brasil*. São Paulo/Belo Horizonte: Alameda/Pucminas, 2005.

VEYNE, Paul. A História conceptualizante. In: LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. *Fazer História*. v. I. Ed. Portuguesa, Livraria Bertrand, 1977.

WILSON, Anne. *Food and Drink in Britain: From the Stone Age to Recent Times*. Londres: Constable, 1973.

WOORTMAN, Klaas, A comida, a família e a construção do gênero feminino, *Revista de Ciências Sociais*, 29 (I), 1986. pp. 103-30.

ZEMELLA, Mafalda. *O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII*. São Paulo: Hucitec/Edusp, 1990.

ZERON, Carlos A. (Org.). Alimentação. *Equipamentos, usos e costumes da casa brasileira*: Fichário Ernani Silva Bruno. São Paulo: MCB, 2000.

Anexos

Anexo 1 - Documentos do acervo IBEP-Nacional

Cr\$.465,60-.-

Recebi da COMPANHIA EDITORA NACIONAL
a importância supra de Cr\$.465,60-.- (Quatrocentos
~~e sessenta e cinco cruzeiros e sessenta centavos~~,
como pagamento do serviço de atualização ortográfica
do livro COMER BEM (194 pp.)
de autoria de Dona Benta

Para maior clareza firmo o presente recibo
São Paulo, 28 de maio de 1975.
Maria Aparecida Alves Sobral.

40P

Nome do Revisor: Maria Aparecida Alves Sobral
Endereço: Rua Primo Grilli, 25 - V. Bma
C.P.F. nº 064.172.728

10 Ma. 50x3 - 4/70

Recibo de serviço de atualização ortográfica (1975).

Cr\$. 384,00

Recebi da COMPANHIA EDITORA NACIONAL
a importância supra de Cr\$. 384,00 (trezentos e oitenta e quatro cruzeiros),
como pagamento do serviço de atualização ortográfica
do livro: Comer Bem
de autoria de _____

Para maior clareza firmo o presente recibo

[Assinatura]

Junho/75

CIC - 194851908

Nome do Revisor: Neusa Clara Raven

Endereço: Rua Jaguaribe, 479. 38

COMPANHIA EDITORA NACIONAL

REEDIÇÃO

Título Comunismo Código 7306014 Série 230/76
 Autor Dma. Berta Direitos Autorais _____
 Coleção Quilob Série _____ Volume _____

1. DEPARTAMENTO COMERCIAL

a) Comportamento das vendas:

Discriminação	197_/1975	197_/1976	197_/1977
Estoque inicial	_____	_____	_____
Edições no período	_____	_____	_____
Total	_____	_____	_____
Estoque final	(_____)	(_____)	(_____)
Vendas no período	12.665	18.655	19.640

Estoque em 31/10/77: 9.824 exs. Última edição nº 553 de 02/12/76
 Tiragem: 29.329 exs. Rep. 300 Preço de custo unitário: Cr\$ 13,76
 Preço de capa atual: Cr\$ 98,00, estabelecido em 01/11/77

b) Solicitação da reedição:

Por meio desta, dispondo qualquer montante, para sua reedição, a total aceitação por parte do público leitor. Somos favoráveis à sua reedição, com tiragem de 35.000 (34.700 + 300).

Primer
1/12/77

2. DEPARTAMENTO EDITORIAL

a) Contrato de Edição: OK. Propriedade da Editora.

b) Amortização dos custos da edição anterior: não há.

c) Alterações de texto: Há necessidade de atualização ortográfica.

d) Parecer: De acordo com a reedição de 34.700 + 300 desde que feita a atualização ortográfica.

Primer
8.12.77

Parecer de reedição – frente (1977). Destaque à observação: “c) Alterações no texto: há necessidade de atualização ortográfica”.

3. DEPARTAMENTO DE PRODUÇÃO

a) Orçamento preliminar:

Oficina		NT de páginas 586 + 1100 = 1686
Formato/papel	8 1/2 x 11 1/2	Impressão <i>plant</i> Cores
Formato/livro	15 x 22	Composição <i>plant</i> 3000
Acabamento	2.ª capa	Ilustrações <i>id. aut.</i>
Papel	<i>plant</i> 10	Capa: NT de cores 400
Tiragem	35.000 (34.000 + 1000 11?)	Acabamento <i>plant</i>
Composição		Direitos 234.000
Impressão	525.000,-	Outros
Papel/texto (10.000)	309.000,-	TOTAL
Papel/capa <i>incluída</i>		
Fotoi./texto		Custo unitário 2410
Fotoi./capa		Dir. Autorais
Revisões		Total 2410
Desenho/capa		Preço/capa 480.00
Traduções		
Dir. Coleção		

b) Prazo previsto da produção:

c) Observações:

4. APRECIACÕES DO DEPARTAMENTO COMERCIAL

a) Quanto ao projeto da capa:

De acordo.

b) Quanto ao prazo da produção:

Imediato, após aprovação da Presidência

5. PARECER DO DEPARTAMENTO FINANCEIRO

De acordo com a reunião, desde que
atenda a necessidade do DEPED.

6. DECISÃO DO DIRETOR-PRESIDENTE

Lamentável a descontinuidade do trabalho do DEPED. Refere-se a
nota de 8.XI.76 referente à necessidade de atualização ortográfica que só
agora, quando se cida da nova edição, volta a ser lembrada. De acordo
com o parecer supra. 8.XII.77

Parecer de reedição – verso (1977). Na decisão do diretor-presidente leia-se: “Lamentável a descontinuidade do trabalho do DEPED. Veja-se a nota de 8.XI.76 referente à necessidade de atualização ortográfica que só agora, quando se Cida da nova edição volta a ser lembrada.”

COMPANHIA EDITORA NACIONAL

REEDIÇÃO

Título COMER BEM Código 770601.4 Dossiê 230/76
 Autor Dona Benta Direitos Autorais _____
 Coleção Avulso Série _____ Volume _____

1. DEPARTAMENTO COMERCIAL

a) Comportamento das vendas:

Discriminação	197 <u>6</u> /197 <u>7</u>	197 <u>7</u> /197 <u>8</u>	197 <u>8</u> /197 <u>9</u>
Estoque inicial	_____	_____	_____
Edições no período	_____	_____	_____
Total	_____	_____	_____
Estoque final	(_____)	(_____)	(_____)
Vendas no período	<u>19.640</u>	<u>23.539</u>	<u>22.045</u>

Estoque em 3/105/79: 11.757 exs.

Tiragem: 36.000 — exs. 30 *prop.*

Última edição nº 569, de 3/05/78

Preço de custo unitário: Cr\$ 23,69

Preço de capa atual: Cr\$ 178,00, estabelecido em 01/06/79

b) Solicitação de reedição:

Somos pela reedição de 29.950 + 50

Buenos
15/8/79

2. DEPARTAMENTO EDITORIAL

a) Contrato de Edição: OK. Propriedade da Editora.

b) Amortização dos custos da edição anterior: *não há.*

c) Alterações de texto: *não há.*

d) Parecer: *De acordo com a reedição de 29.950 + 50,*
conf. Reunião de 2/8/79.

parab.
16/8/79

Parecer de reedição – frente (1979). Destaque à observação: “c) Alterações no texto: não há”.

3. DEPARTAMENTO DE PRODUÇÃO

a) Cálculo preliminar:

Oficina	Hambury	Nº de páginas	384
Formato/papel	88 x 128	Impressão	Cores
Formato/livro		Composição	
Acabamento		Ilustrações	
Papel		Capa	Nº de cores
Tiragem	29.950 + 50	Acabamento	
Composição		Direitos	
Impressão	23,2% 698.100,-	Outros	
Papel/texto	20/16 490.828,-	TOTAL	1.188.928,-
Foto./texto			
Foto./capa		Custo unitário	39,40
Revisões		Dir. Autorais	
Desenho/capa		Total	39,40
Traduções		Preço/capa	199,00
Direção Coleção			

b) Prazo previsto de produção:

c) Observações:

4. APRECIÇÕES DO DEPARTAMENTO COMERCIAL

a) Quanto ao preço de capa:

De acordo

b) Quanto ao prazo de produção:

1º Novembro de 1979 4/9/79

5. PARECER DO DEPARTAMENTO FINANCEIRO

De acordo.

em 4/9/79

6. DECISÃO DO DIRETOR PRESIDENTE

De acordo.

5.9.79

Parecer de reedição – verso (1979).

Este pedido urgente* de reedição (reimpressão)
de nosso best seller chegou só agora, em
princípio de novembro. Constattei necessidade
de atualização ortográfica (raspagem de
acentos no ~~verso~~ verso dos filmes), trabalho
relativamente lento e que, portanto, impossibi-
litaria a saída do livro para a época
das festas de fim de ano, conforme quer
o DECOM. Depois constatei que a atualização
ortográfica foi feita (conforme recibos em
anexo), ou melhor, foi indicada pela revisão,
mas não executada ou talvez executada
parcial e precariamente pela gráfica. A
parte dessas mapelas passadas, o que ha-
de concreto é a solicitação-sugestão do
DECOM e do DEPRO para se deixar esse acerto
para a próxima reimpressão. Ficariamos,
assim, c/ 30 mil exemplares "ilegais", do
ponto de vista ortográfico. Avisamos? Certo,
* Para dezembro! OK. 9/11/76 [assinatura] 3/11/76

Pedido de atualização ortográfica. Destaque à raspagem de acentos no verso dos filmes como forma de executar a tarefa.

Anexo 2 — Tabelas POF/Endef (IBGE)

CAPÍTULO 19 — FAMÍLIA

19.8 — Despesa média mensal familiar com alimentação, por área pesquisada, segundo os tipos de despesa e características das famílias — 1987/88

TIPOS DE DESPESA E CARACTERÍSTICAS DAS FAMÍLIAS	DESPESA MÉDIA MENSAL FAMILIAR COM ALIMENTAÇÃO, POR ÁREA PESQUISADA (Cz\$)										
	Regiões Metropolitanas									Brasília	Goiânia
	Belém	Fortaleza	Recife	Salvador	Belo Horizonte	Rio de Janeiro	São Paulo	Curitiba	Porto Alegre		
Despesa com alimentação	7 579	6 360	5 769	6 983	6 433	6 175	7 369	5 763	5 734	6 843	5 724
Alimentação no domicílio	5 851	4 731	4 368	4 975	4 800	4 566	5 677	4 496	4 486	4 679	4 331
Cereais, leguminosas e oleaginosas	477	527	305	324	477	333	396	276	236	408	422
Arroz	183	287	117	124	292	205	230	184	146	259	271
Feijão	172	230	165	165	159	110	133	60	63	125	108
Outros .	122	10	23	35	26	17	34	32	28	23	43
Farinhas, féculas e massas	359	222	271	243	187	154	171	234	166	135	128
Macarrão	75	93	102	69	72	67	72	75	60	52	45
Farinha de trigo	9	8	11	13	27	17	21	86	61	14	19
Farinha de mandioca	230	49	80	108	12	11	8	7	3	10	13
Outras	44	72	78	53	75	58	70	66	43	60	50
Tubérculos e raízes	53	48	74	53	97	91	92	77	97	76	76
Batata-inglesa	37	28	29	29	58	58	59	55	66	42	40
Cenoura	12	13	11	12	15	18	15	9	10	14	15
Outros	5	7	34	13	23	15	19	12	21	19	22
Açúcares e derivados	225	260	228	237	341	282	313	339	305	299	255
Açúcar refinado	150	61	15	17	18	146	141	162	92	26	12
Açúcar cristal	8	119	141	141	176	4	3	4	38	126	106
Outros	67	80	71	79	147	131	169	173	176	148	137
Legumes e verduras	179	98	127	151	147	153	209	111	138	144	183
Tomate	41	26	30	38	38	35	47	36	40	43	54
Cebol	29	18	22	30	21	20	26	20	28	22	19
Alface	10	2	5	6	14	13	30	10	17	11	21
Outras	100	51	69	77	74	85	106	45	54	68	90
Frutas	291	249	246	268	293	321	471	291	201	368	295
Banana	93	79	77	67	62	61	67	44	39	80	70
Laranja	56	64	53	52	75	78	110	61	31	82	69
Maçã	23	25	21	33	46	51	67	60	37	62	44
Outras	119	82	96	117	110	131	227	126	94	144	111

FONTE — Anuário estatístico do Brasil 1992. Rio de Janeiro: IBGE, v.52, 1992.

CAPÍTULO 19 — FAMÍLIA

19.8 — Despesa média mensal familiar com alimentação, por área pesquisada, segundo os tipos de despesa e características das famílias — 1987/88

(conclusão)											
TIPOS DE DESPESA E CARACTERÍSTICAS DAS FAMÍLIAS	DESPESA MÉDIA MENSAL FAMILIAR COM ALIMENTAÇÃO, POR ÁREA PESQUISADA (Cz\$)										
	Regiões Metropolitanas									Brasília	Goiânia
	Belém	Forta- leza	Recife	Salvador	Belo Horizo nte	Rio de Janeiro	São Paulo	Curitiba	Porto Alegre		
Carnes, vísceras e pescados	2 076	1 052	999	1 381	920	1 090	1 211	976	1 041	1 065	970
Carne de boi de primeira	771	512	380	451	436	472	573	469	349	491	534
Carne de boi de segunda	641	200	193	337	170	139	209	219	442	274	183
Carne de suíno	36	71	31	37	114	65	80	70	39	68	68
Carnes e peixes industrializados	233	64	237	304	112	240	230	149	163	157	111
Pescados frescos	304	125	86	158	28	95	72	44	17	40	23
Outros	91	80	71	93	60	79	45	24	30	34	52
Aves e ovos	456	478	392	405	335	323	389	296	343	344	273
Frango	346	365	300	310	245	236	285	217	258	252	198
Ovo de galinha	81	102	87	85	76	78	97	76	78	78	71
Outros	29	11	5	11	13	8	7	3	6	14	4
Leites e derivados	557	731	594	639	712	711	932	715	694	757	623
Leite pasteurizado	24	231	111	185	347	342	522	377	427	399	310
Leite em pó integral	270	165	152	169	11	28	38	35	19	39	15
Queijo tipo prato	38	22	33	42	19	65	50	44	44	33	5
Outras	225	314	299	244	336	276	322	260	204	286	293
Panificados	515	482	590	620	423	428	464	416	425	408	355
Pão francês	392	318	390	402	234	255	284	216	229	233	189
Biscoito	80	109	137	127	107	96	89	106	82	95	77
Outros	43	55	62	91	82	77	92	93	113	80	89
Óleos o gorduras	88	77	58	80	131	107	122	95	95	113	131
Óleo de soja	78	62	52	56	111	79	101	84	74	100	122
Azeite de oliva	5	2	4	12	10	22	9	2	2	9	5
Outros	5	13	2	12	10	8	12	9	20	4	4
Bebidas e infusões	326	302	283	381	386	317	379	393	451	316	397
Café moído	102	98	80	104	111	96	121	119	71	85	92
Refrigerantes	109	82	69	73	98	103	114	119	122	85	97
Cervejas	58	39	59	80	104	52	62	53	85	60	117
Outras	57	83	75	123	73	65	82	101	173	85	92
Enlatados e conservas	50	44	34	31	51	50	78	58	45	63	38
Peixe sardinha	12	12	10	4	10	8	12	9	9	10	7
Azeitona	6	4	5	4	13	9	15	7	3	13	12
Carne de boi	11	10	6	4	0	1	1	0	—	1	1
Outros	20	18	13	19	28	31	50	42	33	39	19
Sal e condimentos	84	84	104	115	117	134	171	110	93	103	84
Massa de tomate	3	3	15	27	25	19	29	29	25	22	28
Maionese	6	12	7	9	17	18	20	16	12	20	12
Sal refinado	12	13	10	10	16	17	15	13	12	10	12
Outros	62	56	71	69	59	81	107	51	43	51	33
Alimentos preparados	110	72	37	43	110	49	116	110	98	73	64
Outros	4	6	26	3	73	22	163	0	58	6	36
Alimentação fora do domicílio	1 728	1 629	1 401	2 008	1 634	1 609	1 692	1 267	1 248	2 164	1 393
Almoço e jantar	461	475	412	723	531	395	565	615	663	1 066	487
Café, leite, café/leite e	26	36	13	28	35	47	68	28	26	45	25

chocolate											
Sanduíches e salgados	161	172	154	270	177	137	311	103	151	220	193
Refrigerantes, cervejas e outras bebidas	534	570	462	757	417	347	250	195	230	462	397
Agregados e outras	546	377	360	229	473	684	497	325	178	372	291
Características das famílias											
Número de famílias	221 720	413 524	572 017	455 178	732 552	2 860 879	3 888 185	487 284	777 494	378 506	226 749
Tamanho médio da família	5,15	4,78	4,56	4,81	4,48	3,71	4,04	4,00	3,52	4,36	4,18

FONTE — IBGE, Diretoria de Pesquisas, Departamento de Índices de Preços, Pesquisa de Orçamentos Familiares 1987/88. Tabela extraída de: Anuário estatístico do Brasil 1992. Rio de Janeiro: IBGE, v.52, 1992.

Tabela 2.23 - Despesa média mensal familiar com alimentação, por área pesquisada, segundo os tipos de despesas, com indicação das características das famílias - período outubro 1995-setembro 1996

(continua)

TIPOS DE DESPESAS E CARACTERÍSTICAS DAS FAMÍLIAS	DESPESA MÉDIA MENSAL FAMILIAR COM ALIMENTAÇÃO, POR ÁREA PESQUISADA (R\$)											
	Total	Regiões Metropolitanas									Brasília	Goiânia
		Belém	Fortaleza	Recife	Salvador	Belo Horizonte	Rio de Janeiro	São Paulo	Curitiba	Porto Alegre		
TOTAL	231,81	249,27	211,93	209,43	223,44	238,38	200,22	257,86	241,60	231,99	275,65	162,06
Alimentação no domicílio	173,05	201,89	161,17	168,31	172,17	173,87	142,88	191,97	188,81	174,63	203,80	128,43
Cereais, leguminosas e oleaginosas	9,76	16,83	13,86	8,49	9,39	10,88	12,14	7,69	8,32	6,22	14,66	10,32
Arroz	5,58	5,92	7,73	3,63	3,69	6,98	7,24	4,47	5,08	3,36	9,84	6,82
Feijão	3,28	4,17	5,55	4,04	4,38	3,17	4,38	2,41	2,27	1,68	3,73	2,22
Outros	0,91	6,73	0,58	0,82	1,32	0,73	0,52	0,81	0,97	1,18	1,10	1,29
Farinhas, féculas e massas	5,71	13,84	7,91	9,36	8,83	5,66	4,54	4,31	8,63	5,85	6,81	3,93
Macarrão	1,96	2,25	2,32	2,72	2,03	1,74	1,98	1,69	2,95	2,01	2,01	1,03
Farinha de trigo	0,66	0,40	0,46	0,57	0,62	0,75	0,53	0,34	2,60	1,47	0,84	0,51
Farinha de mandioca	0,71	9,13	1,49	1,86	2,97	0,25	0,41	0,20	0,16	0,10	0,74	0,27
Outras	2,38	2,06	3,64	4,22	3,21	2,91	1,62	2,08	2,93	2,27	3,21	2,12
Tubérculos e raízes	3,26	2,47	2,33	3,94	2,58	4,71	3,86	2,50	3,61	3,82	3,76	2,64
Batata-inglesa	1,93	1,78	1,38	1,79	1,47	2,73	2,36	1,43	2,73	2,56	1,89	1,31
Cenoura	0,61	0,48	0,57	0,55	0,40	0,84	0,83	0,50	0,38	0,43	0,87	0,61
Outros	0,72	0,21	0,38	1,61	0,71	1,14	0,67	0,58	0,49	0,83	1,00	0,73
Açúcares e derivados	7,78	6,09	7,45	7,47	8,65	10,7	6,19	6,61	11,18	11,55	12,50	6,52
Açúcar refinado	2,11	3,74	1,24	0,39	0,38	0,33	3,62	2,25	3,44	1,67	0,41	0,15
Açúcar cristal	0,99	0,12	2,79	3,20	3,58	3,58	0,03	0,03	0,16	0,42	3,99	1,80
Outros	4,67	2,23	3,41	3,88	4,69	6,79	2,54	4,33	7,58	9,46	8,10	4,57
Legumes e verduras	5,69	6,48	4,25	6,21	6,66	6,40	5,69	5,44	4,84	5,66	6,91	6,08
Tomate	1,45	1,59	0,98	1,69	1,65	1,51	1,44	1,26	1,68	1,94	1,63	1,56
Cebola	0,66	1,00	0,77	0,92	0,70	0,72	0,67	0,52	0,59	0,88	0,79	0,53
Alface	0,57	0,25	0,15	0,19	0,25	0,58	0,52	0,80	0,58	0,43	0,62	0,70,
Outros	3,01	3,64	2,35	3,42	4,05	3,60	3,06	2,86	1,99	2,41	3,86	3,29
Frutas	11,01	10,59	9,75	10,41	9,81	11,88	8,70	12,91	9,29	10,19	14,71	11,25
Banana	1,99	2,93	2,50	2,56	2,32	2,36	2,14	1,58	1,69	1,91	2,47	1,68
Laranja	1,65	2,10	1,66	1,93	1,27	2,26	1,56	1,59	1,37	1,18	2,68	2,06
Maçã.	1,38	0,91	1,34	0,93	1,04	2,00	1,23	1,33	1,44	1,72	2,09	1,69
Outras	5,99	4,65	4,25	4,99	5,18	5,26	3,78	8,42	4,79	5,37	7,47	5,82
Carnes, vísceras e pescados	30,28	58,68	30,68	29,09	36,03	28,02	24,91	32,54	31,53	29,97	33,22	20,87
Carne de boi de primeira	12,60	20,61	13,59	9,31	10,34	11,15	10,97	14,39	14,73	10,51	15,91	9,90
Carne de boi de segunda	6,07	15,49	6,12	6,07	7,81	4,90	4,04	6,29	5,37	9,96	6,66	4,74
Carne de suíno	1,18	1,10	1,29	0,51	0,82	3,06	0,79	1,07	1,98	1,20	1,14	1,52
Carnes e peixes industrializados	7,11	8,27	3,73	8,74	11,22	7,02	6,04	7,83	7,12	6,44	6,48	3,03
Pescados frescos	2,16	10,93	4,11	2,95	3,40	0,77	2,10	1,84	1,85	1,23	1,84	1,06
Outros	1,15	2,28	1,85	1,51	2,44	1,12	0,98	1,12	0,49	0,62	1,18	0,62
Aves e ovos	11,13	19,57	16,10	13,54	13,56	11,14	9,16	10,64	10,29	11,65	13,25	7,95
Frango	8,74	16,24	12,71	10,77	11,00	8,69	7,18	8,32	7,87	8,99	10,45	6,02
Ovo de galinha	2,12	2,87	3,21	2,61	2,25	2,02	1,67	2,12	2,26	2,30	2,45	1,79
Outros	0,26	0,47	0,18	0,16	0,31	0,43	0,31	0,20	0,16	0,36	0,36	0,14

Leite e derivados	24,99	19,70	24,44	25,16	24,54	26,14	20,83	27,41	26,69	25,60	30,67	19,12
Leite pasteurizado	11,21	2,39	6,50	3,70	4,57	11,78	9,30	14,54	14,01	13,70	14,76	9,52
Leite em pó integral	2,80	9,41	7,61	7,44	7,17	0,72	3,13	1,37	2,32	0,78	1,92	0,31
Queijo tipo prato	1,43	1,36	0,28	1,62	1,90	0,65	2,00	1,07	1,61	2,80	1,07	0,12
Outros	9,54	6,54	10,06	12,40	10,90	12,99	6,39	10,42	8,74	8,32	12,92	9,18

Tabela 2.23 - Despesa média mensal familiar com alimentação, por área pesquisada, segundo os tipos de despesas, com indicação das características das famílias - período outubro 1995-setembro 1996

TIPOS DE DESPESAS E CARACTERÍSTICAS DAS FAMÍLIAS	(conclusão)											
	DESPESA MÉDIA MENSAL FAMILIAR COM ALIMENTAÇÃO, POR ÁREA PESQUISADA (R\$)											
	Total	Regiões Metropolitanas									Brasília	Goiânia
Belém		Fortaleza	Recife	Salvador	Belo Horizonte	Rio de Janeiro	São Paulo	Curitiba	Porto Alegre			
Alimentação no domicílio												
Panificados..	19,97	22,19	20,05	24,21	25,55	20,21	17,71	19,74	20,13	22,27	19,81	13,02
Pão francês...	12,19	16,64	12,11	15,58	14,55	10,40	11,67	12,75	10,78	10,40	11,68	7,25
Biscoito	4,00	3,97	5,84	6,19	5,84	4,68	3,21	3,34	4,73	4,60	4,24	2,80
Outros..	3,78	1,58	2,10	2,44	5,15	5,13	2,84	3,65	4,63	7,27	3,89	2,97
Óleos e gorduras.	2,84	2,64	2,25	2,33	3,05	3,39	3,30	2,53	3,18	2,16	3,97	3,01
Óleo de soja...	2,00	2,02	1,73	1,70	1,51	2,84	2,24	1,68	2,53	1,52	3,10	2,79
Azeite de oliva..	0,52	0,37	0,25	0,25	0,78	0,26	0,79	0,62	0,13	0,16	0,46	0,11
Outros.....	0,32	0,24	0,27	0,38	0,76	0,28	0,28	0,23	0,52	0,48	0,41	0,10
Bebidas e infusões....												
Café moído...	3,58	4,80	3,69	3,96	4,13	4,74	3,60	2,78	6,03	3,37	3,93	3,10
Refrigerantes.	6,67	6,29	5,80	4,60	4,12	6,74	5,25	7,38	8,50	9,87	7,90	7,41
Cervejas	3,63	1,78	1,58	3,22	3,97	6,01	3,14	3,48	4,18	4,02	5,37	3,95
Outras..	3,39	1,96	2,61	3,13	3,17	3,69	1,92	3,98	3,99	5,85	4,56	1,60
Enlatados e conservas.												
Peixe sardinha....	0,20	0,37	0,23	0,33	0,16	0,35	0,11	0,16	0,36	0,26	0,32	0,12
Azeitona..	0,26	0,15	0,19	0,21	0,07	0,38	0,22	0,29	0,33	0,14	0,56	0,26
Carne de boi.	0,03	0,38	0,25	0,14	0,01	-	-	0,01	-	0,01	-	-
Outros.....	1,17	0,71	0,65	0,81	1,01	1,63	0,77	1,37	2,04	1,54	1,00	0,45
Sal e condimentos...												
Massa de tomate	0,73	0,10	0,05	0,45	1,02	0,89	0,82	0,67	0,98	0,84	0,87	0,84
Maionese...	0,44	0,38	0,57	0,45	0,44	0,8	0,26	0,36	0,83	0,69	0,49	0,28
Sal refinado.	0,24	0,31	0,28	0,29	0,19	0,28	0,20	0,21	0,36	0,19	0,36	0,31
Outros.....	2,18	2,50	2,06	2,59	3,15	2,29	1,46	2,48	2,66	1,90	2,34	1,35
Alimentos preparados												
Outros.....	12,98	0,29	0,00	5,33	0,77	1,55	5,78	28,50	14,95	4,05	11,08	0,48

Alimentação fora do domicílio	58,76	47,39	50,76	41,11	51,27	64,5	57,35	65,89	52,79	57,36	68,86	33,63
Almoço e jantar..	29,87	14,00	16,77	13,56	19,41	25,01	32,11	36,49	26,07	32,49	35,55	15,83
Café, leite, café/leite e chocolate	1,12	0,68	0,52	0,30	0,38	0,68	1,02	1,85	0,57	0,93	0,71	0,47
Sanduíches e salgados.....	8,86	9,23	7,15	5,37	6,62	8,65	6,25	12,77	4,77	6,29	12,91	5,63
Refrigerantes, cervejas e outras bebidas	12,26	18,87	17,70	13,98	16,53	17,3	11,54	10,69	9,81	8,99	15,70	7,31
Agregados e outras...	6,64	4,61	8,62	7,91	8,33	12,87	6,43	4,09	11,57	8,65	3,99	4,40
Características das famílias												
Número de famílias	12 544	210		715			2 957	4 291	601	914	428	270
(número absoluto)	069	837	572 575	938	645 731	935 306	446	169	746	446	076	799
Tamanho médio das famílias....	3,70	4,47	4,38	4,06	4,02	3,80	3,40	3,70	3,68	3,36	3,92	3,66

Fonte: Pesquisa de orçamentos familiares 1995-1996. Rio de Janeiro : IBGE, 1999. v. 1 : Despesas, recebimentos e características das famílias, domicílios, pessoas e locais de compra : regiões metropolitanas, Brasília - DF, município de Goiânia.

Tabela 9.1 - Aquisição alimentar domiciliar *per capita* anual, por composição da família, segundo os grupos de produtos, com indicação do número e tamanho médio das famílias Brasil - período 2002-2003

Grupos de produtos, número de famílias e tamanho médio das famílias	Aquisição alimentar domiciliar <i>per capita</i> anual (kg)					
	Total	Composição da família				
		Unipessoal	Casal sem filhos	Casal com filhos	Pessoa de referência mulher, sem cônjuge com filhos	Outros grupos
Total	330,26	560,68	509,04	324,53	309,40	288,19
Cereais e leguminosas	48,38	76,95	69,87	47,11	41,08	45,39
Hortaliças	29,00	51,66	53,59	27,21	31,46	24,49
Frutas	24,49	56,97	45,02	23,42	22,59	19,69
Cocos, castanhas e nozes	1,60	0,75	0,92	1,49	0,72	2,23
Farinhas, féculas e massas	22,77	30,92	28,32	22,44	18,28	22,55
Panificados	20,30	32,21	25,06	19,97	21,28	18,58
Carnes	25,24	37,35	39,00	24,88	21,90	22,78
Vísceras	0,87	1,38	1,14	0,84	1,03	0,79
Pescados	4,59	6,18	5,01	4,45	2,98	4,97
Aves e ovos	15,58	24,63	23,69	14,87	15,32	14,40
Laticínios	49,91	81,95	72,26	51,66	49,45	39,55
Açúcares, doces e produtos de confeitaria	23,50	39,13	34,06	22,72	22,30	21,59
Sais e condimentos	5,97	9,14	8,62	6,11	4,80	5,18
Óleos e gorduras	10,22	17,18	15,37	10,04	9,24	9,10
Bebidas e infusões	45,30	87,13	82,46	44,84	44,34	35,02
Alimentos preparados e misturas industriais	2,56	7,11	4,64	2,46	2,62	1,88
Outros produtos	0,01	0,03	0,01	0,01	0,00	0,00
Número de famílias	48 534 638	4 938 536	5 402 915	22 394 677	4 368 841	11 429 669
Tamanho médio da família	3,62	1,00	2,00	4,17	2,98	4,71

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003.

Tabela 9.2 - Aquisição alimentar domiciliar *per capita* anual da área urbana, por composição da família, segundo os grupos de produtos, com indicação do número e tamanho médio das famílias Brasil - período 2002-2003

Grupos de produtos, número de famílias e tamanho médio das famílias	Aquisição alimentar domiciliar <i>per capita</i> anual da área urbana (kg)					
	Total	Composição da família				
		Unipessoal	Casal sem filhos	Casal com filhos	Pessoa de referência mulher, sem cônjuge com filhos	Outros grupos
Total	319,94	536,94	469,26	315,30	307,55	280,23
Cereais e leguminosas	42,08	65,28	55,44	40,34	36,53	41,50
Hortaliças	28,44	49,09	48,18	27,06	32,06	23,87
Frutas	25,71	59,20	46,49	24,74	23,40	20,56
Cocos, castanhas e nozes	0,98	0,53	0,76	0,79	0,71	1,44
Farinhas, féculas e massas	17,90	24,37	20,06	17,37	15,77	18,27
Panificados	22,01	33,31	25,62	22,14	22,30	19,91
Carnes	24,74	33,77	35,13	24,94	22,11	22,14
Vísceras	0,87	1,37	1,21	0,84	1,04	0,77
Pescados	3,48	5,04	4,50	3,15	2,37	3,94
Aves e ovos	15,33	24,19	21,65	14,69	15,25	14,30
Laticínios	47,63	78,59	63,57	48,76	50,60	38,88
Açúcares, doces e produtos de confeitaria	21,92	36,40	29,36	21,03	21,76	20,54
Sais e condimentos	5,55	8,88	7,88	5,63	4,64	4,89
Óleos e gorduras	9,97	16,52	14,27	9,85	9,10	8,89
Bebidas e infusões	50,41	92,88	89,86	51,10	47,05	38,22
Alimentos preparados e misturas industriais	2,91	7,49	5,29	2,88	2,83	2,09
Outros produtos	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00
Número de famílias	41 133 202	4 357 292	4 563 465	18 359 364	4 009 877	9 843 204
Tamanho médio da família	3,55	1,00	2,00	4,08	2,94	4,65

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003.

Tabela 9.3 - Aquisição alimentar domiciliar *per capita* anual da área rural, por composição da família, segundo os grupos de produtos, com indicação do número e tamanho médio das famílias Brasil- período 2002-2003

Grupos de produtos, número de famílias e tamanho médio das famílias	Aquisição alimentar domiciliar <i>per capita</i> anual da área rural (kg)					
	Total	Composição da família				
		Unipessoal	Casal sem filhos	Casal com filhos	Pessoa de referência mulher, sem cônjuge com filhos	Outros grupos
Total	380,45	738,67	725,28	361,95	327,59	333,20
Cereais e leguminosas	78,96	164,47	148,30	74,58	85,83	67,40
Hortaliças	31,71	70,97	83,03	27,84	25,51	27,99
Frutas	18,54	40,26	37,02	18,09	14,71	14,75
Cocos, castanhas e nozes	4,61	2,41	1,80	4,29	0,80	6,65
Farinhas, féculas e massas	46,42	79,98	73,24	43,01	42,97	46,72
Panificados	12,01	23,97	22,07	11,17	11,27	11,08
Carnes	27,67	64,20	60,02	24,64	19,76	26,42
Vísceras	0,85	1,41	0,77	0,84	0,91	0,85
Pescados	9,99	14,75	7,78	9,74	8,99	10,81
Aves e ovos	16,77	27,92	34,76	15,62	15,98	14,96
Laticínios	60,98	107,11	119,46	63,43	38,11	43,34
Açúcares, doces e produtos de confeitaria	31,20	59,65	59,63	29,55	27,60	27,54
Sais e condimentos	7,98	11,08	12,66	8,07	6,39	6,82
Óleos e gorduras	11,46	22,10	21,37	10,81	10,60	10,25
Bebidas e infusões	20,45	44,00	42,23	19,47	17,66	16,91
Alimentos preparados e misturas industriais	0,84	4,28	1,09	0,79	0,50	0,69
Outros produtos	0,02	0,11	0,05	0,01	-	0,01
Número de famílias	7 401 436	581 244	839 450	4 035 313	358 964	1 586 465
Tamanho médio da família	4,05	1,00	2,00	4,57	3,35	5,10

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003.

Tabela 9.4 - Aquisição alimentar domiciliar *per capita* anual, por avaliação da quantidade de alimento consumido pela família, segundo os grupos de produtos, com indicação do número e tamanho médio das famílias - Brasil - período 2002-2003

Grupos de produtos, número de famílias e tamanho médio das famílias	Aquisição alimentar domiciliar <i>per capita</i> anual (kg)				
	Total	Avaliação da quantidade de alimento consumido pela família			
		Normalmente insuficiente	Às vezes insuficiente	Sempre suficiente	Sem declaração
Total	330,26	253,51	301,07	378,32	274,67
Cereais e leguminosas	48,38	48,61	51,99	45,83	44,16
Hortaliças	29,00	19,69	24,69	35,35	23,35
Frutas	24,49	13,66	18,99	32,04	23,31
Cocos, castanhas e nozes	1,60	1,28	2,93	0,77	0,81
Farinhas, féculas e massas	22,77	23,84	25,05	21,00	15,85
Panificados	20,30	15,48	18,44	23,26	19,05
Carnes	25,24	18,47	23,16	29,06	22,03
Vísceras	0,87	0,80	1,01	0,80	0,38
Pescados	4,59	5,48	5,81	3,46	3,25
Aves e ovos	15,58	12,73	15,03	17,03	11,88
Laticínios	49,91	32,21	40,59	62,86	37,00
Açúcares, doces e produtos de confeitaria	23,50	20,71	23,16	24,78	19,91
Sais e condimentos	5,97	5,33	5,47	6,55	5,77
Óleos e gorduras	10,22	8,92	9,82	10,94	10,05
Bebidas e infusões	45,30	25,07	33,31	60,92	34,91
Alimentos preparados e misturas industriais	2,56	1,22	1,62	3,66	2,96
Outros produtos	0,01	0,00	0,00	0,01	-
Número de famílias	48 534 638	6 599 696	15 641 967	25 443 873	849 102
Tamanho médio da família	3,62	4,19	3,89	3,32	3,31

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003.

Tabela 9.5 - Aquisição alimentar domiciliar *per capita* anual da área urbana, por avaliação da quantidade de alimento consumido pela família, segundo os grupos de produtos, com indicação do número e tamanho médio das famílias - Brasil - período 2002-2003

Grupos de produtos, número de famílias e tamanho médio das famílias	Aquisição alimentar domiciliar <i>per capita</i> anual da área urbana (kg)				
	Total	Avaliação da quantidade de alimento consumido pela família			
		Normalmente insuficiente	Às vezes insuficiente	Sempre suficiente	Sem declaração
Total	319,94	247,58	289,27	363,43	273,56
Cereais e leguminosas	42,08	45,12	45,19	39,08	43,32
Hortaliças	28,44	20,00	24,67	33,65	22,89
Frutas	25,71	14,40	20,29	32,72	24,31
Cocos, castanhas e nozes	0,98	0,84	1,51	0,68	0,73
Farinhas, féculas e massas	17,90	18,08	19,20	17,14	13,82
Panificados	22,01	17,13	20,52	24,53	19,55
Carnes	24,74	18,48	22,79	27,99	21,91
Visceras	0,87	0,76	0,99	0,84	0,42
Pescados	3,48	3,52	4,24	2,99	2,75
Aves e ovos	15,33	13,42	15,27	16,07	11,62
Laticínios	47,63	32,21	38,95	58,33	37,28
Açúcares, doces e produtos de confeitaria	21,92	19,71	21,34	23,05	19,36
Sais e condimentos	5,55	4,61	5,02	6,19	5,70
Óleos e gorduras	9,97	8,96	9,65	10,48	9,98
Bebidas e infusões	50,41	28,93	37,73	65,68	36,78
Alimentos preparados e misturas industriais	2,91	1,43	1,92	4,00	3,14
Outros produtos	0,00	0,00	0,00	0,01	-
Número de famílias	41 133 202	5 369 367	12 697 164	22 278 651	788 020
Tamanho médio da família	3,55	4,06	3,81	3,28	3,27

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003.

Tabela 9.6 - Aquisição alimentar domiciliar *per capita* anual da área rural, por avaliação da quantidade de alimento consumido pela família, segundo os grupos de produtos, com indicação do número e tamanho médio das famílias - Brasil - período 2002-2003

Grupos de produtos, número de famílias e tamanho médio das famílias	Aquisição alimentar domiciliar <i>per capita</i> anual da área rural (kg)				
	Total	Avaliação da quantidade de alimento consumido pela família			
		Normalmente insuficiente	Às vezes insuficiente	Sempre suficiente	Sem declaração
Total	380,45	275,44	346,64	474,27	286,87
Cereais e leguminosas	78,96	61,52	78,24	89,35	53,39
Hortaliças	31,71	18,53	24,76	46,31	28,37
Frutas	18,54	10,89	13,96	27,70	12,38
Cocos, castanhas e nozes	4,61	2,93	8,41	1,35	1,69
Farinhas, féculas e massas	46,42	45,13	47,65	45,90	38,16
Panificados	12,01	9,36	10,40	15,12	13,60
Carnes	27,67	18,44	24,60	35,95	23,34
Vísceras	0,85	0,96	1,10	0,54	0,01
Pescados	9,99	12,77	11,88	6,48	8,69
Aves e ovos	16,77	10,19	14,10	23,18	14,71
Laticínios	60,98	32,20	46,93	92,01	33,93
Açúcares, doces e produtos de confeitaria	31,20	24,43	30,20	35,92	25,93
Sais e condimentos	7,98	8,02	7,19	8,86	6,54
Óleos e gorduras	11,46	8,80	10,48	13,94	10,72
Bebidas e infusões	20,45	10,83	16,27	30,20	14,48
Alimentos preparados e misturas industriais	0,84	0,44	0,46	1,45	0,96
Outros produtos	0,02	0,02	0,01	0,03	-
Número de famílias	7 401 436	1 230 329	2 944 803	3 165 222	61 082
Tamanho médio da família	4,05	4,79	4,26	3,58	3,85

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003.

Tabela 1298 - Densidade demográfica nos Censos Demográficos

Variável Brasil, Região Geográfica e Unidade da Federação	Densidade demográfica (Habitante por Quilômetro quadrado)						
	Ano						
	1940	1950	1960	1970	1980	1991	2000
Brasil	4,84	6,1	8,34	11,1	14,23	17,26	19,92
Sudeste	19,84	24,39	33,6	43,62	56,87	67,77	78,2
São Paulo	28,93	36,81	52,28	72,36	102,25	127,11	148,96

Fonte: IBGE - Censo Demográfico

Anexo 3 – Tabelas PNAD (IBGE)

O IBGE apurou os bens duráveis das residências no censo demográfico na chamada Pesquisa Nacional por Amostragens de Domicílios a partir de 1969. A pesquisa tem abrangência nacional e coleta informações sobre demografia, saúde, migração, fecundidade, condições de habitação e equipamentos domésticos, educação e cultura, trabalho, nível econômico do domicílio, entre outros. De 1967 a 1970, a PNAD aconteceu a cada três meses, passando a ser anual a partir de 1971. As cinco regiões brasileiras, com exceção da área rural da região Norte que só foi incluída em 2004, são o objeto da pesquisa.¹²⁸

Bens como rádios (inclusive de pilha), televisores e automóveis são listados, porém, não fazem parte do presente levantamento já que o que nos interessa são os equipamentos de cozinha. Destes, foram considerados:

- **Fogões:** não foram considerados os fogões portáteis, com apenas uma boca, denominados fogareiros, classificados segundo os tipos de combustível ou energia utilizados (lenha, carvão, eletricidade, gás, óleo, querosene);
- **Geladeiras** (exclusive as caixas construídas para depósito de gelo, com fins de refrigeração);

A partir dos anos 90, a apuração dos bens duráveis existentes nas casas passou a considerar também **filtros d'água**; telefones (quando o domicílio dispõe de uma ou mais linhas, inclusive extensão de outro domicílio), máquina de lavar roupa, aspirador de pó e **freezer**. As geladeiras passaram a ser sub-classificadas em de uma ou mais de uma porta e televisões em preto e branco ou em cores.

¹²⁸ Disponível em: <http://www1.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=960&id_pagina=1>. Acesso em: 13 set. 2007.

Tabela 1

MUNICÍPIOS DAS CAPITAIS	Anos	Logradouros existentes	DOS QUAIS, ERAM				
			Iluminados				
			A querosene	A gás acetileno	A gás de hulha	A eletricidade	Total
São Paulo	1937	2 661	—	—	8	1 538	1 546
	1938	2 692	—	—	1	1 568	1 569

Tabela 2

UNIDADES DA FEDERAÇÃO	NÚMERO DE MUNICÍPIOS EXISTENTES		
	Total	Que possuíam (1942)	
		Iluminação pública	Iluminação domiciliária eletricidade
São Paulo	270	268	265

Tabela 3

I — DISTRIBUIÇÃO DAS CIDADES, SEGUNDO OS MELHORAMENTOS EXISTENTES - 1945					
UNIDADES DA FEDERAÇÃO	NÚMERO DE CIDADES				
	Total	QUE POSSUÍAM			
		Iluminação		Abastecimento d'água	Esgotos sanitários
		Pública	Domiciliária a eletricidade		
São Paulo	305	296	293	194	113

Tabela 4

I — DISTRIBUIÇÃO DAS LOCALIDADES , SEGUNDO OS MELHORAMENTOS EXISTENTES — 1948							
2. ILUMINAÇÃO PÚBLICA OU DOMICILIÁRIA							
UNIDADES DA FEDERAÇÃO	LOCALIDADES QUE POSSUÍAM ILUMINAÇÃO PÚBLICA OU DOMICILIÁRIA						
	TOTAL	Segundo a categoria			Segundo o sistema de iluminação		
		Cidades	Vilas	Povoados	A eletricidade	A querosene	Outros
São Paulo	636	300	209	127	630	4	2

Tabela 5

DISTRIBUIÇÃO DAS LOCALIDADES, SEGUNDO ALGUNS MELHORAMENTOS EXISTENTES, POR UNIDADES DA FEDERAÇÃO — 31-XII-1954								
UNIDADES DA FEDERAÇÃO	LOCALIDADES ARROLADAS (Cidades e vilas)							
	Total	Nas quais, existiam						
		Logradouros		Abasteci-mento d'água domicili-ário	Esgotos sanitário s	Iluminação a eletricidade		
		Pavimen-tados	Arboriza-dos ou ajardina-dos			Somente com iluminaçã o pública	Com ilumi-nação publica e domiciliári a	Somente com iluminaç ão domicili ária
São Paulo	813	258	476	305	154	1	594	6

Tabela 6

SEÇÃO II — POPULAÇÃO. G — HABITAÇÃO

CAPÍTULO 24 — INDICADORES DE HABITAÇÃO

5 — Distribuição dos domicílios com bens duráveis, por situação do domicílio, segundo a espécie de bens — 1960-1970

BENS DURÁVEIS	DOMICÍLIOS COM BENS DURÁVEIS (%)					
	Total		Situação do domicílio			
	1960	1970	Urbana		Rural	
			1960	1970	1960	1970
Fogão	88,4	92,3	93,9	96,6	83,6	86,5
Geladeira	11,6	26,1	23,3	42,5	1,3	3,2

FONTE — Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Tabela extraída de: Anuário estatístico do Brasil 1979. Rio de Janeiro: IBGE, v. 40, 1979.

SEÇÃO II — POPULAÇÃO. G — HABITAÇÃO

CAPÍTULO 24 — INDICADORES DE HABITAÇÃO

6 — Distribuição dos domicílios com bens duráveis, por espécie de bens, segundo a situação do domicílio e classe de rendimento monetário mensal do domicílio — 1972-1976

CLASSE DE RENDIMENTO MONETÁRIO MENSAL DO DOMICÍLIO	DOMICÍLIOS COM BENS DURÁVEIS (%)			
	Fogão		Geladeira	
	1972	1976	1972	1976
TOTAL.	76,4	94,2	30,7	42,3
Até 1 salário-mínimo	55,9	83,5	4,2	6,6
Mais de 1 a 2 salários-mínimos	80,0	92,6	19,0	18,3
Mais de 2 a 3 salários-mínimos	90,6	96,9	40,9	36,9
Mais de 3 a 5 salários-mínimos	94,1	98,7	58,1	56,7
Mais de 5 a 7 salários-mínimos	95,5	99,3	75,5	74,1
Mais de 7 a 10 salários-mínimos	95,1	99,5	82,1	84,9
Mais de 10 a 15 salários-mínimos	95,3	99,5	88,0	91,5
Mais de 15 salários-mínimos	94,4	99,7	91,2	95,7
Sem rendimento	56,1	88,5	13,7	20,1
Sem declaração	71,7	95,7	20,1	48,9
Urbana	87,8	97,5	47,0	60,0
Até 1 salário-mínimo	67,8	90,6	10,6	15,4
Mais de 1 a 2 salários-mínimos	87,8	95,6	27,3	31,2
Mais de 2 a 3 salários-mínimos	94,7	98,3	49,1	49,4
Mais de 3 a 5 salários-mínimos	96,4	99,2	66,4	66,7
Mais de 5 a 7 salários-mínimos	96,9	99,4	81,4	81,4
Mais de 7 a 10 salários-mínimos	96,1	99,5	87,4	89,4
Mais de 10 a 15 salários-mínimos	95,7	99,6	91,6	95,5
Mais de 15 salários-mínimos	95,0	99,7	94,3	97,5
Sem rendimento	75,7	90,6	28,0	24,3
Sem declaração	80,9	99,4	40,2	69,4
Rural	57,7	88,1	4,1	9,0
Até 1 salário-mínimo	49,3	79,2	0,6	1,2
Mais de 1 a 2 salários-mínimos	65,4	89,5	3,8	4,9
Mais de 2 a 3 salários-mínimos	75,3	94,1	9,8	11,7
Mais de 3 a 5 salários-mínimos	82,6	97,2	17,2	21,7
Mais de 5 a 7 salários-mínimos	83,5	98,3	26,5	31,3
Mais de 7 a 10 salários-mínimos	85,7	99,3	30,8	43,7
Mais de 10 a 15 salários-mínimos	89,7	98,2	41,0	46,6
Mais de 15 salários-mínimos	87,8	99,5	56,5	64,4
Sem rendimento	47,6	84,9	7,6	8,8
Sem declaração	63,9	89,0	3,1	11,2

FONTE — Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **NOTA** - Excluídos os dados da Região VII — Rondônia, Acre, Amazonas, Roraima, Pará, Amapá, Mato Grosso e Goiás

SEÇÃO II - POPULAÇÃO. G - HABITAÇÃO

CAPÍTULO 24 — INDICADORES DE HABITAÇÃO

7 — Distribuição dos domicílios que possuem uma ou mais espécies de bens duráveis,
por classes de rendimento monetário mensal do domicílio, segundo a espécie de bens — 1976

BENS DURÁVEIS	DOMICÍLIOS COM BENS DURÁVEIS										
	Total	Classes de rendimento monetário mensal do domicílio (salário mínimo) (%)									
		Até 1	Mais de 1 a 2	Mais de 2 a 3	Mais de 3 a 5	Mais de 5 a 7	Mais de 7 a 10	Mais de 10 a 15	Mais de 15	Sem rendi- mentos	Sem decla- ração
TOTAL	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Rádio	30,0	45,0	46,6	35,0	21,6	11,3	5,8	3,3	1,7	24,9	29,8
Rádio e geladeira	2,8	1,6	3,0	4,1	4,1	2,6	2,1	1,2	0,7	3,3	4,0
Rádio e televisão	6,2	2,5	6,5	10,0	10,1	7,4	4,8	1,7	0,7	5,9	5,8
Rádio e automóvel	1,0	0,2	1,0	1,5	1,6	1,2	1,2	1,1	0,6	—	1,1
Rádio, geladeira e televisão	20,5	3,4	10,9	23,5	34,7	38,8	38,7	29,1	14,6	12,0	22,2
Rádio, geladeira e automóvel	0,5	0,1	0,3	0,5	0,8	1,0	0,6	1,2	1,0	0,7	0,2
Rádio televisão e automóvel	0,5	0,0	0,2	0,5	1,0	1,1	0,9	0,7	0,6	—	0,5
Rádio, geladeira, televisão e automóvel	14,4	0,3	1,4	3,9	10,7	25,1	36,6	54,4	75,7	2,0	19,5
Geladeira	0,7	0,5	0,9	0,7	1,2	0,7	0,5	0,2	0,1	1,6	0,5
Geladeira e televisão	2,4	0,6	1,7	3,6	3,9	3,8	3,9	2,7	0,7	0,5	1,5
Geladeira e automóvel	0,1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,3	0,1	0,2	—	—
Geladeira, televisão e automóvel	0,9	0,0	0,1	0,4	1,1	2,0	2,1	2,6	2,7	—	1,0
Televisão	1,6	0,8	1,8	3,1	2,4	1,5	1,0	0,5	0,1	2,5	0,6
Televisão e automóvel	0,1	0,0	0,0	0,2	0,2	0,3	0,1	0,1	0,1	—	—
Automóvel	0,2	0,1	0,1	0,2	0,3	0,3	0,1	0,2	0,1	0,5	—
Não possui rádio, geladeira, televisão e automóvel	18,1	44,9	25,4	12,7	6,2	2,8	1,3	0,9	0,4	46,1	13,3

FONTE — Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Tabela extraída de: Anuário estatístico do Brasil 1979. Rio de Janeiro: IBGE, v. 40, 1979.

SEÇÃO II — POPULAÇÃO G — HABITAÇÃO

CAPÍTULO 24 — INDICADORES DE HABITAÇÃO

6 — Distribuição dos domicílios com bens duráveis, por espécie de bens, segundo a situação do domicílio

e classes de rendimento monetário mensal do domicílio — 1972-1976

CLASSES DE RENDIMENTO MONETÁRIO MENSAL DO DOMICÍLIO	DOMICÍLIOS COM BENS DURÁVEIS (%)			
	Fogão		Geladeira	
	1 972	1 976	1 972	1 976
TOTAL	76,4	94,2	30,7	42,3
Até 1 salário mínimo	55,9	83,5	4,2	6,6
Mais de 1 a 2 salários mínimos	80,0	92,6	19,0	18,3
Mais de 2 a 3 salários mínimos	90,6	96,9	40,9	36,9
Mais de 3 a 5 salários mínimos	94,1	98,7	58,1	56,7
Mais de 5 a 7 salários mínimos	95,5	99,3	75,5	74,1
Mais de 7 a 10 salários mínimos	95,1	99,5	82,1	84,9
Mais de 10 a 15 salários mínimos	95,3	99,5	88,0	91,5
Mais de 15 salários mínimos	94,4	99,7	91,2	95,7
Sem rendimento	56,1	88,5	13,7	20,1
Sem declaração	71,7	95,7	20,1	48,9
Urbana	87,8	97,5	47,0	60,0
Até 1 salário mínimo	67,8	90,6	10,6	15,4
Mais de 1 a 2 salários mínimos	87,8	95,6	27,3	31,2
Mais de 2 a 3 salários mínimos	94,7	98,3	49,1	49,4
Mais de 3 a 5 salários mínimos	96,4	99,2	66,4	66,7
Mais de 5 a 7 salários mínimos	96,9	99,4	81,4	81,4
Mais de 7 a 10 salários mínimos	96,1	99,5	87,4	89,4
Mais de 10 a 15 salários mínimos	95,7	99,6	91,6	95,5
Mais de 15 salários mínimos	95,0	99,7	94,3	97,5
Sem rendimento	75,7	90,6	28,0	24,3
Sem declaração	80,9	99,4	40,2	69,4
Rural	57,7	88,1	4,1	9,0
Até 1 salário mínimo	49,3	79,2	0,6	1,2
Mais de 1 a 2 salários mínimos	65,4	89,5	3,8	4,9
Mais de 2 a 3 salários mínimos	75,3	94,1	9,8	11,7
Mais de 3 a 5 salários mínimos	82,6	97,2	17,2	21,7
Mais de 5 a 7 salários mínimos	83,5	98,3	26,5	31,3
Mais de 7 a 10 salários mínimos	85,7	99,3	30,8	43,7
Mais de 10 a 15 salários mínimos	89,7	98,2	41,0	46,6
Mais de 15 salários mínimos	87,8	99,5	56,5	64,4
Sem rendimento	47,6	84,9	7,6	8,8
Sem declaração	63,9	89,0	3,1	11,2

FONTE — IBGE, Diretoria Técnica, Departamento de Estudos e Indicadores Sociais. Tabela extraída de: Anuário estatístico do Brasil 1980. Rio de Janeiro: IBGE, v. 41, 1981.

NOTA — Exclusive os dados da Região VII — Rondônia, Acre, Amazonas, Roraima, Pará, Amapá, Mato Grosso e Goiás

SEÇÃO II — POPULAÇÃO. G — HABITAÇÃO

CAPÍTULO 24 — INDICADORES DE HABITAÇÃO

7 — Distribuição dos domicílios que possuem uma ou mais espécies de bens duráveis,
por classes de rendimento monetário mensal do domicílio, segundo a espécie de bens duráveis — 1976

BENS DURÁVEIS	DOMICÍLIOS COM BENS DURÁVEIS										
	Total	Classes de rendimento monetário mensal do domicílio (salário mínimo) (%)									
		Até 1	Mais de 1 a 2	Mais de 2 a 3	Mais de 3 a 5	Mais de 5 a 7	Mais de 7 a 10	Mais de 10 a 15	Mais de 15	Sem rendimentos	Sem declaração
TOTAL .	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Rádio ...	30,0	45,0	46,6	35,0	21,6	11,3	5,8	3,3	1,7	24,9	29,8
Rádio e geladeira .	2,8	1,6	3,0	4,1	4,1	2,6	2,1	1,2	0,7	3,3	4,0
Rádio e televisão ..	6,2	2,5	6,5	10,0	10,1	7,4	4,8	1,7	0,7	5,9	5,8
Rádio e automóvel ..	1,0	0,2	1,0	1,5	1,6	1,2	1,2	1,1	0,6	—	1,1
Rádio, geladeira e televisão ...	20,5	3,4	10,9	23,5	34,7	38,8	38,7	29,1	14,6	12,0	22,2
Rádio, geladeira a automóvel .	0,5	0,1	0,3	0,5	0,8	1,0	0,6	1,2	1,0	0,7	0,2
Rádio, televisão e automóvel ...	0,5	0,0	0,2	0,5	1,0	1,1	0,9	0,7	0,6	—	0,5
Rádio, geladeira, televisão e automóvel ..	14,4	0,3	1,4	3,9	10,7	25,1	36,6	54,4	75,7	2,0	19,5
Geladeira .	0,7	0,5	0,9	0,7	1,2	0,7	0,5	0,2	0,1	1,6	0,5
Geladeira e televisão ...	2,4	0,6	1,7	3,6	3,9	3,8	3,9	2,7	0,7	0,5	1,5
Geladeira e automóvel ...	0,1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,3	0,1	0,2	—	—
Geladeira, televisão e automóvel ..	0,9	0,0	0,1	0,4	1,1	2,0	2,1	2,6	2,7	—	1,0
Televisão ..	1,6	0,8	1,8	3,1	2,4	1,5	1,0	0,5	0,1	2,5	0,6
Televisão e automóvel ...	0,1	0,0	0,0	0,2	0,2	0,3	0,1	0,1	0,1	—	—
Automóvel ..	0,2	0,1	0,1	0,2	0,3	0,3	0,1	0,2	0,1	0,5	—
Não possui rádio, geladeira, televisão e automóvel ..	18,1	44,9	25,4	12,7	6,2	2,8	1,3	0,9	0,4	46,1	13,3

FONTE — IBGE, Diretoria Técnica, Departamento de Estudos e Indicadores Sociais. Tabela extraída de: Anuário estatístico do Brasil 1980. Rio de Janeiro: IBGE, v. 41, 1981.

NOTA — Exclusive os dados da Região VII — Rondônia, Acre, Amazonas, Roraima, Pará, Amapá, Mato Grosso e Goiás

SEÇÃO II — POPULAÇÃO. F — HABITAÇÃO

CAPÍTULO 22 — INDICADORES DE HABITAÇÃO

5 — Distribuição dos domicílios com bens duráveis, por situação do domicílio,

segundo a espécie de bens duráveis — 1960-1970

BENS DURÁVEIS	DOMICÍLIOS COM BENS DURÁVEIS (%)					
	Total		Situação do domicílio			
	1960	1970	Urbana		Rural	
			1960	1970	1960	1970
Fogão	88,4	92,3	93,9	96,6	83,6	86,5
Rádio	35,4	58,9	61,6	72,4	12,1	40,1
Geladeira	11,6	26,1	23,3	42,5	1,3	3,2
Televisão	4,6	24,1	9,5	40,2	0,3	1,6
Automóvel		9,1		13,7		2,6

FONTE — IBGE, Diretoria Técnica, Departamento de Estudos e Indicadores Sociais. Tabela extraída de: Anuário estatístico do Brasil 1981. Rio de Janeiro: IBGE, v. 42, 1982.

SEÇÃO II — POPULAÇÃO. F — HABITAÇÃO

CAPÍTULO 22 — INDICADORES DE HABITAÇÃO

6 — DISTRIBUIÇÃO DOS DOMICÍLIOS COM BENS DURÁVEIS, POR ESPÉCIE DE BENS, SEGUNDO A SITUAÇÃO DO DOMÍLIO E CLASSES DE RENDIMENTO MONETÁRIO MENSAL DO DOMICÍLIO — 1972-1976

CLASSES DE RENDIMENTO MONETÁRIO MENSAL DO DOMICÍLIO	DOMICÍLIOS COM BENS DURÁVEIS (%)			
	Fogão		Geladeira	
	1972	1976	1972	1976
TOTAL .	76,4	94,2	30,1	42,3
Até 1 salário mínimo ...	55,9	83,5	4,2	6,6
Mais de 1 a 2 salários mínimos ..	80,0	92,6	19,0	18,3
Mais de 2 a 3 salários mínimos ...	90,6	96,9	40,9	36,9
Mais de 3 a 5 salários mínimos .	94,1	98,7	58,1	56,7
Mais de 5 a 7 salários mínimos .	95,5	99,3	75,5	74,1
Mais de 7 a 10 salários mínimos .	95,1	99,5	82,1	84,9
Mais de 10 a 15 salários mínimos .	95,3	99,5	88,0	91,5
Mais de 15 salários mínimos ..	94,4	99,7	91,2	95,7
Sem rendimento ...	56,1	88,5	13,7	20,1
Sem declaração .	71,7	95,7	20,1	48,9
Urbana ..	87,8	97,5	47,0	60,0
Até 1 salário mínimo ...	67,8	90,6	10,6	15,4
Mais de 1 a 2 salários mínimos ..	87,8	95,6	27,3	31,2
Mais de 2 a 3 salários mínimos ...	94,7	98,3	49,1	49,4
Mais de 3 a 5 salários mínimos .	96,4	99,2	66,4	66,7
Mais de 5 a 7 salários mínimos .	96,9	99,4	81,4	81,4
Mais de 7 a 10 salários mínimos .	96,1	99,5	87,4	89,4
Mais de 10 a 15 salários mínimos .	95,7	99,6	91,6	95,5
Mais de 15 salários mínimos ..	95,0	99,7	94,3	97,5
Sem rendimento ...	75,7	90,6	28,0	24,3
Sem declaração .	80,9	99,4	40,2	69,4
Rural.	57,7	88,1	4,1	9,0
Até 1 salário mínimo ...	49,3	79,2	0,6	1,2
Mais de 1 a 2 salários mínimos ..	65,4	89,5	3,8	4,9
Mais de 2 a 3 salários mínimos ...	75,3	94,1	9,8	11,7
Mais de 3 a 5 salários mínimos .	82,6	97,2	17,2	21,7
Mais de 5 a 7 salários mínimos .	83,5	98,3	26,5	31,3
Mais de 7 a 10 salários mínimos .	85,7	99,3	30,8	43,7
Mais de 10 a 15 salários mínimos .	89,7	98,2	41,0	46,6
Mais de 15 salários mínimos ..	87,8	99,5	56,5	64,4
Sem rendimento ...	47,6	84,9	7,6	8,8
Sem declaração .	63,9	89,0	3,1	11,2

FONTE — IBGE, Diretoria Técnica, Departamento de Estudos e Indicadores Sociais. Tabela extraída de: Anuário estatístico do Brasil 1981. Rio de Janeiro: IBGE, v. 42, 1982. **NOTA** — Exclusive os dados da Região VII — Rondônia, Acre, Amazonas, Roraima, Pará, Amapá, Mato Grosso e Goiás.

SEÇÃO II — POPULAÇÃO. F — HABITAÇÃO
CAPÍTULO 22 — INDICADORES DE HABITAÇÃO

7 — Distribuição dos domicílios que possuem uma ou mais espécies de bens duráveis, por classe de rendimento monetário mensal do domicílio, segundo a espécie de bens duráveis — 1976

BENS DURÁVEIS	DOMICÍLIOS COM BENS DURÁVEIS										
	Total	Classes de rendimentos monetário mensal do domicílio (salário mínimo) (%)									
		Até 1	Mais de 1 a 2	Mais de 2 a 3	Mais de 3 a 5	Mais de 5 a 7	Mais de 7 a 10	Mais de 10 a 15	Mais de 15	Sem rendi- mentos	Sem declaração
TOTAL ..	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Rádio..	30,0	45,0	46,6	35,0	21,6	11,3	5,8	3,3	1,7	24,9	29,8
Rádio e geladeira ...	2,8	1,6	3,0	4,1	4,1	2,6	2,1	1,2	9,7	3,3	4,0
Rádio e televisão .	6,2	2,5	6,5	10,0	10,1	7,4	4,8	1,7	0,7	5,9	5,8
Rádio e automóvel ..	1,0	0,2	1,0	1,5	1,6	1,2	1,2	1,1	0,6	—	1,1
Rádio, geladeira e televisão .	20,5	3,4	10,9	23,5	34,7	38,8	38,7	29,1	14,6	12,0	22,2
Rádio, geladeira e automóvel ..	0,5	0,1	0,3	0,5	0,8	1,0	0,6	1,2	1,0	0,7	0,2
Rádio, televisão e automóvel ..	0,5	0,0	6,2	0,5	1,0	1,1	0,9	0,7	0,6	—	0,5
Rádio, geladeira, televisão e automóvel ..	14,4	0,3	1,4	3,9	10,7	25,1	36,6	54,4	75,7	2,0	19,5
Geladeira...	0,7	0,5	0,9	0,7	1,2	0,7	0,5	0,2	0,1	1,6	0,5
Geladeira e televisão .	2,4	0,6	1,7	3,6	3,9	3,8	3,9	2,7	0,7	0,5	1,5
Geladeira e automóvel .	0,1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,3	0,1	0,2	—	—
Geladeira, televisão e automóvel	0,9	0,0	0,1	0,4	1,1	2,0	2,1	2,6	2,7	—	1,0
Televisão ...	1,6	0,8	1,8	3,1	2,4	1,5	1,0	0,5	0,1	2,5	0,6
Televisão e automóvel ..	0,1	0,0	0,0	0,2	0,2	0,3	0,1	0,1	0,1	—	—
Automóvel .	0,2	0,1	0,1	0,2	0,3	0,3	0,1	0,2	0,1	0,5	—
Não possui rádio, geladeira, televisão e automóvel..	18,1	44,9	25,4	12,7	6,2	2,8	1,3	0,9	0,4	46,1	13,3

FONTES — IBGE, Diretoria Técnica. Departamento de Estudos e Indicadores Sociais. Tabela extraída do : Anuário estatístico do Brasil 1981. Rio de Janeiro: IBGE, v. 42, 1982

NOTA — Exclusive os dados da Região VII. — Rondônia, Acre, Amazonas, Roraima, Pará, Amapá, Mato Grosso, e Goiás.

SEÇÃO II — POPULAÇÃO. C — SAÚDE

CAPÍTULO 21 — INDICADORES DE HABITAÇÃO

**3 — Distribuição dos domicílios particulares permanentes com bens duráveis, por situação do domicílio,
segundo a espécie de bens duráveis — 1960-1970**

BENS DURÁVEIS	DOMICÍLIOS PARTICULARES PERMANENTES COM BENS DURÁVEIS (%)					
	Total		Urbana		Rural	
	1960	1970	1960	1970	1960	1970
Fogão.	88,4	92,3	93,9	96,6	83,6	86,5
Geladeira.	11,6	26,1	23,3	42,5	1,3	3,2

FONTE — IBGE, Diretoria Técnica, Departamento de Estudos e Indicadores Sociais. Tabela extraída de: Anuário estatístico do Brasil 1981. Rio de Janeiro: IBGE, v. 42, 1982.

ANUÁRIO ESTATÍSTICO DO BRASIL - 1995 CARACTERÍSTICAS DO DOMICÍLIO

Tabela 2.139 - Domicílios particulares permanentes e moradores em domicílios particulares permanentes, por situação do domicílio, segundo alguns bens duráveis existentes nos domicílios - 1993

EXISTENTES NOS DOMICÍLIOS	DOMICÍLIOS PARTICULARES PERMANENTES			MORADORES EM DOMICÍLIOS PARTICULARES PERMANENTES		
	Total (1)	Situação do domicílio		Total (1)	Situação do domicílio	
		Urbana	Rural (2)		Urbana	Rural (2)
TOTAL	36 957 963	29 686 098	7 271 865	147 096 583	115 105 401	31 991 182
Fogão						
Tinham	35 278 177	28 935 363	6 342 814	140 659 246	112 518 441	28 140 805
Não tinham	1 664 300	738 119	926 181	6 384 424	2 541 336	3 843 088
Sem declaração	15 486	12 616	2 870	52 913	45 624	7 289
Filtro de água						
Tinham	21 400 510	18 463 436	2 937 074	84 844 130	71 663 713	13 180 417
Não tinham	15 538 796	11 206 875	4 331 921	62 190 041	43 386 565	18 803 476
Sem declaração	18 657	15 787	2 870	62 412	55 123	7 289
Geladeira						
Tinham	26 499 744	23 997 995	2 501 749	102 983 118	92 293 351	10 689 767
Não tinham	10 440 022	5 674 663	4 765 359	44 045 243	22 765 041	21 280 202
Sem declaração	18 197	13 440	4 757	68 222	47 009	21 213
Freezer						
Tinham	4 782 783	4 060 091	722 692	18 611 490	15 640 933	2 970 557
Não tinham	32 156 527	25 610 419	6 546 108	128 417 046	99 409 174	29 007 872
Sem declaração	18 653	15 588	3 065	68 047	55 294	12 753

FONTE - IBGE, Diretoria de Pesquisas, Departamento de Emprego e Rendimento, Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios. 1) Exclusive os dados da zona rural de Rondônia, Acre, Amazonas, Roraima, Pará e Amapá. (2) Exclusive os dados de Rondônia, Acre, Amazonas, Roraima, Pará e Amapá.

Porcentagem de domicílios construídos com material durável

	1992	1993	1995	1996	1997	1998	1999	2001	2002	2003	2004
Brasil metropolitano	97,7	97,8	98,3	98,0	98,7	98,6	98,8	98,7	98,7	98,9	99,1
Região metropolitana											
Belém	98,4	97,9	99,4	94,6	98,0	99,4	98,4	96,5	96,6	98,2	99,3
Salvador	97,0	96,6	96,4	97,2	98,1	98,5	98,8	98,6	98,4	98,3	98,3
Fortaleza	96,4	96,3	97,1	97,3	97,8	97,8	97,7	98,0	98,0	97,9	98,4
Recife	92,7	91,7	94,6	94,5	95,6	95,9	96,1	96,9	97,0	97,1	97,9
DF	95,4	98,5	95,3	96,7	97,4	96,4	97,1	96,5	97,6	98,4	98,2
Belo Horizonte	99,6	99,8	99,8	99,3	99,6	99,5	99,7	99,4	99,7	99,7	99,8
Rio de Janeiro	99,2	99,2	99,4	99,3	99,6	99,6	99,5	99,7	99,6	99,5	99,7
São Paulo	97,5	97,9	98,5	98,1	98,8	98,8	99,0	99,0	99,0	99,2	99,3
Curitiba	97,8	96,0	98,6	98,1	98,9	98,5	98,3	97,8	98,2	98,6	98,0
Porto Alegre	98,1	98,0	98,2	97,6	98,1	98,1	98,5	98,4	97,8	97,8	98,4

Fonte: Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD/IBGE).

Obs.: A pesquisa não foi a campo em 1994 e 2000.

Porcentagem de domicílios que possuem geladeira

	1992	1993	1995	1996	1997	1998	1999	2001	2002	2003	2004
Brasil metropolitano	88,4	88,2	90,4	93,1	94,0	94,6	94,8	94,9	95,2	95,4	95,5
Região metropolitana											
Belém	76,4	79,1	81,8	85,5	85,6	87,9	85,3	85,4	84,6	83,6	85,8
Salvador	81,0	83,3	81,1	87,3	89,4	89,6	89,6	88,9	89,7	88,8	88,7
Fortaleza	66,4	63,6	69,0	76,3	79,4	79,7	82,0	80,3	83,5	83,0	83,2
Recife	75,0	74,1	76,3	84,7	86,5	87,4	86,3	88,8	89,7	89,9	90,0
DF	86,1	86,1	89,2	92,6	93,6	93,7	93,2	95,3	96,1	96,1	95,6
Belo Horizonte	85,4	84,9	86,9	91,9	92,6	93,6	93,6	94,3	95,1	95,6	95,9
Rio de Janeiro	93,4	92,5	95,0	96,3	97,1	97,3	98,0	97,8	97,9	98,3	98,3
São Paulo	92,9	92,5	94,9	96,1	96,7	97,5	97,7	97,8	97,8	97,8	98,0
Curitiba	82,4	86,5	87,9	90,9	91,8	92,8	93,7	94,4	95,2	96,1	95,8
Porto Alegre	91,3	90,9	92,5	95,0	95,4	96,2	95,5	96,2	96,1	96,7	96,8

Fonte: Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD/IBGE).

Obs.: A pesquisa não foi a campo em 1994 e 2000.

Porcentagem de domicílios que possuem fogão

	1992	1993	1995	1996	1997	1998	1999	2001	2002	2003	2004
Brasil	99,3	99,4	99,5	99,5	99,5	99,4	99,6	99,5	99,3	99,3	99,4
metropolitano											
Região metropolitana											
Belém	98,5	99,1	99,1	99,0	98,7	98,7	98,4	98,6	97,9	97,7	98,0
Salvador	98,8	98,9	98,7	99,4	98,9	99,0	98,9	98,7	98,6	98,0	98,9
Fortaleza	97,0	97,7	98,2	98,3	98,4	98,4	98,5	98,1	98,0	97,9	97,8
Recife	98,2	98,2	99,0	98,7	98,9	98,6	99,1	98,9	98,5	98,5	98,9
DF	99,5	99,3	99,0	99,3	99,2	98,3	99,1	99,2	99,0	99,1	99,4
Belo Horizonte	99,6	99,5	99,3	99,5	99,3	99,4	99,6	99,6	99,5	99,2	99,4
Rio de Janeiro	99,5	99,4	99,6	99,5	99,6	99,7	99,8	99,7	99,7	99,7	99,6
São Paulo	99,7	99,7	99,8	99,8	99,7	99,6	99,8	99,7	99,5	99,6	99,8
Curitiba	99,3	99,7	99,8	99,9	99,7	99,4	99,7	99,6	99,4	99,8	99,6
Porto Alegre	99,7	99,5	99,6	99,8	99,8	99,6	99,6	99,6	99,5	99,6	99,8

Fonte: Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD/IBGE).

Obs.: A pesquisa não foi a campo em 1994 e 2000.

Porcentagem de domicílios que possuem filtro de água

	1992	1993	1995	1996	1999 7	1998	1999	2001	2002	2003	2004
Brasil	65,7	66,5	67,3	67,0	66,4	64,3	63,6	57,9	58,4	58,3	57,2
metropolitano											
Região metropolitana											
Belém	42,1	42,7	45,9	45,9	43,7	45,0	41,9	35,6	36,0	34,4	32,2
Salvador	73,2	74,0	69,4	74,9	70,1	69,7	67,7	64,1	61,8	60,3	58,3
Fortaleza	73,1	75,6	74,5	75,7	73,0	68,4	63,2	58,1	58,3	54,9	54,7
Recife	65,6	66,1	64,1	58,9	54,0	46,5	37,2	31,6	28,0	29,8	27,5
DF	85,2	87,2	87,2	88,8	86,5	88,3	84,7	81,9	80,5	83,1	82,6
Belo Horizonte	88,9	89,4	89,2	89,1	88,9	87,9	87,2	86,5	85,1	87,9	85,9
Rio de Janeiro	74,3	74,8	77,3	76,6	75,9	77,4	76,8	77,1	77,5	78,0	76,2
São Paulo	65,9	66,8	68,3	68,0	69,4	64,4	66,2	55,0	57,2	56,1	56,7
Curitiba	30,3	31,1	32,2	32,4	32,4	29,0	29,5	25,6	25,4	27,2	26,7
Porto Alegre	24,7	25,1	23,9	24,1	22,0	22,0	20,9	18,6	19,5	18,5	16,8

Fonte: Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD/IBGE). Obs.: A pesquisa não foi a campo em 1994 e 2000.

Porcentagem de domicílios que possuem freezer

	1992	1993	1995	1996	1997	1998	1999	2001	2002	2003	2004	2004*1	2005
Brasil	12,3	13,0	15,4	18,1	18,8	19,7	19,6	18,8	18,5	17,7	17,2	17,1	16,7
Norte¹	10,2	10,7	15,3	16,7	17,0	18,4	17,9	15,9	16,7	15,1	14,0	14,4	13,9
Acre	7,0	10,8	8,6	12,8	14,0	16,1	18,2	12,5	16,4	12,7	11,3	9,2	11,8
Amapá	17,8	18,2	30,1	31,6	25,3	34,8	36,4	14,1	36,0	34,2	32,6	33,2	32,7
Amazonas	14,6	15,1	20,6	22,7	21,3	25,2	21,1	21,5	22,3	19,0	17,8	19,9	17,0
Pará	8,1	9,3	12,6	14,6	16,3	15,5	16,6	15,1	14,3	13,3	11,7	11,2	11,7
Rondônia	12,5	10,9	18,3	15,4	19,7	22,2	17,8	17,3	18,0	15,6	16,3	18,1	16,9
Roraima	15,3	10,9	18,2	22,0	21,2	15,7	16,7	14,4	13,3	13,1	10,7	14,5	12,3
Tocantins	5,4	5,4	9,3	10,1	8,2	9,2	10,7	10,3	9,5	9,3	9,5	9,5	8,5
Nordeste	4,0	4,3	5,1	6,5	7,0	7,2	7,7	7,1	7,5	7,1	6,7	6,7	6,5
Alagoas	5,7	6,1	6,3	7,2	8,7	8,8	8,7	6,7	6,0	6,3	5,5	5,5	6,1
Bahia	3,7	5,0	5,5	7,0	7,0	7,6	7,9	7,7	8,3	7,0	6,9	6,9	6,9
Ceará	3,4	3,1	4,5	5,4	5,6	5,8	5,9	5,5	5,9	5,8	5,3	5,3	4,7
Maranhão	3,3	3,4	4,7	5,8	5,9	6,6	7,3	6,7	7,5	7,7	6,6	6,6	6,3
Paraíba	3,6	4,0	5,1	5,6	8,0	7,5	9,2	6,4	6,3	7,0	6,1	6,1	7,3
Pernambuco	4,3	4,4	5,3	7,4	7,7	8,3	7,9	7,8	8,1	8,3	7,6	7,6	7,4
Piauí	4,7	3,3	3,5	5,1	6,3	5,8	6,7	6,7	8,4	6,4	6,8	6,8	6,3
Rio Grande do Norte	4,6	4,3	5,8	6,7	8,2	7,4	10,0	7,7	8,8	8,6	8,8	8,8	7,3
Sergipe	4,6	4,2	4,3	6,7	6,5	7,0	8,1	7,7	7,0	6,9	5,8	5,8	5,3
Centro-Oeste	14,3	15,3	17,3	19,8	20,1	21,7	21,0	19,3	19,3	19,2	18,8	18,8	18,4
Distrito Federal	21,0	22,4	26,2	29,1	31,1	29,9	28,2	26,0	25,1	25,4	26,4	26,4	23,0
Goiás	12,1	12,3	13,8	14,3	15,4	16,8	16,6	14,9	14,6	14,8	13,6	13,6	13,6
Mato Grosso do Sul	16,2	17,7	19,3	23,8	22,6	26,2	24,3	23,2	21,7	20,9	20,4	20,4	19,8
Mato Grosso	12,0	14,0	15,9	20,4	19,3	21,9	21,9	19,9	22,3	22,2	22,2	22,2	23,7
Sudeste	12,1	12,6	15,4	19,1	20,0	21,0	20,9	19,8	18,8	17,7	17,3	17,3	16,7
Espírito Santo	12,1	15,3	19,3	22,2	24,1	24,2	21,3	23,6	21,4	21,7	20,2	20,2	19,3
Minas Gerais	7,0	7,1	9,6	10,9	12,1	12,2	12,4	12,0	11,8	10,7	10,8	10,8	10,4
Rio de Janeiro	13,2	13,2	17,8	24,0	22,6	26,1	25,7	26,1	23,8	23,4	23,6	23,6	23,0
São Paulo	13,9	14,8	16,8	20,7	22,3	22,7	22,8	20,6	19,8	18,3	17,5	17,5	16,8
Sul	26,0	27,4	31,1	33,0	34,2	35,1	35,1	35,1	35,0	34,5	33,9	33,9	33,1
Paraná	15,9	16,6	19,4	20,5	21,6	21,7	22,6	23,8	24,2	22,1	21,6	21,6	21,5
Rio Grande do Sul	30,3	31,6	35,7	38,4	39,2	40,0	40,4	39,2	38,4	39,5	38,4	38,4	37,4
Santa Catarina	35,6	38,4	42,4	45,0	46,9	49,9	46,6	47,1	47,4	46,6	46,4	46,4	45,1

Anexo 4

Enciclopédia de Arte Culinária Globo. 2 vols. Editora Globo, Rio de Janeiro, Porto Alegre, São Paulo. 1954.

26

ENCICLOPÉDIA DE ARTE CULINÁRIA UTENSÍLIOS DE COZINHA

Fig. 12
1 ABRIDOR DE GARRAFAS

Fig. 13
1 ABRIDOR DE LATAS

Fig. 14
1 BATEDOR DE CARNE

Fig. 15
1 BATEDOR SIMPLES
DE OVOS

Fig. 16
1 BATEDOR DE
OVOS, CHICOTE

Fig. 17
1 MÁQUINA DE
PASSAR CAFÉ

Fig. 18
1 BALANÇA

Fig. 19
CESTO DE ARAME PARA FRITURA

Fig. 20
1 CHALEIRA

Fig. 25
1 ESCUMADEIRA

Fig. 21
1 ESCORREDOR DE MASSA

Fig. 26
1 CORTADOR DE OVOS

Fig. 22
1 RÓLO PARA MARCAR RAVIOLES

Fig. 27
ESPETINHOS PARA ASSADOS

Fig. 23
1 CORTADOR DE BATATAS

Fig. 24
1 CONCHA PARA SOPA

Fig. 28
1 COPO PARA MEDIDAS

Fig. 29
1 SECADOR DE ARAME
PARA PRATOS

Fig. 31
FACAS AFIADAS

Fig. 30
1 ESPREMEDOR DE BATATAS

Fig. 32
1 FACA PARA
CORTAR VAGENS

Fig. 33
12 FÓRMINHAS PARA EMPADAS

Fig. 34
1 CARRETILHA PARA MASSA

Fig. 35
1 FACA

Fig. 36
1 FRIGIDEIRA

Fig. 37
PANELA E FORMA PYREX

Fig. 38
1 GARFO PARA LARDEAR

Fig. 41
1 GARRAFA
TÉRMICA

Fig. 39
1 PANELA PARA FERVER LEITE

Fig. 42
1 FORMA PARA EMPADÃO

Fig. 40
1 FRIGIDEIRA DE FERRO

Fig. 43
1 PANELA DE FERRO

Fig. 44

1 PANELA GRANDE
PARA BANHO-MARIA

Fig. 45

1 MÁQUINA DE MOER CARNE

Fig. 46

1 PENEIRA DE ARAME

Fig. 47

1 RALO PARA
QUEIJO

Fig. 48

1 PANELEIRO COMPLETO

Fig. 49

PEGADOR DE PANELA

Fig. 50
1 PILÃO

Fig. 51
1 RALO PARA
CEBOLAS

Fig. 52
3 SAQUINHOS PARA PASSAR CAFÉ

Fig. 53
1 SACARROLHA

Fig. 54
1 SOQUETE

Fig. 55
1 SALEIRO

Fig. 56
1 ROLO PARA
ABRIR MASSAS

Fig. 57
1 TABUA PARA CARNE

Fig. 58
1 TABULEIRO PARA MASSA

Fig. 63
1 TALHER PARA SALADA

Fig. 59
1 TACHO

Fig. 60
VASILHAS PARA ESPECIARIAS

Fig. 64
3 COLHERES DE
MADEIRA DE
DIFERENTES TAMANHOS

Fig. 61
PULVERISADORES DE ESPECIARIAS

Fig. 62
1 PENEIRA DE TAQUARA

Fig. 65
TIGELAS DE DIVERSOS TAMANHOS

Fig. 66
CANUDOS DE ALUMÍNIO PARA MASSA

Fig. 67
2 TRINCHANTES DE COZINHA

Fig. 68
1 TORRADEIRA ELÉTRICA

Fig. 69
CONCHAS PARA COQUILES

UTENSÍLIOS PARA DOCES

Fig. 70
1 BISNAGA COM
DIVERSAS BOQUILHAS
PARA DECORAÇÃO

Fig. 71
1 COADOR PARA
CHÁ

Fig. 72
1 FORMA DE ABRIR
PARA TORTAS

Fig. 73

FÓRMAS DE ALUMÍNIO
PARA BOLOS, PUDINS, ETC.

Fig. 74

1 PÁ PARA SERVIR
FATIAS DE BOLO

Fig. 75

2 FÓRMAS PARA GELATINA

Fig. 76

FÓRMINHAS PARA
BOLINHOS

Fig. 77

FÓRMINHAS DE PAPEL
FRISADO, EM CORES

Fig. 78

FÓRMAS PYREX
DE DIVERSOS TAMANHOS

Fig. 81

FÓRMINHAS DE LOUÇA PARA
QUINDINS

Fig. 82

1 COLHER DE MADEIRA PARA
MEXER MARMELADA

Fig. 79

1 FUNIL PARA FIOS
DE OVOS

Fig. 80

1 FRIGIDEIRA

Fig. 83

1 MAQUINA DE MOER
NOZES, CÔCO, ETC.

Fig. 84
2 CANECAS DE
TAMANHOS DIFERENTES

Fig. 87
1 QUEBRA-NOZES

Fig. 85
1 PINCEL CHATO

Fig. 88
1 FÓRMA DE PUDINS PARA
BANHO-MARIA

Fig. 86
1 ESPREMEDOR
DE LIMÃO

Fig. 89
1 CESTO DE ARAME
PARA OVOS

Fig. 90

1 TABULEIRO PARA BOLINHOS INGLESES,
EMPADINHAS, ETC.

Fig. 92

FÔRMA EM FEITIO DE PEIXE,
PARA GELATINA

Fig. 91

TIGELINHAS PIREX
PARA SERVIR CREMES OU MOLHOS

Fig. 93

1 TIGELA PARA BATER BOLOS

Fig. 94

1 SACO DE ALGODÃO COM
DIVERSAS BOQUINHAS, PARA DECORAR BOLOS

Fig. 95

Fig. 97

Fig. 96

Fig. 98

APARELHOS ELÉTRICOS

- Fig. 95 — Misturador elétrico (nele, espremem-se frutas, batem-se bolos e prepara-se maionese em um mínimo de tempo).
 Fig. 96 — Torradeira elétrica (desliga automaticamente logo que a torrada fica pronta).
 Fig. 97 — Máquina elétrica de vidro para preparar café.
 Fig. 98 — Caçarola elétrica (cozinha os alimentos sem necessitar de fogão).