

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA

MARIA EUGÊNIA FERREIRA GOMES

COZINHA, ARTEFATOS E MULHERES – São Paulo (1880-1970)

Versão Corrigida

São Paulo
2022

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA

MARIA EUGÊNIA FERREIRA GOMES

COZINHA, ARTEFATOS E MULHERES – São Paulo (1880-1970)

Versão Corrigida

Dissertação apresentada à Faculdade de Filosofia
Letras e Ciências Humanas da Universidade de
São Paulo para obtenção do título de mestra em
História.

Área de concentração: História Social

Orientadora: Profa. Dra. Vânia Carneiro de
Carvalho

São Paulo
2022

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

Catálogo na Publicação
Serviço de Biblioteca e Documentação
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo

Gc Gomes, Maria Eugênia Ferreira
 COZINHA, ARTEFATOS E MULHERES - São Paulo
 (1880-1970) / Maria Eugênia Ferreira Gomes;
 orientadora Vânia Carneiro de Carvalho - São Paulo,
 2021.
 208 f.

Dissertação (Mestrado)- Faculdade de Filosofia,
Letras e Ciências Humanas da Universidade de São
Paulo. Departamento de História. Área de
concentração: História Social.

1. Cozinha; . 2. História da Alimentação; . 3.
Cultura Material. 4. Estudos de Gênero; . 5. São
Paulo. I. Carvalho, Vânia Carneiro de, orient. II.
Título.

**ENTREGA DO EXEMPLAR CORRIGIDO DA
DISSERTAÇÃO/TESE**

Termo de Anuência do (a) orientador (a)

Nome do (a) aluno (a): Maria Eugênia Ferreira Gomes

Data da defesa: 25/03/2022

Nome do Prof. (a) orientador (a): Vânia Carneiro de Carvalho

Nos termos da legislação vigente, declaro **ESTAR CIENTE** do conteúdo deste **EXEMPLAR CORRIGIDO** elaborado em atenção às sugestões dos membros da comissão Julgadora na sessão de defesa do trabalho, manifestando-me **plenamente favorável** ao seu encaminhamento ao Sistema Janus e publicação no **Portal Digital de Teses da USP**.

São Paulo, 20/05/2022



***(Assinatura do (a)
orientador (a))***

Agradecimentos

Agradeço, em especial, à minha orientadora, Vânia Carneiro de Carvalho, que tão bem soube captar a essência dos assuntos de meu interesse. Quando cheguei com um projeto ainda pouco definido, tinha como intuito estudar algumas problemáticas em torno do cotidiano de Sebastiana de Melo Freire (Dona Yayá). Só o olhar certo e lúcido de uma grande pesquisadora me possibilitariam unir indagações sobre espaço doméstico com os conhecimentos em estudos da alimentação e cultura material obtidos no período de iniciação científica. Sou imensamente grata por sua orientação responsável e dedicada e por acreditar na minha contribuição à pesquisa.

Faltam-me palavras para descrever o quanto sou grata às companheiras de trabalho Laura Stocco Felício e Viviane Aguiar. Foi muito enriquecedor compartilhar reflexões, argumentos, preparar cursos e debater quase que diariamente novas ideias para o banco de dados e a sala expositiva “Trabalho e Felicidade Doméstica”. Estendo meus agradecimentos aos demais colegas do grupo de “Cozinhas”: Beatriz Perez Lazari, Beatriz Gasgues Favilla, Julia Carloni da Silva, Crislene Silva Sousa Conceição e Frederico Oliveira Toscano. E aos companheiros de grupo de estudos: Giulia Falcone, Guilherme Domingues Gonçales, Priscila Nina Fernandes e Raissa Monteiro dos Santos. Obrigada pelas dicas, compartilhamentos de texto e por me tranquilizar nos momentos em que mais precisei.

Ao longo desses anos diversas instituições contribuíram para o meu trabalho. No Museu Paulista sou grata à Tatiana Vasconcelos e José Rosael, com quem troquei conversas muito instigantes e agradáveis na época em que fui bolsista no Serviço de Documentação Textual e Iconografia. Agradeço também à Simone do Carmos Rossi Kruth e ao Ricardo da Mata Barbosa pela atenção dada aos meus pedidos de consulta à biblioteca e ao acervo.

No Museu da Imigração sou grata à Letícia Sá por ter fornecido as digitalizações dos cadernos de receitas juntamente com parte do material elaborado para a exposição “Migrações à mesa”, realizada em 2016. Em especial, às detentoras dos direitos sobre os cadernos, Célia, Haydée, Viviane Sarraf e Zélia Monteiro.

Agradeço à Elisabete Ribas, responsável pelo arquivo do IEB-USP, pela atenção e paciência em minhas inúmeras visitas para consultar o material de Aracy.

Agradeço aos professores que contribuíram com minha formação ao longo do percurso do mestrado: Heloisa Barbuy, Maria Aparecida de Menezes Borrego e Pedro de Niemeyer Cesarino. E aos professores que estiveram na minha banca de qualificação: Henrique Carneiro e Joana Monteleone.

Agradeço à Cibele Monteiro da Silva por me encorajar a seguir na pesquisa e pelas valiosas dicas sobre o acervo de alimentação presentes no IEB-USP. O tempo de estágio no Centro de Preservação Cultural foi de muito aprendizado e definição dos meus rumos profissionais.

Agradeço aos colegas Eric Danzi Lemos, Lucas Mello Neiva e Adam Novaes pela presença, mesmo que virtual, nesses tempos de pandemia. A atenção dada por vocês, o apoio emocional e as palavras carinhosas em diferentes momentos da pesquisa foram fundamentais para tornar o processo mais leve e agradável.

Ao Fellip, por compartilhar comigo o gosto pela pesquisa e pelo incentivo em cada etapa deste trabalho. Nossas conversas sobre física e química dos materiais foram de grande valia para a elaboração do terceiro capítulo.

Aos meus pais, meus mais afetuosos agradecimentos. Aos demais parentes e amigos, por compreenderem os momentos de ausência.

Por fim, agradeço ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) por ter possibilitado o desenvolvimento dessa pesquisa.

GOMES, Maria Eugênia Ferreira. *Cozinha, artefatos e mulheres – São Paulo (1880-1970)*. 2022. Dissertação (Mestrado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2022.

Resumo

Esta pesquisa trata dos diferentes discursos veiculados pela indústria alimentícia e de tecnologias domésticas para as mulheres leitoras de jornais e revistas femininas na cidade de São Paulo entre 1880 e 1970. O objetivo foi analisar os impactos da tecnologia na rotina doméstica e nas dinâmicas sociais e corporais das mulheres que coabitavam o espaço da cozinha. Observaram-se as formas de resistência e convívio entre tecnologias e hábitos corporais tradicionais frente as inovações trazidas pela indústria, em uma sociedade que aproximou experiências rurais e urbanas e atualizou as formas de desigualdade e discriminação nascidas no regime escravista. Nesse processo, deu-se especial atenção aos modos como a crescente indústria alimentícia buscou validar suas novas práticas perante os conhecimentos tradicionais.

Palavras-chave: Cozinha; História da Alimentação; Cultura Material; Estudos de Gênero; São Paulo

GOMES, Maria Eugênia Ferreira. *Kitchen, artifacts and women – São Paulo (1880-1970)*. 2022. Dissertation (Master in Social History) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2022.

Abstract

This research brings in to discussion the different discourses conveyed by the food industry and domestic technologies shown in women's newspapers and magazines of the city of São Paulo (between 1880 and 1970). The objective was to analyze the impacts of technology on domestic routine and on social and bodily dynamics of the women in the kitchen space. We also observed the forms of resistance and coexistence between technologies and traditional habits against the innovations brought by the industry in a society that brought rural and urban experiences together and updated the forms of inequality and discrimination born in the slave regime. In this process, special attention was given to the ways in which the growing food industry sought to validate its new practices against traditional knowledge.

Keywords: Kitchen; Food History; Material Culture, Genre Studies; São Paulo

Índice de Figuras

Figura 1. Anúncio de utensílios elétricos <i>Mesbla</i> , março de 1938	16
Figura 2. Anúncio de utensílios de casa <i>Mappin Stores</i> , 9 de outubro de 1936	17
Figura 3. Vendedor de leite de cabra na rua Augusta	20
Figura 4. Entregador de leite Vigor, 1940	21
Figura 5. Receita modificada. Caderno de Olga Panelli, segunda metade do século XX	22
Figura 6. Chocadeira movida a querosene	29
Figura 7. Chocadeira elétrica, 1920.	29
Figura 8. Fotografia da Aracy no consulado geral do Brasil em Hamburgo, s.d	34
Figura 9. Fotografia de família - Heloisa Simonsen Street, primeira metade do século XX	36
Figura 10. Grafia do caderno de receitas de Heloisa Simonsen Street, 1880-1925	38
Figura 11. Ficha de pesquisa no Excel	39
Figura 12. Receita do padeiro Gabriel. Caderno de Heloisa Simonsen Street, 1925 – 1930	41
Figura 13. Receita de “Gagé”. Caderno de Heloisa Simonsen Street, 1881	41
Figura 14. Foto do casamento de Teresa, s.d.	53
Figura 15. Papel para enfeitar doces. Catálogo Mappin Stores, 1930	54
Figura 16. Bico para bule em formato de galinha, s.d.	55
Figura 17. Prato de sobremesa.	55
Figura 18. Receitas compartilhadas entre as mulheres. Caderno de receitas de Heloísa Simonsen, 1925-1930.	59
Figura 19. Receita de Dona Marietta Marinho. Caderno de receitas de Heloísa Simonsen, 1925-1930	59
Figura 20. “Livro de receitas de Teresa”. Caderno de receitas de Teresa Artioli Boano, 1960-1970	61
Figura 21. Receita com letra desenhada. Caderno de receitas de Teresa Artioli Boano	62
Figura 22. Escrita pessoal. Caderno de receitas de Heloísa Simonsen, 1880-1925	63
Figura 23. Livro-caixa para despesas de negócio familiar	64
Figura 24. Livro-caixa transformado em caderno de receitas. Caderno de receitas de Chafia Rodriguez Assad, 1945-1949.	65
Figura 25. Quintal de casa da família Azevedo. São Paulo, Brasil, 1905-1913	73
Figura 26. Anúncio publicitário de baterias de cozinha, 22 dez. 1922	76
Figura 27. Anúncio publicitário de sorveteira, 06 de janeiro de 1936	76
Figura 28. Presença de ovos em tônicos vitamínicos. <i>A Cigarra</i> , junho de 1927	82
Figura 29. “Artificial Mother”	84

Figura 30. Chocadeira da patente Hearson	85
Figura 31. Vista interna de chocadeira em uso	85
Figura 32. Ovos em gavetas de chocadeira	86
Figura 33. Poedouro artesanal	86
Figura 34. Vendedora de galinha na porta de comércio	89
Figura 35. Vendedora de galinha na rua	89
Figura 36. Leite Nestlé x doenças da vaca	99
Figura 37. Processo científico e industrial de produção da manteiga Saúde	100
Figura 38. Óleo “A Patroa”	102
Figura 39. Culinarista em capa de receituário Royal	104
Figura 40. Culinarista do Centro de Economia Doméstica Nestlé	105
Figura 41. Gordura “A Patroa”	106
Figura 42. Anúncio de sopa “brasileirinha” Maggi	110
Figura 43. Cozinha no interior de residência projetada por Villanova Artigas	111
Figura 44. Etapas de execução de receita dos produtos Royal	115
Figura 45. Novas medições Royal	116
Figura 46. Xícara graduada improvisada	116
Figura 47. Utensílios movidos à força mecânica	117
Figura 48. Novas funções para utensílios	118
Figura 49. Forno feito de lata de biscoitos	119
Figura 50. Utensílios usados para preparar bolos	121
Figura 51. Receita de pão de ló – Caderno de Heloisa Simonsen	122
Figura 52. Receita de pão de ló – Royal	123
Figura 53. Receita de pão de ló – Nestlé	125
Figura 54. Publicidade GE (Revista Light). Prazer e economia de tempo	127
Figura 55. Porta de geladeira acionada com os pés	129
Figura 56. Artigo “As cozinhas modernas” (parte 1)	140
Figura 57. Artigo “As cozinhas modernas” (parte 2)	142
Figura 58. Cozinha modelo da Casa Rajah	143
Figura 59. Publicidade da Societé Anonyme Du Gaz, 1935	144
Figura 60. Anúncio refrigerador GE, 1940	146
Figura 61. Charge “Entre criadas”	149
Figura 62. Charge de conversa na cozinha entre “Patroa” e sua empregada	150
Figura 63. Charge – conversa entre “patroas”	152

Figura 64. Charge publicada na revista Fon Fon em 1916	152
Figura 65. Geladeira na copa e na cozinha	153
Figura 66. O problema das domésticas	153
Figura 67. Preparo de carnes na panela	155
Figura 68. Receitas de ponches e aperitivos	158
Figura 69. Receitas de cocktails e aperitivos	164
Figura 70. Componentes do liquidificador Walita	165
Figura 71. Como guardar alimentos na geladeira	166
Figura 72. Curso de formação de donas de casa e empregadas	168
Figura 73. Página de manual de funcionamento de panela de pressão	169
Figura 74. A mulher moderna e as tecnologias domésticas	171
Figura 75. “Digestor” alimentado por fornalha	173
Figura 76. Aspectos técnicos do “Digestor” de Papin	175
Figura 77. “Digestor” de ferro fundido para espaço doméstico	177
Figura 78. Autoclave – Acervo do Smithsonian	178
Figura 79. Aspectos técnico da panela de pressão produzida pela Nacional Pressure Cooker	179
Figura 80. Panela de pressão produzida pela Nacional Pressure Cooker	180
Figura 81. Cozinha com fogão a gás e a lenha	181
Figura 82. Válvula de segurança de panela de pressão	182
Figura 83. Passo-a-passo do uso da panela	185
Figura 84. Válvula de segurança da panela de pressão	190
Figura 85. Cuidados com a panela de pressão para evitar explosões	190
Figura 86. Publicidade de panela Marmicoc, 1951	191

Sumário

Introdução	13
Cultura material e história da alimentação	23
Recortes temporais	27
Fontes e metodologia	31
1. Mulheres e a rotina doméstica	46
1.1. Baixa individualização feminina pela casa	46
Protagonismo feminino na arte de receber	50
1.2. Protagonismo feminino na cozinha	56
1.3. “Patroas” e criadas - identidades diferenciadas	67
Diferenciações no espaço da cozinha	71
2. Dos quintais de casa à produção fabril	79
2.1. Da produção caseira ao comércio de rua	80
2.2. Cozinhando com as marcas	92
2.3. Novos produtos alimentícios, velhos modos de cozinhar	112
2.4. O caso do Pão de ló	124
3. Tecnologias domésticas	137
3.1. A modernização da cozinha	138
Uma crise das criadas?	151
3.2. Economia de tempo x aumento na variedade de receitas	159
3.3. Artefatos - Produzindo diferenças	170
O alimento trivial e a panela de pressão	176
Considerações finais	193
Referências	195

Introdução

As intensas modificações ocorridas nos interiores domésticos paulistas nas décadas iniciais do século XX têm propiciado profícuos debates no campo historiográfico. Tais mudanças, sejam elas relativas a uma nova estruturação arquitetônica, resultando em rearranjos dos espaços, ou às novas relações neles estabelecidas, podem ser entendidas como parte da constituição de um modo de vida burguês, então em curso, e que envolvia toda a cidade, não apenas a casa. À instalação de redes de abastecimento de energia e à ampliação de uma infraestrutura urbana representada pela chegada dos trilhos uniram-se novas práticas comerciais realizadas na Rua São Bento, Rua Direita e XV de novembro (BARBUY, 2006), levando a cidade a alcançar o lugar de centro comercial e urbano mais importante do país no período.

A meta de modernização era parte da utopia da cidade civilizada almejada pelos governantes e pelas elites locais. O centro urbano sofreu alterações em sua configuração física de modo a buscar eliminar quaisquer resquícios que remetessem a um passado colonial, então visto como sinônimo de atraso. Inspiradas nas reformas haussmannianas² adotadas em várias capitais de fins do século XX, as medidas de remodelamento da cidade foram norteadas pela busca do embelezamento, limpeza e racionalização dos espaços. Igrejas antigas foram demolidas por conter traços daquilo que havia de mais ‘caipira’ ou não europeu (CAMPOS, 2002, p. 82). Não somente a técnica construtiva de taipa era inadequada e incômoda, como a dimensão religiosa incrustada nos hábitos cotidianos era vista como um entrave à modernização da cidade.

A cidade crescia e com ela as preocupações do poder público em relação às questões de salubridade, especialmente das áreas onde cresciam os cortiços. Com o alargamento de ruas, o surgimento de praças e parques, a cidade foi se verticalizando. O encarecimento dos lotes ia expulsando os pequenos produtores de gêneros de subsistência para regiões cada vez mais afastadas do núcleo central da cidade. A paisagem em que antes era possível encontrar lavadeiras à beira do rio, homens pescando, pequenas hortas e plantações na região do Bexiga, Anhangabaú e Várzea do Carmo, foi sendo tomada pelo trânsito de carros e pessoas. As

² O termo usado pela história faz referência a uma série de reformas empreendidas por Georges Eugène Haussmann, quando foi prefeito de Paris, nomeado por Napoleão III. Mais conhecido como “artista demolidor”, adotou uma série de medidas que colocaram abaixo antigas propriedades residenciais. Em seu lugar foram construídos amplos boulevares e moradias padronizadas, com serviço de esgoto, gás encanado e água tratada. O objetivo de Haussmann era combater os problemas de saúde, como as constantes epidemias de cólera, cessar barricadas e insurreições populares difíceis de serem contidas em ruas estreitas e dar à cidade um aspecto monumental que o desenho medieval não permitia. Suas reformas serviram de inspiração para diversas cidades, inclusive no Brasil, como São Paulo e Rio de Janeiro (BARBUY, 2006).

famílias mais abastadas, ricos produtores de café, foram se instalando nos Campos Elíseos, Higienópolis, Paulista e Pacaembu. Bairros, como Brás, Mooca, Barra Funda, Belenzinho, foram se tornando bairros operários pela localização próxima ao Centro, mas geograficamente desvalorizada, dado serem regiões pantanosas e de várzea.

No triângulo central da cidade, constituídos pelas ruas São Bento, XV de Novembro e Direita, diversos hotéis luxuosos foram erguidos como vitrines da nova vida urbana, cujas maravilhas do mundo moderno estavam expressas na arquitetura e na presença cada vez mais efetiva da eletricidade, do correio, do telégrafo, do elevador, do gás encanado e do telefone. Antes de se tornarem amplamente disseminadas nas residências, eram nos luxuosos hotéis recém-construídos que essas “benesses” podiam ser encontradas (MONTELEONE, 2021, p. 106-107). Era, também, nas diversas confeitarias e restaurantes que os fazendeiros e suas famílias podiam experimentar os simbolismos dos “ares cosmopolitas” que pairavam pela cidade.

Lojas de departamento, como a inglesa Mappin Store, instalada em São Paulo em 1913, encontravam um campo fértil para comercializar uma gama de aparelhos mecânicos e pré-elétricos que modificaram não só hábitos associados ao consumo e preparo alimentar como também às novas relações domésticas. Os produtos, dispostos em vitrines de vidro, uma modalidade de expor recente na capital paulista (BARBUY, 2006), não só atraía o público para as compras como também transformava a relação das mulheres com o espaço público (BONADIO, 2007).

A leitura de revistas destinadas ao público feminino se expandia com o letramento e os hábitos ligados ao consumo desses novos bens, reforçando os discursos de naturalização do papel social da mulher como mãe, esposa e dona de casa. Nas páginas da *Revista Feminina*, um periódico fundado por dona Virgínia de Souza Salles, importante senhora da elite paulista, era possível encontrar conselhos sobre os novos ideais de comportamento feminino. Uma coluna de receitas denominada “O menu do meu marido”, fornecia sugestões de receitas deliciosas e variadas a serem, senão preparadas pela própria dona de casa, ao menos supervisionadas enquanto a cozinheira contratada as realizava.

Os preceitos de modernidade⁵ e higiene, em voga no período, apareciam em leituras que se propunham educativas para as mulheres, especialmente as dos segmentos médios e

⁵ Entende-se por modernidade “um conjunto de transformações estruturais e cotidianas decorrentes do desenvolvimento da Era Industrial. No período compreendido entre o fim do século XIX e o início do século XX, novas fontes de energia e novas tecnologias alteraram profundamente a vida do homem, mudando seu modo de produzir, comerciar, pensar, habitar, alimentar-se, divertir-se e conduzir relações político-sociais (JANOTTI, 1999).

elevados. Educar para os novos tempos, inspirado no modo de vida burguês europeu, especialmente francês e inglês, significava substituir antigos laços familiares e rurais. E a publicidade, com suas páginas cuidadosamente ilustradas e coloridas, ajudavam a abrandar as dificuldades de adaptação a uma vida urbana em uma sociedade em que deveriam estar ausentes os antigos vínculos e tradições, substituídos pelos ensinamentos de novos códigos de sociabilidade associados às práticas de consumo e etiqueta urbana (PADILHA, 2001, p. 25).

Aos poucos, se tornou cada vez mais comum encontrar nos jornais e revistas de grande circulação propagandas de fogões compactos, com controle de chamas, superfícies fáceis de limpar e avanços técnicos inimagináveis em cozinhas de um século atrás. Se por um lado, essa realidade passa a figurar como um novo sonho de consumo de muitas mulheres, por outro, problemas como a dependência de uma rede de abastecimento ainda muito incipiente, o elevado preço dessa tecnologia e as resistências dos saberes e hábitos motores tradicionais associados ao cozinhar teriam dificultado a adoção de novas tecnologias no lares brasileiros (SILVA, 2008).

Apesar dessas resistências, o tema “cozinhas modernas” ganhava cada vez mais destaque nas páginas de revistas femininas na década de 1920 (SILVA, 2008, p. 211). Em 1924, a *Vida doméstica* veiculou um artigo ilustrado contendo um “arsenal de machinismos e ferramentas” (VIDA DOMÉSTICA, 1924) úteis às donas de casa e que aproximavam a cozinha de um “laboratório científico capaz de fazer inveja aos gabinetes de cirurgia” (VIDA DOMÉSTICA, 1924). Ao analisar o sentido de “arsenal” sugerido pelo artigo, percebe-se que estes seriam os instrumentos necessários às leitoras para as lides domésticas. Cuidar da boa saúde do marido e dos filhos era uma atribuição que não lhes permitia falhar, pois além de comprometer o bom funcionamento do lar, também seria nocivo ao desenvolvimento da nação. Os “machinismos” foram tratados por Carvalho (2008), que notou a proximidade tipológica entre as cozinhas ditas modernas e os consultórios médicos. A presença de instrumentos e de superfície metálica, lavável, funcional e destinada à manipulação de material orgânico nos consultórios médicos teria prenunciado a modernização e mecanização do espaço da cozinha. Vê-se no artigo aqui citado que havia uma consciência clara da necessidade de utilizar materiais, técnicas e equipamentos cultivados no âmbito da medicina e que deveriam ser apropriados pelas mulheres em suas cozinhas domésticas.

Frigideiras, cesta de arame para lavar alimentos, rolo de massa, aparelho elétrico rotativo para limpar utensílios de cozinha, fogão elétrico, pratos, garfos, facas, ralos, vasilhames, fôrmas e potes eram algumas dessas ferramentas ilustradas no artigo. Carvalho (2008) amplia esse repertório sugerindo que os consultórios eram um exemplo de ambientes

funcionais e impermeáveis, de fácil limpeza graças aos revestimentos cerâmicos de pisos e paredes, do mobiliário em vidro e metal, cujas formas tinham a ambição de atender à ergonomia no trabalho ali praticado. No entanto, o que se nota no semanário destinado ao público urbano é também a coexistência de técnicas e mecanismos novos com aqueles que eram considerados tradicionais e oriundos inclusive das áreas rurais.

Em 1936, consumidores poderiam adquirir moedores de carne e espremedores de fruta manuais no departamento de utensílios domésticos da Mappin Store (Figura 1). Em período bastante próximo, a Mesbla anunciava cafeteiras, geladeiras, aquecedores e fogareiros, todos movidos à eletricidade (Figura 2). Apesar de ambos os anúncios apresentarem aparelhos que remetem a diferentes etapas de modernização da cozinha, a análise de seus mecanismos de funcionamento pode fornecer dados valiosos sobre as limitações de abastecimento elétrico em uma sociedade em que o rural e o urbano ainda se mesclavam. Mesmo com os impulsos na indústria nacional durante o governo de Juscelino Kubitschek, na década de 1950, ainda havia muitos eletrodomésticos elaborados para atender a regiões sem acesso à eletricidade.









Figura 1. Vida Doméstica, março de 1938, ed. 240. Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional

CHRONICLE *9-10-36* Friday, 9th. October, 1936. *RM 36/123, C3*

MAPPIN STORES
Successors Messers J. & F. Mappin Ltd

MAPPIN'S DOMESTIC DEPT

on the 2nd. floor carries a complete stock of household requisites and well repays a visit.
Below we illustrate a few of the specialities that appeal to the English and Americans.

 Meat Chopper in 2 sizes No. 1 . 24\$000 No. 2 . 28\$000	 Mechanical Fruit squeezer 30\$000	 Kitchen scales — registers in lbs. and kilos 50\$000
 Aluminium Pudding basins with lid 14 cms. 16 cms. 18 cms. 10\$ 12\$ 14\$	 Electric Iron guaranteed 35\$000	 Steamer 14x18 cms. 16\$ 18x22 cms. 25\$

Mappin Stores - São Paulo

Figura 2. Mappin Store, 9 de outubro de 1936.
Acervo Museu Paulista-USP

O avanço do consumo e da industrialização afetou a antiga estrutura familiar patriarcal, organizada em torno da autossuficiência produtiva da propriedade agrícola. Em meio a esse processo, a indústria e o meio urbano ajudaram a forjar uma nova definição de família, mais adequada às engrenagens da máquina produtiva e voltada para o consumo e para a formação dos filhos. Mas, apesar desses esforços, essa herança continuou a incidir com vigor sobre esse universo urbano em transformação, ao menos nas décadas iniciais do século XX. Como nota Freyre, a presença do rural é uma característica intrínseca à cidade em formação e permeia as relações sociais, políticas e econômicas construídas no mundo urbano (FREYRE, 1936).

Nesse processo, a casa se constitui como um espaço privado burguês, caracterizado pela separação das esferas em pares de oposição e complementaridade: público *versus* privado, casa *versus* rua, homem *versus* mulher e trabalho produtivo *versus* trabalho não produtivo. Em termos sociais, a separação das esferas de atuação conformou identidades diferenciadas entre homens e mulheres, mas também entre mulheres brancas e negras, migrantes e imigrantes. Essa realidade desigual entre gênero, classe e raça permeou os debates sobre a modernização da casa

brasileira, marcados por uma aversão às práticas do período escravista, transformadas em marcas raciais que deveriam ser expurgadas da sociedade moderna.

Na década de 1930, o empresariado brasileiro criou o Instituto de Organização Racional do Trabalho (IDORT)¹⁰, influenciado pelos princípios que regiam a organização da fábrica e a formação do trabalhador, nos moldes do proposto pelos engenheiros norte-americanos Frederick W. Taylor e Frank B. Gilbreth. As preocupações inicialmente voltadas para uma melhor gestão do tempo de trabalho, de modo que a racionalização das tarefas tornasse a produção mais lucrativa, foram direcionadas para uma organização científica dos lares, segundo Luzia Rago e Eduardo Moreira (1984). Esse movimento foi implementado nas residências dos EUA ainda em fins do século XIX e tinham como uma das motivações evitar que as mulheres, recém-liberadas dos afazeres domésticos, continuassem afastadas do mundo estritamente masculino da política e dos negócios (MOREIRA; RAGO, 1984, p. 97-98). Na Europa, as mudanças foram impulsionadas por arquitetos em busca de uma estetização funcional dos ambientes (GIEDION, 2013, p. 519-530). No Brasil, o discurso de racionalização da cozinha foi de ordem sanitária e se deparou com a questão social (CARVALHO, 2008). Após a abolição da escravatura, o serviço doméstico foi visto como uma fonte de doenças, visão respaldada pela presença de mulheres pobres recém-chegadas na cidade para trabalharem como empregadas domésticas.

A partir da década de 1930, o Brasil começou a avançar em direção a uma economia moderna e bem próxima aos padrões de produção e consumo de alguns dos principais países desenvolvidos (NOVAIS; MELLO, 1998, p. 560). Esse processo foi acelerado, sobretudo, a partir da década de 1950, quando se aprofundou a transição de uma sociedade agrária e rural para uma industrial e urbana:

O Plano de Metas do Juscelino, que tinha como lema “50 anos em 5”, objetivava implantar no Brasil os setores industriais mais avançados, como a indústria elétrica pesada, a química pesada, a nova indústria farmacêutica, a de máquinas e equipamentos mais sofisticados, a automobilística, a indústria

¹⁰ Os esforços iniciais foram no sentido de uma formação profissional dos trabalhadores. Concretizada com a abertura da primeira escola profissional feminina de São Paulo ainda em 1911. Na década de 1930, foram criados diversos cursos voltados para a formação do trabalhador como meio de manter a disciplina e a ordem. Segundo Tenca, durante o Estado Novo (1937-1945), essa modalidade de ensino se tornou uma pauta de governo defendida pelo então ministro da Educação, Gustavo Capanema, que por meio das leis orgânicas do ensino foi responsável pela criação do SENAI em 1942. Embora tais medidas estivessem voltadas para a formação técnica masculina, o contexto foi propício para o reavivamento do ensino técnico feminino, com uma grade curricular voltada para o aprendizado de artes culinárias, serviços domésticos, corte e costura e demais prendas necessárias aos cuidados do lar. Ao término do curso, as mulheres poderiam atuar como professoras da cadeira de Economia Doméstica, mas na prática essas escolas as preparavam para desempenhar com eficiência o governo do lar (TENCA, 2006, p. 41; OLIVEIRA, 2010, p. 25).

naval, ou levar adiante indústrias estratégicas como a do aço, a do petróleo e a de energia elétrica (NOVAIS; MELLO, 1998, p. 590).

Com o desenvolvimento das hidrelétricas, das indústrias de aço e energia e de bens de consumo duráveis, o Brasil pôde fornecer as condições necessárias para que ocorresse uma expansão do consumo de equipamentos antes importados. Surgiu, nesse momento, o liquidificador Walita Nêutron, produzido em 1944, pelo Waldemar Clemente (OLIVEIRA, 2013, p. 140). Com seu sucesso, a Arno, uma empresa voltada para a produção de materiais elétricos, passou a dedicar-se aos eletrodomésticos, surgindo, assim, a principal concorrente da Walita. A Phillips também se firmava como grande desenvolvedora de iluminação e aparelhos de rádio, justamente em um momento em que a programação radiofônica despontava como principal mídia de comunicação em massa.

Nesse período, as mulheres das camadas médias não podiam contar com várias empregadas, como as senhoras das elites, por esse motivo, essas novidades elétricas produzidas pela indústria nacional encontraram um terreno fértil para alavancar suas vendas, uma vez que a promessa da campanha publicitária era a de que o eletroportátil seria um facilitador do trabalho doméstico (OLIVEIRA, 2013, p. 146). Durante a década de 1960, os cursos de culinária ofertados por empresas de eletrodomésticos tomaram grandes proporções e passaram a incluir parcerias feitas com famosas marcas de produtos alimentícios industrializados, cuja preocupação era a de desenvolver constantes estratégias de campanha que gerassem uma identificação entre o público consumidor feminino e tais produtos (OLIVEIRA, 2013).

Na década de 1950, surgiu o primeiro supermercado no estilo autosserviço¹⁷. A indústria de alimentos processados ganhou força, contrastando com o comércio de alimentos *in natura*, vendidos de porta em porta. Imagens como a do vendedor de leite, que logo cedo circulava pelas ruas de São Paulo, trazendo “às costas as latas de leite de vacas do estábulo, um funil e uma colher redonda, para tirá-lo da lata e despejar na garrafa que o freguês trouxesse” (AMERICANO, 1957, p. 111), conviveram com o surgimento da mecanização da produção alimentícia e a sua distribuição em larga escala. A proximidade temporal de cenas como a do vendedor de leite de cabra na Rua Augusta, em meados da década de 1950 (Figura 3), e a do entregador de leite Vigor, organizando as entregas do dia no interior do caminhão na década de 1940 (Figura 4), mostram que o avanço da indústria não suplantou técnicas caseiras há tempos praticadas pelas donas de casa. Por um lado, os discursos em torno da pasteurização e

¹⁷ O Sirva-se S/A foi o primeiro supermercado de autosserviço inspirado no modelo norte-americano a ser implementado em São Paulo, em 1953. Ficava na esquina da Alameda Santos com a Consolação (FOLHA DA MANHÃ, 1953).

engarraamento do leite foram fortalecidos pelo apelo à puericultura, com anúncios publicitários que enfocariam os benefícios das mães adquirirem leites “cientificamente preparados” (JORNAL DAS MOÇAS, 1938). Por outro, o hábito de ferver o leite em caldeirão após a retirada da vaca permaneceu fortemente arraigado, como uma prática introjetada²⁰.



Figura 3. Vendedor de leite de cabra na Rua Augusta.

Reproduzido do álbum **Eis São Paulo**, editado pela prefeitura em comemoração ao quarto centenário da cidade, em 1954.

Fotografia de Georg Paulus Waschinski.

²⁰ Jorge Americano observou em suas memórias o hábito praticado pelas donas de casa ao adquirir o leite de vendedores ambulantes: “Narcisa trouxe de dentro o copo de vidro graduado e o caldeirão. Seu José fez o bezerro chupar a teta da vaca, e se pôs a mondá-lo, jorrando no copo graduado. Encheu um litro e despejou no caldeirão. Jorrou mais meio litro no copo, que Narcisa despejou no caldeirão, disse: ‘até amanhã’ e foi fazer ferver” (AMERICANO, 1957, p. 111).



Figura 4. Entregador de leite Vigor, 1940.
Acervo online Instituto Moreira Salles.

As receitas de balas e “rebuçados” caseiros conviveram com a chegada da indústria de biscoitos, chocolates e balas. Nas tradicionais receitas de balas e caramelos presentes nos cadernos de família, esses diferentes ritmos históricos são percebidos: anotações inseridas em grafia diferenciada indicam a sugestão de substituição de um dos ingredientes por outro condizente com os novos padrões de consumo (Figura 5).

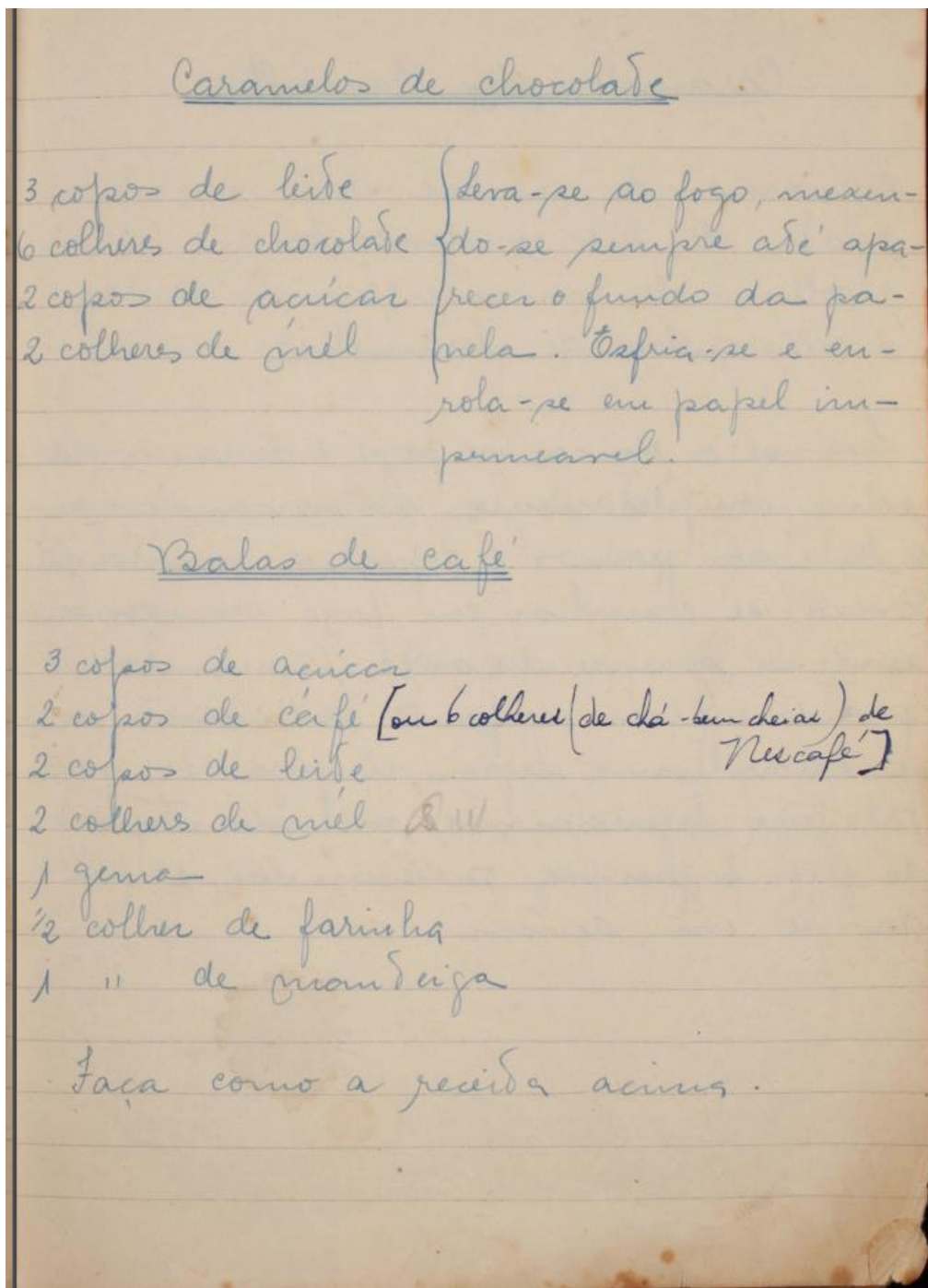


Figura 5. A grafia diferenciada indica a possibilidade de substituição do café pelo equivalente processado, vendido pela já estabelecida marca de produtos alimentícios Nestlé.

Caderno de receitas de Olga Panelli, segunda metade do século XX.
 Acervo privado.

Esse quadro de transformações acompanhou a elevação do padrão financeiro de famílias médias brasileiras e mudanças comportamentais das mulheres, que mesmo sob ressalva dos pais, esposo, namorado, vislumbraram uma maior inserção no mercado formal de trabalho e aumento de sua escolarização, inclusive com a entrada cada vez maior nas

universidades. Ainda assim, o peso moral sobre suas escolhas era apaziguado se o caminho profissional remetesse ao universo feminino, como era o caso de profissões, como professora, enfermeira ou secretária (LUCA, 2012), em que valores ligados ao cuidado e assistência se fizessem presentes na realização do ofício.

Em 1960, surgiram os discursos em torno da adoção da pílula anticoncepcional, pondo em debate questões relativas às pulsões sexuais, aos costumes femininos vigentes e ao desejo de “existir no mundo para além da vida doméstica, por meio da realização profissional, da independência financeira que o trabalho poderia assegurar” (WEIS, 1998 apud PINSKY, 2012, p. 401). Segundo Carla Bassanezi Pinsky, a visão que buscava uma relação igualitária entre homens e mulheres, longe da imagem da mulher como “rainha do lar”, esteve mais presente em grupos feministas, persistindo a ideia de família nuclear organizada em torno do poder masculino (PINSKI, 2012, p.516). Os discursos correntes nos periódicos defendiam a adoção de uma postura polivalente, em que a realização das obrigações domésticas e o cuidado com o marido e filhos deveriam prevalecer sobre a atuação feminina no mercado de trabalho.

A expansão da indústria de alimentos processados associada à publicidade impressa, radiofônica e televisiva²¹ fortaleceram um círculo virtuoso entre máquinas domésticas, industrialização dos alimentos e inovações de cardápio, que impactou o cotidiano das famílias de segmentos abastados e médios. Dentro desse circuito, cabe menção à figura de Helena Sangirardi, especialista em economia doméstica que atuou como colaboradora na revista *O Cruzeiro* (RJ), escrevendo artigos para a coluna “Lar Doce Lar”. Na Rádio Tupi, esteve à frente de um programa de aconselhamento às mulheres, passando em seguida a apresentar um programa culinário na TV Rio (1963), de mesmo nome de um dos seus livros culinários mais famosos: “Alegria de cozinhar”.

Cultura material e história da alimentação

As mudanças nas práticas alimentícias urbanas se tornaram no campo historiográfico objeto de um crescente interesse, visto que percebidas como um processo histórico associado à produção de sentidos sociais, políticos e religiosos.

²¹ Nos anos finais da década de 1950, programas de TV começavam a apresentar publicidades de produtos alimentícios atrelados à sua programação. Desse período são as “Sabatinas Maizena”, propaganda da Pullman Jr, dos sorvetes Kibon, da Danone e tantas outras marcas que buscavam captar a crescente audiência televisiva em São Paulo e Rio de Janeiro.

Foi com os *Annales* que a alimentação começou a ser debatida como categoria histórica. Até o movimento de renovação historiográfica ocorrido na década de 1970, questões relativas ao cotidiano do homem, como a habitação, a moda, a alimentação, fontes de energia e técnicas cotidianas não eram debatidas. Contribuições como as feitas por Fernand Braudel, Le Goff e Georges Duby proporcionaram uma abertura da pesquisa para questões corriqueiras, incluindo o ato de se alimentar. Posteriormente, Daniel Roche, em seu livro *História das Coisas Banais* (1997), mobilizou a cultura material para compreender o nascimento de formas modernas de consumo, demonstrando como as sociedades poderiam se dar a conhecer por meio dos artefatos.

Por esse motivo, ao se propor o estudo de uma história da alimentação não se busca estudar apenas os artefatos mobilizados no dia a dia nos hábitos alimentares paulistas, mas entendê-los como uma parte indissociável e constitutiva da condição humana. Ou, como é proposto por Marcelo Rede: “O artefato, como qualquer documento, deve ser compreendido na sua intertextualidade, ou seja, dentro de um conjunto amplo de enunciados que dão sentido, valor, induzem e instrumentalizam práticas” (REDE, 2001, p. 293-324).

Segundo Ulpiano Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro (1997), até a década de 1990, a historiografia brasileira pouco tratou da alimentação. A temática figurava somente dentro de uma perspectiva analítica dos fenômenos culturais e práticas cotidianas abordados por folcloristas, sociólogos e etnólogos. Recentemente, os estudos de história da alimentação sob a perspectiva da cultura material têm mostrado sua pertinência ao identificar as novas formas de sociabilidade desenvolvidas em torno das refeições.

Rebatendo análises tradicionais que compreendiam a cidade de São Paulo entre o século XVIII e começo do XIX como ainda alheia aos costumes capitalistas de refinamento e acumulação de bens domésticos como forma de exibição social e construção de prestígio, Maria Aparecida de Meneses Borrego (2016) demonstra, por meio da análise dos artefatos pessoais do Brigadeiro Luiz Antônio, como já existia o aumento considerável de utensílios utilizados nos atos de comer e beber em espaços privados. Nesse momento, iniciam-se formas de sociabilidade no interior das famílias burguesas que mimetizam banquetes antes exclusivos à esfera pública, espaços em que alianças econômicas e políticas eram criadas.

Especificidades do ritual do chá no Brasil envolvendo questões de gênero são tratadas por Tânia Andrade Lima (1997). Segundo a autora, a ingestão da bebida na Europa esteve relacionada a novas demandas e conquistas femininas, ao passo que no Rio de Janeiro conheceu certa ambiguidade, expressa na realização do ritual não mais no *boudoir* ou sala de visitas, espaço associado ao feminino, mas sim na sala de jantar, simbolicamente ligada ao homem.

Leila Mezan Algranti (2016), ao analisar inventários de indivíduos de segmentos distintos, mostra como a posse de certos artefatos utilizados na refeição revelam traços da modernização empreendida no Rio de Janeiro do século XVIII, então capital do Brasil. Estudos como o de Milena Fernandes (2010) e de José Newton Meneses (2013) também figuram entre os que utilizam como fonte inventários e testamentos e, dentro de aspectos mais gerais da vida doméstica, tratam dos artefatos de mesa utilizados nas refeições.

Um enfoque mais arquitetônico foi empreendido por Carlos Lemos (1976) e Maria Cecília Naclério Homem (1996). Mesmo não trabalhando a materialidade dos utensílios de cozinha na interação social, tais autores foram responsáveis por descrever padrões de moradia paulista dos anos iniciais do século XX, nos quais a existência da cozinha como espaço restrito ao preparo de alimentos existia somente nos palacetes, residências destinadas às camadas mais abastadas. Até a instituição de legislações, como o Código Municipal de 1889, não havia uma clara separação entre os cômodos da casa popular. Uma sobreposição de funções devido à metragem reduzida das habitações atingia todos os cômodos, inclusive a cozinha. A dispersão desse ambiente pelo quintal da casa, formando “um complexo que envolvia fogão, tanque, bica, cisterna, paiol, despensa, curral e pomar” (LEMOS apud SILVA, 2013, p. 105-115) foi um padrão que se perpetuou por todo o século XIX e conjugava estoque, beneficiamento, preparo e até mesmo criação de animais em um só lugar.

Um estudo voltado para o impacto da tecnologia sobre a vida doméstica na casa paulista foi realizado por João Luiz Máximo da Silva (2008). Em *Cozinha Modelo*, o autor demonstra como os discursos das autoridades médicas e de empresas de fornecimento de energia tiveram um papel decisivo na adoção de novos equipamentos usados no preparo das refeições. Analisando propagandas de grande circulação no início do XX, Silva mostra como as noções de modernidade associaram-se àquelas de higiene para se oporem aos hábitos coloniais, agora percebidos como sujos e atrasados. Essas estratégias foram soluções encontradas pelas empresas para que as donas de casa desejassem adquirir aparelhos como o fogão a gás em detrimento do fogão a lenha. Embora o consumo do fogão a gás no país fosse tímido no período analisado por Silva, ainda assim, o autor demonstra a importância da introdução do novo artefato como marco inicial na mudança de hábitos de preparo de alimentos no ambiente domésticos e a relação com a subordinação da casa ao sistema urbano. Comparando o processo brasileiro com o europeu e estadunidense, Silva lembra que as companhias de distribuição de gás e eletricidade foram as maiores responsáveis pelo fornecimento do combustível para uso doméstico, contribuindo para a adoção do novo equipamento, em todos esses lugares.

Em *Cozinha e Indústria em São Paulo: do rural ao urbano* (2015), Maria Cecília Naclério Homem demonstrou como a indústria nacional passou a se dedicar à produção de novos equipamentos e utensílios de cozinha no período imediatamente posterior ao término da segunda Grande Guerra, quando o *american way of life* passou a ser difundido pelos principais meios de comunicação, sobrepondo-se aos costumes europeus até então vigentes na sociedade paulistana de fins do século XIX e começo do XX. É o momento em que surge a primeira empresa brasileira do ramo de eletrodomésticos, a Walita. Sua criação, em 1939, foi resultado da iniciativa de um imigrante alemão interessado em produzir lâmpadas. Somente cinco anos depois, o Nêutron – nome dado ao liquidificador – chegaria ao consumidor comum. O sucesso de vendas despertou o interesse de concorrentes, quando, em 1955, a Arno também lançaria seu modelo de liquidificador.

A atuação da indústria de alimentos e a produção de eletrodomésticos alinhadas ao discurso de cozinha moderna também foram temas tratados por Débora Santos de Oliveira (2010). Embora a perspectiva material tenha se apresentado de maneira tímida, seu estudo fornece contribuições interessantes para a compreensão do papel das escolinhas na difusão de um novo saber culinário, que articula o surgimento de bens de consumo à modernidade, relacionando-os ao papel atribuído às mulheres das camadas médias urbanas. Especialmente a partir da década de 1960, após se consolidar a atividade de demonstração do produto oferecido por empresas, como a Walita, outras marcas de produtos industrializados, associadas ao novo equipamento passaram, cada vez mais, a figurar em seus manuais e nas escolinhas. A estratégia teria, aos poucos, feito com que empresas alimentícias, como Nestlé, Dr Oetker, Karo, Swift, dentre outras, ganhassem maior penetração no mercado consumidor até passarem a ser vistas como receitas “tradicionais” e de “família”. Além da adoção de novos ingredientes e do abandono de outros, novos padrões de medição foram criados, como é o caso de receitas que passam a utilizar a lata de leite condensado como medidor e não mais a colher ou a xícara. Em suma, além de uma verdadeira revolução industrial no lar, os novos equipamentos alteraram o uso de ingredientes e os padrões dietéticos.

Renata Simões (2000), ao analisar os livros de receita *Dona Benta*, identifica, desde 1940, uma progressiva redução no tempo gasto no preparo das refeições ao longo do século XX, fruto das modificações sociais que demandavam cada vez mais a inserção da mulher no mercado formal de trabalho. Embora não tenha notado a introdução significativa de novos utensílios domésticos nas fontes que consultou – constatação que para ela teria relação com uma política editorial mais conservadora – a pesquisadora reconhece que, por meio dos dados fornecidos pelo IBGE, da história das empresas produtoras de eletrodomésticos e outras

publicações contemporâneas ao livro de *Dona Benta*, é possível afirmar que houve a introdução de novos equipamentos de cozinha.

Eliane Morelli Abrahão (2018) baseou-se nos cadernos de receita de três mulheres da elite campineira, escritos entre 1860 e 1940, para problematizar a escrita feminina no espaço privado e demonstrar mudanças e permanências das preferências alimentares circunscritas a um segmento social abastado. No trabalho, a autora amplifica questões relativas à cultura material já tratadas em seu mestrado (2008), abordando o aspecto material como uma dimensão constitutiva das práticas de preparo das refeições, lançando luz sobre artefatos ligados aos banquetes e, de forma mais contida, àqueles ligados ao processamento caseiro.

Apesar dos estudos existentes, observam-se lacunas nos modos de preparo de alimentos no momento em que a cozinha era objeto de discursos de modernização e higienização. Por isso mesmo, centrada na vertente aberta por trabalhos predecessores, a presente pesquisa se propõe a discutir uma seleção de equipamentos utilizados na cozinha, seu modo de funcionamento, sua cronologia de uso, os modos de engajamento do corpo com esses equipamentos e as convivências de tecnologias tradicionais com aquelas que vinham sendo introduzidas, no sentido de racionalizar e aumentar a produtividade e a limpeza na produção de refeições domésticas²².

Recortes temporais

Os marcos cronológicos propostos nesta pesquisa vão de 1880 a 1970. O ponto de partida foi determinado pelas fontes e também por dizer respeito ao momento em que intensas modificações são operadas no âmbito doméstico devido às condicionantes políticas e econômicas em curso. No espaço de tempo entre 1880 e 1890 presencia-se o término da escravidão, o fomento da política imigratória e da ascensão da República (TELLES, 2013). As décadas seguintes se caracterizam como um momento em que parte da historiografia acredita que a mecanização dos objetos e o saber culinário baseado na experiência foi sendo substituído por formas de saber tecnológico (GIARD in CERTEAU; GIARD; MAYOL, 2017, p. 272),

²² Nos últimos dez anos outros estudos relacionados à história da alimentação foram publicados no mundo ibero-americano, boa parte publicada em trabalhos coletivos (dossiês de periódicos, livros coletivos). Segundo Gregório Saldaguiarra e Wanessa Asfora, tais estudos estiveram alinhados com três principais abordagens, que a autora denominou de história colonial, modernização e identidades. Baseando-se em constatações empíricas, a autora sugere que o boom de cursos de graduação em Gastronomia, ocorrido a partir dos anos 1990, teria sua parcela de contribuição para o aumento de publicações na área. (ASFORA, 2012, p. 201-214).

dada a profusão de novos equipamentos, ferramentas e alimentos processados industrialmente que passam a inundar as residências.

Em 1923, a *Revista Feminina*²³ publicava um artigo incentivando o uso de aparelhos e utensílios domésticos para facilitar o trabalho da dona de casa. Essa década teria sido marcada pela primeira crise na mão de obra doméstica em São Paulo, apesar de ela começar a ter algum impacto somente a partir de 1930 (LEMOS, 1976, p. 154). Como já demonstrado, observou-se no período certa hibridez de técnicas nos anúncios de utensílios usados na cozinha. Ela também foi observada nos artefatos de cozinha presentes no acervo do Museu Paulista-USP²⁴. Um deles é uma chocadeira datada de 1924, cujas especificações técnicas contidas em seu manual de funcionamento indicam a possibilidade de aquisição na versão tanto movida à eletricidade quanto a querosene (MAIA, 1923). Essa sobreposição de técnicas de cunho artesanal com as de cunho industrial, possíveis de verificar pela análise de sua materialidade, permitem compreender as novas dinâmicas existentes no interior das residências burguesas, em que ainda eram bastante fluídos os limites entre o campo e a cidade, como o impacto da chegada da eletricidade e a apropriação dos novos discursos médico-sanitários instituídos pelo poder público.

²³O que interessa a toda boa dona de casa — objetos domésticos de utilidade prática (REVISTA FEMININA, 1923, n. 113).

²⁴ Parte considerável dos objetos de cozinhas que integram, atualmente, as coleções do Museu Paulista-USP foram adquirida por Vânia Carneiro de Carvalho, desde 2010. A iniciativa faz parte dos novos direcionamentos de aquisição de objetos pela instituição e surgiu de problemáticas abordadas na tese de doutorado da autora. Desde então, a captação de objetos prioriza o potencial sobre a compreensão das experiências cotidianas dos diversos segmentos sociais.



Figura 6: Chocadeira movida a querosene. O calor produzido pelo fogareiro localizado na base do cilindro metálico era enviado ao interior da máquina por uma conexão entre ambos.
Acervo do Museu Paulista-USP.



Figura 7: Chocadeira elétrica sem o suporte lateral onde ficava o fogareiro a querosene.
Vida doméstica, Rio de Janeiro, 1920.
Acervo Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

O marco temporal final escolhido para a pesquisa foi a década de 1970. O recorte, além de ter sido imposto pelas fontes, justifica-se por coincidir com a expansão do crédito, possibilitando a aquisição cada vez maior de eletrodomésticos entre as camadas menos favorecidas, modificando completamente o discurso em torno do consumo. A venda a prazo e a preços mais atrativos foi, primeiro, promovida por um grupo de empresários do Rio de Janeiro em meados da década de 1950. Com o sucesso da medida e o aumento do volume de vendas, outras cidades brasileiras passaram a adotar esse mecanismo de comercialização²⁶, facilitando o gradual acesso a outros bens de consumo por parte das famílias médias brasileiras (ABRAMOVITZ et al. 2006, p. 131). Além disso, o ideal de famílias presente nas propagandas de eletrodomésticos e demais fontes visuais utilizadas na pesquisa permaneceu praticamente inalterado em um período entre 1950 até a década de 1970: na maioria das vezes, aparecem identificadas com os trabalhos afetivos e reprodutivos.

Por fim, o presente estudo pretende demonstrar que não houve o surgimento de novas técnicas e modos de preparo alimentar em detrimento das antigas, mas sim uma coexistência. A visão de que tenha sido um processo linear e homogêneo desconsideraria os ritmos diferenciados dos próprios grupos sociais urbanos na apropriação das novas tecnologias e mesmo na introdução dos novos hábitos nos seus universos materiais (SANTOS, 2005). Nesse sentido, procura-se mostrar que a coexistência e a sobreposição associam-se às formas de trabalho doméstico realizadas no Brasil, produzindo disputas e tensões que não são detectáveis se o olhar se ativer apenas aos novos equipamentos.

Cabe ressaltar que o presente estudo dialoga com o subprojeto desenvolvido no âmbito do Museu Paulista-USP, coordenado pela Profa. Dr. Vânia Carneiro de Carvalho e intitulado “Processamento de alimentos no espaço doméstico, São Paulo, 1860-1960”, que, por sua vez, é parte de um projeto maior financiado pela FAPESP: *Coletar, identificar, processar, difundir: o ciclo curatorial e a produção de conhecimento* (2017/07366-1), do qual participam os quatro museus estatutários da USP. Desde 2018 a equipe é composta pelas mestrandas Maria Eugênia Ferreira Gomes e Laura Stocco Felício e a doutoranda Viviane Soares Aguiar. Um dos objetivos almejados é a construção de um banco de dados e uma publicação intitulada

²⁶ Em 1955, a iniciativa se oficializava por meio do Clube de Diretores Lojistas do Rio de Janeiro, que buscaram desenvolver um cadastro único de clientes com o intuito de criar um sistema de crédito. Em 1958 a associação se fortaleceu e se firmou definitivamente no Brasil a modalidade de venda a crédito (ABRAMOVITZ et al. 2006, p. 131).

*Repertório Histórico Ilustrado de Ferramentas e Equipamentos de Cozinha – 1860 e 1960*²⁷. Além disso, as integrantes têm contribuído com a proposta curatorial da sala “Trabalho e Felicidade Doméstica” da exposição *Casas e Coisas*, a ser inaugurada na reabertura do Museu Paulista, em 2022. É importante salientar que na rotina de trabalhos do grupo há um intenso fluxo e compartilhamento de novas ideias que acabam por ser apropriadas nas pesquisas individuais em curso. No presente trabalho, sempre que essas questões se fizerem presentes estarão devidamente mencionadas em nota de rodapé.

Fontes e metodologia

Para a pesquisa foram consultadas diversas fontes textuais, tridimensionais, iconográficas e audiovisuais. Em um primeiro momento, foram selecionadas aquelas com potencial para pesquisas sobre hábitos alimentares paulistas ao longo do século XX. No acervo do IEB foram identificados mais de 260 itens pertencentes a Aracy Moebius de Carvalho Guimarães Rosa, relacionados à alimentação e aos catalogados no acervo do IEB sob o seu nome. Destes, 202 itens são documentos culinários compostos por recortes de jornal, receitas avulsas manuscritas e datilografadas, prospectos de divulgação de equipamentos elétricos, livretos de marcas de alimentos processados e cadernos de receita.

Aproximadamente 67 itens referem-se à casa e à decoração, como artigos de periódico com dicas para limpeza e organização do lar, recortes de periódicos contendo anúncios sobre limpeza, móveis e utensílios de cozinha²⁸.

No Museu da Imigração de São Paulo, foram localizadas cópias digitais de cadernos de receitas de famílias imigrantes que viveram em São Paulo ao longo do século XX. A documentação foi coletada para a exposição “Migrações à mesa”, que ocorreu entre novembro de 2016 a setembro de 2017. Das dez cópias digitais pertencentes a nove diferentes famílias, foram selecionados oito cadernos. Os demais foram desconsiderados para a presente análise, visto que continham utensílios e marcas de produtos mais recentes ou informações referentes à materialidade dos cadernos, como estética da capa, grau de amarelecimento do papel,

²⁷ Recentemente foram incorporados ao grupo o pós-doutorando Frederico de Oliveira Toscano e os bolsistas PIPAE, Leila Claraliz Graca Lucas, Luiza Marino Sales, Vitor Cruz Santos e Wellington Luiz Ferreira. Além deles, completam a equipe duas bolsistas PIBIC (Beatriz Gasgues Favilla e Júlia Carloni) e duas bolsistas CODAGE (Beatriz Perez Lazari e Crislene Silva Sousa Conceição). Entre 2019 e 2020, o grupo pôde contar com a contribuição da aluna de Iniciação Científica Bianca Agostinelli.

²⁸ Devido às dificuldades de acesso ao acervo durante o período da pandemia de Covid-19, as fontes utilizadas na presente pesquisa se limitaram a dois de seus cadernos de receita, recortes de receitas avulsas, prospectos de divulgação de equipamentos elétricos e livretos de marcas de alimentos processados.

indicavam que estariam dentro de um recorte posterior a 1970 e, portanto, distantes das questões relativas ao processo de introdução dos eletrodomésticos e de alimentos processados.

Dentre os documentos encontrados, foram selecionados oito cadernos de receitas pertencentes a seis diferentes proprietárias. Suas datações contemplam um recorte temporal que vai de 1880 até 1970. Cabe salientar que diferentemente dos livros de receita, os cadernos manuscritos não são um trabalho acabado, que limitam a participação de quem o usa (DEMETERCO, 1998, p. 13). Por ser um documento escrito ao longo da vida de sua proprietária e legado às mulheres do convívio, as instruções nele contidas, bem como a própria materialidade, contemplam um longo recorte de tempo, uma vez que podem ser constantemente atualizados com novas receitas, recortes, imagens e anotações.

Antes de tratarmos das demais fontes, cabe uma breve apresentação das proprietárias dos cadernos. Maior enfoque será dado à documentação de Aracy Moebius Guimarães Rosa e Heloisa Simonsen Street, pois tais fontes propiciaram uma análise das individualidades femininas. Os documentos de outras proprietárias de cadernos foram utilizados de modo quantitativo e morfológico, quando o foco recaiu sobre a linguagem das receitas, os ingredientes e utensílios mencionados²⁹.

Aracy Moebius Guimarães Rosa, paranaense, filha de pai brasileiro e mãe alemã, foi a proprietária de dois dos cadernos selecionados nesta pesquisa. Segundo inscrições contidas no próprio documento, eles começaram a ser escritos em 1942 e 1966, respectivamente. O primeiro teve início no ano em que Aracy retornou ao Brasil após oito anos de estadia na Alemanha, onde atuou em Hamburgo no setor de emissão de passaporte do Consulado Brasileiro (ARQSHOAH, 2021). A nomeação, facilitada pela sua fluência na língua alemã, francesa e inglesa, ocorreu em 1935, pouco depois de ir morar no país, na casa da tia Lucy, irmã de sua mãe, com seu filho Eduardo Tess. Na ocasião, acabava de se separar de seu primeiro marido, Johann Eduard Ludwig Tess.

A esfera privada de Aracy permanece pouco conhecida nos meios acadêmicos, embora haja uma massa considerável de documentos presentes nos arquivos do IEB³¹. Os estudos atuais que tangenciam esse aspecto da sua vida dizem respeito à sua atuação no consulado.

²⁹ As dificuldades de acesso aos acervos ou de estabelecer contatos com algumas das proprietárias dos cadernos no decorrer da pesquisa, limitaram parte das análises. O arquivo do IEB-USP somente voltou a funcionar – e de modo ainda restrito – no mês de novembro de 2021, quando a presente pesquisa já se encaminhava para a fase de depósito. Inevitavelmente a pandemia de covid-19 impactou nos caminhos percorridos pela pesquisa, que precisou passar por adaptações e redirecionamento de fontes. Como será possível perceber ao longo do trabalho, priorizou-se aquelas que se encontravam digitalizadas ou de posse da pesquisadora.

³¹ Além dos já mencionados, separados para a presente pesquisa, no catálogo eletrônico do IEB foram encontrados aproximadamente 1.327 itens do Acervo de Aracy que dizem respeito à sua vida doméstica e familiar.

Pouco antes de sua morte, ela recebeu o título de “Justo entre as nações”, concedido pelo Museu Yad Vashem por ter salvado diversos judeus da Shoah³². Na ocasião em que ocupou o posto de chefe da seção de passaporte do consulado brasileiro em Hamburgo, vigorava a Circular Secreta 1.12712, emitida pelo Ministério das Relações Exteriores, sob a chancela de Getúlio Vargas, que proibia a emissão de vistos a pessoas de origem “semítica” (LESSER, 1995).

Em 1942, Aracy estabeleceu residência no bairro de Perdizes, em São Paulo, após o rompimento diplomático do Brasil com o Eixo. Nesse local, ela viveu com a mãe e o filho, enquanto Guimarães Rosa atuou como segundo secretário da Embaixada de Bogotá até 1944, quando voltou para o Brasil e passou a residir com Aracy no Rio de Janeiro. A vida de casada foi ainda marcada pelo estabelecimento de moradia em diversos lugares. Morou em Paris, logo após a oficialização do casamento, em 1948, e lá permaneceu até 1951, quando retornou definitivamente ao Brasil e viveu no Rio de Janeiro até 1967, ano de falecimento de Guimarães.

Seu caderno mais antigo, 1941, indica tratar-se de um momento em que as tarefas tradicionalmente associadas à esfera doméstica feminina foram intensificadas. Diários e fotos pessoais datados até o início de 1940 demonstram a prevalência de hábitos e modo de vida ligados à esfera pública – participação em eventos externos à moradia, idas a jantares em restaurantes³³, viagens e celebrações públicas de afirmação da conduta cristã burguesa, como a primeira comunhão do filho³⁴. Em nenhum desses documentos há qualquer menção a receitas como ocorre em documentos do mesmo teor de datas posteriores.

³² A honraria passou a ser concedida pelo Museu do Holocausto (Yad Vashem) a partir da década de 1960. Destinado a não judeus que intervieram, às vezes, arriscando a própria vida, para salvar judeus da Shoah (nome dado pela comunidade ao holocausto), consistia em uma homenagem promovida pelo governo israelense que homenageia com o plantio de uma árvore *In Memoriam*, um certificado, uma medalha e a eternização do nome na Parede de Honra, localizada no próprio Museu.

³³ Agenda escrita em Berlim, 1937 (Arquivo IEB-USP, ACGR-2260).

³⁴ Diário de 1940 (Arquivo IEB-USP, ACGR-2219).



Figura 8. Foto de Aracy (à direita) na sede do consulado geral do Brasil em Hamburgo. Embora o documento não possua data, o quadro de Getúlio Vargas (no canto superior esquerdo) e a presença de João Guimarães (à esquerda de Aracy, sentado) sugerem que a fotografia tenha sido tirada entre 1938 e 1942, data em que ambos atuaram no consulado. Hamburgo, Alemanha, s.d.

Acervo: IEB-USP.

Heloisa Simonsen Street nasceu em Petrópolis no ano de 1840 e lá viveu até mudar-se com a família para São Paulo, em 1915. Na capital paulista morou até a sua morte, em 1930. Pertenceu a uma família quatrocentona paulista³⁵ e seu genro, Jorge Luís Gustavo Street, foi médico e industrial envolvido com uma marcante iniciativa de criação fabril nas décadas iniciais do século XX: a Vila Maria Zélia, um projeto inserido na lógica de reurbanização e higienização da cidade de São Paulo, por meio de novas formas de habitar destinadas ao operariado (RAGO, 1985; ROLNIK, 1997; LEMOS, 1999). A família Street morou por alguns anos no palacete da Alameda Glette³⁶, onde ocorreram encontros e banquetes com figuras importantes da sociedade do período.

³⁵ A portuguesa Antonia Pacheco e Silva é mãe de Heloisa Simonsen. O marido de Heloisa Simonsen tinha mãe francesa e pai britânico, criado na Áustria e naturalizado no Brasil. Tiveram Jorge Street, avô de Celina Bacellar Monteiro, a bisneta de Heloisa que concedeu a entrevista ao Museu da Imigração, em 2016.

³⁶ Sabe-se que, em 1937, quando já não pertencia à família Street, o governo estadual adquiriu o imóvel e no segundo semestre do mesmo ano recebeu setores da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras da USP. Anos depois, abrigou os departamentos de História Natural, de Química e de Geologia, até sua transferência definitiva para a Cidade Universitária, entre os anos de 1955 e 1969. Para mais detalhes, ver Osorio (2009).

Heloísa nasceu em um período em que somente 15% da população era alfabetizada. Quando faleceu, esse percentual pouco tinha mudado: apenas 20% da população havia passado pelo ensino formal (LUCA, 2012, p. 59). Não presenciou o surgimento do rádio nem a disseminação dos aparelhos elétricos e dos produtos alimentícios produzidos pela indústria nacional após o “surto econômico” de 1950. Foi educada em um tempo em que os manuais de economia doméstica e etiqueta, com as revistas femininas, eram a fonte de informação mais disseminada entre mulheres letradas. Vivenciou, ainda, o momento de transição do sistema escravocrata para a vida livre na cidade.

O caderno mais antigo pertencente a ela começou a ser escrito na penúltima década do século XIX e continuou sendo utilizado nas três primeiras décadas do século seguinte, até seu falecimento. O segundo caderno data das três primeiras décadas do século XX. Ambos foram herdados por mulheres da família e continuaram a ser utilizados pela geração seguinte. Depois disso³⁷, passaram a ser guardados por familiares como testemunho de uma época e parte da história da antepassada³⁸.

³⁷ Conforme relatado por sua bisneta Celina, em entrevista concedida ao Museu da Imigração, em 2016.

³⁸ Os cadernos, com “menus” e fotografias de jantares familiares, encontram-se catalogados em acervo privado, organizado pela família.



Figura 9. À esquerda, de pé, dona Heloisa Simonsen Street. Ao centro da imagem, de pé, Jorge Street. À direita, também de pé, a filha de Heloisa e esposa de Jorge, Zélia Frias Street. Primeira metade do século XX. Acervo pessoal de Celina Monteiro.

Teresa Artioli nasceu no Brasil, filha de Catharina Scandiuzzi, uma italiana que se mudou para o Brasil com a família, quando tinha sete anos de idade. Na juventude, a mãe de Teresa trabalhou nas empresas Matarazzo, que em seu auge englobou ramos diversos da economia, como o têxtil, o químico, o bancário, o comercial e inclusive o alimentício. Em entrevista, a sobrinha de Teresa relata que o caderno foi escrito pela tia após contrair matrimônio, pois essa seria uma forma de passar adiante as tradições culinárias da família. Teresa não possuía empregada e morou em uma vila, no bairro do Tucuruvi.

Olga Dabague Paneli escreveu seu caderno de receitas na segunda metade do século XX. Embora tenha nascido no Brasil, possui ascendência italiana por parte materna e libanesa por parte paterna. Quando criança, morou por alguns anos em Hasbaia, no Líbano, momento em que sua mãe aprendeu muitas receitas que depois viriam a ser reproduzidas por ela. Segundo conta a neta, Viviane Sarraf, a avó era “cozinheira de mão cheia” e fazia muitos pratos árabes, italianos e tipicamente brasileiros.

Benilde³⁹, proprietária do caderno datado de 1960, nasceu na Espanha e veio para o Brasil aos 26 anos por causa de dificuldades financeiras vividas em seu país. Estabelecida em Santos, atuou como governanta e cozinheira e ao longo da vida nunca contraiu matrimônio. Muitas receitas de seu caderno mesclam português e espanhol.

O caderno de Chafia Rodriguez Assad, escrito provavelmente entre 1945-1949, era inicialmente um livro caixa mantido por ela antes do casamento. Sua filha, Haydée Rodrigues Tardini, herdou o caderno e já o manipulava desde a infância, mas fazendo desenhos nas páginas em branco. Desde cedo, aos domingos, Chafia ensinou as filhas a cozinhar⁴⁰.

Ressalta-se que todas as proprietárias dos cadernos eram mulheres brancas, nascidas no Brasil, mas boa parte descendente de imigrantes. Apesar de não se ter dados concretos sobre o grau de letramento de cada uma, subte-se que todas eram alfabetizadas e tinham boa compreensão da escrita para transcrever suas receitas.

Após a etapa de prospecção e seleção da documentação, o próximo passo em relação aos cadernos de receita foi o de sua organização e interpretação por meio da criação de um banco de dados no Excel para inserção de dados com vocabulário controlado, visando responder às problemáticas levantadas no projeto de pesquisa. Inicialmente, as receitas foram organizadas em função da data e do proprietário, ponto de partida para responder às perguntas de pesquisa (tabela):

Tabela 1: Dados referentes às datas e à quantidade de receitas:

Datação	Proprietário	Quantidade de receitas
1880 - 1925	Heloisa Simonsen Street (caderno 1)	33
1925 - 1930	Heloisa Simonsen Street (caderno 2)	42
Segunda metade do século XX	Olga Panelli	93
1942- ?	Aracy de Carvalho Guimarães Rosa (caderno 2)	39
1966	Aracy de Carvalho Guimarães Rosa (caderno 2)	56
1945 - 1949	Chafia Rodriguez Assad	23

³⁹ As fontes consultadas não informaram o nome completo da proprietária do caderno. Em entrevista concedida ao Museu da Imigração, em 2016, a sobrinha e herdeira do caderno, Cláudia Feijó limitou-se a mencioná-la somente como “tia” Benilde.

⁴⁰ O pouco que se sabe sobre a vida de Chafia Assad foi obtido a partir de entrevista de sua filha Haydée Rodrigues Tardini, concedida ao Museu da Imigração, em 2016.

1960 - 1970	Teresa Artioli Boano	53
Aproximadamente 1960	Benilde	108

Total de receitas		445
--------------------------	--	------------



Figura 10. Detalhe de página do caderno de receitas de Heloisa Simonsen. Embora o material apresente um ótimo estado de conservação, algumas das dificuldades iniciais estavam na leitura e compreensão adequada das informações. Para isso, o retorno à bibliografia sobre utensílios usados na casa colonial foi fundamental para uma transcrição cautelosa que não cometesse erros de anacronismo.
Acervo pessoal de Celina Monteiro.

As datações de alguns dos cadernos são aproximadas e foram obtidas pelo relato das atuais proprietárias da documentação, estas cruzadas com as receitas manuscritas que as proprietárias receberam de terceiros, pois geralmente apresentam o nome do doador no seu título, acompanhada da localidade e data. Recortes de jornal aderidos às páginas dos cadernos também forneceram datas precisas e mesmo provenientes de um suporte de origem diferente, estes foram cadastrados nas tabelas de Excel e inseridos no método de análise quantitativa. As receitas de produtos industrializados, coladas às páginas do caderno, puderam ser datadas após

o retorno à bibliografia e investigações em *sites* de marcas de produtos, blogs e páginas em redes sociais.

Posteriormente à etapa de organização das receitas, segundo a data e o proprietário, foram preenchidos os campos de utensílios, ingredientes, rendimento e tempo de preparo, o que facilitaram a extração de relatórios segundo as palavras-chave utilizadas (Figura 11).

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1			PARA PREPARAR	PARA PREPARAR	PARA PREPARAR	PARA PREPARAR	PARA PREPARAR	INGREDIENTES	RENDIMENTO	TEMPO
2	CADERNO	DATAÇÃO	RECEITA	TIPO	UTENSÍLIO	FUNÇÃO/APLICAÇÃO	DESCRIÇÃO	TODAS AS CATEGORIAS	(PORÇÕES)	(TOTAL DE PREPARO)
3	Século XX (por volta dos anos 1960)	Coquetel de camarão	Recorte de Jornal	colher	medição	"1 colher (de sopa) de conhaque"	Mostarda, catchup, molho inglês, maionese, manteiga, sal, pimenta-do-reino, camarão, cebola, limão, alface	6 porções	35 minutos	
4				panela	preparo	"Acrescente os camarões e cozinhe, em fogo alto, com a panela destampada"				
5				ralador(?)	preparo	"2 colheres (de sopa) de cebola ralada"				
6				escumadeira	preparo	"Se houver muita água, retire os camarões com uma escumadeira e deixe o caldo em fogo alto, até ficar reduzido a uma colher de sopa."				
7		Doce de casca de mamão	Recorte de Jornal	xícara	medição	"4 xícaras (de chá)"	açúcar, mamão	7 porções	3 ferveus de minutos	
8				panela	preparo	"Na fervera, deixe cozinhar por 10 minutos"; "leve ao fogo com açúcar até dar o ponto (quando desprender do fundo da panela)"				
9				liquidificador	preparo	"Deixe esfriar, bata no liquidificador adicionando 1 xícara (chá) de água e passe por peneira."				
10				peneira	preparo	"Deixe esfriar, bata no liquidificador adicionando 1 xícara (chá) de água e passe por peneira"				
11		Século XX (por volta dos anos 1950)	Frango com catupiry	Recorte de Jornal	colher	medição e preparo	"2 (colheres de sopa) de salsa picada..."	queijo Catupiry, farinha de trigo, pimenta-do-reino. Caldo de galinha feito com a própria receita; frango; cebola; salsa; tomate	-	-

Figura 11. Reprodução de uma das fichas de pesquisa contendo dados acerca da data e local de compilação, tipo de utensílio utilizado nas receitas (colunas rosas), alimento (coluna azul nomeada por “ingredientes”), rendimento e tempo de preparo (colunas verdes). Na parte inferior, vemos abas nomeadas de acordo com o proprietário.

Feito o controle dos dados, as análises das receitas foram inspiradas no método de Bruno Lauriou, aplicado aos livros de cozinha medievais. Para ele, analisar uma receita envolve uma visão do todo, a saber, conteúdo textual, ingredientes, utensílios e técnicas de preparo (LAURIOUX et al. 1998, p. 447-465). Nesse momento, optou-se pela divisão dos dados em duas frentes: a primeira focada nos objetos e a segunda, nos ingredientes. Começando pelos objetos, a metodologia consistiu em listar todos os utensílios mencionados e, posteriormente, verificar em quais quantidades eram enunciados, pois assim seria possível mensurar a concomitância de equipamentos elétricos e mecânicos de acordo com as datas dos cadernos. Ou mesmo, se as mudanças empreendidas pela indústria tecnológica poderiam ser sentidas sobre a quantidade de vezes em que dado artefato aparecia.

No controle dos objetos utilizados, prevaleceram as xícaras, os copos e as colheres em suas mais diversas classificações (colher de sopa, colher de café, colher de chá, colherzinha). Objetos que faziam parte dos serviços de mesa e que eram também utilizados como medidores. Essa função variada também foi notada por Elizabeth Scott (1997, p. 138), quando analisou

livros culinários britânicos coloniais e anglo-americanos, datados entre 1770 e 1850, o que indica ser um hábito não somente restrito ao caso brasileiro. Para que não houvesse confusões com a “colher de pau” e variantes utilizadas para “mexer”, “amassar”, “bater”, nesta primeira etapa de construção da ficha de pesquisa foram criados campos com os trechos das receitas para cada menção de utensílio. Além disso, outro campo foi criado para classificá-los em função da aplicação. Dessa forma, as duas opções possíveis eram “preparo” e/ou “medição” (Figura 11).

Outra etapa da pesquisa priorizou a linguagem empregada e a materialidade dos cadernos. A análise da linguagem auxilia no processo de entendimento dos dados quantitativos obtidos e foram retomados sempre que necessário. Para isso, observou-se o *modus operandi*, que para Giard inclui “as operações, os verbos de ação e hábil movimento das mãos, os produtos finais e os nomes dos pratos obtidos” (2000, p. 287). Essa etapa requer um grau maior de refinamento da informação, pois ações comumente presentes no documento como “untar”, “refogar”, “armazenar”, “conservar”, “dourar”, “grelhar”, “fritar”, “frigir” apresentam alta precisão nos sentidos e podem escapar ao pesquisador. “Fritar”, por exemplo, é diferente de “frigir”, pois uma refere-se ao ato de imergir o alimento total ou parcialmente em gordura; a outra de fritar utilizando pouca gordura. Os resultados são diferentes e dependem do tipo de alimento.

Quanto à análise da materialidade, priorizaram-se a grafia empregada, o tipo de material usado nos cadernos, as colagens presentes em seu interior, as anotações corriqueiras que orbitam o universo feminino e da casa e as marcas do seu manuseio. Essas informações importam na medida em que permitem reconstruir as subjetividades femininas presentes nesse tipo de documentação. O caderno mais antigo, o de Heloisa Simonsen Street, por exemplo, apresenta, aderido à contracapa, uma receita de como fazer fermento, escrita no papel da “Padaria Celestial”, localizada na Rua do Catete, 239 (Figura 10). Em outra página do mesmo caderno, encontram-se receitas assinadas pelo Padeiro Gabriel, também chamado de Gagé (Figuras 12 e 13).

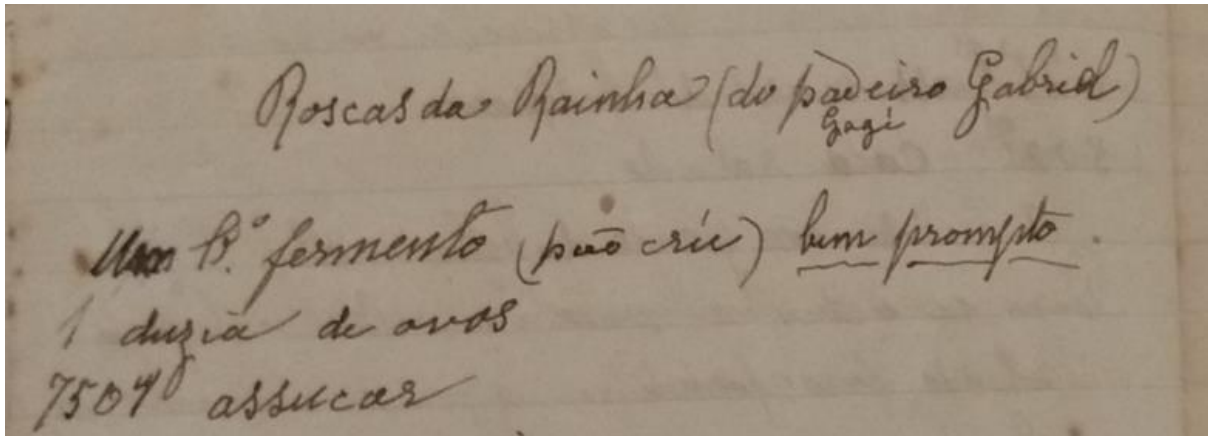


Figura 12. Receita de Roscas da Rainha do padreiro Gabriel.
Caderno de Heloisa Simonsen Street, 1925 – 1930.
Acervo pessoal de Celina Monteiro.

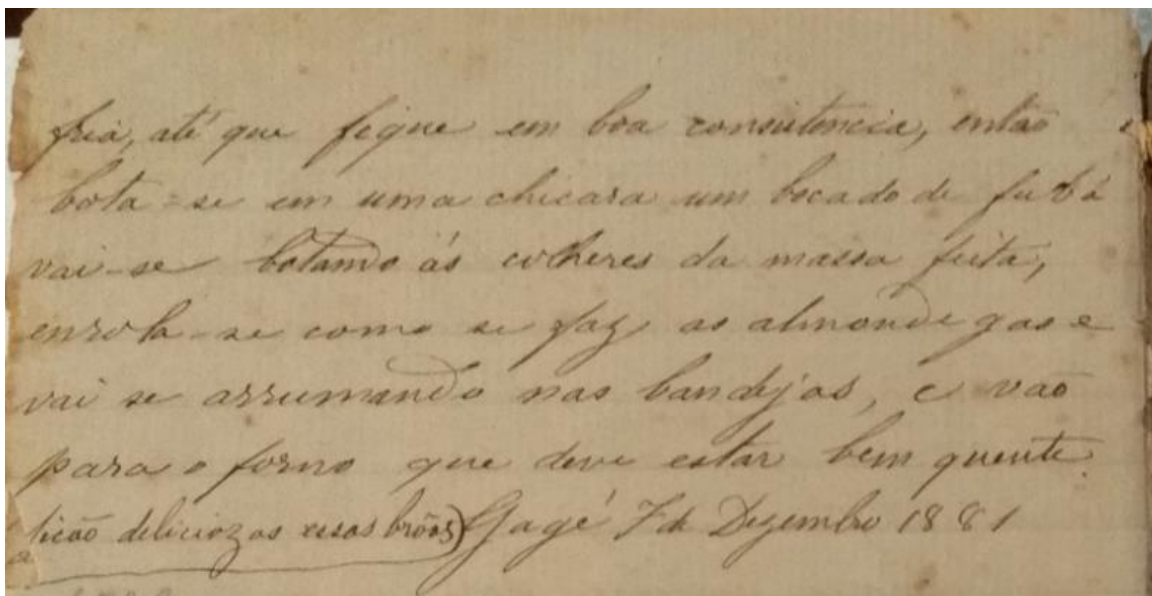


Figura 13. Ao final, a receita é assinada por “Gagé”, em dezembro de 1881.
Caderno de Heloisa Simonsen Street, 1880.
Acervo pessoal de Celina Monteiro.

Além de mapear o local de moradia da proprietária no momento em que teve início a escrita do caderno, tais dados permitem que certas inferências sejam feitas: provavelmente Heloisa era frequentadora da padaria ou recebeu a receita de alguém que frequentava o estabelecimento e mantinha certo grau de proximidade com o padreiro⁴¹. Na receita do caderno mais recente, datada de 1925-1930, Gagé é identificado como “padreiro Gabriel”.

⁴¹ Lembrando que de acordo com entrevista concedida por Celina Monteiro em 2016, Heloisa Simonsen Street residiu por um tempo no Rio de Janeiro. É de se supor que a receita foi adquirida nesse tempo ou recebida de alguém conhecido que morava na cidade.

Provavelmente Heloisa encontrou alguma receita antiga dele, quando já havia estabelecido residência em São Paulo e resolveu anotar, identificando-o pela alcunha para que se recordasse ou para que alguma herdeira de seu caderno soubesse de quem se tratava.

Tais exercícios de análise servem para compreender parcialmente o processo de aprendizado culinário das mulheres das elites e das camadas médias em ascensão em um momento de inexistência das escolinhas culinárias, das receitas de embalagens de produtos industrializados ou de prospectos que acompanhavam aparelhos elétricos. Antes deles, senão pela troca entre mulheres ou cozinheiros de estabelecimentos comerciais, informações culinárias poderiam ser obtidas por meio da seção destinada ao tema presente em manuais domésticos, nas colunas de jornais e revistas igualmente dedicadas ao tema, como ocorria no *Jornal das Famílias*, *Jornal das Senhoras*, a *Vida Doméstica*, *Vida Moderna* e tantos outros que foram surgindo, conforme se ampliava o alcance da imprensa feminina.

Para complementar as análises, além dos cadernos de receita, foram utilizados os manuais de orientação doméstica de Vera Cleser (*O Lar Doméstico*) e Júlia Lopes de Almeida. Os manuais ajudam a melhor compreender os cuidados com a administração do lar, orientando sobre como escolher as provisões alimentares, como lidar com as finanças domésticas, os cuidados com os “criados”, com a higiene da cozinha, dos utensílios e dos corpos. Segundo Simone Andriani (2015), não se sabe se essas obras chegaram a ser adotadas na instrução pública, mas supõe-se que, pelo teor do conteúdo e alguns indícios fornecidos pelo local onde foram encontrados pela pesquisadora – bibliotecas de escolas pública e em anúncios de periódicos femininos –, tenham sido usadas para fins pedagógicos. Acredita-se que as revistas femininas cumpriram justamente a função de ampliar as leituras desse tipo de documento, pois teriam sido adaptadas para o tamanho do novo suporte, mas mantendo-se o conteúdo.

Também foram utilizadas propagandas de periódicos, pelas contribuições mais diversas que esse tipo de fonte documental pode fornecer. Conforme pontua Tânia Regina de Luca, os anúncios colaboram na percepção de questões como idealizações sociais e construção de identidades a partir do consumo e embates na arena do poder (2012, p. 126), assunto que interessa, pelo recorte de gênero que permeia esta pesquisa.

A *Revista Feminina* foi escolhida por formar um conjunto coerente com os manuais domésticos da primeira metade do século XX. Os manuais escolhidos para a pesquisa forneceram dados bastante precisos sobre as lides domésticas, as competências esperadas das jovens, recém-casadas, mas não apresentavam ilustrações com a mesma riqueza de informação. Estas, por sua vez, foram encontradas nas revistas, facilitando a visualidade do que se passou a entender como atribuições da dona de casa.

Outra revista utilizada foi a *Vida Doméstica*. Fundada em 1920 por Jesus Gonçalves Fidalgo, era uma publicação mensal que perdurou até por volta de 1963. Em suas primeiras décadas, mantinha assuntos voltados exclusivamente para o universo familiar, notadamente para a casa e pequenas criações domésticas, cultivo de plantas e hortas. Assunto que, conforme Marta Freire (2006), tinha um viés um pouco distante da vida urbana em crescimento.

Esse universo é importante para a pesquisa na medida em que se busca demonstrar que a modernização da cozinha não esteve livre de resistências. Se, por um lado, as propagandas que circularam em igual período atuavam quase como ideólogas do novo estilo de consumo doméstico moderno em uma cidade que ainda buscava superar velhas tradições coloniais, os artigos publicados na *Vida Doméstica* demonstravam as possíveis tensões em meio a esse processo que, até a primeira metade do século, encontrara muitos obstáculos.

Outra fonte mobilizada foi o *Jornal das Moças*, um semanário ilustrado e literário que circulou entre 1910 e 1960, sob responsabilidade da Editora Jornal das Moças Ltda., do Rio de Janeiro. Segundo Carla Bessanezi Pinski, mesmo que suas matérias não fizessem distinção de classe, seu público-alvo eram as mulheres da classe média, estudantes, professoras, funcionárias públicas, balconistas, costureiras em suas mais variadas faixas etárias, graus de escolaridade e poder aquisitivo (PINSKY, 2012). Foram escolhidas as páginas da revista que continham dicas sobre culinária, decoração do lar e prendas domésticas, além dos cuidados com os filhos e o marido.

Para a cobertura da década de 1950 em diante, utilizou-se como fonte a revista *Casa e Jardim*. A publicação permite acessar o universo feminino por meio de suas páginas com anúncios coloridos, dicas sobre casamento, filhos, beleza, crônicas sociais, matérias de comportamento com o intuito de reafirmar o papel social reservado às mulheres, que tinham cada vez mais acesso aos estudos, mas acabavam sendo compelidas a deixá-lo em prol do matrimônio. Nesse momento, a Revista passou a enfatizar cada vez mais o ideal de família burguesa por meio de dicas de comportamento, que reforçavam os hábitos de consumo (BUIIONI, 1990).

A revista *Casa e Jardim*, fundada em 1951, destinava-se principalmente ao público de classe média que vivenciava a acelerada industrialização brasileira do período. Com a contribuição de arquitetos com notoriedade no exterior, as páginas da Revista mostravam diferentes ambientes da casa, decorados com o que existia de mais moderno e funcional. Por meio do estatuto de verdade que os especialistas imprimiam a esta, as donas de casa eram seduzidas pelo discurso de redução e facilitação do árduo trabalho doméstico. Embora pregasse valores de modernidade e a atualização dos espaços domésticos, ela ainda mantinha em seu

discurso o ideal tradicional de família, centrado no modelo nuclear, heterossexual, cuja responsabilidade do lar encontrava-se em torno da mulher nascida para exercer sua função de mãe, esposa e dona de casa (PINSKY, 2012, p. 607).

As propagandas que nela circulavam e artigos sobre trabalhos domésticos não confrontavam os valores tradicionais femininos, apesar das reivindicações feministas em busca de maior participação da mulher no mercado de trabalho e independência financeira do marido. Ao contrário, elas atualizavam os antigos discursos, reificando a função natural da mulher em relação aos cuidados com os familiares (SANTOS, 2010, p. 257-282).

Além das revistas, outro conjunto documental analisado são os textos publicitários publicados em periódicos da cidade, como *O Estado de São Paulo* e *Correio Paulistano*. Também foi analisada parte do acervo publicitário (incluindo catálogos) das lojas Mappin (1931-1935), pertencente ao Museu Paulista-USP, e a *Revista Light*, pertencente à Fundação Energia e Saneamento (1929-1940). Retratos fotográficos, especialmente do acervo do Museu Paulista-USP, serviram de material de apoio.

E, por fim, manuais de funcionamento de liquidificadores, geladeiras e panelas de pressão integram as fontes trabalhadas. Parte desse material foi encontrado no acervo de Aracy Moebius, pertencente ao arquivo do IEB-USP; outro conjunto foi encontrado no Museu Paulista-USP e alguns foram adquiridos pela pesquisadora ao longo do projeto. A riqueza de informações que eles trazem sobre a materialidade dos artefatos representam um ganho para os estudos da alimentação, pois suas instruções detalhadas sobre quem os manipulavam permitiram alcançar questões relevantes para o entendimento das relações diferenciadas entre mulheres no espaço da casa, além das transformações e resistências que envolveram a modernização da cozinha ao longo do século XX.

Cabe ressaltar que, embora o foco geográfico seja a cidade de São Paulo, todas as vezes que as lacunas das fontes documentais não permitiram abordar o caso paulistano, recorreu-se a fontes de ampla circulação no Rio de Janeiro em igual período.

Para melhor compreender os caminhos da pesquisa, o presente trabalho foi dividido em três capítulos.

No primeiro capítulo, de caráter introdutório, foi apresentada a rotina doméstica de diferentes mulheres em um universo em transição. Buscou-se o entendimento de mulheres enquanto sujeitos históricos, permeadas por discursos e práticas que as constituem na relação

com os artefatos. Para isso, foram consideradas as histórias de algumas das proprietárias dos cadernos e de mulheres negras recém-libertas que viveram na primeira metade do século, buscando estabelecer as distinções de classe a partir de suas atribuições diferenciadas nos interiores domésticos, sobretudo, no espaço da cozinha.

No segundo capítulo, buscou-se investigar o impacto da indústria alimentícia sobre os hábitos alimentares ao longo do século XX. Para isso, foram considerados os discursos apregoados em torno da cientificidade e dos melhoramentos técnicos alimentares. Também foram tratados o papel da publicidade enquanto indutora de comportamentos e a atuação das marcas em torno do processo de feminização e transmissão do saber culinário com o intuito de fidelizar a consumidora e se estabelecer nos lares.

No terceiro capítulo, tratou-se do processo de modernização das cozinhas e inserção dos aparelhos elétricos com seus discursos sobre “facilidade” e “economia de tempo e dinheiro”. Foram abordadas as nuances e resistências em torno dos discursos de substituição do saber-fazer das cozinheiras, pautados no conhecimento empírico, pelos novos modos de cozinhar prescritos pelos manuais de funcionamento dos aparelhos.

Por fim, foram apresentadas as considerações finais da pesquisa, buscando articular a influência da indústria alimentícia e de aparelhos elétricos sobre as relações domésticas, sobretudo, entre “patroas” e empregadas, tema que perpassa todos os capítulos.

Capítulo 1 – Mulheres e a rotina doméstica

No contexto de industrialização incipiente pós-abolição da escravidão, as poucas oportunidades econômicas eram disputadas por homens e mulheres, negros recém-libertos, pobres e imigrantes. Restaram, sobretudo para as mulheres brasileiras, negras e livres, aquelas funções menos prestigiosas, como lavagem de roupa, cuidado de criança, costura e demais trabalhos domésticos (TELLES, 2013). A partir de então, coabitavam no espaço da cozinha donas de casa e mulheres responsáveis pelo serviço doméstico, regidas ainda pela antiga relação vigente em tempos coloniais, em que os afazeres cotidianos competiam ao escravo e passavam agora aos servidores domésticos.

Essa profunda estratificação da sociedade brasileira atingiu de forma desigual homens e mulheres, e afetaram as relações femininas no lar. As mulheres das camadas médias e altas podiam ter acesso a uma educação formal completa, ingressar na universidade e, por vezes, ocupar postos de emprego ligados ao trabalho intelectual, como era o caso de Júlia Lopes de Almeida, escritora, colaboradora em periódicos da época, tendo ainda publicado um manual doméstico. Por outro lado, mulheres livres ainda lutavam para serem úteis em algo “que não fosse servil” (GRAHAM, 1992, p. 120), mas, não encontrando outras oportunidades, sujeitavam-se à função doméstica.

O objetivo deste capítulo é discutir as estruturas sociais no espaço da domesticidade, estabelecendo marcadores de distinção entre o gênero feminino, aqueles que diferenciam as mulheres em termos de classe e raça e as direcionam a determinadas atividades nos interiores domésticos das primeiras décadas do século XX.

A definição de gênero aqui posta é a mesma tratada por Joan Scott e que o compreende como categoria de análise histórica, capaz de fornecer “um meio de decodificar o significado e compreender as complexas conexões entre as várias formas de interação humana” (SCOTT, 1995, p. 89).

1.1. Baixa individualização feminina na casa

Lemos algures — em um artigo se não nos falha a memória escripto por uma mulher, que a educação feminina deve ser cuidada para não eliminar condições naturaes do sexo, mas para dar-lhes uma directriz, apurando muitas vezes qualidades que insensatamente consideramos males. A religiosidade, o pudor, e o instinto de maternidade, sentimentos immanente e naturaes no sexo feminino, habilmente cultivados e apurados desde a infancia e só levemente attenuados pela denguiçe, que é o sal, o encanto e attrativo da mulher — podem não nos dar a senhora desempenada e namoradeira, de

educação à americana, cujo despejo de gestos e liberdade de graças provocam sensações menos honestas e uma espécie de admiração interesseira, mas dar-nos-hão com certeza a mulher perfeita, a mulher-mãe, a mulher irmã, a mulher esposa, armada com essa maravilhosa força familiar e social, que é o apanágio por excellencia do seu sexo: — a influencia. Essa sera o typo da mulher forte da Escripura Sagrada que sem barulho, nem escandalosa exhibição de auctoridade, dirige a casa, impera no lar e governa a família (VIDA MODERNA, 1919, s.p.).

Entre fins do século XIX e início do XX, o culto burguês à domesticidade feminina era frequentemente destacado nos artigos publicados em periódicos destinados à leitora feminina. Cumprir com as funções vistas como “iminentes” e “naturais” do sexo eram atributos requeridos pelos homens ao escolher a esposa perfeita, aquela que se destacaria mais pelas virtudes relacionadas à boa administração da casa e dos filhos do que pelo comportamento insinuante e sedutor. A religiosidade ainda se fazia presente como um resquício da tradição patriarcal e se apresentava no universo doméstico sob o temor a Deus. O governo da casa pertencia à mulher, mas sua autoridade jamais deveria conflitar com a do marido. Sua função mediadora tornava-se essencial em um universo em transformação, onde cada membro da família podia manifestar características individuais próprias e necessidades emocionais diferenciadas.

O desenvolvimento da subjetividade burguesa (RICE, 2006) rompia com os antigos padrões da família extensa. Outrora, os demais membros orbitavam em torno do chefe do clã, fossem os filhos, os agregados, os criados ou mesmo a esposa. Esta, por sua vez, vista como o sexo frágil, deveria cumprir um papel distinto do masculino sem que houvesse nessa binariedade a competição no campo econômico e político. Com o enriquecimento das relações sociais e da valorização da intimidade, a mulher vai ganhando posição destacada no universo da “porta adentro”, mas perpetuando as velhas estruturas que a colocavam em papel diferenciado e hierarquicamente inferior àquele exercido pelos homens. No universo de dinamismo econômico vivenciado pela cidade e o aprofundamento dos laços de dependência entre a casa e a rua, a atuação feminina torna-se crucial para auxiliar o marido no fortalecimento de laços econômicos e sociais benéficos para a família. O hábito de tomar o chá, evento que ocorria no interior das residências de famílias cariocas abastadas de fins do século XIX, mostra a gestação dessa sutil e eficaz mudança de papel feminino:

Ao passar a conduzir ostensivamente a cerimônia do chá, a mulher tornou-se o centro das atenções, conseguindo transcender – ao menos aí – a obscura condição de coadjuvante à qual estava relegada até então, a mesma que tinha no ritual do jantar, uma prerrogativa masculina. A pequena mesa, ponto focal da cerimônia, ficava agora sob seu exclusivo controle. O bule, a peça de *status* mais elevado do ritual, era tocado

apenas por suas mãos e era ela quem distribuía a infusão. A conversação, sempre em tons amenos, era conduzida por ela. A natureza dos alimentos servidos, doces leves, confeitados delicados, *pâtisseries* finas, sugeriam a índole meiga, suave, sensível da mulher, tanto quanto a coloração e a textura da própria bebida. (LIMA, 1997, p. 103).

Para além do pretexto de um encontro entre amigas para consumir “acepipes”, o ritual do chá demonstrava não somente uma participação gradativa da mulher na vida social, como também a sua posição de complementaridade em relação ao marido. Realizado no espaço por excelência masculino (a sala de jantar), mas ocorrendo em horários diferentes – à tarde, contando com uma pequena mesa de chá, à noite, com uma pomposa mesa de jantar (LIMA, 1997, p.104) – deixa claro que não havia lugar para competição pelo domínio marcadamente masculino.

Apesar de existirem espaços generificados na casa burguesa, ela é o domínio do feminino. A felicidade do lar estaria na capacidade da dona de casa em cuidar de todos os seus aspectos para propiciar o conforto visual e simbólico de seus habitantes. Era na casa que sua capacidade de organização e mediação eram requeridas:

O lar não é apenas a casa em que se habita. Lar – é o ambiente em que se vive a família dentro dessa casa. Não deve ser, portanto, a casa um pequeno museu, delícia unicamente dos olhos, e nem tampouco somente um refúgio de paz e descanso amigável, onde todos os membros da família encontrem o conforto necessário para se refazer da labuta diária, num ambiente agradável à vista e ao espírito.

A felicidade do lar depende, quase sempre, da sua boa organização.

Numa casa onde o descuido da sua dona deixa que tudo se perca ou se estrague, as reclamações geram discórdias, que envenenam a vida e não raro degeneram em dramas e desgraças. (...)

E eis um lar desfeito, porque a essa perfeita dona de casa faltou uma visão mais larga do seu verdadeiro dever: criar um lar – um recanto acolhedor e amigável onde vive a família (A CIGARRA, 1931, ed. 402).

E a personalidade feminina estaria impressa no lar por meio de cada objeto, cada arranjo, cada matéria-prima escolhida e mesmo na educação dos empregados. Essa característica irradiadora, manifesta de maneira difusa e inespecífica pelos ambientes da casa, foi definida por Vânia Carvalho como uma identidade centrífuga (2008, p. 68-114). Nesse modelo, a síntese corporal da mulher se apresentaria de maneira diferenciada da masculina.

Nos espaços de transição, como o *hall*, em meio a tantos objetos que reforçavam os atributos masculinos, a sua presença se fazia sentir por detalhes como capachos, a limpeza e organização do chão e a ausência de objetos dispersos. Esses cuidados com o embelezamento da casa passavam a ser vistos como uma forma específica de conforto, cujo prazer visual produzido articulava-se a dimensões simbólicas profundas. Segundo Vera Cleiser, o cuidado

com esses pequenos detalhes mostrava que o lar apresentava uma dona de casa “activa e ordeira” (CLESER, 1913, p. 123).

Nas janelas da sala, a presença de cortinas; sobre os móveis, algumas almofadas. Esse sistema de cobertura servia para separar o espaço de dentro e de fora, produzindo um conforto que remetia à noção de descanso e apaziguamento. Nos escritórios, *cache-pots* com aplicações de estanho *repoussé*, porta-retratos ou mata-borrões ornamentados com motivos de natureza (REVISTA FEMININA, 1917) dividiam espaço com móveis sóbrios e demais artefatos que evidenciariam a individualidade masculina associada aos atributos intelectuais.

A possibilidade de a dona de casa comprar essas aplicações na mesma loja em que eram vendidos diferentes motivos a serem aplicados em objetos localizados nos mais diversos ambientes da casa são indicativos dessa presença feminina de forma silenciosa, embora visível. Na Rua São Bento, a *Casa Guerra*, de artigos para o lar, anunciava a venda de “objetos graciosos” tanto para o escritório quanto para a sala de jantar (centros de mesa e toalhinhas para chá) ou mesmo aplicações de rendas para roupas femininas (REVISTA FEMININA, 1917). Essa variedade de tipologias de objetos mostra que havia certa contiguidade entre os adereços do corpo feminino e os objetos da casa (CARVALHO, 2008).

A presença de toalhinhas e trabalhos manuais variados dispostos pelos diversos cômodos da casa produziam um efeito de camuflagem que ajudava a criar certa fruição estética capaz de tornar o ambiente aprazível ao homem. Com a separação das atividades de produção do espaço da casa, o surgimento da definição de lar era garantido pela presença de elementos em seu interior que confluíssem para os sentidos de descanso, proteção, conforto e privacidade. Esses sentimentos eram produzidos pela presença de flores naturais sobre móveis das casas, que comporiam a estética dos ambientes quase que de forma obrigatória, independentemente das posses da família. Podendo ser tiradas do próprio jardim e, portanto, colocadas frescas nos vasos, transmitiam um aspecto alegre e despertavam bons sentimentos:

O adorno mais gracioso de uma casa são as flôres e folhagens. Com ellas uma senhora de bom gosto consegue arranjos decorativos de uma magnificencia surpreendente. Ellas dão a casa mais humilde um aspecto festivo e elegante e a envolvem em uma atmosfera de poesia e de ideal. Mas sejam naturaes e bem, muito bem tratadas! Nenhuma mulher bem educada tolera flores artificiaes como adorno de seu lar, fossem elas verdadeiras maravilhas artísticas (CLESER, 1913, p. 128).

A relação de proximidade entre corpo feminino e elementos decorativos e ornamentais presentes pela casa foi notada por Beverly Gordon, ao se deter no contexto norte-americano oitocentista (apud CARVALHO, 2008, p. 76-77). De modo similar, foi o que também notou

Juliet Kitchen (1996) ao perceber que na literatura inglesa do século XIX havia referências de combinação entre a indumentária da mulher e as cores do ambiente e móveis da casa. Nas residências paulistas, esse discurso foi se inserindo primeiro entre os grupos privilegiados desejosos em absorver um modo de vida europeu, visto como sinônimo de modernidade e civilidade, como nos moldes postos por Norbert Elias (1994). De acordo com o autor, “ser moderno” é viver seguindo a moda francesa.

Protagonismo feminino na arte de receber

À medida que a cidade crescia e aumentavam os investimentos com as redes de infraestrutura urbana, surgiam novos modos de morar voltados para as elites, como os empresários do café que mantinham seus negócios na cidade. Os palacetes foram esse modelo de habitação com espaços especializados mais bem acabado, localizados em áreas privilegiadas da cidade e atendendo aos anseios de modernidade ligados às noções de limpeza e embelezamento. Caracterizados como habitação unifamiliar, alguns dos primeiros que surgiram em São Paulo possuíam um ou dois andares, porão e construção afastada das divisas do lote. Embora apresentassem algumas variações arquitetônicas na disposição dos cômodos, como demonstrado por Maria Cecília Naclério Homem (1996), de modo geral, os espaços da casa eram orientados para uma divisão entre parte íntima, social e de serviço, dispostos de forma independente, apesar de interligados pelos ambientes de transição (vestíbulo, *hall*, escadas, corredores, antecâmaras, salinhas, antessalas).

Nos palacetes construídos pelo arquiteto Ramos de Azevedo, a distribuição dos ambientes obedecia ao seguinte programa: no térreo, um *hall* ou pequeno vestíbulo que se ligava ao estar, composto por sala de jantar, sala de visitas e sala da senhora, varanda e gabinete (algumas residências tinham *fumoir* ou bilhar). A cozinha ficava em puxado, com térreo e quarto de criada. No primeiro andar, a zona de repouso costumava ser composta por quatro ou cinco quartos, incluindo o quarto de *toilette* ou vestir, rouparia e banheiro (HOMEM, 2010, p. 133).

O palacete ainda poderia contar com amplo quintal contendo pomar, canteiro de horta, jardim e cômodo para caseiro, a depender das exigências do proprietário e do ano de construção. Mas interessa neste momento a sala de jantar, ambiente dedicado exclusivamente para as refeições, onde as famílias que buscavam se inserir em um modo de vida cosmopolita passavam a realizar encontros sociais aos moldes europeus, teatralizando novos padrões de civilidade por meio da vestimenta, do gestual e das boas maneiras. A prática de realização de

banquetes, jantares e almoços íntimos era um desses momentos que tinham a mulher como anfitriã. Nessas ocasiões, ela tomava a direção, responsabilizando-se por demonstrar o seu prestígio e pertencimento social, por meio dos cuidados com a boa apresentação da mesa, da escolha dos utensílios, da boa etiqueta e atenção dada aos convidados.

Por meio da leitura de manuais de comportamento e administração doméstica, as mulheres das elites paulistas aprendiam novos códigos ligados ao ato de se alimentar. Esse tipo de literatura de prescrição se difundiu no Brasil ainda na primeira metade do século XIX, com o *Código do Bom Tom* (1845), escrito pelo Cônego José Inácio Roquette, e com grande aceitação entre as elites rurais, desejosas de viver aos moldes europeus. Alguns dos conselhos eram escritos como se um pai passasse ensinamentos aos filhos de como se portar em determinadas ocasiões. Já nesse momento, as expectativas diferentes de comportamento entre homens e mulheres são identificadas por meio das prescrições conferidas à Eugênia, uma criança de oito anos e seu irmão Teófilo, de dez anos. De Eugênia esperava-se “preferir o estudo e a vida doméstica aos passatempos mundanos” (ROQUETTE, 1997, p. 131), indicando que desde cedo as mulheres eram orientadas sobre suas atribuições naturais traduzidas como “uma boa dona de casa, uma boa mãe, uma esposa amável, ajuizada e carinhosa” (CLESER, 1913, p. 94).

Na assimilação de comportamentos europeus pelas elites paulistas estava a realização de banquetes, momento em que buscavam emular o mesmo requinte e luxo dos grandes centros urbanos. A ocasião requeria normas de como dispor pratos, talheres e fazer uma boa apresentação da mesa e dos alimentos, obrigações que ficariam a cargo da “Rainha do lar”, de quem se esperava “ter um conhecimento razoável dessas regras fundamentais” (ALMEIDA, 1905, p. 30). A prescrição detalhada dos preparativos que esses eventos demandavam mostram como a mulher, apesar de estar ligada ao universo do trabalho não produtivo, estava inserida em uma pesada rotina de cuidados, que incluíam a atenção à boa apresentação dos pratos, organização e gerenciamento dos empregados e atividades de bastidores.

Para exemplificar, atente-se para as indicações dadas pelo manual de Julia Lopes de Almeida. No tópico que ela intitulou “Como as mesas devem ser postas”, a atribuição da anfitriã incluía um cuidado detalhado sobre como dispor suas mais finas louças. Na disposição, era preciso considerar a distância entre os pratos – algo entre “60 a 75 centímetros” (ALMEIDA, 1905, p. 31) – dos diferentes garfos, “postos conforme vão sendo necessários” e em uma ordem tal que junto ao prato fique o “garfo de sobremêsa, seguindo-se o garfo de salada, garfo para carne e garfo para peixe”, sendo “os primeiros mais afastados e os últimos junto ao prato” (ALMEIDA, 1905, p. 31). Os guardanapos deveriam estar posicionados à

esquerda dos talheres e a quantidade de copos, determinada pela quantidade de bebidas servidas. Acompanhado dos utensílios, deveriam vir decorações sobre a mesa, mas se prescrevia o cuidado com as faltas ou excessos: “não se podem limitar nem esgotar regras de decoração da mēsa. É um assumpto que depende inteiramente da originalidade da dona da casa” (ALMEIDA, 1905, p. 34).

Uma etapa anterior à própria organização da mesa se dava no inspecionamento metuculoso dos objetos que comporiam o serviço da mesa pela dona da casa. Além de cuidar de limpar a prataria e os cristais, preparar e selecionar adequadamente os arranjos com plantas e frutas, é ela quem “dirige os preparativos da cozinha, prepara a sobremesa, dispõe fructas muito maduras e limpas na fructeira e as enfeita com musgo ou folhas de vinha, arranja as flôres nas cestas, nas jarras e nos pratos” (CLESER, 1913, p. 199). O cardápio deveria ser selecionado com dias de antecedência, pois evitava contratempos de pedir que um dos criados envolvidos nos preparativos tivesse que se ausentar para ir atrás de algum ingrediente. Além do bom gosto, a previdência era uma qualidade feminina indispensável (CLESER, 1913, p. 199).

Na ocasião de um almoço organizado por Zélia Monteiro Street, esposa do industrial paulista Jorge Street, realizado em sua residência da Alameda Gleite, esteve presente o monsenhor Mac-Dowell, representante do papa e figura de prestígio no período. Na foto (Figura 14), pode-se ver a organização da mesa como o prescrito.



Figura 14. Mesa do almoço oferecido por Zélia Street, sentada ao lado de Monsenhor Mac-Dowell. Realizado no palacete da Alameda Glete, primeira metade do século XX. Acervo pessoal de Celina Monteiro.

Os ensinamentos dados à mulher visando ao conhecimento dos códigos da “Arte de receber” a colocaria em uma posição de destaque no seio familiar, pois como observado por Jurandir da Costa Freire, o sucesso na recepção que conferia aos convidados poderia render bons frutos na carreira política ou econômica do marido (FREIRE apud ABRAHÃO, 2018, p. 221). Mas apesar do protagonismo feminino nesses eventos ocorridos na esfera privada, para dar mais visibilidade à família na esfera pública, os manuais prescritivos demarcavam os limites de sua atuação, assim como recomendava Júlia Lopes de Almeida no *Livro das Noivas*: “a maneira de por a mêsa oferece um campo quasi limitado a expansão da individualidade da dona de casa.” (ALMEIDA, 1905, p. 34). No entanto, as possibilidades de atuação feminina aumentavam quando o assunto era decoração da mesa. Mesmo sujeita às regras domésticas, nos eventos importantes e datas festivas, a decoração conferida ao local de refeição estava “inteiramente dependente da originalidade da dona de casa” (ALMEIDA, 1905, p. 34). Desse modo, senhoras pertencentes a camadas abastadas, como Zélia Street, deveriam ter o domínio do bom gosto e das regras de bem receber, mas sua atuação não deveria se sobrepor à importância masculina.

Em eventos familiares com menor rigidez sobre os códigos de civilidade apregoados pelos manuais prescritivos, a presença feminina continuava fortemente manifestada, não dispensando a atenção dada a uma boa apresentação artística do prato. Um exemplo pode ser verificado no costume de usar papéis de seda rendados ou picotados para embalar balas antes de servi-las (figura 15). O detalhe de recorte do papel remete à arte realizada pelas mulheres recolhidas nos conventos portugueses e adotada no enfeite das caixas de doces (RIBEIRO apud ABRAHÃO, 2018, p. 166). No Brasil, além do prazer em apreciar um saboroso docinho, o cuidado com a apresentação do prato era recomendado dentro da arte culinária, demonstrando o esmero da boa dona de casa, perceptível pela disposição de “modo elegante e apetitoso” (CLESER, 1902, p. 227) das iguarias por ela servidas.

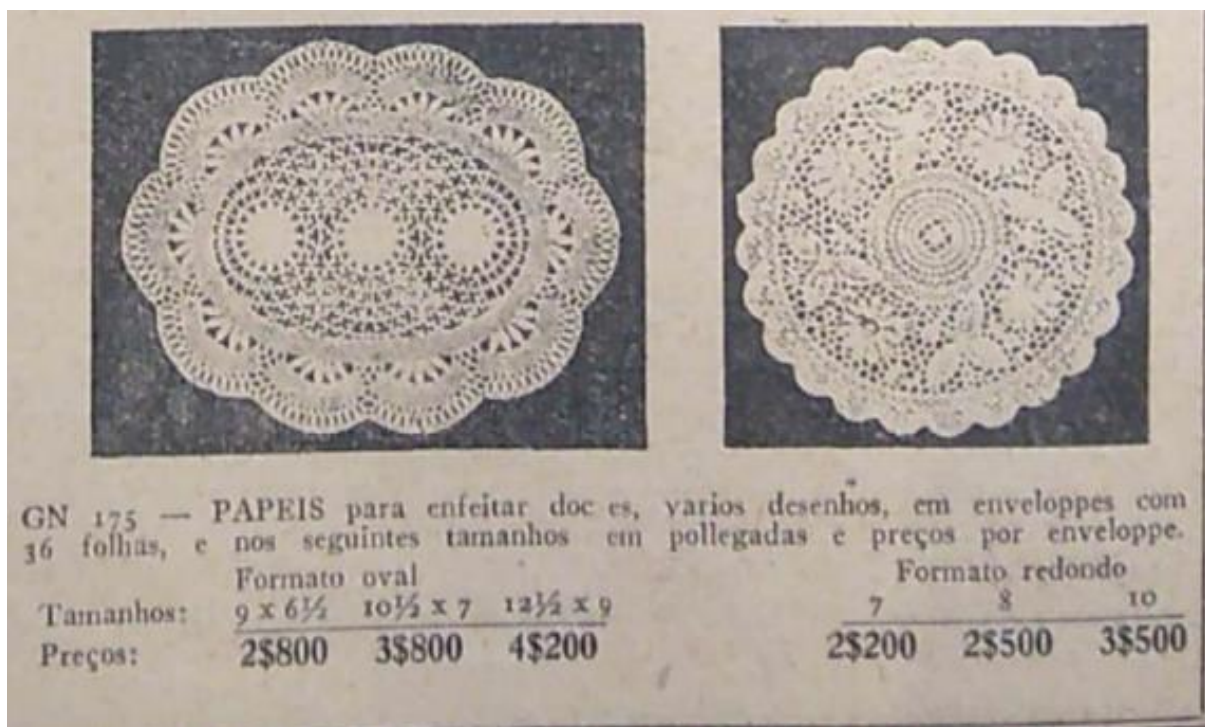


Figura 15. Papel para enfeitar doces.
Catálogo Mappin Stores, 1930, p. 86.
Acervo Museu Paulista.

Mesmo quando as imposições da indústria alimentícia chegaram aos lares, esse aspecto da subjetividade feminina se perpetuou. Na coluna de Economia Culinária do *Jornal das Moças*, a diretora da Cozinha Royal, Maria Silveira, escrevia artigos contendo dicas ilustradas sobre a boa apresentação de bolos e biscoitos caseiros (JORNAL DAS MOÇAS, 1940, p. 65). Em anúncios de produtos enlatados da marca Swift, as donas de casa eram convidadas a adquirir o produto e preparar pratos elegantemente decorados com alface, rodela de tomate e

azeitonas (REVISTA MANCHETE, 1957). Em uma propaganda da marca de óleo “A patroa”, a esposa era representada segurando a travessa de maionese enquanto o marido apreciava a receita “temperada com elogios” (JORNAL DAS MOÇAS, 1945). Apesar do trabalho envolvido no preparo, a busca por “um lar onde reine a felicidade é tudo o que uma mulher sonha” (JORNAL DAS MOÇAS, 1960), por isso sua missão é lidar com os filhos e cuidar do marido, que precisa estar em boas condições para trazer o sustento familiar e o conforto moral.

Nas famílias pertencentes às chamadas camadas médias urbanas, alheias aos rituais de sociabilidade das elites, o toque feminino persistia sobre os diversos utensílios da cozinha, na forma de decalques e pinturas sobre potes de mantimentos, filtros de água, galheteiros, leiteiras, ou de *crochet-guipur*, presente em forros de pratos (REVISTA FEMININA, 1919, p. 19) e toalhinhas para forrar prateleiras e dar-lhes “um aspecto mui faceiro” (CLESER, 1913, p. 89), ou coberturas de objetos ou parte deles, como o “bico para bule” em forma de galinha (Figura 16). Igualmente, a produção de louças nacionais, bem estabelecida na década de 1940, viera competir com as louças inglesas e francesas e, de custo mais baixo, permitiu a difusão desses padrões decorativos associados às práticas femininas na casa (Figura 17)⁶⁴.



Figura 16. Bico para bule em formato de galinha.
Acervo Museu Paulista-USP.



Figura 17. Prato de sobremesa.
Acervo Museu Paulista-USP.

Na década de 1950, quando a indústria do plástico ganha corpo⁶⁵, o surgimento do autoadesivo com ornamentos delicados possibilitaram às mulheres renovarem seus móveis e

⁶⁴ A louça presente no acervo do Museu Paulista-USP, datada de 1940 é um exemplar produzido pela Fábrica de Louças Adelina (PEREIRA, 2007, p. 17).

⁶⁵ É nessa década que surge na Lapa a Indústria Brasileira de Matéria Plástica, produzindo os assentos da cadeira da marca Goyana. Em 1951, surge em Campinas a fábrica Durex. Em 1958, a Trol S.A. produzia pequenos acessórios para geladeiras e congeladores, como portas, bandejas de gelo e gavetas para carnes e legumes. Em

superfícies da cozinha gastando pouco⁶⁶. Apesar de ser uma produção massificada pela indústria do plástico, o discurso do “faça você mesma”⁶⁷ aparecia como uma forma de decoração artística com verniz de modernidade. Ornamentados com flores, animais e cenas campestres ou rurais como temas, esses utensílios ajudavam a recriar no espaço do lar uma atmosfera bucólica associada à natureza. Quando mobilizados em eventos de protagonismo feminino, mostravam às visitas o bom gosto da dona de casa, expresso por meio de sua decoração artística.

1.2. Protagonismo feminino na cozinha⁶⁸

Conforme visto, se nos demais espaços da casa a mulher se apresentaria com baixa capacidade de individualização, percebida de forma difusa, na cozinha, sua posição de mando se sobressaía. É da cozinha que saem os cardápios cuidadosamente pensados e que a mulher mostra ser uma boa esposa e mãe exemplar, capaz de manter a saúde do marido e dos filhos. É na cozinha que a dona de casa controla a “economia doméstica” e expressa sua posição de comando sobre os empregados.

Dentro do universo de aprendizagem das lides domésticas entre as mulheres, Marina Maluf chama atenção para o simbolismo do pertencimento da chave da despensa, uma exclusividade das casadas. O ato de a mãe conceder tal chave para a filha em idade de aprendizado era visto como transferência de responsabilidade, pois esse metal, muitas vezes carregado no cós da saia das mulheres, era como que a materialização do controle sobre o setor vital da casa: o local do aprovisionamento de alimento. Em suas memórias, Floriza conta sobre o fascínio em ver a mãe abrindo a despensa e o interesse que esse espaço de tão restrito acesso lhe despertava (apud MALUF, 1995, p. 223).

1958, surgia a Vulcan Material Plástico S.A. e a Plástico Ideal S.A., ambas com produção direcionada tanto para os interiores domésticos, quanto para a indústria automobilística (assentos do carro) (HOMEM, 2015, p. 112).

⁶⁶ Propaganda de toalha de mesa Linholene (REVISTA MANCHETE, 1962).

⁶⁷ Propaganda Con-tact auto-adesivo (REVISTA MANCHETE, 1968).

⁶⁸ A constituição de subjetividades, identidades e poderes femininos a partir das relações das mulheres com as cozinhas é o foco da pesquisa de doutoramento de Viviane Soares Aguiar. Com o título provisório de **A chave, o caderno e as mulheres**: a construção de subjetividades, poderes e resistências nas cozinhas domésticas a partir de “objetos de si” (São Paulo, 1890-1970), a pesquisa em andamento aborda as interações das mulheres com dois objetos em especial: as chaves da despensa e os cadernos de receitas. Parte das reflexões aqui abordadas nesse tópico se utilizam da metodologia empregada pela pesquisadora na análise material dos cadernos de receitas, entendidos como artefatos que carregam sinais de autoria de suas proprietárias. Já as reflexões acerca da chave da despensa podem ser lidas em Aguiar (2021).

Ao se pensar no caderno de receitas, é possível considerá-lo como uma extensão da despensa, dado que nele se encontram “gulodices”, poções, versos, orações e o resultado de um esforço objetivo capaz de “organizar os inúmeros conteúdos e possibilidades desordenadas” da despensa e de outros domínios (apud MALUF, 1995, p. 224). Enquanto artefato, pode-se entendê-lo como capaz de gerar diferenciações entre as mulheres, já que seu conteúdo expressa escolhas muito particulares.

Heloisa Simonsen anotou em um pedacinho de papel uma receita de líquido para limpar a casa e o colocou dentro de seu livro, junto das receitas. A “Receita de Agua tira-tudo” incluía “Terebentina purissima, álcool a 40° e ether sulphurico” (STREET, 1880-1925). Olga Panelli qualificou as receitas que mais gostou como “muito boa” (PANELLI, 1970) e fez uma observação para si em relação à receita de Panetone: “mais adiante tem uma receita muito melhor”. Barbara Vieira ou alguma de suas herdeiras provavelmente gostou de uma receita de Tiramissu que veio em uma embalagem de biscoito industrializado, recortou e colou em uma das páginas do caderno⁷¹. Essas informações expressam escolhas únicas de suas proprietárias, que ao fazê-las se entendiam como uma “boa dona de casa”:

A’ boa dona de casa nunca deve faltar um livro de receitas culinárias, mas um livro que ella mesma o faça. E que dificuldade haverá n’isso? E’ bastante que ella vá collando em um caderno, as boas receitas que encontrar pelos jornais e revistas, e que copie aquellas que lhe fornecem as amigas. Assim cada senhora possuirá um livro de cozinha todo seu, refletindo seu gôsto (LAR FELIZ, 1916, p. 10).

Partindo-se para o conteúdo, pode-se pressupor que a mulher que nele escrevia detinha o conhecimento da cultura letrada. Um fator por si só distintivo em uma sociedade de baixo letramento. Já foi tratado como o trabalho feminino, buscando o embelezamento artístico, constituía a mulher em sua categoria de gênero no interior da casa burguesa. No caso do caderno, esses sentidos se reforçam por pressupor que a mulher que nele escrevia ou manipulava-o para uso cotidiano detinha o conhecimento da cultura escrita.

Os cadernos de receita podem também ser entendidos como objetos que possibilitavam exercer certo poder sobre os familiares ou o grupo social. A transcrição de um conhecimento que se dava pela oralidade transformava os cadernos em depositários de hábitos e tradições alimentares, muitas vezes transmitidos de geração para geração. “Era como se linhas e letras cruzassem presente, passado e futuro: a vida vivida da mãe e a ser vivida pela filha”, como coloca Marina Maluf (1995, p. 224).

⁷¹ Receita extraída da embalagem de biscoito champagne, da marca Bauducco (BOANO, 1960-1970).

Em muitos casos, o simples letramento não bastava para o domínio sobre o entendimento e execução das receitas. Foi o que também notou Eliane Abrahão ao analisar a linguagem dos receituários culinários de três mulheres da elite campineira que viveram entre 1835 e 1963. O que ela definiu como uma “escrita doméstica e eminentemente pessoal” (2018, p. 123) traduz a dificuldade que alguém sem o *know-how* do cozinhar teria para compreender esses manuscritos culinários. O modo de execução de algumas receitas não trazia os detalhes necessários para que um leigo pudesse reproduzi-la. As ausências recaíam, por exemplo, sobre as quantidades de certos ingredientes. Isso implicava que a leitora do receituário no momento do preparo se valesse de um conhecimento já introjetado pela experiência. Essa escrita “cifrada” configura-se como um poder compartilhado entre as mulheres inseridas nesse sistema.

O seu carácter simbólico se efetiva pelas trocas de receitas realizadas entre as mulheres. Ao mesmo tempo em que as faziam, identificavam-se como pertencentes a um restrito grupo que testou e aprovou a receita, geralmente a rede de sociabilidade da proprietária. Esses encontros de bastidores são notados nos detalhes da materialidade dos cadernos, como se pode perceber pelo compartilhamento de receitas entre as amigas e mulheres do convívio. No caso de Heloisa Simonsen, uma delas, Dona Albina, quituteira e cunhada de uma de suas filhas, aparece de forma recorrente, com seu nome grafado entre parênteses ao lado do título da receita: “Baba de moça”, “Doce de coco”, “White Cake”, eram algumas delas.

Além de Dona Albina, as tantas outras “donas” – Dona Augusta, Dona Alzira, Dona Evangelina, Dona Marietta Marinho (Figura 18 e Figura 19) – ilustram a rede de influência e convívio dessas mulheres que, ao efetuarem essas trocas, constituíam-se como indivíduos pertencentes a um grupo de “iguais”. Esse sentimento de pertencimento foi definido por Gilberto Freyre como maçonaria das mulheres, pois tal como a maçonaria masculina, continha um repertório de informações muito próprias e restritas a um grupo de mulheres, que deveriam ter o domínio sobre esses códigos. Dessa forma, ao transcreverem em seus cadernos parte desses códigos comuns, essa materialidade se tornava uma espécie de “reflexo inconsciente da vida cotidiana e do lugar de encontro de costumes” (REVEL, 1996).

Bolão Paulista (de S. Evangelina)

Bate-se dois ovos como para pão de ló, em seguida uma pitada de sal, até que fique com gosto pronunciado e leite (o leite, é a vontade até ver, se que dê para forma em que se quer fazer: depois vai se juntando fuba mimoso até a massa ficar em boa consistência, mais molhe do que dura; põem-se em forma untada de manteiga; forno quente.

Figura 18. Receitas compartilhadas entre as mulheres – Doce de leite, receita de D. Marietta Marinho. Caderno de receitas de Heloísa Simonsen, 1925-1930. Acervo pessoal de Celina Monteiro.

Doce de Leite

Receita da D. Marietta Marinho.

Para 6 copos de leite, 4 copos de açúcar.

Deixa-se engrossar o leite com o açúcar e a baunilha mexendo-se sempre com muito cuidado para que não quebre nem assucare. Quando estiver no ponto de bala, despeja-se na pedra marmore e corta-se em quadradinhos.

Figura 19. Receitas compartilhadas entre as mulheres – Doce de leite, receita de D. Marietta Marinho. Caderno de receitas de Heloísa Simonsen, 1925-1930. Acervo pessoal de Celina Monteiro.

A prática de escrita dos cadernos de receita, assim como de diários manuscritos, era restrito às jovens pertencentes às famílias abastadas, visto que o costume, bastante recorrente entre a nobreza e a burguesia europeia, foi seguido por muitas filhas de ricos fazendeiros do

Brasil, que poderiam contar com um educador em casa, geralmente mulher, responsável por controlar a regularidade da escrita e as correções gramaticais. Apesar de as primeiras regulamentações da educação pública destinada às mulheres datarem de 1827 (MALUF, 1995, p. 216), e mesmo contando com boas escolas particulares, a contratação de preceptoras, como foi o caso da alemã Ina Von Binzer⁷³, manteve-se como prática comum, provavelmente devido à desconfiança de que as meninas, ao circular por um espaço tão longe de uma “ideologia de dentro”, acabassem por se desviar do que era considerado o seu caminho natural.

Casos como o de Floriza Lacerda, filha de abastados proprietários de terras em Rio Claro⁷⁴, enviada para o colégio de freiras Nossa Senhora do Patrocínio, localizada em Itu, não costumavam ser a regra. As meninas entravam na escola com sete ou oito anos de idade e já completavam o seu ciclo de formação aos 14 ou 15 anos, quando os pais as traziam de volta para casa (AGASSIZ apud MALUF, 1995, p. 221). A prática, bastante comum, ocorria para que em seguida contraíssem matrimônio, como foi o caso da mãe de Floriza, que se casou aos 13 anos de idade com um homem (ou menino) com 14 anos. Já as irmãs mais velhas de Floriza tiveram professoras particulares e os conhecimentos por elas adquiridos serviram para introduzir as mais novas no ensino das primeiras letras, como era costume também entre mães e filhas.

Como mencionado, a escrita de receitas era um costume muito comum entre as moças de elite que treinavam em companhia da professora. Tendo adquirido o domínio da escrita, a confecção do seu próprio caderno se daria na etapa de noivado como parte de seu enxoval e se completaria ao longo da vida de casada. Essa prática foi descrita por Marina Maluf, quando retomou as memórias de Brazília Oliveira de Lacerda, irmã de Floriza Lacerda, ao descrever a preparação de seu casamento com Carlos Amadeu (apud MALUF, 1995, p. 224). Assim que a data foi acertada, deu-se início a:

[...] sessões de trocas, de sugestões, de preferências entre ela e a mãe. A qualquer hora e lugar a química dos ingredientes podia ser transmitida: tanto podia ser ao pé do fogão, num canto da mesa da sala de jantar, no meio de um passeio. A transmissão, nesses casos, parecia não obedecer regras ou rigores. E quase sem perceber ela foi organizando e selecionando os melhores pratos para se apresentar: aquelas trocas

⁷³ Ina chegou ao Brasil em 1881, inicialmente contratada para trabalhar com os filhos de um fazendeiro do Rio de Janeiro. Permaneceu no Brasil até 1884 e durante esse período escreveu cartas à sua amiga Grete, usando o pseudônimo de Ulla von Eck. Essas memórias encontram-se publicadas em **Os meus romanos**: alegrias e tristezas de uma educadora alemã no Brasil (1956).

⁷⁴ Seus pais foram Antônio Barboza Ferraz, natural de Campinas, e Ambrosina Ferraz, da cidade de Capivari. Casaram-se e tiveram, além de Floriza, outros 17 filhos, dos quais quatro faleceram antes de atingir a idade adulta. Parte de suas memórias foi relatada por Marina Maluf, para demonstrar minúcias da vida cotidiana de uma família inserida dentro de um sistema patriarcal (MALUF, 1995).

simbolizavam a instauração de um novo começo. Aquelas passaram a ser suas receitas, mas eram também de sua mãe, de sua tia, de sua avó [...] (MALUF, 1995, p. 224).

De partida, Brazilia tratou de caprichar na letra para escrever seu nome na primeira página de seu livro de receitas e confeccionou ornamentações ao longo dele. De modo similar fez Teresa ao escrever seu nome na capa do caderno (Figura 20) e ao escrever os títulos das receitas, empregando especial atenção à elaboração das letras iniciais do título da receita (Figura 21). Apesar de ambas estarem separadas por, pelo menos, meio século, e as circunstâncias do momento de escrita dessas páginas por Teresa não serem muito claras, o que está posto é como esses costumes estão entranhados na formação das jovens moças que viveram em boa parte do século XX.

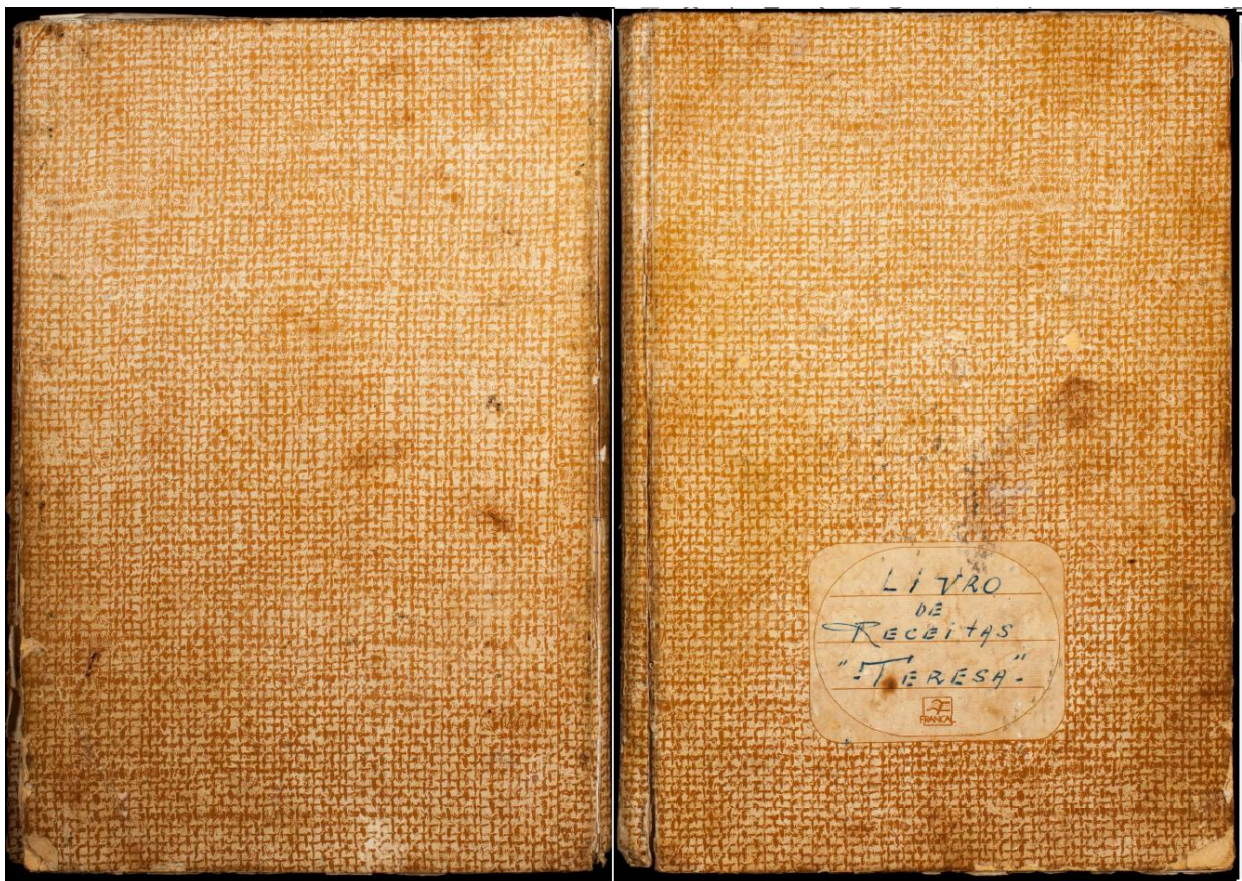


Figura 20. Na capa, lê-se Livro de Receitas de “Teresa”.
Caderno de receitas de Teresa Artioli Boano, 1960-1970.
Acervo particular.

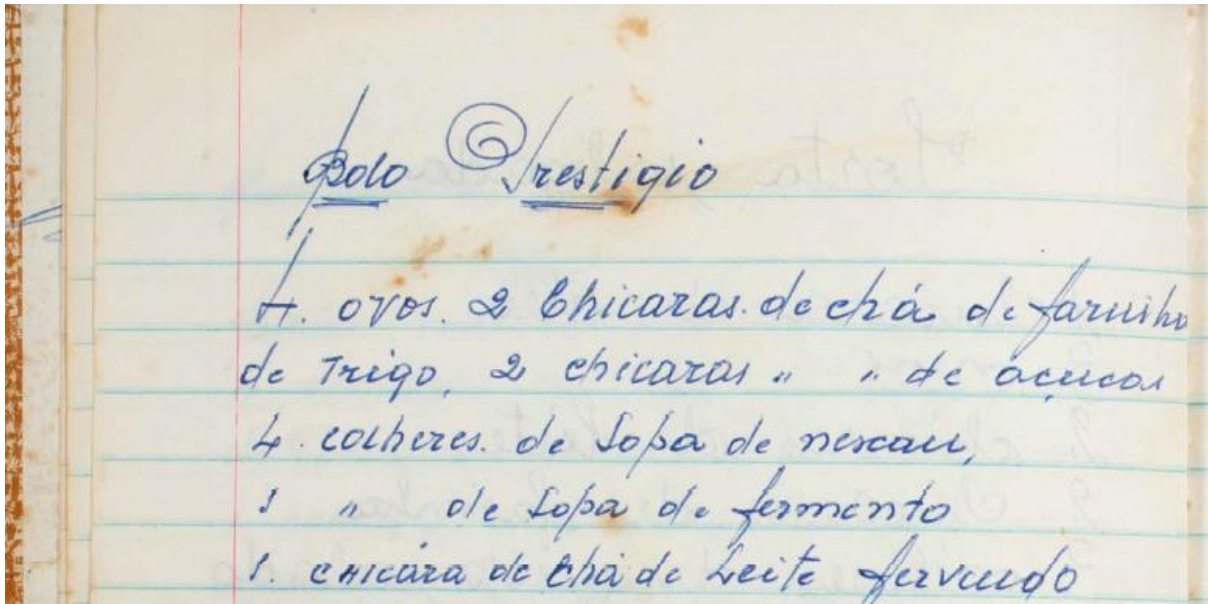


Figura 21. Receita com letra desenhada.
Caderno de receitas de Teresa Artioli Boano, 1960-1970.
Acervo particular.

Heloisa transcreveu uma receita de “Biscoitos do Rio Grande” talvez com certa pressa, denunciada por uma grafia irregular, distante do padrão de calígrafo adotado no período e que a fez anotar erroneamente um dos ingredientes, riscá-lo e escrever mais acima o correto. Provavelmente teve que fechar o livro para dar continuidade ao que estava fazendo, o que resultou em um borrão da tinta de seu bico de pena, que transferiu para outra página (Figura 23). O exemplo serve para elucidar o que o excerto de Marina Maluf aborda sobre as trocas de receitas e conteúdos poderem se dar em ocasiões de conversas informais entre as mulheres.

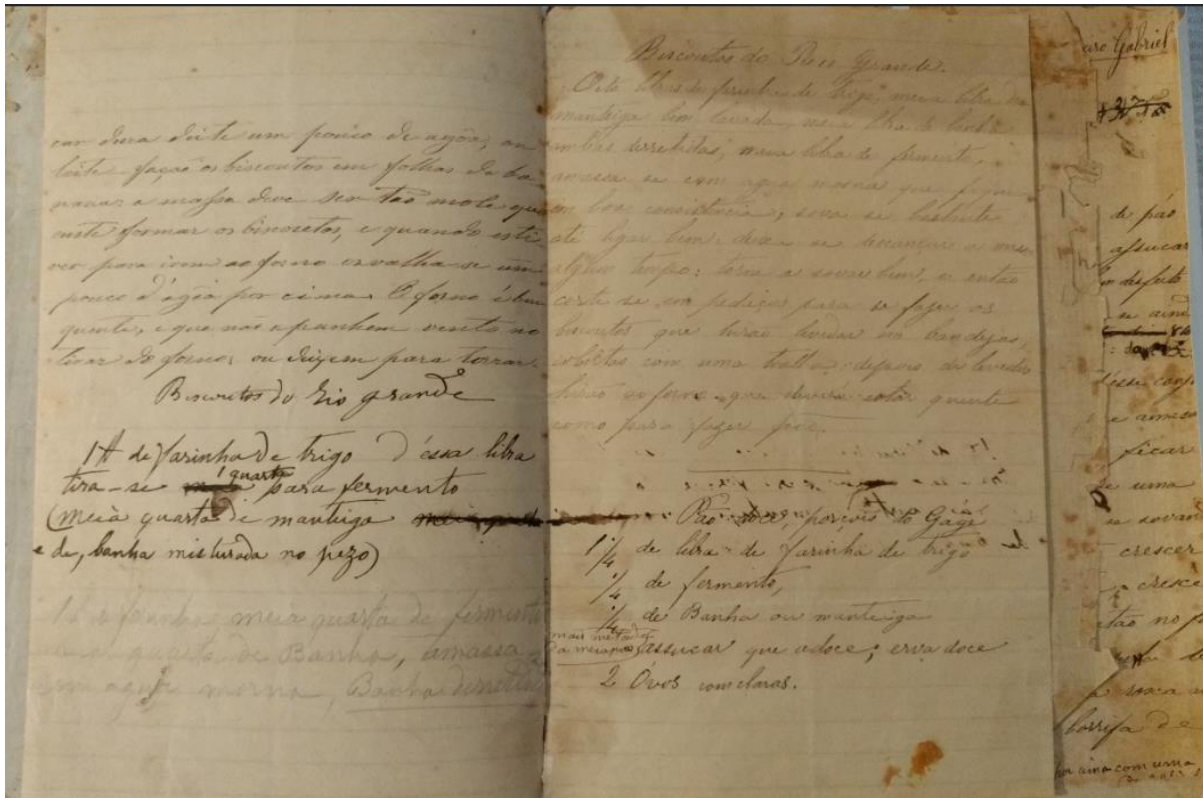


Figura 22. A escrita corrida, as rasuras e borrões indicam que o caderno materializou parte das vivências muito pessoais da proprietária.

Caderno de receitas de Heloisa Simonsen, 1880-1925.

Acervo pessoal de Celina Monteiro.

Outro aspecto da materialidade dos cadernos que nos ajuda a entender o protagonismo feminino no espaço da cozinha e da família diz respeito à adoção de livros-caixa, geralmente dos maridos, mobilizados para fins domésticos. Mas antes de analisá-los, cabe um retorno à metodologia de análise adotada por Vânia Carvalho, quando investigou os repertórios masculinos e femininos no interior da casa burguesa. Em seu estudo, notou diferentes graus nas atribuições de gênero a partir de alguns objetos pertencentes às elites paulistas, disponíveis no acervo do Museu Paulista-USP. Livros, canetas, retratos e óculos eram alguns desses objetos vistos como próprios do homem por reafirmar valores a ele atribuídos, como a natureza intelectual, cultural e honorífica desses objetos, valores reiterados cotidianamente. Apesar de serem poucos os objetos masculinos, explicados pelo entendimento do lar como o domínio do feminino, constatou-se que seus repertórios são, por vezes, híbridos e dinâmicos. É o caso da caneta de metal pertencente a Prudente de Moraes e usada na assinatura da Constituição Federal de 24 de fevereiro de 1891. Seu filho e herdeiro da peça a utilizou para assinatura dos papéis de casamento, assim como sua filha e neta de Prudente de Moraes também a utilizou na mesma ocasião, anos depois. Esse exemplo serve para entender como objetos masculinos, usados em atos da vida pública dignificavam contextos da vida privada (CARVALHO, 2008, p. 52).

De modo similar, verifica-se a transformação de livros-caixa em cadernos de receita⁷⁵ (Figura 23 e Figura 24). Ao deslocar espacialmente esse objeto pertencente ao marido e usado para regular as finanças da empresa ou pequeno negócio da família ganhavam nova função e sentido. De objeto associado à esfera da produção vinha agora associar-se à esfera da reprodução. Assim como a caneta de Prudente de Moraes usada em ato emblemático na esfera pública dignificava feitos em contexto privado, a utilização do caderno no espaço da cozinha ajudava a definir a posição diferenciada da dona de casa.

DEVE		CAI-	XA	HAVER	
3/12/45	Frutos e Viagens	226,00	3/12/45	Dinheiro - Capital	4500,00
4/12/45	" " "	237,00	3/12/45	3 cheque	1120,00
5/12/45	Viagens Antonio	45,00	3/12/45	Em mãos de Oscar Ruiz	1500,00
6/12/45	Letras e Estampilhas	80,00	3/12/45	Dinheiro Capital	1400,00
6/12/45	Salal de	500,00	4/12/45	Em mãos José Romero	190,00
6/12/45	Viagem Antonio	15,00	4/12/45	Dinheiro Capital	1000,00
6/12/45	Pago Nictando campo de 4/12	78,00	5/12/45	3 cheques	1500,00
6/12/45	Frutos	147,20	7/12/45	1 cheque	1150,00
8/12/45	Compra de 13 c. tomela	104,00	10/12/45	Em mãos Oscar Ruiz	1640,00
7/12/45	Frutos	209,00	10/12/45	Cheque José Saler	424,00
7/12/45	compras	544,00	11/12/45	Em mãos " "	2000,00
7/12/45	telefonia	3,90	11/12/45	" " Joaquim Cabral	1200,00
7/12/45	compras	348,00	7/12/45	deixou em mãos J. Ferreira	1200,00
7/12/45	Viagem Antonio	15,00	12/12/45	deixou em mãos J. Cabral	500,00
8/12/45	Frutos	85,50	12/12/45	deixou pagou tanto J. Saler	1200,00
10/12/45	Frutos	59,80	12/12/45	Capital	3143,00
10/12/45	Telegrafia Ferreira	3,60			
10/12/45	Frutos e Viagem Itatiaia	45,00			
10/12/45	Frutos	383,00			
11/12/45	compras Niquette	144,00			
11/12/45	" Rito	243,00			
12/12/45	compras 10 c. Bea	180,00			
	Transporte para a pag. 2	2698,00			
					2375,00

Figura 23. Livro-caixa usado para anotar despesas de negócio familiar. Caderno de receitas de Chafia Rodriguez Assad, 1945-1949. Acervo particular.

⁷⁵ O caderno pertencente à Chafia Assad era, originalmente, um livro caixa. Conforme conta sua filha, Haydeé: “[o livro] é de antes de eu nascer. Era o livro caixa do meu pai! E depois que era livro de receita, minha mãe, para deixar ela sossegada, dava para a gente brincar, então tem desenho, ditado....”. (TARDINI, Haydeé Rodrigues. [Entrevista concedida a] Museu da Imigração, 2016.

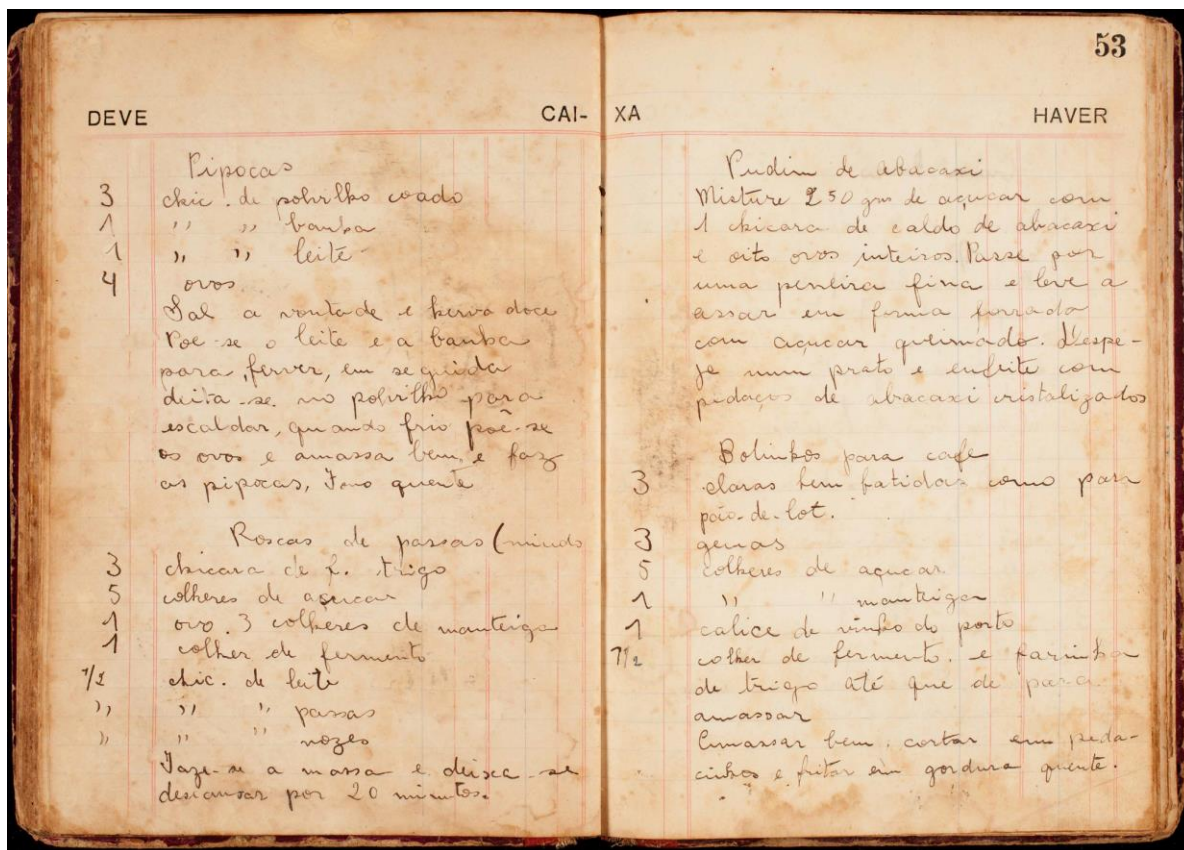


Figura 24. Livro-caixa transformado em caderno de receitas.
 Caderno de receitas de Chafia Rodriguez Assad, 1945-1949.
 Acervo particular.

Outra atribuição feminina era o cuidado com as contas domésticas. Na esfera pública, o marido era tido como um “Ministro da Fazenda” (LAR FELIZ, 1916, p. 7-8), enquanto na esfera privada, a esposa reinava absoluta na administração de seu “pequeno Estado” (LAR FELIZ, 1916, p. 7-8). No lar, a dona da casa era considerada como a responsável pelo controle das finanças. Cabia a ela “o registro sobre todos os gastos diários”, devendo sempre separar “um instante para fazer sua contabilidade” (LAR FELIZ, 1916, p. 141-142). Seja “a noite, quando as crianças já se achavam na cama, ou pela manhã, antes de fazer novas despesas”. A esse respeito⁷⁹, Vera Cleser dedicou um capítulo de seu manual, intitulado “A economia” (CLESER, 1913, p. 35-47). Nele buscava-se orientar as recém-casadas sobre a necessidade de conhecer essa ciência doméstica, em prol da “boa ordem e economia”, vistas como necessárias para a prosperidade do lar. Registrar toda despesa, por mais insignificante que fosse, era fundamental para que o chefe da casa tivesse uma ideia exata sobre o emprego do dinheiro (CLESER, 1913, p. 35-47).

79

No manual de Vera Cleser recomendava-se que toda “boa dona de casa” mantivesse o controle em uma “caderneta mensal do fornecedor” (CLESER, 1913, p. 126), que deveria ser cuidadosamente guardada em uma gaveta da *étagère* ou da mesa, de preferência fechada à chave. Próximo do móvel, recomendava-se que o controle das provisões domésticas fosse anotado a lápis em uma lousa. A medida evitaria gastos desnecessários com provisões para a casa e pouparia o marido de ter surpresas desagradáveis:

O caderno do armazem da esquina é o modo mais simples e mais oneroso de prover uma casa. E' bem verdade que é igualmente que demanda menor esforço, mas como ninguém trabalha pelo simples praser de trabalhar, o que a dona de casa evita em esforço o vendeiro ganha em dinheiro. Falta isto, falta aquilo, falta aquilo mais; manda-se buscar á venda e como não é possível fiscalisar os preços de pequenas coisas compradas a cada momento e lançadas no caderno, a conta do fim do mez é sempre uma surpresa para a dona da casa e uma decepção para o marido (LAR FELIZ, 1916, 141).

A respeito da responsabilidade feminina sobre os cuidados com a alimentação da família, tratou uma matéria publicada no *Jornal das Moças*, intitulada “O lar feliz” (JORNAL DAS MOÇAS, 1960). Nela, a mulher é entendida como “quem manobra o seu pequeno mundo, lidando com os filhos, cuidando do marido, preservando a boa saúde de todos”. Posta em uma posição de “coluna mestra”, é ela quem deve saber utilizar o dinheiro doméstico com sabedoria, “fazendo-o render mais, adquirindo alimentos ricos de vitaminas”, pois além de evitar gastos com farmácia, a recompensa seria a de gerar homens sadios e úteis à sociedade. A matéria concluía que exercendo com acerto sua missão natural, “a harmonia do lar” seria o seu grande prêmio.

Buscou-se, com o tópico, demonstrar que a análise da materialidade dos cadernos fornecem indícios para afirmar que mesmo com as transformações motivadas pela vida urbana, muitos hábitos se perpetuaram. Com o avanço da indústria alimentícia e de tecnologias domésticas vieram os manuais corporativos que deveriam ser lidos para uma correta feitura dos pratos e operacionalização dos aparelhos. Tal qual os cadernos de receitas, eles demandavam o conhecimento da cultura letrada, distinguia “patroas” de empregadas e também poderiam carregar reminiscências do hábito de fazer anotações pessoais e conter marcas de uso⁸⁶. Os manuais corporativos também buscaram operar uma transmissão do saber culinário, mas inseridos na chave do mercado, conforme será abordado no capítulo 2.

⁸⁶ Reflexões nesse sentido foram tratadas por Paula Caldo em relação ao contexto Argentino. Ver: Caldo (2013, p. 159-190).

1.3. “Patroas” e criadas – identidades diferenciadas

No tópico anterior foi abordado como a individualidade feminina se apresentava, especialmente por meio da materialidade dos cadernos de receita, mas não foi detalhada a posição de distinção entre as “patroas” e suas criadas nas tarefas de cuidado da casa. Antes de estabelecer tais diferenciações, cabe compreender o porquê nas décadas iniciais do século XX, a relação entre “patroas” e “criadas” foi marcada por laços de proximidade e afastamento (SANTOS, 2015).

A presença maciça de ex-escravizados negros e mestiços desempregados nas primeiras décadas do século XX foi resultado da falta de uma política governamental efetiva para ingresso dessas pessoas no mercado de trabalho. No caso das mulheres, em 1870, anos antes da abolição assinada em 1888, cerca de 71% delas em idade ativa exerciam alguma atividade como criada doméstica. Em 1906, quando a cidade já havia avançado na urbanização e as perspectivas de empregabilidade para os ex-escravizados poderiam ser maiores em outras atividades, pelo aumento da demanda por trabalhos nos setores de comércio, nas profissões liberais ou cargos públicos, o percentual aumentou para 76%, em vez de reduzir (GRAHAM, 1992, p.18-25).

Em 1914, quando a população de São Paulo estava em torno de 376 mil habitantes, o setor já apresentava cerca de 40 mil trabalhadoras (TELLES, 2013). Apesar de origens diversas, visto que havia mulheres brancas imigrantes e mulheres empobrecidas vindas do campo, eram as libertas ou suas filhas que ocupavam a maioria dos postos de emprego doméstico. Risoleta era um desses exemplos de mulher negra, para quem o trabalho doméstico teria sido o caminho quase que natural. Nascida em 20 de março de 1900, no distrito de Sousas, na zona rural de Campinas, o trabalho na residência de Dona Lalá foi a primeira experiência que teve ainda na infância. Lá aprendeu todas as atividades domésticas de limpar a casa, fazer comida, tirar e pôr a mesa:

Desde oito anos trabalhei em casa de família, sempre tive que fazer tudo: botava a mesa, tirava a mesa, lavava a louça, areava aquele talher danado de arear, com raspa de tijolo e batatinha. Graças a Deus agora não tem disso mais. Areava tudo que ficava brilhando e botava no sol antes de guardar. Eu sabia que a patroa gostava de coisa bem-feita, então queria fazer mais bem-feita ainda. E tinha que fazer, senão ficava de castigo (BOSI, 2015, p. 363-390).

Filha de ex-escravizado “vindo do norte”⁸⁷ e mãe liberta foi levada para trabalhar muito cedo em troca da possibilidade de alfabetização, mas suas vivências pessoais a partir de então foram marcadas pelo aprendizado do trabalho doméstico e algumas lembranças que evocam a relação de medo diante da possibilidade iminente de castigo e ausência de recebimento de ordenado até atingir a idade adulta:

Se recebia ou não ordenado, eu não sabia, porque meu pai é que ia no fim do mês receber: dizia que não fazia questão de dinheiro, queria é que me ensinassem a ler um pouco. Até 22 anos nunca recebi um ordenadinho do que trabalhei (BOSI, 2015, p. 401).

Essa relação marcada por nuances caracterizava a prática vigente em muitos lares: sob castigo, obrigação e, muitas vezes, vivendo com baixos ou quase nenhum pagamento monetário. Risoleta era tutelada por Dona Lalá, que usava seu dever de alfabetizar a criança que lhe foi entregue, como pretexto para ter uma boa cozinheira, moldada a seu gosto. Aprendizado marcado por punições que fizeram Risoleta aprender desde cedo a como cozinhar bem, pois aos 13 anos se orgulhava em dizer ser “cozinheira de forno e fogão” (GRAHAM, 1992, p. 47).

Para conquistar a confiança de suas “patroas”, Risoleta conta que sempre foi muito esperta, nunca teve preguiça de trabalhar e gostava de ser atenciosa, buscando conversar para oferecer conforto a suas “patroas”, como relata: “Se tinham tristezas, eu sentava no chão e ficava fazendo carinho pra elas. Se brigavam com o marido eu não deixava ficar de mal: *Por que brigou? Não precisa brigar*” (BOSI, 1979, p. 382).

Nessa relação de proximidade, algumas famílias deixavam formas de recompensa pelo trabalho, como o proprietário de escravos Benedito de Toledo, que resolveu deixar em testamento um quartinho para sua cozinheira Suzanna, de 32 anos:

[...] liberdade plena à escrava, em prêmio dos bons serviços que nos prestou, e espero continue a prestar aos meus filhos por ela criado. E para que ela, a dita libera Suzanna, não fique de tódo desamparada, deixo-lhe em usufruto, para gosar durante sua vida, o quarto, n. 3 da trav. da rua da Esperança, passando por sua morte aos meus herdeiros [...] (OLIVEIRA, 2005, p. 121)⁸⁸.

Obviamente que casos como o de Suzanna eram a exceção e vinham acompanhados de uma intencionalidade em prol da família do seu ex-proprietário: cuidar de seus filhos, como já

⁸⁷ Uma forma de expressão usada por Risoleta, provavelmente para se referir às pessoas vindas de regiões do Norte e Nordeste do país.

⁸⁸ ATSP, 2.O. F. Inventário Processo 677, 1875 (OLIVEIRA, 2005, p. 121).

fazia até então e somente deter o usufruto da moradia. A possibilidade de terem uma velhice mais tranquila, sem privações, não era a regra entre as trabalhadoras domésticas ou libertas. Em muitos casos, o trabalho excessivo impedia que as empregadas domésticas chegassem à velhice, assim como ocorreu com a mãe de Risoleta, que morreu oito dias após se expor a um forte temporal, enquanto torrava farinha. Acometida por um “resfriado”, que atacou sua garganta (provavelmente potencializado pelo choque térmico), Risoleta conta que a mãe passou os últimos dias sem conseguir falar ou ingerir líquidos, até que faleceu (BOSI, 1979, p. 363).

Analisando inventários de ricos proprietários de escravos no período em que foi promulgada a lei Áurea, Maria Luiza Oliveira notou que a possibilidade de escravos serem agraciados com a alforria ou poder contar com alguma regalia deixada por seus patrões após a morte fizeram com que muitos escravos buscassem estabelecer com eles uma relação de confiança (OLIVEIRA, 2005). Robert Slenes detalha uma briga ocorrida entre um tropeiro, responsável pelo cuidado dos animais de seu senhor e um escravo do mesmo senhor, mas sem privilégios. Ao discordarem de uma dada tarefa, eles teriam iniciado a confusão. A frase motivadora teria partido do tropeiro, que disse: “vá, conte ao senhor o que eu fiz, quem sabe assim você consegue sua carta de alforria” (apud OLIVEIRA, 2005, p. 279). O momento narrado por Slenes condizia com o período em que escravos e seus filhos viviam nas terras de seu senhor e a possibilidade de separá-los ou tirar pequenas regalias era uma potente arma de coerção sobre os escravos.

Essa relação de proteção e afastamento de seus escravos teria se perpetuado nos anos iniciais do século XX na relação das “patroas” com suas empregadas no espaço da casa. Segundo Sônia Roncador, a ausência de um código civil que regulamentasse essa relação no período da escravidão abriu margem para que a autoridade dos patrões fosse exercida subjetivamente e em âmbito privado (2007, p. 103). Além de estarem sujeitas a agressões físicas pela má realização de um trabalho, como receava Risoleta ao contar sobre o quão bem “areava” as panelas de sua “patroa”, casos de abusos sexuais e assédios sofridos pela erotização dos corpos negros vinham desde tempos coloniais e ainda se perpetuavam. A esse respeito Sandra Graham chama atenção para o silêncio de alguns patrões em relação às motivações de criadas alugadas que “entram e sahem quase que diariamente”, provavelmente motivadas por questões “intramuros” (GRAHAM, 1992, p. 121).

Na transição para o trabalho livre e não tendo que se sujeitar ao tratamento dispensado por seus patrões, muitas trabalhadoras domésticas se viram com maior liberdade para negociar suas condições de trabalho e moradia, gerando sentimentos de apreensão nos patrões, ao mesmo tempo em que criavam uma imagem que as associavam ao desleixo, preguiça e

deslealdade. Por esse motivo, artigos como o que circulou na *Revista Feminina*, em 1920, recomendava às “patroas” adequarem o tratamento dispensado aos seus empregados:

E', pois, hoje a grande preocupação dominante das familias de qualquer posição, a escolha do pessoal de serviço, porque já se foram os tempos em que os criados nasciam e morriam numa mesma casa; não existe mais, na actualidade, esse typo de servidores antigos. Em contraposição os que os substituíram, são infernaes.

Consultam-me algumas pessoas sobre o systema que poderiam adoptar para serem melhor servidos.

[...]

Não exigir muito dos criados; procurar desde o primeiro momento que conheçam e cumpram as suas obrigações, dando-lhes para tal fim o tempo sufficiente.

Ser tolerante com as faltas que resultam de motivos involuntários, nunca com os que possam prejudicar seriamente.

E, por último, preferir as pessoas simples ás pretensiosas e exigentes, porque aquellas se amoldam ao serviço que dellas se espera (REVISTA FEMININA, 1920, ed. 30).

Segundo Simone Andriani, essas recomendações, também presentes em manuais de aconselhamento que circularam no período, buscavam orientar os patrões a adotarem novas estratégias para se beneficiarem dos trabalhos domésticos, mas mantendo o controle sobre as empregadas (2015, p. 121). Para serem “melhor servidos”, os patrões deveriam “não exigir muito dos criados” e “ser tolerante” a ponto de não sofrerem prejuízos. Mas o limite dessa bondade poderia ser controlado ao se escolher “as pessoas mais simples às pretensiosas”, pois indiretamente conseguiriam manter o controle. Exigências como essas passaram a abundar em anúncios de jornais, indicando que os conselhos, de fato, eram adotados, conforme se pode ver nos termos de anúncio de um morador idoso, residente na região do Anhangabaú, à procura de uma empregada doméstica:

Precisa-se de uma criada de meia idade e de toda confiança, porém, independente, educada, séria, idônea a todos os serviços domésticos, para tomar conta de uma casa de um senhor só, edoso. – Para tratar á rua Anhangabahú, 10, das 17,45 até as 19 (O ESTADO DE SÃO PAULO, 1923, p. 10).

Nesse caso, mulheres “de meia idade” eram requeridas por corresponder às expectativas de um patrão idoso e sozinho, que provavelmente não dispusesse de meios para treiná-la para os afazeres domésticos. Além da experiência, mulheres mais velhas dificilmente teriam que sair do trabalho por ter contraído matrimônio ou necessitar levar consigo um filho pequeno. Essas condicionantes as colocariam em uma posição de maior confiança por se acreditar que não sairiam com facilidade da casa, como ocorria com as mais jovens.

Ainda assim, a impossibilidade de punir os criados ou conferir-lhes um tratamento similar ao que outrora fora conferido fizeram com que muitos patrões ressentidos usufríssem

de prerrogativas morais questionáveis, embora aceitas, como dispensar as criadas em idade avançada e que não poderiam contar com uma rede de proteção. Ou, ainda, doentes e com restrições, como a cegueira que acometeu Risoleta após anos de trabalho ao pé do fogão. Ao analisar os contratos de trabalho de empregadas domésticas, Oliveira notou essas relações que definiu como “desprovidas de afeto”, como no caso da cozinheira Umbelina Maria do Espírito Santo, uma jovem solteira de 24 anos que foi dispensada por “andar doente, não poder cumprir com seus deveres”⁹¹.

Diferenciações no espaço da cozinha

Nenhuma ocupação feminil reclama tão grande exactidão como o cosinhar. Ha casas em que a cosinha se acha completamente entregue a criada, o que e um mal de efeitos perniciosissimos, nao só quanto ao bem-estar geral, mas tambem quanto a falta de economia no gasto dos generos com que uma criada causa os mais serios e ininterruptos prejuizos a uma casa mal dirigida (CLESER, 1913, p. 5).

O trecho acima evidencia a importância do controle sobre o orçamento doméstico pela figura feminina, em que a criada é vista como potencial inimiga, capaz de realizar até mesmo pequenos furtos ou ser negligente com os mantimentos que utilizava. A fiscalização e o sentimento de desconfiança surgiam, então, como uma medida de cuidado, especialmente e decorrente da alta rotatividade das trabalhadoras nas casas nas décadas pós-abolição.

Conforme já tratado, a prosperidade do lar dizia respeito aos cuidados com a boa alimentação, à saúde física e emocional do marido e filhos, em um momento em que a mulher era cada vez mais engajada no serviço doméstico, apesar do desenvolvimento econômico da cidade. Essa medida, segundo Margareth Rago, tinha fortes determinantes ideológicos no caso brasileiro: a permanência da mulher na casa reduzia a concorrência no restrito mercado de trabalho (2015, p. 64). Como consequência, verifica-se o estímulo à fixação da mulher no espaço doméstico, o que significou, especialmente para as donas de casa mais abastadas que compartilhavam o ambiente com suas empregadas, a necessidade de criar identidades diferenciadas dentro dessa rotina doméstica:

Enquanto a criada for preparando o café, a dona de casa ou sua filha arrumam as chicharas, o assucareiro, a cestinha de pão e dê a tudo uma disposição agradável á vista; a família sentir-se-á mais a gosto em torno de uma mesa bem arranjada e os filhos acostumar-se-ao á boa ordem e ao serviço asseado (CLESER, 1913, p. 19-20).

⁹¹ Inscrição nº 594 (OLIVEIRA, 2005, p. 193).

Esse cuidado com a boa organização do lar surgia em um momento em que a residência passava a estar cada vez mais inserida na rede de consumo e distanciada da tradição da casa como espaço dedicado à produção dos gêneros alimentícios. Mas, como a urbanização de São Paulo foi um processo lento e desigual, mesmo residências já abastecidas pelas redes de infraestrutura urbana e construídas de acordo com as preocupações médico-sanitárias do período ainda apresentavam resquícios rurais, como se pode perceber no anúncio de venda de uma casa em 1928:

Palacete no Paraíso

Vende-se um edificado em terreno de 23 metros de frente, isolado, rodeado de Jardim, sito na parte alta, próximo ao Largo 13 de Maio, atrás da Avenida Paulista, lado da cidade. Tem, no andar térreo, escriptorio, salas de visitas, de jantar, de música, excelente dormitório, copa grande, cozinha, 2 terraços e hall. Cozinha toda forrada de azulejos, com fogões a lenha e gaz. No porão: Excelente despensa com janela, bom quarto assoalhado com 2 janellas e logar de passar roupas e banheiro esmaltado. No andar superior: 7 dormitórios, entre grandes e menores, todos com luz directa, banheiro e demais instalações sanitárias em perfeito funcionamento, aquecedor, lavatório, meio banho, etc. Pomar com diversas árvores frutíferas: 5 jaboticabeiras formadas, caramanchão, excelente dormitório para “chauffeur”. Garagem para 3 automóveis, galinheiro, tanque, w.c. Preço: 300:000\$000 (O ESTADO DE SÃO PAULO, 1928, s. p.).

Palacetes como esse, nas últimas décadas do século XIX e inícios do XX, poderiam contar com a especialização dos ambientes, cuidados com a higiene (perceptíveis pela presença de janela na despensa, no banheiro esmaltado) e presença de rede elétrica, que possibilitaria o uso do ainda raro fogão a gás e de aquecedores. Mas, ao mesmo tempo, em seu quintal, o proprietário podia contar com árvores frutíferas e até mesmo um pequeno galinheiro. No palacete construído por Ramos de Azevedo, localizado na liberdade, esses elementos do quintal podem ser percebidos em uma foto posada da família proprietária:

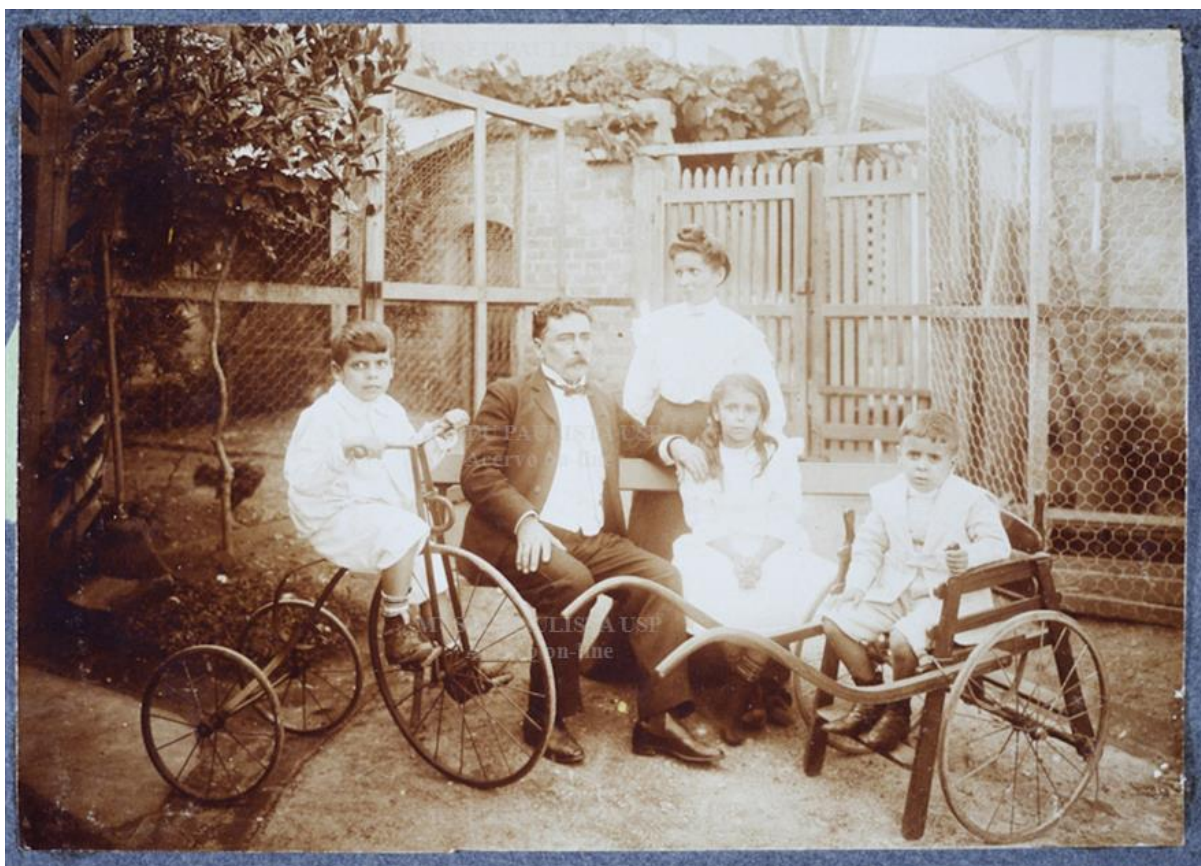


Figura 25: Família Oliveira Cruz em primeiro plano e o galinheiro ao fundo. Residência da família localizada na Rua Conselheiro Furtado, n. 74, esquina com Rua dos Estudantes, no bairro da Liberdade. São Paulo, Brasil, 1907. Acervo Museu Paulista-USP.

Além de esse espaço ser um resquício do universo rural em meio urbano, a sua presença ainda que em momento de transição da casa como esfera produtiva para reprodutiva legou à mulher algumas tarefas que deveriam ser condizentes com a sua identificação ao papel de “rainha do lar”, devotada a cumprir sua nobre missão de cuidar da saúde do marido e dos filhos. Sendo a alimentação parte fundamental dessa nova função da mulher na família, diversos artigos de revista sugeriam como elas poderiam aproveitar parte do terreno da casa para sua missão de cuidadora da família. É o que se pode observar em uma matéria publicada na *Revista Feminina* sob o título “Na horta está a saúde”, que recomendava às donas de casa incluir legumes e verduras na alimentação cotidiana por fornecerem as vitaminas necessárias ao organismo. Para consumi-los mais frescos, a mesma matéria sugeria que a dona de casa contasse com uma horta doméstica, independentemente do espaço que dispunham em sua residência, pois “não aproveitar esse pequeno espaço de terra é um erro, chega a ser uma displicência imperdoável” (JORNAL DAS MOÇAS, 1960, p. 9).

Apesar de o artigo datar de 1960, essas exigências já se faziam presentes no manual de Vera Cleser, cuja primeira edição é do fim do século XIX, em que orientava as donas de casa a manter:

Um cercado e um galinheiro pequenino de arame ou de grades de madeira, povoados de doze a quinze gallinhas e um gallo commons, aos quaes se da todos os dias os restos dos pratos, algumas folhas de couve, de alface, de grama, as cascas socadas dos ovos, agua pura e um litro de milho, sao de imprescindivel necessidade numa casa e economisam muito dinheiro.

Podendo dar-se diariamente uma ou duas flores de giras as gallinhas, aumenta-se-lhes a postura e a bonita cor da 'gemma do ovo.

[...]

O pequeno trabalho e a insignificante despeza proporcionam larga compensação: fornecem ovos com abundancia e de vez em quando um succulento frango assado para o jantar (CLESER, 1913, p. 183).

O cuidado com as galinhas no interior das residências poderia ser uma atribuição feminina, mas as tarefas de matar e depenar a ave ainda eram tidas como uma função da empregada, visto como não prestigioso e remetendo aos tempos da cozinha colonial, suja e extrovertida. Para as senhoras abastadas, a criação de galinhas poderia ser um “passa-tempo femenino e lucrativo” (VIDA DOMÉSTICA, 1932), que as distinguiu das empregadas não somente pelo domínio da leitura necessária para acompanhar as colunas de artigos femininos dedicados ao tema, como os existentes na *Vida Doméstica*, mas também pela disponibilização de tempo para o aprendizado e a correta operação de máquinas como a chocadeira⁹⁸, que circularam para uso domésticos no início do século XX. Além disso, seu alto custo⁹⁹ conjugado à necessidade de um ambiente da casa dentro das exigências de higiene e racionalidade¹⁰⁰, quando parte da população ainda não podia contar com uma eficiente rede de infraestrutura de água e esgoto no interior de suas residências¹⁰¹, mostram que esse equipamento poderia ser um elemento distintivo.

⁹⁸ A chegada das novas tecnologias no contexto de racionalização do ambiente da cozinha e as diferentes formas de uso e apropriação desses artefatos serão tratados com detalhe no capítulo 3.

⁹⁹ Em 1920, o valor era em torno de 2204\$000, muito próximo do valor de uma geladeira vendida nas lojas do Mappin, artigo acessível a poucos. Em 1927, ela poderia ser adquirida por 250\$000 (VIDA DOMÉSTICA, 1920, ed. 2; MAPPIN STORE, 1927, p. 85).

¹⁰⁰ Seu manual de funcionamento informa que poderia ser colocada “em qualquer commodo onde haja abundancia de ar puro (sem que esteja exposta a corrente de ar [...]). No entanto, a sua instalação em um porão de pizo ladrilhado ou de cimento se recommenda, pois ahi as mudanças de temperatura não soffrem alterações bruscas (MAIA, 1923).

¹⁰¹ As primeiras canalizações de esgoto de São Paulo foram instaladas em 1881, mas ainda em 1914 epidemias como a da febre tifoide chegaram a alguns bairros da cidade devido à água sem tratamento vinda do Rio Tietê, enviada para o interior das casas. Em 1926, começava o tratamento da água com cloro, mas o avanço da urbanização e crescimento da cidade não impediram que precárias práticas de se deslocar a um rio, córrego, fonte ou chafariz para obter água desaparecesse, tampouco as doenças vindas dela (BELLINGIERI, 2004, p. 172; FRESHE, 2005, p. 171).

Mas, ao lado de equipamentos sofisticados, como a chocadeira, existiam outros, muito simples e tradicionais, aparentemente associados a necessidades de natureza pragmática, como eram os aventais. Nos trabalhos da casa, o avental apresenta-se como uma peça indispensável para mostrar o cuidado da “patroa” em relação ao asseio das empregadas. Uma criada vestida com “avental de riscado escuro, com o cabelo penteado, o rosto, o pescoço e os braços limpos”, como sugeria Vera Cleser (1913, p 11), demonstrava a boa direção doméstica da dona de casa na posição de supervisora. Mas a peça também poderia ser usada pela dona de casa em momentos que esta necessitasse ajudar na cozinha ou precisasse realizar trabalhos interditados às empregadas. Para criar distinções entre as duas mulheres encerradas nos interiores da casa, os artigos de revistas sugeriam que as “patroas” utilizassem “aventais claros, vistosos, bonitos, com bolsos e babados” (O CRUZEIRO, 1944, p. 84), pois dariam um ar de “elegância” e ao mesmo tempo de “supérfluo”, marca daquelas que podiam produzir enfeites em seu tempo livre.

Ao analisar os usos do espartilho na intimidade, Priscila Nina Fernandes notou certa proximidade entre eles e os aventais na construção da intimidade. O espartilho tanto quanto o avental era usado por mulheres e ambos marcavam a silhueta feminina pela amarração na cintura (2021, p. 112-119). Para estabelecer a distância entre as mulheres, buscava-se diluir a identidade da empregada pelo uso de um avental que fosse funcional, mais do que estético. Por isso recomendava-se que a cozinheira utilizasse um avental de “panno grosseiro, sem ornamentos” (REVISTA FEMININA, 1918, p. 74-75).

Para evitar que o corpo da empregada competisse sexualmente com o da dona de casa, Vera Cleser recomendava que nos trabalhos diários elas utilizassem “de calçado leve e de um collete mui pouco apertado, para dar ao busto a decência e a dignidade perfeitamente compatível com um vestido de riscado” (CLESSER, 1913, p. 233). Dessa forma, os cuidados com a vestimenta, mais do que suprir necessidades burguesas de cuidado com a aparências, imprimiam sobre os empregados formas de controle visando à obtenção de um corpo aseado, assexuado e submisso.

Duas propagandas de utensílios domésticos vendidos pelo Mappin sintetizam bem as diferenciações até aqui abordadas. Na primeira delas, uma propaganda de baterias de alumínio, anunciada em 1922 (Figura 26), a mulher negra representada utiliza um avental, branco e liso, enquanto a mulher da propaganda da sorveteira (Figura 27) apresenta-se com um tipo de vestimenta mais delicada, contendo babados. Nos termos defendidos por Jean-Pierre Warnier (1999), os aventais agem como próteses materiais capazes de favorecer a produção de identidades sociais e de gênero diferenciadas, conforme suas formas e usos.

15/12/22 **MAPPIN STORES** 24/205, 246
 SOCIEDADE ANONIMA INGLEZA

UTENSILIOS DOMESTICOS
A NOSSA NOVA SECÇÃO



BATERIAS DE ALUMINIO

Possuímos um sortimento completo de utensílios de alumínio, das melhores marcas nacionais e estrangeiras.

BATERIA DE ALUMINIO completa, 12 peças com guardações de metal, a saber:

2 caldeirões	2 frigideiras	Preço especial
2 caçarolas	1 passador para massas	120\$000
1 concha	1 passador para caldo	
1 copimedeira	1 forma para pudim	



"PYREX"
DE VIDRO A PROVA DE FOGO E CALOR

"PYREX" é a última palavra em utensílios para cozinha. Os doces e assados feitos em "PYREX" têm aspecto apetitoso, e assado.

Além disso, o vasilhame "PYREX" aquece mais depressa que qualquer outro.



Louça esmaltada "ANGLO"

É a melhor louça esmaltada que há atualmente em S. Paulo. Artigo inglês garantido.

BATERIA completa, composta de seguintes peças:

2 caldeirões	1 fervedor para leite
2 caçarolas	1 passador para massas
2 frigideiras	
1 chaleira	110\$000
1 concha	
1 copimedeira	

SEÇÃO DE "UTENSILIOS DOMESTICOS" — NO 2.º ANDAR

MAPPIN STORES

Figura 26. Propaganda de utensílios domésticos.
O Estado de São Paulo, 22 dez. 1922, p. 7.
 Acervo do Museu Paulista-USP.

11



Sorvetes em poucos minutos

Sorveteira Mappin
 Prática! Hygienica! Economica!

Feita inteiramente de chapa galvanizada, de manejo simples, a sua construção lhe permite um seguro e rapido asseio.

Capacidade:
 2 litros.

Preço... **19.⁵⁰⁰**

• Para o interior accrescem as despesas de frete e embalagem.

MAPPIN STORES

Seção de Utensílios Domésticos
 Caixa, 1391 — S. PAULO

Figura 27. Propaganda de Sorveteira.
Diário Popular, 6 jan. 1936.
 Acervo do Museu Paulista-USP.

As posturas corporais não apresentam grandes diferenças, mas na construção imagética, os elementos distintivos estão postos em suas mãos: na propaganda da sorveteira, as mãos femininas que tocam o utensílio são finas e elegantemente representadas. É verdade que nessa posição dificilmente conseguiriam girar a manivela sem que o balde de madeira se movimentasse pela mesa. Além do peso do conteúdo, composto por gelo picado, sal e leite (e

demais ingredientes de acordo com o sabor escolhido), uma de suas etapas de preparo consistia justamente em girar a manivela até que se sentisse dificuldade em movê-la, momento em que o sorvete estaria pronto (CORREIO DA MANHÃ, 1951, p. 244). Por outro lado, as mãos representadas na outra propaganda não transmitem a mesma sensação de graciosidade e leveza, apesar do movimento de segurar a tampa não necessitar de grande esforço físico, especialmente por se tratar de um anúncio de panela de alumínio, sabidamente mais leve do que as de ferro.

O corpo ornamental, representado na imagem da sorveteira, distancia-se do corpo feminino, que realiza um trabalho para garantir a sobrevivência, ajudando a demarcar simbolicamente as distâncias sociais entre as mulheres. A possibilidade de exibir um corpo que performa de maneira elegante em um ambiente marcado pelo trabalho pesado, como acontece na cozinha, reafirma o prestígio da dona de casa em poder contar com um marido responsável pelo sustento e conforto financeiro da família.

Com relação ao tipo de alimento evocado nas propagandas, pode-se notar a ligação da mulher negra com a cozinha salgada, trivial, enquanto a mulher branca é associada a alimentos doces, como o sorvete. O que está presente, neste último caso, é a simbologia do agrado, ligada às receitas de doces coloniais, muitas das quais vêm acrescidas das palavras “Sinhá” ou “Iaiá” em seu título. O alimento doce também se distancia da cozinha trivial, por estarem associados ao supérfluo, ao que é excessivo, não rotineiro, portanto, luxuoso.

Até aqui se examinaram as mudanças empreendidas na casa paulista na primeira metade do século XX, momento em que se assistiu ao endosso social do papel da dona de casa, como supervisora dos trabalhos pesados realizados pela empregada, especialmente a preparação das refeições, restando ainda à primeira o cuidado com a escolha dos cardápios e da decoração dita “artística”, realizada por meio de arranjos específicos e trabalhos manuais de decoração. As empregadas, por sua vez, distinguiam-se de suas “patroas” não somente em relação às vestimentas, mas também nas atribuições no interior da casa e na operacionalização de equipamentos. Essa relação esteve pautada por permanências advindas da antiga relação escravista que as aproximava enquanto mulheres vivendo no mesmo espaço, mas também criava afastamentos de natureza classista e racial. Em suma, o que está posto aqui é uma diferenciação entre “patroas” e empregadas que extrapola o nível simbólico e passa pela construção de seus corpos e suas subjetividades distintas.

No próximo capítulo serão detalhadas as modificações empreendidas pela indústria alimentícia e o esforço publicitário para sua adoção pelas donas de casa. Será abordada a instituição, utilizando o discurso publicitário, de novos gostos pelas marcas. A publicidade, por

sua vez, atuou conjuntamente com a ideia de modernidade em torno da figura da mulher e dos novos padrões de sociabilidade familiar que foram se estabelecendo ao longo do século XX.

Capítulo 2. DOS QUINTAIS DE CASA À PRODUÇÃO FABRIL

Em fins do século XIX diversas pequenas indústrias foram introduzidas por imigrantes chegados ao Brasil, a exemplo da banha enlatada por Francisco Matarazzo em 1882. Em 1873, a cidade de São Paulo contava com alimentos industrializados, como chocolates, licores, chá e cerveja, que poderiam ser adquiridos ou consumidos em cafés e restaurantes localizados no triângulo central. Na Rua do Comércio, a *Confeitaria Leão* comercializava importados, como azeite engarrafado francês, banha norte-americana a quilo, peixes de Lisboa, salame de Lyon, mas também diversos produtos fabricados nacionalmente, como tapioca, araruta, marmelada, café em pó (HOMEM, 2015, p. 80). Alguns anos depois, já no século XX, as fábricas Matarazzo se tornariam uma gigante, responsáveis pela produção de óleos para uso culinário doméstico, como a conhecida Fábrica de Óleo Sol Levante, e pela comercialização de trigo importado. A indústria de massas despontava com fábricas que chegavam a uma produção diária em torno de 30 mil quilos.

A chegada de imigrantes contribuiu com o aumento das casas de secos e molhados, possibilitando a compra de patês de *foie gras*, ostras enlatadas, bacalhau, linguiça, vinhos e outros alimentos semiprocessados. Foram também os imigrantes que trouxeram melhoramentos nas técnicas de plantio de hortaliças e frutas. Mas mesmo com esses ares de modernidade que tais produtos carregavam simbolicamente, a cidade ainda permanecia com uma forte presença rural, especialmente nas três primeiras décadas do século.

Para entender os impactos da indústria alimentícia sobre os hábitos paulistanos ao longo do século XX é preciso, antes, um retorno às últimas décadas do século XIX, quando além dos sítios, chácaras e quintais, o cotidiano urbano era, ainda, tomado pelo som dos vendedores de rua e do comércio informal de alimentos. Antes do surgimento das primeiras feiras, mercados e supermercados, era nas ruas que ocorria a venda de ovos, batatas cozidas, carne de animais de pequeno porte, peixes, ervas, amendoim torrado, cuscuz, doces caseiros, lenha e uma sorte de outras provisões (DIAS, 1995).

Este capítulo analisa o momento de indefinições entre o rural e o urbano e a permanência de práticas artesanais em meio às tentativas de mudanças de hábitos vindas da indústria alimentícia. Para justificar a inserção de bens de consumo processados e não mais produzidos no lar, os produtos alimentícios industrializados procuraram conquistar a simpatia das donas de casa por meio de discursos que a representavam com uma nova identidade feminina: a de mulher leitora, consumidora e gestora da casa.

2.1. Da produção caseira ao comércio de rua

A mãe traz todos os dias um feixe de lenha que vende por quinhentos réis. Além disso, elas criam galinhas. Quando os pintos são pequenos e está chovendo, elas os recolhem no quarto. As galinhas vivem soltas, empoleiradas nas árvores e botam em ninho à roda do rancho. Os ovos, elas comem alguns e vendem os outros. De vez em quando comem um franguinho; mas a mãe dela disse que a criação é só para os sapatos de Maria, que gasta por mês um par, de cinco mil-réis. No mais, o dinheiro da lenha dá para viverem (MORLEY, 2019, p. 283).

O excerto de abertura é parte das memórias de infância de Helena Morley¹⁰⁸, que viveu em Diamantina entre 1893 e 1895. O relato da jovem menina, que à época tinha entre 13 e 15 anos, ajuda a melhor caracterizar o cotidiano de muitas residências não só de Minas Gerais, como também de São Paulo. Ao descrever a rotina diária de sua amiga de escola Maria, e de sua mãe, Siá Joaquina Balaio, Helena rememora um passado em que o processo lento e desigual da industrialização se fazia perceptível nas residências pela permanência de hábitos então associados ao universo rural, apesar das inovações trazidas pela introdução de máquinas domésticas, do beneficiamento de alimentos em larga escala e das instalações, ainda que muito restritas, de redes de abastecimento de água, gás e eletricidade.

Nas cozinhas domésticas e demais ambientes da habitação, destinados ao preparo de alimento, máquinas como a chocadeira, inicialmente importadas¹⁰⁹, assim como os fogões econômicos¹¹⁰ chegavam com a promessa de modernizar práticas recorrentes, como a criação de aves para consumo familiar e complementação da renda, como fazia Siá Joaquina Balaio. Nas páginas da revista *Vida Doméstica* (RJ) e *Chácaras e Quintaes* (SP), longas matérias sobre criações domésticas dividiam espaço com anúncios das chocadeiras vendidas em casas de materiais agrícolas. Isso porque apesar da gradativa diminuição do elenco de necessidades que podia ser atendido na própria habitação, as pequenas criações domésticas foram as que mais se perpetuaram em casas urbanas.

Analisando os tipos de ingredientes mais mencionados nos cadernos de receita, nota-se a predominância de ovos sobre qualquer outro em todo o período investigado (tabela 2). No início do século XX, em receitas de doces como a do pão de ló chegava-se a utilizar aproximadamente 14 ovos em seu preparo (STREET, 1925-1930). Um número bastante

¹⁰⁸ É o pseudônimo de Alice Daurell Caldeira Brant, nascida em Diamantina, em 1880. Suas memórias foram escritas em um diário e publicadas na idade adulta, em 1942.

¹⁰⁹ Segundo Giedon (2013), o processo de chocamento artificial remete à data de 1747, quando Antoine Ferchault de Réamur teria iniciado os primeiros estudos a respeito, em Paris. Somente por volta de 1880 ela teria passado a ser vendida comercialmente sob o nome da patente de Hearson.

¹¹⁰ Os fogões chamados econômicos eram aqueles de ferro e que utilizavam carvão.

elevado, se se considerar que, nesse caso, o ovo não é o ingrediente determinante do sabor, como ocorria com os quindins.

Tabela 2. Dados absolutos e percentuais do uso do ovo nas receitas de cadernos femininos escritos entre 1880 e 1970.

Datas dos cadernos	Proprietárias	Total de receitas (doces e salgadas)	Menções ao ovo	Percentuais
1880-1925	Heloisa	33	17	51,51%
1925-1930	Heloisa	42	30	75,00%
1930/1940 em diante	Olga	93	64	68,81%
1942-1970	Aracy	95	63	66,31%
1945-1949	Chafia	23	16	69,56%
1960-1970 Teresa	Teresa	52	38	73,07%
1960	Benilde	107	44	41,12%

Fonte: Elaborado pela autora.

Nos séculos XVIII e XIX, o uso massivo dos ovos dava-se nos doces conventuais portugueses. Em publicações, como o *Cozinheiro Imperial* (1840), é impossível não notar uma quantidade elevada de receitas à base de ovos ou galinha. O uso desses dois alimentos, além de satisfazer os anseios da corte instalada no Rio de Janeiro, acabaram por se disseminar entre a população (ALGRANTI, 2004, p. 127-143). O ovo apresenta um elevado potencial nutritivo por conter proteínas, lipídios, vitaminas e minerais fundamentais para manter uma boa saúde, o que por si só explica sua ampla utilização nas receitas. Antes da descoberta da penicilina também pode ter atuado como importante bactericida e fortalecedor do sistema imunológico¹¹².

Talvez por esse motivo a indústria de tônicos em franca expansão costumava anunciar o produto com a promessa de substituir a eficácia dos ovos na restituição da saúde daqueles com problemas variados, como “os neurastênicos, os esgotados, os convalescentes, os tuberculosos, os magros e anêmicos”, todos cuja condição de saúde levava a uma queda na imunidade. Anúncios, como os da revista *A Cigarra* de 1927 (figura 28), em que “cada colher

¹¹² Estudos mostram o potencial do ovo (gema e clara) para proteger o organismo humano na prevenção de doenças (MAZZUCO, 2008, p. 12-16).

do referido líquido serviria por 3 ovos”, revelam a boa imagem do ovo como alimento capaz de conferir saúde.

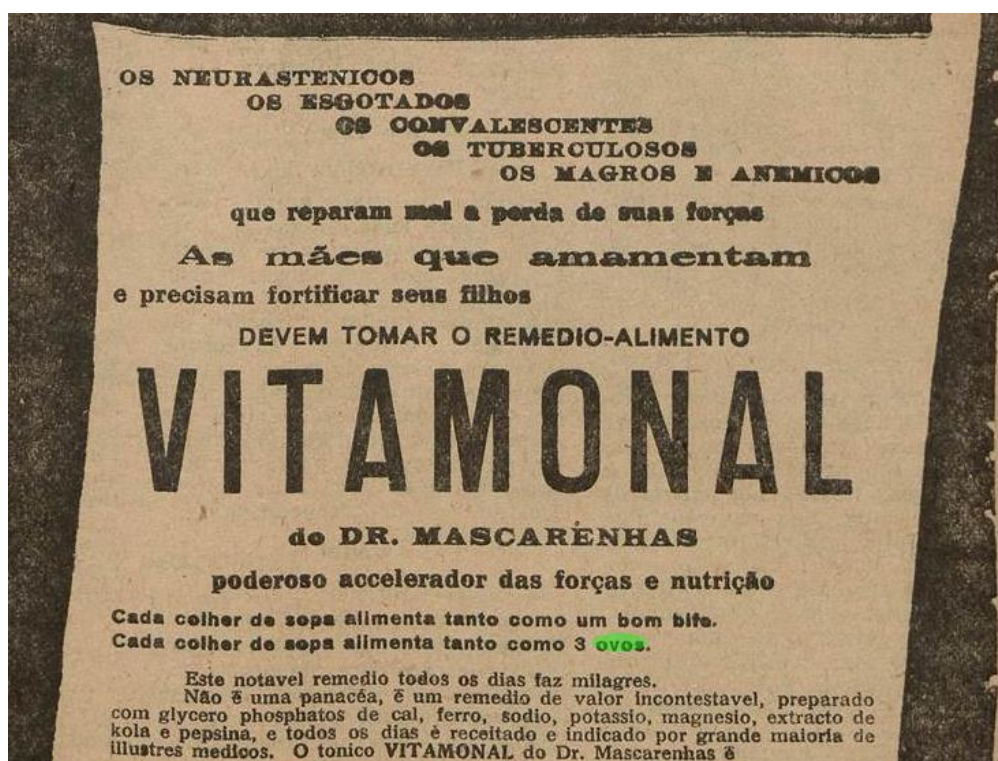


Figura 28: Presença de ovos em tônicos vitamínicos.
A Cigarra, junho de 1927.
Acervo Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

O público desses anúncios era, sobretudo, as mulheres. Para elas ressaltava-se a função dos ovos na manutenção da boa saúde de mães em período de amamentação. O combate ao estado de esgotamento físico feminino era uma das preocupações sanitárias, que viam a mulher como a responsável pela geração de crianças saudáveis, discurso alavancado pela indústria alimentícia, conforme será visto mais adiante. Para estimular as vendas, a recomendação do consumo de ovos buscava respaldo na autoridade médica – “o tônico Vitamonal do Dr. Mascarenhas”. Vê-se que tal discurso opunha-se à prática de contratação de amas de leite para alimentar os filhos recém-nascidos das mulheres brancas de posse (DIAS, 1995; MALUF; MOTT, 1998).

Percebendo a alta demanda por ovos, figuras como Charles Edward Hearson, a quem é creditada a invenção da chocadeira doméstica, viram a oportunidade de criar um mecanismo artificial para incrementar a sua produção. Conjugando a possibilidade de ganhos que as donas de casa poderiam obter a partir da comercialização de sua produção, com os discursos higiênicos em voga, desde as descobertas do biólogo Louis Pasteur acerca dos microrganismos

causadores das doenças (SANT'ANNA, 2011), as primeiras matérias exclusivamente voltadas para as mulheres frisavam tais benefícios como meio de convencer as leitoras a adquirir o equipamento. É o que se observa no trecho a seguir, publicado na revista *Vida Doméstica*, em 1932:

Substituir o antigo gallineiro, toscamente confeccionado e mal-cheirosos, por agradáveis e brancas casinhas, por viveiros que parecem gavetas de armários em as quaes seriam fechadas algumas duzias de brinquedos vivos, é uma tarefa divertida, que pode-se transformar numa fonte de rendimento (VIDA DOMÉSTICA, 1932, ed. 174).

Processos artificiais de chocamento de ovos já haviam sido adotados desde o século XVIII por moradores de uma aldeia localizada no Delta do Nilo, atual Egito. A descoberta de que entre esses povos chegava-se a produzir até trinta mil aves de uma só vez fez com que o grão-duque de Toscana se interessasse pelo assunto, uma vez que havia um desejo da corte pelo consumo de pratos derivados de galinha em qualquer época do ano e não somente em certos períodos, como no inverno, em que a escassez fazia com que seu preço duplicasse em relação ao verão (GIEDION, 2013, p. 248-249). Para melhor conhecimento do método, um nativo foi levado a Florença. Em 1747, o cientista natural Antoine Ferchault de Réamur iniciou o desenvolvimento do seu próprio método de chocamento artificial, após tomar conhecimento da prática adotada na aldeia egípcia. Como resultado, ele produziu uma máquina bastante simples, mas ainda possível de ser encontrada entre fazendeiros norte-americanos, que as utilizavam por considerá-las mais eficientes do que as elétricas para uso em determinados períodos do ano (GIEDION, 2013, p. 251). O invento, convenientemente chamado de “Artificial Mother”, correspondia a um cilindro aquecido a lenha que dispersava calor por uma base circular, onde estavam dispostos os pintinhos (figura 29):

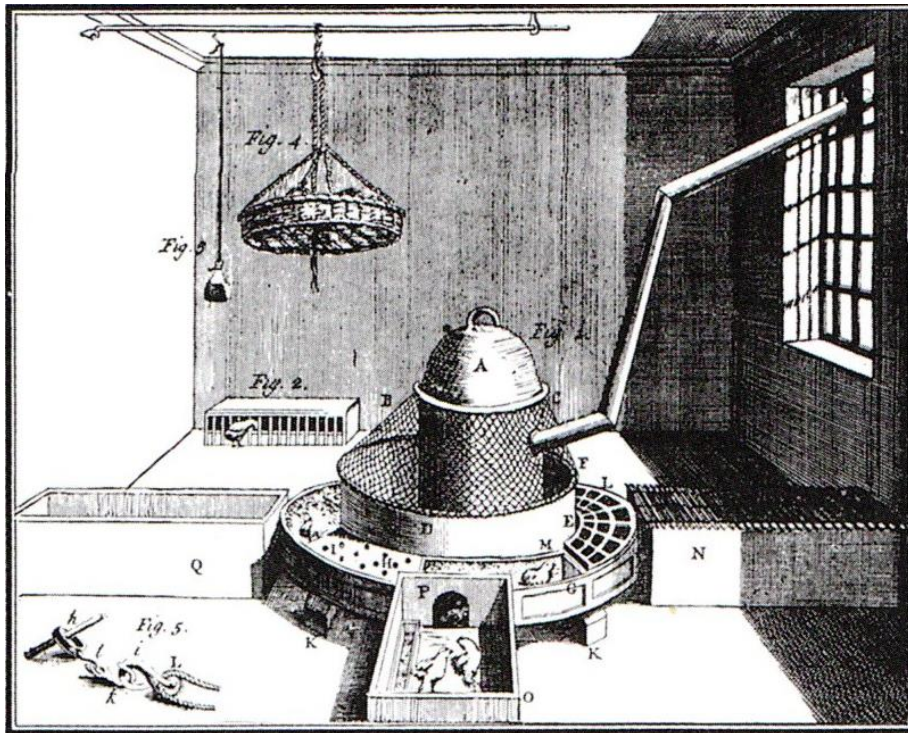


Figura 29. “Artificial Mother”.

Inventado por Antoine Ferchault de Réamur, em 1750.

Fonte: (GIEDION, 2013, p. 250).

No século XX, a técnica sofreu algumas interferências industriais, buscando destinar sua aplicação para fins domésticos. Ao se analisar a materialidade de algumas dessas chocadeiras e a disposição física dos ovos em seu interior, é possível perceber tais influências. Apesar de sua capacidade diminuta (de 50 a 240 ovos), se comparada à larga escala industrial que viria se estabelecer nas granjas, a disposição ordenada e limpa dos ovos acondicionados em gavetas mostra o uso de princípios da racionalidade da fábrica, aplicado aos equipamentos domésticos (figuras 30, 31 e 32). Diferentemente dos galinheiros comuns, que precisavam dispor de espaços maiores para as galinhas, que, por sua vez, chocavam comparativamente menos quantidade de pintinhos (figura 33), a chocadeira exigia somente um “logar calmo sem trepidações, arejado sem estar exposta a correntes de ar, afastado das paredes de todos os lados e o mais nivelada possível” (MAIA, 1923, p. 10).

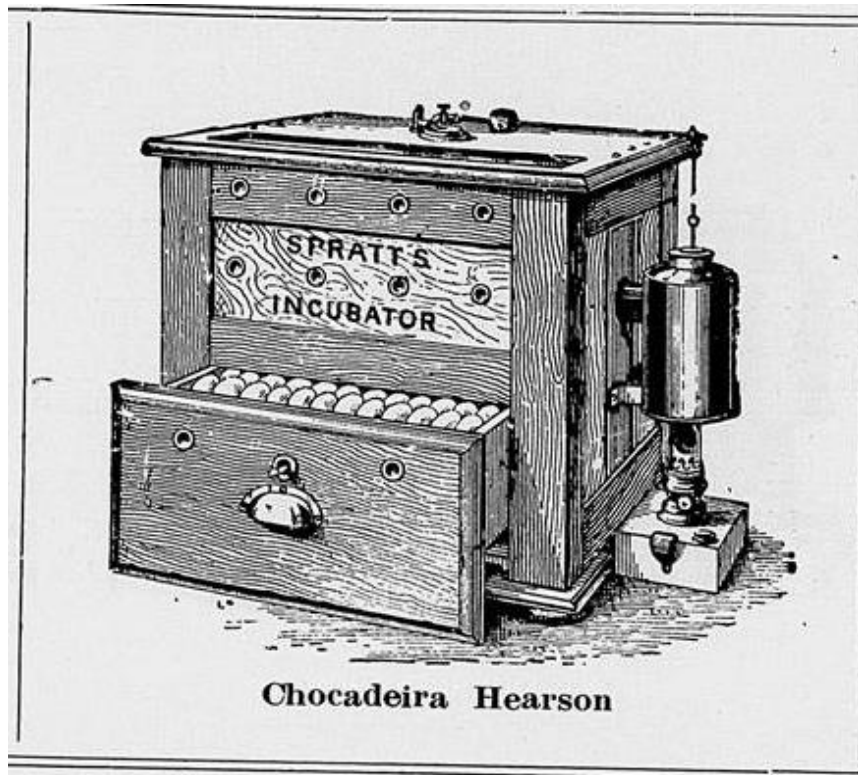


Figura 30. Detalhe da gaveta com ovos racionalmente dispostos. Modelo de chocadeira da patente Hearson.
Vida Doméstica, 1932, ed. 174.
 Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

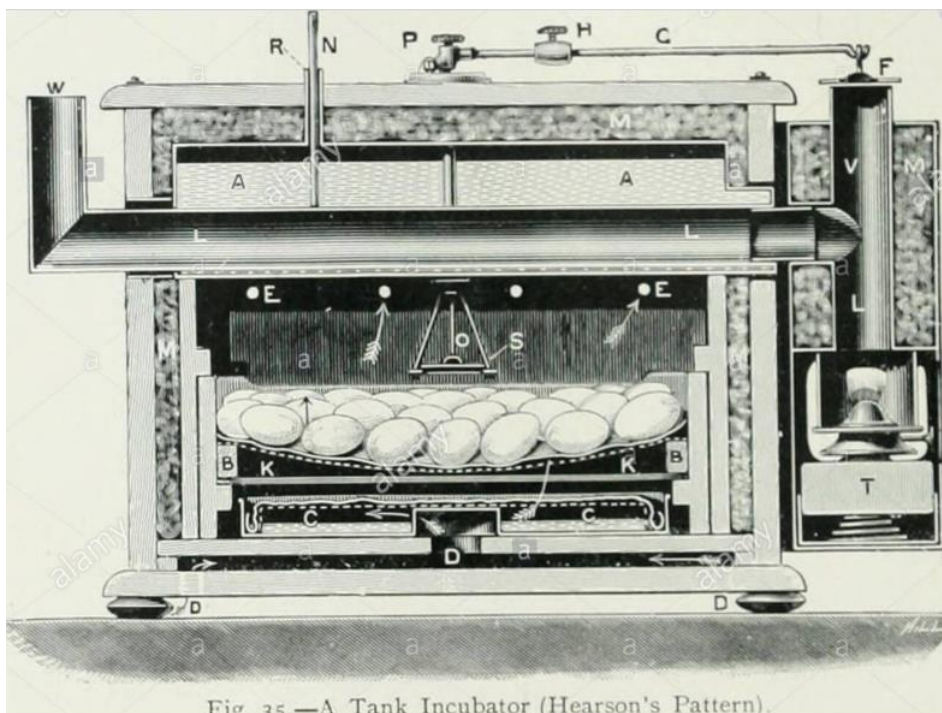


Fig. 35.—A Tank Incubator (Hearson's Pattern).

Figura 31. Vista interna de uma chocadeira do modelo Hearson. As letras “T”, “L” e “V” correspondem à estrutura onde o calor é gerado pela queima do querosene. Sobre “K” estão os ovos, dentro da bandeja de chocamento.
 Fonte: Archive.org.



Figura 32. À esquerda vê-se uma mulher retirando das gavetas da chocadeira os pintinhos recém-nascidos. À direita, vê-se criadores similares aos adotados pela indústria de produção em larga escala.
Vida Doméstica, Rio de Janeiro, setembro de 1932, ed. 174.
 Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

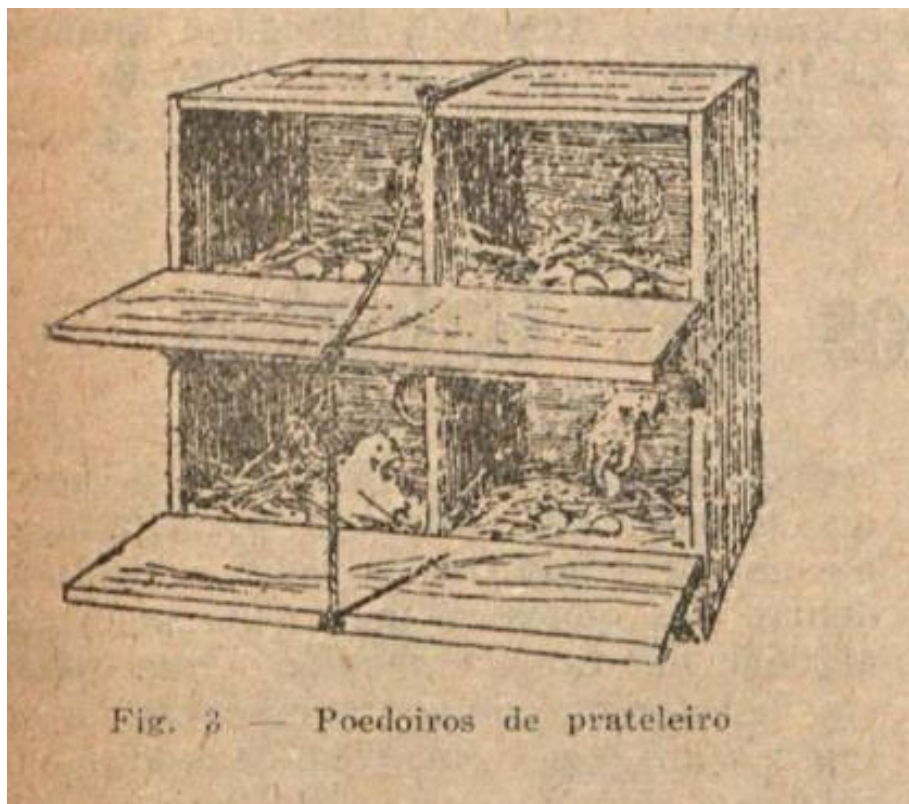


Figura 33. Poedeiro artesanal.
Chácaras e Quintais, 1921.
 Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

A estrutura cilíndrica acoplada à “caixa”, na figura 4, identificada pela letra “L” e “V”, corresponde ao espaço por onde percorre o calor gerado pela lamparina a querosene, disposta

na base do mesmo cilindro (acima da letra “T”). A regulação da temperatura ocorria automaticamente por um mecanismo localizado dentro da gaveta, que atuava como alavanca, levantando a válvula sob a chaminé. Esse desvio possibilitava que mais calor pudesse passar pela chaminé e aquecesse a água de acordo com a temperatura da gaveta.

Na figura 32, chama a atenção a retirada dos pintinhos recém-nascidos das gavetas da chocadeira. À direita, sua disposição nos criadores, organizados em prateleiras empilhadas, apresenta-se em uma modalidade bem similar à que será adotada pela produção industrial em larga escala e diversa das criações domésticas, muitas vezes, dispersas pelos quintais das casas. Um elemento que caracteriza a sobreposição de técnicas é a possibilidade de o pequeno criador quantificar parte de sua produção, visto que alguns modelos, como a *Chocadeira Record*, prometiam mais de 90% de pintinhos vivos (MAIA, 1923, p. 4).

Além da modalidade de funcionamento à eletricidade, havia os modelos movidos por lamparina (querosene), o que mostra que seu uso poderia ocorrer mesmo entre as famílias cuja residência ainda não fosse abastecida pela rede de eletricidade. Apesar de as empresas de fornecimento de iluminação pública já estarem instaladas em São Paulo desde fins do século XIX, somente com a construção da usina de Parnaíba, em 1901, iniciou-se o uso de eletricidade para fins domésticos (SILVA, 2008, p. 46). Ainda assim, os dados referentes ao consumo pelas residências começaram a ser expressivos somente a partir de 1913 e intensificaram-se em 1930¹¹⁶.

A possibilidade de obtenção de ovos frescos e carne de frango a um custo baixo e independente da indústria alimentícia teria propiciado a aquisição da chocadeira entre pequenos comerciantes, como se nota em anúncios de compra e aluguel que circulavam em jornais da época: “Compra-se ou aluga-se uma de segunda mão, em perfeito estado, para 100 ovos, mais ou menos. Cartas com marca, tamanho e condições para O. B. Caixa Postal, 1367” (O ESTADO DE SÃO PAULO, 1930); “Vende-se por qualquer preço uma chocadeira electrica Yuno, ou troca-se por outra aquecida a kerozene” (O ESTADO DE SÃO PAULO, 1932).

Lembrando que ao fim do século XIX e nas primeiras décadas do século XX, São Paulo ainda contava com o comércio ambulante informal, responsável por complementar o abastecimento da cidade. Apesar da redução das quitadeiras e ex-escravizados de ganho, a cidade acompanhava o crescimento de imigrantes recém-chegados em busca de alternativas ao trabalho nas fazendas de café (MANZONI, 2019; DIAS, 1995). Na Várzea do Carmo, local

¹¹⁶ De 1913 a 1930, o número de consumidores saltou de 13.419 para 150.000 (Relatório da The São Paulo Tramway Light and Power Co. Ltd. Apud SILVA, 2008, p. 47).

tradicionalmente ocupado por chacareiros e pequenos produtores, era muito comum se deparar com a venda desses animais de pequeno porte, bem como de gêneros de primeira necessidade, especialmente no interior do Mercado dos Caipiras¹¹⁹.

Para os vendedores mais empobrecidos ou com pequeno excedente do que era produzido nos limites de sua moradia, a venda de galinha podia se dar nas imediações do Mercado dos Caipiras. Na travessa do Mercado 25 de Março, por exemplo, era possível encontrar depósitos de frangos, ovos e galinhas, local de circulação de muitos trabalhadores vendendo e comprando tais mercadorias (MANZONI, 2019, p.112-130).

Em fotografias de Vincenzo Pastore é possível observar os vendedores de rua. Na figura 34, Vincenzo registrou o instante em que uma vendedora de galinhas se encontrava parada diante da porta de um estabelecimento, à espera de algo. Não se sabe muito sobre as personagens da cena, mas pelo tipo de vestimenta que utilizam, suas posturas corporais e a presença de um cesto, acredita-se que possa corresponder ao momento de negociação entre uma vendedora de galinhas vivas e seu cliente. O homem vestido com um avental amarrado na altura da cintura é provavelmente um dos responsáveis pela cozinha do estabelecimento e encarregado de escolher os alimentos usados no cardápio do dia.

Em outra fotografia de Pastore, de plano mais aberto (figura 35), uma vendedora aparece segurando galinhas vivas nas imediações de um dos mercados da cidade. Além da construção ao fundo, chamam atenção as figuras masculinas presentes na cena, provavelmente pequenos produtores de gêneros agrícolas, que vendiam tais alimentos na região central da cidade.

¹¹⁹ Nesse mercado eram vendidos cereais, farinha, aves, ovos, objetos artesanais usados no processamento de alimentos, como panelas de barro, colheres de pau e uma sorte de ervas medicinais, óleos e produtos assemelhados (MANZONI, 2019, p. 77).



Figura 34. Vendedora com cesto na porta de comércio.

Fotografia de Vincenzo Pastore, 1910.

Fonte: Instituto Moreira Salles.



Figura 35. Vendedora de galinha em rua adjacente ao Mercado Municipal.

Fotografia de Vincenzo Pastore, 1910.

Fonte: Instituto Moreira Salles.

Cena similar foi relatada por Jorge Americano, um morador da cidade que presenciou de perto esse cotidiano do comércio de rua nas primeiras décadas do século XX. Um desses relatos tem como personagens principais um casal de italianos, vendedores de frango e ovos. Para além da frustração vivenciada por eles diante das dificuldades em encontrar compradores para os seus produtos, importa notar que o casal de vendedores muito tem a dizer sobre a persistência de formas de produção familiar doméstica, em que a organização girava em torno da produção daquilo que era feito no lar. A angústia dos personagens em questão, que alternavam os gritos de anúncio do seu produto com momentos de silêncio e desentendimento, revelam a preocupação de quem depende da venda dessas criações para a obtenção do sustento familiar, provavelmente em um momento de surgimento de mercados e feiras, instituídos pelo poder público como formas alternativas e regulamentadas de venda de alimentos:

Era um estranho casal de italianos. Nunca lhes soubemos o nome.

Êle carregava um jacá de frangos nas costas. Ela trazia dois cestos de ovos, um em cada braço.

Êle usava um chapéu desabado. Ela tinha cabelos repartidos e um lenço na cabeça. Êle calçava botas. Ela vestia saia rodada.

Êle gritava: frango gordo, ôvo fresco, ôvo fresco!

Depois começava a invectivar. Dizia coisas que a gente não entendia. Gritava com voz rouca. Quando silenciavam, ela resmungava qualquer coisa. Êle se excitava, gritava, ficava vermelho, gritava mais. A gente não entendia. Caminhava em silêncio durante meio quarteirão. De repente ele gritava em voz rouca: Frango gordo, ôvo fresco, ôvo fresco! Ninguém chamava, ninguém comprava. A mulher resmungava. Êle enfurecia. Invectivava. Dizia coisas que ninguém entendia. Minha mãe tinha pena dela. Eu também, mas achava que quando êle se enfurecia ela devia ficar quieta. Não interessava apurar quem tinha razão. Não interessava. Interessava ficar em paz (AMERICANO, 1957, p. 188-189).

Na cidade, a persistente presença de pequenos vendedores assistia à introdução da tecnologia industrial nas esferas mais íntimas da vida, alterando inclusive o ciclo da natureza, já que a chocadeira prescindia da galinha. Mas o alto custo do equipamento era um dos entraves a ser vencido para a sua ampla adoção. Se um comprador desejasse adquirir um modelo movido à eletricidade no ano de 1920, ele poderia se dirigir à casa de avicultura localizada na rua Rodrigo da Silva, n. 28, e levá-la pelo custo de 220\$000 (VIDA DOMÉSTICA, 1920). No mesmo período, um morador de São Paulo deveria empregar o valor de 230\$000 na compra de uma geladeira Mappin (MAPPIN STORE, 1928, p. 98), considerado então um artigo doméstico para poucos. Diante dessa questão, algumas estratégias voltadas para a redução dos custos incidentes sobre a produção foram utilizadas como argumento a favor de sua aquisição, como em uma matéria publicada na *Vida Doméstica*, em 1927, demonstrando que a “despesa em kerosene é inferior ao custo de sustento da galinha” (VIDA DOMÉSTICA, 1927). Apesar da validade do argumento, anúncios de aluguel publicados em jornais do período levam-nos a acreditar que famílias menos abastadas poderiam fazer um uso temporário para geração de renda em momentos de necessidade.

Além do preço elevado, a manipulação dessas “mães artificiais”¹²⁴ não parecia ser uma tarefa prática e tampouco rápida e, como toda novidade tecnológica, deve ter exigido a aquisição de novos conhecimentos. A começar pela atenção requerida do usuário ao acender a chama para colocá-la em funcionamento: “Ao regular-se a chocadeira é de toda a conveniência prestar-se muita atenção à chama: esta deve ser bem redonda e ter altura precisa para produzir o calor necessário à machina, sem fazer fumaça” (MAIA, 1923, p. 6). Após a inserção da bandeja contendo os ovos, as temperaturas deveriam ser diariamente controladas para permanecerem entre 38° e 38,5°. Dois dias após a inserção dos ovos, recomendava-se a sua viragem manual duas vezes ao dia: pela manhã e à noite. No 12° dia, a temperatura deveria ser novamente verificada, pois desse período em diante o embrião já desenvolvido geraria calor e a temperatura interna do aparelho tenderia a subir. As indicações de uso continuavam até o

¹²⁴ Termo costumeiramente usado pelos promotores de feiras de avicultura (CORREIO PAULISTANO, 1926).

nascimento dos pintinhos, que deveriam ser removidos da chocadeira para uma criadeira, artificial ou não.

As dificuldades de manipulação da máquina e as dúvidas sobre a sua correta operacionalização surgem sob a forma de questionamentos de usuários, que escrevem para as colunas de jornais especializados no tema. Em um deles, o Suplemento Agrícola do jornal *O Estado de São Paulo*, no ano de 1966, o leitor pede sugestões de marcas confiáveis, por acreditar que o mal funcionamento tenha uma relação direta com a empresa produtora e não com a operacionalização inadequada:

Nesta época em que a carne de vaca está cada vez mais cara, uma chocadeira pequena talvez resolvesse o problema de muitas famílias. Todavia, como aqui na minha cidade já há três chocadeiras de 50 ou 60 ovos encostadas, por não funcionarem a contento, pergunto se não existe uma marca dessa chocadeira (elétrica) que funcione perfeitamente.

Luiz Scudeller Penápolis (O ESTADO DE SÃO PAULO, 1966a, p. 38).

A resposta a Luiz, assinada pelo colunista da seção agrícola do jornal, praticamente reproduz os procedimentos de uso informados em manuais que acompanham o equipamento, como o da Chocadeira Record, de 1923. Exceto pela adoção de uma linguagem menos técnica e mais informativa, típica do gênero jornalístico em questão. Ao propor que a regulagem da máquina deva ser feita por “uma pessoa que conheça bem o mecanismo”, podendo ser o “zootecnista regional”, fica claro que a adoção da tecnologia para chocamento artificial não se estabeleceu da noite para o dia nem abalou a prática da criação de animais domésticos nas residências:

Todas as chocadeiras fabricadas em São Paulo funcionam bem. Mesmo essas que se acham encostadas em Penápolis devem funcionar a contento: o problema talvez seja saber lidar com elas. Possivelmente há alguma peça que precisa ser substituída ou consertada, um termômetro, um termostato ou um lampião. O interessado deve procurar aí a pessoa que conheça bem o mecanismo de uma chocadeira, a fim de regulá-las, e essa pessoa pode ser o zootecnista regional.

Uma chocadeira pequena, como a que descreve, está sujeita a muita variação se não for colocada em ambiente adequado (com certa estabilidade de temperatura), como um porão ou um aposento situado na face sul da casa. Coloque-a bem no nível e calce cuidadosamente os pés. Compare o termômetro com um termômetro clínico, mergulhando-o na água morna (não ponha na água quente).

A temperatura mais favorável para a incubação é de 39,5°C. Se houver uma pequena diferença, leve isso em conta. Se a diferença for grande, compre outro termômetro, aferido. O bulbo do termômetro da chocadeira deve ficar ao nível superior dos ovos.

Use ovos gelados que não tenham mais de uma semana de idade (preferivelmente até três dias), de boa casca e tamanho regular, nem muito grande nem muito pequenos, bem conformados. Antes de colocar os ovos, ponha água na bandeja (umidificador) e ligue a corrente elétrica ou acenda o lampião, conforme o tipo. Certifique-se de que o aparelho de regulagem da temperatura está funcionando corretamente e procure aquela temperatura de 39 ou 39,5 graus.

Estando bem regulada a chocadeira, com o respiro superior fechado, coloque os ovos. Vire-os todos os dias (de manhã, à tarde e à noite). Mas vire-os completamente, se a viragem não for semiautomática.

Depois de sete dias comece a abrir gradualmente o respiro superior, até ficar completamente aberto num prazo de 18 dias, época em que também deve cessar a viragem dos ovos. Não esqueça de manter o umidificador sempre com água e se possível molhe o chão, embaixo da chocadeira. Com oito dias pode examinar os ovos contra uma lâmpada, ou no ovoscópio, retirando os ovos claros e de embriões mortos. Aos 14 dias e 18 dias pode repetir a operação. Se os ovos forem bons, 80% deles devem eclodir (O ESTADO DE SÃO PAULO, 1966a, p. 38).

A própria fonte, uma coluna especializada no assunto, deixa sugerido que na experiência cotidiana essas resistências tenham contribuído para um uso esporádico, enquanto donas de casa ainda mantinham seus velhos galinheiros nos quintais, como comprova um anúncio de venda de imóvel localizado no bairro da Vila Mariana, em 1966:

SOBRADO – VILA MARIANA

Rua Bartolomeu de Gusmão, 53

Vende-se com jardim, entrada p/ 2 carros, hall, sala-living, copa-cozinha, sala de refeições, dependências para empregados, w.c., qto de despejo, lavanderia, **galinheiro, quintal**, 3 ótimos dormitórios c/ armários embutidos, terraço, banheiro completo, gás de rua, Cr\$ 32.000,000 c/ fac. [grifo nosso] (O ESTADO DE SÃO PAULO, 1966b, p. 38).

Colunas de revistas femininas também tratavam o tema. A revista *Casa e Jardim*, que nas décadas de 1960 e 1970 mantinha uma seção de jardinagem dedicada a orientar suas leitoras sobre como melhor aproveitar o quintal de suas casas, fornecia dicas para a criação de galinhas e outras aves usadas em pratos especiais, como o peru de Natal.

2.2. Cozinhando com as marcas

Desde que o enfarruscador ofício de temperar panelas se enfeitou com o nome *arte culinária*, temos certa obrigação de cortesia para com ele. Cada dia surge um pratinho novo, com mil composições extravagantes, que espantam as menagères pobres e deleitam os cozinheiros da raça! Dão-se nomes literários, designações delicadas, procuradas com esforço, para condizer com a raridade do acepipe. Os temperos banais, das velhas cozinhas burguesas, vão-se perdendo na sombra dos tempos. Falar em alhos, salsa, vinagre, cebola verde, hortelã ou coentro, arrepia a cabeluda epiderme dos mestres dos fogões atuais. Agora em todas as despensas devem brilhar rótulos estrangeiros de conservas assassinas, e alcaparras, trufas, manteiga dinamarquesa (o toucinho passou a ser ignominioso), vinho Madeira para adubo do filet, enfim tudo o que houver de mais apurado, cheiroso e ... caro! (ALMEIDA, 1905, p. 95-96).

Em 1905, Júlia Lopes de Almeida escreveu sobre o quanto a mudança nos cardápios estava pautada nas mudanças da sociedade. Sob o nome de ciência ou um conhecimento entendido como “arte culinária”, a substituição das antigas cozinheiras do trivial versadas nas

mais diversas receitas com alimentos in natura, por modos de cozinhar que utilizassem conservas e outros alimentos importados é vista pela autora como uma realidade em curso. Suas colocações foram feitas ainda no início do século, quando pairava entre as elites cafeicultoras o sentimento de modernidade inspirado nos hábitos praticados pelas metrópoles européias (HOMEM, 2010, p. 55). Nas décadas seguintes, abrandou-se a necessidade de consumir alimentos caros por sua associação aos ideais de civilidade, cosmopolitismo e refinamento. A passagem por duas Grandes Guerras e as intensas mudanças na cidade e nas famílias acompanharam uma maior inserção de alimentos processados.

Com a industrialização, o saber culinário aprendido entre mães, filhas, noras, cunhadas e todas as mulheres que coabitavam as cozinhas de tempos patriarcais passou a presenciar os novos modos de cozinhar divulgados nos manuais corporativos e nas peças publicitárias divulgadas em revistas femininas. Nos cadernos de receita, um levantamento de dados quantitativos dos ingredientes encontrados no espaço de tempo entre 1880 até 1970 (anexo 1) demonstra uma considerável influência da indústria de alimentos processados sobre os cardápios. Nos cadernos mais avançados no tempo, como os de Aracy de Carvalho Guimarães Rosa (1942-1966), Chafia Assad (1945-1949), Teresa Boano (1960-1970) e Benilde (cerca de 1960), essa percepção é confirmada pela presença de receitas que mencionam o uso de marcas como Adria, Ajinomoto, Glaçúcar, Guaraná, Hellman's, Karo, Knorr, Ketchup, Fleischman, Maizena, Maganani, Nestlé, Nescau, Royal e Sococo (tabela 3).

Tabela 3. Ingredientes encontrados nos cadernos escritos entre 1940 e 1970.

	Caderno de Aracy M. C. Guimarães Rosa (1942-1970)	Caderno de Chafia Rodrigues Assad (1945-1949)	Caderno de Teresa Artioli Boano (1960-1970)	Caderno de Benilde (por volta de 1960)
ingrediente	Número de receitas em que é mencionado	nº de receitas em que é mencionado	nº de receitas em que é mencionado	nº de receitas em que é mencionado
abacaxi (lata de/compota de)	1	-	-	2
abacaxi	2	4	2	6
abóbora	-	-	-	2
abobrinha	-		-	2
açúcar	58	23	38	35

aipim	1	-	-	-
aipo	-	-	-	1
Ajinomoto	1	-	1	-
álcool	1	-	-	-
alface	2	-	-	-
alho	3	-	-	16
alho poró	-	-	-	1
ameixa	4	3	1	1
amêndoas	3	-	-	-
amendoim	1	2	-	3
araruta	-	4	-	1
arroz	-	-	-	4
aspargo (lata de)	-	-	-	2
atum	-	-	-	1
azeite	2	1	-	1
azeitona	1	1	-	-
banana	2	1	2	1
banha	4	8	1	
batata (inglesa/doce)	3	-	-	6
baunilha	8	-	5	2
bicarbonato	3	-	-	1
biscoito/bolacha	1	-	-	4
café	1	-	1	-
café Nescafé	1	-	-	-
cajú	-	1	-	-
camarão	4	4	-	6
caramelo	-	-	2	1
canela	6	3	-	1
carne	4	-	-	1
castanha	1	-	2	1
catchup	-	-	-	1

champagne	-	-	1	-
cebola	6	-	-	32
cenoura	1	-	-	-
cereja	-	-	-	1
cheiro verde	2	-	-	-
chocolate	3	5	6	6
Cidra	-	-	-	-
côco	5	11	4	6
côco Sococo	-	-	2	-
compota de abacaxi		-	-	-
conhaque	5	-	-	-
cravo	3	-	-	-
creme de arroz Colombo	1	-	-	-
creme de leite	13	-	3	-
curry	-	-	-	1
espinafre	-	-	-	1
erva doce	-	1	1	-
farinha (rosca/milho/trigo/ rosca)	46	23	41	38
fermento Fleischmann e/ou fermento Royal	20	-	10	8
folha de louro	3	-	-	-
figo	-	2	-	-
gelatina (folhas de e/ou pacote de)		4	-	-
geléia		1	-	
Glaçúcar	-	-	1	
frutas cristalizadas e/ou secas	3	-	-	2
fubá	4	-	-	4

galinha	1	-	-	1
gelatina	6	4	-	2
geléia	1	1	-	-
gelo	1	-	-	-
Guaraná	-	-	-	-
gordura	5	3	-	-
hortelã		-	-	-
Karo	6	-	2	2
Ketchup	1	-	-	-
Knorr	-	-	-	1
laranja	6	3	-	-
leite	5	21	-	35
leite Moça e/ou leite condensado	6	2	12	11
leite de côco Magnary	-	-	-	1
licor	1	-	-	-
limão	10	2	-	-
maçã	3	1	-	-
macarrão Adria	1	-	-	-
maionese e/ou maionese Hellman's	1	-	-	8
Maizena	12	4	8	12
mamão	2	-	-	-
manteiga	56	24	17	29
manteiga de cacau	-	-	-	-
margarina	9	-	4	35
marmelada	-	-	-	1
marshmallow	-	-	-	1
Milharina	1	-	-	-
milho	2	-	-	-

Molho Inglês	1	-	-	3
morango	-	1	-	-
mostarda	-	-	2	-
Nescau e/ou Toddy	2	-	2	2
noz moscada	3	-	-	6
nozes	2	10	2	4
óleo	3	-	11	-
ouro	1	-	-	-
ovos	63	16	38	44
pacote de bolacha Maizena	-	-	1	-
palitos franceses	1	-	-	-
palmito (lata)	1	-	-	-
pão	4	-	1	5
pão de ló	-	1	1	-
pimenta	4	-	-	10
pimentão	1	-	-	2
polvilho	2	3	-	-
pudding Royal	-	-	1	-
presunto	2	-	-	-
queijo	4	3	5	13
queijo Minas	1	-	-	-
queijo parmesão	2	1	2	8
queijo prato	1	-	-	4
ricota	2	-	2	2
rum	-	-	-	1
sal	33	4	-	-
salsa	4	-	-	-
salsicha	1	-	-	-
sardinha (lata)	2	-	-	-
Sazon	-	-	1	-

sorvete	1	-	-	-
spetzle	1	-	-	-
suspiro	2	-	-	-
tangerina	1	-	-	-
tapioca (pacote)	1	-	-	-
tomate	7	-	-	23
vinagre	1	-	-	-
vinho	4	1	-	-
Total de receitas:	95	23	53	108

Fonte: Elaborado pela autora.

Para instituir novos hábitos e enfraquecer velhos costumes arraigados, essas empresas se valeram inicialmente da incorporação da linguagem publicitária como mecanismo de mediação entre o produto anunciado e o consumidor (EWEN, 2009). A depreciação das formas tradicionais de produção esteve muito presente, como em uma peça publicitária desenvolvida pela Nestlé, em 1935 (figura 36), cujo consumo do leite de vaca *in natura* foi tratado como um perigo às mães. A falta de cuidados higiênicos e a suscetibilidade do animal a doenças como “febre aftosa” e “tuberculose” foram postas em evidência como uma ameaça a ser evitada para garantir a saúde das crianças e da família. A solução proposta seria a adoção da linha de produtos da empresa, pois ela utilizava tratamentos apresentados como rigorosos e científicos. Para os grandes grupos industriais, como a Nestlé, era essencial banir as práticas de produção de alimentos no âmbito doméstico.

Não se preocupe com a
QUESTÃO DO LEITE

Porque comprometer a saúde, e mesmo a vida, de seus filhos, com um leite duvidoso?

Porque viver sob a preocupação constante da febre aftosa, tuberculose e outras doenças das vacas?

Porque desperdiçar o seu dinheiro comprando um produto fraudado por pessoas sem escrúpulo?

Usando os productos Nestlé — fabricados com todas as precauções científicas e industriais — V. S. resolverá o seu caso de um modo fácil e com absoluta tranquillidade.

Ha, sempre, para qualquer criança, em qualquer idade, em qualquer estado, um leite NESTLÉ que servirá perfeitamente.

Ha, sempre, para qualquer uso domestico, em qualquer momento, em qualquer lugar, um leite NESTLÉ que lhe dará inteira satisfação.

LEITE CONDENSADO "MOÇA"
Latas grandes e pequenas

LEITE EM PÓ "LACTOGENO"
Leite gordo maternizado

LEITE EM PÓ "NESTOGENO"
Leite meio gordo

PRODUCTOS NESTLÉ

ELEDON
Leitelho em pó

MOLICO
Leite em pó completo

PRODUCTOS GARANTIDOS
NESTLÉ
PRODUCTOS PREFERIDOS

Figura 36. Indústria alimentícia estabelece estratégias para substituir formas tradicionais de obtenção do alimento por seus produtos.

Jornal das Moças, 1935, ed. 1068.

Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

A associação do processo industrial com a higiene também foi adotada pela empresa Anderson Clayton na tentativa de introduzir no mercado brasileiro a margarina vegetal Saúde (MARGARINA VEGETAL SAÚDE, s.d.). Para firmar a venda de seus produtos e desestimular as donas de casa a produzir no interior de suas residências produtos derivados de óleo e banha a partir das sobras de gordura animal, a empresa buscou enfatizar os benefícios de se adquirir o seu composto “rigorosamente puro, cientificamente preparado” e “isento de

qualquer contacto manual”. Em seu material de divulgação, o destaque dado às etapas de produção realizadas pela fábrica buscava enfatizar uma cientificidade aplicada ao processo industrial (figura 37). A eliminação de “bactérias nocivas à saúde”, segundo afirmavam, era combatida pelo uso de equipamentos feitos de “vidro e aço inoxidável” e pelo rigoroso controle do produto, que passava por testes e análises laboratoriais a fim de garantir sua “pureza”. A descoberta de que as vitaminas poderiam evitar diversas moléstias levou à sua adoção no processo de enriquecimento de diversos alimentos processados pela indústria (HOMEM, 2013, p. 82-83). A margarina Saúde também utilizou essa prática como mecanismo de convencimento da qualidade superior dos seus produtos enriquecidos com “vitamina A”.



Figura 37. Valorização da cientificidade aplicada ao processo industrial.
 Receituário Margarina Vegetal Saúde, s.d.
 Acervo Museu Paulista-USP.

A satisfação feminina como um novo ideal de felicidade doméstica associado ao papel da mulher na manutenção da saúde de sua família foi um argumento amplamente empregado pela indústria para fixar a esposa na casa, afastando-a do mercado de trabalho. Enquanto as mulheres de segmentos médios faziam o ensino normal com a possibilidade de se tornarem professoras, secretárias ou auxiliares administrativas, outras menos abastadas poderiam

encontrar colocação nas fábricas. Em 1894, 67% das trabalhadoras da indústria têxtil de São Paulo eram mulheres; em 1901, elas já eram 72% (considerando que 49% eram mulheres e 225 eram meninas). Já na década de 1930, apesar do crescimento da produção industrial, a situação se inverte e a força de trabalho feminina nas fábricas torna-se reduzida: em 1950, elas representavam apenas 23% (RAGO, 1997, p. 580-581). As poucas mulheres que permaneceram nos postos de trabalho fabril foram alocadas aos setores de fiação e tecelagem, áreas com baixa mecanização. Os demais postos foram majoritariamente ocupados por homens, o que indica sua posição como provedores da família e a permanência da mulher na esfera doméstica.

De modo geral, a participação da mulher no mercado de trabalho passaria a ser vista como uma violação da moralidade (RAGO, 1997). Ao mesmo tempo, a defesa da indústria apoiava-se nos novos papéis da mulher no seio da família (EWEN, 2009, p. 266). Na publicidade, a ideologia da maternidade foi revigorada pelo discurso da missão cívica feminina de boa esposa, mãe e dona de casa. A gratificação feminina, como diversos anúncios frisavam, vinha dos elogios recebidos de seus familiares em troca das novas receitas oferecidas pelos produtos industrializados e que facilitariam essa suposta diversidade alimentar no dia a dia (figura 38).

Faça Maionéses
"temperadas"
com elogios!



— **USE ÓLEO "A PATRÔA"**
puríssimo, super-refinado!

• Cristalino, de uma linda cor de ouro, inodoro e sem gosto, este óleo puríssimo conserva integralmente todo o delicado sabor das saladas e maionéses.

Fabricado por processo de refinação completa, não queima, não fumega e não toma o gosto dos alimentos. Por isso, é excelente, também, para frituras leves, digeríveis, de fino paladar!



ÓLEO
A Patrôa
 UM PRODUTO DA **Swift do Brasil**

NA MAIS DE UM QUARTO DE SÉCULO
 DISTRIBUIDORES MUNDIAIS DE PRODUTOS BRASILEIROS

Figura 38: Anúncio de óleo da marca A Patrôa, *Jornal das Moças*, 8 de março de 1945. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

Os novos hábitos femininos de consumo se valiam de valores tradicionais. A dona de casa moderna, a quem a indústria alimentícia direcionava seus esforços, não era mais a cozinheira, mas sim aquela que se orgulhava de abrir latas, ler rótulos e se ver identificada

como a gerente do lar. “A Patroa”, agora detentora da arte culinária, comprava e cozinhava com as novas marcas para afirmar sua nova identidade:

Sobremesas Royal mostram na mesa do que você é capaz de fazer na cozinha. Quando a família estiver reunida, aproveite para mostrar as suas qualidades. E coloque na mesa os melhores argumentos: sobremesa Royal, gostosas, fáceis de preparar e sempre com uma ideia nova para você variar (A CIGARRA, 1973, s.p.).

Ao longo das décadas, a indústria de alimentos ganhava a confiança das consumidoras. Em muitos casos, as marcas chegaram a se transformar no nome genérico de muitos produtos alimentícios. Nos cadernos de receita mais avançados no tempo, percebe-se o uso de “Royal”¹³² em vez de fermento, “Leite Moça” no lugar de leite condensado, “Maizena” em vez de maisena (farinha de milho) (VIEIRA, s.d.) e tantas outras marcas que se tornaram sinônimo do produto utilizado. A cooptação das consumidoras buscou se sedimentar por iniciativa da própria indústria, que divulgava receitas acompanhando seus produtos. A Maizena, por exemplo, anunciava seu produto na revista *A Cigarra* junto à receita de pudim utilizando “Óleo Mazola” (A CIGARRA, 1969) e o composto “Karo” (mel de milho) (A CIGARRA, 1969). Em outros casos, a abordagem era menos literal, ficando a marca subentendida pelas imagens ilustrativas que acompanhavam as etapas de preparo da receita, como acontecia na coluna mantida por Helena Sangirardi na revista *Manchete*.

As novas marcas de alimentos industrializados também procuraram criar mulheres “profissionais” responsáveis pelo aconselhamento das consumidoras. Surgiram nesse contexto as “economistas domésticas”, mulheres responsáveis por escrever receituários de cozinha e se ocupar de educar outras mulheres. Nesse cenário destacam-se nomes como Regina Moraes, que foi nutricionista-chefe da Swift e manteve uma coluna na revista *Casa e Jardim* em 1954; Maria Silveira, que foi responsável pela elaboração das receitas divulgadas pela marca Royal e tantas outras. Ao estampar a capa dos receituários corporativos (figura 39) ou aparecer ao lado do produto anunciado nas peças publicitárias que circularam em revistas femininas de grande alcance (figura 40), essas mulheres ajudaram a legitimar com as consumidoras a qualidade do que era apresentado.

¹³² Por exemplo, na receita de “Bolo rápido da Dona Albertina (1966)”, Aracy anotou que o pó Royal deveria ser acrescentado à farinha peneirada, aos ovos e ao leite. Arquivo IEB-USP, Acervo Aracy de Carvalho Guimarães Rosa, código de referência: 0048.

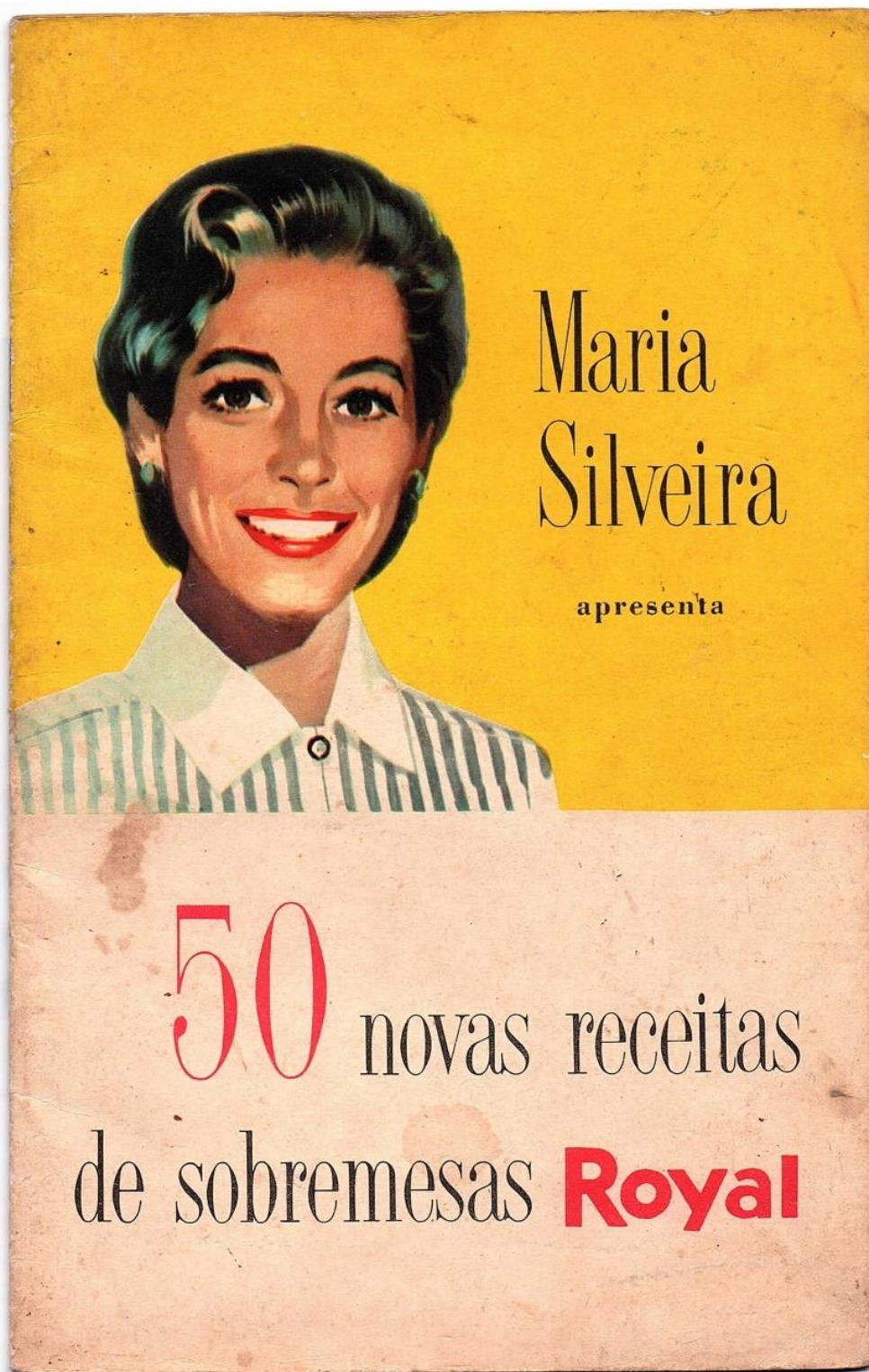


Figura 39. Culinarista Maria Silveira estampando capa do receituário Royal.
Livro de receitas Royal. 50 novas receitas de sobremesas. Maria Silveira, 1960 ,16 p.

VOCÊ FAZ MARAVILHAS COM LEITE MOÇA!

Sobremesas deliciosas e nutritivas com Leite Moça! Surpreenda diariamente a família com novas sobremesas feitas com Leite Moça — delícias que todos apreciam e que completam o valor alimentar das refeições!

Leite Moça garante os melhores resultados — porque é puro leite condensado — já contém açúcar. Você pode tê-lo armazenado na despensa, sempre à mão e sempre fresquinho, pronto para ser usado!

NOVO BÔLO DE LEITE MOÇA

BATA 1/2 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA JUNTAMENTE COM 1/2 XÍCARA DE AÇÚCAR ATÉ CLARAR. ACRESCENTE 1/2 LATA DE LEITE MOÇA, 2 COLHERES (SOPA) DE MEL, 2 GEMAS E 1 COLHER (SOPA) DE ÁGUA. PENEIRE 2 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO JUNTAMENTE COM 3 COLHERES (CHÁ) DE FERMENTO E 1/2 COLHER (CAFÉ) DE SAL; VÁ ACRESCENTANDO ESTA FARINHA, AS COLHERADAS, À MASSA, PONHA DOIS FIM E CLARAS BATIDAS EM NÍVEL. MISTURE BEM E LEVE AO FORNO QUENTE EM FORMA UNTADA COM MANTEIGA, DURANTE 25 MINUTOS APROXIMADAMENTE. DESENFORE DEPOIS DE FRIO, COZE AO MEIO E PREPARE O RECHEIO LEVANDO AO FOGO 1/2 LATA DE LEITE MOÇA, IGUAL QUANTIDADE DE LEITE, 2 GEMAS E 1 COLHER (SOPA) DE RUM, DEIXE EM FOGO BRANDO, MEXENDO SEMPRE, ATÉ QUE ADQUIRA CONSISTÊNCIA CREMOUSA. RECHEIE E CUBRA O BÔLO COM ESTE CREME.

MOÇA RICA
Coloque 3 colheres (sopa) de Leite Moça num copo com seu refrigerante favorito. Mexa bem e acrescente cubos de gelo. Deve ser servido a seguir.

SORVETE DE LEITE MOÇA
Bata no liquidificador uma lata de Leite Moça e igual quantidade de gliceria. Leve a seguir ao congelador, nas gavetas próprias, por 3 horas.

ESTAS RECEITAS SÃO TESTADAS E GARANTIDAS PELO CENTRO NESTLÉ DE ECONOMIA DOMÉSTICA

LEITE MOÇA
ALIMENTA MAIS... E DELICIOSO!
FAÇA HOJE MESMO MARAVILHAS COM LEITE MOÇA

Figura 40. Mulher culinária responsável por assinar as receitas do Centro de Economia Doméstica Nestlé, validando o produto diante de outras mulheres consumidoras.

O Cruzeiro, 1961, ed. 22.

Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

Assumindo a nova identidade de mãe, dona de casa e esposa, responsável pela supervisão e gerenciamento das atividades domésticas, a mulher dos segmentos médios urbanos se estabelecia na esfera da domesticidade. Mas como era tratada a empregada doméstica pela indústria alimentícia? Uma peça publicitária que circulou no *Jornal das Moças* e na revista *Fon Fon*, na década de 1940, pode ajudar a refletir a respeito. Trata-se de uma das linhas de produtos comercializadas pela Swift, o composto “A patrôa”:

SABER FAZER É UMA ARTE QUE DEPENDE DE SABER ESCOLHER!

diz a **BENEDITA**

BONS ingredientes fazem bons pratos! Por isso, exija o Composto "A Patrôa" – cuja pureza é garantida pelo tradicional bom nome Swift! De textura suave e delicada, o Composto "A Patrôa", já vem batido 2 vezes, facilitando a liga das massas mais finas – que asseguram bolos, pastéis, sonhos, biscoitos, bolachas de aspecto tentador e paladar delicioso! Prefira sempre Composto "A Patrôa"!

SONHOS "A PATRÔA"

Ferve-se uma chicara de água com 1 colher de Composto "A Patrôa". Junta-se uma chicara de farinha de trigo e cozinha-se até ficar um angú que despregue da panela. Neste angú, frio, junta-se 1 colherinha de sal e 1 colher de sobremesa de fermento. Desmancha-se o angú com 4 ovos, 1 a 1, até ficar bem unido. Descansar a massa uma hora. Frita-se numa panela, com farta porção de Composto "A Patrôa", não muito quente. Os bolinhos crescem muito, por isso deve-se usar uma colher de chá de massa para cada um.

COMPOSTO
A Patrôa
PRODUTO DA Swift do Brasil

Que bom!
que bom!
que bom!
que é...

Figura 41. Anúncio de Gordura "A Patrôa", produzido pela Swift do Brasil. *Fon Fon*, 1945, ed. 42, p. 19. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

Cabe aqui um exercício de análise documental, focado nos elementos textuais e iconográficos presentes nessa peça publicitária. Iniciando a análise pelos elementos textuais, convém observar que eles se encontram separados em três blocos de informação dispostos horizontalmente, induzindo a sequência da leitura de cima para baixo.

No topo, o texto de maior destaque informa que “SABER FAZER É UMA ARTE QUE DEPENDE DE SABER ESCOLHER!”. As palavras “saber fazer” e “saber escolher” estão em negrito, tipo grande e cor de fonte verde. A equivalência formal sugere uma equivalência de sentido entre os dois termos. As demais estão em tipo grande, sem negrito e em cor de fonte preta. Logo abaixo, mas ainda ocupando a porção superior do anúncio, o bloco de informação se encerra com a frase “diz a BENEDITA”. Nesse caso, a cor da fonte é preta e somente “Benedita” encontra-se em negrito e tipo grande.

No segundo bloco textual, localizado ao centro do anúncio publicitário, há dois textos delimitados por uma moldura retangular de cor verde. No primeiro deles, emprega-se o adjetivo “BONS”, escrito em negrito e fonte destacada e seguida da palavra “ingredientes”. O nome da marca “A patrôa” é mencionado três vezes ao longo do primeiro texto e é retomado mais três vezes no segundo bloco de informações dentro da moldura central do anúncio: uma delas aparece como título da receita, em fonte destacada e as outras duas ao longo do texto explicativo das etapas de preparo. Os destaques permitem uma leitura rápida e eficaz do principal assunto do anúncio.

No terceiro e último bloco textual, que ocupa a porção inferior do anúncio, o destaque é dado para o nome da marca, escrito em tom de verde, o mesmo aplicado nas palavras “saber fazer” e “saber escolher”. Complementam o anúncio a informação de quem é a anunciante – a Swift do Brasil – e a fala atribuída à personagem Benedita: “Que bom! que bom! que bom! que é!”. As notas musicais com a disposição espacial das frases em linhas imaginárias que remetem a uma pauta musical¹³⁶ são uma referência aos jingles, estratégia bastante utilizada pelos anúncios feitos no rádio no mesmo período.

Ao analisar a estrutura da oração “Bons ingredientes fazem bons pratos, porisso exija o Composto ‘A patrôa’ – cuja pureza é garantida pelo tradicional bom nome Swift”, conjectura-se que os ingredientes são os elementos centrais para a feitura de um bom prato e não mais a cozinheira. Colocados como sujeitos da oração, os bons ingredientes (produtos da Swift) substituem a *expertise* da mulher. Ela, por sua vez, deveria atender às novas imposições de uma

¹³⁶ É o conjunto de cinco linhas e quatro espaços, também conhecidos como pentagramas. Um ou mais pentagramas caracterizam a partitura, que é o sistema de escrita musical padronizado mundialmente.

moral burguesa que a colocava na posição de cuidadora da família. No momento de fomento do consumo por meio do crescimento dos mercados e estabelecimentos comerciais, essa função é determinada pela sua capacidade não mais de saber como tratar os alimentos, mas pela sua condição de consumidora.

A indústria utilizou a publicidade para substituir os conhecimentos passados de geração para geração entre as mulheres responsáveis pelo preparo alimentar pelo conhecimento que as consumidoras teriam sobre a marca anunciada. A patroa, mesmo nome do produto anunciado, é uma espécie de alusão ao novo papel social da dona de casa, que vê sua antiga função dentro do sistema patriarcal adaptada aos interesses da indústria alimentícia. Cabe a ela o cuidado de “exigir” o melhor composto, depositando toda a sua fé na autoridade empresarial. O fortalecimento da marca no mercado permite à empresa que ela seja considerada como “tradicional”. Conhecer e usá-la equivaleria a saber cozinhar.

A mulher paulista do século XIX, descrita por Saint-Hilaire como aquela que vivia restrita ao ambiente doméstico, gerenciando a rotina da casa e dos empregados escravizados, inclusive delegando as atividades de compras aos pajens, seria agora encorajada a adotar preceitos estabelecidos pela indústria. Dentro da nova lógica de consumo de mercadorias de produção em massa, a mulher dos segmentos médios e elevados é quem deveria saber sobre os mantimentos da casa, informando-se sobre suas propriedades e calorias por meio da leitura atenta dos rótulos e da publicidade.

Retomando o anúncio e partindo para a análise dos elementos iconográficos, percebe-se o lugar da mulher negra nessa peça publicitária de composto de origem norte-americana, mas orientada para as vendas no Brasil. A Benedita, personagem que remete de forma literal às trabalhadoras domésticas, não somente pelo nome como observado acima¹³⁷, mas também pelas vestes e a cor da pele é a única figura humana presente na peça publicitária. Ela é ainda representada realisticamente por uma impressão de matriz fotográfica.

Na porção superior do anúncio, Benedita aparece segurando um ovo em uma de suas mãos. Na porção central da publicidade, nota-se a representação de um prato com os ingredientes da receita proposta: os sonhos prontos. Posicionado ao lado e quase em transição para a última porção da publicidade, encontra-se a lata, cuja base extrapola a linha de delimitação da cor verde, quase saltando da peça publicitária em direção ao leitor. Por fim, a

¹³⁷ Benedita remete ao nome de São Benedito, santo bastante popular entre as irmandades negras do Brasil desde o período colonial. Outros grupos subalternizados também se reconheciam na figura do santo negro devido à sua origem pobre e à função que desempenhou como cozinheiro dentro da ordem franciscana (SANTOS, 2020, p. 124-138).

porção inferior da publicidade traz novamente a Benedita, apontando com o dedo indicador para cima. A cor verde no fundo e ao centro da peça publicitária, as palavras principais em verde e o uniforme da empregada em xadrez verde e branco harmonizam práticas que poderiam ser entendidas como conflitantes como usar ovos e usar a lata do composto industrializado, ou saber fazer e apenas escolher o produto pronto, ter uma cozinheira contratada e utilizar alimentos prontos para o consumo.

Benedita é posta em evidência porque o saber tradicional da cozinheira – um saber-fazer herdado dos tempos em que cozinheiras como dona Risoleta aprendiam o ofício pela experiência, somente provando de um pedaço de bolo e reproduzindo-o em seguida, sem uso de receita (BOSI, 1979, p. 384) – precisa legitimar o alimento processado pela indústria. É verdade que Benedita também representa a parcela de mulheres negras que, após a abolição da escravidão, continuaram trabalhando majoritariamente em setores mais desqualificados, recebendo baixíssimos salários e em condições, muitas vezes, ruins de trabalho. Às mulheres como ela restaram os postos de trabalho como cozinheira, doceira, vendedora de rua e outras funções à margem da sociedade (TELLES, 2013). No entanto, o anúncio ao mesmo tempo em que reconhece a *expertise* da cozinheira negra, procura esvaziar sua experiência ao sugerir que seu conhecimento agora poderia se reduzir ao saber apenas escolher.

Em outro exemplo, a Maggi, uma linha de sopas e temperos da Nestlé, recorre também à representação da mulher negra usando uniforme de empregada doméstica, para convencer a consumidora a adquirir o seu produto: uma sopa de sabor “carne, feijão e arroz”, também chamada pela marca de “brasileirinha” (figura 42). As razões históricas para o uso da nacionalidade remetem à categoria de trabalhadora doméstica explicitada no “Livro de inscrição de empregados”, de 1886. Tal documento, elaborado às vésperas da abolição da escravidão, fornece valiosos dados a respeito da ocupação da mão de obra livre em função da sua nacionalidade. Segundo Lorena da Silva Telles, nesse ano, as brasileiras¹³⁸ ocupavam 90% dos serviços ligados à cozinha, 81% de serviços como copeira e 33% como pajem (TELLES, 2013, p. 87-93).

¹³⁸ No **Livro de inscrição de empregados**, o termo “brasileiras” correspondia à categoria de trabalhadora doméstica negra, ex-escravizada. Outras duas categorias de trabalhadoras livres mencionadas eram as “africanas”, que correspondiam às mulheres importadas depois da proibição formal do tráfico, em 1831, e as estrangeiras, compostas por alemãs, espanholas, inglesas, italianas, austríacas, suíças e norte-americanas (TELLES, 2013).

MAGGI[®]

nova sopa brasileirinha

de autêntico
sabor caseiro

Brasileirinha. Uma deliciosa
combinação de ingredientes
naturais: carne, feijão e
arroz. E é **MAGGI**.
Certeza de sabor
e qualidade.
Experimente.

50 - RW-470

MAGGI nova
Sopa
Brasileirinha
(carne com feijão e arroz)

4 PRATOS

Figura 42. A indústria busca estabelecer uma tradição recorrendo à imagem de mulheres negras, outrora responsáveis pela cozinha trivial.

Revista *Manchete*, Rio de Janeiro, 1963, ed. 542.
Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

A perpetuação dessas mulheres em postos tradicionalmente ligados às pessoas escravizadas é uma realidade que extrapola os estereótipos recorrentemente utilizados pela

indústria alimentícia e encontra correspondência no cotidiano de muitas famílias dos segmentos elevados. Ao se analisar uma fotografia dos interiores de uma cozinha da residência do casal Sebastião Baeta Henriques e Olga Bohomoletz Henriques, localizada no bairro do Butantã (São Paulo), nota-se a presença de duas trabalhadoras domésticas (figura 43). Note-se ainda que o nome do arquiteto modernista Villanova Artigas vem associado à difusão dessa imagem, em que a modernidade (e a racionalidade) da arquitetura não vê como conflituosa a presença das mulheres negras na condição de empregadas domésticas.



Figura 43. Cozinheira negra no interior da residência Sebastião Baeta Henriques e Olga Bohomoletz Henriques, [1960-1970]. Projetada por Villanova Artigas.
Fonte: Arquigrafia.

De volta à peça publicitária da Maggi, ao se retomar a combinação dos seus elementos textuais com os iconográficos, percebe-se, então, a presença da mulher negra como a figura de autoridade que garante a qualidade do produto. Essa construção narrativa se dá pela associação dos ingredientes utilizados na cozinha trivial com a empregada. O espaço por ela ocupado e os ingredientes naturais apresentados são postos em evidência, embora o que se pretenda vender seja o conteúdo do pacote. O apelo a uma tradição se dá pela frase logo abaixo da marca do produto: “autêntico sabor caseiro”. E a autenticidade da “nova sopa” anunciada pela Maggi nada mais é do que a substituição de velhos ingredientes e alimentos, como o demorado preparo de carne e feijão, outrora feitos por cozinheiras experientes, pelos recém-lançados alimentos industrialmente processados que cabem em pequenas embalagens.

2.3. Novos produtos alimentícios, velhos modos de cozinhar

Verificou-se como a publicidade passou a atuar de maneira incisiva sobre as donas de casa. Essa estratégia veio acompanhada da iniciativa de diversas marcas de publicar seus próprios receituários de cozinha, que poderiam ser obtidos gratuitamente pelas leitoras de revistas femininas. Nas décadas de 1940 e 1950, anúncios da Nestlé, Maizena e Swift circulavam por todas as principais revistas femininas de São Paulo e Rio de Janeiro. O *Anuário das Senhoras* (RJ), o *Jornal das Moças* (RJ), a *Vida Doméstica* (RJ) e o *Correio Paulistano* (SP) eram algumas dessas mídias impressas em que as leitoras podiam obter o endereço da caixa postal das empresas¹³⁹ para receberem em suas residências exemplares desse material. A prática funcionava como um eficiente mecanismo de incentivo ao consumo desses produtos industrializados¹⁴⁰.

As primeiras usuárias desse material foram as donas de casa ou “Senhoras e Mulheres Brasileiras” que, especialmente a partir da década de 1950, já haviam ganhado o direito ao voto, participavam de eventos sociais, eram leitoras assíduas de jornais e revistas, ao mesmo tempo em que continuavam reproduzindo as tradicionais condições femininas, como a

¹³⁹ Ao manifestar interesse, a leitora receberia da Nestlé quatro diferentes receituários: “Almanaque Nestlé 1940”; “Para as mães”; “Livro de Receitas Nestlé” e “ABC de João e Maria” (ANNUÁRIO DAS SENHORAS, 1940). Para obter os caderninhos da Maizena e Swift, bastava o envio de três diferentes rótulos de produtos da marca (JORNAL DAS MOÇAS, 1945).

¹⁴⁰ Nos jornais e revistas femininas, eram assim anunciados: “*Sugestões Maizena* resolve o seu problema. Uma valiosa coletânea de receitas úteis, econômicas e saborosas. Inteiramente grátis. Peça hoje mesmo o seu exemplar do novo livro” (JORNAL DAS MOÇAS, 1954).

dependência financeira do marido e a manutenção da vida doméstica (PINSKY, 2014). Esses receituários serviriam como instrumento para a aquisição dos novos conhecimentos culinários trazidos pela indústria alimentícia e tinham como público-alvo as mulheres recém-casadas, as jovens e demais mulheres pertencentes aos setores médios e letrados¹⁴¹, que poderiam aprender o básico para cozinhar utilizando alimentos até então inexistentes nos antigos cadernos de família:

Êste livrinho foi compilado para demonstrar de modo claro e conciso, como é simples a “Cozinha Royal”. Baseia-se no seguinte: estabelecidos certos princípios básicos, com alguma variação e bom senso, pode-se obter uma variação quase infinita (...). Deixamos aqui as bases fundamentais da “Cozinha Royal”, acompanhadas de alguns exemplos de variações, para que sirvam de guia e estímulo à sua própria inspiração. Neste livrinho não se encontra uma grande coleção de receitas reunidas ao acaso; visamos condensar e não fazer volume, oferecendo, ao mesmo tempo, um bom alicerce para suas próprias criações. Como um guia para as donas de casa, com ou sem experiência, como um manual prático para treino de cozinheiras, como um livro-mestre para recém-casadas e estudantes, dedicamos esta edição à Mulher Brasileira (ROYAL, 1952, s.p.).

O estímulo a novas criações não era um discurso meramente retórico. Com o tempo, as empresas passaram a lançar edições comemorativas com receitas elaboradas pelas donas de casa, ou mesmo a selecionar as melhores receitas, publicadas nas embalagens de seus produtos¹⁴³. Foi o caso da União, que na década de 1960 lançou uma série de quatro cadernos a partir de uma seleção feita em diversos estados do país. Em cada material foram publicadas em torno de 30 receitas, como a elaborada pela Dona Ester:

PÃO DE RICOTA

Receita enviada por Da. Esther A. Menezes, residente na Rua Minas Gerais N.º 115, São Paulo.

INGREDIENTES DA MASSA: 50 gramas de fermento Fleischmann, uma xícara de leite morno, 2 ovos, 2 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de sal, uma colher (de sopa) de manteiga e meio quilo de farinha de trigo.

INGREDIENTES DO RECHEIO: Meio quilo de ricota fresca, 100 gramas de passas sem sementes, 2 ovos, uma colher (de sopa) de manteiga, 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e uma colher (de chá) de baunilha.

¹⁴¹ Receituários corporativos foram reunidos por mulheres como Aracy Guimarães, o que indica o interesse que mulheres letradas tinham pelo material.

¹⁴³ Em 1962, a Cozinha Experimental da União pagava vinte mil cruzeiros para as criadoras das melhores receitas, publicando-as no verso do pacote de Açúcar União. Para chegar nessa escolha, a Diretora da Cozinha União separava as melhores receitas que seriam testadas por doceiras e depois aprovadas por uma “Junta Degustadora”, composta por dez pessoas habilitadas.

MODO DE FAZER: Dissolva o fermento no leite morno e acrescente os demais ingredientes da massa, amassando tudo muito bem. Depois, abra a massa com o rolo, na espessura de meio centímetro, espalhe o recheio por cima e enrole como para rocambole. Para fazer o recheio, misture a ricota com os ovos, a manteiga, o açúcar, a baunilha e as passas. (A receita dá para dois pães). Depois de enrolada a massa com o recheio, espere duas horas para crescer. Passe gema por sobre os pães e ponha-os no forno.

O recheio pode ser substituído por maçãs, nozes ou castanhas do Pará (AÇÚCAR UNIÃO, 1960, receita n. 69-A).

A iniciativa ajudou a sedimentar o saber culinário por meio da transmissão escrita. Mas também conformou tais receitas à linguagem ensinada nos cursos e receituários corporativos (como a divisão das etapas de preparo e separação dos ingredientes). A estratégia era também publicitária, já que estimulava o consumo das marcas. A possibilidade de ver publicizada uma receita, que antes circulava somente no restrito grupo que tinha acesso aos cadernos de receita de família, incentivava a dona de casa a comprar e utilizar o produto.

A repetição do nome da marca, sempre em letras destacadas, foi um recurso visual usado com bastante recorrência em todos os materiais de divulgação das empresas. Eles apareciam tanto no meio das receitas, quanto nas peças publicitárias. Nos receituários corporativos, a embalagem do produto ilustrava o primeiro plano de cada etapa de preparo, tornando desnecessária a escrita destacada. Nos impressos contendo fotografias em p&b, os poucos elementos coloridos remetiam às cores da marca para despertar a associação com o produto, como fez a Royal, quando acrescentou o uso do vermelho ao material (figura 44). A latinha, com a cor, atuava nas consumidoras como um exercício de fixação inconsciente da marca.



Figura 44. Nas etapas de preparo de uma receita de pão, a latinha do fermento é sempre posta em evidência para fixar a importância da marca para a correta execução da receita.

Royal. Standard Brands of Brazil, Inc, Rio de Janeiro, 1952.

Acervo Museu Paulista-USP.

Além das cores chamativas dos produtos, embalados em latinhas ou caixinhas, a quantidade a ser adquirida pelo consumidor passava a ser predeterminada. No caso da latinha média Royal, dizia-se que ela correspondia a $\frac{1}{2}$ xícara, mas a ideia não era “a de usar a própria lata no lugar duma xícara, e sim aproveitá-la como ‘medida padrão’ básica para verificar a exatidão das medidas caseiras” (ROYAL, 1952, p. 1). O intuito era homogeneizar as receitas, evitando-se, assim, o erro, visto que era só repetir a “mesma medida” dos ingredientes, criando-

se uma espécie de fórmula-padrão¹⁴⁶. Até então, havia uma maior variedade de medições, como se pode notar na receita de “Pão Doce (D. Guilhermina)” do caderno de Heloisa (figura 45), em que apareciam “colheres bem cheias”, ou em outra receita de mesmo nome, mas compilada em outro momento, cujas quantidades aparecem como “colher mal cheia”, “copo mal cheio” (figura 46).

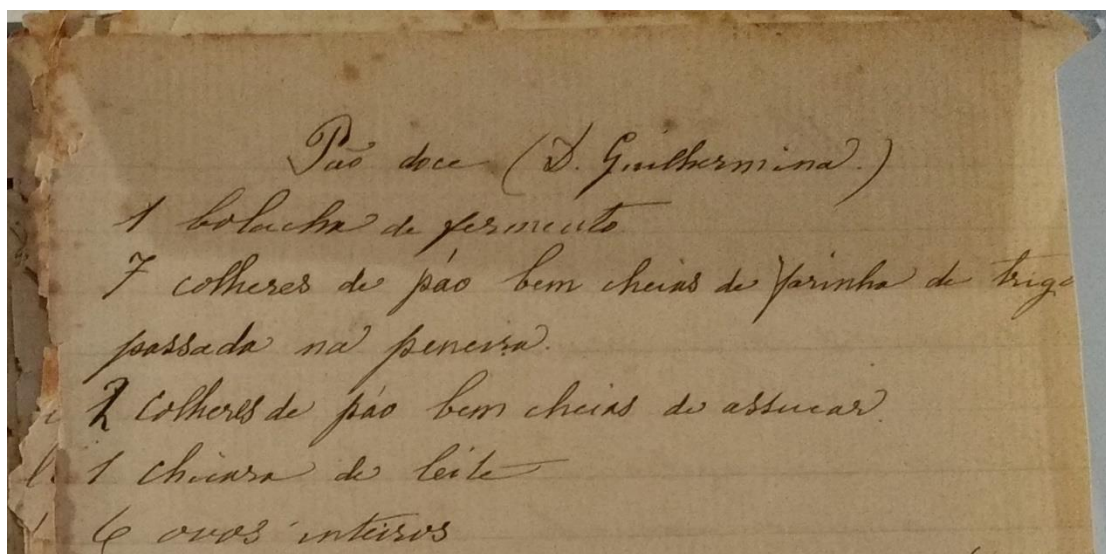


Figura 45. Caderno de Heloisa Simonsen Street, 1880-1825.
Acervo pessoal de Celina Monteiro.

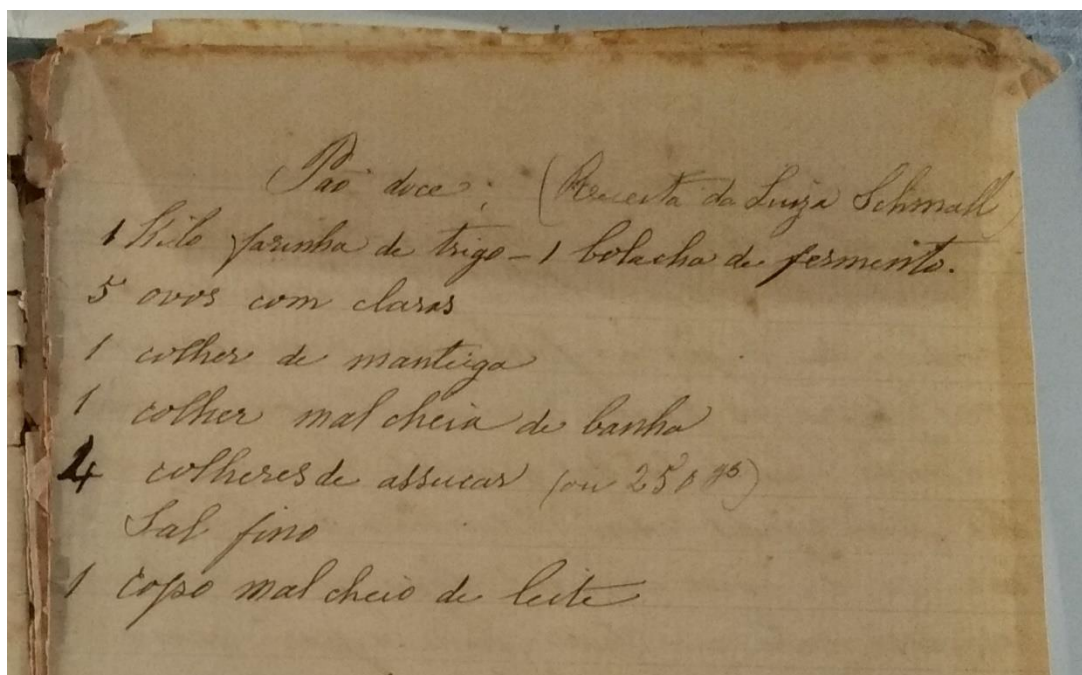


Figura 46. Caderno de Heloisa Simonsen Street, 1880-1825.
Acervo pessoal de Celina Monteiro.

¹⁴⁶ As medidas eram inspiradas nos padrões europeu e norte-americano.

Nos receituários, detalharam-se as medidas em imagem de referência dos utensílios com suas respectivas graduações: uma xícara e um jogo de colheres contendo marcações em sua superfície (figura 47) ou adaptando-se um copo comum para a função de medidor (figura 48).

A IMPORTÂNCIA DA EXATIDÃO DAS MEDIDAS

Nenhuma cozinheira poderá ter certeza de sucesso, se as proporções de suas medidas não corresponderem exatamente às da receita seguida. Infelizmente, nem sempre é fácil encontrar à venda xícaras e colheres de medida "padrão". Não as encontrando, escolha entre seus utensílios os que corresponderem ao seguinte:

TABELA DAS MEDIDAS

1 xíc. (250 gramas ou ¼ litro d'água) = 16 colhs. (sopa)
1 colh. (sopa) = (16 grs. d'água) = 3 colhs. (chá)
1 colh. (chá) = (5 grs. d'água)

Xícara — A nova lata Royal grande indica ao lado ¼, ½, ¾ e 1 xíc.; a média, ½ e ¼; e a pequena ¼ xíc. A idéia não é de se usar a própria lata no lugar duma xícara, e sim aproveitá-la como "medida padrão" básica para verificar a exatidão das medidas caseiras.

Colheres — Se não encontrar colheres que correspondam ao tamanho da xícara padrão, baseie SUA xícara "padrão" nas colheres que possuir, a fim de ter a proporção certa das receitas. Verifique, começando com a colher de chá, encontrando uma de sopa que contenha 3 vezes a quantidade de água daquela e uma xícara cujo conteúdo equivalha a 16 vezes a quantidade de água que



A lata Royal média corresponde a ½ xícara "padrão".



Tenha ordem. Depois de ler a receita, coloque todos os ingredientes sobre a mesa, antes de iniciar o trabalho.



Xícara de medida "padrão" e um jogo de colheres de medida "padrão". (Não as tendo, veja copo à página 37)



Reuna seus utensílios e unte a fôrma antes de começar seu trabalho.

Figura 47. Xícara graduada com as medições informadas nas receitas e colheres de diferentes tamanhos.

Royal. Standard Brands of Brazil, Inc, Rio de Janeiro, 1952, p. 1.
Acervo Museu Paulista-USP.

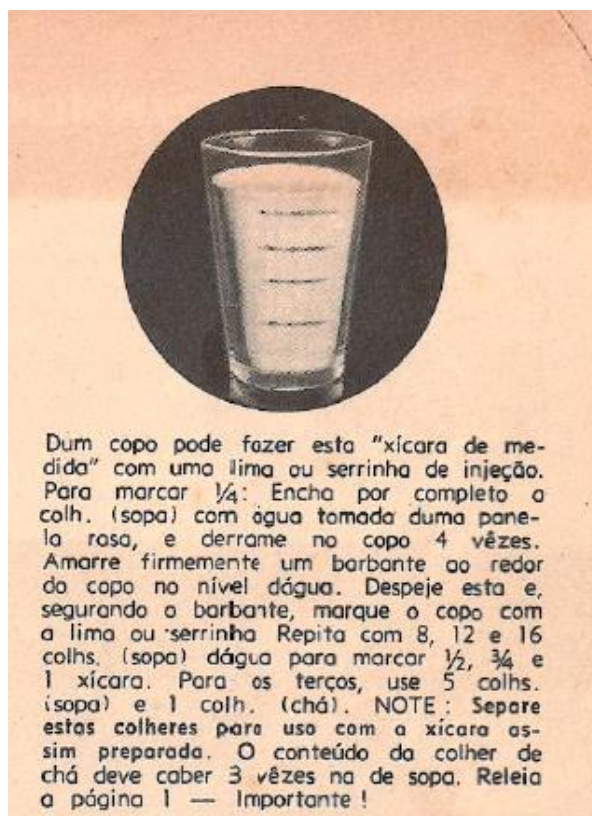


Figura 48. Xícara graduada com as medições informadas nas receitas e colheres de diferentes tamanhos.

Royal. Standard Brands of Brazil, Inc, Rio de Janeiro, 1952.
Acervo Museu Paulista-USP.

Essas medidas padrão, indicadas em xícaras e colheres, com seus respectivos correspondentes em gramas e litros, geralmente apareciam na página de abertura¹⁴⁷ e figuravam como um dos conselhos necessários antes do início da realização das receitas, pois “nenhuma cozinheira poderá ter certeza de sucesso, se as proporções de suas medidas não correspondem exatamente às receitas seguidas” (ROYAL, 1952, p. 1). A afirmação, de tom generalizante, era uma espécie de recado assertivo às cozinheiras, dado pela fabricante Standard Brands of Brazil, que assinava o material. Dessa forma, pouco a pouco, a lógica do mercado buscava se impor.

Na etapa de execução das receitas, o corpo feminino aparecia em detalhes da silhueta e das mãos manipulando os utensílios. No caso do Receituário de 1952, chama atenção a utilização de utensílios movidos pela força humana, como a peneira movida à manivela (figura 20), o garfo usado para misturar os ingredientes e o rolo de massas (figura 49). Assim como

¹⁴⁷ No caderno Royal, as medidas instituídas eram:
1 xícara (250 gramas ou $\frac{1}{4}$ litro d'água) = 16 colhs. (sopa)
1 colh. (sopa) = (16 grs. d'água) = 3 colhs. 9 chá)
1 colh. (chá) = (5 grs. d'água)

nos anúncios publicitários, a imagem utilizada remete à de uma mulher branca e com mãos finas e elegantes, manipulando delicadamente utensílios que requerem muito mais esforço físico do que a imagem sugere para se obter o resultado desejado, como no ato de “estender” a massa ou de misturar ingredientes sólidos até adquirir aspecto homogêneo.



Figura 49. Utensílios movidos à força mecânica.

Royal. Standard Brands of Brazil, Inc, Rio de Janeiro, 1952, s.n.p.
Acervo Museu Paulista-USP.

Nota-se aqui que não há um completo desprezo pelos utensílios identificados com os costumes ligados ao universo rural ou mesmo urbano anterior à instalação das redes de eletricidade, apesar de empresas como a General Electric e General Motors já comercializarem aparelhos elétricos no Brasil desde a década de 1920 (FELÍCIO, 2020). O que se percebe é uma convivência de técnicas e modos de fazer que estão em constante disputa mesmo no interior das narrativas oferecidas pela indústria de alimentos ou de tecnologias domésticas.

No caso do receituário Royal, a falta de aparelhos elétricos não impedia que se priorizasse o consumo da marca na elaboração das receitas. Embora reconhecendo a facilidade de se “obter bons resultados quando se dispõe duma cozinha com aparelhagem completa”, a empresa contava com a boa “imaginação” e “um pouco de geito” das mulheres, que poderiam

confeccionar seus próprios utensílios a partir do aproveitamento do que se tivesse em casa. Isso incluía a possibilidade de a dona de casa direcionar o programa de ação de velhos objetos de cozinha para as novas necessidades, condizentes com as receitas contendo novos ingredientes industrializados. Dentre as possibilidades, sugere-se o uso de “uma garrafa grande, lisa e cheia d’água” como rolo de massa ou de uma gamela¹⁴⁹ como vasilha para bater bolos (Figura 21 – imagem A e B). A artesanidade estaria presente na confecção de um pincel “feito com tiras finas de palha de milho amarradas num pau” (Figura 50 – imagem C). Nesse caso, a obtenção da matéria-prima para a confecção do pincel não representaria grande dificuldade, já que se tratava de um alimento básico da dieta paulista desde tempos coloniais (BASSO, 2015), possível de ser encontrado em quintais de casa e utilizado para alimentar as pequenas criações domésticas.

¹⁴⁹ Gamelas já figuravam em inventários e testamentos de moradores da São Paulo do século XVI (ZERON; GUERRA; SIMÕES, 2001, p. 191).

SEUS UTENSÍLIOS DE COZINHA

É fácil obter bons resultados quando se dispõe duma cozinha com aparelhagem completa. Não desanime, porém, se não a possuir, pois com um pouco de geito e imaginação conseguirá utensílios que prestarão bons serviços.



A — Uma garrafa grande, lisa e cheia d'água fria, pode ser usada como rôlo para estender massa. Para massas como as de pastéis, biscoitinhos, etc. estendidas bem finas, encha a garrafa com água e gelo picado.

B — Uma gamela pode ser usada como vasilha para bater bolos, e com cuias de diversos tamanhos têm-se vasilhas para misturar diferentes ingredientes.



C — Um ralador feito em casa; 3 tamanhos de fôrmas para bolos de camadas; uma forminha para regalos ou bolinhos; um cortador de biscoitos; uma fôrma quadrada; um taboleiro e um pincel para untar. As fôrmas rasas para bolos de camadas foram feitas de latas de goiabada. A fôrma para bolinhos e o cortador de biscoito foram feitos com uma lata de leite condensado e uma de massa de tomate. A fôrma quadrada foi feita com a parte inferior duma lata de azeite e o taboleiro com os lados duma outra. O pincel foi feito com tiras finas de palha de milho amarradas num pau: num pau do tamanho de um lapis, faça um entalhe a 2 cms. de uma das pontas. Coloque a palha de milho ao longo do pau e amarre-a firme no lugar do entalhe. Dobre para fora a palha e torne a amarrar na altura do entalhe. Apare as pontas.



36

Figura 50. De cima para baixo: uma garrafa usada como rôlo; gamelas como vasilhas e pincel feito de palha de milho.

Royal. Standard Brands of Brazil, Inc, Rio de Janeiro, 1952, p. 36.
Acervo Museu Paulista-USP.

A transformação de latas de biscoitos, obtidas na padaria ou em armazéns, em fornos, eram substituições aceitáveis sugeridas às donas de casa (figura 51). Além delas, um “ralador” feito de lata de arame ou um “esfriador de bolos” fabricado com tela de arame eram algumas

das sugestões possíveis de serem adotadas pela dona de casa, adaptando-se o que possuíam em casa para realizar as receitas propostas pela indústria alimentícia.



Figura 51. Forno feito de lata de biscoito.
Royal. Standard Brands of Brazil, Inc, Rio de Janeiro, 1952, p. 37.
Acervo Museu Paulista-USP.

No receituário Royal de 1952 eram sugeridas maneiras alternativas de preparo do bolo em fogões portáteis e com diferentes mecanismos de funcionamento. A medida era uma resposta dada pela diretora Maria Silveira, a economista doméstica responsável pela cozinha Royal que assinava o receituário, diante da demanda de diversas donas de casa que não contavam com o utensílio indicado pela empresa na feitura de certos pratos:

O Forno Portátil é de feitiço muito simples. Antes de usal-o pela primeira vez, aqueça a chapa de ferro por 5 minutos, para retirar a tinta que preserva da ferrugem. Depois, para usal-o, é só collocar a massa de bolo no fôrno portátil frio, tampar e levar ao fogo, que pode ser tanto de uma espiriteira, como de fogareiro a carvão, a lenha, a gazolina ou mesmo dum bico de gaz com chamma bem baixa.

Como fornear sem fôrno

Tantas de minhas amadas leitoras me têm escrito, perguntando como pôdem fazer bolos e pãezinhos quando não possuem um fôrno moderno, que algumas instrucções simples sobre a maneira de preparal-os foram incluídas aqui. Naturalmente, para se obterem os melhores resultados, recommendo, si possível, a aquisição de um fogão moderno provido de um fôrno aperfeiçoado. Mas, nesse interim, um dos seguintes methodos pode solver seus problemas imediatos (ROYAL, 1952, p. 22).

Assim como ocorria com as receitas elaboradas pela marca, os diferentes métodos vinham acompanhados de textos e imagens ricamente detalhadas sobre como manipular cada tipo de forno e como adequá-los a cada receita (figura 52). Por exemplo, para assar um bolo, recomendava-se o uso de fogareiro, grelha de ferro ou triângulo de ferro, pinça (para pegar as brasas), caçarola grande, de barro, com tampa reta e de metal, fôrma que coubesse dentro da caçarola e um aro de metal que mantivesse a fôrma afastada do fundo da caçarola. Esse aro também poderia ser feito de lata. Caso fossem os “Paezinhos de Minuto, fofinhos”, já

detalhados algumas páginas antes, em vez da caçarola e da fôrma, podia-se usar uma frigideira e manter os demais utensílios.



Figura 52. Fôrmas alternativas para preparar bolo utilizando fogareiro. Royal. Standard Brands of Brazil, Inc, Rio de Janeiro, 1952, p. 38-39. Acervo Museu Paulista-USP.

É interessante notar que, contrariamente ao que ocorria nas peças publicitárias de empresas como a *Societe Anonyme Du Gaz* (SILVA, 2008), aqui o fogareiro não é visto como símbolo de atraso ou associado ao passado rural¹⁵¹. Para a indústria alimentícia, o intuito era fidelizar a consumidora, não importando se ela tinha às mãos aparelhos mecânicos ou elétricos. O foco estava no estímulo à compra do produto, seu uso e divulgação entre outras mulheres. Como estratégia, as marcas se utilizaram do apelo visual e da homogeneização das receitas para que elas fossem facilmente reproduzíveis sem demandar conhecimento prévio.

Tornar as mulheres e esposas parte do processo industrial, ou seja, eficientes gerentes da família foi convenientemente adotado para atender aos objetivos de capitalizar a produção antes feita em casa. Nesse processo, a figura da especialista servia para dar legitimidade aos

¹⁵¹ Esses mesmos objetos, quando mobilizados pela indústria de eletrodomésticos dentro de uma narrativa de modernidade, ganham novos sentidos e passam a expressar em sua materialidade certas distinções sociais, conforme será visto no próximo capítulo.

saberes apregoados pela indústria, sem se desvencilhar dos atributos e equipamentos disponíveis e consolidados pelo modelo patriarcal antes da industrialização.

2.4. O caso do pão de ló

Pela análise da escrita das receitas, pode-se perceber mudanças no cotidiano do preparo de alimentos trazidas pela indústria. Nota-se a introdução de novas maneiras de quantificar os ingredientes, de precisar o tempo de preparo e o rendimento. Todas essas modificações estão diretamente ligadas às novas formulações dos alimentos processados pela indústria e suas estratégias para se estabelecer nos lares. No caso do pão de ló, vê-se não somente o impacto sobre os truques e segredos das cozinheiras, antes detentoras do *savoir-faire*, mas também a estratégia de atuação das marcas para instituir seus produtos dentro das definições de família urbana e consumidora que se estabelecia ao longo do século XX.

Para o entendimento desse processo, cabe pontuar que ele esteve inserido nos discursos de domesticidade que vinham se estabelecendo desde o século XIX, quando afloraram valores ligados à privacidade e à subjetividade (RICE, 2006). Isso implicou em uma série de normas e práticas necessárias para a vida em família que se estabeleciam em função das necessidades de cada membro.

Ao estudar os impactos da indústria sobre as famílias norte-americanas no momento em que a casa perdia sua função exclusivamente produtiva, Stuart Ewen (2009) observa que o período de infância e adolescência ganhou um papel de relevância perante o mercado. A aprovação de leis banindo o trabalho infantil, comum em um modo de produção rural, estaria atrelada ao avanço da industrialização. Para o caso brasileiro, percebe-se, especialmente após a década de 1960, o incentivo para que crianças se sentissem estimuladas a consumir produtos industrializados. Isso ocorria não somente por um maior apelo ao consumo de doces de festas infantis, que levavam ingredientes das marcas, como o brigadeiro feito de Leite Moça e Nescau (REVISTA MANCHETE, 1962), mas também pelo estímulo à participação em concursos de culinária. Em um deles, ocorrido em 1970, o Centro Nestlé de Economia Doméstica promoveu o “Concurso de Culinária Infantil” para escolher o “Minicuca do Ano” (O CRUZEIRO, 1970).

Para exemplificar esse processo, elegeu-se a mesma receita de Pão de Ló, extraída de três períodos e fontes distintas, com uma distância temporal de pelo menos 30 anos entre a primeira e a última. Para isso, as análises foram divididas em tópicos que levaram em conta seis principais aspectos: (1) linguagem das receitas; (2) ingredientes utilizados; (3) medições;

(4) utensílios utilizados; (5) tempos de preparo; (6) quantidade de pessoas envolvidas no preparo.

Receita 1

Caderno de Heloisa Simonsen Street, cerca de 1930

Pão de lot

Uma libra (500 grs de açúcar) 14 ovos, três quartos de farinha de trigo, erva doce

Deite-se o açúcar n'uma **vasilha**, quebre-se em cima, os ovos; bata com colher de pau; até ficar bem crescido e leve; então deita-se a farinha que deve estar peneirada; vai-se botando depressa e outra pessoa mexendo com pressa para não encasocar: põem-se na forma que deve estar forrada com folhas de bananeiras ou papel untado com manteiga.

Forno temperado

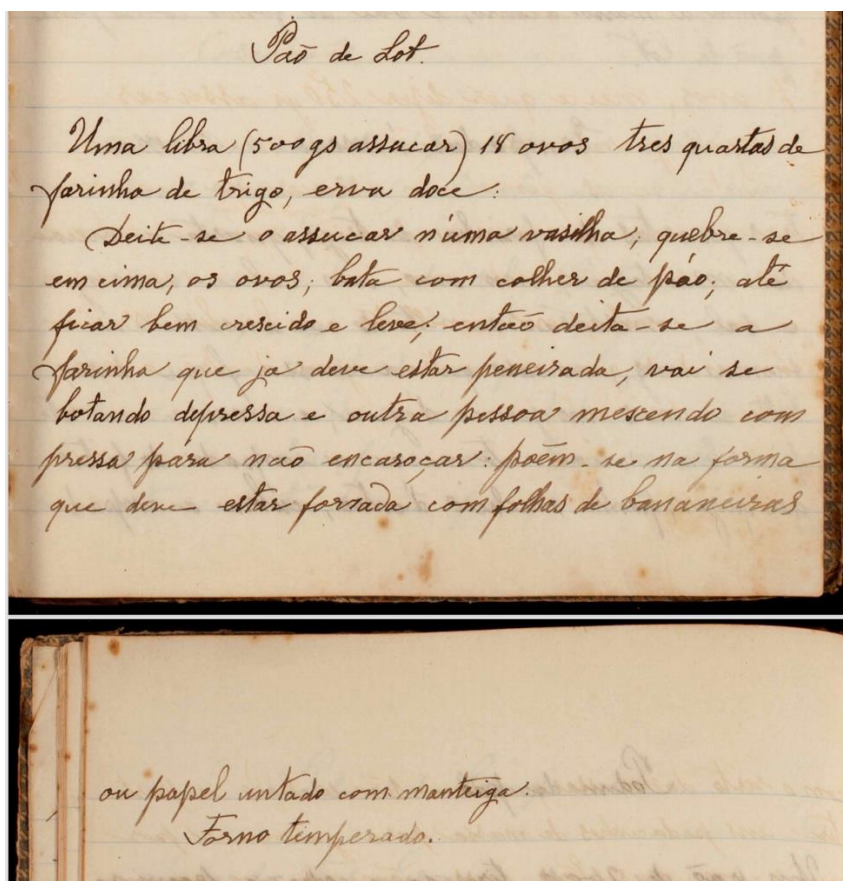


Figura 53. Receita do Caderno de Heloisa Simonsen Street, por volta de 1930. Acervo particular.

Receita 2

Royal. Standard Brands of Brazil, Inc, Rio de Janeiro, 1952.

O popular Pão de Ló

Tipo padrão Nº 2 – (O bôlo sem manteiga)

Receitas básicas

Ingredientes	Econômica	Média	Rica
Ovos.....	4.....	5.....	6.....
Açúcar.....	1 xíc.....	1 xíc.....	1 xíc.....
Sal.....	½ col. (chá)....	½ col. (chá)....	½ col. (chá)....
Raspa de limão....	1.....	1.....	1.....
Suco de limão.....	2 colhs. (sopa)..	2 colhs. (sopa).	2 colhs. (sopa)
Suco de laranja...	4 colhs. (sopa)..	2 colhs. (sopa).	----
Farinha.....	½ xíc.	½ xíc.	½ xíc.
Araruta.....	½ xíc.	½ xíc.	½ xíc.
Royal.....	1 ½ colhs. (chá).	1 colhs. (chá)..	½ colhs. (chá)

Modo de confecção: ilustrada na página oposta.

Chave do êxito: O ar incorporado à massa do Pão de Ló é um fator importante na sua levedação. Siga à risca estes conselhos:

- 1) Peneire juntos várias vezes os ingredientes secos.
- 2) Tire os ovos da geladeira uma hora antes. Assim, são batidos mais facilmente e ficam mais leves.
- 3) Siga as instruções batendo separadamente as gemas e as claras. Não deixe de bater as gemas até ficarem consistentes e de cor mais clara. Bata as claras até ficarem fofos, mas não secos. Passando daquele ponto o Pão-de-ló tenderá a ficar 126ste.
- 4) Ao juntar as claras e os ingredientes secos à massa, não bata – use um movimento envolvente de baixo para cima, misturando justo o necessário para incorporá-los bem.
- 5) Não unte a fôrma, do contrário o Pão-de-ló se desprenderá da mesma antes de estar frio. Se já foi untada uma vez, lave-a muito bem e escale-a.

Variações

O líquido indicado nas Receitas Básicas é o suco de limão e de laranja, pelo fato de prestarem um sabor especial ao Pão-de-ló, por si só um bôlo bem simples. O suco de laranja pode ser substituído por água ou, de preferência, pelo leite – ou pode-se usar menor quantidade de suco de limão, completando a medida total do líquido com um daqueles. Se combinar com suco de limão e leite, 126ste só deve entrar na massa depois de muito bem misturado o suco na mesma. Pode-se diminuir até 3 o nº de ovos da Receita Econômica, acrescentando ½ colh. (chá) Royal e 2 colhs. (sopa) de líquido pelo ovo eliminado. Naturalmente, diminuindo a riqueza da massa com o corte dos ovos, a inclusão de leite em lugar de suco de laranja é mais indicada.

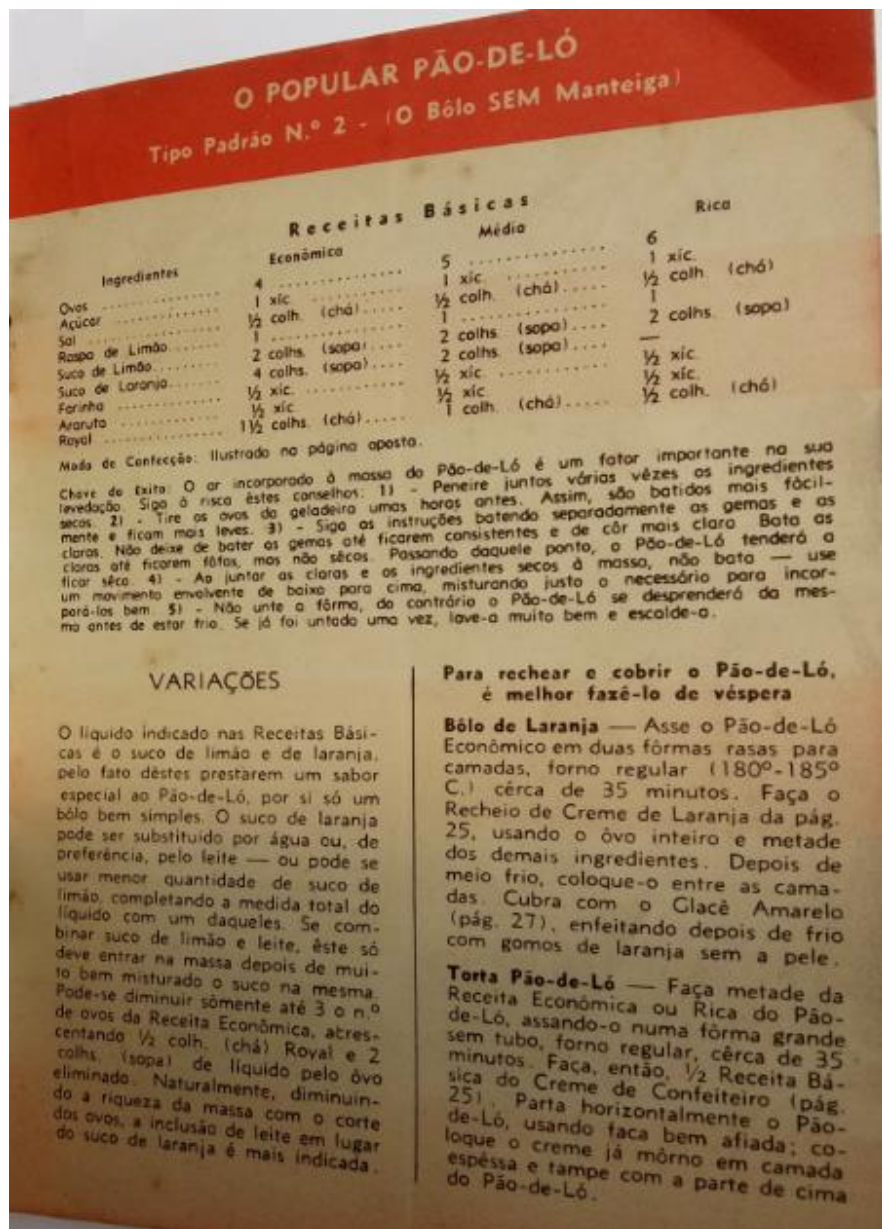


Figura 54. Detalhe da página de receita. Royal. Standard Brands of Brazil, Inc, Rio de Janeiro, 1952. Acervo Museu Paulista-USP.

Receita 3

Pequeno manual da futura dona de casa do Centro de Economia Doméstica Nestlé, 1962

Pão-de-ló de chocolate (base para doces)

Você vai precisar de:

- 5 ovos
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 tablete de chocolate “superior meio amargo Nestlé”

Você vai utilizar:

a batedeira elétrica ou 1 batedor de arame e 1 tigela
2 colheres de sopa
1 panela para derreter o chocolate
1 panela para banho-maria
1 assadeira

Modo de preparo

Bata as claras em neve, acrescente as gemas e continue a bater até que a mistura clareie. Coloque aos poucos água e açúcar e bata por mais 10 minutos. Derreta o chocolate em banho-maria e adicione à mistura (quando já estiver frio), até que a massa fique de cor uniforme. Coloque por último a farinha de trigo, misturando apenas. Leve ao forno médio em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

Cobertura de chocolate

Você vai precisar de:

2 tabletes de chocolate “superior meio amargo Nestlé”
50 g de manteiga de cacau

Você vai utilizar:

2 panelas pequenas
2 panelas para banho-maria

Modo de preparar:

Coloque o chocolate numa panela pequena e leve ao fogo em banho-maria, para derreter. Da mesma forma, derreta a manteiga de cacau. Depois de bem derretidos, misture os dois ingredientes, mexendo até que comece a engrossar. Mergulhe biscoitos, pães de mel, doces gelados e bombons nessa cobertura.



Figura 55. Página da receita de pão de ló com imagem ilustrativa dos utensílios utilizados e um apelo à ludicidade.

Fonte: Pequeno manual da futura dona de casa do Centro de Economia Doméstica Nestlé, 1962. Acervo particular.

1. Linguagem das receitas

1.1. Caderno de Heloisa Simonsen Street, por volta de 1930

- A receita é manuscrita em caderno pautado, ocupando 11 linhas, além do título.
- O título da receita encontra-se no topo, centralizado e com grafia antiga que recebe o acréscimo da letra “t” ao final – “Pão de lot” (ver figura 24).

- O texto é escrito empregando-se a voz passiva sintética: “Deite-se o assucar n’uma vasilha”, “vai-se botando depressa”, “põem-se na forma”.
- Não existe listagem de utensílios nem ingredientes separadamente.
- Não há ilustrações ou desenhos na página do caderno demonstrando as etapas de preparo.

1.2. Receitas Culinárias Royal, 1952

- A receita apresenta, ao todo, 68 linhas, mais o título, cuja grafia perde o “t” no fim e recebe a adjetivação de “popular”, precedendo o nome original.
- O título está em caixa alta, centralizado no topo. Abaixo do título, o bolo é caracterizado como uma receita do tipo padrão; uma variação de nº 2, mas sem uso de manteiga. A receita de nº 1 foi apresentada nas páginas anteriores do mesmo caderninho da empresa.
- O registro da receita ocupa uma página inteira do caderninho, organizado em blocos.
- O texto é escrito empregando-se o modo imperativo: “peneire”, “siga as instruções”, “bata as claras”.
- Há separação dos ingredientes das etapas de preparo, mas isso não ocorre com os utensílios, que são mencionados no corpo do texto.
- Há um compilado de fotografias em p&b, ilustrando as etapas de preparo da receita. O título e as frases, que sintetizam as etapas, estão em destaque dentro de uma caixa de texto de fundo vermelho. As demais cores presentes são preto e branco, as mesmas da marca do produto (pó Royal).

1.3. Pequeno manual da futura dona de casa, 1962

- A receita tem, ao todo, 24 linhas, além do título que aparece complementado com o recheio a ser colocado: chocolate da marca Nestlé.
- O título está em caixa alta, na cor vermelha e complementado pela informação: “base para doces”.
- Há uma clara separação entre os ingredientes necessários, os utensílios a ser utilizados e o modo de preparo.

- O registro da receita não ocupa uma página inteira do caderninho. Há outras receitas, organizadas pela empresa produtora do material no tópico de “Receitas básicas”.
- O texto é escrito empregando-se o modo imperativo: “bata as claras”; “coloque”; “derreta”.
- Não há ilustrações demonstrando as etapas de preparo, somente uma fotografia em cores no topo da página mostrando alguns utensílios necessários para as diferentes receitas presentes no caderno. No centro da fotografia é possível ver aberta a lata de um dos produtos da marca.

2. Ingredientes utilizados

2.1. Caderno de Heloisa Simonsen Street, por volta de 1930

- Açúcar, ovos, farinha de trigo, erva-doce

2.2. Receitas Culinárias Royal, 1952

- Açúcar, ovos, sal, farinha, araruta, raspa de limão, suco de limão, suco de laranja, Royal (fermento)

2.3. Pequeno manual da futura dona de casa, 1962

- Açúcar, ovos, farinha de trigo, tablete de chocolate, manteiga de cacau, biscoitos, pães de mel, doces gelados e bombons

3. Medições/quantias

3.1. Caderno de Heloisa Simonsen Street, por volta de 1930

- São especificadas as unidades de ovos e as quantias de açúcar tanto em libras quanto em gramas.

3.2. Receitas Culinárias Royal, 1952

- Na página da receita são especificadas as unidades de ovos e limão e medidas em xícara e colheres de chá e sopa.

3.3. Pequeno manual da futura dona de casa, 1962

- Na página da receita são especificadas as unidades de ovos e chocolate (tablete Nestlé) medidas em colheres de sopa.

4. Utensílios utilizados

5.1. Caderno de Heloisa Simonsen Street (por volta de 1930)

- Colher de pau, forno, folha de bananeira (entra como utensílio por ser utilizada como base para forrar a fôrma na ausência de papel untado com manteiga).
- Fica subentendido que é necessário o uso de peneira.

5.2. Receitas Culinárias Royal, 1952

- Colher de chá, colher de sopa, xícara, peneira, geladeira, fôrma.
- Embora os utensílios não estejam listados, já são citados de maneira mais literal.

5.3. Pequeno manual da futura dona de casa, 1962

- colheres de sopa, batedeira elétrica ou batedor de arame, tigela, panela pequena, panela para banho-maria, assadeira, panela (para derreter o chocolate), forno. Chama a atenção a indicação de preparo da receita incluir tanto o uso da batedeira elétrica quanto do batedor manual, sem prejuízo do sabor final.
- Fica subentendido que é necessário o uso de geladeira, mas não é especificado o mecanismo de funcionamento (de bloco de gelo, movida a querosene, gás ou eletricidade).
- Os utensílios são listados separadamente da etapa de preparo.

5. Tempos de preparo

4.1. Caderno de Heloisa Simonsen Street, por volta de 1930

- Não são dadas informações sobre o tempo de preparo.

4.2. Receitas Culinárias Royal, 1952

- Não são explicitados os tempos de preparo de cada uma das etapas, mas as instruções sugerem que os ovos devam ser retirados da geladeira e mantidos em temperatura ambiente, uma hora antes do início do preparo. Em seguida, as gemas devem ser batidas até ficarem consistentes e de cor mais clara e as claras devem ser batidas até adquirirem uma consistência mais fofa.

4.3. Pequeno manual da futura dona de casa, 1962

- Os ovos devem ser batidos por 10 minutos e à medida que os demais ingredientes da receita são acrescentados, devem ser batidos até que se atinja a coloração.

6. Quantidade de pessoas envolvidas no preparo

6.1. Caderno de Heloisa Simonsen Street (por volta de 1930)

- No mínimo duas pessoas, já que as instruções sugerem que uma pessoa deva ficar responsável por mexer a massa enquanto outra adiciona aos poucos a farinha peneirada.

6.2. Receitas Culinárias Royal, 1952

- Não há informações.

6.3. Pequeno manual da futura dona de casa, 1962

- Não há informações.

Ao analisar a linguagem das receitas de pão de ló, é inegável afirmar que houve modificações no seu modo de fazer instituídas pela indústria alimentícia (especialmente item 1, 2 e 3). A distância temporal entre elas e a fonte de onde foram extraídas muito têm a informar sobre o quão errôneo é supor que esse processo de mudança se deu de maneira linear. Tanto o receituário corporativo de *Receitas Culinarias Royal* (1952) quanto *O Pequeno Manual da Futura Dona de Casa* (1962) são publicações produzidas pela indústria alimentícia e destinadas não somente à mulher leitora, como também à consumidora.

Com relação ao receituário produzido pelo Centro de Economia Doméstica Nestlé (*Pequeno Manual da Futura Dona de Casa*) cabe destacar que ele foi distribuído com a *Reader's Digest* (revista) no ano de 1962. Destinado tanto às mães quanto às filhas, tinha como intuito “apresentar noções elementares sobre o comportamento na cozinha e algumas receitas básicas para as primeiras experiências da jovem cozinheira e anfitriã” (NESTLÉ, 1962). Assim como os cadernos de distribuição gratuita da Royal e Swift, ele também trazia o passo a passo das receitas, mas com ilustrações mais lúdicas (figuras 55), justamente para que as crianças e jovens pudessem aprender por meio da indústria alimentícia seu papel futuro na esfera reprodutiva. Essa era uma forma de eliminar possíveis tensões decorrentes do declínio das funções produtivas no lar, em que cada membro possuía seu papel, para adequá-lo dentro do novo ideal caseiro.

Na década de 1950, as jovens donas de casa da classe média, para quem o trabalho fora do lar não era um imperativo necessário à complementação da renda do marido, dedicar-se aos cuidados dos filhos e cônjuge era o caminho natural e tradicional dentro dos seus atributos de gênero (PINSKY, 2014). Ocupar-se em aprender com as marcas a como preparar bolos e outros pratos fazia parte de um culto à domesticidade, utilizado em favor de empresas, como Royal e Nestlé, para instituir seus produtos. Mas esses conhecimentos levaram algum tempo para se

sedimentarem e foi fruto de esforço de algumas décadas, como mostrou Débora Oliveira (2013), ao analisar o impacto do Leite Moça na doçaria nacional.

Apesar de muitos receituários corporativos serem obtidos gratuitamente, a realização de suas receitas requeria uma leitura atenta e um conhecimento ainda pouco acessível às empregadas, como o entendimento das medidas em frações, gramas, litros e mesmo a diferenciação entre os tipos de colheres e as novas medidas-padrão especificadas nas páginas de abertura. Por outro lado, os dados fornecidos por uma pesquisa de mercado encomendada pela Nestlé na década de 2000 indicaram que as consumidoras do seu principal produto, o leite condensado, eram mulheres das classes A e B (OLIVEIRA, 2013, p. 162). Por esse motivo, não é possível afirmar que os interesses corporativos tenham se estabelecido nos lares sem resistências.

Não parece exagero afirmar que houve um esforço da indústria alimentícia nacional em empregar seus produtos, valendo-se dos discursos que atribuíam às consumidoras o papel de cuidado com os filhos e marido, mas que não deixavam de contar com o auxílio da empregada doméstica. Percebendo a perpetuação dessa modalidade de trabalho nas residências de muitas famílias paulistanas, a indústria recorreu a narrativas que desacreditavam os velhos conhecimentos, conforme visto na publicidade de óleo da Swift e dos caldos Maggi. Esforços semelhantes foram tomados pela indústria de eletrodomésticos, conforme será visto no próximo capítulo, mas com uma narrativa centrada em uma suposta “crise dos criados”.

Ao retomar as comparações feitas entre as três receitas em relação ao número de pessoas envolvidas (item 6), verifica-se que em nenhum dos receituários corporativos há informações claras a esse respeito, como ocorria na produção do pão de ló, mencionado no caderno de Heloisa Simonsen. Essa ausência de informações leva a retomar o tópico sobre os utensílios utilizados (item 4): nele, nenhum aparelho elétrico é inserido como imprescindível. Somente no receituário Nestlé aparece a batedeira elétrica, mas o batedor manual é sugerido como uma solução possível para o preparo do bolo, estando, inclusive, presente em ilustração no topo da mesma página da receita (figura 55). O tempo de preparo também não aparece como um diferencial (item 5), apesar dos esforços da indústria de eletrodomésticos em instituir o consumo de tais produtos a partir do apelo à praticidade e à economia de tempo (COWAN, 1983), conforme será visto no próximo capítulo. Isso leva a crer que, apesar de muitas donas de casa possuírem aparelhos elétricos portáteis¹⁵⁶, ainda podiam contar com o auxílio de outras mulheres no espaço da cozinha.

¹⁵⁶ Segundo Oliveira (2013, p. 180), em 1957, mais de 50% dos lares brasileiros tinham liquidificadores da Walita.

Com relação aos ingredientes (item 2), percebem-se algumas inserções dentro do período analisado: de cinco mencionados no caderno de Heloisa (açúcar, ovos, farinha de trigo, erva-doce), para nove no receituário Royal (açúcar, ovos, sal, farinha, araruta, raspa de limão, suco de limão, suco de laranja, fermento *Royal*) e nove no receituário da Nestlé (açúcar, ovos, farinha de trigo, tablete de chocolate “superior meio amargo Nestlé”, manteiga de cacau, biscoitos, pães de mel, doces gelados e bombons). A adoção de ingredientes produzidos pelas marcas em questão (fermento *Royal* e chocolate superior meio amargo Nestlé) não só demonstram o impacto da indústria sobre os cardápios, mas também sobre os novos sentidos do pão de ló, que em sua cobertura poderia vir acompanhado de “biscoitos, pães de mel, doces gelados e bombons”.

No Brasil oitocentista, quando predominavam as produções caseiras, seu consumo era amplamente disseminado, sendo mais um dos alimentos vendidos no comércio de rua, praticado por quitandeiras e negras do tabuleiro. Esse doce, assim como outras gulodices vendidas por essas mulheres, eram muito apreciados pelos mais pobres, pois podiam ser adquiridos ao custo de uma moeda de cinco réis (BUENO, 1976, p. 25). Em uma das aquarelas pintadas por Debret¹⁵⁷, essa cena foi captada nas ruas do Rio de Janeiro e assim descrita no catálogo de imagens do viajante, compiladas por Julio Bandeira e Pedro Corrêa do Lago:

De todas as guloseimas brasileiras cuja fabricação constitui um negócio no Rio de Janeiro, o pão-de-ló é, sem contestação, a mais lucrativa, em razão do enorme consumo que se faz desse bolo leve, adotado geralmente por todos os conhecedores para o café ou o chocolate. O pão-de-ló é uma espécie de biscoito de Savóia, sem casca, fino, redondo e da largura de um pires comum que lhe serve de forma. O preço do menor pão-de-ló é um vintém; fabricam-se com o dobro e o quádruplo da grossura cujo preço máximo é, por consequência, quatro vinténs. Citava-se o mais em voga desses estabelecimentos, como sendo o antigo patrimônio de uma família numerosa dedicada a esse ativo negócio, e de cujas negras, pelo traje, se reconheciam percorrendo a cidade duas vezes ao dia. [...] A simples cobrança nas ruas não é menos lucrativa; pois nem sequer até o pequeno escravo negro enviado a recado pela manhã deixa de tirar, do dinheiro que lhe é confiado, o vintém, para comprar um pão-de-ló; as quitandeiras também (vendedoras de legumes) não deixam jamais de comprar um pão-de-ló para seus negrinhos; e, enfim, a primeira despesa da manhã da maioria dos operários é a compra do pão-de-ló, manjar reputado, entre eles, substancial e bom para o peito. As negras vendedoras de pão-de-ló saem de seus donos, às seis horas da manhã, e entram às dez, trazendo para casa, uma certa quantidade de ovos. Elas repousam até as duas horas da tarde e tornam a sair para voltar somente ao entardecer, lá pelas seis horas e meia da tarde. A venda da tarde fornece as sobremesas do jantar e as provisões para o chá, refeição habitual servida, em todas as casas da cidade, de oito às dez horas da noite (BANDEIRA; LAGO, 2009, p. 202).

¹⁵⁷ Vendedoras de pão-de-ló. Aquarela sobre papel; 16,3 x 20,8 cm. Rio de Janeiro, 1826. Museu Castro Maya, Rio de Janeiro.

No fim dos oitocentos, entre as camadas médias urbanas em ascensão, o pão de ló foi incorporado com novos ritos e códigos europeus emulados pela elite carioca no ritual do chá (LIMA, 1997), daí sua presença nos cadernos de receita de ricas senhoras, como Heloísa. Quando o doce de origem patriarcal passa a ser incorporado aos receituários corporativos, como o da Nestlé, novos ingredientes foram acrescentados e mudaram-se os discursos em torno do seu consumo. O fato de, em 1962, ele estar presente em um material feito para jovens e crianças e ser utilizado como base para bolos, inclusive em festas infantis, demonstra como a indústria alimentícia tratou de se entranhar na estrutura familiar, ou seja, quando a casa deixou de ser um espaço voltado às produções alimentares caseiras e se estabeleceu uma divisão baseada nas diferenças tidas como “naturais” entre homens e mulheres. Nesse caso específico, a receita se prestou a satisfazer as necessidades das crianças, entendidas como indivíduos capazes de manifestar seus desejos mediados pela atuação da indústria alimentícia. Diferentemente das antigas configurações familiares em que os desejos das famílias eram orientados pelo chefe da família.

Por fim, outro dado curioso é a redução na quantidade de ovos: de 14 para 5 em um espaço de tempo de 30 anos. Essa informação mostra a constante disputa entre a indústria de alimentos e de tecnologias domésticas sobre os modos de cozinhar. Se, por um lado, chocadeiras eram vendidas como um melhoramento técnico capaz de aumentar a produtividade de ovos em um curto espaço de tempo em benefício de receitas como o pão de ló, por outro, produtos industrializados com formulações modificadas prometiam a mesma eficácia com menos ovos.

Além das imposições da indústria, é necessário atentar para a mudança no padrão das famílias. Especialmente a partir da década de 1950, observam-se mudanças culturais e comportamentais que não podem passar despercebidas. De acordo com Carla Bassanezi Pinsky, nesse período, muitos casais das classes médias e altas praticavam métodos de controle de natalidade (PINSKY, 2015, p. 631). Assim, a redução no consumo de ovos pode estar associada à mudança nos tamanhos das famílias.

Capítulo 3. TECNOLOGIAS DOMÉSTICAS

Objetos não gritam para você como os professores, nem jogam um pedaço de giz em você, como o meu jogou, mas eles lhes ajudam docilmente a aprender como agir de forma apropriada. Essa teoria também dá contorno e forma à ideia de que os objetos fazem as pessoas (MILLER, 2013, p. 83).

As tecnologias domésticas adotadas ao longo do século XX permitem que se pense tanto nas sínteses resultantes da interação das dinâmicas entre corpos e objetos, quanto nas resistências e disputas que se estabelecem no circuito de consumo dos novos artefatos de cozinha, sejam eles elétricos ou não. Em um primeiro momento, os novos artefatos foram inseridos sob o discurso de modernização da cozinha, estribado nas preocupações de ordem médico-higiênicas aplicadas ao espaço doméstico. E, no caso brasileiro, a limpeza associava-se à eliminação de hábitos entendidos como heranças indesejáveis do passado colonial, o que incluía a presença da trabalhadora doméstica negra. Ao menos no discurso. Há outras facetas desse mesmo discurso de modernização, que incluía a economia de tempo e a facilitação do trabalho, e que se traduziram em estratégias de venda e de design voltadas para levar as donas de casa a desejarem ter tais objetos em suas casas.

É sabido, no entanto, que a manipulação de alguns desses novos objetos de cozinha trazia dificuldades de operacionalização, a exemplo do controle da chama e controle do tempo de cozimento no fogão a gás, como bem demonstrou João Máximo da Silva (2013) e Ulpiano Bezerra de Meneses (2000). Nesse sentido, um dos interesses aqui é identificar e analisar a natureza das dificuldades encontradas na utilização dos utensílios domésticos que ganharam popularidade nas casas ao longo do século XX.

É preciso ter em mente que a inserção de novos eletrodomésticos na realidade local paulistana não eliminou a presença da empregada doméstica, ao contrário, mantidas como pessoas necessárias ao bom funcionamento da “casa moderna”, seus corpos foram alvo de forças disciplinares dentro da nova rotina de trabalho. A partir das prescrições contidas nos manuais de utilização de aparelhos portáteis, como liquidificador e batedeira, nota-se que esses aparelhos não foram direcionados a elas, que apenas eventualmente os utilizaram.

Mas para além da sua manipulação ou não pelas empregadas, importa notar que os saberes baseados na experiência tradicional dessas mulheres não somente foram sendo substituídos pelas novas tecnologias aplicadas às cozinhas, como também foram critério para a distribuição espacial dos corpos femininos no interior da casa. No caso da panela de pressão, que será tratada mais adiante, verifica-se uma articulação diferente entre os corpos das mulheres envolvidas no preparo alimentar, os tipos de alimentos para os quais o artefato se

destina a preparar e o próprio artefato. Por tratar-se de preparo de alimentos triviais, logo, associados à empregada, era da copa que a dona de casa reportava as ordens à cozinha “suja” e herdeira da tradição das casas senhoriais.

3.1. A modernização da cozinha

Um homem engenhoso encontrou meio de fazer ferver água dentro de uma pedra, cavada em forma de panela. A pedra foi sucedida pela argila. Essas panelas, por mais rudimentares que fossem, e o espeto, que era então galhos de uma árvore, permitiram ao homem a realização de todas as suas preparações culinárias. Os galhos eram usados também para mexer os alimentos ao fogo, e foram substituídos, aos poucos, por colheres rústicas, que se foram refinando e apresentando variações de forma e no material empregado: escumadeiras, conchas, espátulas e outras.

O sabor da comida foi modificado e melhorado, com adição de ervas e, depois, do sal e das especiarias. A coisa foi caminhando. À medida que o homem se refinava, na preparação dos alimentos, ia inventando também. Sem ordem cronológica podemos lembrar o moinho de café e as máquinas de carne, com toda a sua importância, chegando a aposentar quase no mundo todo, os pilões: de pedra, madeira ou mármore. A carne e outros alimentos, que eram conservados às vezes pelo sal, transportaram-se para as geladeiras. Estas dependiam do homem que traziam à nossa porta a pedra de gelo. Depois, querosene, óleo cru e eletricidade se puseram a serviço da refrigeração. Hoje o refrigerador é parte integrante da vida doméstica – quase tão importante quanto o fogão.

Paralelamente às invenções ligadas à cozinha, vieram outras, destinadas a facilitar a vida da mulher no lar. Veio a máquina de costura, que hoje é elétrica, portátil e camuflada, podendo ficar até no “living”. Veio a enceradeira elétrica, aposentando (em boa hora) o cansativo escovão, martírio das donas de casa. (...) Depois, o liquidificador, revolucionário, deixando de lado as peneiras para passar a sopinha do bebê ou para preparar o creme de abacate, incluindo cascas e sementes de tomate no molho do macarrão, misturando ligas para molhos, preparando maioneses e refrescos.

Como o liquidificador conservava certos bagaços de frutas, como os da laranja, ou a casca de uva, o homem não parou por aí. Inventou também a centrífuga, que, como o nome diz, pelo movimento centrífugo, rala legumes, frutas e verduras, coando ao mesmo tempo o líquido. Chegaram depois as pecinhas demoníacas, os “aparelhinhos bestialógicos”, como tão mal os chama Paulo Mendes Campos.

Demoníacos ou bestialógicos, esses aparelhinhos simplificam a vida da gente e dão maior rendimento ao nosso tempo, que cada vez mais parece escasso. É por isso que os homens de imaginação inventiva cada vez mais voltam os seus olhos para as aflitas donas de casa, que cada vez tem que enfrentar maiores “durezas”, nunca antes previstas (REVISTA MANCHETE, 1957, p. 59-60).

O tratamento da mudança tecnológica segundo uma perspectiva evolucionista linear foi muito adotado pela indústria de eletrodomésticos e está exemplarmente apresentado em artigo da revista *Manchete*. No entanto, parece que essa noção progressista da tecnologia esteve muito mais presente nas narrativas publicitárias empresariais do que no dia a dia da vida das pessoas. Em 1960, três anos depois da publicação na *Manchete*, os dados do Instituto Brasileiro de

Opinião Pública e Estatística (Ibope) informavam que a geladeira¹⁵⁹, popularmente conhecida por caixa de gelo ou geladeira a gelo, ainda era usada nas residências da cidade de São Paulo, apesar de os refrigeradores já serem comercializadas desde os anos de 1930. Ela estava entre os onze principais aparelhos domésticos citados pela pesquisa¹⁶⁰, demonstrando a convivência de diferentes mecanismos de funcionamento.

No período compreendido entre 1930 e fins da década de 1970, o Brasil vinha incorporando padrões de produção e consumo que o aproximavam dos praticados pelos países desenvolvidos. Especialmente entre os anos de 1945 e 1964, o país passava por um avanço no processo de industrialização nos mais variados setores (NOVAIS; MELLO, 1998). O desenvolvimento de indústrias de bens duráveis e de consumo, bem como a instalação de hidrelétricas, ajudavam na disseminação de equipamentos domésticos. Foi nesse mesmo período que surgiu a nacional Walita (1944), tornando-se bastante popular em 1964, quando atingiu a marca de 2,5 milhões de liquidificadores produzidos, correspondente a 48,5% das vendas desses aparelhos no país (VISÃO, 1965 apud OLIVEIRA, 2013, p. 180). No ramo de refrigeradores domésticos despontava a Cônsul, idealizada por Rudolf Stutzer e Guilherme Holderegger, inicialmente donos de uma oficina de conserto e fabricação de bicicletas, anzóis e de uma variedade de outros artigos feitos de sucata (ABRAMOVITZ, 2008, p. 68).

Outros eletroportáteis menores também ganhavam os lares das donas de casa, vencendo desconfianças contra as quais a publicidade atuou ativamente, lançando mão de narrativas que exaltavam valores como conforto, praticidade, rapidez, limpeza e beleza, caros aos ideais de modernidade. No contexto paulista, a promessa de que a tecnologia proporcionaria mais tempo para as mulheres e reduziria os serviços domésticos veio acompanhada pela venda de importados, como as geladeiras fabricadas pela General Electric. Em uma das peças publicitárias da marca, divulgada na revista *Light*, a empresa estabelece uma correlação direta entre a aquisição e a gratificação pessoal, associando os artefatos aos desejos da dona de casa. Palavras como prazer e alegria vêm associadas à economia e ao conforto (figura 56).

¹⁵⁹ No presente trabalho, adota-se o termo “geladeira” para quando estiver mencionando caixa de gelo e “refrigerador” para os equipamentos movidos à eletricidade (FELÍCIO, 2021).

¹⁶⁰ A saber: televisão, aspirador de pó, colchão de molas, enceradeira elétrica, liquidificador, máquina de lavar roupa, panelas de alumínio, panelas de pressão, rádio e refrigerador (MARTINI, 2011).

MAIS HORAS DE...

PRAZER

Alegria



Estudalus — Ondas longas e curtas.

Conforto



Estudalus — Para a maxima conforto visual

Economia

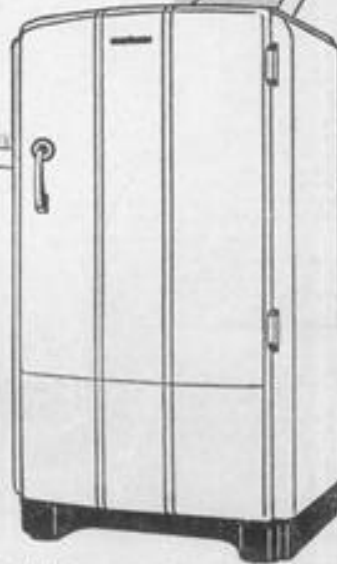


LAMPADAS EDISON MAZDA
as que sempre brilham mais!

15 w 60 watts . . . 3\$5
120 volts . . .
PRX: 15 w 70 watts . . . 3\$8
220 volts . . .



A General Electric é conhecida mundialmente como a maior amiga do lar! Seus aparelhos electricos, admirados e preferidos em todo o mundo, são a ultima palavra em conforto, economia e commodidade. O refrigerador G. E., de beleza incomparavel, encerra a mais perfeita technica em refrigeração. Simples, pratico e economico, G. E. é o refrigerador dos que preferem o melhor. Não decida a compra de um refrigerador, sem primeiro conhecer o G. E.



"PARA O CONFORTO DO LAR"

GENERAL ELECTRIC

Figura 56. Economia de tempo.
Revista *Light*, março de 1938, p. 45.
Acervo Fundação Energia e Saneamento de São Paulo.

Ao associar o uso de eletrodomésticos à gratificação pessoal criavam-se razões para fixar a mulher na casa. Até a nomenclatura referente ao trabalho mudou. Substituíam-se a noção de trabalho árduo, cansativo e repetitivo, chamado de *housework*, pela de trabalho doméstico voltado à satisfação das necessidades psicológicas, agora ressignificado como *housework* (CARVALHO, 2008).

Para além desses valores, o processo de modernização da casa teve como uma das motivações a racionalização do trabalho doméstico. Tais ideias se disseminaram em São Paulo nas primeiras décadas do século XX¹⁶¹.

Nos Estados Unidos, país com uma intensa aproximação com o Brasil no que diz respeito às tecnologias da cozinha, tais discursos estiveram orientados para uma racionalização do trabalho doméstico, tendo como matriz a fábrica. A importância dada a cada gesto, cada movimento com as mãos e números de passos visando a uma economia de tempo e máxima eficácia, tiveram como inspiração as ideias tayloristas aplicadas à planificação do trabalho fabril. Nas residências, ela buscava abolir os espaços de trabalho fragmentados, as grandes distâncias que uma dona de casa deveria percorrer dentro da sua cozinha e até mesmo reduzir gastos com movimentos de abaixar, inclinar ou estender o corpo. Em um artigo publicado na *Vida Doméstica*, em 1933, sob o título de “A moderna execução dos trabalhos caseiros”, essa visão é exemplificada pela possibilidade de se abrir a porta da geladeira acionando uma espécie de pedal, sem que houvesse “interferência das mãos ocupadas” da dona de casa (figura 57).

¹⁶¹Antes da criação do Instituto de Organização Racional do Trabalho (IDORT), criado em 1930, a *Revista Feminina* publicou, em dezembro de 1917, uma das primeiras matérias abordando a temática no contexto paulistano. Ver A cozinha moderna (REVISTA FEMININA, 1917).

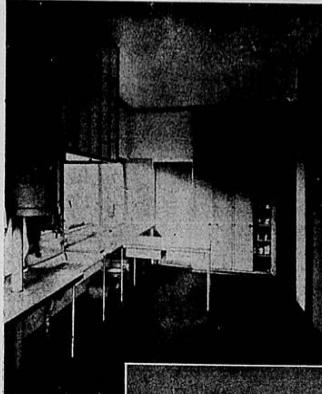


Figura 57. Porta de geladeira elétrica aberta sem uso das mãos.
Vida Doméstica, março de 1931, ed. 156.
Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

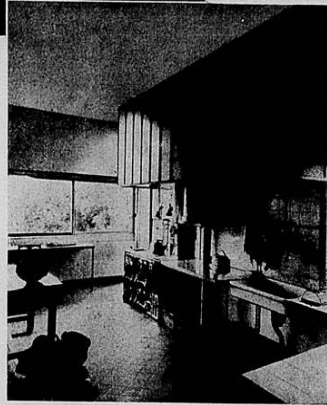
Já na Europa, os discursos de modernização da cozinha ganharam corpo na década de 1920 e estiveram associadas aos interesses dos arquitetos (GIEDIEON, 2013, p. 521). Assim como no caso norte-americano, as ideias de superfícies contínuas e centros de trabalhos integrados também estavam postas. Em 1933, em artigo divulgado na revista *Vida Doméstica*, essas questões foram tratadas na forma de conselhos dados às donas de casa. A grande quantidade de passos, vista como um gasto desnecessário de tempo, poderia ser resolvida com a redução do tamanho da cozinha de tal modo que mesmo “estando os objetos todos encostados às paredes e com distancia media, de 50 centímetros, resta um espaço livre, central, para os movimentos de 1,5 m, ou seja, a dimensão dos dois braços abertos” (VIDA DOMÉSTICA, 1933).

A mesma matéria trazia ilustrações de modelos de cozinhas racionalizadas, contendo amplas janelas para a entrada de luminosidade, paredes de “azulejos brancos” que facilitavam a higienização, “armários para evitar poeiras” e a contiguidade entre pia, fogão e geladeira (figuras 58 e 59). Pensa-se a cozinha de maneira integrada, como objeto de planejamento, colocando em relação não apenas seus elementos internos, mas a cozinha a outros espaços, como a copa e a sala de jantar. Apesar de publicada em uma revista que circulou no Rio de Janeiro, as gravuras traziam modelos de residências localizadas na França, como a do “dr. B... de Paris”, cujo enfoque eram seus aparelhos elétricos como “geladeira, fogão, forno e aquecedor de água” (figura 59).

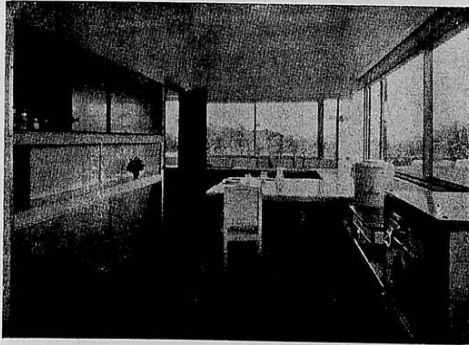
AS COSINHAS MODERNAS



Um detalhe da cosinha moderna. Tudo se recolhe em armários, para evitar as pociras.



Uma grande cosinha, muitíssimo clara, graças as grandes janelas. Paredes de azulejos brancos. Ladrilhos amarelos no chão. O guarda-fogo da chaminé, em vidro, assegura uma perfeita protecção contra os cheiros e os vapores enquanto se cozinha. Comodos armários completam esta peça.



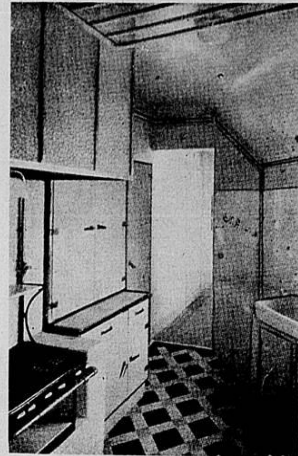
Por outro lado, muitas senhoras são, cada vez mais, obrigadas a fazer, ellas proprias, a sua cosinha, se não sempre, de quando em quando, por carencia de serviços, grave problema de momento, em toda a parte! Tal trabalho pois ellas desejam, como facilmente se comprehende, seja facil, rapido, limpo e elegante.

E' portanto, ás nossas leitoras que tenham a sorte de mandar construir uma nova residencia, que damos os seguintes conselhos: collocar a nova cosinha em ligação directa com a copa. E' igualmente essencial collocar-a proximo á sala de jantar.

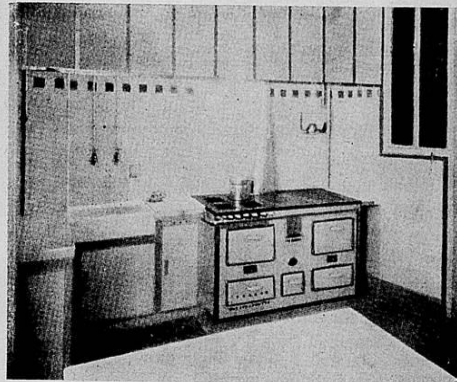
Os compridos corredores entre esses dois compartimentos, são um verdadeiro desafio ao bom senso. Ora attendam ao seguinte calculo: entre a pia da nossa cosinha e a mesa da nossa sala de jantar, ha uma distancia de 8 metros; ora o serviço de uma refeição (pôr a mesa, servir e arrumar) demanda, no minimo, cinco idas e vindas. Notem bem que nos collocamos na hypothese de uma excellente organização e que na maioria das familias é preciso

A evolução do nosso gosto, que já nos fizera transformar a decoração interna das nossas residencias, devia-se evidenciar igualmente nas installações de uma peça da casa sempre descuidada e todavia bem importante: a cosinha.

Por isso se vê, agora, manifestaram-se esforços coordenados a bem das installações de cosinhas modernissimas, concebidas conforme um intelligente plano de conjunto.



Aqui tirou-se partido de um espaço triangular, para esta cosinha edificada sobre uma cave. E' muito alegre á vista: lagçamento gris, branco e vermelho para o pavimento, branco para as paredes, que na parte superior são pintadas num lindo azul pastel.

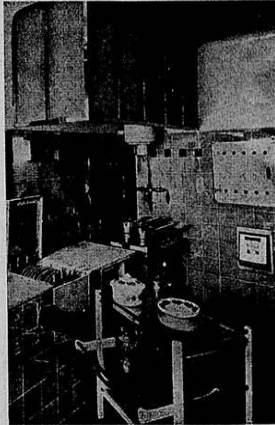


Um bom fogão, a gaz ou a carvão. Detalhes interessantes: a saboieira fôrma nicho, no revestimento de azulejo, como se usa nos banheiros. A pia, com uma descarga para as gorduras. A cosinha é pintada de amarelo e branco.



Nesta cosinha, ha a suppressão completa dos pés dos moveis. Fogão, pias, mezas, tudo isso é feito nas paredes e coberto de tijolos. O buffet laqué e cromado, assenta no chão. Resultado: grande facilidade de limpeza. A pia recebe luz directa de uma janella basculante. A notar sobre o fogão, um registrador de minutos.

Figura 58. Artigo "As cozinhas modernas" (parte 1).
Vida Doméstica, março de 1933, ed. 180.
Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

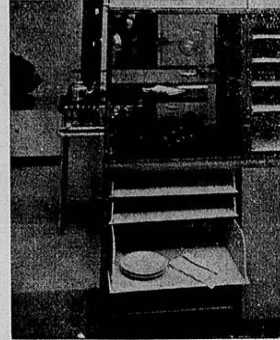


Cosinha provida de um certo numero de peças mechanicas: uma machina electrica de lavar louça, como se vê á esquerda, um incinerador de gorduras, embutido na parede, á direita; uma commoda mesa de rodas, com tres estantes de vidro, etc. A tonalidade desta cosinha é gris malva para a ceramica e rosa para as pinturas.

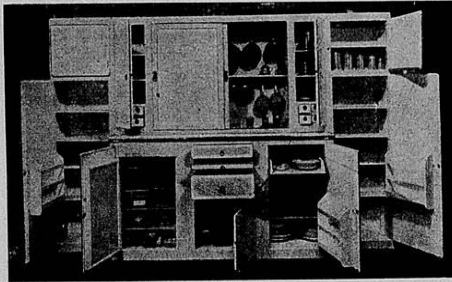
contar uma vintena de caminhadas desnecessarias. A tres refeições por dia, cinco trajectos de cada vez, representam, ao cabo de 40 annos, mais de 3.500 kilometros, quer dizer a distancia de Paris ao lago Baikal, na Mandchuria! Ha, certamente, mulheres que dão assim a volta ao mundo, sem se arredar do seu apartamento. As dimensões da cosinha, tem igualmente uma grande importancia. Muito pequena, tolhe os movimentos, obriga a ter fóra della, objectos que são do seu uso; muito grande, obriga a caminhar sem parar, constantemente de um extremo ao outro, entre a pia de lavar a louça, a mesa e o fogão. Mais difficil se torna fixar uma dimensão standard, para as cosinhas, pois a importancia desse compartimento depende por sua vez, do tamanho da familia e do numero de creados, que ahi tenham de trabalhar.

De uma fórmula geral e se calcularmos um ménage de cinco pessoas e uma criatura apenas na cosinha (quer esta seja a propria dona da casa, quer seja uma cosinheira) podemos assegurar que as dimensões ideaes, serão de cerca de 2m,50 x 2m,50.

Estando os objectos todos encostados ás paredes e com uma distancia média, de 50 centimetros, resta um espaço livre, central, para os movimentos, de 1m,50, ou seja a dimensão dos dois braços abertos.



Divisão, formando armario, que separa a cosinha da sala de jantar. Portas metalicas de correr, de cada lado, permitem o acondicionamento facil da bateria.



Este buffet-armario, claro, asseado e commodo, protege da poeira, por uma maneira engenhosa, todos os pertences da cosinha, contendo até uma "frigidaire".



Nesta pequena cosinha ha os seguintes detalhes novos: buffet de dois corpos, formando mesa; frascos, na parte interna das portas do buffet; guarda-facas; moinho de café, na parede; tamborete movel, e ventilador no armario.

sinha, pelo menos até á altura de 1m,30. Assim lucrareis, a facilidade na limpeza e a suppressão da pintura.

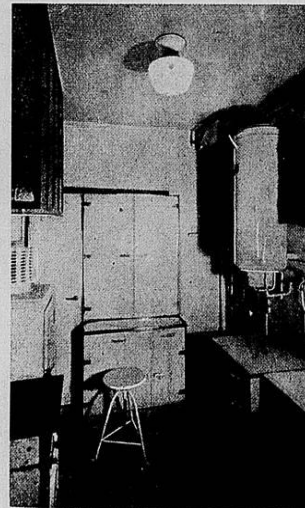
No arranjo interno da cosinha, tres grandes idéas, quasi as verdades de Mr. de La Palisse... nos deverão guiar: 1.º, collocar todos os planos de trabalho a boa altura; 2.º, collocar cada objecto, onde elle deverá ser utilizado; 3.º, agrupar numa mesma direcção, todos os objectos que servirão a uma mesma phase de trabalho. Observando-se estas tres verdades simples (e todavia bem raramente seguidas!) por um lado ter-se-ha supprimido metade da fadiga, devido á má posição; por outro lado, tendo-se sempre á mão, no momento preciso, o utensilio de que carecemos, não perderemos tempo.

Para bem estudar a questão capital da boa divisão dos objectos, e a sua collocação agrupada, de que resultará a commoidade da nossa cosinha, é antes de mais nada indispensavel observar o que se passa em qualquer cosinha. Alli se executam quatro serviços essenciaes e differentes: a preparação dos alimentos, propriamente dita (descasque, lavagens, escolhas, misturas) a cozedura, a apresentação e o serviço dos pratos, a lavagem e a arrumação depois das refeições.

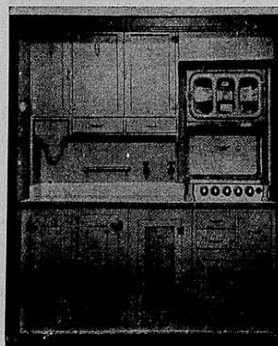
Se dispuzermos a cosinha conforme estas diversas operações, constituiremos quatro centros diversos de trabalho, collocados uns em conexão com os outros numa ordem logica e pela sua ordem de serviço, a saber: preparação, cozedura, serviço, lavagem.

As gravuras que inserimos mostram a maneira perfeita de uma cosinha moderna.

E' muito conveniente o fazer collocar um revestimento de azulejo, em toda a volta da cosinha, pelo menos até á altura de 1m,30. Assim lucrareis, a facilidade na limpeza e a suppressão da pintura.



A cosinha na casa do dr. B... de Paris, onde trabalha a propria dona da casa, que encontra ainda tempo para levar uma vida activa e se occupar de seus cinco filhos. Tudo alli é electrico: geladeira, fogão, de quatro boccas, forno, aquecedor de agua, etc.



"Bloc-cuisine" americano. Pia de lavagem, fogão electrico, geladeira, tudo num armario.

Figura 59. Artigo "As cozinhas modernas" (parte 2).

Vida Doméstica, março de 1933, ed. 180.

Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

Alguns anos antes, as poucas representações de cozinhas modernas publicadas em jornais e revistas de São Paulo e Rio de Janeiro mostravam modelos equipados com utensílios dedicados à ordenação e à limpeza do espaço. Diferentemente do contexto europeu e norte-americano, no Brasil, a modernização da cozinha teve um enfoque higiênico e foi coordenada pelas autoridades públicas, preocupadas com os grandes surtos epidêmicos que assolavam a cidade e, especialmente, as habitações populares.

Essa visão é perceptível em um anúncio de “cosinha modelo” que coloca o fogão de chama concentrada no centro da imagem, tendo em um dos lados um filtro, provavelmente de barro e, do outro, uma lixeira (figura 60). Embora fosse possível encontrar o serviço de esgoto instalado em muitas moradias desde 1881, o mesmo não se podia dizer da água encanada (FRESHE, 2005, p. 171). Com um abastecimento incipiente, o seu fornecimento foi, por muito tempo, dependente de aguadeiros e vendedores que traziam a água de bicas e a acondicionava em barris ou pipas para distribuir nas casas (SANT’ANNA, 2011, p. 299). Mesmo a água encanada presente nas moradias mais centrais não recebia tratamento adequado para torná-la potável e a população de São Paulo sofria com elevadas taxas de mortalidade infantil. A falta de tratamento da água vinda do Rio Tietê chegou a ser um problema tão grave a ponto de, em 1914, muitos moradores de bairros abastecidos pelo rio sofrerem com problemas do trato digestivo em decorrência de epidemias, como a da febre tifoide (RIBEIRO, 1993 apud BELLINGIERI, 2004, p. 172). Em meio a esse cenário, os filtros de água surgiram como uma solução imediata para o tratamento da água.



Figura 60. Cozinha modelo da Casa Rajah.
Vida Doméstica, setembro de 1924, ed. 80.
 Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

No manual doméstico de Vera Cleser, os utensílios anunciados pela Casa Rajah são parte da bateria de cozinha, considerada essencial à dona de casa, como “uma chaleira de cobre ou de ferro fundido, uma ou duas cassarolas de cobre, bem estanhadas”; “um boiao de agatha, somente para ferver leite”; “um moinho para café”; “uma balança com todos os seus pesos”; “diversos potes com tampa (de louça amarela ou branca) para as pequenas provisões”; “uma machadinha e um serrote para carne e os ossos”; “um garfo de dois dentes e cabo grande para manusear os assados”; “conchas e escumadeiras”; “uma pá para omelette”; “um moinho para a carne”; “um moinho para amendoas”; “facões, batedor de bifés, uma pedra de amolar”; “uma grelha, espetos, um lavador de panellas”; “uma carretilha de cobre e uma vassourinha de arame”; “uma machina para bater os ovos”; “uma bandeja de folha não envernizada”; “uma saccarolha de nickel”; “uma bonita forma de pudding; uma segunda forma com tampa para os puddings que se cozinham em banho-maria”; “uma forma de pão de Lot”; “uma forma de tortas”; “alguns taboleiros de folha”; “duas medidas: 114 e 1/2 litro”; “um funil de agatha”; “um passador de agatha” (CLESER, 1902, p. 176-179).

A cozinha azulejada até o teto e com panelas pendentes das prateleiras, assim como as encontradas no palacete de Numa de Oliveira, construído em 1917, na Avenida Paulista

(HOMEM, 2010, p. 239), era mais uma das características presentes nas cozinhas modernas e destinava-se a manter o espaço limpo e evitar a presença de insetos indesejáveis, como ratos e baratas. Ao voltar-se para o anúncio da Casa Rajah, o único dos citados que traz uma representação mais fidedigna do discurso de modernização na realidade paulista, constata-se que a compactação, contiguidade e proximidade das áreas de trabalho, visando à economia de tempo não eram imperativos nesse momento. A prova disso é a presença de quintais convivendo por muito tempo nas residências, conforme demonstrado no capítulo anterior. Ao analisar as cozinhas descritas por Vera Cleser e Julia Lopez de Almeida, Carvalho observa o mesmo fenômeno: mais importante do que a compactação dos espaços e a contiguidade dos equipamentos eram os fechamentos herméticos dos alimentos em latas e sua guarda em espaços reservados, como o quarto de despensa (2008, p. 250-261).

Antes dos cuidados higiênicos chegarem às cozinhas, foi no espaço público que as autoridades municipais intervieram. No início do século XX, o Rio de Janeiro promoveu grandes demolições para adotar um projeto de cidade baseado nos trabalhos que Haussmann e Belgrand vinham implementando em Paris. Foi promovido um verdadeiro “bota-abaixo” de habitações populares para a construção de vias mais largas e de residências mais modernas, higiênicas e salubres (SANT’ANNA, 2011, p. 303).

Concomitante ao avanço das reformas urbanísticas, desenvolvia-se na Europa uma ciência voltada a identificar os pequenos seres responsáveis por infecções e outros males causadores do estado de putrefação. Nos Estados Unidos, a ideia de um microrganismo invisível responsável por causar doenças disseminou-se amplamente e de maneira negativa, promovendo um medo que logo foi transportado para o domínio privado (COONTZ, 2016, p. 91). O termo “micróbio” traduzia o medo do perigo “invisível” e era evitado pelas mães por meio da limpeza da casa e cuidados extremados com os filhos.

Quando as empresas de exploração do gás e eletricidade chegaram a São Paulo, utilizaram os discursos higiênicos com o intuito de conjugar os interesses econômicos com as demandas por salubridade de uma cidade que crescia de maneira desordenada. A proliferação de moradias precárias, habitadas por famílias pobres, que buscavam na cidade um meio de sobrevivência, foram alvo das autoridades médicas. As pessoas negras, geralmente pertencentes às camadas mais baixas e habitantes de residências multifamiliares, chamadas de cortiços, eram vistas como um perigo moral, associadas com desordem, sujeira e promiscuidade. Nesse cenário, as doenças confundiam-se com os problemas de ordem social. Na visão de reformadores, uma cidade que se propunha moderna deveria combater qualquer associação com um passado colonial, cujas práticas cotidianas passaram a ser vistas como

ultrapassadas.

Nesse sentido, algumas peças publicitárias divulgadas pela Société Anonyme Du Gaz buscavam promover seus produtos por meio da oposi o entre progresso e atraso, se valendo para isso de discursos higienistas indissociáveis de uma visão fortemente racista. Na revista *Light*, em 1935, essa oposi o está claramente colocada (figura 59). Na parte inferior do anúncio, uma cozinheira branca   representada manipulando um fogão de chama concentrada, posicionado em uma cozinha higi nica, reconhecível pelo azulejamento das paredes ao fundo. Na parte superior, uma cozinheira negra   representada soprando o fogo no interior de um braseiro dentro de uma cozinha também azulejada. Seu corpo negro está formalmente representado em contiguidade com o braseiro, também negro, assim como no caso da mulher branca, o avental e a frente do fogão são também brancos. Mas, diferentemente desta, aquela possui conota es negativas. O artefato, e por aproxima o formal também o seu corpo,   inadequado para a lógica da cozinha moderna. Na mesma publicidade, ainda   possível a leitura de um presente idealizado na figura da mulher branca, tornada o padrão hegem nico. Já a mulher negra e de outras etnias, aqui representada pela figura que manipula o fogareiro, deve ser invisibilizada por um discurso que considera suas práticas culinárias superadas pelo tempo.

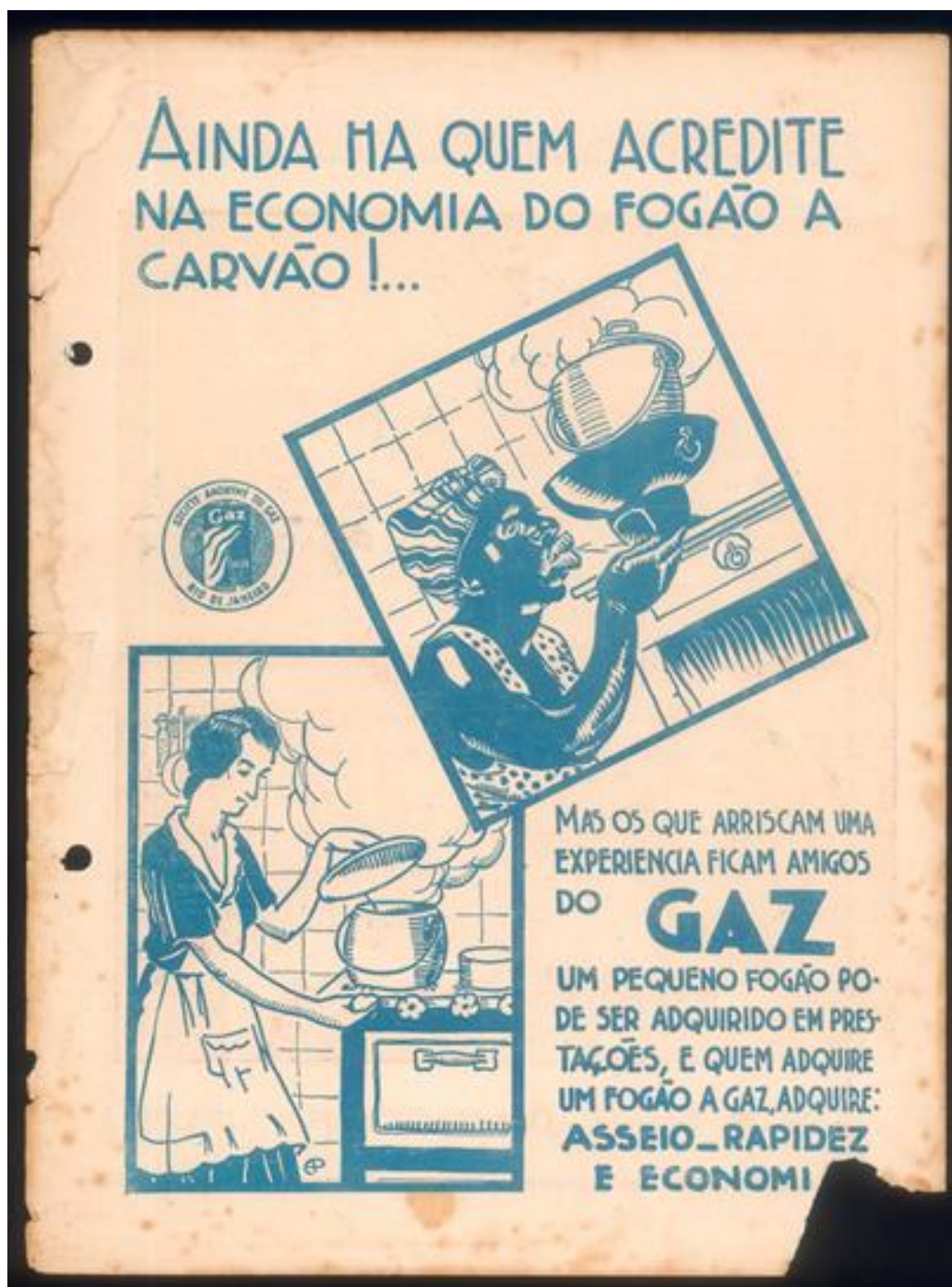


Figura 61. Société Anonyme du Gaz promove o uso fogão com discurso fortemente racista. Revista *Light*, 1935, edi o 95, p. 49. Acervo da Funda o Energia e Saneamento.

Posterior   defesa do fogão a gás em substitui o do fogão a lenha, chegou ao ambiente doméstico o acesso   eletricidade, uma inova o tecnológica espetacularizada nas exposi es universais já no fim do século XIX (BARBUY, 2006) e difundida como uma das conquistas da modernidade. Em anúncio da revista *Light*, novamente o aspecto da higiene   posto em evidência, agora associado ao refrigerador (figura 62). No primeiro quadro, de cima para baixo, a constru o imagética se vale do apelo   cientificidade e aos cuidados racionais da habita o.

Ele sugere que a saúde da família estaria exposta às sujidades aderidas ao gelo pelo seu acondicionamento inadequado. Apelo similar também está no segundo quadro: o escoamento da água sobre a superfície do piso sugere que a geladeira não dá conta do sistema que propõe, exigindo da dona de casa a improvisação da bacia de água para amparar o derretimento do bloco de gelo contido no interior da geladeira. No terceiro quadro, o argumento a favor do refrigerador parte da ideia de que as sobras de alimentos não precisavam ser descartadas no lixo, elas poderiam ser colocadas em potes com tampas e acondicionadas no interior do refrigerador, sem problemas com a falta de espaço, uma vez que o refrigerador da GE apresentava compartimentos separados para frutas e legumes e prateleiras pensadas para receber recipientes de diferentes tamanhos. E o último quadro demonstra que a compra do refrigerador seria um investimento, já que a diminuição da perda do gelo, acelerada pelo seu derretimento em dias quentes, não ocorreria mais.

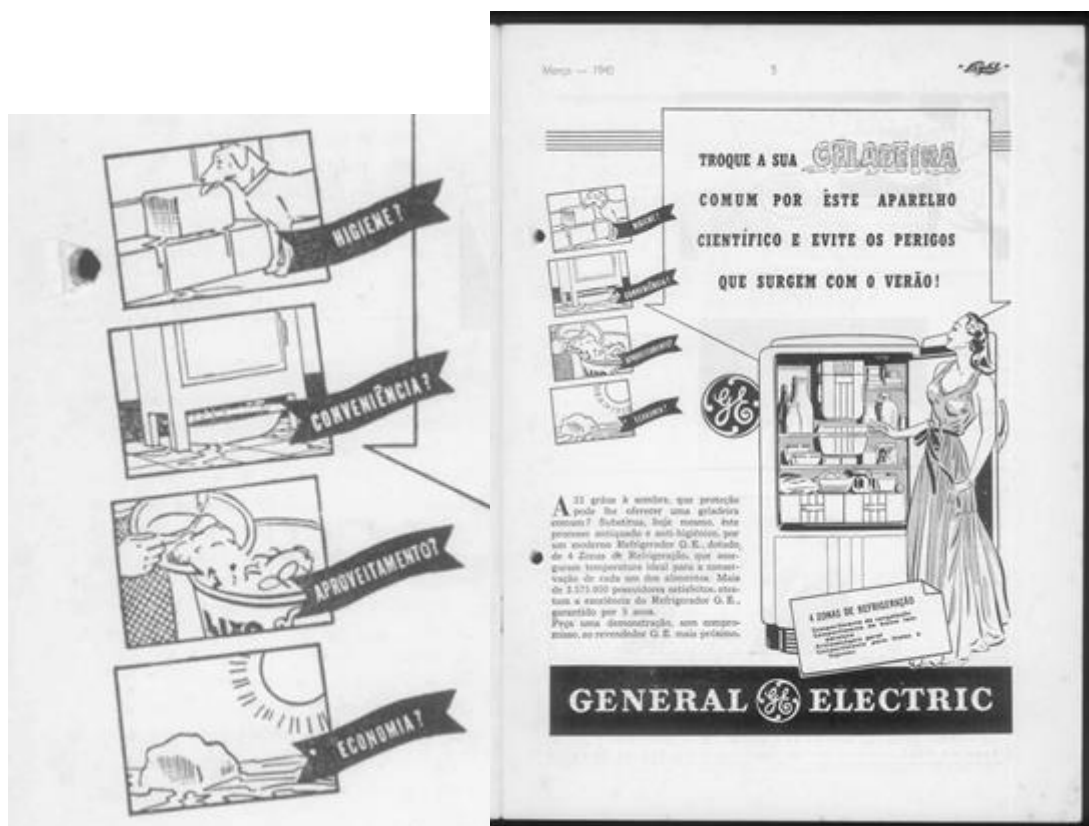


Figura 62. Anúncio de refrigerador da GE.
Revista *Light*, 1940.
Acervo Fundação Energia e Saneamento de São Paulo.

Uma crise das criadas?

Entre 1910 e 1920, os Estados Unidos tiveram uma redução de 1.851.000 para 1.411.000 empregados domésticos. Por outro lado, o censo registrava um aumento no número de famílias. Em 1900, para cada 1.000 habitantes havia em torno de 98,9 empregadas domésticas, enquanto em 1920 a cada 1.000 habitantes apenas 58 atuavam no serviço doméstico (COWAN, 1976, p. 10). Esses dados parecem justificar o que à época foi por muitos chamada de “crise dos criados”. Tal percepção também ocorreu na Europa, conforme se observa na matéria publicada em *Vida Doméstica*, em 1933 (VIDA DOMÉSTICA, 1933).

Se, por um lado, a existência dos trabalhadores domésticos era vista pela classe média norte-americana como indispensável para o funcionamento da unidade familiar, por outro, sua presença era motivo de receio. Trabalhadoras imigrantes eram, por vezes, vistas como “não confiáveis”, “sujas” ou “mesmo insubordinadas” por causa de instruções tornadas incompreendidas pela barreira linguística. A isso se soma o fato de que muitas meninas vindas do campo para trabalhar nas casas da cidade sentiam-se sozinhas ou insatisfeitas com o novo modo de vida sofisticado.

No Brasil, conforme já mencionado no primeiro capítulo, patroas e empregadas mantinham uma relação ambígua, em que se mesclavam atitudes afetuosas e de maior proximidade com um distanciamento, fruto do entendimento das práticas dessas empregadas como desmazelo no preparo da alimentação e demais atividades domésticas. Nas páginas da revista *Fon-Fon*, esse relacionamento conflituoso foi tratado por meio de charges. Em uma série delas, publicadas entre 1908 e 1916, são apresentadas situações rotineiras que causavam incômodo nas patroas em relação às suas empregadas (figuras 63, 64, 65 e 66).



Figura 63. Revista *Fon Fon*, Rio de Janeiro, 1908, ed. 2.
Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.



Figura 64. Revista *Fon Fon*, Rio de Janeiro, 1908, ed. 36.
Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.



Figura 65. Revista *Fon Fon*, Rio de Janeiro, 1908, ed. 37.
Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.



Figura 66. Revista *Fon Fon*, Rio de Janeiro, 1916, ed. 7.
Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

A literatura feminina também registrou problemas entre as donas de casa e as empregadas, que apareceram por meio de conselhos que defendiam os interesses das empregadoras. Vera Cleser, por exemplo, orientava suas leitoras a fornecer alimentação às criadas¹⁶⁵, determinar com exatidão suas atribuições¹⁶⁶ e estabelecer dias de descanso¹⁶⁷. Apesar das criadas domésticas terem sido reiteradamente vistas como pessoas perigosas ou que despertavam sentimentos de desconfiança, especialmente para senhoras de famílias abastadas, mantê-las, mesmo que sob vigilância, parecia trazer mais vantagens do que abrir mão de seus serviços.

Os produtores de eletrodomésticos também trataram a questão do seu ponto de vista, argumentando que os aparelhos poderiam fazer o papel das empregadas. O que não parece ter tido efetividade, visto que os modernos aparelhos eram também utilizados pelas empregadas. Um exemplo é o uso dos refrigeradores na década de 1960. Apesar de já não serem tão caros quanto os modelos importados vendidos na década de 1930¹⁶⁸, as famílias que podiam comprá-los continuavam sendo, em sua maioria, aquelas que também podiam pagar por “criadas”. E os fabricantes provavelmente sabiam disso e, contradizendo seu discurso geral de substituição, anunciavam o produto, mostrando a empregada utilizando o aparelho, como em uma peça publicitária da *Cônsul* (figura 67), cujo valor de aquisição poderia corresponder a meses do salário da funcionária. Em 1960, ano de circulação do referido anúncio, o salário-mínimo brasileiro era de Cr\$ 9.600 e os refrigeradores custavam entre Cr\$ 67.500 e Cr\$ 33.750.

¹⁶⁵ “Dai a vossa criada uma alimentação suficiente assim servis-vos-á com melhor vontade, conservará a saúde e afeiçoar-se-a á casa” (CLESER, 1902, p. 234).

¹⁶⁶ Ao contratar uma criada informai-a de modo calmo e preciso sobre o serviço que della exigis e dizei-lhe que o terá de fazer com exactidão (CLESER, 1902, p. 230).

¹⁶⁷ Esclarecei-a sobre seus deveres e combinai o aluguel dizei-lhe que poderá contar com um bom tratamento si proceder bem e si executar pontualmente as suas obrigações. Si ella tiver pais, concedei-lhe uma ou duas saídas por mez para visital-os, mas não permittis nunca que frequente bailes em que esteja ameaçada a moral (CLESER, 1902, p. 230).

¹⁶⁸ Em 1936, um refrigerador “Kelvinator” comercializado pela Cassio Muniz & Cia., na Praça da República, custava rs. 12:900\$000 (CORREIO PAULISTANO, 1936).

Solução moderna
para maior conforto do seu lar!

um na COZINHA... ...e outro na COPA

- Para carnes, aves e peixes
- Legumes, verduras e maionêses
- Alimentos cozidos e sobras

- Para laticínios em geral, bebidas, refrigerantes e geladas, doces, bolos, frutas e alimentos frios, já prontos para servir.

só CLIMAX VITORIA 1960 lhe oferece a solução ideal:

2 refrigeradores pelo preço de 1 - 19 pés cúbicos por apenas cr\$ 67.500,

E lembre-se: se o seu velho refrigerador lhe é insuficiente, **ainda só Climax** lhe oferece uma solução inteligente e econômica - Adquirir um belíssimo refrigerador **Climax VITORIA 1960** de **9,5** pés cúbicos

POR APENAS CR\$ 33.750, À VISTA Pólo São Paulo

CLIMAX É HOJE, EM QUALIDADE E PREÇO, A MELHOR COMPRA!

Figura 67. Geladeira na copa e cozinha e permanência da empregada doméstica.
Revista *Casa & Jardim*, janeiro de 1960, n. 60.
Acervo particular.

Ao tratar do contexto inglês, Forty argumenta que em vez de substituir as criadas, como propunham os anúncios de eletrodomésticos, os aparelhos teriam contribuído para a permanência das empregadas domésticas. Isso porque a queda temporária no número de empregos desse tipo durante a Segunda Guerra acendeu um alarme para a classe média diante da possibilidade real de sua escassez permanente. Em 1919, documentos oficiais debatiam a

insatisfação das trabalhadoras domésticas diante das más condições à que estavam submetidas, como deslocar longas distâncias para efetuar tarefas simples e extremamente desgastantes, como subir e descer escadas ou mesmo carregar água e lenha para o interior das residências (FORTY, 2007, p. 289).

Forty argumenta que, apesar de ter havido uma queda gradual no número de servidores domésticos entre 1890 e 1940, a fabricação e a aquisição de muitos aparelhos não tinham como objetivo simplesmente substituir os criados. Para as famílias mais abastadas, a aquisição de uma nova tecnologia teria sido uma solução possível para manter as trabalhadoras atraídas pela facilitação que os aparelhos proporcionavam. Por esse motivo, muitos anúncios de empregos publicados nos jornais londrinos destacavam a presença de aparelhos que poupavam tempo (FORTY, 2007, p. 289). Para as mulheres de estratos médios, que não poderiam contar com empregadas, a ilusão de possuir um “criado mecânico” evitava que se sentissem sobrecarregadas ao realizar todo o serviço doméstico. Ao se utilizar das novas tecnologias, elas poderiam acreditar que estavam sendo valorizadas socialmente, visto que os aparelhos eram desenhados para elas e que tinham, com eles, menos trabalho a fazer. Desse modo, muitas peças publicitárias se valiam de imagens de mulheres penteadas e impecavelmente vestidas como uma forma de reforçar a identidade de uma mulher moderna, consumidora de tais produtos. Não por acaso o cartaz apresentado no Salon des Arts Ménagers, ocorrido na França, em 1930, trazia estampado a Marie Mécanique como símbolo de uma empregada doméstica automatizada. O nome do autômato “Marie” sugeria a ideia de uma identidade feminina socialmente indiferenciada, para a qual se poderia transferir o trabalho doméstico.

No contexto brasileiro, o grande problema da forte rotatividade das empregadas domésticas teria levado à adoção de estratégias de vendas que as prendiam pela afeição. Em um anúncio de armários modulares de cozinha da Fiel-Copa, que circulou em 1960, essa visão fica evidenciada pelo recurso argumentativo de que o produto havia sido pensado para satisfazê-las:

Com Fiel-Copa tudo fica mais fácil (**as próprias empregadas trabalham mais contentes em casa que tem Fiel-Copa**). Que além de ser prática, tem tudo que a Sra. exige de móveis de cozinha.

*Pintura porcelanizada, resistente a qualquer clima.

*Enorme facilidade de limpar – e de manter limpa.

*Portas absolutamente silenciosas.

*Fechos esféricos inquebráveis.

*Novos puxadores anatômicos.

*E toda beleza que a Sra. está vendo. [grifos nossos] (REVISTA MANCHETE, 1964, ed. 0657).

Chama atenção o destaque dado à durabilidade do material, pois confirma as desavenças ocorridas na relação entre patroas e empregadas devido à manipulação inadequada dos equipamentos. Além dos desentendimentos, melhorar as condições de trabalho das empregadas, que ficariam “mais contentes” com os novos armários, pode ser um recurso a mais em um contexto em que cresciam e se fortaleciam no Brasil as primeiras organizações sindicais articuladas com o Movimento Negro e a Juventude Operária Católica¹⁷⁰, na luta pela criação de leis em benefício da profissão. A busca por melhores condições das trabalhadoras domésticas já vinha ocorrendo desde a década de 1920, quando Laudelina de Campos Melo (1904-1991), a fundadora da Associação Profissional dos Empregados Domésticos de Santos (1936), militara em organizações negras de Minas Gerais. Essa interseccionalidade entre classe e raça não é mera coincidência, mas produto das condições históricas que levaram as mulheres negras e ex-escravizadas a ocuparem os postos de trabalho menos remunerados, quando começaram a ser ofertados postos de trabalho no sistema fabril.

Esse movimento iniciado por Laudelina ganhou força, especialmente em 1943, quando leis trabalhistas foram adotadas pelo governo de Getúlio Vargas, mas não consideraram as trabalhadoras domésticas como prestadoras de serviços de “natureza econômica”:

Os preceitos constantes da presente Consolidação, salvo quando fôr, em cada caso, expressamente determinado em contrário, não se aplicam: (a) aos empregados domésticos, assim considerados, de um modo geral, os que prestam serviços de natureza não econômica à pessoa ou a família, no âmbito residencial destas (Art. 7, Decreto Lei nº 5.452 de 01 de Maio de 1943 *apud* COSTA, 2013).

Em 1944, uma matéria publicada no Estado de São Paulo, sob o título “O problema das domésticas” (figura 68), debatia as nuances envolvidas entre o trabalho fabril e o trabalho doméstico.

¹⁷⁰ Em 1960, a Juventude Católica Operária realizava no Rio de Janeiro o primeiro Encontro Nacional de Jovens Empregadas Domésticas que fomentou o surgimento de novas organizações e associações em diversas cidades, como Recife, Rio de Janeiro, Belo Horizonte, São Paulo, Piracicaba, Porto Alegre e outras (COSTA, 2013, p. 471-489).

O PROBLEMA DAS DOMESTICAS

A PREFERENCIA PELO EMPREGO FABRIL

Frederico Heller

Aumenta, em S. Paulo, sensivelmente, a percentagem de empregadas domésticas. Esse fenômeno, muito conhecido, é o resultado da coincidência de dois fatos. De um lado, atentou-se a procura de operárias pela indústria. De outro, milhares de moças preferem o trabalho em fábricas ao emprego doméstico.

A procura de operárias é uma consequência direta do surto industrial, da falta de trabalhadores e do fato de ser a mão de obra feminina mais barata do que a masculina. Acesso que a mecanização introduziu em muitos ramos da indústria tende a equiparar a mulher ao homem quanto à eficiência de trabalho.

As causas da inclinação para o trabalho fabril são bastante complexas, visto que incluem fatores econômicos e psicológicos em toda uma interdependência. O nível de salário desempenha um papel preponderante. Devido ao desenvolvimento vertiginoso da indústria e à instabilidade do salário mínimo, ganha-se hoje nas fábricas, em média, mais do que num emprego doméstico, mesmo tomando em conta que as domésticas recebem uma boa parte de seu ordenado em forma de alimentação e moradia. Há inúmeras casas paulistas onde as refeições dadas às empregadas são de alta qualidade, onde quarto e banheiro de empregada apresentam certo conforto. Computando o valor efetivo de alimentação e moradia, e acrescentando-lhe o salário em dinheiro, as empregadas domésticas ganham nestas circunstâncias especiais mais do que a maior parte das trabalhadoras. Mas o valor que representam uma alimentação excelente, um quarto espaçoso e um banheiro quente para a doméstica, depende de seu "status" econômico e de suas próprias hábitos. Será, ao mais das vezes, menor do que o valor atribuído a estas coisas pelas empregadoras, representantes do outro "status" econômico e portadoras, por isso, de outros hábitos.

A empregada doméstica e seu parceiro doméstico, pode dispor livremente apenas de uma parte do ordenado, enquanto a operária resolve, sem restrição alguma, sobre a porção de seu dinheiro que deve ser gasta em viveres, moradia, vestidos, recreação etc. Pode, desta maneira, "valorizar" melhor o que ganha. A apreciação das necessidades não é sempre racional, dando talvez mais importância à aquisição de bens vestidivos do que à obtenção de prêmios vitaminicos. Mas esse déficit, geralmente, não percebido, não prejudica a satisfação sentida pelo fato de ser dona absoluta do dinheiro ganho. Nessas observações aplicam-se, também, a casos em que as moças têm de entregar seu ordenado aos pais; o pagamento integralmente recebido em dinheiro proporciona maiores facilidades a uma distribuição adequada entre a comunidade familiar e a filha.

O nível e o modo do pagamento não constituem, entretanto, a única atração que as empresas industriais exercem sobre as jovens trabalhadoras. O trabalho fabril oferece, além disso, a vantagem de ser bem definido e limitado. Recebe-se até abono por trabalho adicional fora das horas regulamentares. A duração do trabalho doméstico é, ao contrário, apenas vagamente limitada e sujeita a muitos imprevistos, o que, aliás, pouco tem que ver com a vontade patronal. As condições inerentes ao trabalho caseiro dificultam qualquer planejamento. Os esforços de algumas poucas empresas para solucionar esse problema agudizado por atos legislativos fracassaram até agora.

Cresce, em S. Paulo, o número de donas de casa que tentam harmonizar as necessidades familiares com os direitos vitais das empregadas; mas mesmo com a melhor compreensão mútua, as situações capazes de conciliar os interesses legítimos de ambos os lados são poucas e raras. No seu belo conto "Dona Expedida", Monteiro Lobato caracteriza esse antagonismo da seguinte maneira: "O pior da luta entre criadas e patroas é que estas são compelidas a exigir o máximo, e as criadas, por natural defesa, o mínimo". Resumindo toda a tragédia, Dona Expedida, velha empregada doméstica de sessenta anos, exclama: "Que pena, meu Deus! Que pena não existirem no mundo patroas que pensem como as criadas."

Claro que muitas patroas pensam de modo semelhante de suas empregadas...

Outro ponto essencial da competição incessante entre industriais e donas de casa, pela mão de obra, constitui a questão dos feriados e das horas de folga. A atividade num estabelecimento industrial oferece maiores possibilidades de recreação. Mais importante ainda é que estudos qualquer crítica, controle e intervenção em questões recreativas. O desejo de se divertir intensificou-se, porém, nas últimas décadas. Todavia, esse fenômeno é demasiadamente complexo para ser discutido no quadro deste artigo. Basta a observação de que a tendência para uma recreação mais pródiga e intensa do que outra, se difundiu em toda a classe social. Afigura-se como um traço fundamental da vida metropolitana, sendo um dos pontos decisivos da sedução exercida pelas grandes cidades sobre a população rural.

Abraçamos um parentesco: A vontade de divertir-se não é, em caso algum, uma atitude peculiar ao ambiente urbano; dani-na com a mesma intensidade no campo, apesar de manter-se al la-

mente devida às raras oportunidades de satisfazê-la. As condições recreativas existentes fornecem provas impressionantes neste sentido.

O trabalho fabril apresenta não somente maiores facilidades de diversão fora do serviço, mas as próprias condições de trabalho fornecem uma distração mais variada do que uma casa de família. O convívio com colegas de diversas camadas de idade e o contacto com indivíduos de outro sexo estudam consideravelmente a monotonia do trabalho, tornando a própria vida mais rica em impressões e experiências.

Todas essas oportunidades de contacto social e de recreação produzem um efeito forte sobre as moças obrigadas a escolher entre emprego doméstico e fabril. Estamos convencidos de não dar valor exagerado a esse aspecto. É sumamente característico que numerosas pais, sobretudo "portuguesas dos antigos", não permitam às suas filhas aceitar emprego numa fábrica. Revelam as consequências "morais" de um ambiente com por outro diferente daquele de uma comunidade familiar. Não menos interessante parece-nos que a existência das pais contra a colocação de suas filhas em empresas industriais tenda a enfraquecer cada vez mais. Não raro as vantagens econômicas vencem os preconceitos tradicionais. A's vezes, a autoridade paterna diminui a ponto de não mais prevalecer sobre os desejos divergentes das filhas.

Outra diferença básica entre os dois modos de emprego refere-se à distância social entre empregador e empregado. A criada torna-se, frequentemente, servida, enquanto as relações entre operária e os dirigentes de empresa são, geralmente, impessoais. Muitas criadas aprendem o fato de ser "fuzileira mesmo" da família do patrão. Nota-se, porém, a desvalorização crescente desses filhos patriarcalis. Se a situação quase-familiar traç, por exemplo, pagamentos abusivos, contrariamente aos dispositivos da legislação trabalhista, perdem de importância o valor que antes lhes era atribuído.

A posição da doméstica acorreta, além disso, uma atitude de respeito, de obediência e de submissão que se entende, às vezes, até aos parentes mais longínquos do patrão. O gerente de uma fábrica, entretanto, exige apenas a disciplina indispensável ao processo de produção. Essa subordinação limitada e exigências técnicas correspondem melhor à mentalidade de uma nova geração, educada nos padrões de um centro metropolitano.

O trabalho fabril oferece, finalmente, certas possibilidades de ascensão social, um estímulo que falta, em regra, ao emprego doméstico.

Figura 68. O problema das domésticas.

O Estado de São Paulo, 3 de fevereiro de 1944, p. 4.

Acervo Digital O Estado de São Paulo.

Fatores psicológicos e econômicos seriam dois aspectos a serem considerados pelas jovens mulheres na hora de optar pelo serviço fabril em detrimento do serviço doméstico. Segundo a matéria, a preferência pelo emprego na fábrica podia ser explicada pelo valor maior

monetário conjugado a uma clara demarcação das horas de trabalho, o que possibilitaria a realização de atividades recreativas nas folgas.

As ressalvas morais, especialmente vindas dos pais que “não permitem às suas filhas aceitarem emprego na fábrica”, são colocadas na matéria jornalística como um fator de resistência perante os aspectos psicológicos e econômicos positivos do emprego na indústria. Acrescente-se ainda uma preferência pela pessoalidade da relação entre patroas e empregadas, tida como parte das relações familiares. Mas, segundo pondera, essa relação quase tutelar, que se caracterizou como “juízos patriarcais”, tendia a ser menos valorizada, especialmente pela nova geração. A possibilidade de ascensão social proporcionada pela fábrica se configurava como um estímulo à sua escolha em detrimento do serviço doméstico.

Segundo Margareth Rago, a temática do trabalho feminino fora do lar ainda teria permanecido sob forte estigma até, pelo menos, a década de 1960. A associação que se estabelecia entre mulheres que trabalhavam fora de casa com a “perdição moral”, degradação e prostituição eram postas em evidência, visto que o espaço público e as atividades realizadas fora do lar deveriam ser essencialmente de competência masculina (RAGO, 2015, p. 578- 605). Esse discurso estaria direcionado, sobretudo, às mulheres das camadas elevadas e médias, uma vez que mulheres pobres historicamente circulavam pelo espaço público, a exemplo das negras do tabuleiro e das mulheres brancas pobres estudadas por Maria Odila Dias (DIAS, 1995).

Um dado não colocado pela matéria relaciona-se à progressiva expulsão da mão de obra feminina das fábricas à medida que avançava a industrialização e a incorporação da mão de obra masculina. Quanto às mulheres negras, seu *status* quase não sofreu alterações desde a abolição da escravatura, pois continuaram trabalhando nos setores menos qualificados e recebendo baixíssimos salários (RAGO, 2015, p. 582).

3.2. Economia de tempo x aumento na variedade de receitas

Mais do que a facilidade ou liberação dos trabalhos na casa, a chegada de novas tecnologias acompanhou mudanças na dinâmica de funcionamento da família e na rotina diária de atividades. Ao se pensar, por exemplo, no impacto da inserção dos fogões a gás, verifica-se que ele contribuiu para uma maior variedade nos cardápios, visto que a mulher poderia assar e ferver no mesmo fogão ou preparar diversos alimentos ao mesmo tempo, diferentemente do que ocorria no caso das lareiras, amplamente adotadas nos EUA ou das formas rudimentares de fogão adotadas no Brasil, como os de poial. Nos EUA, antes do fogão se tornar uma realidade nos interiores domésticos, o consumo de bolo em ocasiões não especiais somente era

possível entre famílias abastadas, pois era necessário o uso de mais de uma lareira e do auxílio de diversos criados (COWAN, 1997, p. 195). Por outro lado, essa nova tecnologia demandava mais tempo dedicado à limpeza, pois estava sujeita ao aparecimento de ferrugem, problema ausente nas diversas formas de fogão utilizados no Brasil até a chegada dos primeiros fogões econômicos.

Como visto, a diminuição do trabalho realizado no lar foi um dos principais argumentos utilizados pela indústria de eletrodomésticos e de fornecimento de eletricidade. O impacto da tecnologia na redução do trabalho doméstico também é uma das questões de interesse de Ruth Cowan. Em seu inspirador livro sobre o tema, *More Work for Mother* (1983), a autora defende que as novas tecnologias domésticas não levaram a uma redução do tempo gasto pela mulher nas tarefas domésticas, contrariamente ao que argumenta a indústria dos eletrodomésticos. Isso porque na separação das esferas de produção e reprodução, a reorganização dos trabalhos domésticos se concentrara exclusivamente na mulher, que tinha como incumbência tornar o lar um “santuário de descanso” para a família, enquanto o marido se ocupava estritamente do trabalho fora de casa (EWEN, 2009).

Retomando os padrões de vida anteriores à industrialização, Cowan lembra que homens e mulheres contribuía igualmente nas funções domésticas. A coleta de água, por exemplo, ficava a cargo das crianças da família, o corte da lenha a ser utilizada como combustível no fogão era feito pelos homens, enquanto os cuidados com a horta e o preparo dos alimentos era feito pelas mulheres (COWAN, 1983). Algo similar também foi descrito por Helena Morley em sua infância em Diamantina:

Agora que estamos na Boa Vista, meus irmãos não têm folga. Cedinho, já vão encher a cozinha de lenha e trazem ao mesmo tempo palhas de coqueiro e varas de três-folhas. Vão deixando a lenha na cozinha e saindo para acender a fogueira e limpar as varas. Nhonhô, que é menor e mais desajeitado, se incube de tirar a casca das varas.
(...)

Em casa tenho que passar as roupas a ferro, fazer a arrumação e nas quintas-feiras arear a metade da casa. A outra metade é da Luisinha. Tenho de lavar meu uniforme e passá-lo. Também a arrumação da cozinha nas quintas-feiras é minha. Eu mesma é que peço a mamãe para me deixar esse trabalho. Na chácara ajudo a apanhar jabuticabas e espremer para fazer vinagre, a apanhar café, a colher frutas (MORLEY, 2019, p. 143).

Com as mudanças ocorridas no espaço urbano e doméstico, a vida da família deveria ser dividida entre uma série de novos afazeres. No Brasil, conforme já abordado, uma parcela dos homens das camadas médias urbanas, que vinha surgindo desde o século XIX, ocupou postos de trabalho no serviço público e outra parcela, no trabalho fabril. As mulheres, por outro lado, foram direcionadas às responsabilidades ligadas ao conforto psicológico da família e à

gestão do lar. Isso implicaria em maiores cuidados com as compras e demais trabalhos domésticos regulares, especialmente quando surgiram novos hábitos e formas alternativas de comércio como ir aos supermercados, levar os filhos à escola, comprar roupas, etc.

Em 1960, uma matéria publicada na revista *Casa e Jardim* apresentava às leitoras brasileiras o costume de mulheres norte-americanas utilizarem seus carros para ir ao mercado, às feiras e a armazéns, “transportando produtos e mercadorias tão necessárias ao bom andamento do lar” e “cumprindo suas tarefas de donas-de-casa” (REVISTA CASA E JARDIM, 1960a, p. 38). O intuito era estimular que as mulheres brasileiras buscassem se equiparar à rotina de muitas mulheres das nações desenvolvidas. Mas a questão eram as novas atribuições das donas de casa e o tempo alargado que deveriam dedicar aos cuidados com a família. Se comparadas com a geração de suas mães, as mulheres não somente tiveram que se tornar consumidoras, mas consumidoras com sabedoria, pois estavam diante de uma variedade enorme de produtos e possibilidades de escolhas disponíveis nas novas configurações de mercado (COWAN, 1976, p. 14).

Apesar de os discursos de produção e apropriação das tecnologias domésticas anunciarem a praticidade de se preparar os alimentos gastando menos tempo, o que se verifica é a multiplicação do número de receitas e de tarefas a serem realizadas. Ao se comparar a quantidade de receitas presentes nos cadernos manuscritos mais antigos utilizados para a presente pesquisa (tabela 1 do capítulo 1) com os livros de receitas que acompanhavam alguns dos eletrodomésticos mais populares nos anos de 1950 e 1960 (tabela 4), constata-se um aumento significativo de receitas nestes últimos.

Tabela 4. Quantidade de receitas presentes em três receituários de utensílios elétricos vendidos nas décadas de 1950-1960

Datação	Receituário corporativo/marca	Quantidade de receitas
1963	Refrigerador Climax	75
1960	Refrigerador Frigidaire SA-70 Sheer Look	95
1960	Batedeira de Bolos Walita Modelo Jubileu	47
1957	Liquidificador Arno IV Centenário	125

Fonte: Elaborado pela autora.

No caderno de Heloisa Simonsen Street, datado de 1885-1925, por exemplo, foram encontradas 33 receitas¹⁷³, menos do que fornecia o receituário que acompanhava a batedeira de bolos da Walita. É preciso considerar que muitas donas de casa poderiam adquirir mais de um dos referidos aparelhos ou mesmo possuir todos em sua cozinha, por isso, parece acertado supor que houve um aumento significativo da possibilidade de pratos e isso aconteceu devido a uma sofisticação das receitas.

Ao se deter sobre o receituário corporativo que acompanhava o liquidificador Arno, modelo IV Centenário (ARNO, 1957), percebe-se que parte dessas receitas ia ao encontro da narrativa apregoadada pela indústria de aparelhos domésticos: a valorização de uma domesticidade feminina que mobilizava uma correspondência direta entre afetividade e o papel de boa mãe, esposa e dona de casa. Ao colocar em prática tais receitas, a mulher estaria não somente performando uma identidade de gênero estimulada pela indústria, mas realizando a vocação essencial feminina que era amar sua família. O texto de abertura da sessão contendo receitas que deveriam ser destinadas à “alimentação infantil” trata do assunto nesta perspectiva:

Nenhuma época na vida do homem é tão decisiva, e dela depende tanto um futuro sadio como os primeiros anos de vida, ou seja, a infância. É nesta fase da vida que a alimentação deve ser cuidada e escolhida, pois a maioria das doenças que ocorrem com as crianças, se prendem intimamente à digestão.

(...)

Com o uso do Liquidificador Arno IV Centenário, a mãe carinhosa poderá proporcionar, aos seus filhos, tudo o que os seus pequeninos organismos requerem, fazendo, de cada refeição, uma alegria para o paladar e um manancial infindável de vitaminas, cálcio etc. (ARNO, 1957, p. 18).

O mesmo receituário leva à constatação da grande variedade de receitas com esse fim: para crianças até 10 meses de idade há cinco diferentes receitas; para crianças maiores de 10 meses, três sugestões de receitas e para tratar diarreia em crianças de qualquer idade, duas sugestões¹⁷⁶. Além delas, o mesmo receituário sugere receitas para ganho de peso¹⁷⁷, para o tratamento de anemia¹⁷⁸, doenças do estômago e intestino¹⁷⁹, úlceras¹⁸⁰, prisão de ventre¹⁸¹,

¹⁷³ Ver tabela 1 do primeiro capítulo.

¹⁷⁶ Eram elas: suco de tomates, sopa de legumes, suco de frutas, mingau de aveia e pudim de carne (ARNO, 1957, p. 19-20).

¹⁷⁷ Creme de Arroz; Omelete com Toucinho; Gemada (ARNO, 1957, p. 14).

¹⁷⁸ Patê de Fígado; Suco de Fígado; Suco de Vegetais; Suco Rico em Ferro e Creme de Fígado (ARNO, 1957, p. 8).

¹⁷⁹ Suco de Espinafre; Língua de Boi Cozida e Geleia de Frutas (ARNO, 1957, p. 9).

¹⁸⁰ *Frapé* de Leite; Suco de Morango; Suco de Xuxu; Sopa de Mandioquinha; *Purée* de Cenoura; *Purée* de Frango (ARNO, 1957, p. 10).

¹⁸¹ Suco de Tomates com Maçã; Suco de Tomates com Banana; Suco *Tutti Frutti*; *Tutti Frutti High Class*; Sopa de Maçã (ARNO, 1957, p. 11).

diarreia¹⁸², nefrite¹⁸³, doenças do fígado¹⁸⁴, doenças do coração¹⁸⁵, diabetes¹⁸⁶ e alergia¹⁸⁷. Nota-se pelo teor das receitas que assim como a indústria alimentícia esteve empenhada em revigorar os discursos relacionados à maternidade e aos cuidados da família, igualmente o fez a indústria de eletrodomésticos.

Vera Cleser orientava as donas de casa versadas na boa educação culinária a se ocuparem em organizar ao menos quatro refeições diárias para a família, sob pena de prejuízo das contas domésticas, caso o marido tivesse que recorrer às refeições realizadas em restaurantes. A ordem e economia do lar eram habilidades dela esperadas:

A boa educação doméstica exige que todos os membros de uma casa se satisfaçam com as quatro refeições diárias, que, em uma casa bem dirigida, se sucedem com máxima regularidade.

(...)

Quanta joven mulher, por desprezar as pequenas economias domesticas e os trabalhos triviaes e insignificantes do lar, nao ja metteu o marido em dificuldades insuperaveis e foi a causa dos seus infortunios e ate mesmo de sua ruina moral e material! (CLESER, 1902, p.241-242).

Esperava-se que para o trivial, o consumo se ativesse a uma “bôa sopa de carne e um legume”, mantendo a preocupação de “variar todos os dias” os tipos de carne e legumes. O feijão deveria constar ao menos “duas vezes por semana”. Para as crianças, indicava-se um maior consumo de legumes, vistos como “indispensaveis ao organismo”, de acordo com as orientações médicas. Nos receituários de comida trivial que acompanhava os utensílios há uma grande variedade de receitas e modos de preparo de sopas, de tipos de feijão, de verduras e carnes, cada um criando um novo repertório gestual específico para o seu preparo conforme o utensílio indicado, como a panela de pressão (figura 69). No receituário, Rochedo (1955) foram contabilizadas 34 diferentes verduras e seus modos de cozimento¹⁸⁹, 7 diferentes sopas¹⁹⁰, 8 diferentes feijões e ervilhas e formas de preparo¹⁹¹, além de indicações sobre preparo de

¹⁸² *Frapé* de Vinho Tinto; Carne Moída; Creme de Espinafre; Sopa de Semolina; *Purée* de Frutas (ARNO, 1957, p. 12).

¹⁸³ Molho Para Arroz Sem Sal; *Purée* de Arroz; Frutas Amassadas; Creme de Farinha de Arroz; Creme de Arroz (ARNO, 1957, p. 13).

¹⁸⁴ Banana com Leite; Mingau de Arroz; *Purée* de Batata Doce (ARNO, 1957, p. 14).

¹⁸⁵ Creme de Frango; Salada; Sherbet de Laranja; Omelete (ARNO, 1957, p. 16).

¹⁸⁶ Suco de Frutas com Sacarina e Omelete com Legumes (ARNO, 1957, p. 16).

¹⁸⁷ Sopa de Legumes; Pudim de Frango e Frutas com Chantilly (ARNO, 1957, p. 17).

¹⁸⁹ *Cozimento “Rochedo” para verduras* (ROCHEDO, 1955, s.p.).

¹⁹⁰ *Cozimento “Rochedo” para sopas* (ROCHEDO, 1955, s.p.).

¹⁹¹ *Cozimento “Rochedo” para feijão, ervilha, etc.* (ROCHEDO, 1955, s. p.).

diferentes partes da carne de vaca, de porco, de galinha e carneiro, totalizando 19 diferentes possibilidades¹⁹².



Figura 69. Indicações de como preparar carnes.
Panela de Pressão Rochedo, 1955, s.n.p.
Acervo particular.

Outras novas receitas, então não identificadas nos cadernos de receita mobilizados para a presente pesquisa e mais recuados no tempo eram aquelas relacionadas às novas formas de sociabilidade adquiridas pelas donas de casa, especialmente a partir da década de 1930, quando a cultura norte-americana começava a afetar as camadas médias brasileiras. Um desses novos hábitos é o de realização das *cocktails party*, que eram espécies de festas íntimas, ofertadas a poucos convidados. A adoção desses novos rituais de sociabilidade inspirava-se nos costumes adotados por estrelas de *Hollywood* e se configurava como uma forma de associação com a modernidade (PAULILLO; MARQUES, 2016). A entrada do bar para o interior da residência

¹⁹² *Tabela para carnes e aves* (ROCHEDO, 1955, s.p.).

e a prática de servir bebidas para amigos e familiares tornaram mais requisitados o preparo de canapês e sanduíches pequenos que deveriam vir de acompanhamento e cuja preparação ficava a cargo da mulher (PAULILLO; MARQUES, 2016, p. 11). Além dessas receitas, eram bem-vindos outros quitutes, como “azeitonas simples ou recheadas; amendoins e castanhas de caju, torradas e com sal; batatas palha”, conforme sugeria Helena Sangirardi em um artigo publicado pela revista *O Cruzeiro* (O CRUZEIRO, 1948, p. 96).

Nos receituários corporativos de refrigeradores e liquidificadores encontram-se muitas referências a esses novos cardápios. O refrigerador não somente poderia fornecer os cubos de gelo utilizados nas bebidas, como também conservar os aperitivos antes de serem servidos. Na receita de “ponche americano”, orientava-se que todos os ingredientes fossem misturados e servidos bem gelados (FRIGIDAIRE, 1960). Em uma receita de *whisky cup*, os ingredientes deveriam ser despejados “sobre o gelo, numa poncheira” (FRIGIDAIRE, 1960) e servidos em seguida. Já o liquidificador auxiliava no preparo dos sanduíches, das pastas para os canapês, dos patês e pequenos acompanhamentos a serem combinados com os sanduíches. Além disso, também poderiam bater as bebidas feitas na hora e com o acréscimo de ingredientes compostos por frutas, leite e cubos de gelo.

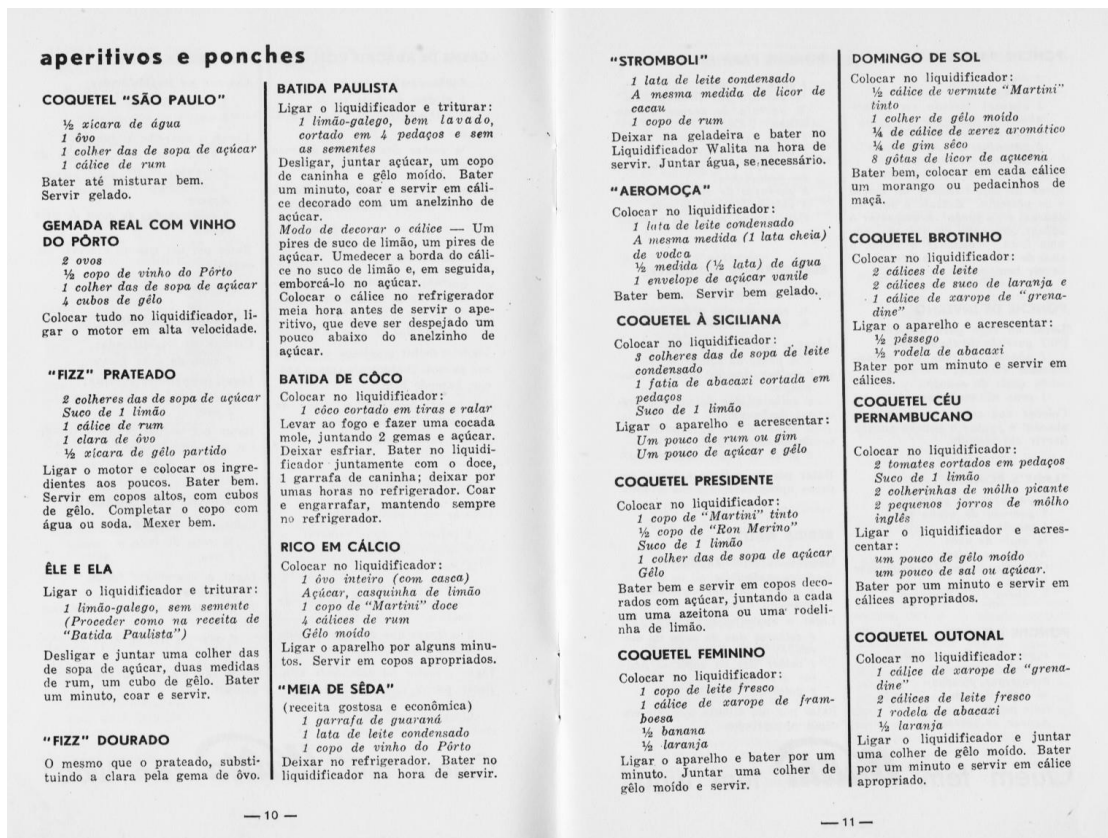


Figura 70. Receitas de aperitivos e ponches consumidos nas novas formas de sociabilidade doméstica. Liquidificador Perfeição Absoluta Walita, 1960, p.10-11.



Figura 71. Receitas de cocktails e sanduíches.
Liquidificador Arno IV Centenário, 1960, s.n.p.
Acervo particular.

A multiplicação das receitas vem acompanhada da promessa de motores elétricos substituírem o movimento das mãos, propiciando um aumento na velocidade de execução das tarefas, camuflando-se a nova necessidade de cuidados na manutenção desses aparelhos. Se a proprietária de um liquidificador Walita, modelo Jubileu, seguisse o manejo adequado do aparelho, a etapa seguinte ao término de uma receita seria o de limpeza dos componentes que tiveram algum contato com o alimento, conforme recomendado por seu manual de funcionamento:

Limpar o recipiente de vidro cuidadosamente, tôdas as vezes que usar o liquidificador WALITA, tal como se limpa qualquer outro vidro. Para facilitar a retirada de resíduos entre as lâminas, coloque um pouco de água quente e de sabão em pó no recipiente e faça o liquidificador trabalhar por alguns segundos.

Para facilitar ainda mais a limpeza, o copo de vidro de seu liquidificador é inteiramente desmontável. Basta segurar com a mão esquerda o suporte de metal e com a outra girar o copo para a direita, até desenroscá-lo inteiramente. Assim será fácil limpar as lâminas com uma escôva, lavar o anel de borracha e o próprio suporte (WALITA, 1960a, p. 4).

Nota-se que apesar da utilização de palavras e expressões que remetiam à economia de tempo ou esforço destinados aos cuidados higiênicos, como “facilitar”; “basta segurar”, “fácil

limpar”, ao término do processo de limpeza das lâminas, a dona de casa deveria, ainda, dedicar atenção ao anel e à borracha acoplados ao copo e remontá-lo para guardá-lo novamente. Esse processo requeria uma ordem e perícia adequadas para que o bom funcionamento do aparelho fosse mantido em seus usos futuros:

Para montar o vidro, prestar atenção no anel de borracha, a fim de que este fique no lugar certo. A sequência é a seguinte:

1° — Pegar o suporte.

2° — Colocar o jogo de lâminas.

3° — Agora colocar o anel de borracha em cima do prato das lâminas.

4° — Enroscar o vidro até sentir que esteja suficientemente apertado, para não deixar vaziar líquidos.

Em alguns manuais as prescrições de desmontagem e montagem para higienização vinham acompanhadas de ilustrações como a da figura 70. Ambas deveriam atender a uma ordem rigorosa de encaixe das peças. A não observância das indicações poderia causar danos ao aparelho que não seriam garantidos pelo fabricante. Nos certificados de garantia esse e outros aspectos relacionados eram claramente indicados: “A garantia não inclui peças prejudicadas em viagem ou que se desgastem naturalmente pela utilização diária, bem como os danos oriundos de uso impróprio, negligência na observância de nossas instruções, quedas, ligação em voltagem diferente à indicação do aparelho (...)” (WALITA, 1970) e demais defeitos decorrentes por utilização de componentes não pertencentes à mesma fabricante.

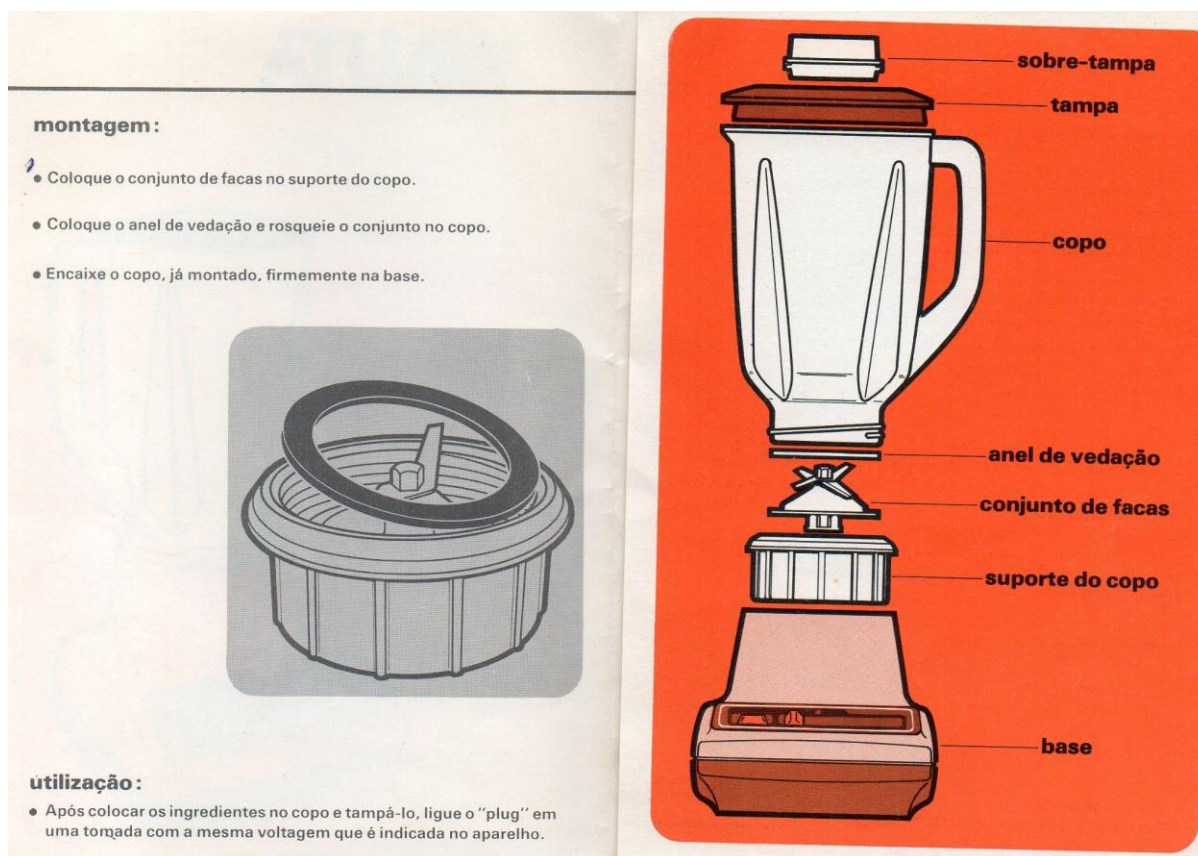


Figura 72. Detalhes dos componentes do liquidificador e correta montagem das peças.
Liquidificador Walita — linha Polivalente, 1970.
Acervo de Michel Di Fiori.

Cuidados similares eram requeridos de outros eletroportáteis menores, como batedeiras, moedores e centrifugadores. No caso de eletrodomésticos da linha branca, como fogões e refrigeradores, o tempo demandado para sua manutenção era maior. A respeito dos refrigeradores, Laura Felício (2021) constatou que para o descongelamento eram necessárias ao menos 24 horas do seu dia para começar e finalizar a tarefa de limpeza. Isso porque além de desmontar e higienizar cuidadosamente cada um dos componentes do refrigerador que mantinham contato diário com os alimentos, as atividades incluíam a retirada e o correto acondicionamento dos alimentos resfriados. Sugeria-se que esses alimentos, recém-retirados, fossem embrulhados em papel, um a um, pois dessa forma perderiam menos calor para o ambiente, garantindo a sua preservação até que o refrigerador pudesse voltar a funcionar. Ao término da etapa de descongelamento, a dona de casa deveria desembulhar os alimentos e atentar para a sua correta disposição no interior do equipamento (figura 73).

Todos os compartimentos do refrigerador haviam sido projetados para o aproveitamento de cada espaço e para acondicionar diferentes alimentos de modo que não

houvesse contaminação por contato e por cheiro¹⁹⁸. Bandejas e prateleiras removíveis, gavetas para legumes, pequenos compartimentos destinados a acondicionar ovos, manteiga, garrafas e outros alimentos, eram espaços que requeriam ordenação da dona de casa de modo que obtivesse controle do que estava contido no aparelho. A inserção cada vez maior de alimentos produzidos pela indústria alimentícia significava também mais atenção dada às datas de validade dos alimentos impressas nas embalagens dos produtos.



Figura 73. Como guardar os alimentos na geladeira.
Refrigerador Frigidaire SA-70 Sheer Look, 1960.
Acervo particular.

Dessa forma, nota-se que o discurso oficial presente em anúncios publicitários e nos manuais corporativos que acompanhavam aparelhos, sobretudo elétricos, evidenciavam uma economia de tempo que encobria uma demanda de obrigações domésticas a serem executadas pela dona de casa. Novos utensílios e novos cardápios surgiram na rotina doméstica e com eles novas formas de cozinhar. Se a cozinha proposta por Frederick Christine propunha economia

¹⁹⁸ Contrariamente, Bee Wilson afirma que as embalagens que acompanhavam os ovos poderiam proteger muito mais do que as concavidades da geladeira onde deviam ser postos (WILSON, 2014, p. 277).

de tempo, de passos e uma máxima eficiência, na realidade doméstica o resultado foi outro. Para mulheres dos segmentos elevados, a substituição de um *fouet* por uma batedeira elétrica poderia eliminar os movimentos com as mãos, mas aumentava o tempo gasto com a manutenção do novo aparelho, visto que os manuais eram taxativos em relação à cautela com cada peça, inclusive os motores elétricos: “A base que contém o motor NUNCA deverá ser imersa em água. O seu exterior poderá ser limpo com um pano úmido” (WALITA, 1960b, p. 3). Economizava-se tempo durante o preparo das comidas, para depois gastá-lo na limpeza de uma multiplicidade de peças.

Buscar a satisfação pessoal no trabalho doméstico, talvez como uma compensação por não atuarem no mercado formal com uma atividade profissional, poderia ser uma das aspirações das mulheres que não podiam contar com empregadas domésticas. Já para as donas de casa que podiam contar com auxiliares na cozinha, a aquisição dos aparelhos poderia representar uma saída de classe em uma sociedade que mantinha o trabalho braçal ao mesmo tempo em que o via com desprezo (CARVALHO, 2008, p. 256), conforme será abordado no tópico seguinte.

3.3. Artefatos - produzindo diferenças

No processo de modernização da casa e introdução dos novos equipamentos e utensílios domésticos, a dona de casa teve seu *status* elevado ao de “gerenciadora” do lar e da cozinha. Na prática, os antigos saberes de domínio das criadas passaram por mediações externas à casa. Era o caso das escolas de formação, responsáveis por educar as donas de casa e suas empregadas, como os cursos fornecidos pela *Société Anonyme Du Gaz*, na década de 1930 ou os promovidos pela *Nestlé* na década de 1960 (figura 74). Apesar de algumas peças publicitárias mencionarem as empregadas como destinatárias dos cursos de culinária, ficava a cargo da dona de casa educá-las, afinal, era a elas que se dirigiam os anúncios: “Sua empregada gasta muito gaz?, Não se aborreça com ella e inscreva-a num dos cursos de culinária para empregadas da Soc. Anon. do Gaz onde aprenderá não somente o manejo eficiente e econômico do fogão e a sua limpeza, como também a preparação de saborosos manjares” (VIDA DOMÉSTICA, 1934).

O CENTRO NESTLÉ DE ECONOMIA DOMÉSTICA

É um serviço criado pela Companhia Industrial e Comercial Brasileira de Produtos Alimentares (Produtos Nestlé), para orientar as donas-de-casa, em tudo que se refere à Economia Doméstica, Dietética, Arte Culinária, Decoração, Arranjos de Mesa e outros conselhos práticos.

Para a manutenção desse Centro, Nestlé conta com os serviços de nutricionistas e de pessoal especializado em cada assunto, tendo montado moderníssima cozinha com equipamento completo. Assim é que o CENTRO NESTLÉ DE ECONOMIA DOMÉSTICA contribui para os momentos felizes do seu lar!

OS PRODUTOS NESTLÉ

agradecem sua "visita" ao CENTRO NESTLÉ DE ECONOMIA DOMÉSTICA e promete que sempre que houver outras deliciosas novidades, V. será novamente "convidada".

G -RV- 223/60

Esses pratos e sobremesas foram cuidadosamente preparados pelo CENTRO NESTLÉ DE ECONOMIA DOMÉSTICA...

... pois nenhuma receita é divulgada antes de ter seu resultado previamente aprovado em rigorosos testes.

Assim o CENTRO NESTLÉ DE ECONOMIA DOMÉSTICA garante os maravilhosos pratos e sobremesas que V. faz com os Produtos Nestlé!

Figura 74. Cursos de formação de donas de casa e empregadas oferecidos pelo Centro de Economia Doméstica Nestlé.

Pequeno manual da futura dona de casa do Centro de Economia Doméstica Nestlé, 1962, s.n.p. Acervo particular.

O trabalho doméstico passava a ser valorizado em prol da dona de casa e em detrimento da empregada, cujos velhos saberes eram contrários à lógica das empresas fornecedoras de gás e eletricidade (SILVA, 2008), da indústria de alimentos processados e de eletrodomésticos. Neste último caso, a diferenciação ficava evidente pela linguagem utilizada, direcionando à dona de casa o uso eficiente do equipamento, como no texto de abertura do receituário de uso do liquidificador Walita:

Quero ser a primeira a cumprimentá-la.

A senhora adquiriu um Walita, adquiriu, portanto, uma fonte inesgotável de saúde e de economia de tempo.

Ao usar o seu Walita, na preparação de pratos e de sucos, a senhora estará aproveitando em seu valor integral, todo o teor vitamínico das frutas e legumes empregados nos mesmos. Estará, portanto, contribuindo para o desenvolvimento sadio do seu filhinho, para o sucesso de seu marido, enfim, para a sua própria felicidade. Felicidade essa, baseada no sorriso franco de um rostinho rosado, no bom humor de um homem bem alimentado e na espôsa sadia que estará sempre disposta e que com satisfação se dedica ao que há de mais belo na vida – o LAR.

Sendo, então, a alimentação a base de nossa saúde e, por conseguinte, da nossa felicidade, é a ela que devemos toda a atenção e, com esmero e carinho, estudar todos os seus problemas.

Para auxiliá-la a resolver êsses problemas, surgiu Walita, que **facilitará todo seu trabalho**, economizará tempo e ingredientes [grifos nossos] (WALITA, 1960b, p. 1).

As referências à empregada doméstica são raras nos manuais corporativos. Somente constam em utensílios associados à cozinha do dia a dia, como de panelas de pressão, mas, ainda assim, o discurso é construído em torno da dona de casa que irá orientar o seu uso:

Você está de parabéns...É a orgulhosa proprietária de uma Panela de Pressão “Rochedo” e tem ao seu alcance tôdas as vantagens do cozimento à pressão (...), Quer você cuide de sua própria cozinha, que você tenha uma cozinheira, lembre-se de que o uso da Panela de Pressão “Rochedo” é simples como o “A-B-C”. Uma cuidadosa explicação é o que basta para que sua empregada passe a usar a Panela “Rochedo” com o mesmo orgulho e satisfação com que v. mesma o faria (ROCHEDO, 1955, s.p.).



Figura 75. Na cozinha trivial, a empregada é orientada pela patroa sobre como manipular a panela de pressão. Panela de Pressão Rochedo, 1955. Acervo particular.

No dia a dia, poucos desses novos aparelhos poderiam ser manipulados pelas empregadas, isso porque havia o receio das “patroas” de que eles fossem danificados. A socióloga Elizabeth Bortolaia Silva tratou da relação entre as tecnologias domésticas e as questões de classe, raça e gênero no contexto brasileiro. Segundo relatos de uma das donas de casa entrevistadas pela socióloga, era por causa da convivência com a empregada que duas cozinhas tinham que coexistir: uma delas inteiramente equipada e somente usada pela proprietária aos fins de semana e outra, mais velha e “virada para a área de serviço, onde a empregada cozinhava” (SILVA, 2010). Débora Oliveira observa que eletroportáteis menores como liquidificadores e batedeiras destinavam-se às donas de casa, mais do que às suas empregadas, diferentemente do que ocorreu com os fogões a gás (OLIVEIRA, 2013, p. 182). Seu uso poderia se dar na cozinha, por conta das promessas de efetuar tarefas mais pesadas, como “picar e moer” (REVISTA MANCHETE, 1955), ou mesmo na copa, local reservado à dona de casa. Nesse espaço, elas poderiam preparar mamadeiras, sucos, lanches para as crianças e doces delicados. Nos anúncios de liquidificador Walita, essas diferenciações entre donas de casa e empregadas também aparecem (REVISTA MANCHETE, 1954) e se estendem

aos refrigeradores. Na figura 67, está clara a correlação direta entre a copa, a dona de casa e tipos específicos de alimentos guardados no refrigerador: “laticínios em geral, bebidas, refrigerantes e gelados, doces, bolos, frutas e alimentos frios, já prontos para servir” (REVISTA CASA E JARDIM, 1960b). E a correlação entre a cozinha, a empregada e os alimentos a ela associados, guardados no refrigerador de seu uso: “carnes, ovos e peixes, legumes, verduras e maioneses, alimentos cozidos e sobras” (REVISTA CASA E JARDIM, 1960b).

Tanto no caso da entrevistada de Elizabeth, quanto no caso da disposição dos eletrodomésticos sugeridas pelos anúncios, encontram-se as discriminações nascidas na cozinha colonial, que previam a separação entre senhores e escravos (LEMOS, 1978). Nos palacetes paulistanos, que especializaram todos os espaços domésticos, era possível encontrar a edícula, destinada aos criados, assim como a copa, próxima à cozinha interna, e que funcionava como um lugar ambíguo, de trabalho e de estar. Essa configuração se espalhou para as residências das classes médias e ajudou a separar fisicamente empregadores de empregadas. Lemos aborda essa espacialização:

A copa tornou-se o local de estar preferido da família de classe média. A partir da década de 1930, ganhou mais um habitante, o rádio (...). Na copa, as crianças faziam lições, o dono da casa lia jornais enquanto “a patroa” lavava o trem de cozinha ou a empregadinha dava uma ordem geral.

A copa sempre foi anexa à cozinha, às vezes não existindo entre ambas separação alguma, quando muito um arco largo. Chão sempre ladrilhado, as paredes de azulejos. (...)

Da mesma maneira que a expressão “varanda” passou a designar o lugar gostoso de se ficar, comer, tomar chá (...) a palavra copa passou a designar dependência onde a família moderna superpõe funções estar e serviço, onde o lazer e o trabalho culinário doméstico coabitam (LEMOS, 1978, p. 150-151).

Ao adquirir um liquidificador, uma batedeira ou outros “modernos apetrechos para o lar” e utilizá-los na elaboração de receitas destinadas aos cuidados dos filhos e do marido, mas também aos encontros com amigas regado a *cocktails*, novas formas de sociabilidade eram construídas pelas donas de casa. Essas mulheres não somente atuavam na incorporação de novas tecnologias, mas essas tecnologias atuavam reciprocamente na formação de suas identidades (MILLER, 2013, p. 120). E estas eram congregadas sob a ideia de mulher moderna, sorridente e orgulhosa de sua condição, imagem que foi incessantemente explorada pela publicidade de batedeiras, panelas, conjuntos de pratos, fogões, geladeiras e uma sorte de utensílios que poderiam preparar a comida, enfeitar o ambiente e distingui-las das empregadas. Na figura 76, o reforço positivo dessas identidades se dá por todos os aspectos considerados pela indústria de eletrodomésticos como essenciais à dona de casa:



Figura 76. Ser moderna é possuir últimas tecnologias domésticas.
Manchete, Rio de Janeiro, 1955.
 Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

A visão de que muitos desses utensílios eram somente usados pela dona de casa, na copa, é confirmada pela ex-empregada doméstica Carolina Maria de Jesus²⁰⁷, em 1960, na ocasião do lançamento de um de seus livros. Segue a resposta à entrevistadora, Helena Sangirardi, quando questionada se utilizava “aparelhos domésticos, elétricos ou não, como batedeira, liquidificador, máquina de abrir pastel”:

Apesar de gostar de movimento e de pessoas elétricas, não tenho nada disso ainda e, quando trabalhava em casa de família, usava pilão, almofariz, máquina de carne. Quibe, malfuf, tabule, labanie, eram o meu forte. De cozinha brasileira sei tudo. Sou capaz de cozinhar 366 dias do ano, sem repetir prato (REVISTA MANCHETE, 1960, s. p.).

Sua resposta, mesmo em um momento em que não mais atuava como empregada, revela o resquício do costume de não permitir às criadas que manipulassem tais artefatos e de a elas

²⁰⁷ Carolina Maria de Jesus ganhou notoriedade com seu livro **Quarto de despejo, diário de uma favelada** (1960), em que descreve em formato de diários as experiências vivenciadas por ela e seus filhos na época em que moraram na favela do Canindé, em São Paulo.

ser reservado o preparo de comidas triviais, que Carolina faz questão de enfatizar chamando-as de “cozinha brasileira”. Os utensílios mencionados em sua fala reforçam que nos lares em que se podia pagar por quem realizasse a execução dos trabalhos pesados na cozinha, não haveria necessidade de substituí-los pelos elétricos.

O design desses objetos também nos indica os usuários aos quais se destinavam. Adrian Forty lembra que quando surgiram os primeiros aparelhos elétricos usados nas cozinhas norte-americanas, eles carregavam traços bastantes similares aos equipamentos industriais, pois se sabia que eram feitos para a manipulação da empregada. Já no caso de chaleiras e torradeiras elétricas, projetados para serem usados nas salas de estar e jantar pelos proprietários, havia um certo cuidado estético (FORTY, 2007, p. 290). Embora não se tenha clareza sobre qual “máquina de moer”, Carolina mencionou manipular, subentende-se que se enquadre nos parâmetros de equipamento, cujas preocupações estéticas estavam em segundo plano, importando mais a função.

A aparência industrial, a falta de acabamento ou mesmo o peso excessivo foram identificadas por Forty como características encontradas nos aparelhos destinados à manipulação da criadagem (2007, p. 290-291). Painéis de pressão preenchem esses requisitos. Liquidificadores, batedeiras e refrigeradores são exemplos de aparelhos que apresentaram modificações estéticas para se tornarem mais agradáveis. Em 1970, as donas de casa tinham a opção de adquirir refrigeradores da marca Cônsul em quatro diferentes cores: branco, azul, verde e vermelho (ABRAMOVITZ, 2006, p. 123); no mesmo período, alguns modelos de liquidificador Walita vinham acompanhados de capas para serem cobertos²⁰⁹, produzindo o efeito de camuflagem da sua condição de máquina.

O alimento trivial e a panela de pressão

Antes de abordar os diferentes usos da panela de pressão, segue uma breve biografia desse objeto, aos moldes do proposto por Igor Kopytoff, que considera a trajetória cultural das coisas (1986). Foi Denis Papin (GIEDION, 1948), um físico francês, que teria desenvolvido o protótipo em Londres, entre 1676 e 1679, quando trabalhava com o químico e físico irlandês Robert Boyle no desenvolvimento de equipamentos para o estudo da natureza do ar.

O invento, surgido como resultado dos estudos sobre pneumática, consistia em um grande cilindro de ferro, hermeticamente fechado por uma tampa contendo braçadeiras e um

²⁰⁹ Dado gentilmente fornecido por Laura Stocco Felício.

ou dois parafusos em seu topo. O aquecimento se dava por meio de uma fornalha localizada em sua base (figura 77) e as substâncias a serem fervidas eram colocadas dentro de um recipiente menor, inserido em seu interior (figura 78). Na sua parte superior, uma válvula de segurança contendo um orifício na tampa era mantida fechada por uma alavanca que fazia o controle de liberação do vapor: quando a pressão interna aumentava, ultrapassando a pressão superficial no sistema de válvula, ela se abria, liberando suavemente o vapor até que a pressão interna atingisse um nível seguro (figura 78).

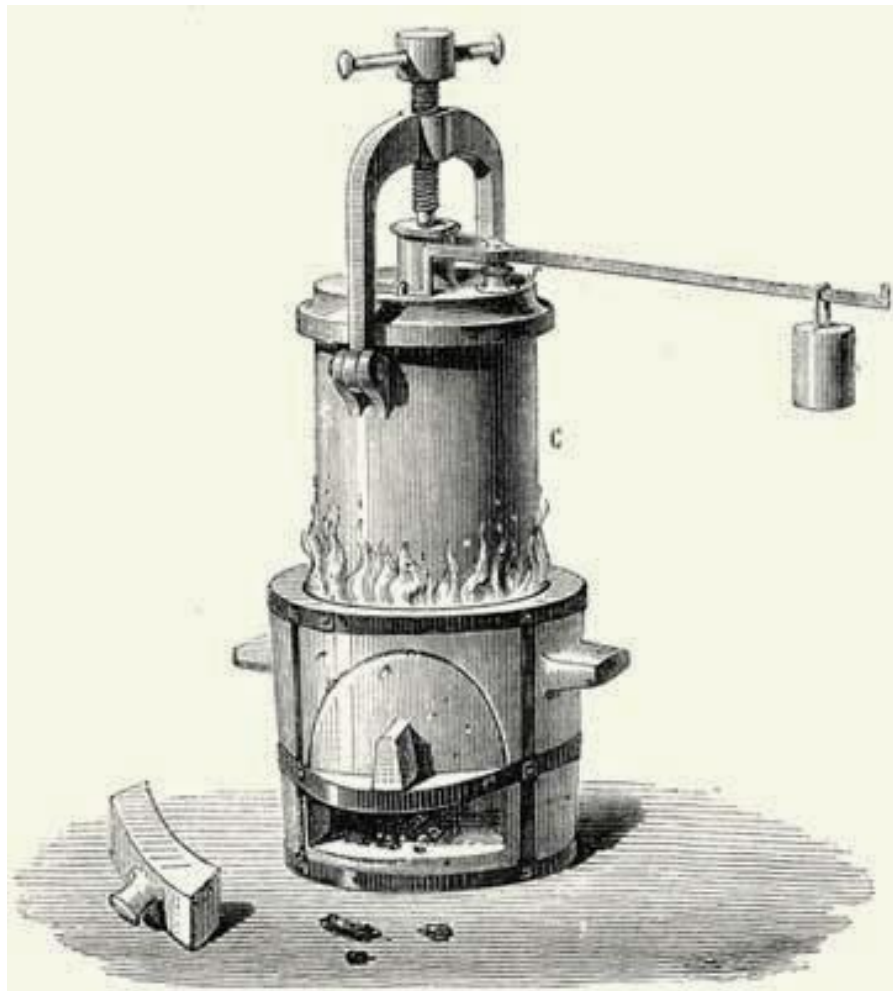


Figura 77. “Digester” alimentado por uma fornalha.
Autor desconhecido.

Fonte: <http://invencoesseculoxix.blogspot.com/>

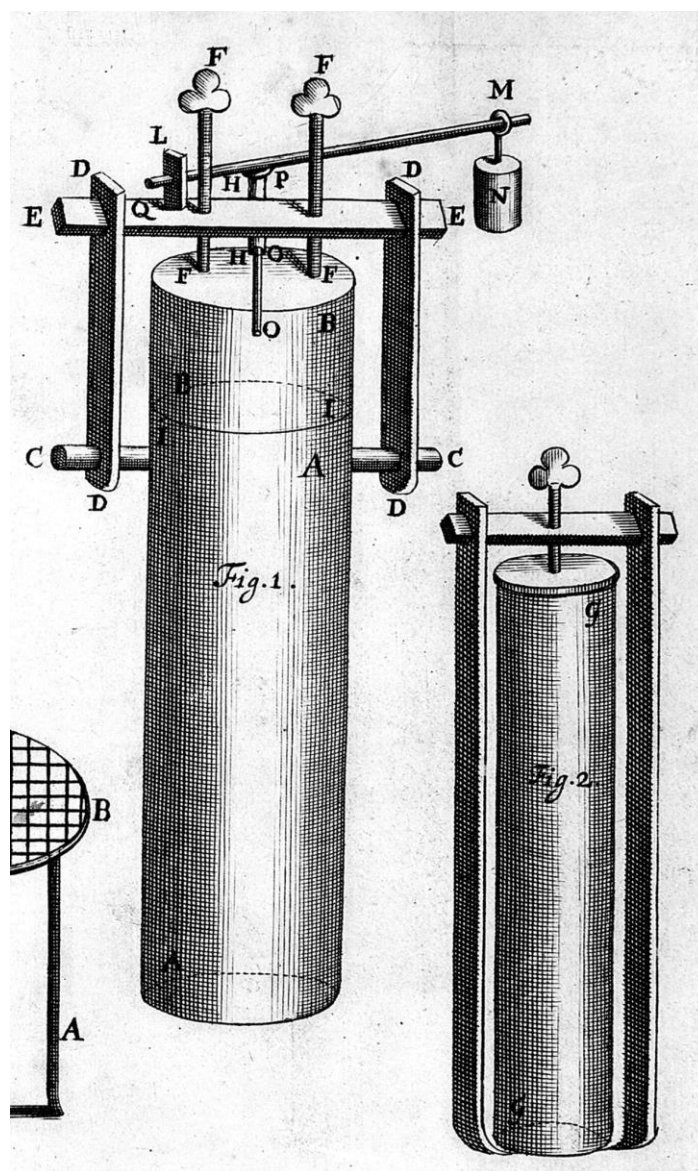


Figura 78. Aspectos técnicos do “Digester” de Denis Papin,

Fonte: STORNI, M. Denis Papin's digester and its eighteenth-century European circulation. *The British Journal for the History of Science*, 1-21, 2021.

Após repetidos testes, Papin verificou que o vapor liberado no aquecimento da água era de aproximadamente 1.700 vezes maior do que a da água líquida, de modo que sendo aquecida em recipiente fechado, sua pressão poderia atingir mais de 100°C, temperatura correspondente ao ponto de ebulição da água fervida ao ar livre. Papin também descobriu que se poderia cozinhar alimentos de forma mais rápida e com menos consumo de energia²¹⁰. Em abril de 1682, membros da *Royal Society* puderam entender a versatilidade do invento degustando uma

²¹⁰ Esses experimentos foram apresentados em seu livro *A New Digester or Engine for softening bones*, publicado em 1679.

ceia completa preparada no “digestor do Monsieur Papin”, conforme relato de um dos presentes:

I went this afternoon with several of the Royal Society to a supper which was all dressed, both fish and flesh, in Monsieur Papin's digestors, by which the hardest bones of beef itself, and mutton, were made as soft as cheese, without water or other liquor, and with less than eight ounces of coals, producing an incredible quantity of gravy; and for close of all, a jelly made of the bones of beef, the best for clearness and good relish, and the most delicious that I had ever seen, or tasted. We eat pike and other fish bones, and all without impediment; but nothing exceeded the pigeons [...] (BRAY, 1862, p.175).

Apesar da reconhecida contribuição para a ciência, o objeto caiu no esquecimento. Em meados do século XIX, reaparece vendido no Reino Unido, já em uma versão mais reduzida e destinada ao espaço doméstico (figura 79). Nos Estados Unidos, modelos similares, de ferro fundido, também foram comercializados. Um modelo parecido consta no acervo do Smithsonian (figura 80), mas voltado ao uso médico (AMERICAN HISTORY, 2021). A própria conformação material do objeto é muito semelhante às autoclaves utilizadas por Louis Pasteur (1874) e Robert Koch (1881), empregadas em laboratórios de pesquisa e hospitais para eliminar microrganismos de ferramentas e utensílios médico-hospitalares. Essa similaridade revela o entrelaçamento entre o laboratório e a cozinha (HUGO, 1991; STORNI, 2021).

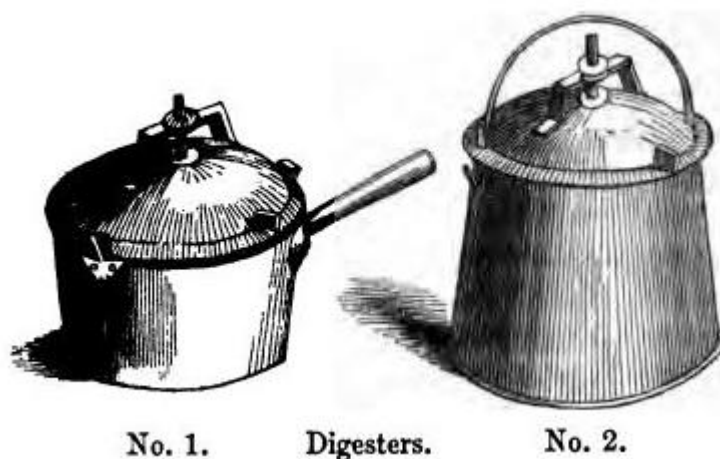


Figura 79. “Digestor” de ferro fundido, em dois tamanhos diferentes.
Murray's Modern Cookery Book, London: John Murray, Albemarle Street, 1851, p. 44.
Fonte: Archive.org



Figura 80. Autoclave.
Nova Jersey, Estados Unidos, primeira metade do século XX.
Fonte: Acervo Digital do Smithsonian.

No modelo doméstico, o fechamento se dava pelo aparafusamento de porcas de orelha sobre os parafusos uniformemente dispostos nas bordas da tampa. O controle da pressão interna poderia ser acompanhado por um medidor (manômetro) e regulado por uma válvula, que deveria ser acionada assim que todo o ar quente fosse expelido para fora. Sua ativação deveria ser manual e repetida sempre que necessário, ou seja, quando o mostrador do medidor começasse a se mover para cima (NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, 1921, p. 6). A pressão média necessária para o cozimento da maioria dos alimentos era de 15 libras²¹⁴, quando, então, a chama do fogão poderia ser reduzida (NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, 1921, p. 6).

Havia, ainda, a possibilidade de preparar pratos simultâneos, pois o espaço interno da panela era ocupado por bandejas, que deveriam ser preenchidas por diferentes alimentos. Sugeria-se que os mais demorados fossem colocados próximos à base da panela, como era o caso das carnes (NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, 1921, p. 9). Os de cozimento moderado a leve deveriam ser dispostos nas bandejas superiores, de acordo com os tempos de preparo fornecidos pelo manual em cada receita. Além disso, esse modelo de panela possibilitava às donas de casa fabricarem conservas sob alta pressão (*pressure canning*), desde que fossem utilizados alimentos com baixo teor de acidez. Teria sido justamente para esse fim que a

²¹⁴ Uma libra corresponde a 0,453592 kg.

National Pressure Cooker (figuras 81 e 82) iniciou sua atuação nos EUA: primeiro, produzindo para a indústria de conservas, depois, para hotéis e, finalmente, para o uso doméstico.

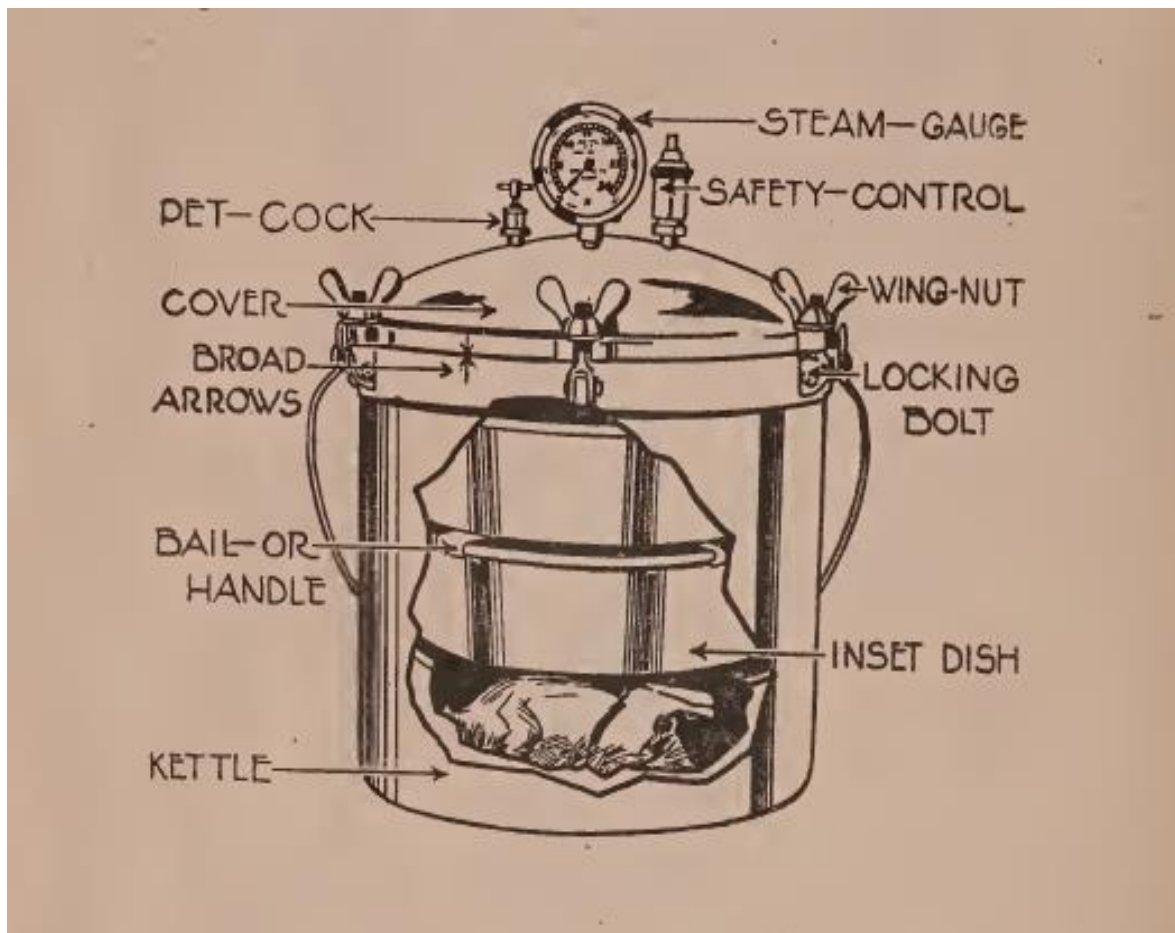


Figura 81. Aspectos técnico da panela de pressão produzida pela National Pressure Cooker Recipes and Menus for National Pressure Cooker. Eau Claire, Winsconsin, U.S.A, 1921.
Fonte: Archive.org.



Figura 82. Panela de pressão.
Wisconsin, Estados Unidos, 1954.
Fonte: Acervo Digital do Smithsonian.

No Brasil, os primeiros modelos encontrados nos anúncios das revistas femininas eram similares aos produzidos pela *National Pressure Cooker*, agora *National Presto Industries, Inc.*, esta popularmente conhecida como Presto®²¹⁷. Nesse novo formato, que foi apresentado na Feira Mundial de Nova York, em 1939, além de ser feita de alumínio, a panela de pressão já não possuía mais as porcas giratórias e os grampos como mecanismo de vedação. Seu novo sistema de fechamento passou a ser pelo deslizamento da tampa. Um anel de borracha foi acrescentado para auxiliar na manutenção da pressão interna.

Com essa nova configuração, a panela de pressão foi um sucesso de vendas entre as donas de casa estadunidenses, entrando para a lista dos utensílios domésticos que mais movimentaram as vendas no país em 1941. Mas em decorrência da Segunda Guerra Mundial, suas vendas foram suspensas. No Brasil, a Panex foi a primeira fábrica produtora do artefato (HOMEM, 2015, p. 109). Fundada em 1948, por três irmãos libaneses, a Panex passou a funcionar no bairro do Ipiranga até sua expansão, quando se instalou, em 1982, em São

²¹⁷ Em 1905 a empresa era chamada *Northwestern Steel and Iron Works*. Em 1929 mudou para *Nacional Pressure Cooker* e se firmou após a década de 1940 como *Presto* (PRESTO, 2021).

Bernardo do Campo, no ABC paulista.

Para conseguir se inserir satisfatoriamente no mercado, as peças publicitárias recorriam à economia de combustível e de tempo no preparo dos pratos, especialmente do feijão, que mesmo em fogões racionais, com chama concentrada, precisava de um alto gasto de combustível:

Veja essa maravilha. O feijão em 20 minutos!

E como o feijão – todos os seus pratos favoritos ficarão prontos num espaço de tempo tão diminuto que você nem pode imaginar! E ainda assim, durante o cozimento, você pode cuidar dos outros afazeres domésticos, sem se preocupar com a panela – ela terminará o serviço na horinha exata! (O CRUZEIRO, 1950, s. p.).

Mais rápida porque reduz para menos de um quarto seu tempo na cozinha.

Mais econômica porque consome pouquíssima energia: 80% da eletricidade, gás ou carvão.

E agora – faça o que estão fazendo as donas de casa que já conhecem Panex – ponha de lado o seu processo antiquado de cozinhar e entre para a legião de cozinheiras sabidas – adquira hoje mesmo a sua Panex! (O CRUZEIRO, 1950, s. p.).

As questões em torno dos gastos com combustível na cozinha já eram debatidas desde a década de 1930, quando a Light, detentora do monopólio sobre o fornecimento não só da iluminação pública, como também das fontes de combustível para fins domésticos, praticou preços abusivos. Tais valores afetavam especialmente os mais pobres, impactados pela escassez de alimentos como o feijão, que exigiam mais tempo e combustível para seu preparo. Essa situação ganhou as páginas de jornais da época. No *Correio Paulistano*, o autor manifestava sua insatisfação atribuindo à Light parte da responsabilidade sobre o aumento de casos de tuberculose na população. Um problema de ordem médica associado à carência alimentar dos mais pobres:

A tuberculose ahi está, disseminando-se em proporções assustadoras, tendo como elemento ponderável para o seu desenvolvimento a sub-alimentação nas classes mais humildes, desprovidas de maiores recursos. Colaboradora eficaz do morbus terrível é a Light com a elevação do preço do gaz para quasi 700 réis o metro cubico, (200 réis mais caro do que no Rio), transferindo o preço do aquecimento electrico para fogão, em taxa mensal da casa dos 40\$000 para a dos 200\$000, num passe de magica que foi apenas do periodo de 1931 a 1934.

Numa cidade onde escasseiam os productos vegetaes para a cozinha, como o carvão e a lenha, só não desperta o procedimento da Light indignação geral, porque, enfim, a paciencia do nosso povo é elástica. Parte da lenha que se queima hoje em São Paulo vem da alta Sorocabana e da alta Paulista, de distância media de 800 kilometros. Chega, portanto, como é natural, por preço fora do alcance da cozinha do pobre. E é exactamente neste momento angustioso que a Light eleva astronomicamente o preço dos productos de aquecimento – quando estes deveriam, pela modicidade do custo (30 réis por kilowate) em que fica para a empresa canadense, substituir aqueles nos misteres caseiros.

Sem poder cozinhar certos elementos da alimentação popular, ricos em substancias nutritivas, como o feijão, as caldarias de carne ou de verduras e legumes, pelo preço fora do seu alcance da lenha ou do carvão: do gaz ou da eletricidade, está o pobre no

regime da sub-alimentação, com o processo de enganar o estomago com café e pão (CORREIO PAULISTANO, 1939, ed. 25625).

Afora o tom exacerbado do autor acerca da responsabilidade da empresa sobre as deficiências alimentares da população, o assunto foi objeto de atenção de pesquisadores da ciência da nutrição entre meados da década de 1930 até a metade de 1940. Como resultado, durante o período do Estado Novo, uma série de estudos foram empreendidos por intelectuais atuantes nos órgãos do governo com o intuito de propor soluções para os problemas de subalimentação (RODRIGUES, 2011). O alto gasto de combustível destinado ao preparo do feijão foi uma das conclusões desses estudos e o assunto tornou-se um dos temas de debate em um ciclo de conferências realizado pelo IDORT. Desse encontro surgiu uma proposta de implementação de “feijoarias” pela cidade com o intuito de fornecer alimentos nutritivos à população carente. Os proponentes vislumbravam a construção de locais exclusivamente destinados ao preparo de feijões a serem vendidos prontos para as famílias, algo bem similar a uma experiência já em curso nos Estados Unidos. A proposta brasileira não vingou. Somente um espaço foi implementado temporariamente no bairro operário do Brás (RODRIGUES, 2011, p. 118). Mas o exemplo serviu como promessa de redução no tempo de preparo do alimento devido à alta pressão no interior do recipiente, com a economia da fonte de energia que a abastecia, qualidades que foram convenientemente usadas pelas peças publicitárias para promover a venda das panelas de pressão.

Mas as novidades não foram facilmente implantadas, havia resistência até mesmo entre as senhoras das elites, pois se acreditava que alimentos cozidos por mais tempo ficavam mais saborosos. No manual de Vera Cleser, o preparo de alimentos em caldeirões, por prolongadas horas, aparece como orientação no preparo de carnes e legumes cozidos:

Quasi todos os alimentos cozidos a fogo lento são mais saborosos; poucos exigem um preparo rapido, a fogo vivo, como bifés, couves a mineira, batatas inglezas, etc. Nada mais intoleravel do que um jantar atamancado; alem do máo gosto é indigesto e repugnante (CLESER, 1902, p. 239).

Antes da adoção da panela de pressão, preparação do feijão e outros alimentos de cozimento lento nos novos fogões a gás era feita com panelas de alumínio, adequadas aos fogões de chama concentrada (SILVA, 2008, p. 155). Abandonadas as panelas de ferro e barro, além do já mencionado gasto elevado de combustível, o contato do alimento com o alumínio gerava alteração do sabor da comida, especialmente se comparado com o preparo feito em

panelas de ferro. Por isso, muitas residências ainda mantinham dois fogões em sua cozinha, um a gás e outro a lenha. Em 1954, uma matéria publicada na revista *Casa e Jardim* mostrava o interior da cozinha de uma residência de São Paulo em que os dois fogões conviviam lado a lado (figura 83). O fogão a lenha, segundo sugeria a revista, poderia ser utilizado em qualquer “eventualidade” e garantia uma comida “mais saborosa”.

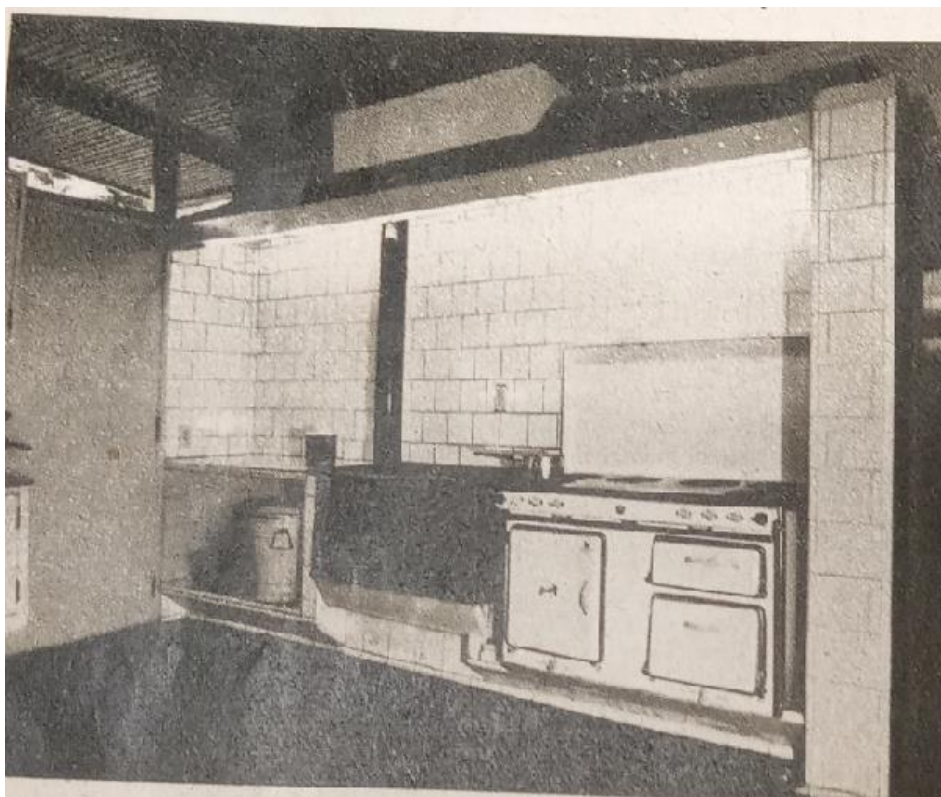


Figura 83. Cozinha com fogão a gás e a lenha.
Revista Casa e Jardim, nov./dez de 1954, nº11.
Acervo de Obras Raras da FAU/USP.

Apesar dessa convivência, há indícios de que antes da adoção das panelas de pressão, muitas donas de casa tenham buscado meios para se adaptar ao uso de panelas de alumínio para o preparo de feijão e a indústria de alimentos industrializados provavelmente sabia disso, pois passou a divulgar dicas a esse respeito nas colunas femininas publicadas em jornais e revistas. Em 1939, Maria Silveira, então diretora da cozinha Royal, escrevia sobre como acelerar o cozimento do feijão utilizando o fermento em pó:

A sra sabia que podia reduzir despesas de combustível, ao cozinhar feijão? O modo é simples. Deixe o feijão de molho, em água fria, durante a noite. Na manhã seguinte, escorra a água e com nova água fria leve ao forno. Quando estiver fervendo bem, junte Fermento em Pó Royal na proporção de uma colher (chá) para cada ½ kilo de feijão. Tampe bem e deixe cozinhar em fogo brando, até que a água se transforme em caldo

bem grosso. Sem dar gosto diferente ao feijão prompto, o Royal torna-o mais tenro e de mais fácil ingestão, cozinhando-o em menos tempo (CORREIO PAULISTANO, 1939, ed. 25625).

Além de promover os produtos da marca, dicas como esta revelam nuances das resistências vivenciadas pelas cozinheiras no processo de apreensão do funcionamento dos fogões e dos novos equipamentos. Havia um claro confronto entre tradição e modernidade diante das novas formas de interação com a tecnologia e da sua introjeção nas práticas cotidianas. Até que se adequasse aos novos materiais e novos tempos de cozimento dos alimentos, é provável que muitos erros de preparo dos pratos tenham ocorrido entre as cozinheiras e donas de casa, tal como a evaporação excessiva dos caldos, sua falta de adensamento ou a concentração de sal para além do desejado. Em 1951, a personagem Benedita, recorrentemente utilizada em propagandas de alimentos e eletrodomésticos como símbolo da cozinheira negra conhecedora dos truques ligados à cozinha trivial, sugeria às leitoras da *Fon Fon* uma espécie de simpatia para resolver o problema com o gosto do feijão:

Diz a Benedita: Para recuperar um caldo ou um feijão que esteja salgado demais, vire a tampa da panela ao contrário e sôbre ela coloque sal grosso, deixando que o feijão ou caldo continuem a cozinhar (REVISTA FON-FON, 1951, p. 15).

Esse excerto carrega a herança escravista, em que as etapas de preparo da comida eram permeadas por simpatias. A dica de Benedita assemelha-se ao costume entre as cozinheiras negras de rodar a panela e mudar a posição da tampa quando o alimento demorava a iniciar o processo de fervura (CASCUDO, 2017). Outras superstições, como não acender o fogo com papel para não pegar gosto na comida ou evitar apagar o lume com água também eram igualmente comuns e estariam passando por adaptações às novas tecnologias.

Buscando atenuar as dificuldades de manejo dos novos fogões, na década de 1930, a Societé Anonyme du Gaz promoveu em suas cozinhas uma série de cursos voltados às donas de casa e empregadas (VIDA DOMÉSTICA, 1948). Curiosamente, o cardápio do curso de “culinária trivial para donas de casa” não incluía o preparo de feijão, o que poderia ser mais um indício da permanência das formas tradicionais de seu preparo e da presença das velhas cozinheiras negras, detentoras desse saber-fazer.

Curso trivial - para donas de casa - 15\$000 (VIDA DOMÉSTICA, 1933)

1ª aula	7ª aula
Creme delícia (sopa)	Pudim de legumes
Soufflé de espinafre	Vitela ensopada
Fricadelles de carne com molho	Repolho
Surpresas	Torta de frutas

2ª aula	8ª aula
Sopa de legumes	Sopa de pão
Bifes com purée de batatas	Costela de porco
Couve flor de fricassé	Abobrinha verde
Bananas cobertas	Tarteletes de maçãs
3ª aula	9ª aula
Crème argentée (sopa)	Peixe cozido
Bolinhos de carne	Molho delicioso
Vagens	Arroz de peixe
Panqueca de batata	Biscoitos
Pão de minuto	
4ª aula	10ª aula
Canja	Sopa de espinafres
Peixe frito	Pudim de vitella com molho
Batatas cozidas	Purée de abóbora
Merenda (bolo)	Pancake
5ª aula	11ª aula
Roastbife	Carne assada
Soufflé de batatas	Arroz de forno (simples)
Beringela com tomates e cebolas	Maxixe
Pudim de laranjas	Geléa de laranjas

A forte identificação desse alimento com as camadas mais baixas ou as cozinheiras das velhas cozinhas coloniais e extrovertidas (LEMOS, 1978) foi notada nas produções literárias do escritor Monteiro Lobato. Em uma de suas histórias, o erro cometido pela personagem da tia Anastácia durante o preparo do feijão é visto com espanto pela neta de sua patroa, a Narizinho. Isso porque o estereótipo de “cozinheira perfeita” não lhe permitia cometer pequenos deslizes no preparo do trivial, sem que causasse estranhamento por parte da patroa Dona Benta e demais mulheres que coabitavam o espaço da cozinha:

Dona Benta achou muito esquisito o caso, e mais ainda quando ao jantar o feijão apareceu com ‘bispo’ – isto é, queimado. – O feijão está com ‘bispo’, vovó! – gritou Narizinho fazendo careta. – Não é possível, menina! Protestou Dona Benta. – Tia Nastácia nunca, nunca jamais, queimou o feijão, nem coisa nenhuma. Sempre foi uma cozinheira perfeita. – Pois queimou o feijão, sim – prove. Dona Benta provou e viu que era mesmo (LOBATO, 1986, s.p.).

A “cozinheira perfeita” à que se refere o autor é a mesma que conhecia todas as etapas de gradação e controle da temperatura dos fornos somente pela experiência de tocar a sua superfície e identificar a temperatura ideal para cada prato a partir de uma contagem rápida: se conseguisse chegar só até três, o forno estava quente, ao passo que vinte significava quase frio (GRAHAM, 1992).

Quando os fogões a gás foram se tornando comuns em muitas residências, as cozinheiras levaram um tempo para adequar o preparo dos pratos triviais usando as velhas panelas nos novos fogões de chama concentrada. O mesmo ocorreu com as panelas de pressão, visto que elas exigiam mudanças no tempo de cozimento. As indicações contidas em seu manual deviam ser seguidas, como perceber o som emitido pela liberação de vapor saído pela válvula de segurança e ainda aceitar as mudanças no sabor dos alimentos. Todas essas novidades causavam estranhamento assim como a presença da eletricidade causou medo de choque, o que, em certa medida, retardou a adoção de fogões elétricos em São Paulo (SILVA, 2008, p. 67).

Com as panelas de pressão, além de um novo repertório gestual para o manejo da tampa e de sentidos como saber entender a variação do som da válvula e os novos odores da comida, o medo das explosões teria sido um dos grandes fatores de resistência ao uso das panelas de pressão pelas donas de casa, conforme indica o artigo escrito por quem presenciou a sua chegada nas famílias da classe média:

Panela de pressão

Lydia Federici

Não. A data certa não me seria possível dizer. Mas foi ali por volta daquela época em que, entre nós, principiaram a aparecer as panelas de pressão. E, principalmente, em que surgiu, alvissareira, a copiosa propaganda comercial com todas as suas grandes vantagens. Lembra quando foi isso? Então esta situada no tempo esta pequena e desimportante história.

Em casa de seu Mário, essa novidade, antes mesmo de chegar ao fogão, deu problema. Porque a panela, se encontrava defensora na Dita, era mal vista pela “Vó”. Que julgando-a mais explosiva que dinamite, jurava nunca mais pisar na cozinha se tal bomba ali fosse introduzida.

Claro que o dilema não foi fácil de ser resolvido. Dita era a cozinheira do trivial. E do trivial inigualável. Ninguém como ela para temperar o feijão de cada dia. Por outro lado, a “Vó” era a rainha das pequenas e grandes extravagâncias culinárias. Se uma não podia ser dispensada, dos quitutes da outra jamais se poderia pensar em abrir mão. Sabe como é?

“Fico gastando tempo, gás e forças, sem necessidade”, resmungava, a cada manhã, na porta da cozinha, a velha e rabugenta Dita. “Por que o patrão não traz logo essa tal de panela?”

Na copa, “Vó” também resmungava. Não parava de ameaçar com seu grande argumento: “Panela de assobio entra, eu saio da cozinha”.

Durante meses. “Vó” foi vencendo a batalha. Mas quando Dita, por imposição médica, passou a trabalhar só algumas horas ao dia — e a partir das 10 da manhã — a panela de pressão, grandona, brilhante, desafiadora, entrou vitoriosa na cozinha da casa de seu Mário.

Falei que ela entrou na cozinha? Não foi exatamente assim. A caixa de papelão, trazida da cidade pelo própria dona da casa, foi levada até sua biblioteca. Naquele mesmo fim de tarde, seu Mário pediu à mulher que chamasse “Vó”, Dita, a copeira e as crianças todas. Foi diante da roda curiosa que a panela de pressão foi apresentada à família. “Vó”? Ficou, carrancuda, no fundo mais distante da sala.

O show foi bem encenado. Impressionou a todos. Seu Mário mostrou a grossura da parede da panela. Falou sobre segredo da tampa. Explicou a razão da segunda válvula de segurança. E por que o tampão, deixando escapar o vapor, assobiava.

“PANELA DE PRESSÃO FOI FEITA PARA AGUENTAR A PRESSÃO. NÃO EXPLODE. MAS OUÇAM BEM: ELA NÃO EXPLODE SE FOREM TOMADAS CERTAS PRECAUÇÕES. A PRIMEIRA DELAS É SEMPRE DEIXAR, EM SUA PARTE INTERNA, UM BOM ESPAÇO VAZIO. JAMAIS ENCHÊ-LA ATÉ EM CIMA. SÓ ATÉ AQUI. NÃO ULTRAPASSAR ESSA ALTURA, ESTÃO VENDO?” Todo mundo quis ver. E ver bem. Até “VÓ”, sim. E porque, naquela casa, todas as precauções detalhadamente explicadas foram sempre obedecidas — inclusive, depois de certo tempo, pela própria “VÓ” —, nunca aconteceu nada na cozinha, por conta da gloriosa e prática panela de pressão (A TRIBUNA, 1974, p. 8).

Contrariamente ao que propõe os manuais de funcionamento, em que as donas de casa deveriam orientar suas empregadas no uso da panela de pressão, o excerto demonstra uma resistência por parte da patroa, que somente resolveu aceitar a sugestão de Dita, sua empregada, quando ela precisou reduzir sua carga de trabalho em decorrência de problemas de saúde. A resistência era resultado do temor pela novidade, um objeto que “assobiava” e podia explodir.

O temor de acidentes por explosões era justificado desde que os fogões a gás foram adotados nas cozinhas. O gás liquefeito de petróleo, componente dos botijões, é naturalmente uma substância inodora, por esse motivo muitos acidentes ocorreram com donas de casa até que se adicionasse o mercaptano, responsável pelo cheiro característico de gás. Mesmo com essa modificação, os jornais davam muitas dicas de segurança às leitoras:

O gás merece uma série de cuidados. Habitue-se a desligá-lo à noite, em primeiro lugar. No botijão, é só abaixar a válvula, e no gás de rua, fechar o registro geral. Entre outras coisas, esse cuidado evita que uma criança ligue os botões sem que você perceba e provoque um escapamento. Deixe uma janela aberta quando usar o gás. E se possível, coloque seu boião no quintal ou área de serviço. Como norma de segurança, primeiro acenda o fósforo e depois ligue o gás. Em caso de vazamento, aja rapidamente, abrindo portas e janelas e desligando a válvula ou registro em seguida. Depois, retire o boião da cozinha, mas não acenda fósforo para não haver explosão. Telefone para a companhia de gás (O ESTADO DE SÃO PAULO, 1975, p. 7).

Com as panelas de pressão, as donas de casa estavam sujeitas a explosões, mas as causas poderiam ser variadas. Dentre elas, o excesso de tempo em que permaneciam no fogo fazia com que o líquido interno secasse, ocasionando acidentes. Sabendo desses percalços ocorridos por causa do costume de cozinhar por tempo prolongado os alimentos no fogão a lenha, os fabricantes buscaram explicitar nos anúncios publicitários os seus sistemas de segurança (figura 29). No manual de funcionamento da Rochedo (1955), anunciava-se a existência de dois dispositivos: “um que impede que se possa retirar a tampa antes que termine a pressão e outro que permite a saída do vapor excessivo que porventura se tenha formado” (ROCHEDO, 1955). Além dos melhoramentos físicos, cada página de seu manual reforçava a necessidade

de se “colocar a panela sob a torneira alguns segundos antes de retirar o pêsso e a tampa”. Em preparos específicos, como de sopas, o cuidado deveria ser no sentido de “deixar espaço na panela para o vapor”. (figura 84). Dessa forma, buscava-se evitar que as donas de casa se queimassem com respingos do conteúdo interno assim que a tampa fosse retirada.

NOVA PANELA DE PRESSÃO PANEX, CRIADA PELAS DONAS-DE-CASA

Sim, uma nova moda que vai entusiasmar as donas-de-casa brasileiras: a nova Panela de Pressão Panex, com inovações e características notáveis, jamais oferecidas por uma panela de pressão: V. vai ficar verdadeiramente encantada com a nova panela de pressão Panex. V. poderá dedicar-se a outros afazeres: a nova Panex diminui seu trabalho na cozinha e economiza 80% de combustível.

Panex
1º NOME EM ALUMÍNIO



NOVA VÁLVULA DE SEGURANÇA ABSOLUTA
A nova panela de pressão Panex é equipada com válvula de segurança absoluta e nova válvula de escape. Inovações inéditas e exclusivas em panelas de pressão!

NOVO ACABAMENTO! NOVAS LINHAS!
O acabamento é superior, com rebites duplos substituindo parafusos. As linhas da nova panela de pressão Panex são arroçadas, práticas e modernas. Panex mantém-se nova por muito tempo!

NOVOS CABOS ANATÔMICOS
Os cabos da nova panela de pressão Panex são de plástico inquebrável. Os dois cabos, quando fechados, formam uma peça única, firme, mais ampla e prática.

Figura 84. Detalhe da válvula de segurança.
Manchete, Rio de Janeiro, 1962, ed.555.
Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

Os 4 "passes" para o uso de sua panela **Rochedo**



1. Coloque os ingredientes na panela e feche-a de acordo com as instruções da página anterior, não colocando ainda o pêsso no tubo da tampa. Ponha a panela em fogo alto.

2. Quando começar a sair vapor pelo tubo da tampa, coloque, sobre o tubo, o pêsso da tampa (4). Daí em diante, a pressão começa a formar-se dentro da panela.

3. Em alguns instantes, o vapor começa a sair pelos orifícios do pêsso, quase sempre fazendo com que o mesmo balance. Isto indica que já foi atingida a pressão necessária para o cozimento. **Reduza, então, o calor ao mínimo**, deixando a panela sobre fogo bem brando — e comece a contar o tempo, de acordo com as tabelas. Durante o cozimento, pequenas quantidades de vapor continuarão saindo pelos orifícios do pêsso.

4. Terminado o tempo de cozimento, retire a panela do fogo. Segure o pêsso com o dedo e deixe escorrer bastante água da torneira sobre a tampa, pelo menos durante 15 segundos. Evite que o cabo se molhe. Deixe a panela descansar em cima da pia por uns 3 ou 4 minutos antes de retirar o pêsso da tampa.

É IMPRESCINDÍVEL ESFRIAR SEMPRE A PANELA COM ÁGUA DA TORNEIRA ANTES DE RETIRAR O PÊSSO E ABRIR A TAMPA.

Conheça bem a sua panela de Pressão



1 Panela e cabo inferior. Capacidade, 4, 6 e 8 litros. Note na base do cabo inferior a linha em relevo que determina a coincidência dos cabos, para abrir e fechar.

2 Tampa e cabo superior. Note, à esquerda deste, as três setas e os dizeres "Abrir" e "Fechar"; a seta vertical é a que deve coincidir com a linha em relevo no cabo inferior.

3 Tubo da tampa. Por ele sai o vapor, antes da colocação do pêsso. Este tubo não se desprende da tampa.

4 Pêsso da tampa. Deve ser colocado sobre o tubo no momento em que este comece a deixar sair o vapor.

5 Válvula de Segurança. Serve para libertar a pressão excessiva que se tenha formado em caso de descuido. É facilmente substituível.

6 Grelha. Deve ser utilizada para os alimentos que tendem a grudar no fundo da panela.

7 Anel de Borracha. Colocado no interior da tampa, permite uma perfeita vedação entre esta e a panela.

Figura 85. Passo a passo do uso da panela a fim de evitar explosões e acidentes domésticos.

Panela de Pressão Rochedo, 1955.
Fonte: Acervo particular.

Inicialmente, os anúncios buscaram convencer as donas de casa de que a modernidade da panela de pressão estaria na facilidade de seu manuseio, que não exigia movimentos excessivos durante o preparo. Essa visão é apresentada pela imagem de uma mulher em posição de descanso enquanto aguarda o tempo de finalização do cozimento (figura 86).

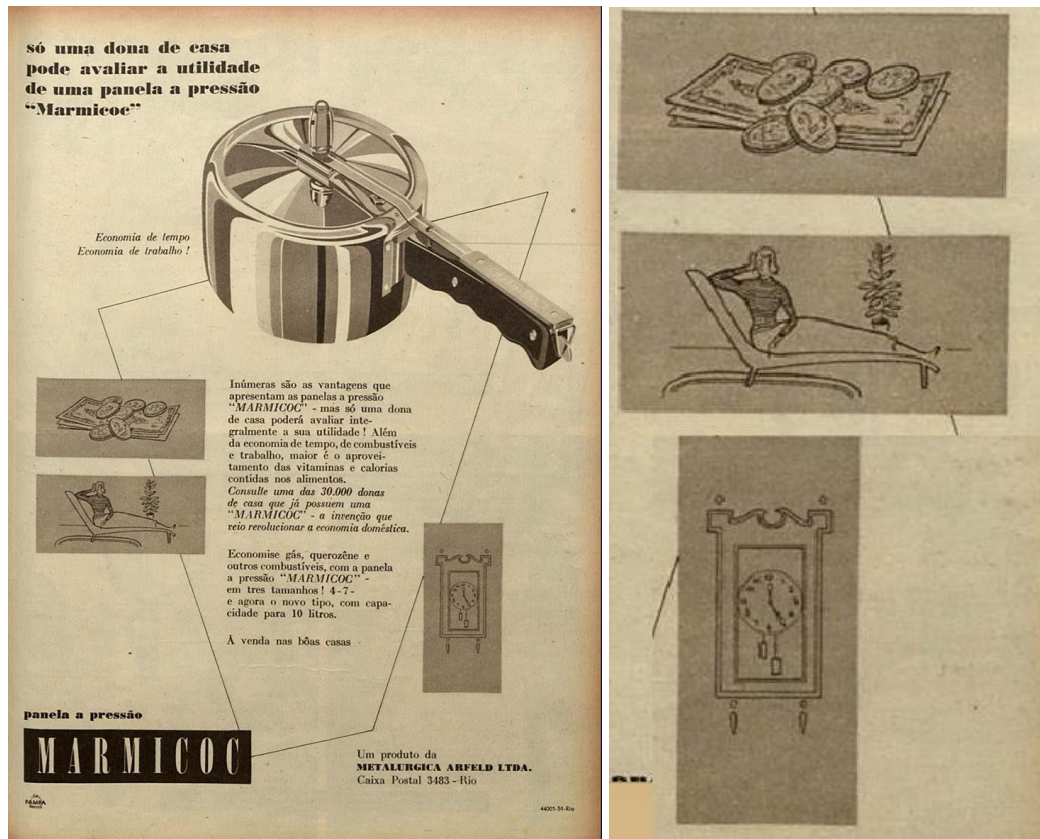


Figura 86. Detalhe da mulher repousando em cadeira.
O Cruzeiro, 1951.

A postura da mulher na chaise longue é muito interessante. O desenhista mistura a postura relaxada comumente masculina com a postura de exibição visual de pé e frontal do corpo feminino. Não é à toa que a mulher parece um ser misto, uma sereia. As pernas relaxadas, estiradas na cadeira, mas o tronco, a cabeça e os braços artificialmente em rotação para ficar de frente para o observador.

A publicidade constrói apenas uma parte da narrativa, não estão aqui postas as resistências que se impõem perante as dificuldades de introjeção de uma nova conduta motora e as permanências, como a presença da empregada doméstica em muitos lares. A narrativa sustentada pela indústria de eletrodomésticos de que os novos equipamentos trariam “mais

eficiência”, mais “economia de tempo”, não revelam as infinitudes de novos repertórios de *know-how* por eles demandados.

Considerações finais

O avanço do consumo e da industrialização afetou a estrutura patriarcal organizada em torno da autossuficiência da propriedade agrícola. Aos poucos, a casa foi se constituindo como um espaço privado burguês caracterizado pelas desigualdades entre gênero, classe e raça. Nesse processo, a indústria e a urbanização buscaram um meio de forjar novas definições de família orientadas para o consumo.

A dona de casa teve seu *status* elevado ao de gerenciadora do lar e da cozinha, enquanto as empregadas domésticas estiveram sujeitas a forças de disciplinamento de seus corpos mediados por forças externas da casa. Cursos fornecidos pela Société Anonyme du Gaz ou pela Nestlé, bem como as prescrições contidas em manuais corporativos, mostram algumas dessas atuações que buscaram invalidar os velhos conhecimentos empíricos constituídos na experiência diária, muitas vezes rurais, das empregadas domésticas.

Para ganhar a confiança das consumidoras, as marcas de alimentos industrializados buscaram criar uma identidade feminina ligada à boa gestão da casa, do cuidado com os filhos e o marido. Nesse sentido, os discursos publicitários atuaram no revigoramento da ideologia da maternidade e na valorização da gratificação feminina. Para enfraquecer os velhos hábitos arraigados, as mesmas peças publicitárias focaram nos cuidados higiênicos. Buscava-se com isso desestimular o consumo de alimentos *in natura* em prol dos alimentos “cientificamente preparados” pela indústria.

A valorização e elevação da dona de casa à condição de detentora de uma “arte culinária” também esteve entre um dos objetivos da indústria de alimentos para fidelizar o consumo de seus produtos. Surgiram as “mulheres culinárias”, que ajudavam a legitimar o alcance dos produtos a outras mulheres. Muitas delas mantiveram colunas em jornais e revistas femininas, atuaram em programas de rádio e nas próprias cozinhas das empresas.

A indústria de eletrodomésticos buscou se firmar a partir de uma narrativa centrada em uma suposta “crise dos criados”, mas com a alta disponibilidade de mão de obra desqualificada não absorvida pelos postos de trabalho na fábrica, o trabalho no interior das casas tornou-se quase o caminho natural para muitas mulheres empobrecidas sem meios para se sustentarem. Inicialmente a entrada desses aparelhos apoiaram-se nos discursos de modernização das casas

pautadas pelos cuidados higiênicos que, por sua vez, se traduziram na eliminação de tudo o que era considerado atrasado.

Na experiência cotidiana, novos artefatos serviram para distinguir “patroas” de empregadas, mas também revelaram as resistências à adoção de novas condutas corporais e gerenciamento do tempo que eles exigiam. A panela de pressão foi utilizada como um estudo de caso que evidenciou não somente as novas formas de uso, como os impactos sensoriais e auditivos que os novos eletrodomésticos trouxeram. Apesar de justificados temores pelas explosões, pode-se dizer que eles foram efetivamente inseridos na realidade das cozinhas.

Por outro lado, viu-se que a interferência dos novos saberes técnicos nem sempre foram bem-sucedidos. No caso da chocadeira, dificuldades de correta operacionalização e compreensão do seu manual de funcionamento contribuíram para um uso doméstico esporádico. Além do alto custo de aquisição da máquina, elas teriam que competir com as produções vendidas nas novas formas de comércio, que cresciam e se expandiam na cidade, e com a permanência dos modos tradicionais de galinheiros, persistentes em muitos quintais de residências urbanas.

Referências

Cadernos de receita

ASSAD, Chafia Rodriguez **Cadernos de Receitas**. Museu da Imigração. Cópia digital, 1945-1949.

BENILDE. **Caderno de Receitas**. Museu da Imigração. Cópia digital, aproximadamente 1960.

BOANO, Teresa Artioli. **Caderno de Receitas**. Receita extraída da embalagem de biscoito champagne, da marca Bauducco. Museu da Imigração. Cópia digital, 1960-1970.

PANELLI, Olga. **Caderno de Receitas**. Museu da Imigração. Cópia digital, segunda metade do século XX.

ROSA, Aracy Moebius Guimarães. **Cadernos de Receitas**. IEB-USP, 1942 e 1966.

STREET, Heloisa Simonsen. **Cadernos de Receitas**. Museu da Imigração. Cópia digital, 1880-1925 e 1925-1930.

VIERA, Bárbara. **Caderno de receitas**. Museu da Imigração. Cópia digital, (s.d.).

Manuais de puericultura

ALMEIDA, Júlia Lopes de. **Livro das noivas**. Biblioteca Municipal Mário de Andrade. Rio de Janeiro/São Paulo/Minas Gerais: Francisco Alves & Companhia, 1905.

CLESER, Vera A. **O lar doméstico**: Conselhos praticos sobre a boa direção de uma casa. Biblioteca do IEB-USP. Sabará/MG: Typographia Oscar Monteiro, 1913.

CLESER, Vera. **O lar doméstico**. Conselhos para boa direção de uma casa. Rio de Janeiro: Laemmert, 1902, v. 3.

LAR FELIZ. **Manual de economia doméstica, de jardinagem, de avicultura, etc. para uso de jovens mães e de todos quantos amam o lar**. Biblioteca Museu Paulista da USP. São Paulo: Livraria Agrícola da “Chácaras e Quintaes”, 1916.

Fotografias

ÁLBUM familiar de Heloisa Simonsen Street. Acervo de Celina Monteiro.

COLEÇÃO Luiz Gonzaga. Acervo Museu Paulista-USP.

COLEÇÃO Vincenzo Pastore e Coleção Hildegard Rosenthal. Instituto Moreira Salles.

Periódicos

A CIGARRA. **Peça publicitária dos produtos Royal**. São Paulo, 1973.

A CIGARRA. São Paulo, ed. 10, 1969.

A CIGARRA. São Paulo, ed. 402, ago. 1931.

A TRIBUNA. São Paulo, 3 jul. 1974.

ANUÁRIO DAS SENHORAS. Rio de Janeiro, ed. 7, 1940.

CORREIO DA MANHÃ. Almanak. **Fabricação do sorvete caseiro**. São Paulo, 1951.

CORREIO PAULISTANO. São Paulo, ed. 22695, 27 set. 1926.

CORREIO PAULISTANO. São Paulo, ed. 24604, quarta-feira, 3 jun. 1936.

CORREIO PAULISTANO. São Paulo, ed. 25625, 1939.

DIÁRIO POPULAR. Acervo Museu Paulista-USP, 1936.

FOLHA DA MANHÃ. Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. São Paulo, 22 nov. 1953.

JORNAL DAS MOÇAS. **Artigo produzido pela Nestlé sobre o peso do bebê**. Rio de Janeiro, ed. 1.207, 1938.

JORNAL DAS MOÇAS. Rio de Janeiro, 11 jan. 1960.

JORNAL DAS MOÇAS. Rio de Janeiro, 7 mar. 1940.

JORNAL DAS MOÇAS. Rio de Janeiro, 8 mar. 1945.

JORNAL DAS MOÇAS. Rio de Janeiro, ed. 2.329, 1960.

JORNAL DAS MOÇAS. Rio de Janeiro, n. 1.562, 24 maio 1945.

JORNAL DAS MOÇAS. Rio de Janeiro, n. 2.054, 28 out. 1954.

MAPPIN STORE. **Catálogo geral**. 1927.

MAPPIN STORE. **Catálogo geral**. 1928.

O CRUZEIRO. Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Rio de Janeiro, 1970.

O CRUZEIRO. Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Rio de Janeiro, 11 nov. 1944.

O CRUZEIRO. **Como servir coquetéis**. Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Rio de Janeiro, ed. 50, 2 out. 1948.

O CRUZEIRO. **Propaganda Panex**. Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Rio de Janeiro, 1950.

O ESTADO DE SÃO PAULO. Acervo do Museu Paulista-USP e Acervo Digital e Acervo Digital O Estado de São Paulo, 1922-1975.

O ESTADO DE SÃO PAULO. São Paulo, 15 abr. 1930.

O ESTADO DE SÃO PAULO. São Paulo, 16 set. 1923.

O ESTADO DE SÃO PAULO. São Paulo, 17 jul. 1932.

O ESTADO DE SÃO PAULO. São Paulo, 20 jul. 1966a.

O ESTADO DE SÃO PAULO. São Paulo, domingo 29 maio 1966b.

O ESTADO DE SÃO PAULO. São Paulo, terça-feira, 8 maio 1928.

O ESTADO DE SÃO PAULO. **Suplemento feminino**. São Paulo, 18 ago. 1975.

REVISTA CASA E JARDIM. **A mulher no volante**. São Paulo, ano 4, n. 69, out. 1960.

REVISTA CASA E JARDIM. Acervo de Obras Raras da FAU/USP, 1954-1956.

REVISTA CASA E JARDIM. Acervo Particular. São Paulo, n. 60, out. 1960b.

REVISTA CASA E JARDIM. Acervo Pessoal, 1961 e 1963.

REVISTA CHÁCARA E QUINTAES. Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, 1921-1931.

REVISTA FEMININA. **A moda e como enfeitar minha casa**. Arquivo Público do Estado de São Paulo, São Paulo, n. 40, set. 1917.

REVISTA FEMININA. Arquivo Público do Estado de São Paulo, São Paulo, n. 113, out. 1923.

REVISTA FEMININA. **Aventaes**. Arquivo Público do Estado de São Paulo, São Paulo, n. 55, dez. 1918.

REVISTA FEMININA. **Conselhos ás donas de casa**. São Paulo, ed. 30, 1920.

REVISTA FEMININA. São Paulo, ano 4, n. 43, dez. 1917.

REVISTA FEMININA. São Paulo, ed. 29, out. 1916.

REVISTA FON-FON. Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Rio de Janeiro, 1908-1916.

REVISTA FON-FON. Rio de Janeiro, 20 out. 1951.

REVISTA LIGHT. Fundação Energia e Saneamento de São Paulo.

REVISTA MANCHETE. **“Em dois tempos faz maravilhas na copa e na cozinha”**. Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Rio de Janeiro, ed.108, 1954.

REVISTA MANCHETE. Acervo Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Rio de Janeiro, n. 264, 1957.

REVISTA MANCHETE. Acervo Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Rio de Janeiro, 1962.

REVISTA MANCHETE. Acervo Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Rio de Janeiro, 1968.

REVISTA MANCHETE. Acervo Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Rio de Janeiro, ed. 0657, 1964.

REVISTA MANCHETE. Acervo Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Rio de Janeiro, 1960.

REVISTA MANCHETE. **Super picador-moedor Arno**. Acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Rio de Janeiro, 1955.

VIDA DOMÉSTICA. **A cozinha Moderna**. Rio de Janeiro, dez. 1924.

VIDA DOMÉSTICA. **As cozinhas modernas**. Rio de Janeiro, ed. 180, mar. 1933.

VIDA DOMÉSTICA. **Curso trivial da Escolas de Culinária Soc. Anon. du Gaz – Copacabana**. Acervo Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Rio de Janeiro, ed. 189, 1933.

VIDA DOMÉSTICA. Rio de Janeiro, ed. 115, 1927.

VIDA DOMÉSTICA. Rio de Janeiro, ed. 174, set. 1932.

VIDA DOMÉSTICA. Rio de Janeiro, ed. 2, 1920.

VIDA DOMÉSTICA. Rio de Janeiro, ed. 200, nov. 1934.

VIDA DOMÉSTICA. Rio de Janeiro, ed. 360, mar. 1948.

VIDA MODERNA. **A educação da mulher**. Rio de Janeiro, 1919.

VIDA MODERNA. Arquivo Público do Estado de São Paulo, 1919-1920.

Receituários corporativos

AÇÚCAR UNIÃO. **1º Caderno com 30 receitas do Açúcar União**. Companhia União dos Refinadores. São Paulo: Acervo Museu Paulista, 1960.

AÇÚCAR UNIÃO. **3º Caderno com 30 receitas do Açúcar União**. Companhia União dos Refinadores. São Paulo: Acervo Pessoal, 1960.

ARNO. **Liquidificador**. IV Centenário. Acervo Pessoal, 1960.

ARNO. **Receitas de Liquidificador**. IV Centenário, 1957.

CLIMAX. **Refrigerador**. Acervo Pessoal, 1963.

FRIGIDAIRE. **Refrigerador AS-70 Sheer Look**, 1960.

FRIGIDAIRE. **Refrigerador SA-70**. Sheer Look. Acervo Pessoal, 1960.

MAIA, A. **Chocadeira Record**. São Paulo: Acervo do Museu Paulista, 1923.

MAIA, A. **Manual fabricação**. São Paulo: Acervo do Museu Paulista, 1923.

MARGARINA VEGETAL SAÚDE. **Receituário**. Acervo Museu Paulista, (s.d.).

NATIONAL PRESTO INDUSTRIES. **National Recipes and Menus for National Pressure Cooker**. Eau Claire, Winsconsin, U.S.A, 1921.

NESTLÉ. **Pequeno manual da futura dona de casa**. Centro Nestlé de Economia Doméstica. Suplemento de seleções do Reader 's Digest. Acervo Pessoal, ago. 1962.

ROCHEDO. **Panela de Pressão**. Acervo Pessoal, 1955.

ROYAL. **Standard Brands of Brazil, Inc**. Rio de Janeiro: Acervo Museu Paulista, 1952.

RUNDELL, Maria Eliza. **Murray's Modern Cookery Book**. London: John Murray, Albemarle Street, 1851.

SILVEIRA, Maria. **Economia culinária**. Diretora da Cozinha Royal. Acervo Pessoal, 1938.

WALITA. Batedeira de Bolos. **Modelo Jubileu**. Acervo de Michel Di Fiori, 1960a.

WALITA. **Certificado de Garantia. Walita S.A. Eletro-Indústria. Batedeira de Bolos Walita, modelo Jubileu**. Acervo de Michel Di Fiori, 1970.

WALITA. Liquidificador. **linha Polivalente**. Acervo de Michel Di Fiori, 1970.

WALITA. Liquidificador. **Perfeição Absoluta**, Acervo de Michel Di Fiori, 1960b.

Memórias

AMERICANO, Jorge. **São Paulo naquele tempo**. São Paulo: Saraiva, 1957.

MORLEY, Helena. **Minha vida de menina**. São Paulo: Companhia de Bolso, 2019.

Bibliografia

ABRAHÃO, Eliane Morelli. **História da alimentação**. Cadernos de receita e práticas alimentares, Campinas 1860-1940. Campinas: Pontes, 2018.

ABRAMOVITZ, José *et al.* **Eletrodomésticos: Origens, história e design no Brasil**. Rio de Janeiro: Fraiha, 2006.

AGUIAR, Viviane Soares. Chave da despensa, cetro da rainha do lar: A ação de um objeto na constituição de um "poder" feminino no ambiente doméstico. **Anais... XII Seminário Internacional Fazendo Gênero**. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2021.

ALGRANTI, Leila Mezan. Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis: Diversidade de fontes e possibilidades de abordagens. **Varia História**, v. 32, n. 58, p. 21-51, jan./abr. 2016.

ALGRANTI, Leila Mezan. Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX). **Anais... III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar**, Funchal. Secretaria Regional do Turismo e Cultura; Centro de Estudos de História do Atlântico, 25-29 out. 2004.

AMERICAN HISTORY. **Autoclav**. Disponível em: https://americanhistory.si.edu/collections/search/object/nmah_1800. Acesso em: 10 out. 2021.

ARQSHOAH. Arquivo Virtual. Justos e Salvadores. **ROSA, Aracy Moebius de Carvalho Guimarães**. Disponível em: <https://www.arqshoah.com/index.php/justos-e-salvadores/2521-jus-5-rosa-aracy-moebius-de-carvalho-guimaraes>. Acesso em: 15 ago. 2021.

ASFORA, Wanessa; SALDARRIAGA ESCOBAR, Gregorio. A Decade of Research in Ibero-America. **Food and History**, v. 10, n. 2, p. 201-214, 2012.

BANDEIRA, Julio; LAGO, Pedro Corrêa. **Debret e o Brasil: Obra completa, 1816-1831**. Rio de Janeiro: Capivara, 2009.

BARBUY, Heloisa. **A cidade-exposição: O comércio e cosmopolitismo em São Paulo, 1860-1914**. São Paulo: EDUSP, 2006.

BASSO, Rafaela. **A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650-1750)**. São Paulo: Alameda, 2015.

BELLINGIERI, Julio Cesar. Água de beber: A filtração doméstica e a difusão do filtro de água em São Paulo. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, v. 12, n. 1, p. 161-191, 2004.

BONADIO, Maria Claudia. **Moda e sociabilidade: Mulheres e consumo na São Paulo dos anos 1920**. São Paulo: Senac, 2007.

BORREGO, Maria Aparecida de Menezes. Artefatos e práticas sociais em torno das refeições (São Paulo, séculos XVIII e XIX). **Varia História**, v. 32, n. 58, p. 101-137, jan./abr. 2016.

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade: lembranças de velhos**. São Paulo: TA. Queiroz, 1979.

BRAY, William. **Diary and Correspondence of John Evelyn, FRS**. London: Harvard College Library, 1862, v. 2. Disponível em: <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=hvd.32044012080651&view=1up&seq=205&q1=Monsieur%20Papin%27s%20digestores>. Acesso em: 15 ago. 2021.

BUENO, Francisco de Assis Vieira. **A cidade de São Paulo: Recordações evocadas da memória: Notas históricas**. São Paulo: Academia Paulista de Letras, 1976.

CALDO, Paula. Recetas, económicas, marcas y publicidades: la educación de las mujeres cocineras de la sociedad de consumo (Argentina, 1920-1945). **Arenal - Revista de História de Las Mujeres**, v. 20, n. 1, p. 159-190, 2013.

CAMPOS, Cândido Malta. **Os rumos da cidade**: Urbanização e modernização em São Paulo. São Paulo: Senac, 2002.

CARVALHO, Vânia Carneiro de. **Gênero e artefato**: O sistema doméstico na perspectiva da cultura material. São Paulo, 1870-1920. São Paulo: EDUSP, 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Folclore do Brasil**. São Paulo: Global Editora e Distribuidora Ltda, 2017. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=KlEnDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT2&dq=cascudo+folclore&ots=aBoxKqi66-&sig=YGNE_N7PyZ2te1Y89RhEEMsEMpw#v=onepage&q&f=false Acesso em: 18 dez. 2021.

COONTZ, Stephanie. **The way we never were**: American families and the nostalgia trap. Hachette UK, 2016

COSTA, Joaze Bernardino. Controle de vida, interseccionalidade e política de empoderamento: As organizações políticas das trabalhadoras domésticas no Brasil. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 26, n. 52, p. 471-489, 2013.

COWAN, Ruth Schwartz et al. **A social history of American technology**. New York: Oxford University Press, Inc, 1997.

COWAN, Ruth Schwartz. **More work for mother**. New York: Basic Books, 1983.

COWAN, Ruth Schwartz. The industrial revolution in the home: Household technology and social change in the twentieth century. **Technology and Culture**, v. 17, p. 1-23, 1976.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. **Doces lembranças**: Cadernos de receitas e comensalidade, Curitiba: 1900-1950. 1998. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva. **Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX**. São Paulo: Brasiliense, 1995.

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

EWEN, Stuart. Mamãe, papai e as crianças: rumo a uma arquitetura moderna da vida cotidiana. In: CAEPM (org.). **Bravo mundo novo**: Novas configurações da comunicação e do consumo. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2009, p. 241-315.

FELÍCIO, Laura Stocco. **A eletricidade na cozinha**: Higiene, racionalidade e consumo em São Paulo - (1915-1970). Exame de Qualificação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2021.

FERNANDES, Priscila Nina. **Os contornos da intimidade e o uso do espartilho no Brasil (1889-1929)**. 2021. Tese (Doutorado em História) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2021.

- FORTY, Adrian. **Objetos de desejo**: Design e sociedade desde 1750. São Paulo: Cosac Naify, 2007.
- FRESHE, Fraya. **O tempo das ruas na São Paulo de fins do Império**. São Paulo: EDUSP, 2005.
- FREYRE, Gilberto. **Sobrados e mucambos**. São Paulo: Global Editora e Distribuidora, 2015.
- GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano 2**: Morar, cozinhar. Rio de Janeiro: Vozes, 2017.
- GIEDION, Sigfried. **Mechanization takes command**: A contribution to anonymous history. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2013.
- GRAHAM, Sandra Lauderdale. **Proteção e obediência**: Criadas e seus patrões no Rio de Janeiro, 1860-1910. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.
- HOMEM, Maria Cecília Naclério. **Cozinha e indústria em São Paulo**: Do rural ao urbano. São Paulo: EDUSP, 2015.
- HOMEM, Maria Cecília Naclério. **O palacete paulistano**: E outras formas urbanas de morar da elite cafeeira, 1867-1918. São Paulo: Martins Fontes, 2010.
- HUGO, William B. A brief history of heat and chemical preservation and disinfection. **Journal of Applied Bacteriology**, v. 71, n. 1, p. 9-18, 1991.
- JANOTTI, Maria de Lourdes. **Sociedade e política na primeira república**. São Paulo: Atual, 1999.
- KINCHIN, Juliet. Interiors: Nineteenth-century essays on the ‘masculine’ and the ‘feminine’ room. **The gendered object**, p. 12-29, 1996.
- KOPYTOFF, Igor. The cultural biography of things: commoditization as process. In: APPADURAI, Arjun (ed.). **The social life of things**: Commodities in cultural perspective. Cambridge: Cambridge University Press, 1986, p. 70-73.
- LAURIOUX, Bruno. Cozinhas medievais (séculos XIV e XV). In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 447-465.
- LEMOS, Carlos Alberto Cerqueira. **Cozinhas, etc.**: Um estudo sobre as zonas de serviço da casa paulista. São Paulo: Perspectiva, 1978.
- LEMOS, Carlos Alberto Cerqueira. **História da casa brasileira**. São Paulo: Contexto, 1989.
- LESSER, Jeff. **O Brasil e a questão judaica**: Imigração, diplomacia e preconceito. Rio de Janeiro: Imago, 1995.
- LIMA, Tania Andrade. Chá e simpatia: Uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista. **Anais do Museu Paulista: história e cultura material**, v. 5, n. 1, p. 93-129, 1997.

LOBATO, Monteiro. **Histórias da Tia Nastácia e o Pica-Pau Amarelo**. São Paulo: Círculo do Livro, 1986.

LUCA, Tânia Regina. Mulher em revista. In: PINSKY, Pedro (org.). **Nova história das mulheres**. São Paulo: Contexto, 2012.

MALUF, Marina. **Ruídos da memória**. São Paulo: Siciliano, 1995.

MALUF, Marina; MOTT, Maria Lúcia. Recônditos do mundo feminino. In: SEVCENKO, Nicolau (ed.) **História da Vida Privada no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998, v. 3, p. 368-421.

MANZONI, Francis. **Mercados e Feiras Livres em São Paulo (1867-1933)**. São Paulo: Sesc, 2019.

MARTINI, Silvia Rosana Modena. **O Ibope, a opinião pública e o senso comum dos anos 1950: Hábitos, preferências, comportamentos e valores dos moradores dos grandes centros urbanos (Rio de Janeiro e São Paulo)**. 2011. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2011.

MAZZUCO, Helenice. Ovo: alimento funcional, perfeito à saúde. **Avicultura Industrial**, n. 2, p. 12-16, 2008.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. O fogão da Société Anonyme du Gaz: Sugestões para uma leitura histórica de imagem publicitária. **Projeto História: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História**, v. 21, p. 105-119, nov. 2000.

MENESES, Ulpiano T.; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: Balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, v. 5, n. 1, p. 9-91, 1997.

MILLER, Daniel. **Trecos, troços e coisas: Estudos antropológicos sobre a cultura material**. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

MONTELEONE, Joana. **Sabores urbanos: Alimentação, sociabilidade e consumo - São Paulo, 1828-1910**. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2021.

NOVAIS, Fernando A.; MELLO, João Manuel Cardoso de. Capitalismo tardio e sociabilidade moderna. In: NOVAIS, Fernando A. (coord.). **História da vida privada no Brasil**, 1998, v. 4, p. 559-658.

OLIVEIRA, Débora. **Dos cadernos de receitas às receitas de latinha: Indústria e tradição culinária no Brasil**. São Paulo: Senac, 2013.

OLIVEIRA, Débora. **Dos cadernos de receitas às receitas de latinha: Indústria e tradição culinária no Brasil**. São Paulo: Senac, 2010.

OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira. **Entre a casa e o armazém: Relações sociais e experiência da urbanização, São Paulo, 1850-1900**. São Paulo: Alameda, 2005.

OSORIO, Viktoria Klara Lakatos. Alameda Glette, 463, sede do Curso de Química da Universidade de São Paulo no período 1939-1965. **Química Nova**, v. 32, n. 7, p. 1975-1980, 2009.

PADILHA, Marcia. **A cidade como espetáculo**: Publicidade e vida urbana na São Paulo dos anos 20. São Paulo: Annablume, 2001.

PAULILLO, Clarissa de Almeida; MARQUES, Deborah Caramel; FERREIRA, Pedro Beresin Schleder. Nenhuma casa moderna dispensa o bar: composição dos interiores domésticos brasileiros nas décadas de 1930 e 1940. **Anais... IV ENANPARQ – Encontro da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo**. Porto Alegre: UFRGS, 2016.

PEREIRA, José Hermes Martins. **As fábricas paulistas de louça doméstica**: Estudo de tipologias arquitetônicas na área de patrimônio industrial. 2007. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.

PINSKY, Carla Bassanezi. **Mulheres dos anos dourados**. São Paulo: Contexto, 2014.

PINSKY, Carla Bassanezi; PEDRO, Joana Maria. **Nova história das mulheres no Brasil**. São Paulo: Contexto, 2012.

PRESTO. **Company History**. Disponível em: <https://www.gopresto.com/content/corporate-information/company-history>. Acesso em: 18 dez. 2021.

RAGO, Luzia Margareth; MOREIRA, Eduardo F. P. **O que é taylorismo**. São Paulo: Brasiliense, 1984.

RAGO, Magareth. Trabalho feminino e sexualidade. In: PRIORE, Mary Del (org.); PINSKY, Carla Bassanezi. **História das mulheres no Brasil**. São Paulo: Contexto, 2015.

REDE, Marcelo. Estudos de cultura material: Uma vertente francesa. **Anais do Museu Paulista: história e cultura material**, v. 8, p. 281-291, 2001.

REVEL, Jean-François. **Um banquete de palavras. Uma história da sensibilidade gastronômica**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RICE, Charles. **The emergence of the interior**: Architecture, modernity, domesticity. Londres e Nova York: Routledge, 2006.

RODRIGUES, Jaime. **Alimentação, vida material e privacidade**: Uma história social de trabalhadores em São Paulo nas décadas de 1920 a 1960. São Paulo: Alameda, 2011.

ROLNIK, Raquel. **A cidade e a lei**: Legislação, política urbana e territórios na cidade de São Paulo. São Paulo: Studio Nobel, 1997.

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi. Higiene e higienismo entre o Império e a República. In: AMANTO, Marcia (org.). **História do corpo no Brasil**. São Paulo: UNESP, 2011.

SANTOS, Gheisa. Território, devoção e educação em são benedito: Ritos de sociabilidade portosegurense. **Revista Eletrônica Sala de Aula em Foco**, v. 6, n. 2, p. 124-138, 2020.

SANTOS, Simone Andriani dos. **Senhoras e criadas no espaço doméstico, São Paulo (1875-1928)**. 2015. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015.

SCOTT, Elizabeth M. “A little gravy in the dish and onions in a tea cup”: what cookbooks reveal about material culture. **International Journal of Historical Archaeology**, v. 1, n. 2, p. 131-155, 1997.

SCOTT, Joan. Gênero: Uma categoria útil de análise histórica. **Educação & realidade**, v. 20, n. 2, p. 71-99, 1995.

SILVA, Elizabeth Bortolaia. Empregadas domésticas, máquinas e moral nos lares brasileiros. **Revista Tecnologia e Sociedade**, v. 6, n. 10, p. 1-16, jan./jun. 2010.

SILVA, João Luiz Máximo da. **Cozinha modelo: O impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870-1930)**. São Paulo: EDUSP, 2008.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca: Um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Senac, 2005.

SIMÕES, Renata da Silva. **Dona Benta-comer bem: Uma fonte para a história da alimentação (1940-2003)**. 2008. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

STORNI, Marco. Denis Papin's digester and its eighteenth-century European circulation. **The British Journal for the History of Science**, v. 54, n. 4, p. 443-463, 2021.

TELLES, Lorena Feres da Silva. **Libertas entre sobrados: Contratos de trabalho doméstico em São Paulo na derrocada da escravidão**. São Paulo: Alameda, 2013.

TENCA, Álvaro. **Senhores dos trilhos: Racionalização, trabalho e tempo livre nas narrativas de ex-alunos do curso de ferroviários da antiga paulista**. São Paulo: UNESP, 2006.

WILSON, Bee. **Pense no garfo: Uma história da cozinha e de como comemos**. São Paulo: Companhia das Letras, 2014.

ZERON, Carlos Alberto; GUERRA, José Wilton; SIMÕES, Renata S. Equipamentos, usos e costumes da casa brasileira. Objetos. In: BRUNO, Ernani Silva. **Fichário**. São Paulo: EDUSP, 2001, v. 4, p. 191.

**ANEXO I - DADOS QUANTITATIVOS DOS ALIMENTOS PRESENTES NOS
CADERNOS DE RECEITA**

Caderno de Heloisa Simonsen Street (1925-1930)	
ingrediente	nº de receitas em que é mencionado
açúcar (assucar)	24
açúcar de beterraba	1
amoníaco em pó	1
araruta	3
aspargos de lata	1
banha derretida	3
baunilha	2
beignets	1
biscoitos palito	1
café	1
calda	2
canela	1
canela em pó	1
carne macia	1
casquinha de limão	1
cebola	1
chocolate em pó	1
cidra	1
coalhada	1
coco	2
conhaque	1
cravo	1
farinha de rosca	1
farinha de trigo	18
fermento inglês	5
flores	1
folha de bananeira	1
fubá	1
fubá de arroz	1
fubá mimoso	1
garrafa de leite	3
geléia	2
gordura	1
laranja	1
leite	12
leite de coco	1
lombo de porco	1

maçã	1
manteiga	22
manteiga fresca	1
mel	1
nata	3
ovos	30
pão	1
pão de ló	1
passas	1
porco	1
presunto	1
queijo	1
queijo Minas	1
queijo Minas curado	1
queijo Minas duro	1
queijo parmesão	1
queijo ralado	1
sacarina (sacharina)	1
sal	11
sal fino	1
salsicha	1
tablete de chocolate	1
toucinho	1
vinagre	1
vinho do porto	1
vitela	1
total de receitas:	42

Caderno de Olga Panelli (segunda metade do século XX)

ingrediente	nº de receitas em que é mencionado
abacaxi (lata de compota de)	1
abacaxi fresco	1
açúcar	78
açúcar (pacote de)	1
açúcar cristal	2
ameixa	3
amêndoas	3
amendoim cru	1
amendoim torrado	4
anilina	1
azeite	3
banana	1

banha	4
batata doce	1
baunilha	18
bicarbonato	3
biscoitinhos	1
biscoito doce moído	1
biscoito maizena	2
bolacha Maria	1
café	2
café forte	2
canela	2
canela em pó	2
cereja cristalizada	1
Cidra	1
côco	7
côco (lata de leite de)	2
côco ralado	3
compota de abacaxi	1
farinha	9
farinha de rosca	1
farinha de trigo	15
farofa cor de caramelo	1
fermento	11
fermento Fleischmann	4
fermento Royal	5
figo	2
frutas	2
frutas cristalizadas	4
frutas secas	2
fubá	2
fubá mimoso	2
gelatina (folhas de)	4
gelatina (pacote de)	2
geléia branca sem sabor	1
geléia de morango	1
Gingerdale	1
glacê	1
gordura	1
Guaraná (garrafa de)	1
hortelã (folha de)	1
hortelã (gotas de)	1
Karo	1
leite	34
leite (lata de creme de)	1

leite condensado	8
leite Moça	1
Maizena	12
manteiga	47
manteiga de cacau	1
mel	8
nata	1
nozes	7
nozes moídas	1
ovos	64
pão	1
pão de ló	1
parafina	1
passas sem semente	1
sal	1
polvilho Royal	1
pudim Royal	1
queijo	3
queijo Minas	1
queijo parmesão ralado	2
ricota	4
rum	5
sal	11
Soda limonada	1
vinagre	2
vinho	1
vinho branco	1
vinho do Porto	5
total de receitas:	93

Caderno de receitas de Aracy Moebius de Carvalho Guimarães Rosa (1942-1970)	
ingrediente	nº de receitas em que é mencionado
abacaxi	2
abacaxi (lata de)	1
Açúcar	50
açúcar (calda queimada)	1
açúcar (calda)	1
açúcar (caramelo)	1
açúcar (de confeitiro)	2
açúcar (mascavo/escuro)	1
açúcar cristal	1
açúcar para glasur	1

aipim (raízes de)	1
Ajinomoto	1
álcool	1
alho	3
ameixas pretas (ou apricots)	4
amêndoa	3
amendoim	1
alface (pé de)	2
arroz	1
azeite	2
azeitona	1
banana d'água	1
banana nanica	1
banha	4
batata	3
baunilha	7
baunilha líquida	1
bicarbonato	3
biscoito champanhe	1
Café Nescafé	1
café forte	1
camarão	4
canela	2
canela em pó	1
canela em pó	3
carne (fígado)	1
carne (patinho)	1
carne (toucinho defumado)	2
castanha	1
cebola	6
cenoura	1
champagne	1
cheiro verde	2
chocolate	1
chocolate (pó)	2
chocolate Nestlé	1
coalhada	1
côco	2
côco ralado	3
coentro	1
conhaque	5
cravo	1
cravo da índia	2
creme de arroz (Colombo)	1
creme de leite	11
creme de leite (lata)	1
creme de leite (vidro)	1

creme de milho (lata de)	1
damascos (secos)	1
farinha	5
farinha (pacote de quilo)	1
farinha de arroz	1
farinha de milho	3
farinha de rosca	2
farinha de trigo	34
fermento Fleischmann	3
fermento inglês	3
fermento Royal / Pó Royal	17
folha de louro	3
fubá de milho	1
frutas secas e/ou cristalizadas	6
galinha	1
gelatina	6
geléia	1
gelo	1
gordura	5
Karo (rótulo vermelho ou azul)	6
Ketchup	1
laranja	6
laranja cristalizada	1
leite	36
leite (garrafa de)	1
leite condensado (lata)	6
leite de côco (vidro)	2
leite de vaca (lata)	3
licor	1
limão (caldo)	10
linguiça	1
maçã	3
macarrão Adria	1
maionese / maionese (vidro médio)	1
Maizena	12
mamão	2
manteiga	56
margarina	9
milharina	1
milho e espiga de milho	2
molho inglês	1
Nescau	2
noz moscada	3
nozes	2
óleo	1
óleo de côco	2
ouro	1
ovos	63

palitos franceses	1
palmito (lata)	1
pão	4
passas	3
passas (caixinha de)	1
paus de chocolate	1
petit-pois (lata pequena ervilha)	1
pimenta	3
pimenta malagueta	1
pimentão	1
polvilho	2
presunto	2
queijo	4
queijo minas	1
queijo parmesão	2
queijo prato	1
queijo ralado	2
ricota	2
sal	33
salsa	4
salsicha	1
sardinha (lata de)	2
sherry	1
sorvete	1
spetzle	1
suspiro	2
tangerina	1
tapioca (pacote)	1
tomate	7
trigo	1
uvas passas (sem caroço)	1
vinagre	1
vinho branco (garrafa)	2
vinho do Porto	1
vinho Moscatel	1
lata de abacaxi	1
Total de Receitas:	95

Caderno de Chafia Rodrigues Assad (1945-1949)	
ingrediente	nº de receitas em que é mencionado
abacaxi	4
açúcar	23
ameixa	3
amendoim	2

araruta	4
azeite	1
azeitona	1
banana	1
banha	8
bolacha de pão de lot	1
caju	1
camarão	4
canela	3
chocolate	5
coco	11
erva doce	1
farinha de rosca	1
farinha de trigo	22
fermento	5
figo	2
garrafa de leite/leite	21
gelatina	4
geleia	1
gordura	3
laranja	3
leite condensado	2
limão	2
maçã	1
Maizena	4
manteiga	24
marmelada	1
morango	1
nozes	10
ovos	16
pacote de baunilha	23
pão de rosca	1
passas	3
peixe	1
pó Royal	7
polvilho	3
queijo	3
queijo parmesão	1
sal	5
vinho do Porto	1
total de receitas:	23

ingrediente	nº de receitas em que é mencionado
abacaxi	2
açúcar	38
Ajinomoto	1
ameixa preta	1
banana	1
banana nanica	1
banha hidrogenada	1
baunilha	5
café solúvel	1
canela	2
canela em pó	1
caramelo	2
castanha do pará	2
champagne	1
chocolate	1
chocolate em pó	4
coco ralado	3
coco ralado fresco	1
cravo torrado e moído	1
creme de leite	3
erva doce	1
farinha	16
farinha de rosca	3
farinha de rosca	3
farinha de trigo	9
farinha de trigo	10
fermento	7
fermento Royal/Fleischmann	10
fubá	2
garrafa de suco de maracujá	1
Glaçúcar	1
Karo	2
lata de creme de leite	3
lata de leite de vaca	1
lata de milho	1
leite moça/lata de leite condensado	12
licor de cacau	1
limão	4
macarrão tipo cabelo	1
Maizena	8
manteiga	17
margarina	3

mostarda	2
Nescau	2
nozes	1
óleo	11
ovos	38
pacote de bolacha Maizena	1
pacote de gelatina	2
pacote de margarina	1
pacote de pudim royal	1
pacote Sococo / pacote coco	2
pão	1
pão de ló de leite	1
passas sem semente	1
pinga	1
pó Royal	5
pote de margarina	1
queijo	
queijo parmesão	2
queijo ralado	5
queijo ricota	2
Sazon vermelho	1
tablete de chocolate	1
tablete de margarina	1
total de receitas:	53

Caderno de Benilde (aproximadamente 1960)	
ingrediente	nº de receitas em que é mencionado
abacaxi	6
abacaxi (lata de)	2
abóbora	2
abobrinha	2
açúcar	35
aipo (talo de)	1
alho	16
alho-poró	1
ameixa	1
amendoim	2
amendoim torrado	1
araruta	1
arroz	4
aspargo (lata de creme de)	2
atum	1
azeite	1

bacon	1
banana	1
batata-doce	2
batata	4
baunilha	2
bicarbonato de sódio	1
biscoito de champagne	3
biscoito Cream Cracker	2
bolacha água e sal	1
brioche	1
caldo de carne	2
caldo de galinha	2
caldo de galinha Knorr	1
camarão	6
canela	2
canela em pó	1
caramelo (calda)	1
carne	4
carne de porco	2
castanha de caju	1
catchup	1
cebebolinha	6
cebola	32
cereja	1
chocolate	6
côco (pacote de)	4
côco ralado	2
croissant	1
curry	1
espinafre	1
essência de baunilha	1
estragão seco	1
leite	4
farinha de mandioca	2
farinha de rosca	4
farinha de trigo	32
fermento	8
fermento em pó/ Royal	8
filé mignon	1
frutas cristalizadas	2
fubá	3
fubá pré-cozido	1
galinha (fígado de)	1
gelatina	2
Karo	2
leite	27
leite Moça/leite condensado (lata de)	11

leite	4
leite de côco	4
leite de côco Magnary	1
creme de leite	11
Hellman's/ maionese	8
Maizena	12
manteiga	29
margarina	35
Marrom-glacê (lata de)	1
Marshmallow	1
molho de pimenta	4
molho de tomate	2
molho inglês	3
Nescau e Toddy	2
noz-moscada	6
nozes	4
ovos	44
Pão de forma	2
pão de leite	1
pão francês	1
passas	6
pimenta	4
pimenta do reino	6
pimentão	2
queijo	2
queijo mussarela/ prato/ parmesão	14
queijo ralado	11
ricota	2
rum	1
tomate	23
Total de receitas:	108

**ANEXO II - DADOS PERCENTUAIS DOS UTENSÍLIOS PRESENTES NOS
CADERNOS DE RECEITA**

Caderno de Heloisa Simonsen Street (1925-1930)		
Utensílios	Quantidade	%
alguidar	2	4,76
tacho	1	2,38
balança	1	2,38
bandeja	5	11,90
bandeja de forno	1	2,38
caçarola	1	2,38
carretilha	1	2,38
colher (de sopa/de chá)	15	35,71
colher de pau	5	11,90
compoteira	1	2,38
covilhete	1	2,38
escumadeira (espumadeira)	3	7,14
faca	3	7,14
forma/forminhas	13	30,95
forno	25	59,52
frigideira	3	7,14
geladeira	1	2,38
moedor	1	2,38
molheira	1	2,38
panela	2	4,76
pena de galinha	3	7,14
peneira de palha fina/ peneira fina	4	9,52
pires	2	4,76
prato	3	7,14
ralador	4	9,52
rolo	3	7,14
taboleiro	1	2,38
taboleiro de forno	1	2,38
tigela	3	7,14
utensílio para bater	10	23,81
vasilha	5	11,90
xícara	5	11,90
total de receitas:	42	

Caderno de receitas de Olga Panelli (segunda metade do XX)

Utensílios	Quantidade	%
assadeira	8	8,60
batedeira	1	1,08
bacia	1	1,08
cálice (grande/pequeno)	6	6,45
carretilha	1	1,08
colher (de chá/ de café/de sobremesa/de sopa/colherzinha)	93	100
colher de pau	3	3,23
copo	22	23,66
escumadeira	2	2,15
espremedor	1	1,08
faca	27	29,03
tesoura	1	1,08
ferro próprio para fazer bolinhas	1	1,08
Forma (de anel/de caju/rasa/retangular/rasa/forminhas/de empada)	41	44,08
frigideira	1	1,08
garfo	5	5,38
geladeira	15	16,13
latas	1	1,08
liquidificador	2	2,15
máquina de moer	1	1,08
moedor	7	7,53
panela	19	20,43
pau de macarrão	1	1,08
peneira	14	15,05
pincel	6	6,45
pote de vidro ou lata	1	1,08
prato	1	1,08
pratinho	1	1,08

prato de cristal	1	1,08
prato raso	1	1,08
pirex	1	1,08
ralador	16	17,20
recipiente	1	1,08
rolo	5	5,38
taboleiro	6	6,45
taça	3	3,23
tigela	7	7,53
tigela de louça	1	1,08
tritador de gelo (?) / processador de alimentos (?)	1	1,08
utensílio para bater	34	36,56
vasilha	3	3,23
vidros cobertos de parafina	1	1,08
xícara (de café/de chá)	32	34,40
total de receitas:	93	

Caderno de receitas de Aracy Moebius de Carvalho Guimarães Rosa (1942-1970)		
Utensílios	Quantidade	%
aparelho para waffles	1	1,05
balança	1	1,05
cálice	5	5,2
colher (de chá/ de café/ de sopa/ de sobremesa/pequena)	82	86,31
colher de pau	1	1,05
copo	11	11,57
espremedor	1	1,05
faca*	7	7,3
forma (de torta/de gelatina/ forminhas/taboleiro)	40	42,10
pirex	2	2,1

frigideira	5	5,2
garfo	2	2,1
geladeira	10	10,52
liquidificador	6	6,3
maquina de moer amêndoas	1	1,05
maquina de moer carne	1	1,05
panela	7	7,3
peneira / peneira fina	11	11,57
pincel	1	1,05
pires de café	5	5,2
prato	3	3,1
ralador	12	12,63
taças	1	1,05
tigela	3	3,1
utensílio para bater	25	26,31
vasilha	2	2,1
xícara	29	30,52
Total de Receitas:	95	

Caderno de receitas de Teresa Artioli Boano (1960-1970)		
Utensílios	Quantidade	%
assadeira / assadeira grande	2	3,77
batedeira	3	5,66
forma (de pudim/de buraco/ forminhas de alumínio/ de empada)	10	18,86
freezer	1	1,89
garfo	1	1,89
geladeira	6	11,32
liquidificador	18	33,96
máquina de descascar nozes (?)	1	1,89

moedor	1	1,89
panela	3	5,66
panela de pressão	1	1,89
frigideira	1	1,89
peneira*	1	1,89
rolo de massa de pastéis	1	1,89
utensílio para bater	5	9,43
vasilha	1	1,89
total de receitas:	53	

Caderno de receitas de Benilde (aproximadamente 1960)		
Utensílios	Quantidade	%
assadeira	6	5,56
batedeira	2	1,85
cálice /cálice grande	2	1,85
colher (de café/ de chá/ de sopa)	48	44,44
colher de pau/madeira	4	3,7
compoteira	2	1,85
copo	21	19,44
tijelinhas	1	0,93
escorredor	2	1,85
escumadeira	1	0,93
espremedor	1	0,93
faca	42	38,88
forma (de bolo inglês/ de buraco/ redonda/ refratária/forminhas)	22	20,37
frigideira	20	18,51
garfo	9	8,33
geladeira	12	11,11

liquidificador	12	11,11
máquina de moer*	2	1,85
molheira	2	1,85
panela (pequena/grande/grossa)	52	48,14
panela de pressão	1	0,93
caldeirão	1	0,93
peneira / peneira fina	10	9,26
pilão (?)	1	0,93
pincel	3	2,78
pirex	8	7,40
prato de cristal / prato côncavo de cristal	2	1,85
ralador	14	12,96
rolo / rolo de macarrão	2	1,85
saco de confeitaria	1	0,93
tabuleiro	4	3,70
terrina	1	0,93
tigela	4	3,70
travessa	2	1,85
utensílio para bater	10	9,26
utensílio para cortar	1	0,93
vasilha	1	0,93
xícara	27	25
Total de receitas:	108	

