

# O Livro das Noivas: receitas culinárias e relações de gênero na sociedade brasileira\*<sup>1</sup>

Eliane Monteiro Considera

**Resumo:** Trata-se de um estudo de História Social da Alimentação através das receitas culinárias, e onde são valorizadas as estruturas invisíveis que implicam os atos de criar, preparar e servir os pratos. O *Livro das Noivas* foi escolhido por sua singularidade em apresentar as receitas culinárias acompanhadas de artigos cujo objetivo era preparar a jovem esposa para garantir o bem estar da família, função primeira da mulher. Tratadas a partir de um olhar antropológico, as receitas culinárias tornam-se uma fonte preciosa para o estudo da história das mulheres e das relações de gênero na sociedade brasileira no início do século XX.

**Palavras-chave:** Alimentação. Receitas Culinárias. História de Gênero. História das Mulheres.

**Abstract:** This article is a study of Social History of Nutrition based on cooking receipts, in which the invisible structures of creation, preparing and serving several dishes are really appreciated. The *Livro das Noivas* (*Book of Fiancées*) was chosen for its singularity in presenting the receipts added with essays which had as main target the preparation of a young wife to guarantee the family's well being – the women's principal

*Eliane Monteiro Considera*. Professora Adjunta aposentada da UFF e, atualmente, professora da Universidade Cândido Mendes. Doutora em História pela École des Hautes Études em Sciences Sociales e Pós-Doutora em História da Arte e Estética pela mesma Instituição. Atua, sobretudo, nas áreas de História social da Arte, Antropologia Histórica e Antropologia da Arte. Autora dos artigos “Uma modernidade bem comportada: o Panorama da cidade e da baía do Rio de Janeiro de Vitor Meirelles e Langerock”, publicado nos Anais do Iº Colóquio Internacional de História da Arte, em 2000; e “Arte e História nas Comemorações do IV Centenário da Descoberta do Brasil”, publicado nos Anais da XXI reunião da SBPH, em 2001. (eliane.considera@gmail.com).

\* Esta pesquisa faz parte do projeto História Social da Alimentação no Brasil desenvolvido pelos professores Almir Chaiban El-Kareh, Héctor Hernán Bruit e Eliane Monteiro Considera, membros do GRT “História Social do Corpo e dos Saberes e Práticas Médicas e Assistenciais”.

<sup>1</sup> Texto recebido: 05/11/2008.  
Texto aprovado: 19/12/2008.

role. From an anthropological point of view, the cooking receipts become a precious source to the Women History and gender relationship in the Brazilian society of the early twentieth century.

**Keywords:** Nutrition. Cooking Receipts. Gender History. Women History.

O objeto deste trabalho é a análise do significado das receitas culinárias enquanto desnaturalizações de um ato banal e corriqueiro de nossas existências: o ato de comer. Quando nos alimentamos, normalmente não nos damos conta de que, além de tentar suprir nossas necessidades vitais, estamos realizando um ato social extremamente complexo e que tem imbricações das mais diversas. Enquanto teorizações deste ato simples e indispensável, as receitas culinárias se tornam objetos de estudo capazes de serem abordados sob múltiplos olhares.

Como um meio de comunicação, a receita culinária nos oferece a ocasião de descobrir um pouco da história e da cultura de uma comunidade, de um povo ou de um país. Ao decifrarmos seu código implícito, podemos levantar questões no domínio da economia, como, por exemplo, sobre a produção e consumo de alimentos, pois nos permite discernir as épocas de boas e más colheitas, a evolução dos preços, facilmente medida pela quantidade e pela recorrência dos ingredientes, a política de importação e de exportação, o favorecimento de certos produtos através do estímulo ao consumo de certos alimentos e a conseqüente evolução do gosto, as relações de classe e gênero envolvidas no preparo e na criação dos pratos (mais longas e trabalhosas são as receitas, mais evidente fica a participação de uma pessoa ou mais encarregadas da preparação das refeições do dia a dia ou aquelas das datas festivas).

Ela ainda nos fornece meios de estudarmos os *habitus* de classe mais variados: a antítese entre quantidade e qualidade, que aparece nas diferentes receitas consumidas entre os mais ricos e os mais pobres, os diferentes paladares (comer frio ou quente, mais ou menos salgado ou apimentado, pastoso ou sólido, etc.), o sentimento estético que envolve a questão das diferentes maneiras de apresentar, servir e comer (vinculado certamente ao grau de instrução dos envolvidos no fazer e degustar).

Como obra escrita, a receita prima pela economia das palavras utilizadas num estilo quase sempre preciso, e mesmo insípido<sup>2</sup>, já que nada deixa entrever aos olhos do leitor leigo e desavisado. Redigido em estilo convencional, o enunciado dos ingredientes e das etapas da execução envolve um saber prévio e muitas vezes refinado. Foi preciso que a ela se acoplasse um meio de comunicação alheio à arte culinária, a fotografia, sobretudo depois de seu uso na indústria da edição a cores, para que o resultado saltasse aos olhos e excitasse o paladar de quem a lesse. Por isso, seu estilo ultrapassa a redação descritiva, e aparentemente imparcial, para se tornar também uma leitura para uma elite, para um público de “*connaisseurs*”.

A receita esconde ainda uma outra dimensão: a de tempo. Não o tempo cronológico de execução, muitas vezes explicitado oralmente ou assinalado por escrito no final dela, mas o tempo do gesto. Por exemplo, misture rapidamente ou mexa lentamente, conselhos para a execução, são noções extremamente variáveis de pessoa a pessoa e, freqüentemente, é nestas leituras individuais que se encontram o sucesso da receita e a beleza do prato.

Mas a receita é, também, o esboço de um objeto artístico: ela é um esforço de elaboração teórica e intelectual de um objeto da arte culinária. Se o hábito de cozinhar os alimentos se perde na aurora dos tempos, o hábito de experimentar diferentes associações implica numa intenção e num projeto, que

<sup>2</sup> A palavra “insípida” está sendo usada em seu sentido figurado (sem interesse, monótono) e ao mesmo tempo, tratando-se de uma receita culinária, em seu sentido primeiro de sem gosto, já que um leitor pouco versado em assuntos culinários, não consegue dar asas à sua imaginação e saborear mentalmente a comida proposta pela receita. Ver REY, Josette e REY, Alain, *Le nouveau Petit Robert*. Paris. Dictionnaires Robert, 1993.

ultrapassa o conceito positivista do todo como somatório das partes. Ela se transforma num prato único e diferente de suas partes constituintes ao se misturarem os ingredientes, ou seja, ela se torna uma obra-prima, assim como uma pintura ou uma escultura é diferente do que é proposto nos manuais de escultura e pintura. O produto da receita culinária e aquele dos manuais artísticos se assemelham enquanto são resultados de uma composição cujos meios ou ingredientes se combinam de infinitas maneiras segundo a intenção do criador.

Ao nível da visualidade, o prato resultante de uma receita bem elaborada, seu arranjo caprichoso na travessa ou nos pratos, a sofisticação de sua apresentação e do servir estimula o apetite e cumpre o papel de satisfazer o sentido estético do consumidor, que muitas vezes come os mesmos ingredientes apresentados sob formas diferentes, mas se a forma é nova, o uso também é novo. Um prazer muito mais psicológico do que palatal.

Falar das receitas culinárias de maneira puramente teórica coloca-nos um sério dilema: o sucesso da receita, sua capacidade de agradar, de resistir e de ser repetida dependem diretamente da prática culinária e da experimentação das receitas. Mas, como descobrir os meandros desta química complexa, onde gostos, recursos econômicos, tradições e interdições se misturam, se a prática culinária esteve durante séculos confinada, quando possível, a um espaço afastado das áreas nobres da moradia da família, longe dos olhares do bom observador? Domínio exclusivo do feminino nas relações familiares, os atos de cozinhar, de inventar e de experimentar receitas se escondiam por trás do preconceito que os tornava impuros e relegados à troca de idéias entre comadres, tornando-se “coisa” de mulheres.

Não é de estranhar, então, que esbarremos com sérios obstáculos quando queremos estudar as receitas que compunham o cardápio cotidiano ou dos dias

festivos das diversas camadas sociais da sociedade brasileira. Podemos apontar uma grande lacuna na documentação brasileira: dificilmente encontramos exemplos de cadernos manuscritos (provavelmente muito numerosos, mas descartados pelas gerações mais recentes) que nos orientem sobre o que se consumia mais correntemente nos lares brasileiros e como se preparavam e se serviam os pratos desde os mais simples até os mais sofisticados. Bem mais numerosos são os exemplos de livros de receitas, mas encontra-los em bibliotecas também não é tarefa fácil, sobretudo, até 1930<sup>3</sup>. As informações sobre o que se consumia, e como se preparavam os pratos (incluídos aí os próprios utensílios de cozinha) estão dispersas em vários tipos de fontes desde a literatura de viagens, romances e até nos inventários *post-mortem*, onde indicações indiretas podem nos ser de grande valia.

Porém, uma publicação insólita, *O Livro das noivas, receitas e conselhos domésticos*, edição anônima e sem continuidade, que circulou em São Paulo e no Rio de Janeiro, em 1929, pode nos ajudar a analisar a importância do ato de cozinhar para o estudo de gênero e da relação de classes na sociedade brasileira. De composição extremamente eclética, misturava conselhos, dicas para a solução de problemas caseiros, reportagens sobre saúde, amamentação, higiene, beleza, orientações para emagrecimento ou para engordar e, sobretudo, reproduzia receitas culinárias diversas, que constituíam 47 por cento de seu conteúdo. Tudo isto com o intuito de bem orientar a nova dona de casa.

*O Livro das noivas* era o também o nome de uma outra publicação, muito famosa e editada em 1896, de autoria de uma das mais prestigiadas autoras literárias femininas e feministas, Júlia Lopes de Almeida<sup>4</sup>. Muito apreciada pelos setores cultivados da sociedade carioca, a obra de Júlia Lopes de Almeida foi uma das primeiras a sugerir sutilmente um outro comportamento para as mulheres brasileiras, ao

<sup>3</sup> Foram encontrados 284 títulos referentes à culinária, cozinha e gastronomia na Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro, tomando-se como data inicial o ano de 1930. Para o período anterior foram poucos os títulos repertoriados. Ver GOMES, Laura Graziela e BARBOSA, L. Culinária de papel, *Estudos Históricos*, n. 33, jan-jun. de 2004. Rio de Janeiro: CPDOC. p. 7.

<sup>4</sup> "O *Livro das noivas* está dividido em três partes, a saber: a primeira pode ser descrita como "aprendendo a ser esposa". Aqui a voz autoral estabelece uma conversa íntima com a leitora ao se colocar no papel de mãe e conselheira ensinando e dividindo experiências que começam com o dia do casamento e se estendem até a viuvez. A segunda parte centra-se nas lides domésticas e percorre os espaços compreendidos entre a sala e a cozinha, podendo ser denominada, "assimilando teorias: praticando conselhos". Nesta seção a narradora se coloca tão próxima à leitora que é criada uma atmosfera de intimidade, de parceria, de confiança total entre ambas: "Falo como se estivesse entre amigas..."(ALMEIDA, J. L. *Livro das noivas*. 2. ed. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1986, p. 93) A terceira divisão, por sua vez, quebra o nivelamento, anteriormente estabelecido, entre narradora e leitora e recoloca a primeira, a narradora, num outro patamar, o de uma mestra experiente, segura e

competente para transmitir a arte e a missão de ser mãe e mulher concomitantemente”. Nadilza Moreira, Júlia Lopes de Almeida e o universo feminino carioca e burguês. [http://www.mulhermaliteratura.ufsc.br/artigo\\_nadilza.htm](http://www.mulhermaliteratura.ufsc.br/artigo_nadilza.htm)

valorizar seu papel de mãe e senhora do lar, guardiã dos valores morais e patrióticos. Escrita de uma perspectiva bastante elitista, pois se dirige à mulher de vida abastada, esta publicação constituiu-se num guia à jovem dona-de-casa, cuja leitura foi aconselhada por várias gerações. Por ter usado um discurso dissimulador, marcado pela escolha dos temas abordados, considerados à época adequados ao mundo feminino, como: vida doméstica, jardinagem, educação infantil, maternidade, entre outros, os livros de D. Júlia foram lidos e relidos à época como exemplos de feminilidade, desenvolvimento emancipatório louvável e patriotismo, princípios a serem seguidos e imitados.

Mas na fonte tomada para a elaboração deste artigo, o livro homônimo ao de Júlia Lopes de Almeida, esta atmosfera de sutil emancipação, este momento de preparação da mulher para a vida pública através do domínio da vida privada, torna-se prejudicado pela organização do livro: os conselhos, as orientações de caráter moral estão misturadas às tarefas mais penosas de uma senhora dona de casa, ou seja, o cuidado com a casa e sobretudo, com a alimentação de uma família.<sup>5</sup>

É certo que não podemos tomar *O Livro das noivas*, objeto de nosso artigo, como um exemplo típico de culinária brasileira, já que ele é um exemplo quase único de livro de receitas associadas a outras reportagens, editado no Brasil, em 1929. A inexistência de um número significativo de livros de receitas circulando em São Paulo e no Rio de Janeiro, nos dá a pensar que a divulgação de receitas se fazia pela forma tradicional de cadernos de receitas passadas de mãe para filha, e, mais correntemente de forma oral.

Contudo, há exemplos de livros que circulavam no Brasil desde o período imperial, como por exemplo, *O Cozinheiro Imperial* e o *Cozinheiro Nacional*, que traduziam inúmeras receitas francesas. Para o Império e início do século XX, muitos títulos mantêm

<sup>5</sup> MALUF e MOTT, Recôndidos do mundo feminino, in Novais, *História da vida privada no Brasil*, 3: da Belle époque à era do rádio. São Paulo: Companhia das Letras, 2006, p. 367-422.

este caráter generalista de falar sobre uma cozinha nacional, muito apropriado de pessoas que viviam na capital federal, mas que descaracterizava as diversas cozinhas do país.

No Rio de Janeiro, também circulavam alguns livros organizados por mulheres e que nada mais eram do que compilações de receitas muito provavelmente vindas de antigos cadernos de receitas ou traduções de receitas estrangeiras experimentadas. Em sua grande maioria, eles nos fornecem, sobretudo, receitas de doces<sup>6</sup>, e são uma prova do esforço feminino em manter viva a tradição culinária de sua família e também em manter a rede de relações afetivas que se tece em torno do ato de cozinhar. Isto se podia confirmar pela existência de termos como “doméstica”, “familiar”, “caseira”, comuns nos títulos e nos prefácios destes livros.

Uma outra forma de fazer circular as receitas culinárias foi posta em voga nos anos 20 do século passado, através de sua publicação em revistas e jornais: A Revista Ilustrada, Careta, Correio da Manhã, Jornal do Brasil, e muitos outros do Rio de Janeiro e, certamente, de outros Estados passaram a divulgar, a democratizar e a uniformizar o conhecimento e o gosto culinários nas camadas sociais que sabiam ler. Mas, o interesse das mulheres pelas receitas acabou, provavelmente, por tornar-se um caminho para sua participação em assuntos que não diziam respeito só ao mundo feminino. Forçosamente, ao folhearem as páginas impressas, em busca de assuntos femininos, muitas delas se interessavam da situação política e econômica do país e despertavam para o novo papel que as mulheres brasileiras viriam a ocupar na sociedade, alguns anos mais tarde.<sup>7</sup>

O que é interessante é que, ao mesmo tempo em que se tornavam mais populares, essas receitas publicadas nos meios de comunicação de massa acabavam por despersonalizar seus autores. Não sendo assinadas, nem fazendo parte de uma coluna com

<sup>6</sup> Constança Oliva de Lima. *Doceira brasileira*, s.l., s.ed., 1856; Ana Correia. *A doceira doméstica*, RJ, J.G.de Azevedo, 1875; J.A.Oliveira, (Org.). *O Doceiro Nacional*, ou manual completo do copeiro, do confeitiro e pasteleiro, s.l., H.Antunes, 1921.

<sup>7</sup> Vários são os exemplos de mulheres que já na década de 20 do século XX e mesmo antes marcaram sua presença através de um comportamento transgressor, contrário ao que se esperava e se exigia das mulheres. Muitas delas marcaram sua presença na literatura, caminho mais curto para se fazerem ouvir, e maneira de desenvolverem uma atividade intelectual.

responsável declarado para o público, elas cumpriam um papel bem menos nobre do que aquelas que eram dedicadas a criar um gosto familiar. Um agente estrangeiro penetrava assim dentro do seio da família, de forma sub-reptícia, e abria a casa, e, sobretudo a cozinha, para a rua, para as influências de outros modos de se cozinhar e comer.

No caso específico do *Livro das Noivas*, objeto deste trabalho, pode se dizer que o ato mesmo de se editarem receitas culinárias misturadas a questões de saúde e higiene revelava a vontade do autor em situar o ato de comer dentro do processo de medicalização da sociedade brasileira. E o fato mesmo de se editar este gênero de livro implicava na tentativa de uma despersonalização no gosto culinário das famílias e numa forma dissimulada de controle social, talvez mais requintado, nos lares brasileiros. Sua existência e circulação tinham como correlato o desejo de que se abandonasse o velho caderno de receitas, mais pessoal e que implicava numa rede de relações sociais familiares, que se fortalecia na troca de receitas e na difusão de hábitos similares de alimentação, ainda que se tratasse, provavelmente, de receitas mais trabalhosas, destoando da imagem ideal da vida das mulheres burguesas que se procurava difundir entre as elites brasileiras.

*O Livro das Noivas* se esmera em oferecer um amplo conjunto de receitas variando de sobremesas e molhos até pratos da cozinha italiana e espanhola e outros com o emprego de carnes.<sup>8</sup> Não são fornecidas, contudo, sugestões de cardápios organizados para as mais diversas ocasiões. É esta organização de pratos que nos faria compreender como se eles se combinavam durante uma refeição. E através dos menus poder-se-ia também avaliar os conhecimentos nutricionais correntes, já incorporados ao saber popular.

O autor do livro nos oferece uma tradução de algumas receitas estrangeiras, sobretudo inglesas<sup>9</sup>, com o intuito de incentivar o desenvolvimento do gosto à

<sup>8</sup> O índice do Livro das Noivas apresenta a seguinte distribuição das receitas: sandwiches; pães, biscoitos e bolos; recheios e glacês; pontos de açúcar e caldas para puddings; sobremesas, doces, puddings e balas; tortas; sorvetes gelados e carapinhados; geléias; aves e caças; legumes; saladas; molhos; pratos diários; macarrão; pratos espanhóis e italianos; recheios; ovos; carnes; peixes e mariscos.” Anônimo, *O Livro das Noivas receitas e conselhos domésticos*. São Paulo: Castorino Mendes, 1929, p. 5-6.

<sup>9</sup> “A fim de não apresentarmos neste livro receitas comuns, foram elas traduzidas de livros estrangeiros por isso que a tradução de pesos e medidas foi respeitada”. *Idem*, p. 9.



inglesa<sup>10</sup> dentro da classe média e burguesia urbanas brasileiras. As receitas selecionadas são relativamente fáceis de serem executadas (com exceção daquelas poucas que envolvem o uso de carnes de tipos variados)<sup>11</sup> e são concebidas, talvez, para uma sociedade onde já não se podia contar facilmente com a empregada doméstica, o que não era o caso brasileiro.

O que chama logo a atenção, nesta publicação, é a relação estreita entre a alimentação e a estrutura familiar, ou seja, a importância dada ao ato de cozinhar para o bem estar da família e do marido, e também para o sucesso do casamento.<sup>12</sup> O que não causa, absolutamente, espanto, uma vez que neste início do século XX, a alimentação da família estava associada à noção de saúde, e *O Livro das Noivas*, pelos artigos e reportagens que publica, vinculava-se claramente à corrente higienista dominante nos centros urbanos brasileiros.

Compreende-se, portanto, porque o livro incorpora uma boa dose de conselhos sobre saúde, escritos por médicos que procuravam garantir a existência saudável da família, função primeira da noiva. A esta cabia cuidar da escolha perfeita de seu companheiro no sentido de garantir uma vida saudável para ela e sua prole. O médico se colocava como um personagem importante na formação de novos casais, orientando as noivas em sua escolha de um marido livre de qualquer doença transmissível, como a tuberculose, por exemplo. Ao médico caberia, inclusive, decidir em última instância da conveniência do casamento, já que, em função da gravidade da doença, ele poderia até impedir a união, como no caso do pretendente ser portador de doenças incuráveis como a lepra e as doenças mentais. Interferência masculina na decisão feminina, mesmo nos assuntos mais íntimos como o amor, mas, ao mesmo tempo, sutil legitimação médica das receitas culinárias aconselhadas no livro. E, porque não sugerirmos, uma sólida argumentação usada contra a liberdade de

<sup>10</sup> Ver FREYRE, Gilberto. *Ingleses no Brasil*. Rio de Janeiro: Topbooks, 2000.

<sup>11</sup> Nestas receitas, chama atenção o enunciado mais descritivo, menos preciso quanto às quantidades de ingredientes, mas bem específico quanto ao tempo de cozimento que durava várias horas.

<sup>12</sup> No item sobre bons alvites aos recém-casados lê-se o seguinte conselho: “As esposas devem cozinhar bem se quiserem conservar seus maridos”. *Idem*, p. 29.

escolha de seu parceiro que o código civil de 1900 havia instituído. Substituíam-se assim a presença paterna e familiar em assuntos tão íntimos, pela voz da ciência. Aconselhava-se à noiva a ter paciência e não se deixar levar pelo amor, mas também pela razão. Esta era uma maneira de controlar a liberdade das mulheres, mas também uma forma de reconhecer a legitimidade e a aceitação social de um novo tipo de relação, baseado no amor e não apenas nas conveniências.

Mas não é apenas no domínio da ciência, campo tradicionalmente masculino, que este olhar masculino sobre a novo lar pode ser notado. Em outras passagens do livro, sobretudo no que diz respeito ao ato de cozinhar, o lugar mesmo das práticas femininas, não merece a atenção que se poderia esperar de um livro em que 80 das suas 170 páginas são ocupadas com receitas culinárias! Em pouquíssimas ocasiões o autor do livro se preocupa em explicitar como e em que condições deveriam ser executadas as receitas, guardando um olhar de fora sobre este universo feminino.

As receitas são redigidas em vocabulário simples e preciso quanto às quantidades de ingredientes a serem utilizados<sup>13</sup>, porém, menos detalhado quanto ao tempo de cozimento, e elas são mudas em relação aos utensílios empregados<sup>14</sup> e ao tempo de preparo de cada um dos pratos. Desde o século XVIII, com a sofisticação da arte culinária, todo o equipamento para o exercício da prática culinária se diversificou e cada prato específico implicava num tipo diferente de panela e num recipiente apropriado para servir. Não falar daqueles detalhes, torna implícita a existência de um conhecimento prévio do ato de cozinhar e servir, que a noiva deveria ter obtido em sua casa materna, além de um certo descaso com o lazer feminino, já que o tempo de cozinhar era de pouca importância para o autor do livro. Quem sabe, pressupunha ele, a existência de uma empregada doméstica a quem caberia aliviar

<sup>13</sup> Grande parte dos pesos e medidas usados na enunciação dos ingredientes são apresentados em unidades inglesas como a libra e o canadá e sua equivalência com as medidas usadas em nossa culinária vem explicitada em uma de suas páginas iniciais. *Idem*, p. 9.

<sup>14</sup> Entre os conselhos úteis para a manutenção e conservação dos objetos domésticos podemos distinguir alguns utensílios especiais usados na cozinha: talheres com cabo de marfim ou madeira; taboa de fazer massas; batedor de ovos; porcelanas, inclusive douradas; facas de aço, objetos de prata, etc. *Idem*, p. 44.

as donas de casa das tarefas mais longas e trabalhosas.

Os títulos das receitas são redigidos de formas diversificadas: alguns mais sugestivos à imaginação do leitor (assado à americana, assado na panela, palmito à paulista, pastelão de carne à francesa), outros mais descritivos e mais simples como salmão cozido, berinjelas com creme, salada de aspargos e salmão, etc. Mas, em todos, partia-se do princípio de que a futura dona de casa já conhecia a arte de preparar os alimentos, pois as indicações para a execução são reduzidas, o que nos leva a imaginar que o aprendizado já havia sido iniciado nas freqüentes incursões da noiva à cozinha de sua casa materna. Isto fica mais patente com a ausência de ilustrações no corpo do livro, que mostrassem os pratos já preparados ou os ambientes em que eram preparados ou servidos.<sup>15</sup>

Quanto aos pratos sugeridos à futura esposa, uma série de considerações merece ser feita. As receitas selecionadas pelo autor do livro se distribuem numa lógica diferente daquela dos livros de hoje e diferente da ordem em que os pratos eram servidos. *O Livro das Noivas* inicia sua lista de receitas pelas sobremesas, os pratos doces ocupando o maior número de páginas de receitas. Estes dão destaque aos quitutes servidos, sobretudo na hora do lanche e do chá. Bolos, *puddings* e biscoitos sugerem que um dos objetivos primeiros do livro seja a recepção de convidados à tarde e de visitas inesperadas, em momentos após o almoço, ou à noite, após o jantar, e não para as refeições, e aos quais as regras de hospitalidade e da boa educação exigiam servir alguma coisa. Esta apresentação, inusitada aos olhos de hoje, trazia embutida a idéia de que à dona de casa cabia ir à cozinha apenas para a confecção de doces refinados e de preferência de rápida execução, mas que colocavam em relevo seus dons e que agradavam às visitas e aos filhos, sobretudo.

Ingredientes sofisticados e importados (passas de Smirna, nozes, *baking powder*) faziam parte destas receitas onde imperam os nomes ingleses: *muffins*, *genuine*

<sup>15</sup> O uso da imagem ilustrativa nos livros data de longa data, alastrando-se com o desenvolvimento de novas máquinas impressoras no século XIX e culminando com o uso da fotografia no início do século XX. Mas poucas são as ilustrações, até meados do século XX, que valorizam o ato de comer em seu aspecto gastronômico, ou seja, a imagem da comida preparada. O interesse maior é sobre o aspecto social que envolve as pessoas durante uma refeição. Os ingredientes da cozinha foram mostrados regularmente pelas pinturas de naturezas-mortas ou pelas gravuras de pintores-viajantes interessados em destacar o exotismo das novas terras, mas poucas imagens se detêm no prato propriamente dito.

*parker house rolls*, *brownstone cake*, o que reforça a suposição de que se tratava de receitas de origem inglesa. A utilização de produtos importados em abundância indica que estas receitas teriam sido escritas visando especialmente as classes urbanas abastadas que poderiam ter acesso facilmente a qualquer destes ingredientes. Sua aquisição e emprego na culinária são sinais exteriores de riqueza material e de capital cultural incorporado ao gosto da classe média e burguesia brasileiras. Nenhuma menção é feita a produtos que ainda hoje fazem parte do cardápio das classes populares, do gosto vulgar: não há uma única receita onde o feijão preto, as carnes salgadas e a farinha de mandioca sejam mencionados e o arroz só aparece conjugado a um outro ingrediente tornando-se um prato em si mesmo (como por exemplo, arroz com queijo) e não um simples acompanhamento como na tradição culinária brasileira. Silêncio completo, também, quanto aos pratos e ingredientes da comida das zonas rurais e das diferentes regiões brasileiras.

Os pratos de carne e vegetais têm como característica serem sofisticados e bastante variados não havendo sinais de interdições (religiosas, médicas ou de tradições populares) para o seu consumo. Carne de vaca, cordeiro, vitela, coelho, presunto, pato selvagem, peixes diversos e frutos do mar compõem as receitas de um menu diversificado onde o emprego de ingredientes nacionais e regionais está adaptado a uma maneira bem européia de serem preparados. Cremes, creme de leite, queijo parmesão e outros, pratos ricos em calorias e de sabor neutro são as indicações mais numerosas ao longo de todo o livro e guardam uma certa semelhança com aquilo que a classe média alta brasileira ainda consome hoje em dia.

Os pratos recomendados primam pela simplicidade na apresentação e pelo ornamento delicado.<sup>16</sup> Não são pratos de aspecto pastoso, típico do gosto brasileiro, mas seguem o tipo europeu de

<sup>16</sup> Nas poucas receitas onde se instrui sobre como apresentar os pratos, o ornamento se compõe unicamente de folhas de alface, ramos de agrião, e outras verduras que davam aos pratos um toque simples e clássico.

apresentação: aspecto sólido, onde cada componente do prato guarda sua individualidade, facilmente reconhecida pelo consumidor, e onde o uso de molhos variados se encarrega de mudar o paladar dos ingredientes utilizados.

Voltemos um pouco à relação entre alimentação e saúde individual e familiar. Uma reportagem sobre os males do excesso de gordura acena para o cuidado que se deveria ter com a alimentação. Porém, a maior parte das receitas utilizava ingredientes bastante gordurosos em sua confecção: azeite doce, manteiga, creme de leite, nozes, queijos, presuntos, carne de porco, além de propor modos de cocção que aumentavam em muito o emprego de gorduras na alimentação, como a fritura. Contudo, os pratos indicados não eram muito condimentados, e o uso de pimenta não estava presente nas receitas e o da pimenta do reino era apenas sugerido, sem indicações de quantidades precisas.

Algumas noções sobre as propriedades dos tipos de alimentos compõem as sugestões dietéticas do livro: alimentos amiláceos que conservam o calor do corpo e fornecem combustível, como pão, macarrão, farinhas, etc; alimentos que formam nosso organismo como leite, ovos, aves, peixes, queijos e carnes; alimentos açucarados como mel, cana, passas e figos; alimentos gordurosos, como toucinho, porco, óleos; e alimentos ricos em minerais e que limpam o organismo como frutas e legumes<sup>17</sup>. Mas a combinação deles não é sugerida em cardápios, donde se supõe que a dona de casa deveria ser suficientemente informada para ou poder dosá-los convenientemente, ou ensinar como fazê-lo a sua empregada.

Mas o ato de comer tem como correlato o ato de beber e, numa página inteira do livro, se vangloriam as virtudes terapêuticas da cerveja, bebida, por excelência, inglesa. Esta bebida, se consumida sem exageros, serviria como tônico e fortificante, como reconstituente e anti-séptico. Durante todo o livro,

<sup>17</sup> O conhecimento destas propriedades de alimentos orientava também os regimes para engordar e emagrecer, sugeridos no livro, e estes são bastante semelhantes aos usados pelos endocrinologistas e nutricionistas de hoje. *Idem*, p. 134-135.

aparecem duas únicas citações sobre o consumo de vinhos, sem explicitações da origem dos mesmos e sem menção específica aos vinhos portugueses, tão correntes nas mesas burguesas brasileiras, nem, muito menos à cachaça, bebida tradicional das classes populares brasileiras.

Na leitura das receitas, fica difícil entrever as relações de classe na cozinha brasileira. Elas aparecem apenas rapidamente, e apesar do inusitado dos pratos e do trabalho do ato de servir, poucas vezes se menciona a figura da empregada doméstica. Por incrível que possa parecer, em nenhuma ocasião, faz-se alusão à cozinheira, àquela para quem deveriam ir os louros da refeição. Ela é substituída pela dona de casa que organiza a mesa e preside ao ato de servir a comida, ajudada pela copeira, única menção do livro à empregada doméstica.<sup>18</sup>

<sup>18</sup> *Idem*, p. 32-33.

<sup>19</sup> À guisa de esclarecimento: no serviço à inglesa o garçom leva a travessa com a comida à mesa a mantém na palma da mão esquerda e com dois talheres serve a comida a cada um dos comensais; no serviço à russa, a comida vem da cozinha em travessas que são colocadas sobre “réchauds” e o garçom serve a cada um dos convidados colocando depois o prato em frente a eles; no serviço à francesa, as travessas são colocadas à mesa para que o comensal se sirva, cabendo ao garçom trocar as travessas de comida a cada etapa da refeição. Como pode-se perceber pelo relato do texto do corpo do artigo, muitas tarefas do garçom são ocupadas pela dona de casa e sua copeira pela ocasião de um jantar.

Podemos dizer que a cozinha se esconde ao longo de todo o livro, assim como aquela que é encarregada de preparar os pratos. É quase certo que uma dona de casa brasileira de classe média, em 1929, tivesse uma empregada doméstica que se ocupava da cozinha ou ao menos que a ajudava na confecção dos pratos. Não falar sobre isto denota o preconceito sobre quem executa o trabalho “impuro” do ato de cozinhar, provavelmente, no Rio de Janeiro, uma mulher negra e analfabeta, que tudo aprendia na prática e memorizava as receitas que a sua patroa escolheria para agradar aos convidados.

À senhora dona da casa cabiam as honras de servir os quitutes, o que numa casa burguesa, em dias de recepção, deveria seguir, segundo o autor do livro, as formalidades mais estritas do serviço à inglesa, à russa ou conveniado, onde se misturavam práticas dos dois anteriores<sup>19</sup>. Ajudada pela copeira, a senhora do lar deveria se encarregar da ornamentação da mesa, da distribuição dos assentos, da louça e dos talheres, e do servir segundo as regras da etiqueta.

A ornamentação da mesa, para os dias festivos e

para as recepções, proposta pelo autor do livro, seguia as indicações mais requintadas. Para se ter uma idéia, a revista *Ilustração Brasileira*, do ano de 1929, nos mostra a sofisticação das mesas ornamentadas para festas e recepções em clubes de algumas capitais brasileiras, e que coincidiam com aquela que era proposta no livro. A supervalorização das ocasiões especiais, de festas e banquetes projetava uma imagem de opulência e riqueza e denotava, enfim, que *O Livro das Noivas* queria incutir nos novos lares brasileiros um gosto burguês e refinado.

*O Livro das Noivas* nos fornece ainda outras indicações preciosas sobre o comportamento ideal do casal burguês na sociedade brasileira. A imagem da mulher por ele projetada é a da mulher mãe e esposa, sem nenhuma alusão ao desempenho de qualquer atividade profissional dentro ou fora de casa. O status social do público ao qual ele se dirige é certamente aquele mais abastado da sociedade, já que se aconselhava ao jovem casal ser proprietário de sua residência, ter conta em banco, pagar em dia suas contas, organizar suas despesas e pensar no futuro através do seguro de vida e de bens materiais. Para garantir a estabilidade e a alegria do casal, as esposas deveriam ser elegantes, se interessar pelos negócios do marido e os maridos deveriam proporcionar às esposas muitos divertimentos, levando-as a passeios, ao cinema, à natação e ao jogo de tênis.

O ideal de consumo e de comportamento, proposto pelo *Livro das Noivas*, muito dificilmente poderia ser encontrado nos lares brasileiros como um todo. A população burguesa e da classe média alta brasileira era muito pequena no final dos anos 20 e certamente deveria ter gostos e atitudes bastante variados segundo sua origem e procedência. Mas a tentativa de uniformização de um gosto brasileiro, burguês, refinado subordinado ao gosto europeu denotava a dependência e a admiração de setores da elite brasileira ao modelo capitalista dominante, inglês.

Levar-se-ia muitos anos ainda para que o desejo de aburguesar a sociedade brasileira como um todo se tornasse parcialmente realidade, e, no campo da culinária, somente com o desenvolvimento dos meios de comunicação de massas e com a edição de livros de receitas, é que a cozinha estrangeira internacional realmente se infiltraria nas famílias brasileiras, deixando de ser um hábito e um luxo dos setores abastados ou daqueles formados pelas colônias de estrangeiros. Mas, isto é um outro capítulo desta longa e deliciosa história.

### Referências:

ALMEIDA, Julia Lopes. *Livro das noivas*. 2. ed. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1896.

Anônimo. *O Livro das Noivas, receitas e conselhos domésticos*. São Paulo: Castorino Mendes, 1929.

BUCHER, Bernadette. *La sauvage aux seins pendants*. Paris: Hermann, 1977.

DE CERTEAU, Michel; GIARD, Lucie; MAYOL, Pierre. *L'invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*. Paris: Folio essais, 1999.

DUBY, Georges; PERROT, Michelle (Org.). *Histoire des femmes en occident*. v. IV: Le XIX ème siècle. Paris: Plon, 2002.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI (Org.). *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard, 1996.

FREYRE, Gilberto. *Ingleses no Brasil*. Rio de Janeiro: Topbooks, 2000.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. Culinária de papel. *Estudos Históricos*, n. 33, jan-jun 2004, Rio de Janeiro: CPDOC, p. 3-23.

LÉVY-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido-Mitológicas-1*. São Paulo: Cosacnaify, 2004.



MALUF, Marina; MOTT, Maria Lúcia. Recôndidos do mundo feminino. In: NOVAIS, Fernando. (Org.). *História da vida privada no Brasil, 3: da Belle époque à era do rádio*. São Paulo: Companhia das Letras, 2006, p. 367-422.

MOREIRA, Nadilza. Júlia Lopes de Almeida e o universo feminino carioca e burguês. [http://www.mulheraliteratura.ufsc.br/artigo\\_nadilza.htm](http://www.mulheraliteratura.ufsc.br/artigo_nadilza.htm).