

## *Culinária de papel*

---

*Laura Graziela Gomes e Livia Barbosa*

### *Introdução*

Em um livro célebre, intitulado *O sistema da moda*, Roland Barthes (1979) chamou atenção para o que denominou de a regra dos “três vestuários”: o vestuário-imagem, o vestuário escrito e o vestuário real. Para o autor, o então chamado “sistema da moda” deveria ser analisado, levando-se em conta as matrizes semânticas que a moda erigiu a partir de sua difusão e circulação na sociedade contemporânea.

Inspiradas no texto barthesiano, nosso objetivo será abordar a culinária a partir da sua expressão escrita, que chamamos de “culinária de papel”. Por “culinária de papel” entendemos todo material impresso sobre a arte de cozinhar

---

*Nota:* Uma primeira versão deste artigo foi apresentada no Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre, realizado de 15 a 17 de outubro de 2003, na Fundação Gilberto Freyre, em Recife. Nesta oportunidade, gostaríamos de agradecer à Escola Superior de Propaganda e Marketing do Rio de Janeiro pelo apoio financeiro a esta pesquisa e aos alunos Patrícia Gonçalves, Leonardo Silva Pereira, Lygia Prudente e Ana Luiza Trivellato pela inestimável colaboração na construção do banco de dados.

Laura Graziela Gomes e Livia Barbosa são professoras do Departamento de Antropologia e do Programa de Pós-Graduação em Antropologia e Ciência Política da UFF.

e/ou relativo às diferentes cozinhas e culinárias existentes. Nosso universo inclui vários tipos de livro sobre culinária: livros antigos e recentes, disponíveis em livrarias e bibliotecas, fichários ou cadernos de receitas que se encontram ainda em muitas casas, conventos, hotéis, castelos, hospitais e instituições, como fábricas, empresas, escolas, orfanatos e prisões, e inclusive livros de crítica gastronômica. Embora ao longo do século XX tenha aumentado bastante o número de publicações de livros e revistas que apresentam e vendem uma culinária impressa, pouco ou quase nada se escreveu sobre esse tipo de literatura.<sup>1</sup>

Acrescente-se a isso o fato de a “culinária de papel” ter sido fundamental para o estabelecimento de uma *gastronomia* no Ocidente. Isso significa que a constituição de um campo específico a partir do qual o “gosto” culinário foi formado e arbitrado dependeu bastante das publicações impressas. Sem dúvida alguma, essa é uma razão suficiente para empreendermos um levantamento sobre a “culinária de papel” no Brasil. Estamos partindo do seguinte pressuposto: embora essa modalidade de cozinha mantenha uma relação íntima com a “culinária real” ou habitual (aquela praticada cotidianamente por toda e qualquer sociedade), a “culinária de papel” não pretende pura e simplesmente reproduzi-la. Ao registrá-la, documentá-la e publicá-la sob várias formas, a culinária de papel acaba por transformar, muitas vezes, a culinária real em uma culinária cuja difusão e circulação poderá vir a se constituir em um paradigma do gosto e, eventualmente, em uma marca identitária de todo um povo, como ocorre, por exemplo, na França, onde a combinação de uma cultura do impresso com a arte de cozinhar gerou um estilo gastronômico emblemático para o Ocidente.

No Brasil, a influência desse estilo foi reforçada com a chegada de renomados *chefs* franceses, como Paul Bocuse, Claude Troisgros e Laurent, entre outros, a partir da década de 1970. Esses *chefs* passaram a utilizar e a valorizar em seus pratos produtos brasileiros, como a jabuticaba, a pitanga, a manga, a farinha de mandioca e a mandioquinha, entre outros ingredientes, inaugurando o que atualmente se define como “gastronomia brasileira”, hoje praticada por profissionais locais que a toda hora revisitam ou reinterpretam a tradicional cozinha brasileira.

### *O livro de culinária*

De modo geral, os estudos históricos e sociológicos sobre sistemas e práticas alimentares tomam como foco e ponto de partida a “culinária real”, deixando de lado, ou num segundo plano, a “culinária de papel”. No caso brasileiro, devido ao drama social relacionado à pobreza, os estudos alimentares tendem a ressaltar apenas os aspectos nutricionais. Nesses casos, hábitos e tabus alimentares, formas de preparo e manipulação dos alimentos são estudados para se

verificar e mensurar o grau e o valor nutricional das rações ingeridas por diferentes classes sociais e faixas etárias (Mondini e Monteiro, 1994; Monteiro e Mondini, 1995; Oliveira, 1997).

Só muito recentemente, em função de um paradigma econômico com viés ambientalista, têm sido realizadas pesquisas que indicam o abandono desse modelo, e, apesar da insistência no estudo das condições de produção alimentar na sociedade, essas pesquisas começam a prestar atenção nas formas de manipulação, nas técnicas de preparação e no consumo alimentar propriamente dito (Lauriou, 1998; Warde, 1997; Mennel, 1985). De qualquer modo, a ausência de foco ou o pouco interesse no consumo alimentar faz com que o livro de culinária não seja tomado ainda, entre nós, como um documento histórico e sociológico, a partir do qual podemos mapear e reconstituir alguns espaços e *tópos* (como a casa, a cozinha, o corpo), papéis e relações sociais (homens/mulheres, relações de gênero, maridos, pais, donas de casa, mãe, esposa, casal, filhos, namorados, amantes etc.), sentimentos e afetos.

Nesse sentido, o livro de culinária poderia ser analisado sob diferentes perspectivas, cada uma remetendo a esferas distintas da vida social, e também poderia reencor:trar alguns dos significados culturais que lhe eram atribuídos em diferentes épocas. Para efeito deste artigo, mencionaremos rapidamente as três perspectivas com que estamos trabalhando no momento, e que o presente trabalho em parte traduz. Uma primeira perspectiva diz respeito ao livro de culinária como objeto da cultura material de uma sociedade. Abordá-lo a partir dessa ótica requer a análise de sua evolução material, tanto do ponto de vista histórico quanto do ponto de vista estético e visual (gráfico). Isso diz respeito a quando, onde e em que contexto surgiu o livro de culinária, o que engloba a sua transformação e trajetória de incunábulo ao formato de material impresso que hoje conhecemos; de um simples caderno de receitas e/ou de um livro com pretensões a manual, envelopado por brochuras e capas duras com ou sem qualquer tipo de ilustração, o livro de culinária apresenta-se hoje em formatos bastante elaborados, repletos de ilustrações com fotografias em cores e alto relevo. Alteraram-se, também, os seus distintos modos de fruição, que determinam seu local de exposição e manuseio, que pode ser uma biblioteca ou a cozinha de um *gourmet*, ou ainda a sala de visitas em muitas residências contemporâneas (Hymans, 1998; Revel, 1984).

A segunda perspectiva para o estudo do livro de culinária é aquela que o aborda, seguindo os ensinamentos de Bourdieu (1979), como uma instância de consagração importante, portanto uma “moeda” do campo da gastronomia, que nos permite avaliar não só a constituição, mas também o estado desse campo em épocas diversas. No caso do Brasil contemporâneo, na condição de centro de um novo estilo de fazer comida, o livro de culinária permite avaliar os diferentes ti-

pos de relação, os jogos de poder, a diferenciação e as hierarquias que se estabelecem entre os diferentes agentes, no que diz respeito às suas respectivas trajetórias profissionais, esferas de competência, estratégias de competição, divulgação e consagração, em suma, os capitais simbólicos que desejam obter. Assim, o conjunto de livros de culinária estabelece os parâmetros para o gosto alimentar, legitimando ou não determinadas técnicas, processos e ingredientes, e/ou reforçando ou desacreditando uma determinada tradição alimentar (Revel, 1982), de tal modo que ser autor de um livro de culinária e/ou de gastronomia significa estar capacitado a ser o árbitro e o avaliador das técnicas e padrões de gosto de uma época em uma dada sociedade. Para nós, interessadas em estudar esse universo no Brasil, e o seu papel na formação ou não de uma cultura gastronômica, importa inicialmente destacar a diferença de “valor” e a hierarquia contidas naquilo que se define como “livro de receitas”, “livro de culinária” e “livro de gastronomia”.

Finalmente, numa terceira abordagem, o livro de culinária é examinado como uma forma privilegiada de mediação entre estilos de comunicação e elos sociais baseados na oralidade e na escrita. Sabemos que foi a partir da transcrição de diferentes sistemas e tradições culinárias que muitas sociedades desenvolveram uma escrita e uma literatura, e até mesmo um gosto pela leitura. Assim, o “livro de receitas” ou de culinária transformou-se num veículo disseminador de “gostos alimentares”, bem como num difusor de usos e costumes – percebidos como exóticos ou não – de uma determinada época/sociedade (Goody, 1982 e 1998). Por tudo isso, o livro de culinária permite identificar os tipos de alimento consumidos, através do mapeamento das receitas, das combinações consideradas culturalmente legítimas e suas diferentes formas de preparação, os tipos, a estrutura e o contexto social das refeições de uma determinada sociedade e época (Revel, 1984). Ele identifica também os públicos a que se destina, que concepções e versões sobre a alimentação e saúde ele dissemina e a que esferas da sociedade ele se encontra mais intimamente associado.

No presente artigo, nosso objetivo é realizar uma comparação dos títulos dos livros de culinária, para neles buscar alguns princípios classificatórios. Estaremos interessadas em registrar as mudanças ocorridas na sociedade brasileira, observadas a partir de princípios que constituem essas formas de classificação e que se encontram presentes nos títulos, prefácios e comentários. Nesse contexto, nossa pergunta é a seguinte: em que medida a comparação entre os títulos de livros antigos e atuais sinalizam mudanças e permanências importantes relativas à cozinha como espaço da casa e à culinária como atividade doméstica tradicionalmente feminina, restrita às mulheres – donas de casa e empregadas domésticas – na sociedade brasileira? Paralelamente a essa resposta, tentaremos igualmente discutir os diferentes significados que o livro e a atividade de culinária

adquirem no contexto contemporâneo da sociedade brasileira e, além disso, para além das receitas, o que estamos efetivamente “consumindo” em um livro de culinária.

### *A pesquisa*

A pesquisa de campo constou de um levantamento de livros de culinária publicados no Brasil, cobrindo obras publicadas desde o início do século XX até o início do século XXI, tanto de autores nacionais quanto de autores estrangeiros, construindo uma série histórica de mais de um século. Esse levantamento foi feito em três etapas: na primeira, foram realizadas consultas na Biblioteca Nacional (RJ), o que redundou num total de 284 títulos. Numa segunda etapa, algumas bibliotecas particulares de Belo Horizonte, e livrarias (sebos) do Rio de Janeiro e de Belo Horizonte foram consultadas. Finalmente, numa terceira fase, fizemos uma ampla consulta pela internet. Esse levantamento resultou num banco de dados de 907 títulos, no qual os autores são classificados por gênero (temos 237 homens e 493 mulheres), por nacionalidade e, por conseguinte, pela quantidade de obras que foram traduzidas do inglês, francês, italiano e de outras línguas, e ainda pelo tipo de autoria. Assim, descobrimos que, desses 907 títulos, 30 são de autoria coletiva e 65 têm autoria desconhecida e/ou institucional.

Desses 907 livros, 468, ou seja, mais de 50% deles, já estão com as suas respectivas datas de publicação identificadas e confirmadas, o que nos permite estabelecer uma série diacrônica confiável, a qual possibilita, conseqüentemente, acompanhar a evolução das publicações dos livros de culinária no Brasil. Um dado significativo desse levantamento é a crescente publicação de livros de culinária ao longo de todo o século, com um acentuado aumento particularmente durante a década de 1990.<sup>2</sup>

Mas, o que sugerem esses 907 títulos? É possível discernir algum princípio classificatório sob a imensa variedade de títulos que vão dos mais triviais, como *A cozinha brasileira*, até outros pouco familiares, tais como *A cozinha da bruxa*, o *Bebê gourmet* e/ou *A dieta Yin e Yang para gordos e magros*? É claro que sim. Uma análise dos títulos nos permite identificar a presença de quatro princípios classificatórios, distintos entre si, mas que podem aparecer combinados ou de forma separada nos livros.

O primeiro deles refere-se à atividade de preparação e manipulação dos alimentos a partir do emprego de categorias do tipo cozinha, culinária e gastronomia. Todas as três designam diferenciações internas, baseadas em um grau de sofisticação das técnicas e dos ingredientes utilizados nas receitas. Cozinha e culinária possuem uma dimensão mais local, regional e cotidiana, enquanto gastronomia se refere a “uma grande” cozinha internacional, de cunho universa-

lista e cosmopolita, claramente relacionada às culinárias francesa e italiana, consideradas as duas grandes tradições gastronômicas do Ocidente.

Entre os 907 livros investigados, é significativo notar que 207 têm no seu título as categorias “cozinha/cozinhando”, ao passo que “culinária” surge em 87. Cozinha é tecnicamente definida como o conjunto de pratos característicos de uma região ou país. Entretanto, esse sentido de “conjunto”, dado por determinados traços compartilhados, é expandido de forma a tornar o termo uma categoria geral, poderosamente inclusiva. Com isso, “cozinha” designa tanto a cozinha de determinadas regiões e países, por exemplo, *A cozinha italiana* (s.d.) e *A cozinha mediterrânea* (s.d.), quanto a “cozinha” de pessoas particulares, tais como *A cozinha de Olga Bongiovanni* (2003) e *A cozinha de Paul Bocuse* (2002). O termo recobre também a culinária que utiliza um tipo particular de tecnologia, como em *Manual da cozinha congelada* (s.d.) e *Essência do sabor: cozinhando com papel alumínio* (s.d.); um tipo de dieta específica, como em *Cozinhando quase sem gordura* (2000) e *Cozinha vegetariana – sucos e vitaminas* (2002); um ingrediente particular, como em *Frugal gourmet: cozinhando com vinho* (s.d.), ou *Cozinhando com alho* (s.d.); além de ser usada metaforicamente para indicar a atividade de cozinhar e também o local onde a atividade se realiza, como em *Meditando na cozinha* (2002), *Na cozinha com Marlene Bispo*, e *Cozinhando com D. Mimi* (1975).

O mesmo ocorre com o termo “culinária”, que também se refere à culinária de determinados países e/ou regiões, como em *Culinária japonesa fácil e rápida* (1995) e *Livro caseiro, receitas culinárias das senhoras paulistas* (1950); de determinadas pessoas, como em *A nova culinária de D. Zizi* (1996), ou, ainda, àquela vinculada a certas filosofias alimentares do tipo *Culinária natural e vegetariana* (2001).

O diferencial fica por conta da introdução e do aparecimento, nos títulos, do termo “gastronomia”, de uso bem mais recente e que aparece menos vezes, em apenas 17 títulos, com uma aplicação também mais restrita e específica. O termo mantém sua posição hierárquica em relação aos demais, indicando tratar-se de uma publicação cujo objeto é o conhecimento teórico e prático apurado (que certamente exige do leitor uma iniciação e uma sofisticação cultural) acerca da “arte” da culinária, da arte de preparar refeições e dos prazeres da mesa.

Os títulos que incluem o termo “gastronomia” jamais o utilizam para referir-se às técnicas de preparação e conservação dos alimentos, a dietas ou a pessoas particulares. O que se observa é que a “gastronomia” é uma categoria de distinção, que remete a um texto no qual o leitor é apresentado a um estilo superior (uma “arte”) de “preparar refeições” e de “comer bem”, fazendo com que ela seja um importante dispositivo para preservar e/ou criar hierarquias sociais. Se as pessoas se igualam em relação a renda, poder aquisitivo, salários, diplomas e

ocupações, nem por isso elas deixam de disputar as mesmas vantagens simbólicas destinadas outrora a apenas alguns grupos sociais. É através do consumo que elas procurarão rivalizar e mostrar seu maior ou menor capital simbólico. A maioria julga que a disputa será em torno dos chamados bens posicionais, o chamado “consumo conspícuo”. Grande equívoco, pois as pesquisas demonstram as marcas de distinção sendo buscadas e disputadas também em torno do chamado consumo básico, como a alimentação.

O segundo princípio classificatório reúne os alimentos e as receitas a partir das classes e tipos de alimentos e comidas e/ou pratos e refeições. A primeira grande divisão é relativa aos sabores doce e salgado. A categoria doce aparece explicitamente, subdividida em doces (genérico), sobremesas, bolos e sorvetes, num total de 69 referências. O salgado não aparece de forma explícita, mas através de grandes categorias de alimentos, como carnes, peixes, aves, massas, molhos, legumes, ovos e pães, entre outros. Ele aparece também sob a forma de pratos específicos, como risotos, saladas, sopas, pizzas, sanduíches etc., ou ainda sob a forma de refeições do tipo jantar, almoço, lanches, entre outras. A observação atenta da distribuição entre os sabores demonstra cabalmente a predominância do salgado sobre o doce em todas as circunstâncias da vida alimentar brasileira. Mesmo nos livros dedicados às festas de aniversário, o doce comparece menos.

De qualquer forma, os dois princípios descritos remetem-nos às técnicas de manipulação, preparo e cocção. A esse respeito, o levantamento feito até o presente momento forneceu a seguinte classificação dos títulos:

a) Manuais e/ou livros culinários gerais: referem-se aos livros que têm como objetivo principal o ensino das técnicas culinárias básicas e mais gerais, desde aquelas de seleção/escolha dos ingredientes usados na preparação dos pratos, até as técnicas de manipulação dos alimentos (lavar, catar, escolher, amassar, misturar, ralar, descascar, cortar, picar, moer, espremer, triturar, liquidificar, temperar etc.), incluindo as técnicas e procedimentos de cocção (cozido, refogado, saltado, ensopado, frito, assado, defumado, grelhado etc.).

b) Manuais e/ou livros culinários que ensinam as técnicas e os procedimentos que envolvem o uso de utensílios e tecnologias especiais, tais como panelas de pressão (1950), liquidificadores (1950), batedeiras (1960), *freezers* (1980-1990), processadores (1980), fornos de microondas (1990) etc.

c) Livros de culinária que se apresentam menos como “manuais gerais ou práticos” e mais como “tratados culinários/gastronômicos” orientados para as especializações culinárias, como resultado de uma divisão do saber culinário como, por exemplo, o domínio de técnicas mais elaboradas, desde aquelas relacionadas às formas de preparação de determinadas classes de alimentos (carnes, peixes, aves, frutos do mar, verduras, saladas, legumes etc.), até as que indicam

especializações em classes de pratos, tais como: pães e biscoitos, bolos, doces, confeitos, pastelaria, quitutes, salgadinhos, massas, sanduíches etc.

É importante ressaltar que, no período que vai de 1930 a 2003, nem todos os itens acima estão destacados ou devidamente explicitados no título dos livros e sumários. Mas, consultando-se rapidamente o sumário e o corpo das receitas, observa-se que eles estão presentes. Nesse sentido, vale ressaltar que o item *a* encontra-se praticamente contemplado em todas as receitas examinadas, na medida em que ele pressupõe operações culinárias básicas, que antecedem a quaisquer outras. Nesse caso, é a menção aos elementos diacríticos definidos nos itens *b* e *c* que faculta a inclusão dos livros nesses itens, e não no item *a*. É nesse momento que constatamos algumas mudanças e variações importantes ocorridas no tempo, como no caso do uso de utensílios, tais como a panela de pressão (1950), e de tecnologias, tais como o liquidificador (1950), o *freezer* (1980), os processadores e o microondas (1990), e para as quais existem livros específicos. Uma outra variação importante ocorre em relação ao aumento de livros no item *c*, a partir da década de 1980 e, mais fortemente, de 1990 em diante, assinalando um verdadeiro *boom* culinário e gastronômico.

Está em pauta, nessa mudança, a passagem da culinária para a gastronomia, o que implicou uma segmentação culinária maior. Em vez de termos a predominância das segmentações elementares, como doce/salgado, diário/festa, ou cru/cozido (panela)/assado (forno), mais característica das décadas de 1930 a 1970, temos agora novas segmentações gastronômicas, oriundas das inúmeras possibilidades culinárias que as diferentes classes de alimentos, ou mesmo as diferentes formas de preparação dos pratos, oferecem. Esse fato explica a existência de livros dedicados a um único alimento, como a “berinjela” ou o “tomate”, ou ainda dedicados a determinados tipos de pratos, como saladas e sopas. Como se verá mais adiante, essa maior segmentação está relacionada a profundas mudanças sociais ocorridas na sociedade/família brasileira, que apontam para uma forma de apropriação mais individualizada da cozinha, tanto no que se refere às técnicas culinárias, quanto ao consumo alimentar propriamente dito.

Por conta das mudanças ocorridas, essa maior segmentação assinala também uma elevação do *status* da cozinha, bem como sua resignificação no âmbito das atividades domésticas e sociais, associadas ao aumento do capital simbólico da própria cozinha, agora experimentada como um espaço e uma atividade que conferem distinção a quem a pratica. Assim sendo, podemos destacar o concomitante desenvolvimento e a maior acessibilidade aos equipamentos, utensílios e tecnologias associados à cozinha, tais como fogões e fornos mais modernos, eficientes e práticos, de fácil manuseio, sem falar no *design* atraente, que faz com que cada um desses utensílios e equipamentos se torne, por si só, objeto de desejo.



Paralelamente, examinando a culinária-imagem, observamos que o próprio espaço da cozinha mudou inteiramente de visual, com os novos revestimentos que a indústria tornou acessíveis. O azulejo foi substituído por cerâmicas decoradas, de aparência artesanal, que criam um ambiente “colonial”, “provençal”, “mediterrâneo”, “toscano”, ou mesmo mais cosmopolita e contemporâneo. Assim, desloca-se o significado anterior da cozinha, que era tida como um espaço pouco nobre, “poluído” e reservado aos empregados. A cozinha agora enobrecida é um lugar onde se recebem os amigos, que se mostra às visitas e que sinaliza para a posição social da(o) dona(o).

Essa tendência, que pode ser constatada através do número igualmente elevado de revistas de decoração e de publicidade dedicadas às transformações da/na cozinha, é também percebida nos livros de culinária publicados a partir da década de 1980 (incluindo traduções de clássicos da gastronomia, como Brillat-Savarin), sugerindo assim que, após um processo de comoditização da indústria alimentar e da cozinha, iniciado na década de 1950, a arte culinária está novamente em alta, por conta das relações entre comida, identidade e corpo (Caplan, 1997; Counihan, 1999). Vale lembrar que em 1950 se deu a implantação da “indústria branca” (fogões, geladeiras, liquidificadores, batedeiras etc.), cujo ponto culminante foi a década de 1970, com o *boom* dos alimentos industrializados no Brasil, incluindo a introdução e a relativa difusão do *fast-food*.

Hoje em dia, trata-se de fruir a culinária tanto em relação aos seus resultados finais quanto em relação à variedade de sabores, aromas, cores e consistências obtidas, mas, sobretudo, trata-se de fruí-la quanto ao seu próprio fazer e aos modos e técnicas de preparo. Assim, o que está em jogo como elemento de distinção é a artesanaria da própria cozinha, que inclui o possuir e o saber usar os utensílios certos, bem como o dominar as técnicas adequadas a cada preparo, a cada receita e alimento, sabendo retirar de cada um deles o melhor proveito nutricional e gastronômico. Nesses termos, os amigos, além de convidados e comensais, são ao mesmo tempo cúmplices, platéia e co-participantes de uma performance e de uma nova expressão de sociabilidade, que não se reduz mais à comensalidade entendida apenas como “comer juntos”. O que deve ser compartilhado, a dádiva, acima de tudo, é o próprio processo de preparo, e não apenas a refeição.

O terceiro princípio classificatório que observamos nos livros de culinária é aquele que diz respeito aos universos da culinária. Entre eles, destacam-se a “casa” (no sentido de lar) e o “corpo” (às vezes referindo-se ao indivíduo). A casa predomina como o pólo forte até o final da década de 1970, quando então o corpo assume a proeminência no interior do universo culinário.

Do início do século XX até meados da década de 1970, os livros de culinária dirigiam-se à figura tradicional da dona de casa – a rainha do lar. Esse lar

era composto de pai, mulher e filhos, e nele o homem se ocupava do sustento da família e a mulher, do funcionamento da casa. Esse lar é representado menos como um espaço físico e mais como uma província de valores e afetos, na qual predominam as relações de amor, intimidade e fraternidade (DaMatta, 1980). A responsabilidade pela manutenção desses sentimentos pertence à figura feminina – na condição de esposa e mãe. Os títulos dos livros sugerem isso de forma explícita e clara: *A alegria de cozinhar* (1948), *Receitas do meu lar* (1948, 12 edições), *Delícias do lar, receitas práticas e econômicas de Rosa de Jericó* (1944), *Nova alegria de cozinhar* (1979). Nesse lar, reúnem-se preferencialmente os familiares, agregados e amigos. Estes últimos são trazidos de fora para dentro, ou melhor, da rua para casa, pelos membros masculinos do grupo doméstico. A sociabilidade dá-se em torno desse grupo e é marcada pela comensalidade. Almoços de domingo e saraus constituem a tônica das reuniões familiares. Prefácios e apresentações referem-se a esses encontros, quando os dotes culinários apurados da anfitriã são elogiados.

O tipo de culinária praticado é o de uma *endo* cozinha em três sentidos distintos. Primeiro, faz-se tudo em casa, desde a matéria-prima para se preparar a comida até tipos de comida e alimentos específicos, que hoje são comprados prontos. Portanto, os livros de culinária oferecem uma variedade imensa de opções de receitas e disponibilizam técnicas que hoje nos surpreenderiam. Ensinam a fazer de café a sorvetes, passando por caramelos e balas, e terminando com pães, biscoitos, conservas de frutas e pastilhas. Ensinam até a matar um peru para a ceia de Natal (D. Benta, 2003). Segundo, o foco da cozinha está no lar e na família. Cozinha-se para os familiares e amigos próximos, de acordo com a tradição. Terceiro, a cozinha é um espaço personalizado, tanto para os homens quanto para as mulheres. As receitas não são anônimas, tiradas de quaisquer revistas ou jornais, mas originárias de antigos cadernos de receitas de mães, avós, comadres e outros parentes femininos. Por conta disso, reproduz-se com mais facilidade a tradição culinária de uma família ou mesmo de uma região, embora haja espaço para as pessoas – as figuras femininas – se singularizarem através de seus segredos e toques especiais.

Esses segredos podem ser muitos e de variados tipos e complexidades; vão desde uma pitada de sal no bolo, ou uma colher de um tempero especial na carne assada, até um modo de preparar os alimentos que foge ao estabelecido e conhecido. Os títulos dos livros demarcam a origem das receitas, as suas “donas” e “donos”, e com isso as personalizam. Alguns títulos são ilustrativos desta personalização: *Cozinhando com D. Benta* (1940), *Delícias do lar, receitas práticas e econômicas de Rosa de Jericó* (1944), *As receitas para você, por tia Evelina* (1947), *Livro caseiro, receitas culinárias das senhoras paulistas* (1950), *Mestre Fenocchio, tratado prático industrial de padaria, confeitaria, pastelaria, biscoitos, sor-*

*vetes e conservas, receitas e instruções* (1951), *Segredos da boa cozinha* (1959), *Receitas de Yayá Ribeiro*, *Receitas do meu lar de Sinhá Ceci* (1966), *300 receitas de Dona Mimi* (1970), *Cozinhando com Dona Mimi* (1975), *A arte gastronômica de Miguel* (1977), *Receitas selecionadas de Ofélia* (1979), entre outros.

De 1950 a 1970, começam a acontecer algumas mudanças, que se tornam mais evidentes a partir da década de 1980. Uma dessas mudanças, já discutida anteriormente, diz respeito à modernização da cozinha, do ponto de vista físico e tecnológico, com a introdução dos eletrodomésticos e de alguns alimentos industrializados. A comparação entre os títulos dessa época e os das demais sugere também uma transformação do lar. Registra-se uma abertura do grupo doméstico para o exterior, de modo a incluir outras formas de sociabilidade, que não exclusivamente aquelas que envolvem o grupo familiar e o círculo íntimo e reduzido de amigos. Aparecem referências a festas, a tipos de encontro e a rituais, como a ceia de Natal. Novas modalidades de refeições, como “jantares americanos”, “jantar a dois”, “lanches” e sanduíches, merecem, inclusive, publicações especializadas.

Há ainda uma outra novidade na cozinha. Trata-se do reaparecimento de uma associação, hoje básica, entre culinária, corpo, saúde e sentidos. Essas mudanças não afetam, contudo, o fato de que o lar e a cozinha são um espaço essencialmente feminino e personalizado. Assim, D. Mimi, Sinhá Ceci, Mirtes Paranhos, Maria Thereza Weiss, Lígia Junqueira e Ofélia, as grandes “cozinheiras” desse período, continuarão a reinar na cozinha ainda por muito tempo, diferentemente dos homens, que nesse momento ainda não publicam muitos títulos (menos de vinte, do início do século até 1970). Desaparecem as “donas” e surgem mulheres apresentadas mais individualmente, só pelos nomes.

Da década de 1980 em diante, as mudanças insinuadas em épocas anteriores estão plenamente consolidadas, e o livro de cozinha tem agora ênfases bastante distintas daquelas presentes no início do século. Primeiro, ele se dirige mais ao indivíduo do que ao lar (voltaremos a falar sobre isso posteriormente). Termos como lar, dona de casa, doceira, cozinheira, pasteleiro e caseiro praticamente desaparecem dos títulos. No levantamento efetuado, não encontramos nenhum livro, a partir de 1980, que traga no título algum dos termos mencionados anteriormente (isso não quer dizer que eles não existam, mas apenas que a ênfase mudou radicalmente).

O tom caseiro, intimista, alegre e cúmplice, que permeava os títulos e os prefácios de muitos dos livros das décadas anteriores, se altera. A sensação de orgulho e de responsabilidade que permeava o texto das autoras, ao escreverem para mulheres que eram donas de casa e que, como elas, cozinhavam para a família e se sentiam responsáveis pela saúde de maridos e filhos, é quase inexistente no final da década de 1980.

O lar é substituído pela casa, espacialmente definida. Uma casa na qual habitam mais indivíduos do que famílias. Categorias como casal, criança, infantil, jovens (referindo-se a adolescentes) substituem as tradicionais categorias de pais e filhos. Essa casa é uma casa moderna, com uma cozinha mais tecnológica e menos artesanal, que substituiu o manuseio direto dos ingredientes pela mediação dos eletrodomésticos e que valoriza a eficiência e a rapidez na confecção dos alimentos. Técnicas de congelamento e comidas feitas no microondas são algumas das tecnologias exploradas pelos livros.

Como os livros indicam, temos a presença de uma cozinha mais individualizada em dois sentidos, e esse aspecto pode ser constatado, primeiramente, pelo espaço concedido a diferentes tipos de gosto e a preferências particulares por certos tipos de alimentação. A culinária caseira, íntima e alegre dá lugar à cozinha macrobiótica, ou da nova era, natural, vegetariana, ou erótica, que pode ser eleita e praticada por um dos membros da família, mas não necessariamente por todos. Temos aí uma longa lista: *A panela de Afrodite* (2000), *Alimentos light e diet* (2001), *Culinária natural e vegetariana* (2001), *Cozinha vegetariana – bolos* (2001). Em segundo lugar, a cozinha se individualiza em termos de segmentos sociais e por faixas etárias. Crianças/jovens e homens deixaram de ser os filhos e maridos que tinham suas necessidades alimentares cuidadas pelas mães e esposas, para constituírem um público específico que pode ter seu gosto educado, como em *O bebê gourmet* (2000) e *Cozinha para homens e para mulheres que gostam de seus homens* (2002).

Os títulos e receitas, a partir da década de 1980, sugerem, cada vez mais, a existência de uma *exo* cozinha nos mesmos três sentidos anteriores. Primeiro, grande parte da matéria-prima para a confecção dos alimentos já é comprada pronta, bem como um grande número de alimentos, como bolos, biscoitos, balas, sorvetes, entre outros, antes produzidos em casa e hoje adquiridos em forma industrializada. Segundo, a comensalidade não se restringe apenas à família e ao grupo doméstico. Amigos do casal e colegas de trabalho estão entre aqueles que são convidados para festas, jantares, lanches e aniversários. Ou seja, a rua entra na casa (DaMatta, 1981). Terceiro, a culinária não se restringe à tradicional cozinha brasileira. Os livros de hoje se dedicam a apresentar sabores, cheiros e texturas de diferentes países, trazendo o mundo para dentro da casa através da culinária.

Apesar dessas transformações, uma cozinha tradicional brasileira permanece importante. Ela é, contudo, em termos da culinária de papel, menos enfatizada do que era nas décadas anteriores. As razões são a transição da culinária para a gastronomia, a arte de degustar os alimentos, que valoriza o cosmopolitismo, os sabores, os odores e as texturas de diferentes cozinhas independentemente das identidades étnicas e nacionais. Essa mesma gastronomia, que, por

um lado, faz com que a cozinha brasileira tradicional tenha concorrentes estrangeiras, por outro, lhe dá um novo sentido. Esse sentido está relacionado com a descoberta de uma memória gastronômica do país e com a constituição de uma arqueologia culinária que recupera gostos, sabores e técnicas tradicionais, hoje valorizados pelo seu caráter “artesanal”, que se contrapõe, de um lado, a uma cozinha rápida e tecnológica e ao *fast-food* e, de outro, a toda uma concepção de dieta balanceada, de “alimentos naturais”, “sem gosto”, representada pela pouca manipulação dos alimentos e que, pouco a pouco, se contrapõe à “comida”, mais “cultural”, porquanto mais manipulada, resultado da química do tempero e da criatividade de quem cozinha.

Mesmo com todas essas mudanças, a cozinha e a culinária de papel continuam referindo-se a espaços e práticas personalizadas, nas quais um território é demarcado pela indicação do “seu dono”, ou seja, aquele cujo nome é associado às receitas e/ou a determinadas técnicas, e/ou que se autodenomina autor das mesmas. Além das cozinheiras tradicionais das décadas anteriores, novas categorias de pessoas, como os *chefs*, saíram à frente da competição e demarcação do campo culinário. Livros como os de Olga Bongiovanni (2003), Paul Bocuse (2002), Walkímia (2002) e os de restaurantes como Gula, Gula (2003), Osteria dell’Angolo (2003), Gero (2000), entre outros, estão agora lado a lado nas prateleiras com Dona Zizi, Dona Mimi e com as inúmeras edições de Ofélias, Donas Bentas e Myrthes Paranhos, que dominavam o cenário culinário anterior. Aqui, temos um aspecto interessante; na verdade, um paradoxo curioso. Embora tenhamos mais individualismo, a cozinha, como uma prática social, é algo para fazer “comida” mais do que apenas alimentos. A comida é feita por uma pessoa em particular – como Ofélia – para outro alguém ou grupo particular, por exemplo, a nossa família. Por outro lado, o alimento é transformado por um anônimo que prepara refeições para indivíduos.

O corpo constitui o segundo grande universo da culinária contemporânea. Do início do século XX até os dias atuais, ele adquiriu uma polissemia inesgotável, principalmente a partir da década de 1970. De um ponto de vista geral, poderíamos dizer que é justamente a partir de 1970 que o corpo começa a aparecer e a adquirir novos sentidos culinários. Do início do século XX até esse período, o seu significado em relação à alimentação e à culinária tinha se mantido estável. O corpo era o universo implícito, enquanto o lar era o universo explícito para o qual a culinária falava diretamente. Até 1970, a Biblioteca Nacional registra a existência de 75 títulos; destes, apenas quatro se referem à relação entre alimentação e saúde. O corpo desse lar era predominantemente concebido como um corpo físico, um organismo com uma fisiologia que deveria ser mantida em pleno funcionamento. A saúde, portanto, era entendida, principalmente, como a manutenção desse organismo. Era a ausência de doenças. Era vigor físico e ro-

bustez. A comida era a responsável pela manutenção de ambos, pois fornecia os ingredientes necessários para tanto. Essa relação era estabelecida diretamente, como ilustram os títulos disponíveis: *A saúde depende da cozinha* (1953), *Coma e tenha saúde, receitas vegetarianas* (1956), *Nutrição e vigor* (1960), *Alimente-se com proveito* (1966).

Já a percepção da comida como prazer, como uma atividade com sentido em si mesma, como lazer e estímulo aos sentidos e à sensualidade não apareciam. Não se encontra o termo degustar, apenas comer, como em *Comer bem, Dona Benta* (1948) e *A arte de comer bem* (1947). Comer bem significava comer com sustância. E a sustância era relacionada à comida de “peso”, de gordura, feita na panela. Não havia uma preocupação constante com a noção de nutrição balanceada, como há atualmente. Essa noção de sustância se relacionava com um certo tipo de corpo físico, mais pesado e mais roliço do que o atual. Mesmo assim, postulava-se uma relação entre corpo feminino e sedução. Slogans do tipo “O romance foge das moças gordas” (comercial das Drágeas Esbeltan, 1941) e “Defenda a sua felicidade cuidando de sua formosura” (Gessy, 1941) circulavam na época, apontando para um limite no tamanho e na exuberância das formas femininas.<sup>3</sup>

Dos 75 livros registrados, apenas um faz, no título, referência a sabor – *Sabor e arte, alta confeitaria e arte culinária* (1955) – e um outro se refere a delícias, mas às *Delícias do lar, receitas práticas e econômicas de Rosa de Jericó* (1945). Um outro ponto que reforça o anterior é o uso recorrente da palavra “arte” para referir-se à preparação da comida, e não apenas à sua fruição. Dos quase dez títulos, somente um se refere à arte de comer bem. Todos os demais relacionam a arte com o fazer culinário. Essa é uma relação que se altera, como veremos, na década de 1990. Comer, e não apenas cozinhar, se torna uma arte.

Da década de 1970 em diante, a relação entre culinária e corpo altera-se drasticamente, invertendo a anterior: o corpo passa a ser o universo explícito, e a casa, o implícito. A partir daí, uma multiplicidade de outros corpos são concebidos e representados através dos livros de culinária. Em 1970, introduz-se com clareza a idéia de dieta, mas não no sentido médico, prevalecente nas décadas anteriores, quando a dieta visava à privação de alimentos e comidas para o restabelecimento da saúde. A dieta nessa época adquire o sentido de educação alimentar (de seleção dos alimentos saudáveis). Essa noção de dieta se desdobra em duas. A primeira é a noção da dieta estética, que tem como objetivo o corpo magro, com um novo tamanho e densidade, e que irá encontrar sua expressão mais acabada no corpo esculpido, malhado nas academias de ginástica, complementado pelos compostos e suplementos alimentares e vitamínicos da década de 1990.

A segunda noção que a dieta adquire é dupla. De um lado, é de dieta como seleção e combinação balanceada dos alimentos, que visa a tirar o melhor proveito nutricional deles e, ao mesmo tempo, neutralizar aqueles que são considerados perniciosos. É o início da relação íntima entre ciência e alimentação, que ganha cada vez mais força. A ciência torna-se o árbitro daquilo que pode ou não ser ingerido para que se mantenha o corpo saudável. Considerando-se essa proposta, alimentos são desqualificados em um momento, para terem sua reputação restaurada em outro. A cada hora surge um novo cardápio “cientificamente correto”, que será, rapidamente, desmentido por outro, igualmente científico. O corpo, nesse contexto, torna-se um objeto medicalizado, construído cientificamente. A relação entre alimentação, sabor e prazer, entre vida saudável e vida feliz, é inteiramente neutralizada. O objetivo é a longevidade da existência física, a qualidade do funcionamento do corpo.

Por outro lado, o outro tipo de corpo que essa segunda noção de dieta concebe é o do corpo como uma espécie de “cabide” de identidades e estilos de vida. A dieta aqui surge como marca de individualidade, de escolha existencial. Sua ênfase está mais na integração mente/corpo do que na longevidade da existência pelo uso científico dos alimentos. Ela está mais ligada a uma postura filosófica e política do que a uma postura científica. Nesse sentido, ela se afirma através de tradições alimentares que não a ocidental, em concepções filosóficas e em posturas ambientalistas. Suas raízes poderiam ser buscadas nos movimentos contraculturais da década de 1960 e na proposta de um novo pacto entre homens, natureza e meio ambiente. A macrobiótica e o vegetarianismo, com suas várias diferenças internas, bem como a alimentação natural são algumas manifestações dietéticas e culinárias dessas posturas existenciais que privilegiam uma comunhão entre corpo e mente.

No que concerne ao corpo, o que vai marcar a década de 1990 é a acentuação de todas as tendências indicadas anteriormente e o aprofundamento da relação entre comida/dieta/espiritualidade. Poderíamos colocar o rótulo de “culinária Nova Era”, que junta desde o esoterismo propriamente dito até as técnicas orientais, como o *feng shui*, passando pela magia etc. O resultado é não só um corpo saudável, mas também um corpo energizado. O que se busca agora é a sinergia de nossas energias espirituais e sensações (sentidos) corporais, de forma que corpo e mente entrem em perfeita sintonia. Alguns exemplos são significativos desse momento, como é o caso de *Culinária natural e vegetariana* (2001), que apresenta a seguinte sinopse: “Um livro de grande proveito para os que ‘buscam uma renovação dentro de si mesmos’ e para aqueles que procuram uma nova maneira de se alimentar”. O livro de culinária *Feng shui* propõe, através desse tipo de dieta, instalar um *yan* ambiente de alimentação capaz de levar ao máximo

o seu *chí*, ou energia vital. Dentro dessa mesma perspectiva espiritual e esotérica, temos ainda *A cozinha da bruxa* (2002). Nesse livro, a autora desmistifica a figura e o significado de ser bruxa e propõe introduzir o leitor em um mundo mágico, fascinante e apetitoso. Afirma que cozinhar pode se tornar um prazer e, mais ainda, um ato mágico, e que uma cozinha pode ser um dos cômodos da casa onde mais alegria e criatividade podem ser geradas, principalmente para quem vive um dia-a-dia corrido e totalmente antinatural. Para cada receita, a autora introduz o leitor numa mentalização criativa, propiciando uma vivência espiritual harmoniosa com a natureza.

O corpo assim energizado por técnicas orientais, por forças esotéricas e pela magia termina por se ligar, através da relação que os autores estabelecem entre magia, alquimia, paixão e sensualidade, com o último dos corpos delineados nesse estudo – o corpo sentido. Esse corpo é construído pela mudança da culinária em gastronomia, mudança esta que, em vez de privilegiar o corpo saudável, medicalizado, espiritualizado, energeticamente harmonizado, magro, esculpido, privilegia o corpo sentido. Esse corpo coincide com o aparecimento, entre nós, do *gourmet*, um sujeito cultivado, para quem a “arte de cozinhar” foi ampliada na “arte de comer bem”, ou seja, de comer no sentido de degustação. Trata-se de uma personagem que sabe explorar o sentido do paladar e do olfato, que se deleita com gostos e cheiros, que é uma apreciadora de refeições apuradas e dos prazeres da mesa. Trata-se de uma personagem para quem o corpo é um centro de prazer, para quem comer não é sobreviver, e sim a razão da própria existência, e cujo principal lazer consiste em fazer verdadeiras aventuras gastronômicas, isto é, ir de restaurante em restaurante, de mesa em mesa, dentro do mesmo país ou fora dele, em busca de novidades e informações sobre comidas.

O corpo com os sentidos olfativos e gustativos exacerbados, domínio histórico dos homens, encontra seu simétrico inverso na ligação entre gastronomia, sensualidade e amor. São as mulheres que respondem por essa articulação, apoderando-se desse corpo/sentido não pela boca e pelo nariz, como fizeram os *chefs* e *gourmets*, e sim através do sexo. Receitas afrodisíacas e poções mágicas são combinadas com o objetivo de estimular a paixão, o amor e a sensualidade. Nesse contexto do corpo sentido, a saúde e a estética são pouco referidas. Os prazeres do corpo se sobrepõem ao ascetismo do belo.

### Conclusão

De 1930 a 1968, a Biblioteca Nacional registra seis livros que falam da cozinha brasileira no título e da cozinha regional, nortista, baiana e paulista. De 1970 em diante, registra 13 livros, enquanto no material mais recente recolhido



na internet ocorre, a partir da década de 1990, uma verdadeira explosão de títulos relativos à cozinha internacional (francesa, italiana, portuguesa, espanhola, grega etc.), à cozinha oriental (com grande destaque para a cozinha japonesa), à história da gastronomia e às cozinhas regionais brasileiras, mais do que à cozinha brasileira. A tendência dessa *exo* cozinha não significa a ausência de referências à cozinha tradicional brasileira. Esta é, contudo, em termos da culinária de papel, menos enfatizada do que era nas décadas anteriores. Vimos que as razões para tanto foram a resignificação e a revalorização da culinária e da cozinha (espaço), do corpo sentido marcando uma transição da culinária para a gastronomia. Nessa transição, busca-se conhecer e praticar o cosmopolitismo dos sabores, odores e texturas das diferentes cozinhas étnicas, nacionais e internacionais, com o intuito de conhecer melhor o mundo e, assim, explorar todas as formas de hedonismo que a diversidade culinária permite.

Vimos que, nas décadas de 1950 a 1980, a ênfase estava na praticidade e na tecnologia. A partir de então, observamos um retorno às práticas culinárias artesanais e personalizadas, com a diferença de que, desta feita, o retorno à arte culinária não é mais feito para marcar somente a comensalidade e a coesão familiares, mas também o indivíduo solto no mundo cosmopolita, cujo corpo sentido deseja experimentar todas as sensações e prazeres possíveis, inclusive os gustativos.

A passagem da culinária para a gastronomia marca também a ênfase numa nova relação: viagem e culinária; turismo e gastronomia. Dessa forma, viajar é também conhecer pelo paladar e vice-versa, a gastronomia equivale a uma viagem; ou então, vale dizer que esta última só se justifica se acompanhada das devidas experiências e incursões gastronômicas: como dizer que se conhece Paris se não se for a um *bistrô* parisiense, com seus cardápios característicos? Enfim, antes de tudo, a culinária passou a ser uma forma de relação com o outro e consigo mesmo. Mesmo sendo representado como exótico, o conhecimento desse “outro” guarda um sentido positivo, como o de aquisição de capital cultural, e, portanto, de distinção, já que implica o contato e o desfrute de sensações gustativas únicas. Não é por acaso que, no meio da década de 1980, observamos o aparecimento de vários livros, nos quais a relação com o outro, ou mesmo a experiência de conhecer o mundo, passa fundamentalmente pela culinária. A esse respeito vale mencionar o sucesso obtido pelos livros de Peter Mayle sobre a *Provence* e a forma como o autor consagra a cultura provençal do ponto de vista culinário, ao mesmo tempo que recupera um gênero – as narrativas de viagem – agora voltado para a descoberta das diferentes cozinhas. O interessante é que, à medida que os livros exploram explicitamente a relação entre viagens e culinária ou gastronomia e turismo, verifica-se uma resignificação do espaço da cozinha nas casas brasileiras (em camadas médias), além de um retorno e de um redescobrimto das cozinhas regionais brasileiras.

Se, em décadas anteriores, os livros dedicados à cozinha brasileira ou às cozinhas regionais exploravam um viés folclórico, exótico, com a presença de expressões como “pratos típicos”, pratos voltados para o registro das contribuições dos diferentes grupos étnicos, a partir de 1990, os livros de cozinha regional passam a estar muito mais identificados com uma perspectiva memorialista, na qual a comida e as cozinhas regionais passam a ser encaradas como patrimônio cultural, e, nesse sentido, espelham diferentes modos e processos identitários brasileiros. Assim, temos um eixo que vai da culinária – folclore –, passa pela culinária – história/memória – e por fim chega à culinária – identidade/patrimônio –, entendida como um jogo lúdico que envolve múltiplas possibilidades de reinvenção das tradições culinárias locais, como a escolha de novos ingredientes, misturas, temperos etc. Basicamente, essa perspectiva prefere referir-se às cozinhas regionais, étnicas e exóticas como a diversidades culinárias resultantes de relações de consumo e, portanto, resultantes de escolhas, gostos e adesões que podem ser difundidos e compartilhados por todos os interessados na experiência gastronômica. Acompanhando o processo de globalização em curso, no qual os mercados se abrem para todo tipo de produto exótico, especialmente o alimentar, a culinária de papel explora exatamente o melhor lado dessa globalização, qual seja, a difusão e a internacionalização de inúmeros alimentos, ao mesmo tempo que difunde suas técnicas e formas de preparo.

Dessa forma, ao contrário do que se apregoa, a globalização não significa apenas a “macdonaldização” da alimentação pela colonização do *fast-food*. O que nos mostra a culinária de papel é exatamente o contrário: diversidade alimentar, diversidade de técnicas e preparos, interesse pelas diferenças culinárias de povos e grupos. É nesse contexto que podemos entrever um sentido completamente diferente para o antigo livro de cozinha, que, de guia, manual e registro, vai transformando-se pouco a pouco em um gênero literário. Isso porque, misturado às memórias biográficas de personagens importantes, às memórias de viagem, de romances, ele se torna também um objeto relacionado à “alta cultura”, tal como os livros de arte e de literatura.

### Notas

---

1. Embora autores como Gilberto Freyre e Câmara Cascudo tenham procurado fazer uma história da culinária e da

alimentação no Brasil, eles não privilegiaram o que estamos chamando de “culinária de papel”. As publicações

sobre culinária foram entendidas e trabalhadas por eles como registros e documentos relacionados à culinária real, juntamente com outras formas de registro da culinária e dos hábitos alimentares brasileiros. Nossa perspectiva é diferente, na medida em que tomamos a culinária de papel como campo privilegiado de pesquisa para, a partir dela, fazer todas as observações sobre os vários aspectos e dimensões da sociedade brasileira tratados no presente artigo.

2. No período que vai do início da década de 1990 até 2003, registramos, até o momento, um total de 309 novos livros de culinária, sem considerar os títulos em língua estrangeira postos à disposição do público brasileiro. Esse número equivale

a mais que o dobro de tudo aquilo que registramos como disponível do início do século XX até o final da década de 1980.

3. De qualquer modo, é importante ressaltar que noções como esbeltez, ou mesmo gordura e magreza, mudaram radicalmente durante o último século. Hoje em dia, uma mulher jovem que usa manequim 44 já é considerada uma mulher fora do peso, ou seja, acima do peso, gorda. A partir do manequim 46, poderá se sentir obesa. Os manequins ideais entre as jovens estão entre 36, 38 e, no máximo, 40. Tamanhos 42 e 44 já são relacionados às mulheres mais maduras, e muitas lojas, voltadas para o público jovem, não possuem estoques a partir do número 42.

### Referências bibliográficas

- BARTHES, Roland. 1979. *Sistema da moda*. Tradução de Lineide do Lago Salvador Mosca. 1ª ed. brasileira. São Paulo, Cia. Editora Nacional/ Edusp. 301 p.
- CAPLAN, Pat (ed.). 1997. *Food, health and identity*. 1ª ed. London and New York, Routledge. 279 p.
- COUNIHAN, Carole M. 1999. *The anthropology of food and body. Gender, meaning, and power*. London, Routledge. 255 p.
- DAMATTA, Roberto. 1981. *A casa e a rua*. Rio de Janeiro, Guanabara.
- DAPIEVE, Artur. 2003. "A dieta das moscas. Baixas calorias aumentam a vida. Qual vida?" *O Globo*, Rio de Janeiro.
- FLANDRIN, Jean-Louis. 1995. *Famílias. Parentesco, casa e sexualidade na sociedade antiga*. Tradução de M. F. Gonçalves de Azevedo. 2ª ed. portuguesa. Lisboa, Estampa. 291 p.
- GOODY, Jack. 1998. *Food and love. A cultural history of east and west*. London and New York, Verso. 305 p.
- . 1982. *Cooking, cuisine and class. A study in comparative sociology*. 1ª ed. Cambridge, Cambridge University Press. 253 p.
- HYMAN, Philip & HYMAN, Mary. "Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX", em FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. 1998. *História da alimentação*. Tradução de Luciano Viera Machado e Guilherme J. F. Teixeira. 3ª ed. São Paulo, Estação Liberdade. p. 625-39.

- LAURIOUX, B. "Cozinhas medievais (séculos XIV e XV)", em FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. 1998. *História da alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. 3ª ed. São Paulo, Estação Liberdade. p. 44-7-65.
- MENNELL, S. 1985. *All manners of food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. 1ª ed. Oxford, Blackwell.
- MOHERDAUI, B. 2003. "Dona Benta sem rugas", em *Veja*, São Paulo.
- REVEL, Jean-François. 1984. *Culture and cuisine. A journey through the History of Food*. 2ª ed. New York, Da Capo. 289 p.
- MONTEIRO, C. A. et alii. 1995. "Da desnutrição à obesidade: a transição nutricional no Brasil", em *Velhos e novos males da saúde no Brasil*. São Paulo, Hucitec/ Nupen/USP.
- MONDINI, L. & MONTEIRO, C. A. 1994. "Mudanças no padrão de alimentação de população urbana brasileira (1962-1988)". *Revista de Saúde Pública*, vol. 28. p. 433-9.
- OLIVEIRA, Silvana & THIÉBAUD-MONY, Anne. 1997. "Estudo de consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar". *Revista de Saúde Pública*, vol. 31, n. 2. p. 201-8.
- WARDE, Alan. 1997. *Consumption, food and taste*. 1ª ed. London, Sage. 231p.
- (Recebido para publicação em dezembro de 2003 e aceito em março de 2004)

### Resumo

O artigo apresenta o resultado preliminar de uma pesquisa em andamento sobre os livros de culinária publicados no Brasil, desde o início do século XX até o presente momento. Através da comparação e análise dos títulos e sumários, pretendeu-se demonstrar como o crescimento da "culinária de papel" no Brasil reflete mudanças significativas, não apenas nos hábitos alimentares e nos padrões de gosto, mas também em relação a casa, família, relações de gênero, representações de saúde, identidade e corpo. Finalmente, o artigo conclui, através da observação das publicações mais recentes, a consolidação de uma cultura gastronômica brasileira.

**Palavras-chave:** consumo, culinária, cozinha e gosto, cultura, identidade.

### Abstract

This article presents the preliminary results of an anthropological research about cooking books in Brazil. The research covers books from the beginning of the 20th century to the year of 2003. Through comparisons and analysis of titles and summaries we intend to show how the development of this "paper cuisine" reflects the significant changes Brazilian society has suffered in the last century in its habits and tastes, but also in its notions of health, body,

gender and family. We conclude by pointing out the recent establishment of a Brazilian gastronomical culture.

**Key words:** consumption, cuisine, food and taste, culture, identity.

**Résumé**

Cet article présente les résultats préliminaires d'une recherche en cours sur les livres de cuisine publiés au Brésil depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle jusqu'à présent. À travers la comparaison et l'analyse des titres et des sommaires, on a essayé de démontrer comment le développement de la "cuisine de papier" au Brésil réfléchit non seulement des changements significatifs dans les habitudes alimentaires et le goût, mais aussi des changements profonds en relation à la maison, la famille, les relations de genre, les représentations de la santé, de l'identité et du corps. L'article conclue, par l'observation des publications les plus récentes, sur la consolidation d'une culture gastronomique brésilienne.

**Mots-clés:** consommation, culinaire, cuisine et goût, culture, identité.