

UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

AS HISTÓRIAS QUE OS LIVROS DE RECEITAS CONTAM: UMA ANÁLISE DE
MANUSCRITOS DE CAXIAS DO SUL

CAXIAS DO SUL

2025

SUELEN PATRÍCIA FRANÇA

**AS HISTÓRIAS QUE OS LIVROS DE RECEITAS CONTAM: UMA ANÁLISE DE
MANUSCRITOS DE CAXIAS DO SUL**

Texto apresentado como requisito para
obtenção do título de Mestre em História, pelo
Programa de Pós-Graduação em História da
Universidade de Caxias do Sul.

Linha de Pesquisa: Linguagens e Culturas no
Ensino de História.

Orientadora: Profa. Dra. Eliana Gasparini Xerri

CAXIAS DO SUL

2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Universidade de Caxias do Sul
Sistema de Bibliotecas UCS - Processamento Técnico

F814h França, Suelen Patrícia

As histórias que os livros de receitas contam[recurso eletrônico] : uma análise de manuscritos de Caxias do Sul / Suelen Patrícia França. – 2025.
Dados eletrônicos.

Dissertação (Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em História, 2025.

Orientação: Eliana Gasparini Xerri.

Modo de acesso: World Wide Web

Disponível em: <https://repositorio.ucs.br>

1. História - Estudo e ensino. 2. Memória. 3. Culinária. I. Xerri, Eliana Gasparini, orient. II. Título.

CDU 2. ed.: 37.016:94

Catalogação na fonte elaborada pela(o) bibliotecária(o)
Carolina Machado Quadros - CRB 10/2236

SUELEN PATRÍCIA FRANÇA

**AS HISTÓRIAS QUE OS LIVROS DE RECEITAS CONTAM: UMA ANÁLISE DE
MANUSCRITOS DE CAXIAS DO SUL**

Texto apresentado como requisito para
obtenção do título de Mestre em História, pelo
Programa de Pós-Graduação em História da
Universidade de Caxias do Sul.

Linha de Pesquisa: Linguagens e Culturas no
Ensino de História.

Orientadora: Profa. Dra. Eliana Gasparini
Xerri.

Banca Examinadora

Profa. Dra. Eliana Gasparini Xerri

Universidade de Caxias do Sul

Profa. Dra. Cristiane Fortes Lia

Universidade de Caxias do Sul

Profa. Dra. Deise Cristina Schell

Universidade do Vale dos Sinos

“Recria tua vida, sempre, sempre.
Remove pedras e planta roseiras e faz doces.
Recomeça.”

Cora Coralina

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, agradeço a Deus, por ter me concedido tantas dádivas ao longo da vida. Sempre acreditei que tenho muito mais a agradecer do que a pedir, e essa jornada confirma essa certeza.

À minha família, minha base, meu alicerce: ao meu marido Gustavo e ao meu filho Francisco, minha maior inspiração e força. Obrigada por caminharem comigo mesmo nos dias mais difíceis, por compreenderem minhas ausências e os silêncios, e por permanecerem ao meu lado quando nem eu mesma conseguia me entender. O amor e a paciência de vocês foram fundamentais para que eu chegasse até aqui.

Aos professores deste mestrado, que compartilharam saberes tão valiosos ao longo da caminhada. À professora Cristiane Fortes Lia, pelas contribuições significativas e norteadoras durante a banca de qualificação. Ao professor Roberto Radünz, cujas aulas inspiradoras contribuíram diretamente para a construção desta dissertação. À professora Eliana Relá, pela gentileza e generosidade sempre demonstradas.

Um agradecimento especial à minha orientadora, professora Eliana Xerri, pela escuta atenta, pela orientação cuidadosa e por caminhar ao meu lado nesta travessia. Obrigada por acreditar na minha pesquisa e me guiar com tamanha dedicação e generosidade.

De forma muito especial, agradeço à minha cunhada Carla Cecconi. Sem teu apoio incondicional, este mestrado não teria sido possível. Obrigada por cuidar do Francisco como se fosse teu, por ajudá-lo com as tarefas escolares, por estar presente quando ele adoeceu, permitindo que eu estivesse em sala de aula. Todo o meu amor e gratidão por ti.

Ao meu irmão Junior e à minha irmã Kellen França, por todo o amor e orgulho que nos une. Aos meus pais, que sempre me ofereceram um amor incondicional: obrigada por tudo.

Agradeço com carinho e profunda admiração a todas as mulheres que contribuíram generosamente para a realização desta pesquisa. À minha sogra querida, Ivanir Ruffato, fonte de saber, inspiração e exemplo de mulher cuja sabedoria culinária me encanta e impulsiona. À saudosa Neusa Maria Boeira, que com sua doçura e generosidade foi minha primeira professora na arte da confeitaria. Levo comigo tudo o que aprendi contigo, com ternura e saudade.

À tia Pierina Ruffato, cuja trajetória de vida é marcada por força, resiliência e um carinho imenso por todos ao seu redor, especialmente pelas crianças, com quem sempre demonstrou tanta doçura e atenção— como o seu pudim e o seu mate doce, preparados com amor. Sou muito grata por sua contribuição generosa nesta pesquisa e por tudo que representa em nossa família.

À Elisa Costa, minha profunda gratidão por ter compartilhado conosco lembranças tão sensíveis e cheias de significado da querida avó Terezinha.

Às entrevistadas Ana Paula, Sandra Ruffato e Marily, obrigada por confiarem em mim e dividirem suas histórias. Guardarei com zelo cada palavra, pois pretendo dar continuidade a esse legado em projetos futuros.

Às minhas estimadas tias, que foram e são minhas referências e inspirações nesta trajetória profissional e pessoal. Talvez vocês não saibam o quanto influenciaram minha escolha de vida, mas saibam que o meu amor e minha gratidão são imensos.

À minha avó amada, todo o amor e admiração por essa mulher batalhadora, cuja força e carinho marcaram profundamente a minha vida. Agradeço por tudo o que a senhora fez por nós durante a nossa infância — por ter sido presença constante, porto seguro, fonte de cuidado e afeto. Sua importância em nossa formação é imensurável, e levo comigo, com muita ternura, as lembranças dos momentos felizes que passamos juntas, das bênçãos que sempre nos enviou, mesmo à distância, e do seu pão, que tanto marcou nossas memórias de aconchego e partilha.

Ao amigo Israel Bertamoni, por ser presença incentivadora durante todo o processo, sempre impulsionando a pesquisa e o fazer acadêmico com generosidade e entusiasmo. Gratidão por acreditar e motivar.

Aos meus queridos colegas que tornaram as aulas mais alegres e cheias de significado. Obrigada pelas trocas, pelas risadas, pela amizade e por tornarem essa jornada muito mais leve.

RESUMO

Esta dissertação investiga os cadernos de receitas manuscritos como documentos históricos, culturais e afetivos, com foco em exemplares produzidos por mulheres de Caxias do Sul, no Rio Grande do Sul. Por meio da análise desses manuscritos e da realização de entrevistas com suas autoras, a pesquisa busca compreender como esses registros se constituem em fontes de memória, identidade feminina e preservação de tradições alimentares locais. A metodologia adotada fundamenta-se na história oral e na perspectiva da história cultural, dialogando com autores como Jacques Le Goff, Maurice Halbwachs, Michel de Certeau, Peter Burke e Eric Hobsbawm. Os cadernos revelam-se como repositórios de saberes culinários, afetos e práticas sociais, ultrapassando sua função utilitária para se tornarem arquivos pessoais que testemunham experiências cotidianas e modos de ser. A dissertação também evidencia como a tradição doceira, a religiosidade, os rituais familiares e os saberes femininos são transmitidos entre gerações, muitas vezes de maneira silenciosa, por meio da escrita e da oralidade. Ao valorizar esses registros, o trabalho contribui para o reconhecimento dos cadernos de receitas como patrimônio imaterial e expressão legítima da cultura popular, destacando a relevância das mulheres enquanto protagonistas na construção e manutenção da memória culinária local. Como produto social vinculado ao mestrado profissional, foi elaborado um roteiro pedagógico destinado ao ensino fundamental, intitulado Comer, Conhecer, Cozinhar: o que a comida conta pra gente? Com o objetivo de fomentar o reconhecimento da comida como prática cultural e incentivar os alunos a refletirem sobre a história, o caminho que os alimentos percorrem até chegar ao prato e a sua origem, vinculando esses aspectos aos saberes familiares.

Palavras-chave: Ensino de história. Cadernos de receitas. Memória. Tradição feminina. Caxias do Sul.

ABSTRACT

This dissertation investigates handwritten recipe notebooks as historical, cultural, and affective documents, focusing on examples produced by women from Caxias do Sul, in the state of Rio Grande do Sul, Brazil. Through the analysis of these manuscripts and interviews with their authors, the research seeks to understand how these records constitute sources of memory, female identity, and the preservation of local food traditions. The methodology is based on oral history and the perspective of cultural history, dialoguing with authors such as Jacques Le Goff, Maurice Halbwachs, Michel de Certeau, Peter Burke, and Eric Hobsbawm. The notebooks emerge as repositories of culinary knowledge, affections, and social practices, surpassing their utilitarian function to become personal archives that bear witness to everyday experiences and ways of being. The dissertation also highlights how confectionery traditions, religiosity, family rituals, and women's knowledge are transmitted across generations, often silently, through writing and orality. By valuing these records, the study contributes to the recognition of recipe notebooks as intangible heritage and a legitimate expression of popular culture, emphasizing the role of women as protagonists in the construction and maintenance of local culinary memory. As the social product of this professional master's degree, a pedagogical guide for elementary school students was developed, entitled *Comer, Conhecer, Cozinhar: o que a comida conta pra gente* ("Eat, Learn, Cook: what food tells us"), with the aim of fostering the recognition of food as a cultural practice and encouraging students to reflect on history, the path food takes to reach our plate, and its origins, linking these aspects to family knowledge.

Keywords: History teaching. Recipe notebooks. Memory. Female tradition. Caxias do Sul.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Mapas do Brasil, Rio Grande do Sul e Serra Gaúcha	32
Figura 2 – A doceria brasileira.....	37
Figura 3 – Dona Benta.....	38
Figura 4 – Livros de receitas na estante	39
Figura 5 – Ivanir Ruffato Preparo de biscoitos coloridos para os netos.....	43
Figura 6 – Registro culinário feito em papel reutilizado com timbre da empresa Eberle	43
Figura 7 – A presença do doce como símbolo de afeto, memória e sociabilidade à mesa	44
Figura 8 – Colagens nos manuscritos	45
Figura 9 – Capa do livro de Ena Kaplan	48
Figura 10 – Dona Pierina Ruffato, 85 anos	51
Figura 11 – Porão da casa da Pierina Ruffato.....	52
Figura 12 – Porão da casa da Pierina Ruffato	52
Figura 13 – No porão, o fogão azul antigo, ainda faz parte dos equipamentos preservados....	53
Figura 14 – Dona Pierina em frente ao fogão à lenha	54
Figura 15 – Dona Neusa ao lado de uma de suas criações, bolo de 15 anos.....	56
Figura 16 – Dona Neusa já como professora de confeitaria.....	56
Figura 17 – Bolo como elo de ligação entre os convivas	57
Figura 18 – Bolo de andar para comemoração de 15 anos.....	58
Figura 19 – Caderno de receitas Neusa Maria Boeira	60
Figura 20 – Primeira página do caderno de receitas da entrevistada Dona Neusa.....	60
Figura 21 – Anotações diversas não diretamente relacionadas à alimentação	61
Figura 22 – Índice do caderno de receitas	62
Figura 23 – Caderno mais antigo de Ivanir Ruffato (1983)	63
Figura 24 – Folhas soltas: indício de atualização e improviso no caderno	64
Figura 25 – Segundo Caderno de Ivanir Ruffato.....	65
Figura 26 – Nominação de receitas	66
Figura 27 – Caderno de receitas Pierina Ruffato.....	67
Figura 28 – Diferentes caligrafias nos cadernos de receitas.....	68
Figura 29 – Receitas e comentários nos cadernos	69
Figura 30 – Receitas de grostoli	70
Figura 31 – Marcações na receita	71
Figura 32 – Caderno I.....	74
Figura 33 – Caderno I: assinatura.....	75
Figura 34 – Autoria nos cadernos	76
Figura 35 – Adaptações de receitas e marcações.....	77
Figura 36 – Caderno II: Bolo da Mãe.....	78
Figura 37 – Caderno III	78
Figura 38 – Quantidades e lista de preparações	84
Figura 39 – Lista de compras para confecção de sobremesas do casamento da filha Carla	85
Figura 40 – Lista de compras da formatura da filha Carla	85
Figura 41 – Lista de compras da formatura do filho Ricardo.....	86
Figura 42 – Anotações no caderno de receita: festas e cardápio	87
Figura 43 – Capa do livro de receitas em homenagem aos 90 anos da nona Terezinha.....	88
Figura 44 – “Dicas da vó” e “Homenagem”	90

Figura 45 – Foto que compõe a galeria de imagens do livro, onde a avó folheia o seu antigo caderno de receitas.....	91
Figura 46 – Elisa e o marido Charlie ajudando a vó na produção da chimia de figo	91
Figura 47 – Vó Terezinha e a neta Elisa	93
Figura 48 – Produção de pão francês feito pela vó Terezinha	94

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	12
2 CULTURA, MEMÓRIA E COTIDIANO NOS CADERNOS DE RECEITAS.....	20
2.1 O MANUSCRITO COMO DOCUMENTO HISTÓRICO E CULTURAL.....	21
2.2 CADERNOS DE RECEITAS COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL.....	25
3 IDENTIDADE FEMININA E CULTURA ALIMENTAR EM CAXIAS DO SUL: SABERES E PRÁTICAS.....	28
3.1 MEMÓRIA E TRADIÇÃO CULINÁRIA NO COTIDIANO	33
3.2 A TRAJETÓRIA DOS LIVROS DE RECEITAS IMPRESSOS: DO COZINHEIRO IMPERIAL À DONA BENTA	36
3.3 DOCE, SÍMBOLO DE AFETO E MEMÓRIA: TRADIÇÃO DOCEIRA E OS CADERNOS DE RECEITAS COMO REPOSITÓRIOS DE AFETOS E SABERES	39
3.4 A ESCRITA FEMININA E O LEGADO DOS CADERNOS DE RECEITAS.....	45
3.5 A DOÇARIA COMO PRÁTICA DE RESISTÊNCIA NAS MULHERES.....	49
4 A MATERIALIDADE DOS CADERNOS DE RECEITAS: ANÁLISE DOCUMENTAL	59
5 MEMÓRIAS INSCRITAS EM CADERNOS DE RECEITAS	73
5.1 ENTRE PANEAS E MEMÓRIAS: A TRADIÇÃO CULINÁRIA DA VÓ TEREZINHA	87
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	98
REFERÊNCIAS	103
ANEXOS	103

1 INTRODUÇÃO

Os cadernos de receitas manuscritos, guardados com zelo em gavetas ou prateleiras de cozinhas familiares, transcendem seu caráter utilitário e revelam-se como repositórios de afetos, saberes e práticas transmitidas entre gerações. Escritos majoritariamente por mulheres, esses documentos silenciosos testemunham histórias vividas e sabores partilhados, constituindo valiosas fontes para a compreensão da cultura alimentar de uma comunidade. Em Caxias do Sul, cidade marcada pela presença de imigrantes e por uma intensa relação com o trabalho e com a mesa, os manuscritos culinários assumem contornos ainda mais significativos: são veículos de memória e identidade

Este trabalho, intitulado *As histórias que os livros de receitas contam: uma análise de manuscritos de Caxias do Sul*, propõe-se a investigar a importância desses registros para a preservação do saber-fazer culinário local. A partir de uma perspectiva histórica e antropológica, busca-se compreender como esses cadernos atuam como instrumentos de transmissão de práticas alimentares e como neles se inscrevem narrativas que entrelaçam o cotidiano doméstico, a tradição familiar e os processos de transformação sociocultural.

A alimentação, como destaca Massimo Montanari (2008), não é apenas uma necessidade biológica, mas também uma construção histórica e cultural. Cada receita, cada gesto na cozinha, carrega consigo um saber acumulado, moldado por contextos sociais, econômicos e afetivos. Esses manuscritos, portanto, constituem um tipo específico de escrita de si e do outro, nos moldes do que propõe Michel de Certeau (1994), ao compreender as práticas cotidianas como formas de resistência, criatividade e invenção.

Nesse sentido, é fundamental considerar o conceito de “tradição inventada”, elaborado por Eric Hobsbawm (1997), que nos permite refletir sobre como determinadas práticas, como a preparação de certos pratos “tradicionais”, são recriações do passado com a finalidade de estabelecer continuidade com uma suposta herança cultural. Os cadernos de receitas analisados revelam justamente esse processo: entre a memória e a reinvenção, inscrevem modos de cozinhar que foram sendo adaptados, ressignificados e preservados com o passar do tempo. Práticas culinárias consideradas “tradicionais” podem ter sido moldadas recentemente, ganhando um status de autenticidade que reforça vínculos identitários. Nesse sentido, as receitas manuscritas operam como artefatos que encenam uma memória coletiva e familiar, mesmo quando a origem do preparo foi alterada ou reinventada.

Para a realização deste estudo, adotou-se a metodologia da história oral, com o objetivo de ouvir as vozes por trás das escritas: mulheres que herdaram, mantiveram ou transformaram

as receitas registradas em cadernos familiares. Conforme defendem autores como Alessandro Portelli (1997) e Verena Alberti (2004), a oralidade não apenas complementa os documentos escritos, mas é, por si só, uma forma legítima de produção de conhecimento histórico, pois carrega o tom da experiência vivida, os silêncios, as emoções e os significados atribuídos aos acontecimentos.

Ao aproximar-se desses registros, o presente trabalho busca não apenas compreender o conteúdo das receitas em si, mas também captar as entrelinhas das relações que elas estabelecem: entre mães e filhas, entre o passado e o presente, entre a tradição e a inovação. Em meio às páginas manchadas de tempo, desenha-se uma cartografia afetiva da culinária caxiense, onde o ato de cozinhar se torna um gesto de memória e de pertencimento.

A escolha por cadernos de receitas manuscritos como objeto de estudo se justifica não apenas por seu valor simbólico, mas também por sua potência como fonte de um saber-fazer historicamente silenciado, que agora se vê valorizado como parte do patrimônio imaterial da cidade. Ao trazer à luz essas narrativas, busca-se não apenas preservar receitas, mas sobretudo reconhecer as mulheres que, com caneta, papel e colher nas mãos, teceram histórias de afeto, trabalho e resistência através da comida.

Esta pesquisa também nasce de uma motivação pessoal. Como gastróloga com ênfase em confeitaria, pós-graduada na mesma área e professora de confeitaria clássica na Universidade de Caxias do Sul, trago comigo um olhar sensível e atento à relevância dos saberes culinários tradicionais. A vivência cotidiana com receitas, técnicas e memórias gustativas despertou o desejo de compreender mais profundamente os sentidos e significados que os cadernos de receitas carregam, especialmente no contexto da comunidade caxiense. Este trabalho, portanto, é também um gesto de escuta, reconhecimento e valorização das mulheres que, ao escrever e cozinhar, preservaram histórias que não cabem somente nos livros, mas na alma das cozinhas.

É raro encontrar uma casa que não possua um caderno ou bloco de notas com receitas, anotadas em algum momento para futura reprodução. Muitas mulheres guardam receitas transmitidas de avó para mãe e, posteriormente, para filha. No entanto, muitos desses manuscritos têm um destino triste: acabam sendo descartados, consumidos pelo fogo, ou vistos como relíquias antiquadas de um fragmento temporal distante, no qual já não há mais necessidade de escrever, devido a consolidação da internet e dos facilitadores que privaram as novas gerações do poder e da beleza da escrita.

Assim como os antigos álbuns de fotografias em preto e branco, os cadernos de receitas são, por vezes, revisitados, e suas páginas repletas de anotações e memórias ganham nova vida

na reprodução de pratos que evocam o sabor de um tempo longínquo. Trata-se de uma espécie de viagem ao passado, motivada por afetos e lembranças. Como observa Ferreira (2002, p. 12), “a aceleração do tempo e a preocupação com a perda do sentido do passado, bem como o aumento da capacidade de esquecer, têm levado as sociedades contemporâneas a demonstrarem grande interesse na recuperação da memória e da história”. Nesse contexto, é possível associar tais práticas cotidianas à “cultura ordinária” descrita por Certeau (2013, p. 341), composta pelas experiências dos “obscuros heróis do efêmero, andarilhos da cidade, moradores dos bairros, leitores e sonhadores, pessoas obscuras das cozinhas”. Para o autor, há no ordinário algo digno de admiração, pois é nesse território aparentemente banal que se escondem as formas mais autênticas de viver e resistir: “o ordinário é admirável” (Certeau, 2013, p. 342).

As páginas, muitas vezes manchadas pelo tempo e pelo uso cotidiano, podem estar carregadas de memórias, histórias de afeto e costumes culinários, transcendendo o simples ato de cozinhar. São fontes valiosas para o estudo da alimentação e, mais amplamente, da história social e cultural. Esses documentos, não foram criados com o intuito de tornarem-se fontes de pesquisa, mas, paradoxalmente, podem transformar-se em testemunhas de uma época, de uma rede de saberes:

Consoante Ricoeur (2008, p. 179),

o documento que dorme nos arquivos é não somente mudo, mas também órfão; os testemunhos que encerra desligaram-se dos autores que os “puseram no mundo”; estão submetidos aos cuidados de quem tem competência para interrogá-los e assim defendê-los prestar-lhes socorro e assistência.

O tempo passa e se torna cada vez mais efêmero. A necessidade de recordar motiva a criação de verdadeiros tesouros, como cadernos de receitas, pois, confiar apenas na memória para recordar ingredientes e procedimentos pode resultar em esquecimentos e confusões no momento do preparo, comprometendo o resultado e distanciando-o das boas lembranças associadas a esses sabores.

Considerando isso, o objeto de estudo desta dissertação são cadernos de receitas, os quais são investigados a fim de demonstrar a importância desses manuscritos para contar a história, especialmente de mulheres que escreveram os mesmos.

Desta forma a questão norteadora da presente dissertação é: Qual é a contribuição dos cadernos de receitas e dos relatos de mulheres caxienses para compreender a culinária local, com ênfase na afetividade e nos costumes culturais ligadas à cozinha e à arte doceira?

Na busca de respostas, o objetivo geral a ser alcançado é: Investigar de que forma os cadernos de receitas contribuem para a compreensão da evolução culinária de Caxias do Sul, a partir dos relatos de mulheres que desempenharam papel essencial na preservação e transmissão da arte culinária, com ênfase nos costumes culturais e na afetividade presentes na cozinha e na confeitaria local, de modo a evidenciar os aspectos históricos e culturais envolvidos nesse processo.

A fim de atingir esse objetivo geral, seguir-se-á os seguintes objetivos específicos:

- a. Analisar a função dos cadernos de receitas como ferramentas de preservação da memória e da história cultural no contexto da culinária familiar do Nordeste do Rio Grande do Sul.
- b. Identificar o papel das mulheres na transmissão de saberes culinários locais, valorizando sua contribuição para a construção das tradições alimentares de Caxias do Sul.
- c. Compreender como os cadernos de receitas se transformam em fontes de pesquisa histórica, revelando aspectos da cultura material e simbólica do cotidiano.
- d. Contribuir para o reconhecimento dos cadernos de receitas como patrimônio imaterial, evidenciando sua importância na salvaguarda de memórias afetivas e da atividade doceira.
- e. Refletir sobre as possibilidades pedagógicas do uso dos cadernos de receitas no ensino de História, explorando sua potencialidade como fonte para abordar temas como memória, gênero e história cultural nas práticas educativas.

Trata-se de um estudo que se ancora na perspectiva da história cultural, sendo uma pesquisa teórica, que transita por diversas áreas, como história, gastronomia e memória, tendo como principais autores Certeau (2013), Le Goff (2013), Montanari (2008), e de cunho qualitativo. Foram realizadas entrevistas, a fim de compreender como a culinária se tornou um veículo de transmissão de saberes e vivências, além da análise de manuscritos de receitas.

De acordo com Burke (1994), a história cultural oferece uma perspectiva abrangente sobre a evolução das abordagens históricas voltadas à compreensão das formas pelas quais diferentes sociedades e grupos, em distintos períodos, interpretam o mundo ao seu redor. O autor explora as interações entre cultura e sociedade, destacando o papel central das crenças, práticas, símbolos e representações na construção das experiências históricas.

No caso dos manuscritos, essas escritas íntimas entrelaçam-se com o cotidiano, revelando nuances da experiência humana, ou seja, aquilo que ocorre no íntimo, e,

normalmente, despertam o interesse dos demais. É “a vida de todo o homem” (Heller, 1992, p. 17) Todos vivemos o cotidiano. É lugar de construção de vida, de memória, formador do ser social em toda a sua complexidade. Esse cotidiano já esteve longe dos interesses acadêmicos, mas, hoje, volta-se o olhar para o estudo do dia a dia, dado que, conforme Heller (1992, p. 20): “A vida cotidiana não está ‘fora’ da história, mas no ‘centro’ do acontecer histórico: é a verdadeira ‘essência’ da substância social”.

Sobre isso, podemos dizer que os cadernos de receitas funcionam como diários:

Produzidos em segredo e guardados em baús e caixas, materializados em papel e tinta, os diários eternizam, em folhas amareladas pela passagem do tempo, ideias, saberes, valores, acontecimentos e dizeres. São representações de um tempo que produz, hoje, sentidos à ordem do existente (Cunha, 2019, p. 99).

Associando os cadernos de receitas com manifestação da cultura popular ou prática cultural, consoante Burke (2008), podemos compreender a interrelação entre práticas e cultura. Na perspectiva da história cultural há dois grandes paradigmas: o "tradicional", focado em elites, grandes eventos e artefatos culturais; e o "novo", que se concentra em práticas cotidianas, memórias e culturas populares. A nova história cultural amplia seu campo de investigação para grupos anteriormente marginalizados, como mulheres, trabalhadores e minorias. O autor salienta que a história cultural está “em perpétua transformação, constantemente adaptada a novas circunstâncias” (Burke, 2008, p. 10).

Assim, os cadernos de receitas serão utilizados como fontes, nesta pesquisa, pois fornecem elementos a serem analisados sobre as práticas alimentares e suas mudanças ao longo do tempo. Como fonte histórica, os cadernos de receitas são associados a arquivos pessoais, os quais, de acordo com (Cunha, 2019, p. 65-66), trazem: “tramas do cotidiano e produção de significados, numa mediação entre passado e presente. Uma realidade passada torna-se acessível, uma vez que documentos pessoais, ordinários, podem ser considerados vestígios de sensibilidade circunscritas num tempo e espaço”.

Sob esse viés, Belloto (2006) afirma que os arquivos pessoais são considerados “os conjuntos de papéis e de materiais audiovisuais ou iconográficos reunidos no decurso da vida de uma pessoa”. E relembra que: “Todos nós produzimos arquivos. Guardamos objetos e documentos pessoais, e isso parece ser tão natural que sequer se percebe sua existência” Belloto (2006, *apud* Cunha, 2019, p. 66)

Por ser uma pesquisa que analisa cadernos de receitas, este estudo é de cunho qualitativo, dado que esta

Tem como identidade o reconhecimento da existência de uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, de uma interdependência viva entre sujeito e objeto e de uma postura interpretativa, constituindo-se como um campo de atividade que possui conflitos e tensões internas. A palavra qualidade deriva de *qualitas* e significa essência. Assim, qualidade designa parte essencial, aquilo que é mais importante e determinante. Qualidade sinaliza o horizonte da intensidade, que vai além da extensão. Significa outra dimensão fundamental de fenômenos qualitativos, que é sua busca de profundidade e plenitude (Ramires; Pessoa, 2013, p. 25).

Nesse contexto, a escuta atenta e situada ganha centralidade, valorizando os espaços e momentos de interação como partes constitutivas da construção do conhecimento. As entrevistas foram realizadas presencialmente, na residência das proprietárias dos cadernos de receitas. Em todas as ocasiões, o local escolhido para as conversas foi a mesa da cozinha — espaço tradicionalmente associado ao convívio familiar e à partilha de afetos. Nesse sentido, é importante destacar que:

A força da história oral, todos sabemos, é dar voz àqueles que normalmente não a têm: os esquecidos, os excluídos ou, retomando a bela expressão de um pioneiro da história oral, Nuno Revelli, os “derrotados”. Que ela continue a fazê-lo amplamente, mostrando que cada indivíduo é ator da história (ALBERTI, V.; FERNANDES, T. M.; FERREIRA. 1998, p. 33)

Buscou-se, durante esta pesquisa, utilizar a metodologia da história oral, com entrevistadas previamente selecionadas, para que fosse possível acessar o cotidiano dessas mulheres e entender as práticas alimentares, adquirindo as práticas de comensalidade e a atividade doceira, já que há, dentro desse âmbito, muitos simbolismos, rituais e significados, que não seriam identificados sem a memória.

Consoante esse viés, Certeau (2013, p. 218) afirma que:

Como todo agir humano, essas tarefas femininas dependem da ordem cultural [...]. Cada mulher pode criar para si um estilo próprio, imprimir um toque especial, acentuando um determinado elemento de uma prática [...]. Deste modo, apropriando-se do “saber-fazer” comum, cada “fada do lar” adquire finalmente um modo próprio de fazer intervir, umas sobre as outras.

Isso evidencia a importância da oralidade nesta pesquisa, uma vez que esta revela aspectos que não estão registrados nas entrelinhas dos cadernos. Aquilo que é de caráter íntimo e reservado. Conforme Ferreira (2002, p. 9): “A história oral se afirmava, assim, como instrumento de construção de identidade de grupos e de transformação social”. Indo ao encontro do que diz Alberti (2008, p. 13). Sobre a riqueza de se utilizar do método da história oral em uma pesquisa:

Como uma fonte não apenas informativa, mas, sobretudo, como instrumento de compreensão mais ampla e globalizante do significado da ação humana; de suas relações com a sociedade organizada, com as redes de sociabilidade, com o poder e o contrapoder existentes, e com os processos macro culturais, que constituem o ambiente, dentro do qual se movem os atores e os personagens desta grande trama ininterrupta – sempre mal decifrado - que é a história humana.

As entrevistas foram realizadas com sete mulheres previamente selecionadas com base em dois critérios principais: o vínculo interpessoal com a pesquisadora e a posse de cadernos de receitas considerados fontes para esta investigação. Entre elas, também foi ouvida a neta de uma das matriarcas, responsável por organizar e publicar um livro em homenagem às receitas da avó, ampliando a dimensão memorial da pesquisa. Levou-se ainda em conta o reconhecimento obtido por essas mulheres em suas trajetórias como professoras e profissionais nas áreas de cozinha e confeitaria, bem como a disponibilidade em compartilhar suas histórias sob a ótica da alimentação. Das sete entrevistadas, quatro foram selecionadas para compor a presente dissertação: três cujos cadernos revelaram significativa densidade de memórias e práticas culinárias e a neta que, a partir de sua narrativa, possibilitou compreender a preservação das tradições familiares no formato de livro. Embora todas tenham contribuído com relatos ricos e expressivos, optou-se por essa seleção com o intuito de preservar a concisão e a profundidade da análise.

Os cadernos foram analisados simultaneamente à realização das entrevistas orais. Inicialmente, a análise foi mais superficial, sendo posteriormente aprofundada após as entrevistas, por meio das fotos tiradas dos manuscritos. Algumas entrevistadas cederam seus cadernos para que a pesquisadora pudesse mantê-los em sua posse e revisitar o material sempre que necessário para esclarecer eventuais dúvidas. Através da oralidade, foi possível determinar aproximadamente quando os manuscritos foram escritos, se o objetivo principal de sua criação foi profissional, como no caso da mulher doceira, ou se foram elaborados com a intenção de atender às necessidades da família durante as refeições e em ocasiões festivas, ou até mesmo herdados.

A história oral nos permite, portanto, restituir o corpo e a voz ao manuscrito, dando sentido ao que está escrito nos cadernos, mas também ao que foi transmitido pelo convívio, pelo olhar, pelo cheiro e pelo gesto. Como afirma Verena Alberti (2004), a entrevista de história oral é um espaço de encontro entre duas subjetividades, onde a escuta atenta e ética é fundamental para construir um campo de confiança e de troca. Este aspecto é essencial quando

se trabalha com lembranças íntimas, afetivas e familiares, como aquelas que envolvem o alimento.

Feita esta introdução, esclareço como está organizada esta pesquisa: o Capítulo 2 dedica-se à análise da relação entre cultura, memória e cotidiano, enfocando o manuscrito como documento histórico e cultural e os cadernos de receitas como patrimônio imaterial. O Capítulo 3 discute a identidade feminina e a cultura alimentar no contexto de Caxias do Sul, abordando a memória culinária no cotidiano, a trajetória dos livros de receitas impressos, a tradição doceira como expressão de afeto e resistência, e a escrita feminina como legado. O Capítulo 4 concentra-se na materialidade dos cadernos de receitas, examinando seus aspectos físicos e simbólicos enquanto suportes de memória. Por fim, o Capítulo 5 apresenta as memórias inscritas nos cadernos a partir da análise de narrativas orais, com destaque para a memória culinária transmitida entre gerações e a valorização dos saberes construídos no cotidiano da cozinha.

2 CULTURA, MEMÓRIA E COTIDIANO NOS CADERNOS DE RECEITAS

Ao começar esse capítulo, nos deparamos com uma palavra de difícil definição: cultura. Ela pode parecer simples à primeira vista, mas carrega muitos significados diferentes. Cultura envolve costumes, formas de viver, maneiras de se expressar, e até mesmo o jeito como as pessoas se relacionam umas com as outras. O problema é que, ao tentar juntar tudo isso em uma só palavra, corremos o risco de deixar passar detalhes importantes. Por isso, ao longo deste capítulo, propõe-se uma reflexão atenta sobre os elementos que compõem esse conceito abrangente — os símbolos, as tradições, os saberes compartilhados e transmitidos, que moldam e revelam as identidades individuais e coletivas.

A autora Pesavento (2006, p. 46) compreende a cultura como uma produção social e histórica, expressa em modos de ser, objetos e práticas, além de ser “uma forma de leitura e tradução da realidade, que se manifesta de forma simbólica [...]”. Em consonância, Burke (1994) destaca que a história cultural busca compreender como diferentes sociedades interpretam o mundo, considerando as interações entre cultura, crenças, práticas e representações nas formações históricas.

O autor Edward Thompson (1998), traz em seu livro *Costumes em comum*, que o termo “cultura” é útil, mas problemático. Ele pode simplificar demais e esconder aspectos importantes da vida social. Por isso, devemos usá-lo com cuidado e, sempre que possível, tentar entender e explicar seus componentes — como os costumes, os símbolos e as relações sociais — em vez de tratá-lo como uma coisa só e homogênea.

Critiquei antes o termo “cultura”, por tender a nos empurrar no sentido de uma noção holística ou ultraconsensual. Contudo, fui levado a retomar uma descrição da “cultura plebéia” que pode estar sujeita às mesmas críticas. O que não terá grande importância, se usarmos a palavra “cultura” como um termo descritivo vago. Afinal de contas, há outros termos descritivos que são moeda comum, tais como “sociedade”, “política” e “economia”. Não há dúvida de que eles merecem um escrutínio minucioso de tempos em tempos, mas se tivesse-nos que fazer um exercício rigoroso de definição cada vez que quiséssemos usá-los, o discurso do conhecimento se tornaria bastante complicado. (Thompson, 1998, p. 22)

O autor continua sua argumentação ao destacar que:

Mesmo assim, não podemos esquecer que “cultura” é um termo emaranhado, que, ao reunir tantas atividades e atributos em um só feixe, pode na verdade confundir ou ocultar distinções que precisam ser feitas. Será necessário desfazer o feixe e examinar com mais cuidado os seus componentes: ritos, modos simbólicos, os atributos culturais da hegemonia, a transmissão do costume de geração para geração e o

desenvolvimento do costume sob formas historicamente específicas das relações sociais e de trabalho. (Thompson, 1998, p. 22)

Diante de tantas abordagens e reflexões, percebemos que a cultura não pode ser entendida como algo fixo, nem como um conceito único e definitivo. Ao contrário, ela é um conjunto dinâmico, composto por múltiplas vozes, experiências e práticas. Os autores aqui citados – Pesavento, Burke e Thompson – nos ajudam a perceber que a cultura está presente tanto nos grandes acontecimentos históricos quanto nos gestos cotidianos; tanto nas expressões eruditas quanto nas práticas populares.

Portanto, mais do que buscar uma definição rígida para cultura, o importante é reconhecê-la como uma chave para compreender a complexidade da vida social, as formas como nos relacionamos com o mundo e com os outros, e os modos pelos quais criamos, mantemos e transformamos nossas identidades. Cultura, nesse sentido, é o fio invisível que costura o passado ao presente, a experiência individual à memória coletiva. E é justamente nessa trama de significados, representações e práticas que reside sua riqueza e sua potência interpretativa.

Nesse contexto, os cadernos de receitas se apresentam como registros da cultura vivida, ultrapassando o domínio culinário ao refletirem memórias, práticas e relações sociais. Transmitem saberes orais adaptados no cotidiano e moldados por experiências femininas historicamente pouco visibilizadas. Ao serem reconhecidos como manifestações culturais, revelam modos de viver e tradições, constituindo-se como fontes relevantes para compreender a cultura em sua complexidade. Essa perspectiva será aprofundada no subcapítulo seguinte, dedicado à análise dos cadernos como testemunhos históricos e culturais.

2.1 O MANUSCRITO COMO DOCUMENTO HISTÓRICO E CULTURAL

Ao serem considerados apenas como registros utilitários de práticas culinárias, os cadernos de receitas poderiam parecer simples escritas do cotidiano. No entanto, ao adotar a perspectiva de Jacques Le Goff (2003), compreende-se que esses manuscritos não são apenas documentos, mas também monumentos, no sentido de que foram construídos, preservados e transmitidos por sujeitos históricos com intencionalidades específicas. Le Goff afirma que “O documento é monumento. Ele resulta de um esforço da sociedade histórica dominante para impor à posteridade uma imagem simplificada e muitas vezes arranjada de si mesma.” (Le Goff, 2003, p. 485).

Adaptando essa reflexão ao universo dos cadernos de receitas, percebe-se que, ainda que não tenham sido escritos com o intuito de glorificação pública, esses registros desempenham, muitas vezes, a função de monumentos familiares, guardando práticas e saberes de mulheres em seu cotidiano. Nesses manuscritos, elas registram modos de preparo, experiências familiares, nomes de quem ensinou determinada receita, datas e contextos que se entrelaçam às histórias de vida das famílias.

A proposta de compreender os manuscritos como monumentos-documentos, conforme conceituado por Le Goff (2003), parte da necessidade de reconhecer que as receitas neles inscritas constituem vestígios de tempos longínquos, revelando o que se comia, os insumos disponíveis, os modos de preparo e as formas culturalmente situadas de transmissão desses saberes. Tais práticas culinárias expressam uma cultura ressignificada, adaptada e continuamente reconstruída, a partir de contextos diversos: inicialmente vinculada a uma cozinha possível, marcada por estratégias de sobrevivência; em seguida, consolidada em uma cozinha de colônia, caracterizada pelo aproveitamento de recursos locais e pelo trabalho coletivo; e, por fim, inserida em uma culinária mais contemporânea, integrada às transformações sociais e econômicas do tempo presente, multifacetada na pluralidade étnica local.

Assim, os cadernos de receitas analisados nesta pesquisa revelam-se como documentos construídos social e culturalmente, cuja materialidade — o papel envelhecido, as manchas, as correções feitas à mão, os índices improvisados — são também vestígios que monumentalizam o saber-fazer culinário das mulheres, garantindo sua permanência e reconhecimento no tempo.

A valorização de fontes para o estudo da história que não sejam documentos oficiais é um movimento que se consolidou nas últimas décadas. Utilizar-se de escritos culinários como fonte para realizar um estudo historiográfico seria, até poucas décadas atrás, impensável. A historiografia tradicional privilegiava documentos oficiais, narrativas políticas e grandes acontecimentos, relegando à margem os registros do cotidiano e da cultura material. No entanto, com o advento da Nova História (Le Goff, 1998)¹ e, mais tarde, com os aportes da História Cultural (Burke, 2004), ampliou-se o olhar sobre o que pode ser considerado documento histórico.

Segundo Peter Burke (1992), a incorporação de novas fontes históricas foi impulsionada pela renovação teórico-metodológica promovida pelos historiadores da Escola dos Annales, a partir da segunda metade do século XX. Esse movimento ampliou as

¹ Publicado no Brasil em 1998, o livro *La Nouvelle Histoire*, organizado por Jacques Le Goff, Roger Chartier e Jacques Revel, foi lançado originalmente na França, em janeiro de 1978, pela editora Retz.

possibilidades da pesquisa histórica, ao introduzir novos objetos de estudo, temas, conceitos transversais, além de valorizar uma gama mais ampla de atores sociais e métodos para a escrita da História.

A escrita manuscrita, especialmente aquela produzida no espaço doméstico, foi por muito tempo desvalorizada enquanto fonte histórica. No entanto, ao ser compreendida em seu contexto social e cultural, ela revela dimensões da vida cotidiana, da organização familiar, das relações de gênero e das formas de transmissão de saberes. Entre os manuscritos mais significativos nesse sentido estão os cadernos de receitas, que, longe de serem apenas compilações de pratos e instruções culinárias, são registros simbólicos, afetivos e sociais de uma determinada época e de um grupo específico.

Ramos (2009) chama a atenção para um aspecto frequentemente negligenciado nas análises históricas, ao afirmar que

“é comum observarmos os movimentos da história através de guerras e revoluções ou de motivações políticas, econômicas e sociais; e muitas vezes nos esquecemos de que, por trás do desenrolar dos fatos históricos, podem existir razões diretamente relacionadas a um ato básico cotidiano necessário ao funcionamento biológico do organismo humano: a alimentação.”

A partir dessa perspectiva, o autor amplia sua análise ao enfatizar que: “a história também pode ser entendida através da evolução dos hábitos e costumes alimentares.” (Ramos, 2009, p. 95). Nesse mesmo sentido, Febvre (2009) amplia essa compreensão ao destacar que:

“o estudo dos *fundos de cozinha* (a documentação pertinente à culinária que traz receitas de pratos e ingredientes utilizados) pode expressar mais que hábitos alimentares, sinalizando como a cultura esteve configurada no passado, marcada também por fatores estritamente econômicos, como a disponibilidade de solo adequado para o cultivo ou o capital necessário para a importação de determinados gêneros.” Febvre (2009, apud Ramos, p. 104)

Progressivamente, os cadernos ressaltam a identidade de seus autores, quase como os diários que, de acordo com Cunha (2000, p. 159-180), são considerados documentos de intimidade “refúgios do eu” como repositórios de lembranças. Que foram considerados: forma típica da escritura feminina desde que as mulheres conquistaram o direito à alfabetização, no final do século XIX, [...]. Neles, a visão do sujeito comum/ordinário adquire importância e as ações da experiência cotidiana estão sendo cada vez mais valorizadas [...].” e acrescenta que “constituem uma história de vida, pois são uma extensão dos seus titulares (Cunha, 2019, p. 100).

Assim, vindo ao encontro de Cunha (2019), o antropólogo francês Joel Candau (2011, p. 109) demonstra a importância desses documentos escritos ao afirmar que “a escrita é auxiliar para uma memória forte e ao mesmo tempo, reforça o sentimento de pertencimento de um grupo, uma cultura, e reforça a metamemória”. Desse modo, os cadernos utilizados como fonte de pesquisa mostram-se testemunhas da memória e identidade de uma localidade, ampliando a compreensão sobre como os objetos do cotidiano podem se tornar expressões complexas e significativas de quem somos como sociedade.

De uma maneira geral, todos os traços que tem por vocação

“fixar” o passado (lugares, escritos, comemorações, monumentos etc.) contribuem para a manutenção e transmissão da lembrança de dados factuais: estamos, assim, em presença de “passados formalizados”, que vão limitar as possibilidades de interpretação do passado e que, por essa razão, podem ser constitutivos de uma memória “educada”, ou mesmo “institucional”, e, portanto, compartilhada (Candau, 2012, p. 118).

Já Montanari (2008). destaca a importância da escrita e, conseqüentemente, a maior facilidade para a propagação das práticas alimentares e os perigos de transmissão de receitas utilizando apenas a oralidade. Segundo o autor: “A cozinha escrita permite codificar, em um repertório estabelecido, as práticas e as técnicas elaboradas em determinada sociedade. A cozinha oral teoricamente está destinada, em longo prazo, a não deixar traços de si” (Montanari, 2008, p. 62).

Conforme destaca Ramos (2009), a relação entre escrita e alimentação é tão intrínseca que, segundo o autor, “a própria escrita nasceu por volta de 3000 a.e.c.² com o objetivo de controlar a produção, os estoques e a distribuição de alimentos. E só então passou a ser utilizada para outros fins.” (Ramos, 2009, p. 97).

Ao considerar os cadernos de receitas como documentos históricos inseridos em uma lógica de produção local de saberes e memórias, é importante reconhecer que o “local” não se refere apenas a uma dimensão espacial reduzida, mas à complexidade das relações socioculturais que ali se constroem. Como argumenta Cavalcanti (2018, p. 287), “a configuração local da história não é um simples e diminuto pedaço de uma história maior. [...] Ela é construída por práticas e relações da chamada história local, nacional e global; essas são relações de força, cuja composição não é de fácil distinção.”

² A sigla "a.e.c." foi mantida conforme aparece no texto original de Fábio Pestana Ramos, intitulado Novos Temas nas Aulas de História, respeitando a grafia adotada pelo autor.

Nesse sentido, os manuscritos culinários não devem ser vistos como extensões menores da história nacional, mas como fontes legítimas para compreender dinâmicas próprias que articulam gênero, memória, alimentação e identidade no contexto de Caxias do Sul. Ao valorizá-los, amplia-se a definição de história e de seus sujeitos, reconhecendo que práticas cotidianas, como o registro de receitas no espaço doméstico, também produzem memória e conhecimento. Em um cenário historicamente dominado por vozes oficiais, considerar esses cadernos é um gesto político, que reconhece a relevância das experiências vividas no cotidiano, no silêncio da cozinha, na transmissão intergeracional de saberes e na construção de sentidos que escapam aos grandes relatos.

Como defende E. P. Thompson (1981), a “história vista de baixo” deve se ocupar justamente da escuta e valorização daqueles que foram silenciados pelas narrativas oficiais. Ao se debruçar sobre os cadernos de receitas, esta pesquisa assume o compromisso de compreender e dar visibilidade a saberes que foram marginalizados pelo discurso histórico dominante, valorizando a cultura popular, a oralidade, o trabalho doméstico e, sobretudo, a contribuição das mulheres para a construção da memória e da identidade cultural local.

Ao reconhecer os manuscritos culinários como documentos históricos e culturais, amplia-se a possibilidade de compreendê-los também como expressões do patrimônio imaterial, como será abordado no próximo subcapítulo.

2.2 CADERNOS DE RECEITAS COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL

Em um mundo cada vez mais acelerado e impessoal, a alimentação se destaca como um momento de pausa e cuidado, permitindo reconexão com o corpo e com práticas do passado. No entanto, à medida que a estética do minimalismo e a lógica do consumo rápido se impõem, observa-se um afastamento das cozinhas e uma perda gradual dos significados, histórias e memórias construídas em torno dos gestos culinários. O tempo apressado esvazia o ato de cozinhar, rompendo vínculos afetivos e culturais que tradicionalmente se formavam no convívio à mesa e ao redor do fogão.

A busca por um olhar mais atento ao alimento impulsiona a retomada de objetos e práticas do passado, dos gestos presenciados nas cozinhas pulsantes de vida, e dos materiais escritos que registraram esses enredos de forma documental. Entre esses registros, os cadernos de receitas possuem um papel fundamental. Nessas páginas, a caligrafia manuscrita evoca memórias, aromas e lembranças, funcionando como uma ponte afetiva entre gerações e preservando as expressões singulares da cultura alimentar. Como observam Pires e Silva (2014,

p. 120), “a memória propaga heranças do passado que adquirem sentidos ao se encontrar com a memória individual e com a memória social, reconfigurando, dessa forma, o passado”, tornando-se um importante elemento no processo de formação das identidades coletivas.

A possibilidade de realizar uma análise nos manuscritos, permite identificar o contexto econômico quando alguns cadernos foram escritos, pois encontramos, entre diversas folhas e papéis, nomes de empresas que já não existem, mas que são reconhecidas na cidade de Caxias do Sul como formadoras e impulsionadoras da economia local.

Neste momento, observa-se o entrelaçamento entre história local e individual, narrativas coletivas e o saber-fazer de uma sociedade que, ao longo do tempo, contribuiu para a construção de uma identidade cultural no corpo social ao qual pertence. A representação da alimentação na história relaciona-se aos conceitos do historiador italiano Montanari (2008, p. 10), que afirma: “a comida para os seres humanos é sempre cultura, nunca apenas pura natureza” e “o gosto é, portanto, um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável”.

Sobre os cadernos de receitas, é preciso considerar que: uma das questões mais interessantes despertadas pelas considerações de Certeau (2000, apud Silveira; Guimarães, 2012, p. 114)

Diz respeito à prática da escrita como um modo de relação reflexiva do sujeito com o mundo em que está inserido. Quando o autor se propõe a definir o ato de escrever, cita como um dos elementos principais neste processo a página em branco. No processo que se estabelece entre autor e a página vazia, cria-se não apenas um sistema de ordenação da reflexão acerca de determinado objeto e a relação do sujeito para com esse, mas ainda se lança a possibilidade da invenção de mundos. E, assim, a invenção de sujeitos inscritos nestes. A página em branco surge como a possibilidade de apreensão de algo, e nisto reside também a noção desse domínio oriundo do conhecimento da escrita.

As marcas deixadas pelo tempo — páginas amareladas, amassadas e com manchas de gordura — revelam o uso constante e o valor atribuído aos cadernos de receitas. A autoria se expressa de forma delicada, por meio da menção à pessoa que transmitiu determinada receita e pelos títulos enfeitados com elementos gráficos, demonstrando o cuidado dedicado a esses registros. Não raramente, surgem anotações com erros ortográficos, reflexo do acesso limitado à escolarização de muitas mulheres.

Sendo assim, os cadernos de receitas configuram-se como uma ponte entre o passado e o presente, preservando práticas e saberes que atravessam gerações. As narrativas dessas guardiãs, como afirma Rüsen (2007, apud Nicolini, p. 123–145), “atendem as carências: elas

moldam a consciência histórica, que, por sua vez, dá sentido à realidade. Conectam o passado (interpretação), ao presente (compreensão) e ao futuro (projeção).”

Em consonância com Dutra (2014), “os manuscritos domésticos apresentam narrativas de experiências pessoais, são formas de ‘escritas da vida’ não intencionadas à publicação, caracterizando-os assim pela liberdade de construção do texto, sem compromisso com as convenções formais da escrita” (Dutra, 2014, p. 4). Além dessa escrita informal, é possível encontrar recortes de jornais, receitas variadas extraídas de revistas, e colagens feitas com rótulos de diversos produtos, como gelatina, creme de leite e leite condensado. Catálogos de lojas com eletrodomésticos também aparecem entre as páginas, revelando o desejo da dona de casa de adquirir equipamentos que facilitassem as tarefas do cotidiano, auxiliando-a no atendimento das demandas familiares.

São nos pequenos detalhes que os cadernos de receitas revelam sua singularidade e o motivo pelo qual merecem nossa atenção. Suas imperfeições — a capa desgastada, as páginas manchadas, os respingos de comida, os rabiscos infantis, as anotações fora do contexto alimentar, as colagens, as datas, os erros ortográficos, as correções, os cálculos e os recortes de lojas e jornais — compõem um verdadeiro emaranhado de histórias. Esses objetos carregam a marca do tempo e da imperfeição, pois a beleza do que é feito à mão reside justamente nos traços únicos, nos desvios e nas falhas. À perfeição, com suas linhas retas e previsíveis, deixamos o papel das máquinas.

A partir dessa perspectiva, torna-se indispensável refletir sobre o conceito de memória, elemento fundamental na construção e preservação dos saberes contidos nesses manuscritos, o que será aprofundado no próximo capítulo.

3 IDENTIDADE FEMININA E CULTURA ALIMENTAR EM CAXIAS DO SUL: SABERES E PRÁTICAS

Este capítulo tem como objetivo refletir sobre como a identidade alimentar da cidade de Caxias do Sul foi sendo construída ao longo do tempo, considerando os processos de imigração, os saberes femininos e as práticas culinárias transmitidas no espaço doméstico e preservadas. Embora atualmente a cidade apresente uma crescente diversidade cultural, marcada por fluxos migratórios contemporâneos³ que ampliam o repertório alimentar urbano, esta pesquisa concentra-se na herança da imigração italiana. Essa escolha se justifica pelo fato de que grande parte das mulheres entrevistadas são descendentes de imigrantes italianos ou se casaram com descendentes, estabelecendo vínculos afetivos e culturais com essa matriz. Não se trata aqui de propor uma narrativa idealizada sobre a imigração, tampouco de realizar edificações simbólicas dessa trajetória, mas de compreender como as experiências migratórias italianas — em especial aquelas vividas e transmitidas pelas mulheres — se inscrevem nos modos de cozinhar, de comer e de registrar receitas, contribuindo para a construção da identidade alimentar local.

O Nordeste do RS é uma região conhecida, pelo recebimento de imigrantes italianos, o que impacta diretamente na cultura local. Segundo Radünz; Herédia (2021, p. 30):

A imigração motivava interesse de grande parte de italianos em busca de melhores condições de vida, bem como de perspectiva de acesso à propriedade da terra atraídos pelas promessas do governo imperial brasileiro, nas últimas décadas do século XIX, esses imigrantes, provenientes do norte da Itália, migraram nas perspectivas de concretizar esse sonho.

A região possui uma série de características relacionadas ao processo de imigração italiana, algo que a distingue das demais regiões do estado e do país. Esse processo migratório, também conhecido como epopeia italiana, tem início após a proibição do tráfico de pessoas escravizadas no Brasil, em 4 de setembro de 1850, com a promulgação da Lei Eusébio de

³ As migrações constituem um movimento contínuo de pessoas, saberes e práticas, influenciando diretamente o campo da alimentação e da identidade cultural. A crescente presença de migrantes de diferentes nacionalidades tem diversificado o cenário alimentar urbano de Caxias do Sul, contribuindo para a ampliação dos repertórios culinários locais e para o surgimento de novos empreendimentos gastronômicos voltados à comida árabe, haitiana, senegalesa, venezuelano, turco, entre outras.

Queirós⁴. Até então, a mão de obra escravizada era amplamente utilizada no cultivo do café e da cana-de-açúcar. Com a proibição do tráfico, surgiu a necessidade de substituir essa força de trabalho para garantir o progresso econômico, especialmente na agricultura. Diante disso, abriram-se as portas para a imigração europeia, sendo os italianos os que chegaram em maior número para ocupar as colônias agrícolas do sul do país.

No Brasil, buscava-se uma solução para o problema das culturas agrícolas e uma tentativa de ocupação das terras subpovoadas ou despovoadas, como o intuito de expansão econômica. Na Europa, o panorama demográfico tomava proporções de crescimento rápido, os Estados se organizaram politicamente, os meios de transporte marítimo e de comunicação se aperfeiçoavam, as crises políticas e agrícolas, aliadas às notícias de novas terras no além-mar, intensificaram-se; tudo criava um ambiente propício à imigração (Frosi; Mioranza, 2009, p. 91)

Os italianos enfrentavam, na Europa, um quadro social precário no final do século XIX, época em que a Itália vivia o drama da desordem social, política e econômica. As guerras, assim como a fome e a extrema miséria, deram início ao fenômeno migratório, que abrangia principalmente os mais pobres, que buscavam além-mar novas oportunidades e um futuro digno às novas gerações. Mas antes de alcançar as melhores condições almejadas, esses homens e mulheres teriam que passar por mais uma provação: o trajeto de navio e as condições precárias das embarcações.

Sobre isso, tem-se que:

Na década de 1870, teve início o movimento migratório da Itália para o Brasil. Os primeiros italianos aportaram em São Paulo e constituíram o elemento humano substituto do braço escravo nas lavouras. Em 1875, a imigração italiana começou a penetrar no Rio Grande do Sul, nas áreas de colonização (Frosi; Mioranza, 2009, p. 92)

Os imigrantes estabeleceram-se principalmente no Sudeste e Sul no Brasil. No entanto, cabe dizer que a história dos imigrantes que se estabeleceram em São Paulo – como forma de substituir a mão de obra escrava – é diferente da colonização realizada na Serra Gaúcha, pois, aqui, esses imigrantes chegaram com a promessa de serem donos de suas terras. Com valores irrisórios e prazos prolongados para efetuar o pagamento, as promessas de prosperidade constituíram o maior atrativo para a grande quantidade de italianos que aqui chegaram.

⁴ BRASIL. Lei nº 581, de 4 de setembro de 1850. Proíbe o tráfico de africanos no Brasil. *Coleção de Leis do Império do Brasil*, 1850. Disponível em: [Lei Eusébio de Queirós: o que determinou, contexto - Brasil Escola](#). Acesso em: 18 jun. 2025.

Conforme Frosi; Mioranza, (2009, p. 92): “No Rio Grande do Sul, o imigrante não teve a mesma função que em São Paulo; aqui, ele foi colonizador; por isso não se denomina o fenômeno como “imigração italiana”, mas “colonização italiana”. Quando chegaram nas terras prometidas, os colonos deparam-se com matas fechadas, terrenos com muitas pedras, longe dos demais centros, sem meios de deslocamento, dado que não havia nem estradas disponíveis. Mesmo sendo quase inviável de se estabelecer nas inóspitas terras, os italianos não desistiram e continuaram a fazer do sonho de serem donos de suas próprias terras uma realidade.

Segundo Radünz; Herédia (2021, p. 31):

O imigrante italiano estava tomado pelo fascínio da terra. Deixava a Itália atraído pela promessa de serem pequenos proprietários, por meio da aquisição de um lote colonial onde pudesse trabalhar. E assim, tinham a possibilidade de tornarem-se proprietários, de ascenderem socialmente, condição muito distante da que viviam em seu país de origem.

Para além da vontade de ter suas próprias terras, a religião também se mostrou um fator crucial para que os colonos pudessem suportar as provações que a nova terra lhes apresentava. Não demorou muito para surgirem as primeiras demonstrações de fé ao longo do caminho percorrido pelos imigrantes. Esse aspecto religioso é facilmente evidenciado quando nos deparamos com o elevado número de capelas que existem no interior da cidade de Caxias do Sul e região.

De acordo com Boni e Costa (1984, p. 31):

A religiosidade teve relevância para os diversos grupos de imigrantes que se estabeleceram no Rio Grande do Sul. No caso da imigração italiana, como de grande parte da imigração europeia, principalmente do final do século XIX, os imigrantes eram provenientes de comunidades rurais, católicas e muitos vinham sob orientação de seus párocos. Para esses imigrantes, o fator religioso assumiu um papel relevante, já que a religião era um elemento de identificação cultural no contexto imigratório

Aos poucos, os italianos foram construindo suas casas, utilizando materiais disponíveis nas terras, como as pedras, que foram amplamente empregadas na edificação dos lares destinados a abrigar as grandes famílias. Além das técnicas de trabalho com pedra e madeira, os italianos trouxeram consigo vastos conhecimentos agrícolas. Nas terras gaúchas, cultivavam milho, trigo e a imponente videira, sendo a Isabel a primeira cepa de uva americana a ser cultivada no país.

Como a uva se adaptou com grande facilidade à região, muitas famílias passaram a cultivá-la, e a produzir o principal produto da uva: o vinho. Essa grande produção de vinho pelas famílias acabou gerando um excedente do produto. Essa bebida tornou-se moeda de troca

para a obtenção de produtos que não eram encontrados na região. Assim, o vinho será uma das primeiras etapas agrícolas da região, como afirma Frosi; Mioranza, (2009, p. 96) ao dizer que “com o aumento da produção e com uma estrutura básica para a comercialização, desenvolveu-se o mercado do vinho, e a cultura da videira se expandiu. A comercialização do vinho realizou-se primeiro com a capital do estado e, logo, abriu-se ao mercado de São Paulo”

As imigrações moldaram, aos poucos, o espaço da Serra Gaúcha, caracterizando-o pela incorporação de hábitos trazidos da Europa e adaptados à nova terra. Esses traços deixaram marcas profundas nos municípios que receberam os imigrantes, perceptíveis na religiosidade, no uso das ferramentas, nas escolhas alimentares e nas bebidas. Alimentos como o pão, o vinho e a polenta tornaram-se símbolos da figura do colono italiano e seguem sendo transmitidos às novas gerações por meio dos saberes cultivados no ambiente familiar.

Todos esses elementos — o cultivo da terra, a comida, a fé e os modos de fazer — contribuíram para a formação de uma identidade alimentar própria da região. Ao se estabelecerem no sul do Brasil, os colonos italianos recriaram uma culinária que dialogava com suas origens, mas era marcada pelas condições do novo território. Trata-se, portanto, de uma cozinha baseada na reinvenção, na escassez e na memória. Na antiga Colônia Caxias, essa adaptação resultou na construção de novas tradições, muitas das quais podem ser compreendidas à luz do conceito de “tradição inventada”, conforme propõe Hobsbawm (2002):

As ‘novas’ tradições surgiram simplesmente por causa da incapacidade de utilizar ou adaptar as tradições velhas (...). Houve adaptação quando foi necessário conservar velhos costumes em condições novas ou usar velhos modelos para novos fins. (Hobsbawm, 2002, p. 13)

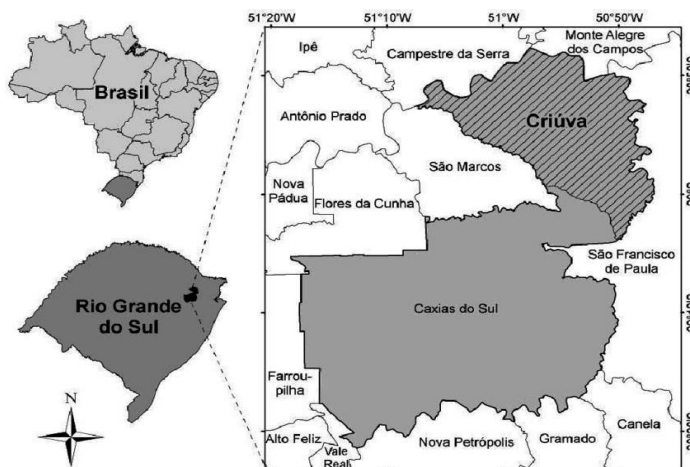
A menção à obra de Hobsbawm neste contexto não tem a intenção de deslegitimar as tradições criadas pelos imigrantes italianos como falsas ou enganosas. Pelo contrário, busca-se compreender como essas práticas foram deliberadamente construídas ou ressignificadas em resposta às necessidades do presente e, com o passar do tempo, naturalizadas como práticas “autênticas” ou “eternas”. Como ressalta o próprio autor, uma das funções centrais das tradições inventadas é promover a coesão social, atuando como um elo simbólico entre o passado e o presente, e fortalecendo os laços identitários de um grupo. Essa perspectiva dialoga com o pensamento de Montanari (2008), que enfatiza que os produtos considerados “típicos” de uma região — e que muitas vezes integram o que se reconhece como “patrimônio gastronômico” — são fruto de construções históricas baseadas em vínculos, por vezes inesperados, entre o mundo da necessidade (a fome) e o universo do prazer (a gastronomia).

A invenção não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza – e esse é, no fundo, o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a fantasia, procuraram transformar as mordidas da fome e as angústias da penúria em potenciais oportunidades de prazer. (Montanari, 2008. P. 41)

Essa construção identitária e simbólica permanece viva até os dias atuais. Exemplo notório disso é o setor vitivinícola da região, que evoluiu a partir das práticas agrícolas herdadas dos imigrantes italianos e hoje alcança reconhecimento mundial. Os vinhos produzidos no território da antiga Colônia Caxias tornaram-se um símbolo de excelência, atraindo turistas de diversas partes do Brasil e do exterior. As novas gerações, cientes desse legado, expressam orgulho em dar continuidade ao trabalho iniciado por seus antepassados – não apenas no cultivo das videiras, mas também na valorização da culinária local. Trata-se de um motivo de grande orgulho regional, consolidando a imagem de Caxias do Sul como a Terra da Uva.

Localizada no nordeste do Rio Grande do Sul, a 96 km de Porto Alegre, Caxias do Sul conta, segundo o Censo do IBGE (2022), com 463.501 habitantes, sendo a segunda cidade mais populosa do estado, como mostra a Figura 01.

Figura 1 – Mapas do Brasil, Rio Grande do Sul e Serra Gaúcha



Fonte: Marchett, Scur e Ahlert (2011)⁵.

A escolha de Caxias do Sul como recorte geográfico desta pesquisa justifica-se por ser a cidade onde resido e atuo profissionalmente, além de representar um território fortemente marcado pela colonização italiana. A herança cultural da cidade reflete-se na diversidade de sua

⁵ MARCHETT, C. A.; SCUR, L.; AHLERT, S. Análise multitemporal do uso e cobertura da terra no distrito de Criúva, Caxias do Sul, Rio Grande do Sul. 2011.

culinária, fruto da fusão entre os saberes trazidos pelos imigrantes e migrantes⁶, juntamente os ingredientes disponíveis localmente. Ao investigar os cadernos de receitas, evidencia-se como a prática culinária opera como um elo entre o passado e o presente, contribuindo para a preservação da memória coletiva e para o fortalecimento do patrimônio imaterial da região.

O patrimônio imaterial diz respeito aos saberes, práticas, formas de expressão e tradições que conferem identidade e sentido à vida coletiva de grupos, comunidades e povos. Ao contrário do patrimônio material — constituído por edifícios, monumentos e objetos —, os bens imateriais são transmitidos oralmente, vivenciados no cotidiano e continuamente recriados pelas comunidades. Essa perspectiva foi incorporada à legislação brasileira a partir da Constituição Federal de 1988, que reconhece a importância tanto dos bens materiais quanto dos imateriais como constituintes do patrimônio cultural brasileiro.

Segundo o Artigo 216 da Constituição:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem as formas de expressão, os modos de criar, fazer e viver, as criações científicas, artísticas e tecnológicas, as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais, bem como os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. (*C.F. de 1988, in: IPHAN, 2006, p. 20*)

Assim, os cadernos revelam-se não apenas como registros de técnicas e ingredientes, mas como instrumentos de coesão comunitária e afirmação identitária.

3.1 MEMÓRIA E TRADIÇÃO CULINÁRIA NO COTIDIANO

A memória, como destaca Maurice Halbwachs (2006), não é apenas uma construção individual, mas um fenômeno social, pois o sujeito só se recorda na medida em que pertence a um grupo. Nesse sentido, a memória individual está sempre inserida em “quadros sociais”, que moldam e organizam aquilo que se recorda e o modo como se recorda. É nesse jogo coletivo que determinados como elementos do passado são selecionados, reforçados e transmitidos entre gerações, enquanto outros são esquecidos ou silenciados. A partir dessa dinâmica, formam-se o que se convencionou chamar de memórias coletivas, que, mais do que preservar fatos objetivos, constroem sentidos partilhados de pertencimento e identidade. Nesse contexto,

⁶ Neste texto, imigrantes refere-se aos que se estabeleceram na região no final do século XIX e início do século XX, sobretudo no contexto dos fluxos europeus. Já migrantes é utilizado em sentido mais amplo, para indicar deslocamentos populacionais contemporâneos, independentemente da origem geográfica.

Halbwachs (2006) também destaca a importância da memória genealógica e familiar, compreendida como um “conjunto de lembranças compartilhadas pelos membros de uma mesma família”, e trata-se de um “laço vivo das gerações”, (Halbwachs, 2006, p. 5), que reforça a continuidade simbólica entre passado e presente.

É nessa perspectiva que se insere o conceito de “tradição inventada”, formulado por Eric Hobsbawm (1997). Segundo o autor, “a ‘tradição inventada’ é um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas, de natureza ritual ou simbólica, que visam inculcar certos valores e normas de comportamento pela repetição, o que implica automaticamente continuidade com o passado” (Hobsbawm, 1997, p. 9). Tais tradições, ainda que recentes em sua origem, são apresentadas como antigas, reforçando vínculos identitários por meio de uma memória construída e atualizada no presente. Nos cadernos de receitas, essa lógica se manifesta na forma como determinadas práticas culinárias são revestidas de autoridade tradicional, mesmo quando adaptadas ou reinventadas.

Assim, entre a memória social (Halbwachs, 2006) e a tradição inventada (Hobsbawm, 1997), os cadernos de receitas operam como artefatos que testemunham uma continuidade simbólica com o passado, mesmo quando as práticas alimentares registradas ali tenham sido modificadas, ressignificadas ou recriadas no contexto atual. Essa intersecção entre lembrança, identidade e invenção confere às receitas manuscritas um papel central na construção das tradições alimentares locais e familiares.

Para a História, a memória é, ao mesmo tempo, fonte e objeto. Ela representa não apenas o que se recorda, mas também como se recorda, quem recorda e por que se recorda. Ao contrário de uma simples repetição do passado, a memória é uma construção feita no presente, constantemente atravessada por seleções e esquecimentos. Ao lado da cultura, a memória constitui um dos pilares fundamentais desta pesquisa. Pensar a memória, especialmente no campo da História, é refletir sobre como o passado é reconstruído, narrado e preservado por indivíduos e grupos sociais.

O historiador Jacques Le Goff (2013) ressalta a importância da memória como elemento central na construção histórica. Para ele, a memória cumpre um papel fundamental tanto na preservação do passado quanto na orientação do presente e do futuro: “A memória, onde cresce a história, que por sua vez a alimenta, procura salvar o passado para servir ao presente e ao futuro. Devemos trabalhar de forma que a memória coletiva sirva para a libertação e não para a servidão dos homens” (Le Goff, 2013, p. 477).

Nesse contexto, ao se pensar na relação entre comer e não esquecer, torna-se imprescindível refletir sobre a memória histórica. Le Goff (2013) discute como a memória

coletiva é continuamente construída, transformada e influente na escrita da história. Em sua análise, o autor recorre ao pensamento de Henri Atlan, que, ao estudar sistemas auto-organizadores, propõe uma aproximação entre linguagem e memória. Como destaca Atlan (1972, apud Le Goff, 2013, p. 389): “A utilização da linguagem falada, e posteriormente da escrita, é de fato uma extensão fundamental das possibilidades de armazenamento da nossa memória que, graças a isso, pode sair dos limites físicos do nosso corpo para se interpor quer nos outros, quer nas bibliotecas”.

Indo para além da definição histórica de memória, Batista (2005, p. 28) define esse conceito como:

Filosoficamente (Memória) significa a capacidade de reter um dado da experiência ou conhecimento adquirido e de trazê-lo à mente; e esta é necessária para constituição das experiências e do conhecimento científico. Toda produção do conhecimento se dá a partir de memórias de um passado que é consolidado no presente.

Essa definição vai ao encontro do que diz Pierre Nora (1978, apud Le Goff, 2013, p. 432)) sobre a memória coletiva, que é definida como “o que fica do passado no vivido dos grupos, ou o que os grupos fazem do passado”

Pollak (1992, p. 204), por sua vez, define memória como “um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade de coerência de uma pessoa de um grupo em sua reconstrução de si”, e diz que “a memória é, em parte, herdada, não se refere apenas à vida física da pessoa” (Pollak, 1992, p. 200-202).

Sendo assim, a memória é considerada característica principal na constituição de identidade, sendo ambas bases constituintes uma da outra. Sob esse viés, Batista (2005, p. 30) alega que:

A identidade cultural e a memória reforçam-se mutuamente. Conhecemos as nossas raízes, distinguimos o que nos une e o que nos divide. Estamos aptos a entender que a cultura e a memória são faces de uma mesma moeda e que a atitude cultural por excelência e com o que nos rodeia, desde os testemunhos construídos ou das expressões da natureza aos testemunhos vivos aos quais são imprescindíveis para a construção desta identidade.

Nessa perspectiva, podem ser compreendidos como “lugares de memória”, conforme o conceito formulado por Nora (1992, p. 22), no qual determinadas práticas, objetos ou espaços se tornam pontos de ancoragem simbólica para a memória coletiva.

A partir da compreensão da memória como elemento estruturante das práticas culturais, é possível agora examinar a trajetória dos livros de receitas impressos, entendendo-os como produtos de seu tempo e como veículos de normatização e difusão de saberes culinários — da publicação de *O Cozinheiro Imperial* às múltiplas edições do clássico *Dona Benta*.

3.2 A TRAJETÓRIA DOS LIVROS DE RECEITAS IMPRESSOS: DO COZINHEIRO IMPERIAL À DONA BENTA

Os livros de receitas são antigos. O primeiro que se tem conhecimento é intitulado *De re Coquinaria* (*Sobre a cozinha*), provavelmente escrito no século XV. É uma obra que apresenta diversos títulos, segundo Ariovaldo (2001, p. 48), como *Ars magirica*, *Apicius culinarius*, *De re coquinaria libri decem*. Embora não haja certeza sobre a autoria da obra, muitos dizem que o autor pode ser Marco Gávio Apícius⁷, um conselheiro de Nero⁸ e “grande gastrônomo, empregando vários cozinheiros e oferecendo recepções tão faustosas que nelas teria gasto sua fortuna” Franco (2001, p. 48).

De re Coquinaria é uma coletânea de 468 receitas, contendo uma surpreendente variedade de matérias-primas, muitas das quais são atribuídas a benefícios medicinais. A cozinha romana, como tantas outras, estava imbuída de preocupações com a saúde, conforme alega Franco (2001). Isso demonstra que a prática de buscar nos alimentos a cura para doenças é uma tradição que remonta a milênios, desde as primeiras civilizações.

Inclusive, esse mesmo aspecto pode ser observado em alguns cadernos de receitas analisados nesta pesquisa, dado que neles, além de receitas, constam receitas de remédios caseiros para os mais diversos tipos de mal-estar, evidenciando a alquimia que ocorre dentro das cozinhas.

Após os livros de Apícius, começam a surgir outros cadernos de receitas redigidos, como o do cozinheiro Ricardo II, escrito em 1390, que contém 96 receitas. Outros dois manuscritos culinários aparecem no século XIV, um italiano e outros em francês; neste último, os livros podem ser encontrados na *Bibliothèque Nationale*, em Paris (Franco, 2001, p. 85).

⁷ Marco Gávio Apícius foi um famoso gastronômico e escritor romano do século I d.C., conhecido por seu trabalho “*De re coquinaria*” considerado um dos primeiros e mais importantes livros de culinária da história.

⁸ Nero Claudius Caesar Augustus Germanicus, foi um imperador romano que governou de 54 a 68 d.C. Ele é frequentemente lembrado por seu governo controverso, caracterizado por extravagância, perseguições e a grande incêndio de Roma em 64 d.C., que, segundo algumas fontes, ele teria usado como oportunidade para iniciar a construção de um novo palácio.

No Brasil, o primeiro livro de receitas é *O cozinheiro Imperial*, com 460 páginas, cuja primeira edição foi publicada em 1840. Esse livro registra a culinária do período imperial e explora os hábitos alimentares e a influência de diferentes culturas que chegaram às cozinhas brasileiras na época, além de apresentar “métodos de trincar e servir bem à mesa” (Laemmert, 1840, não paginado). Consta, na obra, os mais diferentes modos de fazer carnes de gado, porco, peixe, mariscos, legumes, molhos, ovos, massas doces e salgadas e doces dos mais variados tipos. Nas primeiras páginas, o livro dá destaque ao preparo de doces, algo tido como complexo e que requer muita habilidade, como pode ser observado na Figura 2.

Figura 2 – A doceria brasileira

Em casa de Laemmert & C., rua do Ouvidor 66, se acha
à venda a interessantíssima obra:

A DOCEIRA BRAZILEIRA

ou

NOVA GUIA MANUAL

PARA SE FAZER TODAS AS QUALIDADES DE

DOCES

seccas, de calda, cobertos e confeitados, compotas, sôpas doces, conservas de doces, natas e cremes de leite: geléas, fabricação das pastilhas, flôres e frutas e diferentes figuras e objectos de assucar; conservação das frutas em aguardente e calda, depuração e refinação do assucar, do mel e da rapadura; preparação do mosto para os doces, fabricação de xaropes, ratafiás ou licores de summo de frutas, por infusão, a frio; gélos artificiaes em todo o anno, e sorvetes de todas as qualidades, com muitas observações sobre taes assumptos. Obra nova e utilíssima para todas as pessoas em geral, extrahida de diversos autores e de muitas receitas particulares não impressas até o presente. Quinta edição, accrescentada com numerosas receitas novas, por Constança Oliva de Lima, encadernado. 2\$000

Não ha ninguem neste mundo que não goste de comer bons doces; porém de faze-los, oh! isto é caso diverso! toca a poucos. Foi por isso que a autora, imbellida do desejo de ser util ás suas patricias, metteu hombros á empreza, e produziu uma collecção ampla de todas as receitas, fórmulas ou methodos conhecidos até hoje, que tem sido acolhida do publico com a distincção e empenho que merece; tanto assim que, dentro de poucos annos, os Editores tiveram de proceder á quinta edição.

Fonte: *O cozinheiro Imperial* (1840, não paginado)

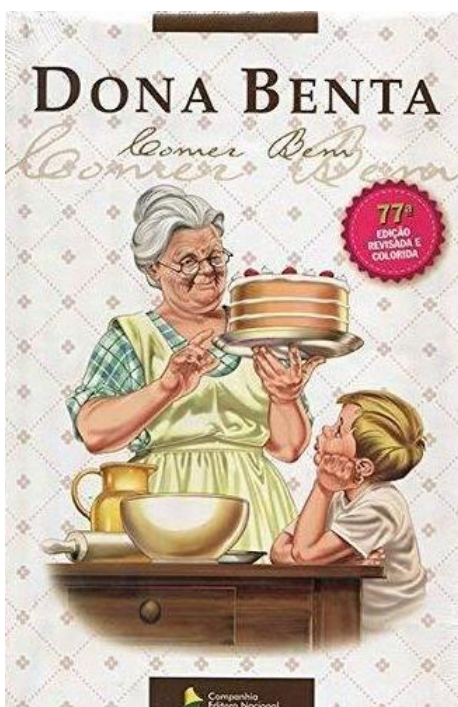
Como podemos observar, ao longo do tempo, os livros de receitas foram surgindo, carregados de modos de preparo e preferências alimentares, quase exclusivamente destinados às classes superiores, uma vez que a alimentação é considerada um fator de distinção social. Sobre isso, Montanari (2008, p. 63) esclarece que:

Se dermos por certo que a cultura escrita foi produzida pelas classes dominantes para classes dominantes, e estando (obviamente) a fonte oral inacessível ao historiador que não se ocupe da contemporaneidade, disso decorre que somente a cozinha dos poderosos nos foi transmitida, [...], enquanto a propósito da cozinha do pobre, estamos destinados a calar ou, no máximo, a formular hipóteses interpolando fragmentos esparsos de realidade histórica.

Já o segundo livro de receitas publicado no Brasil, é *O cozinheiro nacional* foi publicado pela primeira vez no período de 1875 a 1888, não se tendo a data certa da publicação, embora não assinado, o livro é atribuído a Paulo Salles. Esse exemplar apresenta modificações nos ingredientes, tornando os preparos mais acessíveis, uma vez que os insumos utilizados eram mais fáceis de serem encontrados do que os que eram mencionados no livro *O cozinheiro imperial*.

Mas, é em 1940 que um dos mais emblemáticos livros de receitas do Brasil entra em circulação. O *Manual de receitas de Dona Benta* (Figura 3) tornar-se-ia uma grande referência para o lar da mulher brasileira, um verdadeiro guia, sendo ainda hoje encontrado em estantes de donas de casa e permanece acessível para compra.

Figura 3 – Dona Benta



Fonte: capa do livro Dona Benta de 2021

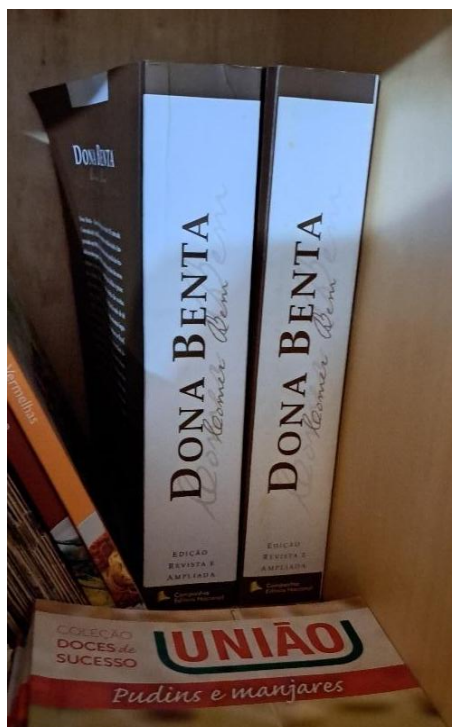
Em uma pesquisa sobre essa obra, Renata Simões (2008, p. 13), destaca a importância desses livros no âmbito gastronômico, dizendo:

Um século depois da publicação do *Cozinheiro Imperial*, em 1940, foi lançado o livro *Dona Benta – Comer Bem*, que teve diversas edições ao longo do século XX, e chegou à 76ª edição em 2004, com mais de um milhão de exemplares vendidos. [...], o livro trazia, e ainda traz, mas com algumas transformações, numerosas receitas e uma série de “dicas” para as donas-de-casa, que fizeram da obra uma espécie de manual

doméstico que contempla desde as mais experientes anfitriãs às iniciantes à arte de bem comer.

Desde sua capa, o livro *Dona Benta: Comer Bem* transmite confiança, com a imagem da simpática senhora que segura um bolo, observada com admiração por uma criança — uma representação afetiva da personagem do Sítio do Picapau Amarelo. Embora remeta ao universo de Monteiro Lobato, a autoria da obra não é do escritor, ainda que a editora responsável tenha sido de sua propriedade. Com mais de 80 anos de circulação, o livro tornou-se um clássico da cultura alimentar brasileira, acompanhando as transformações nos hábitos à mesa, nos utensílios de cozinha e, principalmente, no papel social da mulher. Entre os exemplares encontrados nas casas das entrevistadas, a presença desse manual se destaca, como ilustrado na Figura 4.

Figura 4 – Livros de receitas na estante



Fonte: acervo pessoal da autora

Dissertado acerca da história dos livros de receitas, passo, agora, a falar sobre receitas doces, dado que são as que mais aparecem nos manuscritos.

3.3 DOCE, SÍMBOLO DE AFETO E MEMÓRIA: TRADIÇÃO DOCEIRA E OS CADERNOS DE RECEITAS COMO REPOSITÓRIOS DE AFETOS E SABERES

Nos cadernos de receitas, são apresentadas tanto receitas doces quanto salgadas, apesar de que, a título de exemplo, nos manuscritos das mulheres entrevistadas neste estudo, haja a predominância de receitas doces. Esse fascínio pelo sabor doce tem uma explicação que remonta ao nosso nascimento, pois, desde o primeiro dia de vida, as mães nos colocam em contato com o seio para sugar um líquido precioso, esbranquiçado e doce, que será fundamental para nosso desenvolvimento e crescimento: o leite materno. Esse gesto tão íntimo, além de fornecer anticorpos que auxiliam na prevenção de várias doenças, torna-se um vínculo afetivo entre mãe e bebê. Passamos grande parte de nossas vidas em busca dessa sensação gustativa que nos é tão familiar: o sabor doce.

O paladar humano reconhece quatro sabores básicos — amargo, azedo, salgado e doce — além do umami, identificado em alimentos com glutamato monossódico. Entre todos, o doce ocupa um lugar singular: carrega um forte apelo emocional, associado à afetividade, à hospitalidade e à comensalidade. Seu sabor evoca lembranças de infância, como o colo de uma mãe ou avó, e conecta o presente ao passado por meio de aromas e sabores que reforçam o sentimento de pertencimento. Ainda que a predileção pelo doce seja biologicamente predisposta, a forma como cada indivíduo ou cultura o valoriza pode variar. No entanto, como observa Fischler (1990 apud Coró, 2011, p. 196), “nenhuma sociedade o classifica como desagradável”.

Nesse contexto, a sobremesa, tradicionalmente servida ao final da refeição, manifesta o desejo humano por prazer, partilha e afeto. Carregada de simbolismo, ela é vista como uma recompensa, um gesto de cuidado, um marcador de celebração e de memória, evocando algumas das lembranças mais vívidas da infância e do convívio familiar.

A sobremesa tem o poder de encerrar uma refeição com chave de ouro, de trazer à tona nossas memórias mais profundas, promovendo união e convivialidade, como nos traz Freyre (1997, p. 64):

Há um gosto todo especial em preparar um pudim ou um bolo por uma receita velha de avó. [...] Que é um doce de pedigree, e não um doce improvisado ou imitado dos estrangeiros. Que tem história. Que tem passado. Que já é profundamente nosso. Profundamente brasileiro.

O historiador Montanari (2008) menciona duas definições de gosto: uma delas remete ao “sabor, como sensação individual da língua e do palato: experiência por definição, subjetiva, fugaz e incomunicável”. Já na outra definição, gosto é compreendido como “saber”, ou seja, a avaliação sensorial do que é bom ou ruim, o que agrada ou desagrade. Para o autor, essa

avaliação não seria mais feita apenas pela língua, mas pelo cérebro, sendo “considerada uma experiência cultural que nos é transmitida desde o nascimento” (Montanari, 2008, p. 96).

Um doce nunca será apenas composto por açúcar; ele representa uma pequena porção de um todo que compartilhamos com aqueles que queremos bem e com quem dividimos a vida. Há doces que são a própria materialização de um evento, como o bolo de aniversário com velas acesas e confeitos coloridos; ou o bolo de casamento, símbolo do amor e da união entre um casal. As sobremesas estão associadas ao afeto, à gratidão e ao prazer, sendo, muitas vezes, um gesto de agradecimento por um convite para jantar ou almoçar — uma demonstração de carinho em retribuição a um convite tão íntimo de sociabilidade: a comensalidade.

O sabor adocicado, em sua essência, transcende a simples combinação de insumos, refletindo a complexidade da história da cana-de-açúcar no Brasil. Esse sabor entrelaça noções de identidade cultural do país e a identidade feminina, com a figura da mulher intrinsecamente ligada ao uso do açúcar. Através de mãos habilidosas, o açúcar era transformado em sobremesas, como destaca Gilberto Freyre (1997, p. 179), ao afirmar que “o escravo africano dominou a cozinha colonial, enriquecendo-a de uma variedade de sabores novos”, enfatizando a presença africana na arte brasileira de produzir doces.

Muitas mulheres cozinhavam e produziam doces enquanto se dedicavam a outros ofícios, como é o caso de Anna Lins dos Guimarães Peixoto Bretas (1889–1985), mais conhecida como Cora Coralina, poetisa e contista brasileira. Desde jovem, escrevia seus versos em um período em que a produção literária feminina era pouco valorizada. Mulher de simplicidade marcante, conciliava a escrita com o trabalho como doceira, sendo reconhecida tanto por seus poemas quanto pelos doces glaceados que preparava. Foi por meio desse ofício que conseguiu adquirir a “Casa Velha da Ponte” (DELGADO, 2005), hoje considerada um “lugar de memória” (NORA, 1992).

Cora jamais deixou de se reconhecer como doceira, considerando seus doces melhores que seus poemas. Em seus versos, mistura o sofrimento da vida com a doçura de suas caldas, como no poema Aninha e suas pedras:

Não te deixes destruir...
Ajuntando novas pedras
e construindo novos poemas
Recria tua vida, sempre, sempre.
Remove pedras e planta roseiras e faz doces. Recomeça.
Faz de tua vida mesquinha um poema.
E viverás no coração dos jovens

E na memória das gerações que hão de vir.
 Toma a tua parte.
 Vem a estas páginas
 e não entres seu uso
 aos que têm sede (Coralina, 2012 p. 52).

Assim como Cora Coralina, muitas mulheres seguiram o caminho da doçaria como forma de expressão, sobrevivência ou independência financeira. Mesmo com o baixo grau de instrução formal, encontraram na cozinha um espaço de resistência e dignidade.

Se os doces carregam a memória das celebrações e da intimidade familiar, é nos cadernos de receitas que essas lembranças ganham forma concreta. Mais do que instruções culinárias, suas páginas nos trazem fragmentos de história: manchas, rasuras, títulos afetivos e caligrafias únicas funcionam como vestígios da memória prática, testemunhos silenciosos da intensa manipulação desses manuscritos ao longo do tempo. Como afirma Candau (2012, p. 118): “Transmitir uma memória e fazer viver, assim, uma identidade não consiste, portanto, em apenas legar algo, e sim uma maneira de estar no mundo”.

A comensalidade, nesse contexto, reforça o papel dos cadernos como documentos vivos, marcados por vínculos intergeracionais e afetivos. Como aponta Candau (2011, p. 140): “A reminiscência comum e a repetição de certos rituais (refeições, festas familiares), a conservação coletiva de saberes [...], bem como a responsabilidade pela transmissão de heranças materiais e imateriais, são dimensões essenciais do sentimento de pertencimento”.

Essa afetividade também se manifesta em obras literárias. Para Galvão (2017, p. 31), “um bolo é a materialização de um abraço”. Nina Horta (2020) fala na “comida de alma” — aquela que conforta nos momentos de dor, como mingaus e pudins. Isabel Allende (1998) associa o arroz doce ao consolo espiritual diante da perda. Anne Frank, em seu diário, descreve o bolo de Natal no esconderijo como símbolo de esperança. Já Rubem Alves (2015) vê a cozinha como “o útero da casa”, um espaço em que alimentar-se é gesto de amor e poesia.

Muito provavelmente, nenhuma dessas narrativas está escrita literalmente nos cadernos de receitas, mas todas são evocadas pelas páginas amareladas, pelos traços da caligrafia e pelos fragmentos deixados ao acaso. Como escreve Michel de Certeau (1996, p. 31): “É um mundo que amamos profundamente, memória olfativa, memória dos lugares da infância, memórias do corpo, dos gestos da infância, dos prazeres [...]”.

A seguir, a figura 5, figura 6, figura 7 e Figura 8, apresentadas reforçam visualmente os elementos de afetividade, memória e escrita que permeiam os manuscritos culinários.

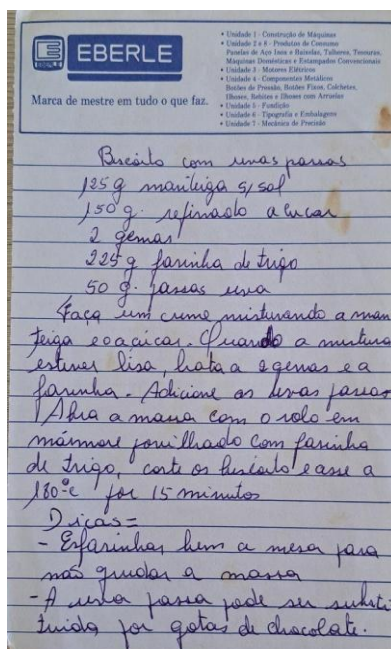
Figura 5 – Ivanir Ruffato Preparo de biscoitos coloridos para os netos



Arquivo pessoal da autora (2024)

Cada caderno abriga uma multiplicidade de elementos que funcionam como marcas silenciosas de uma vida entrelaçada ao cotidiano. Como nos lembra Michel de Certeau (1998, p. 234), “Cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias”.

Figura 6 – Registro culinário feito em papel reutilizado com timbre da empresa Eberle⁹



Arquivo pessoal da autora (2024)

⁹ A empresa EBERLE foi fundada em 2 de abril de 1896, por Abramo Eberle, em Caxias do Sul. Seu início foi marcado pela produção de lamparinas. Em 1922, passou a fabricar talheres e objetos de cutelaria. No ano seguinte, em 1923, inaugurou a fábrica de botões de pressão e rebites, entrando no mercado de aviamentos. Atualmente, é líder de mercado nessa categoria.

A receita registrada neste papel corresponde ao biscoito que está sendo preparado na imagem 5; no entanto, observa-se uma adaptação no preparo, em que os confeitos coloridos substituem as uvas-passas originalmente indicadas.

Figura 7 – A presença do doce como símbolo de afeto, memória e sociabilidade à mesa



Arquivo pessoal autora (2023)

A Figura 8 retrata reuniões familiares em que os doces são compartilhados entre os membros da família, configurando-se como momentos de convivência e partilha.

transformavam a cozinha em um verdadeiro laboratório de transformações e de transmissão de saberes.

Ao reescreverem receitas de família, as mulheres dialogam com o passado, ajustando fórmulas e modos de preparo ao tempo presente – um tempo efêmero, marcado pelas constantes mudanças que vieram para facilitar a vida doméstica. Adaptando antigas receitas ao gosto contemporâneo, aos paladares mais exigentes e aos novos ingredientes que foram sendo introduzidos no dia a dia do brasileiro, elas replicam, preservam e respeitam a essência daqueles que as antecederam. Sobre isso, Montanari (2008, p. 189) diz que: “As histórias que contamos nos lembram que toda cultura, toda tradição, toda identidade é um produto da história, dinâmico e instável, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação”.

Essa transmissão de saberes, no entanto, nem sempre passa pela palavra escrita. Muitas vezes, os modos de preparo são aprendidos por meio da oralidade, da observação atenta e da convivência diária. Como aponta Alessandro Portelli (2016, p. 15), “a oralidade não é apenas uma forma de comunicação, mas uma maneira de construir e transmitir conhecimento, impregnada de subjetividade, emoção e memória coletiva”. Nesse contexto, a receita falada, o conselho dado entre uma tarefa e outra, ou mesmo a simples repetição dos gestos observados, são elementos fundamentais para compreender como o saber culinário é perpetuado. A ausência de medidas precisas ou instruções detalhadas em muitos cadernos de receitas revela a confiança na oralidade como meio de transmissão da tradição e da memória prática.

A perpetuação e a replicação dos gestos observados por uma criança poderão ser reproduzidas ao longo da vida, mesmo que o indivíduo não se dê conta de onde vem a sua referência de inspiração ao desempenhar alguma tarefa, seja na culinária, seja em qualquer outra área da vida. A frase “faço assim, pois minha mãe/pai/tia/avó fazia assim” remonta a momentos de sociabilidade dentro do ambiente familiar: o modo de segurar a faca, de mexer a panela, as pequenas, mas valiosas dicas que ocorrem enquanto o ato corriqueiro de cozinhar acontece.

Sobre memórias e cozinha, Certeau (1997, p. 213-214) diz:

Sempre preferi meu quarto, meus livros e meus jogos silenciosos à cozinha, onde minha mãe vivia atarefada. Entretanto, meu olhar de criança viu e memorizou gestos [...] já me eram familiares todos os ruídos [...]. Bastaria uma receita ou uma palavra indicativa para suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências que, sem querer, havia herdado e estavam armazenadas em mim.

A cozinha tem uma importância na formação de nossos seres sociais, como afirma o filósofo Gaston Bachelard (1948), “Tirar uma criança da cozinha é condená-la a um exílio que a afastará de sonhos que jamais conhecerá”. Ainda sob esse viés, Certeau ressalta que: “Feliz o

homem que, em criança, 'ficava em volta' da cozinheira da casa" (Bachelard 1948, apud Certeau, 1996, p. 259).

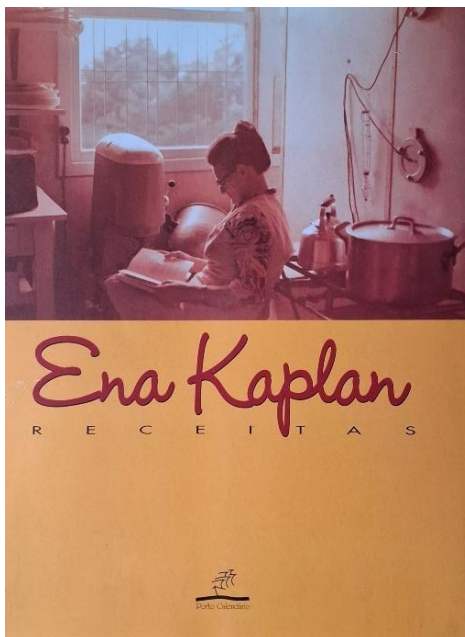
No que diz respeito à alimentação, Certeau, defende que "os hábitos alimentares constituem um domínio em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e se adaptar às circunstâncias, com seu alto grau de ritualização e seu considerável investimento afetivo". Assim como a arte de cozinhar exige habilidades, dedicação, artimanhas e, talvez, uma pitada de dom, "são coisas da vida que exigem tanta inteligência, imaginação e memória quanto às atividades tradicionalmente tidas como mais elevadas, como a música ou a arte de tecer. Nesse sentido, constituem, de fato, um dos pontos fortes da cultura comum" (Certeau, 1997, p. 212).

Nos livros de receitas analisados, é comum encontrar o nome de quem transmitiu o preparo ao lado do título: "Cuca da Dona Vilma", "Bolo da Edite", "Molho Branco da Marisa", entre outros. Esses registros revelam vínculos afetivos e reconhecimento simbólico entre mulheres, em que compartilhar uma receita era um gesto de confiança e valorização do saber doméstico. Quando aprovadas pela família, essas receitas ganhavam lugar de destaque no caderno. Essa prática nos leva a refletir: quem são, de fato, os verdadeiros detentores dessas receitas? A resposta não está apenas nos ingredientes ou no modo de preparo, mas nas relações e experiências que atravessam silenciosamente suas páginas.

Diante disso, é possível perceber o entrelaçamento de histórias individuais, narrativas coletivas e o saber-fazer de uma sociedade, que, ao longo do tempo, foi responsável por tecer uma identidade cultural no corpo social ao qual pertence, "o que é por muitas vezes descrito como 'pragmática social', em outras palavras, o estudo de práticas. [...] "performance social" e "construção cultural" (Burke, 2008, p. 172)

De forma ilustrativa, no livro publicado em 2003, Figura 9, a confeitaria Ena Kaplan reúne receitas de sua renomada confeitaria.

Figura 9 – Capa do livro de Ena Kaplan



Arquivo pessoal da autora (2025)

A autora, filha de pais descendentes de alemães, nasceu na cidade de Estrela (RS), no Vale do Taquari. Posteriormente, sua família decidiu se mudar para Caxias do Sul, na Serra Gaúcha, atraída pela notícia de que uma confeitaria local estava em busca de funcionários. Como a família de Ena já se dedicava à produção de biscoitos em sua cidade natal, não hesitaram em buscar melhores oportunidades na nova cidade. Em Caxias do Sul, junto com um sócio, abriram a Confeitaria Stella. O nome foi escolhido em homenagem à cidade natal de Ena, já que, segundo o sócio de origem italiana, “stella” significa “estrela” em italiano. Segundo Ena (2003, p. 7):

O desejo de escrever um livro com as receitas tão apreciadas pelos clientes da confeitaria surgiu quando muitas de minhas amigas começaram a pedir a receita de um bolo ou de um doce que apreciavam. Essas frequentes solicitações fizeram com que eu pensasse em socializar o conhecimento adquirido ao longo de minha vida, a fim de que ele não se perdesse e pudesse, dessa forma, alegrar e reunir, cada vez mais muitas pessoas ao redor de uma mesa cheia de guloseimas, pois doce sempre foi sinônimo de alegria e festa.

O livro contém 87 receitas que abrangem uma variedade de quitutes, como alfajor, quindim, rocambole e uma das mais renomadas receitas da confeitaria, carinhosamente chamada de Torta Nelly. Na descrição da receita, Ena (2003) relata a história desse doce, que foi criado em homenagem a uma antiga cliente: “Torta Nelly – de sabor suave e excelente cremosidade. A receita original foi recebida de uma cliente antiga e sofreu algumas

modificações para aprimorar sua cremosidade. Em sua homenagem, a torta recebeu seu nome” (Ena, 2003, p. 83).

Assim como fazem muitas mulheres, Ena anotou, ao lado da receita, o nome da pessoa que a entregou com generosidade o modo de preparo dessa torta. Carinhosamente, em forma de agradecimento, batizou uma de suas mais famosas tortas com o nome de sua cliente, uma maneira generosa de lembrar com afeto de sua antiga freguesa.

Ao reconhecer a escrita feminina presente nos cadernos de receitas como um legado cultural e forma de expressão social, torna-se pertinente analisar a doçaria como uma prática de resistência e afirmação no cotidiano das mulheres.

3.5 A DOÇARIA COMO PRÁTICA DE RESISTÊNCIA NAS MULHERES

A confecção de doces, ou arte doceira, é uma atividade tradicionalmente associada à figura feminina. Segundo Melchior, Deodato e Marques (2024, p. 39), “segundo uma perspectiva historiográfica, no Brasil a doçaria foi introduzida por meio das mulheres portuguesas, sendo, entretanto, difundida e praticada também pelas mulheres indígenas e negras.” Seja como forma de complemento de renda ou como principal fonte de sustento familiar, a produção de doces para a venda configurou-se como um verdadeiro ato de resistência, tanto econômica, diante da precariedade de oportunidades formais, quanto cultural, ao preservar saberes e técnicas que perpassam gerações.

Por meio da venda de porta em porta ou do atendimento a encomendas, a prática doceira configurou-se como uma alternativa econômica e também como um grande desafio para muitas mulheres. Em contextos marcados pela escassez de recursos, era comum a improvisação de utensílios: copos eram utilizados como cortadores de massa, garrafas de vidro exerciam a função do rolo de abrir massa, e a aquisição de equipamentos específicos somente se tornava viável após longos períodos de trabalho, economia e persistência na produção e venda de doces e bolos.

Além da precariedade estrutural, havia ainda a dificuldade de acesso aos ingredientes básicos. Em alguns casos, era necessário cultivar o trigo para obter a farinha; frutas, leite, ovos e outros insumos provinham da própria propriedade rural. Apenas o açúcar era adquirido no armazém local, o que revela não apenas a autossuficiência relativa dessas mulheres, mas também a intensidade do trabalho necessário para transformar os ingredientes disponíveis em produtos comercializáveis, como traz Dona Pierina:

Eu pegava quatro xícaras de leite... um litro de leite mais ou menos... e colocava 2 xícaras e meia de açúcar, e deixava ferver em cima do fogão a lenha. [...] por quê uma vez não comprava todas as coisas, porque se comprasse todas as coisas, não ganhava quase nada. (receita do doce de leite utilizado como recheio das tortas) Pierina Ruffato, Caxias do Sul, 01 de out. de 2023)

Durante muitos anos, Dona Pierina, moradora da Conceição da Linha Feijó, localidade pertencente ao município de Caxias do Sul, atendeu encomendas para aniversários, casamentos e festas de colônia na comunidade onde reside. Segundo seu relato, o caderno de receitas que ela guarda até hoje surgiu da necessidade de “ter um pouco de dinheiro, pois não existia dinheiro igual agora”, evidenciando como a escrita culinária também desempenhava uma função econômica e organizativa.

Dona Pierina, relata que a produção de seus quitutes era realizada, em geral, no porão de sua casa, espaço onde trabalhava por muitas madrugadas para conseguir atender a demanda de encomendas. Contudo, quando a quantidade de encomendas ultrapassava a capacidade produtiva daquele ambiente, especialmente nas ocasiões em que preparava grandes volumes de doces para as festas comunitárias, ela recorria à cozinha do salão da comunidade da Linha Feijó, onde os equipamentos eram mais adequados e numerosos. Nesse espaço, também podia contar com o auxílio de outras mulheres, que cultivavam o hábito de se ajudarem mutuamente. Tal prática evidencia como o ofício doceiro se articulava à vida coletiva da localidade, inserindo essas mulheres em redes de colaboração, partilha e reconhecimento social, mesmo diante das limitações materiais.

A entrevistada tem três filhos e precisou conciliar a maternidade com a atividade de doceira e a intensa lida na colônia, especialmente enquanto os filhos eram pequenos, o que exigia dela o sacrifício de suas noites, uma vez que, durante o dia, dedicava-se aos cuidados com a propriedade, incluindo o trabalho nas parreiras e com os animais. Questionada sobre a participação dos filhos, ela relata que eles ainda eram crianças e, por vezes, apareciam no porão para brincar de “bola de chinelo”¹⁰. Esse relato revela, de forma sutil, a sobreposição de papéis desempenhados pelas mulheres, que articulavam o trabalho produtivo com as responsabilidades maternas. Além disso, evidencia a presença constante das crianças no espaço doméstico de produção, onde cresceram imersas no cotidiano da lida materna, observando e naturalizando as múltiplas funções que sua mãe desempenhava.

¹⁰ Segundo relato da entrevistada, a expressão “bola de chinelo” refere-se a uma brincadeira infantil improvisada, em que as crianças, por não possuírem uma bola, utilizavam chinelos como substituto para jogar.

Figura 10 – Dona Pierina Ruffato, 85 anos



Arquivo pessoal da autora (2023)

Atualmente, já com os cabelos grisalhos e enfrentando limitações nos movimentos, Dona Pierina Ruffato, Figura 10, não realiza mais a produção de doces para venda, restringindo-se ao preparo de algumas receitas apenas para as confraternizações familiares aos finais de semana. A entrevista foi conduzida em um ambiente carregado de memórias: à mesa da cozinha de sua casa, onde ela nos recebeu com doces cuidadosamente preparados, como pudim, bolo de amendoim tipo *fregolá*¹¹ e um tradicional chimarrão adocicado, feito com base de chá.

Na ocasião, também foram registradas imagens do porão de pedra da residência, espaço no qual, por muitos anos, a confeitadeira dedicou dias e madrugadas à produção artesanal de doces por encomenda. Trata-se de um ambiente que se configura como lugar de memória, onde é possível observar que diversos equipamentos e utensílios utilizados à época foram cuidadosamente preservados. Entre os objetos encontrados, destacam-se a antiga geladeira horizontal azul, como verificado na Figura 11, onde eram guardadas as tortas prontas, garrações de vidro destinados à produção de vinho artesanal, prática comum na família, cuja principal fonte de renda, durante muitos anos, foi o cultivo de uvas, como percebido na Figura 12. Também estavam presentes garrafas de refrigerante reutilizadas para armazenar o leite extraído das vacas leiteiras da propriedade, atividade ainda mantida pela família. Outro saber tradicional

¹¹ O bolo de amendoim com farinha de trigo e banha é típico do interior do Rio Grande do Sul — termo oriundo da tradição oral dos imigrantes italianos, utilizado para designar bolos rústicos e densos, feitos com ingredientes simples e associados à culinária de aproveitamento.

preservado é a produção caseira de queijo, que continua sendo realizada pelas mãos habilidosas da própria Dona Pierina.

Figura 11 – Porão da casa da Pierina Ruffato



Arquivo pessoal autora (2023)

No ambiente de produção da confeitaria artesanal, ainda preservado, a geladeira era utilizada para armazenar as tortas prontas até o momento da retirada pelos clientes, garantindo a conservação dos produtos até sua entrega. No mesmo espaço, que também abrigava as pipas de madeira utilizadas no processo de vinificação, observa-se ao fundo na Figura 11, o forno à gás — adquirido para auxiliar na produção artesanal e atender à crescente demanda dos pedidos.

Figura 12 – Porão da casa da Pierina Ruffato



Arquivo pessoal autora (2023)

Segundo relato da entrevistada, grande parte da produção de recheios era realizada no fogão a lenha, enquanto os biscoitos e bolos eram assados em um fogão de barro presente na propriedade, o qual já foi desfeito. Somente após muitos anos dedicados à produção dos quitutes é que foram adquiridos os primeiros fornos a gás, como demonstrado na Figura 13 marcando uma transição gradual para equipamentos mais modernos.

Figura 13 – No porão, o fogão azul antigo, ainda faz parte dos equipamentos preservados



Arquivo pessoal da autora (2023)

Na Figura 14, Dona Pierina está sentada diante do fogão a lenha, equipamento utilizado por muitos anos como principal recurso térmico na preparação dos recheios empregados na produção artesanal de tortas.

Figura 14 – Dona Pierina em frente ao fogão à lenha



Arquivo pessoal da autora (2023)

Por questões econômicas ou como forma de inserção no mercado de trabalho, é comum observarmos que muitas mulheres optam por atividades manuais como alternativa de geração de renda. Entre essas atividades destacam-se o artesanato, os serviços de limpeza domiciliar, costura, e particularmente, a produção de doces para venda – prática que é objeto de análise neste trabalho.

Assim como Dona Pierina, outra mulher que ilustra a resistência e a construção de saberes por meio da doçaria é Dona Neusa Maria Boeira (*in memoriam*) 66 anos, ao relatar sua trajetória como doceira, ofício que assumiu como missão de vida. Aos 14 anos, produziu seu primeiro bolo, marco simbólico do início de sua prática culinária. O caderno de receitas apresentado por ela nesta entrevista é uma compilação de um caderno anterior, atualmente em posse de sua filha. Dona Neusa relata que começou a registrar receitas por volta dos oito anos de idade, influenciada pela mãe, que assinava uma revista mensal intitulada *Renovação Cristã*. A publicação trazia receitas culinárias, que a então menina, com dedicação e curiosidade, copiava à mão em seus próprios cadernos, dando início a um hábito que se perpetuaria ao longo da vida.

Dona Neusa conta que, na produção de seu primeiro bolo, como não havia muitos recursos, utilizou suco de pacote para dar cor ao recheio, assim como bateu à mão o merengue do bolo e usou confeitos cor de chumbo para a decoração. Ainda relembra com carinho o recheio do bolo:

Eu nunca esqueço... a gente fez o recheio de chocolate... um creme de chocolate qualquer e pêssego... olha a combinação... [risos]. Cobrimos com merengue. (Dona Neusa, Caxias do Sul, 15 de nov. de 2023).

Para a decoração dos bolos, utilizavam-se saquinhos improvisados de açúcar, que permitiam aplicar o merengue em detalhes delicados, conferindo ao preparo um aspecto mais festivo, mesmo em meio a precariedade de utensílios. Segundo a entrevistada, no período em que iniciou suas atividades na confeitaria, não havia outras mulheres na vizinhança que se dedicassem à produção de doces para festas. Diante disso, passou a se inspirar nas receitas publicadas em revistas da época e começou a confeccionar bolos, inicialmente para amigos e conhecidos. Com o tempo, sua produção se expandiu para atender encomendas, incluindo bolos e salgados, de modo a suprir as demandas de eventos e celebrações.

Após algum tempo atendendo por encomenda, Dona Neusa decidiu se especializar, matriculando-se em cursos de doces e salgados oferecidos pelo SENAC. Com dedicação e aperfeiçoamento técnico, foi posteriormente convidada a integrar o corpo docente da própria instituição, onde atuou por vários anos como professora de confeitaria. Segundo a entrevistada, a decisão de migrar da produção para o ensino ocorreu em função do desgaste físico e da sobrecarga que a rotina intensa de encomendas impunha. As aulas representaram, para ela, uma alternativa que unia o prazer pela confeitaria à possibilidade de compartilhar saberes, sem o mesmo nível de exaustão que a produção diária demandava.

Dona Neusa chegou a manifestar o desejo de reunir essas receitas em um livro autoral, porém, segundo ela própria, nunca encontrou tempo suficiente para concretizar tal empreendimento. Além disso, comenta que, em sua percepção, o livro impresso vem se tornando um suporte cada vez mais obsoleto, diante das novas formas de acesso e compartilhamento de receitas no meio digital:

Segundo relata Dona Neusa:

Eu queria fazer um livro, escrever um livro com essas receitas, mas nunca tive tempo pra isso... E depois eu penso o seguinte, ó: hoje em dia, ninguém mais quer saber de livro. Eu sinto isso. O pessoal prefere entrar na internet e pegar receita. Só que tu sabe como é... Eles pegam da internet, fazem, e sai umas porcarias. Aí vêm me perguntar o que deu errado. Eu pergunto: 'Pegou da internet?' 'Fiz pela internet.' Pois então! Muita coisa sai errada, porque às vezes nem colocam metade do que é pra colocar. (Dona Neusa, Caxias do Sul, 15 de nov. de 2023).

O compartilhamento de saberes levou nossa entrevistada a se tornar uma grande formadora de novos profissionais confeitadores no mercado. Sua dedicação e expertise, mesmo

diante de todas as dificuldades, fizeram dela uma reconhecida professora de confeitaria, lembrada com muito carinho por inúmeros alunos. Além disso, contribuiu para adoçar festas e torná-las ainda mais bonitas com seus bolos, que se destacavam pela qualidade estética e técnica, superando os padrões do que era habitualmente produzido à época, como veremos nas figuras 15 e 16.

Figura 15 – Dona Neusa ao lado de uma de suas criações, bolo de 15 anos



Arquivo pessoal Dona Neusa (2023)

Dona Neusa confeccionava bolos para diversas ocasiões — aniversários, casamentos, bodas — e sentia grande orgulho de suas criações, registrando com frequência fotografias ao lado de suas produções.

Figura 16 – Dona Neusa já como professora de confeitaria



Arquivo pessoal Dona Neusa (2023)

Como forma de união entre os convivas, o bolo representa o símbolo afetivo e celebrativo de uma festa. A chef americana Julia Child, reconhecida por popularizar a gastronomia francesa nos Estados Unidos, afirma: “Uma festa sem bolo é apenas uma reunião”, enfatizando a importância e a simbologia desse alimento, especialmente nas culturas ocidentais. Sua ausência, segundo a chef, descaracteriza o evento como uma verdadeira celebração, reduzindo-o a um simples encontro, desprovido da marca simbólica que o bolo tradicionalmente confere às festividades, como veremos na Figura 17.

Figura 17 – Bolo como elo de ligação entre os convivas



Arquivo pessoal Dona Neusa (2023)

Nesse sentido, o sociólogo Claude Fischler (2011) discute o papel da comensalidade na construção de identidades sociais e afetivas, destacando que partilhar alimentos reforça a coesão do grupo e que certos alimentos, como o bolo, possuem forte carga simbólica nas celebrações. Para o autor, “você deve compartilhar com os outros o que está sendo oferecido. A refeição é uma comunhão [...]” (Fischler, 2011, p. 244). Além disso, ele afirma que “o homem come significados e partilha com seus pares uma infinidade de representações no ato de comer” (Fischler, 2011, p. 239).

Figura 18 – Bolo de andar para comemoração de 15 anos



Arquivo pessoal Dona Neusa (2023)

De fato, a arte de confeccionar doces e bolos, como o disponível na Figura 18, foi fundamental para que muitas mulheres conseguissem ingressar no mercado de trabalho e alcançar melhores condições financeiras para suas famílias. Trata-se de uma atividade que, embora rentável e gratificante, também se revela exaustiva e desafiadora, como demonstraram os relatos das entrevistadas. Os trabalhos manuais, especialmente aqueles ligados à doçaria, desempenharam um papel central na trajetória de resistência e autonomia dessas mulheres, possibilitando não apenas a geração de renda, mas também o fortalecimento de sua posição social e econômica. Assim, a produção artesanal de doces e bolos emerge como um espaço de afirmação identitária e de fortalecimento dos laços comunitários, configurando-se como um legado cultural que transcende a dimensão econômica para afirmar-se como prática social, afetiva e simbólica.

Ao abordar a importância da doçaria na trajetória das mulheres entrevistadas, o próximo capítulo dedica-se à análise da materialidade dos cadernos de receitas e de sua constituição enquanto artefatos históricos e culturais.

4 A MATERIALIDADE DOS CADERNOS DE RECEITAS: ANÁLISE DOCUMENTAL

Neste capítulo, propõe-se uma análise da materialidade dos manuscritos utilizados pelas mulheres entrevistadas, compreendendo-os como suportes que transcendem sua função utilitária para se constituírem em artefatos de memória e identidade. O estudo dos aspectos materiais que envolvem esses manuscritos revela-se fundamental, pois, conforme argumenta Roger Chartier (2002), o texto não existe de forma isolada em relação ao objeto que o contém. O caderno manuscrito e todas as suas características físicas — como o tipo de papel, a caligrafia, as manchas e as anotações — integram o próprio texto, tanto quanto as palavras nele inscritas.

A materialidade do objeto altera, molda e dá sentido ao conteúdo, incorporando práticas sociais, afetos e modos de apropriação cultural. Como argumenta Roger Chartier (2002, p. 26), “os textos não são depositados nos objetos — manuscritos ou impressos — que os suportam como receptáculos”; ao contrário, eles adquirem sentido a partir da interação com os sujeitos que os leem, escrevem e utilizam.

Foram analisados, neste trabalho, três cadernos e um livro de receitas, elaborados em períodos distintos. Cada exemplar apresenta características específicas de sua época, tanto em termos de materialidade quanto no conteúdo registrado. As receitas inscritas variam conforme a finalidade do caderno — se voltado à culinária doméstica ou à prática doceira de caráter profissional. Observa-se, ainda, o desgaste físico dos materiais, como capas danificadas pelo uso, espirais deformados que perfuram as extremidades dos cadernos e até mesmo capas recompostas, sinalizando esforços para preservar e prolongar a vida útil desses objetos. Tais marcas evidenciam o intenso uso, o cuidado e a importância atribuída a esses registros pelas mulheres que os utilizaram.

A imagem 19 apresenta a capa do caderno de receitas pertencente à entrevistada Dona Neusa. Trata-se de um caderno de espiral metálica, com capa dura e padrão floral de orquídeas, cuja estampa é original de fábrica. À direita, na região de abertura, observam-se sinais evidentes de desgaste, como cantos amassados e bordas esgarçadas, que indicam o uso frequente e prolongado do objeto ao longo do tempo. A espiral metálica também apresenta leve deformação, provavelmente resultante do manuseio contínuo. No canto inferior direito da capa, destaca-se uma etiqueta artesanal com a palavra “Receitas”, escrita à mão e fixada com o que parece ser fita crepe. Esse detalhe evidencia a personalização do caderno por sua usuária, transformando-o em um artefato singular.

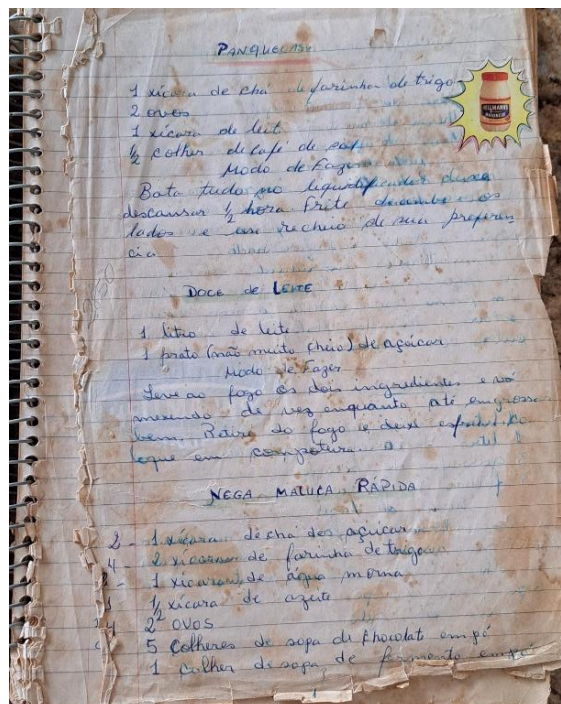
Figura 19 – Caderno de receitas Neusa Maria Boeira



Arquivo pessoal da autora (2023)

Indo para a primeira página do manuscrito, na figura 20, são visíveis as marcas do tempo, do manuseio, uma primeira página que é um exemplo visual poderoso da materialidade viva dos manuscritos culinários.

Figura 20 – Primeira página do caderno de receitas da entrevistada Dona Neusa



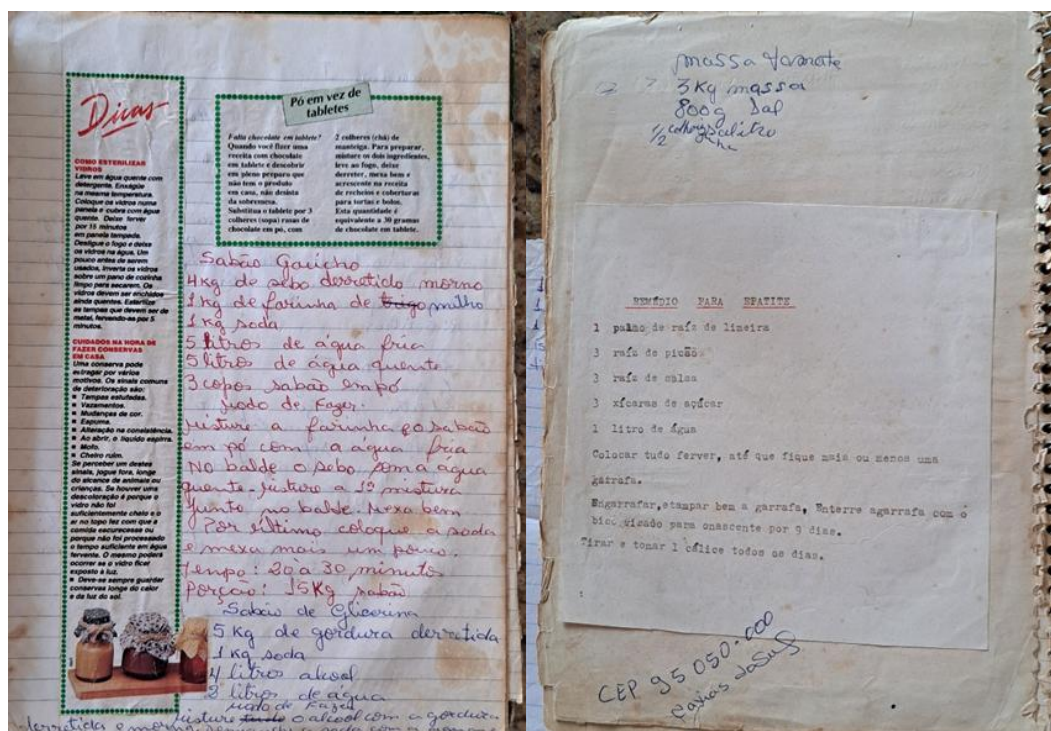
Arquivo pessoal da autora (2023)

O desgaste do caderno torna-se particularmente evidente nas primeiras páginas, cujas bordas encontram-se bastante danificadas e amassadas. Há marcas visíveis de gordura e líquidos, que ocasionaram o desbotamento parcial da tinta da caneta. Tais manchas provavelmente resultam do uso direto do caderno durante o preparo das receitas, funcionando como testemunhos materiais do valor prático e afetivo atribuído a esse objeto. A caligrafia apresenta variações de cor (como azul e verde), diferenças na pressão do traço e correções ao longo do texto, além da presença de colagens e referências comerciais, elementos que reforçam o caráter vivo, adaptável e dinâmico do manuscrito.

Um detalhe interessante na receita de doce de leite da figura 20, é a utilização do prato como unidade de medida para o açúcar, em vez da convencional xícara, o que evidencia práticas de mensuração culinária características de outra época, marcando o contexto histórico em que a receita foi registrada.

O livro de receitas da entrevistada reúne um total de 140 preparações doces, 63 receitas salgadas e 11 anotações diversas não diretamente relacionadas à alimentação, incluindo orientações caseiras para o preparo de sabão, amaciante de roupas, remédios naturais — como um tratamento para hepatite —, bem como instruções para a esterilização de vidros utilizados em conservas. Como veremos nas Figura 21.

Figura 21 – Anotações diversas não diretamente relacionadas à alimentação



Arquivo pessoal da autora (2023)

Da mesma forma, considerando o volume expressivo de receitas reunidas — mais de duzentas —, a autora julgou necessário elaborar um índice com o intuito de facilitar a localização das preparações ao longo do caderno. Esse índice está disposto nas últimas páginas do manuscrito e ocupa, ao todo, oito folhas completas, evidenciando a sistematização e a organização empreendida pela autora. A seguir, nas Figura 22, apresento a reprodução de duas dessas páginas, que ilustram a estrutura adotada para o registro das receitas.

Figura 22 – Índice do caderno de receitas

ÍNDICE		
1	* PANQUECAS	1
2	DOCE DE LEITE	1
3	* NEGA MALUCA RÁPIDA	1
4	* CREME PARA NEGA MALUCA	2
5	* CAMPARI	2
6	* GROSSTOLI	3
7	* PUDIM DE LEITE MOÇA	3
8	* BRIGADEIROS	3
9	* BAIANINHAS	4
10	* ROSCAS FRITAS DE POLVILHO	4
11	* CASSATA	5
12	* LEITE CONDENSADO CASEIRO	5
13	* ROSCA FRITA	6
14	* COBERTURA PARA BISCOITOS (IDA)	6
15	* ESPUMONI	6
16	* BROSAS DE POLVILHO COM FUBÁ (LEIA)	7
17	* GELATINA TIPO IUGURTE	8
18	* BOLACHAS CASEIRAS (IDA)	8
19	* BOLO DE CARNE	9
20	* BOLO DE FUBÁ QUINDIM	9
21	* NEGRINHOS	10
22	* BRANQUINHOS	10
23	* ARROZ DOCE	11
24	* ROSCA DE LARANJA	11
25	* PAISÃO DE AMENDOIM	12
26	* PE-DE-MOLEQUE ECONOMICO	12
27	* PÃO DE QUEIJO FRITO	13
28	* IUGURTE CASEIRO (JUA)	13
29	* BOM-BOM	14
30	* TORTA DE NATA	14
31	* CASSATA ISABELA	15
32	* BOMBONS CABOÇOS	16
33	* DOURADO COM LIMÃO	18
34	* ESPAGUETE COM ABOBRINHAS	19
35	* MARZIPÃ	19
36	* PÃO DE LÓ (DANA ELIA)	20
37	* CUCURBITA SABOROSA (DANA IZA)	20
38	* IUGURTE CASEIRO (JUA)	21
39	* BOLO DE CÔCO	21
40	* TORTA DE PRESUNTO	21
41	* GALINHA AO MOLHO PICANTE	22
42	* TORTA GRANFINA	23
43	* GELADO DE MORANGO	24
44	* CREME DO CÉU	25
45	* BOLO DE NOZES	25
46	* MACARRÃO COM BOLINHOS DE CARNE	26
47	* LASANHA	27
48	* PAPOS DE ANJOS	28
49	* GLACE DE CHOCOLATE	29
50	* RECHEIO DE MANTEIGA	29
51	* RECHEIO DE LEITE CONDENSADO	29
52	* CREME DE 4 GEMAS	30
53	* SONHOS	30
54	* GLACE SUSPIRO	31
55	* QUADRADINHOS DE LARANJA	31
56	* BATIDA CHEIA DE CHARME	32
57	* TORTA FRIA	32
58	* PE-DE-MOLEQUE	33
59	* FRANGO DELICIOSO	33
60	* TORTA DE CHOCOLATE	34
61	* MASSA PARA PANQUECAS	34
62	* FRANGO COM ARROZ	35

Arquivo pessoa da autora (2023)

Os aspectos da materialidade dos cadernos de receitas são importantes para que possamos compreender a relevância que tiveram na construção dos hábitos alimentares de uma família, ou mesmo quando esses manuscritos tinham a função de guardar receitas que seriam comercializadas. A importância dessas linhas para narrar um pequeno traço da história de um indivíduo é significativa. Para alguns, são apenas páginas amareladas, manchadas, rasgadas e coladas; para outros, essas páginas estão repletas de significados e lembranças mais profundas e genuínas. Cunha (2019, p. 11) afirma que: “São textos que testemunham histórias de encontros e desencontros, proximidades e distâncias”.

Figura 23 – Caderno mais antigo de Ivanir Ruffato (1983)



Arquivo pessoa da autora (2023)

O caderno de receitas de Ivanir Ruffato, Figura 23, é datado de 1983 e, até o presente momento, acumula 42 anos de existência. Para garantir sua preservação, a capa original foi reformada, recebendo um revestimento artesanal com papel de presente. Recortes florais, de diferentes formatos, foram sobrepostos em camadas, formando uma composição visual singular. Esse gesto revela criatividade, mas sobretudo um cuidado afetivo que transforma um objeto utilitário em um artefato esteticamente único, impregnado de valor simbólico.

As bordas do caderno encontram-se visivelmente gastas, e na extremidade inferior direita é possível ver partes da capa azul original, que emergem sob o revestimento. O desalinhamento das folhas internas e a presença de papéis que ultrapassam os limites da capa atestam o uso prolongado e constante do manuscrito. Assim, a materialidade desse caderno não apenas manifesta os efeitos do tempo e do manuseio cotidiano, mas também expressa formas particulares de construção de memória e de transmissão de saberes culinários.

Como afirma Chartier (2002, p. 63), os “materiais-documentos” são resultados de processos nos quais se investem conceitos, valores e até obsessões de seus produtores, obedecendo às regras próprias do gênero textual ao qual pertencem. No caso dos cadernos de receitas, essas regras combinam convenções práticas — como a lista de ingredientes, o modo de preparo e as medidas — com escolhas subjetivas, como o uso de unidades informais (“um prato de açúcar”), colagens, anotações afetivas e improvisações gráficas. Longe de serem

neutros, esses registros condensam experiências vividas, modos de organização do saber feminino e estratégias de preservação da memória familiar.

Ao todo, o caderno de receitas de Ivanir reúne 159 preparações doces, 25 receitas de pratos salgados e 11 anotações que não se referem diretamente à alimentação, mas sim a práticas cotidianas do universo doméstico, como dicas de limpeza, pomadas e xaropes caseiros. A quantidade de folhas soltas encontradas dentro do caderno também chama a atenção: todas contêm receitas anotadas, o que reforça seu caráter acumulativo e dinâmico, como se observa na Figura 24.

Figura 24 – Folhas soltas: indício de atualização e improviso no caderno



Arquivo pessoal da autora (2023)

Figura 25 – Segundo Caderno de Ivanir Ruffato



Arquivo pessoal da autora (2023)

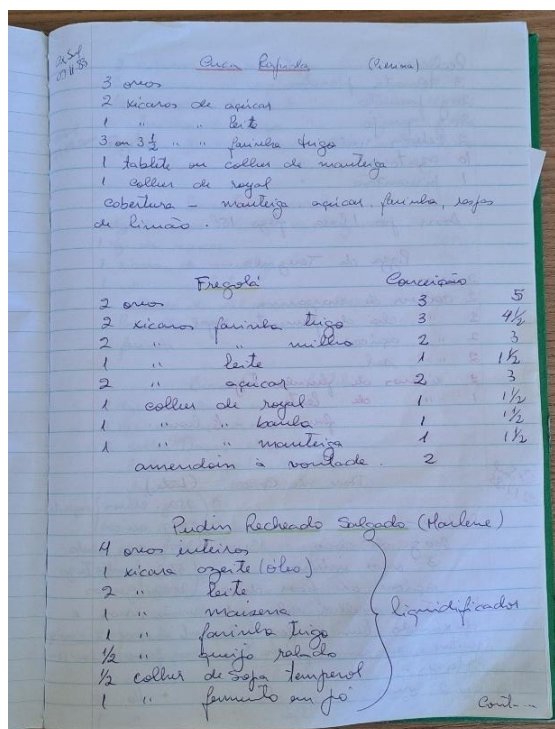
Ao observar o segundo caderno de receitas utilizado por Ivanir Ruffato, disponível na Figura 25, nota-se uma materialidade bastante distinta daquela presente em seu primeiro manuscrito. Neste novo exemplar, a capa mantém-se praticamente intacta e padronizada, sem sinais de intervenções artesanais, colagens ou personalizações estéticas. De cor verde uniforme, com etiqueta escolar impressa e espaço para identificação de nome, escola e série, o caderno, em seu exterior, apresenta-se como um objeto de uso prático e direto, adquirindo uma aparência mais recente e funcional.

Em contraste com o primeiro caderno — datado de 1983 e revestido com papel de presente em camadas, revelando esforço de conservação e um vínculo afetivo com o objeto —, este segundo manuscrito parece seguir uma lógica de uso mais objetivo e menos simbólica. A ausência de marcas visuais de desgaste significativo indica que ele pode ter sido utilizado por um período mais curto, ou com menor frequência, ou ainda que seu uso esteja em curso, sendo parte de uma nova fase da trajetória de sua autora.

O segundo manuscrito apresentado, embora mais singelo e menos elaborado em termos visuais e materiais, carrega memórias familiares significativas. Nele, a autora registra momentos marcantes da trajetória de sua família, como as comemorações de formatura e casamento dos filhos — como será explorado no capítulo seguinte. Ivanir Ruffato anotou detalhadamente as quantidades de insumos adquiridos para a produção das refeições servidas nas festividades, revelando o cuidado com o planejamento e o protagonismo na cozinha em

ocasiões simbólicas. Embora este caderno não apresente o mesmo nível de ornamentação ou desgaste do primeiro manuscrito, revela-se igualmente expressivo na construção da memória familiar.

Figura 26 – Nomenclatura de receitas



Arquivo pessoal da autora (2024)

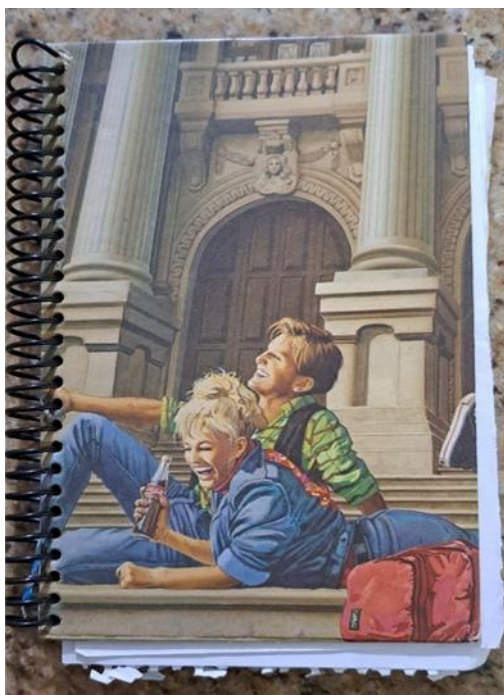
A página interna do caderno de Ivanir Ruffato, apresentada na Figura 26, evidencia diversos aspectos da materialidade do manuscrito enquanto artefato cultural e histórico. A presença de três receitas organizadas em sequência — incluindo doces, como a “Cuca Rápida (Pierina)”, e pratos salgados, como o “Pudim Recheado Salgado (Marlene)” e o “Bolo Fregolá (Conceição)” — demonstra o caráter contínuo e funcional do caderno como repositório de saberes culinários.

A variedade na cor das canetas, o uso de aspas para indicar repetição de medidas e as anotações marginais, como a indicação do nome “Marlene” ao lado de uma das receitas, revelam práticas de escrita pessoal que articulam memória, oralidade e registro escrito. Tais elementos dialogam diretamente com os conceitos de Roger Chartier sobre a relação entre o texto e o suporte material. Como afirma o autor, “para os textos é o conjunto dos dispositivos materiais que constitui o dispositivo da enunciação”; ou seja, a forma como o texto é inscrito materialmente participa ativamente da produção e da transmissão do sentido (Chartier, 2021, p.6).

Essa perspectiva também se articula com a ideia de Jacques Le Goff (2013) de que os documentos são, ao mesmo tempo, monumentos — construções sociais carregadas de sentido e intencionalidade histórica. A datação manuscrita no canto da página (“Caxias do Sul, 09.11.83”) e o formato do caderno escolar reforçam a historicidade do objeto e sua vinculação à vida cotidiana. Assim, o manuscrito culinário apresenta-se como um espaço ativo de produção e circulação de saberes, refletindo tanto práticas de resistência quanto a construção de pertencimentos familiares e comunitários.

O caderno de Pierina Ruffato, Figura 27, apresenta uma capa com imagem gráfica impressa em estilo publicitário, provavelmente datada das décadas de 1980 ou 1990, evidenciada tanto pela estética visual quanto pelos elementos culturais representados — como a garrafa de Coca-Cola e a vestimenta dos jovens. Trata-se de um caderno escolar de espiral metálica, cuja imagem sugere uma associação com juventude, modernidade e consumo, compondo um contexto social bastante distinto dos cadernos revestidos artesanalmente com papel de presente.

Figura 27 – Caderno de receitas Pierina Ruffato



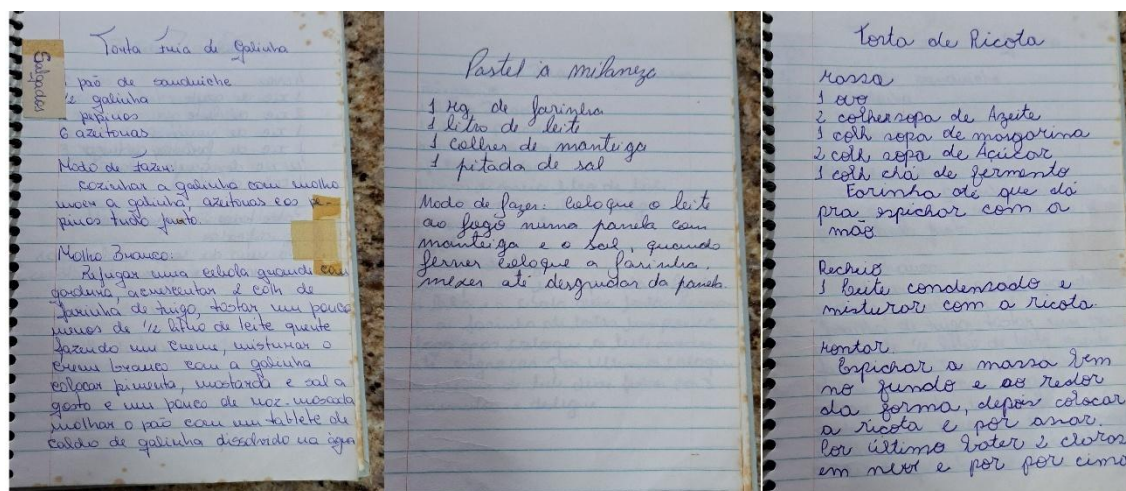
Arquivo pessoal da autora (2023)

A manutenção da capa original, sem intervenções visíveis, confere ao objeto uma aparência padronizada, mas não menos significativa. O desalinhamento das folhas internas e a presença de conteúdos que se projetam para além das margens do caderno indicam um uso

contínuo e cumulativo. Tal característica sugere que o caderno cumpriu uma função eminentemente prática na rotina da doceira, servindo como espaço ativo de registro, atualização e consulta de receitas e anotações ao longo do tempo.

O caderno de receitas de Pierina Ruffato, reúne um total de 98 preparações doces, 10 receitas salgadas e duas anotações adicionais, que não se referem diretamente à culinária. As páginas internas evidenciam sinais de manuseio frequente, o que reforça seu uso prático e cotidiano. Observa-se também a presença de caligrafias distintas, o que indica que mais de uma pessoa contribuiu com os registros presentes no manuscrito. Essa característica sugere uma prática colaborativa de escrita, típica dos cadernos de receitas familiares, como poderá ser visualizado nas imagens apresentadas a seguir na Figura 28.

Figura 28 – Diferentes caligrafias nos cadernos de receitas



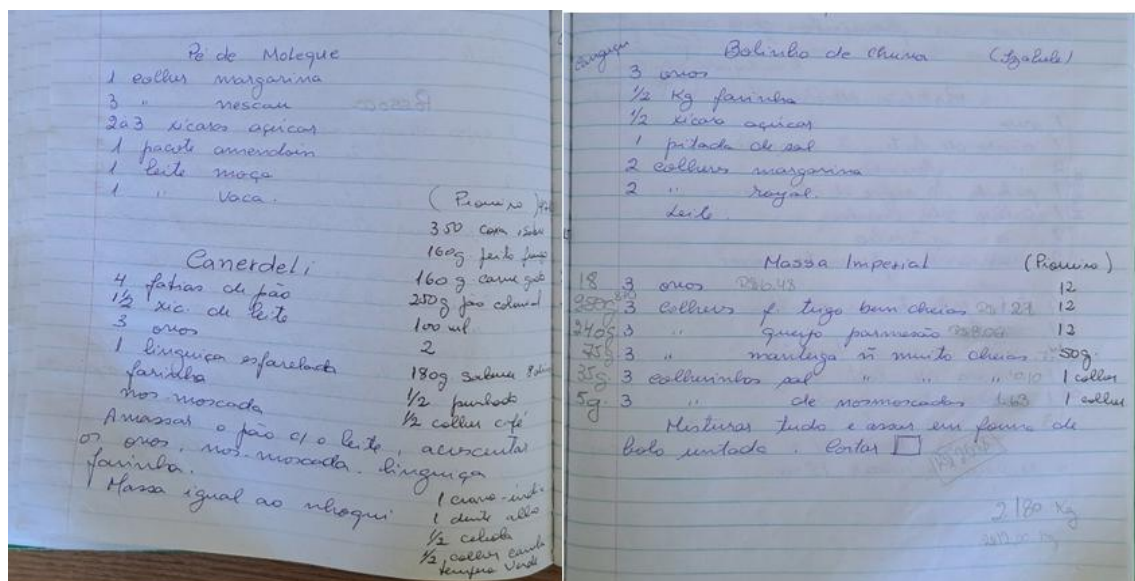
Arquivo pessoal da autora (2023)

A indicação de autoria ao lado de algumas receitas também está presente no caderno, evidenciando a pessoa responsável por transmitir o conhecimento culinário e revelando o emaranhado de relações, memórias e experiências que essas anotações carregam. Cabe destacar, ainda, que muitas das preparações registradas apresentam poucas — ou nenhuma — instrução detalhada sobre o modo de preparo, o que sugere tratar-se de um saber-fazer já consolidado e amplamente compartilhado oralmente, dispensando explicações mais minuciosas no contexto em que foram escritas. Observa-se também a presença de diferentes caligrafias ao longo do caderno, indicando contribuições de outras pessoas próximas à autora original.

Algumas mulheres chegaram a transcrever receitas que circulavam nos jornais, anotando ao lado, por exemplo, a origem, como *Jornal Pioneiro*¹², junto à mesma receita já registrada no caderno, uma forma de comparar qual seria a melhor versão.

Isso pode ser visto na Figuras 29, fotos de receitas do caderno de Ivanir Ruffato.

Figura 29 – Receitas e comentários nos cadernos¹³



Fonte: arquivo pessoal meu (2024).

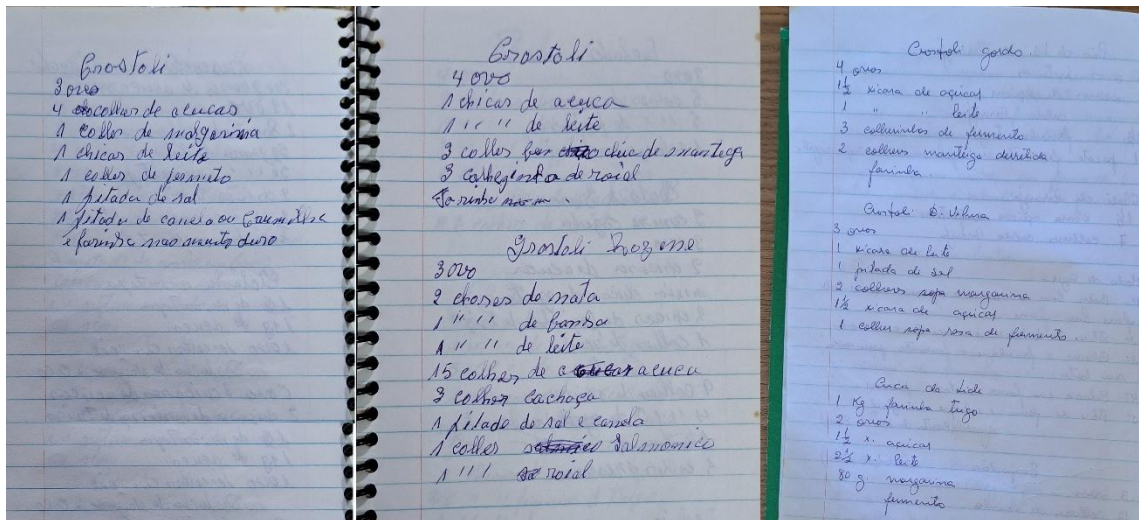
As receitas encontradas são variadas, e algumas aparecem repetidas, como é o caso do *grostoli*¹⁴, cujo nome surge inúmeras vezes nos cadernos. Cada versão, porém, tem características distintas: um pode ser mais “gordinho”, outro mais “sequinho”; em uma receita, usa-se nata; em outra, banha, revelando as diversas formas de preparo de um mesmo prato e as nuances que agradam aos diferentes paladares. As diferentes receitas podem ser vistas na Figura 30.

¹² O *Pioneiro* é um jornal fundado em 1948 em Caxias do Sul (RS), com atuação na região da Serra Gaúcha. Desde 1993, integra o Grupo RBS e atualmente tem circulação digital pelo portal GZH. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Jornal_Pioneiro. Acesso em: 29 jun. 2025.

¹³ As imagens apresentam receitas que foram anotadas em momentos distintos, com versões diferentes de um mesmo preparo — prática comum nos cadernos analisados. No caso, observam-se variações do *Canerdeli* e da *Massa Imperial*, que circularam em jornais locais e foram posteriormente testadas na cozinha doméstica. A duplicidade sugere um processo comparativo, no qual a autora buscava verificar qual das receitas apresentava melhores resultados, revelando uma prática de experimentação e aprimoramento culinário no ambiente familiar.

¹⁴ O *grostoli*, de origem italiana, remonta às *frittilia* — doces fritos consumidos na Roma Antiga antes da Quaresma. Conhecido por diversos nomes regionais, como *crostoli*, *chiacchiere* e *bugie*, foi trazido ao Brasil por imigrantes no final do século XIX, mantendo seu vínculo com festas e tradições familiares (RIZZI, 2019, p. 122).

Figura 30 – Receitas de grostoli

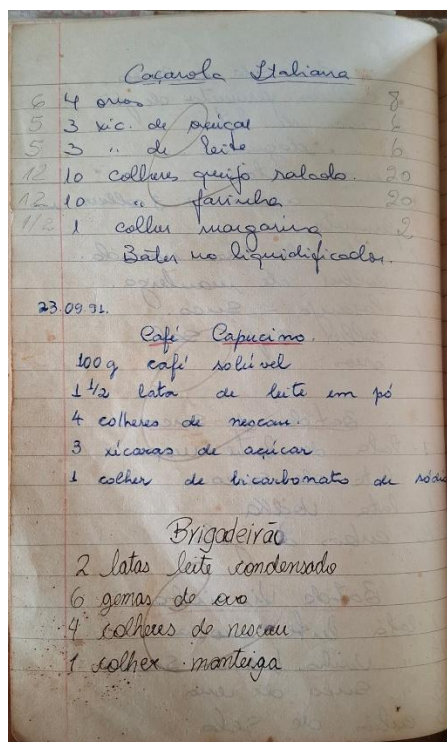


Fonte: arquivo pessoal meu (2024).

Uma prática comum para sinalizar o favoritismo de uma receita ou o sucesso de testes realizados é a marcação da receita com algum símbolo que denota aprovação. Por exemplo, é frequente acrescentar um sinal de visto sobre a receita, semelhante ao utilizado em provas para indicar que uma resposta está correta. Outra forma de avaliação é o uso de estrelas ao lado do preparo; uma receita que recebe cinco estrelas indica que foi amplamente apreciada pela família, como demonstrado na Figura 31.

O aumento das receitas, no que se refere à quantidade de insumos, é frequentemente observado. A receita é anotada em sua forma original, mas, ao longo do tempo, ela vai sendo ajustada, e os insumos acrescidos são anotados ao lado da receita original. Isso significa que a receita teve sua gramatura modificada para atender à demanda familiar.

Figura 31 – Marcações na receita



Fonte: arquivo pessoal meu (2024).

Ao todo, nos três cadernos manuscritos analisados, foram contabilizadas 397 receitas doces, 108 receitas salgadas e 23 anotações diversas, que não se referem exclusivamente à alimentação. Estas últimas incluem receitas de remédios caseiros para anemia e hepatite, pomadas para queimaduras, preparações de sabão e amaciantes, dicas de limpeza, bem como fórmulas para licores e cervejas artesanais. Tal diversidade evidencia o caráter multifuncional dos cadernos, configurando-os como repositórios de saberes práticos ligados ao cuidado doméstico e à vida cotidiana.

Como se observa, o gosto pelo doce é o tipo de receita mais recorrente nas anotações. Isso se deve, em parte, à exigência de maior exatidão, assertividade e organização no preparo.

Encerradas as considerações sobre a materialidade dos cadernos de receitas e sua importância enquanto documentos históricos e culturais, passa-se agora à análise mais aprofundada das dimensões da memória inscritas nesses manuscritos. O subcapítulo seguinte dedica-se à investigação do caderno de receitas de Ivanir Ruffato e do livro de receitas em homenagem à avó Terezinha¹⁵ compreendidos como registros que entrelaçam lembranças familiares, afetos e práticas culinárias. Por meio dessas fontes, busca-se compreender como a

¹⁵ Terezinha é avó materna de Elisa Costa, uma das entrevistadas desta pesquisa.

escrita doméstica contribui para a preservação da memória individual e coletiva, configurando os cadernos como espaços privilegiados de transmissão de saberes.

5 MEMÓRIAS INSCRITAS EM CADERNOS DE RECEITAS

Diante disso, neste capítulo, apresento duas mulheres participantes desta pesquisa, bem como seus cadernos e livros de receita. Além disso, abordo o papel que os cadernos de receitas desempenham na vida dessas mulheres, tanto como forma de alimentar a família, como, por exemplo, em razão da atividade doceira exercida. Cada entrevistada possui um motivo para tê-los utilizado e mantido.

A importância desses manuscritos para a conservação e replicação de saberes é indiscutível, sendo possível observar a criação de uma imensa colcha de retalhos, que, aos poucos, enaltece os alimentos mais consumidos, os preparos que fazem sucesso entre os familiares, a prática alimentar e a cultura que permeia uma comunidade, especialmente dentro dos lares. Sob esse viés, tem-se que:

Nossos habitats sucessivos jamais desaparecem totalmente, nós os deixamos sem deixá-los, pois, eles habitam, por sua vez, invisíveis e presentes, nas nossas memórias e nos nossos sonhos. Eles viajam conosco. No centro desses sonhos aparece muitas vezes a cozinha, aquele “compartimento quente” onde a família se reúne, teatro de operação das “artes de fazer” e da mais necessária entre elas, “a arte de nutrir” (Certeau; Giard, 2013, p. 207).

A entrevistada selecionada para representar a importância dos cadernos de receitas na construção de uma identidade culinária é Ivanir Rita Onzi Ruffato, de 74 anos. Casada há 52 anos com Celestino Ruffato — carinhosamente chamado de Celeste —, Ivanir constituiu uma família numerosa, composta por quatro filhos: Carla Ruffato, Fernanda Regina Ruffato, Ricardo Luís Ruffato e Gustavo André Ruffato. A partir dessas uniões, nasceram sete netos, totalizando 17 membros familiares.

A entrevistada guarda consigo três cadernos de receitas. O primeiro – doravante chamado de Caderno I – disponível na Figura 32, está datado e começou a ser escrito, segundo as anotações da própria Iva, no dia 9 de novembro de 1983, na cidade de Caxias do Sul. Sua última receita foi anotada em 6 de fevereiro de 2000.

O segundo caderno – aqui chamado de Caderno II, – não possui uma data exata de início, mas, provavelmente, começou a ser escrito no início dos anos 2000. Na época, a família adquiriu uma chácara no interior de Farroupilha, tornando-se necessário manter um exemplar do caderno também na nova residência, a fim de evitar o transporte do primeiro sempre que a família se deslocava para lá. Assim, as receitas do manuscrito anterior foram transcritas em um

caderno maior, dando continuidade à construção do novo manual de receitas da família. Com o passar do tempo, novas receitas foram acrescentadas ao repositório familiar.

Após alguns anos, tornou-se necessário um terceiro exemplar: uma pequena caderneta espiral, na qual foram compiladas as melhores receitas dos outros dois cadernos – aqui intitulado de Caderno III. De pequeno porte, a caderneta facilita o transporte, pois não exige muito espaço para ser carregada. Esse exemplar é guardado dentro de uma esporta, bolsa de palha típica do artesanato italiano que Ivanir carrega para onde for. Assim, seja no litoral, seja no campo, seja em viagens mais longas, o caderno serve de auxílio na preparação de sobremesas ou lanches rápidos.

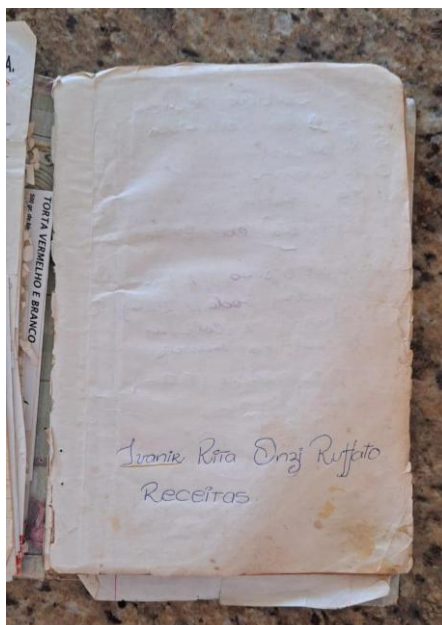
Figura 32 – Caderno I



Fonte: arquivo pessoal da autora (2024).

O Caderno I foi criado em 1983, trata-se de um caderno comum, desgastado, com páginas amareladas e repleto de folhas soltas em seu interior, dos três manuscritos que a entrevistada possui, este é o mais rico em detalhes e anotações. Foi necessária uma “reforma” como forma de prolongar sua durabilidade e também permitindo acrescentar mais páginas ao caderno. Em sua primeira página, a autora registra seu nome, reivindicando a autoria das páginas em branco que aguardavam para serem preenchidas, como pode ser visto na Figura 33.

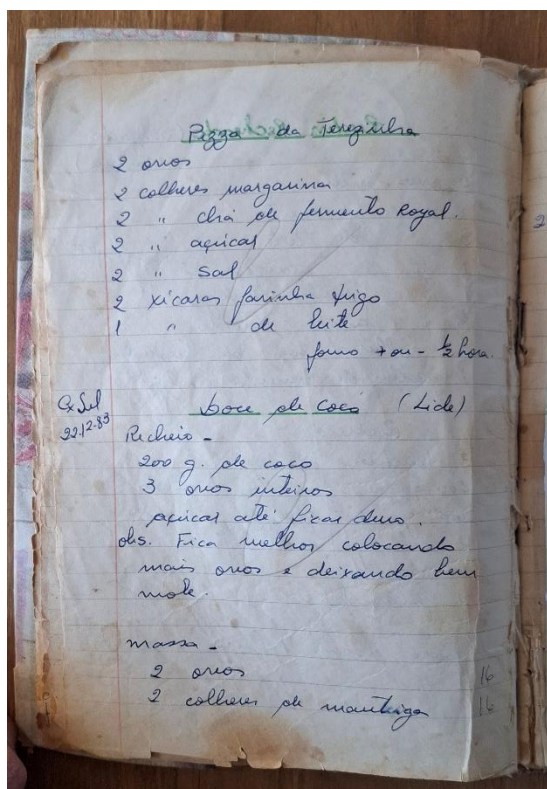
Figura 33 – Caderno I: assinatura



Fonte: arquivo pessoal da autora (2024).

A Figura 34 apresenta uma imagem do interior do caderno. É visível a marca deixada pelo tempo: páginas amareladas, levemente amassadas e com manchas de gordura. A autoria é revelada de maneira particular, quando a autora, ao lado do nome do preparo, insere o nome da pessoa que lhe forneceu a receita, a exemplo da receita de pizza da Terezinha e doce de coco (Lide). O título da receita, sublinhado de verde como elemento decorativo, demonstra o cuidado e o apreço com o caderno. O sinal de “certo” sobre a receita, de acordo com Ivanir, indica que as receitas foram testadas e aprovadas.

Figura 34 – Autoria nos cadernos

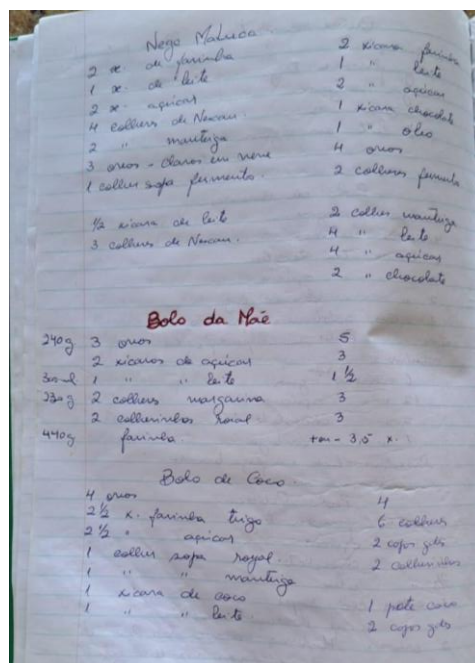


Fonte: arquivo pessoal da autora (2024).

Quando questionada sobre qual receita de seu caderno foi mais reproduzida, a resposta veio rápida e firme: o Bolo da Mãe. A anotação da receita está presente em todos os três cadernos de Ivanir. Em dois deles, está decorada com carinho, contornada, sinalizando que a receita possui um valor afetivo tanto para Ivanir quanto para a família.

No Caderno I, a receita do Bolo da Mãe encontra-se em uma página que revela sinais de frequente manuseio. A receita foi adaptada para uma fôrma de maior tamanho, devido ao número de integrantes da família Ruffato. Nota-se, também, a marcação de “certo” sobre a receita, indicando a aprovação. Além disso, observa-se que a única instrução presente no modo de preparo é que as claras devem ser batidas em neve, como pode ser visto na Figura 35.

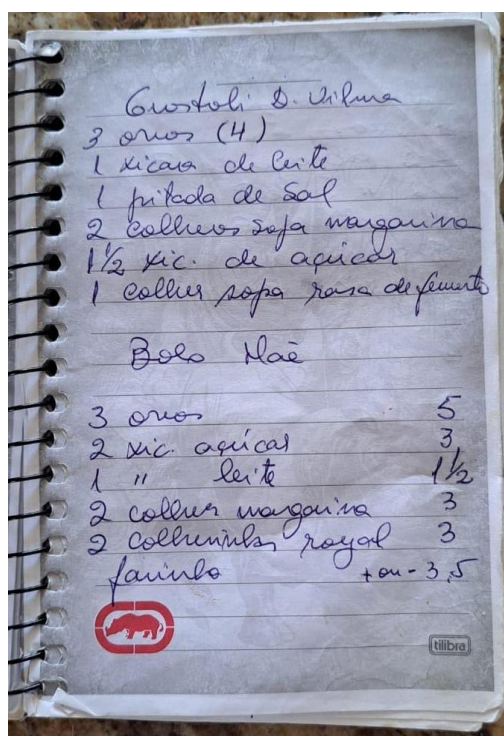
Figura 36 – Caderno II: Bolo da Mãe



Fonte: arquivo pessoal da autora (2024).

Já no terceiro caderno, conforme Figura 37, a receita apresenta-se de forma mais simplificada, sem grifos ou anotações sobre o modo de preparo. Considera-se, com isso, que o saber-fazer já está consolidado, não havendo mais necessidade de especificações detalhadas.

Figura 37 – Caderno III



Fonte: arquivo pessoal da autora (2024).

Sobre a consolidação de saberes, Certeau (2013 p. 287) afirma que

saber fazer, aprender a fazer, dizer como fazer: a sucessão dos gestos que se desencadeiam, o hábil movimento das mãos necessitam por sua vez de palavras e do texto para circular entre os que lidam na cozinha. Este texto tem sua língua e seu corpo de referência, como tem seus segredos e suas convivências – todo um saber “bem entendido”, que a mais detalhada das receitas jamais conseguirá comunicar.

O caderno, iniciado em 1983, completou 42 anos e reúne, em suas páginas, um total de 209 receitas, incluindo páginas soltas, recortes colados de rótulos de produtos como leite condensado e creme de leite. É evidente, nesse caderno, a preferência pelo doce, havendo 174 receitas de sobremesas, enquanto 29 salgadas, 4 receitas voltadas à limpeza de panelas, como sabão, e duas receitas de remédios caseiros, sendo uma delas uma pomada para queimadura e outra um preparo para auxiliar no combate à anemia.

Não é possível falar sobre a construção e a importância que os cadernos representam para a entrevistada e para a família sem mencionar a constituição de Ivanir como cozinheira na própria cozinha, mas, também, nas comissões organizadoras de festas religiosas e temáticas, ou na emblemática cozinha das festas comunitárias. Os cadernos de receitas vão carregar esse legado que se mescla com o afetivo, o cultural e o religioso, transcendendo gerações.

Na cozinha do lar, Ivanir construiu uma identidade culinária baseada nas tradições transmitidas por sua mãe e avó, e os cadernos foram os guardiões dessas memórias. Cada receita transcrita carrega consigo uma história de compartilhamento, de afeto, e de ressignificação dos papéis familiares e conta sobre momentos importantes para a família. São fragmentos de memórias que, além de trazerem sabores, recriam momentos específicos do contexto familiar, como os almoços de domingo, as celebrações diversas, aniversário dos netos, casamentos de filhos e filhas.

Nas comissões organizadoras das igrejas, sua habilidade como cozinheira transcendia o âmbito privado e se tornava um meio de participação ativa nas dinâmicas comunitárias. As receitas que Ivanir preparava para as festas e eventos religiosos eram um símbolo de devoção e de pertencimento. Algo que é visto até os dias atuais.

Na cozinha das festas comunitárias, Ivanir destacava-se por sua liderança. A entrevistada trazia para essas celebrações a mesma atenção e cuidado com os saberes que permeiam a própria vida pessoal. Com isso, o caderno de receitas tornava-se uma ferramenta fundamental na organização das festividades, não apenas pelo conteúdo culinário, mas pelo modo como contribuía para manter viva a identidade cultural e social da comunidade.

Ivanir nasceu em uma comunidade chamada Serro da Glória, em Caxias do Sul, onde permaneceu até os dez anos de idade, quando a família decidiu mudar-se para a cidade, acompanhada pelos pais, pela avó Clementina, a quem atribui o aprendizado que adquiriu na culinária desde cedo, e também pelas quatro irmãs mais novas. Sendo a mais velha de cinco irmãs, Ivanir conta que as tarefas de cozinhar em casa eram destinadas à avó, mas como ela exercia a profissão de costureira, às vezes não conseguia realizar a tarefa e passava as instruções para que a neta mais velha desempenhasse a função de cozinhar para a família.

Segundo Ivanir (2024)¹⁶,

[...] e depois como eu era mais velha, aí... eu era a que mais ficava fazendo comida, e a outras, cada uma tinha o serviço dela, guardar roupa a outra limpar a casa, outra assim.. então... por isso que eu fiquei mais na área” (referindo-se a gastronomia). (Ivanir Ruffato, Caxias do Sul, 16 de setembro 2024).

Outro detalhe importante, é que o lar da família era compartilhado com nove membros, e o espaço da cozinha era o coração da casa. A cozinha era, para Ivanir, um lugar de aprendizado e de transmissão de saberes, pois a nona, com sua vasta experiência culinária, assumiu a figura de supervisora, garantindo que cada refeição fosse preparada com cuidado e atenção, como ela mesma diz:

A gente era nove. Claro que tinha a nona sempre de olho, né?! porque daí ela costurava para um alfaiate, ficava alinhavando coisa assim... fazendo serviço com a mão, sentada meio que na porta da cozinha, enxergando o que eu fazia... então, por exemplo... às vezes eu não sabia que panela que eu ia fazer a comida, aí ela diziam, pega tal panela, bota tanto de água, põe tanto de sal... eu mostrava pra ela na colher... isso?... chega?... “sim”, então, foi assim (Ivanir Ruffato, Caxias do Sul, 16 de setembro 2024).

Ao questioná-la se ela via a avó cozinhar, respondeu-me que sim. Então, perguntei-lhe se ela replicou muitas das receitas que a avó fazia na cozinha, além de imitar modos de preparo da avó. Eis que ela responde: *“Eu lembro até hoje ela jogando as massinhas dentro daquelas frigideiras, quando não tinha pão, pra fazer aquelas massinhas fritas pra gente comer no café, porque não tinha pão. Eu me lembro... ela era canhota... então”* (Ivanir, 16 de set. 2024).

Questionada sobre por que começou a escrever em um caderno de receitas, Ivanir (2024) respondeu que:

¹⁶ As falas das entrevistadas foram transcritas tal como relatadas, para manter a fidelidade ao que disseram. Além disso, optei por usar itálico nas citações diretas, a fim de destacar os relatos.

A nona tinha um ditado. a gente segura o marido também pelo estômago, então... naquela época em que a mulher tinha que ser né?! toda prendada, segurava o marido também pelo estômago. E, também um desafio que era, aquele desafio que ela dizia... a boa cozinheira é aquela que sabe pegar o que tem em casa e montar um prato bom, fazer uma comida boa. Aí, aquilo ali, era uma coisa assim, era uma inspiração, um desafio [...]. (Ivanir Ruffato, Caxias do Sul, 16 de setembro 2024).

A fala da entrevistada vai de encontro ao que Montanari (2008, p. 41) traz ao afirmar que:

A invenção não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza – e esse é, no fundo, o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a fantasia, procuraram transformar as mordidas da fome e as angústias da penúria em potenciais oportunidades de prazer. (Ivanir Ruffato, Caxias do Sul, 16 de setembro 2024).

A gastronomia é tão presente nessa família que, em 2023, uma reportagem da RBS foi publicada sobre eles, intitulada “Gastronomia Carregada de História e Afeto Desperta Sentimentos¹⁷”. Ivanir Ruffato e Gustavo Ruffato, seu filho, foram entrevistados. Na entrevista, Ivanir compartilhou suas reminiscências, enquanto seu filho ressaltou os aprendizados adquiridos com a mãe e com a *nona*¹⁸.

Os pratos escolhidos para a ocasião, todos de forte caráter afetivo, foram sagu, *fregolá*, fortaia, salame, polenta e *codeguim*,¹⁹ todos preparados por eles. Esses pratos remetem a memórias afetivas, à vida na colônia e às festas comunitárias. Foram selecionados cuidadosamente como uma forma representativa de entrelaçar a história da família com a história cultural da cidade de Caxias do Sul.

Voltando à entrevista de Ivanir, ela afirma que: “Para mim, cozinhar é uma arte”. Essa fala vai de encontro ao que diz Savarin (2017, p. 235): “A culinária é a mais antiga das artes; [...]. É também de todas as artes a que nos prestou o serviço mais importante para a vida civil; pois foram as necessidades da culinária que nos ensinaram a usar o fogo, e foi utilizando o fogo que o homem dominou a natureza”.

Por mais que amasse cozinhar, a profissão que Ivanir desempenhou durante sua vida foi a de bordadeira. Com o marido, Celestino, fundaram a Ruffato Confeções, uma empresa que existe até hoje e presta serviços para confeções da cidade de Caxias do Sul e região. Por conta da profissão, começou a fazer cursos no Serviço Nacional de Aprendizagem do Comércio

¹⁷ Jornal do Almoço - RS (Caxias do Sul) | Gastronomia carregada de história e afeto desperta sentimentos | Globoplay

¹⁸ No Sul do Brasil, por influência da cultura italiana, é comum chamar os avós de “nono” e “nona”.

¹⁹ Embutido derivado de suíno, aromatizado com canela e após pronto deve ser cozido em água para o consumo.

(SENAC) de Caxias do Sul, para se aperfeiçoar como desenhista e cartazista. No entanto, não demorou muito para que mudasse de área e passasse a estudar gastronomia:

Eu comecei fazendo curso de desenho e de letrista cartazista, ali. Por causa dos bordados que eu precisava fazer, saber fazer as coisas, né?! E depois disso a gente quando terminada o curso, ia lá conhecer a cozinha... aquela coisa toda, e aí eu fui pra cozinha e peguei tudo que era curso... tinha condições de pagar.... chegue a repetir até (Ivanir Ruffato, Caxias do Sul, 16 de set. 2024).

Por conta dos cursos profissionalizantes, Ivanir desenvolveu habilidades para atuar nas cozinhas de igrejas e em festas comunitárias. Ela esteve à frente da cozinha do salão da Paróquia Medianeira e também do salão da Paróquia da Conceição, na Linha Feijó²⁰, comunidade onde seu marido nasceu e onde ambos seguem sendo figuras de grande presença.

Quanto aos cursos realizados, ela diz:

Meu Deus... lanches rápidos, hum... deixa eu ver o que mais... na época a gente aprendia aquelas coisas que era mais para montar buffet, aquelas comidas assim... e... frutos do mar... que mais que eu fiz? Tudo que eu tinha direito de curso que tinha no SENAC eu fiz... até de barman. Risos. Não... para fechar o curso tinha que ter doze alunos, às vezes tinham dez. Aí eles ligavam e eu ia.... só não fiz de garçom... eu e o Celeste. Aí quando acaba o curso tinha aqueles jantar... aquelas coisas... ainda eu vendia ingresso o suficiente para lotar o restaurante deles e fazer a janta... que aí quem tinha feito o curso ia lá fazer comida e os garçons serviam pra turma que tinha vendido ingresso. (Ivanir Ruffato, Caxias do Sul, 16 de set. 2024).

Questionada sobre o vínculo que tem até hoje com as comunidades – tanto da Conceição quanto da Medianeira – Ivanir comentou que desde quando se casou, ela e o marido sempre estiveram envolvidos com a diretoria das comunidades, a frente dos trabalhos e também das festividades que eram oferecidas. Nas palavras dela:

Nós sempre estava em diretoria. Ou de um lugar ou do outro. O Medianeira a gente também era recém casados. E... teve um baile, convidaram nós pra... pra ser comendador do baile... aí a gente foi... e aí depois, teve outros, teve outras festas, coisa... e no fim a gente acabou indo pra diretoria, depois na comissão de obras, e aquilo foi indo... a vida inteira. (Ivanir Ruffato, Caxias do Sul, 16 de set. de 2024).

A presença de Ivanir e do marido na comunidade foi tão marcante que ambos estiveram à frente da comissão responsável pela arrecadação de fundos para a construção da nova igreja

²⁰ As igrejas pertencentes a essas comunidades se mantêm através do trabalho comunitário de voluntários nas festas realizadas, do dízimo e das esmolas arrecadadas durante as missas, além de doações. Essas comunidades pertencem à Diocese de Caxias do Sul.

da comunidade do Medianeira, com Celeste ocupando o cargo de presidente da comissão de obras. Com isso, a entrevistada esclarece que:

Então, fim de semana tinha que ir lá cozinhar para aqueles que iam trabalhar de graça, sempre tinha que fazer comida, né, os cara iam trabalhar de graça no mutirão e ainda... tinha que fazer comida pra eles... e aí... eu sempre me envolvi na comunidade (Ivanir Ruffato, Caxias do Sul, 16 de set. de 2024).

O valor utilizado para a construção da Igreja da Medianeira foi obtido por meio de doações da comunidade e de inúmeros almoços oferecidos ao público, nos quais Ivanir esteve à frente da cozinha. O cardápio escolhido para essas festividades foi o tradicional galeto assado, acompanhado de maionese, macarrão, salada, pão e vinho – cardápio esse comum de festas paroquiais gaúchas.

Esse cardápio é replicado em algumas ocasiões nos cadernos de receitas de Ivanir, como nos casamentos dos filhos, como veremos a seguir. Durante a entrevista, também foi lembrado os jantares para mulheres oferecidos no salão da nova Igreja da Medianeira, festas com temáticas variadas que tinham o intuito de reunir mulheres. Nessas festividades, Ivanir esteve na liderança da cozinha.

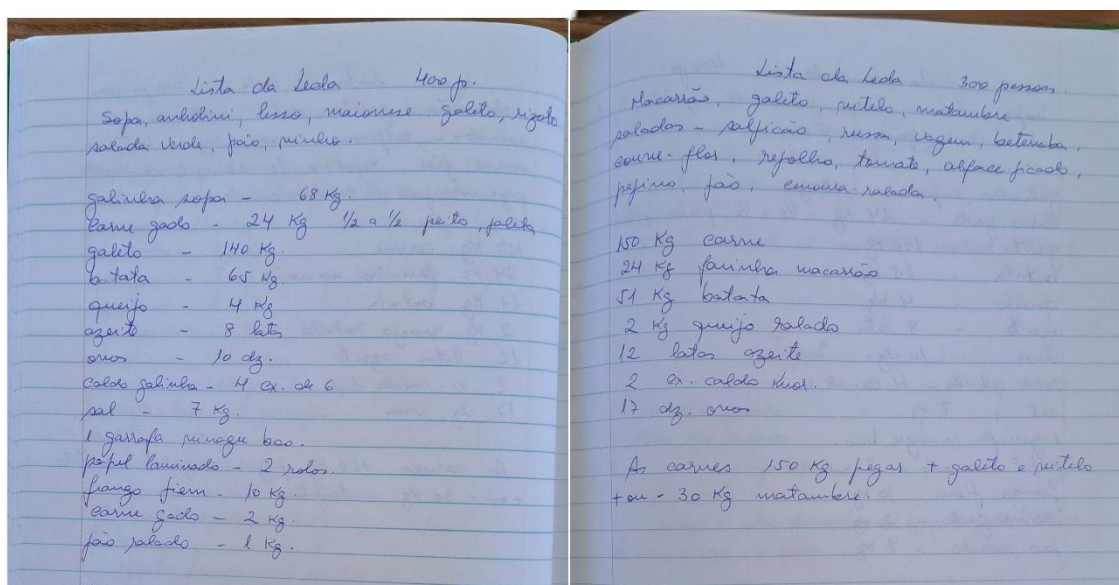
A entrevistada ressalta que conseguiu estar na coordenação dessas atividades devido às formações com aos cursos profissionalizantes que fez, o que possibilitou liderar esses jantares, que eram um sucesso entre as mulheres da comunidade. Ivanir também menciona que só não assumia a cozinha quando, na festa, o cardápio era *sopa de agnolini*²¹, como afirma: “*A única coisa que eu nunca fui assim, que eu nunca assumi, foi ser cozinheira de festa de igreja quando tinha sopa de agnolini, aí era outra*” (Ivanir Ruffato, Caxias do Sul, 16 de set. de 2024).

Ao ser questionada do porquê de não preparar esse cardápio, respondeu: “*Porque eu sei lá... eu acho que as coisas que eu sabia fazer era diferente que aquilo ali*” (Ivanir Ruffato, Caxias do Sul, 16 de set. 2024). Mesmo sendo possível verificar anotações nos cadernos de receitas, onde estão registradas as quantidades de *agnolini* feito em festas anteriores, Iva costumava comparar o cálculo feito pelas mulheres da cozinha com a dica recebida anteriormente pela *nonna*: “*A nonna quando fazia agnolini, fazia meio ovo de massa por pessoa... então, era um ovo para cada duas pessoas*” (Ivanir Ruffato, Caxias do Sul, 16 de set. 2024).

²¹ Sopa de agnolini ou capeletti é um prato típico do Rio Grande do Sul (RS), tendo influência da imigração italiana.

Questionada sobre o motivo de tantas anotações no caderno de receitas com cardápios semelhantes, mas com um número distinto de convidados, é enfática ao responder: “*Como que tu vai ser a presidente da comunidade; é tu que faz as compras e não sabe quanta coisa tem que comprar?*” (Ivanir Ruffato, Caxias do Sul, 16 de set. 2024). A lista de insumos e suas respectivas quantidades foi anotada no caderno de receitas como forma de registrar o que estava sendo feito e facilitar a replicação em ocasiões futuras, conforme Figura 38.

Figura 38 – Quantidades e lista de preparações



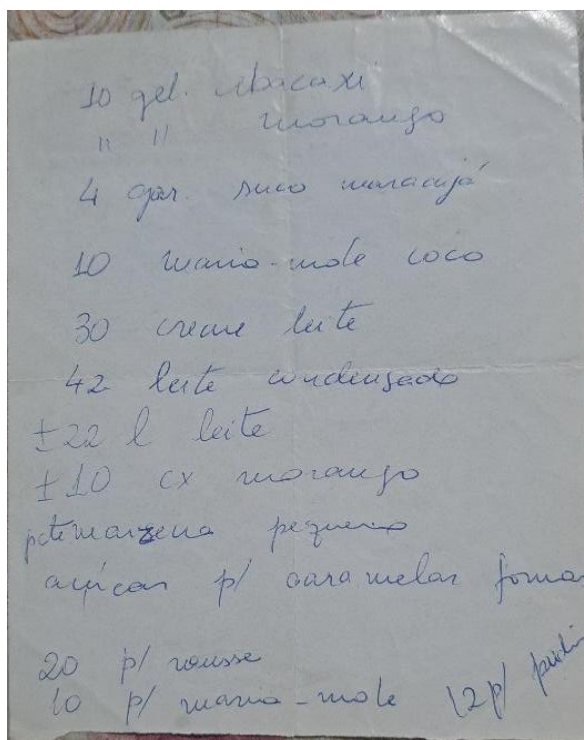
Fonte: arquivo pessoal da autora (2024).

Nessas imagens, pode-se observar os planejamentos dos cardápios em função da quantidade de convidados, evidenciando uma preocupação que envolve tanto aspectos econômicos quanto questões de administração. Além disso, destaca-se o senso de responsabilidade em garantir que nada faltasse e que não houvesse excessos desnecessários.

Ivanir, além dos cargos que assumiu nas festividades das comunidades, também esteve à frente dos casamentos, formaturas e aniversários dos filhos e filhas. Ela foi responsável pela decoração do salão e da igreja, utilizando seus arranjos de flores, cuidou da elaboração do cardápio a ser servido, das compras e, ainda, da confecção das sobremesas. Dentre as festas comemorativas, teve: o casamento e a formatura da filha mais velha – Carla Cecconi; a formatura e o casamento do filho Ricardo, assim como as bodas de seus pais.

Em seu antigo caderno de receitas, encontramos uma folha avulsa utilizada para anotar as compras que deveriam ser feitas para a confecção dos doces do casamento de sua filha Carla, ocorrido em 2003, para 400 convidados, como pode ser visto na Figura 39.

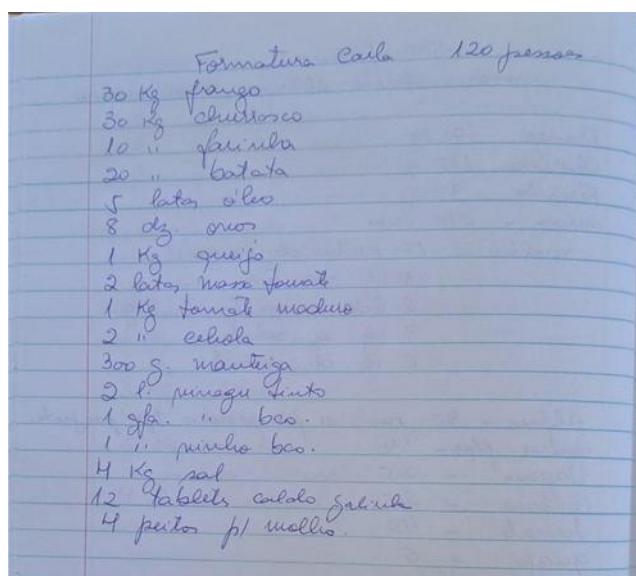
Figura 39 – Lista de compras para confecção de sobremesas do casamento da filha Carla



Fonte: arquivo pessoal da autora (2024).

Para a formatura de Carla Ruffato, em Psicologia, a família também ficou responsável pela alimentação, organizando uma lista de compras com os insumos necessários para atender 120 pessoas. O cardápio era: galetto, churrasco, massa com molho de frango e maionese, conforme Figura 40.

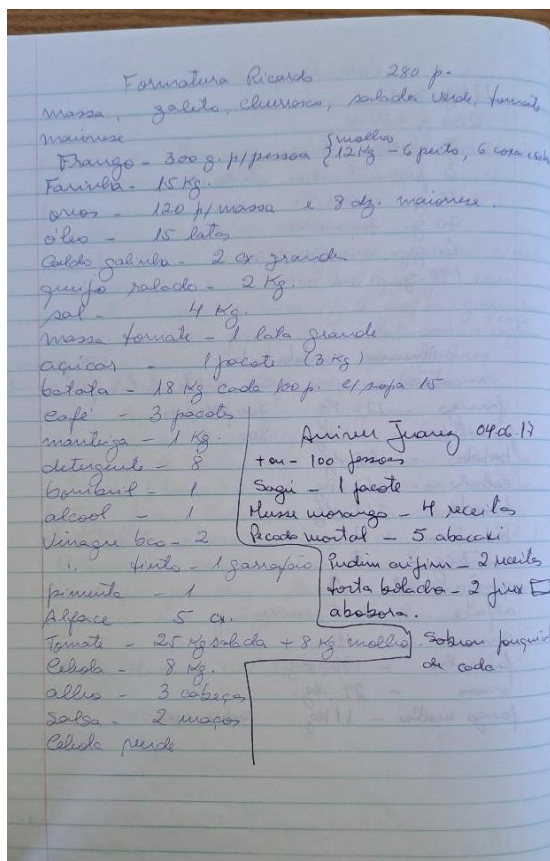
Figura 40 – Lista de compras da formatura da filha Carla



Fonte: arquivo pessoal da autora (2024).

A formatura do filho Ricardo, em Administração, contou com a presença de 280 pessoas e foi organizada pela família. O cardápio consistiu, mais uma vez, em massa com molho de frango, galetto, churrasco, salada verde, tomate e maionese como veremos na Figura 41.

Figura 41 – Lista de compras da formatura do filho Ricardo



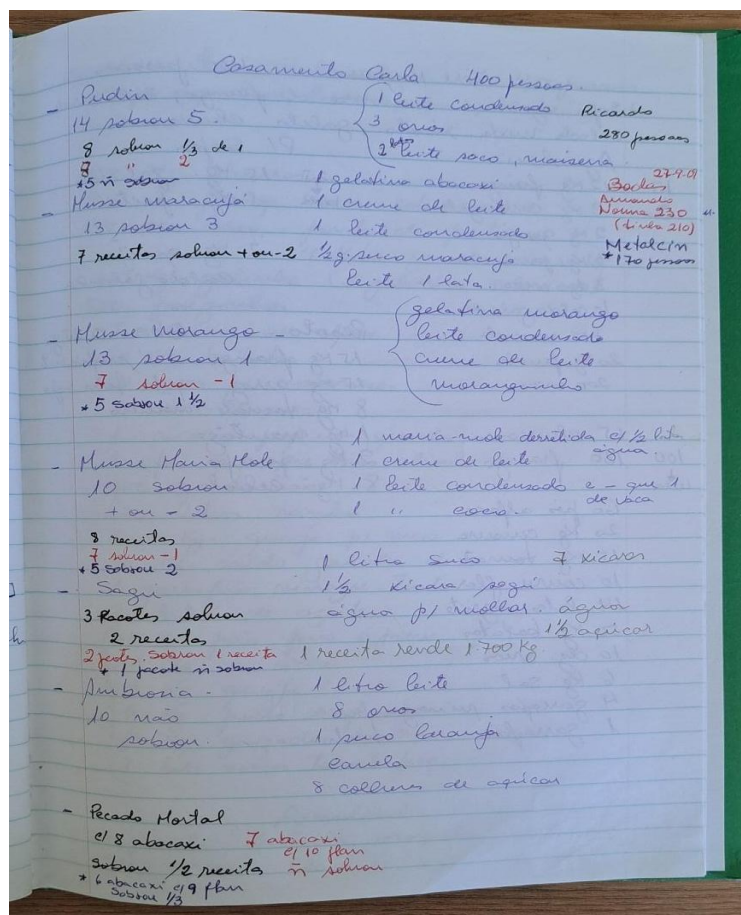
Fonte: arquivo pessoal da autora (2024).

Por ocasião do casamento da filha Carla, Ivanir registrou em seu caderno os doces preparados especialmente para a celebração, como pudim, mousse de morango, mousse de maria-mole, sagu, creme, ambrosia e mousse de maracujá, a fim de manter uma organização mais precisa. Esse mesmo cardápio foi posteriormente reproduzido na formatura de seu filho Ricardo, em um jantar comemorativo da família e, mais adiante, nas bodas de seus pais. A recorrência dessas receitas em diferentes momentos evidencia sua importância afetiva, simbólica e a preferência familiar, como estratégia de celebração e preservação da memória.

A entrevistada registrou, em seu caderno de receitas, a quantidade produzida para cada evento, bem como as respectivas sobras de cada preparo. Cada ocasião foi identificada por uma cor de caneta distinta, conforme ilustrado na Figura 42: o casamento da filha Carla está anotado

em azul-claro; a formatura do filho Ricardo, em preto; as bodas dos pais de Ivanir, em vermelho; e o jantar realizado na empresa, em azul-escuro.

Figura 42 – Anotações no caderno de receita: festas e cardápio



Fonte: arquivo pessoal da autora (2024).

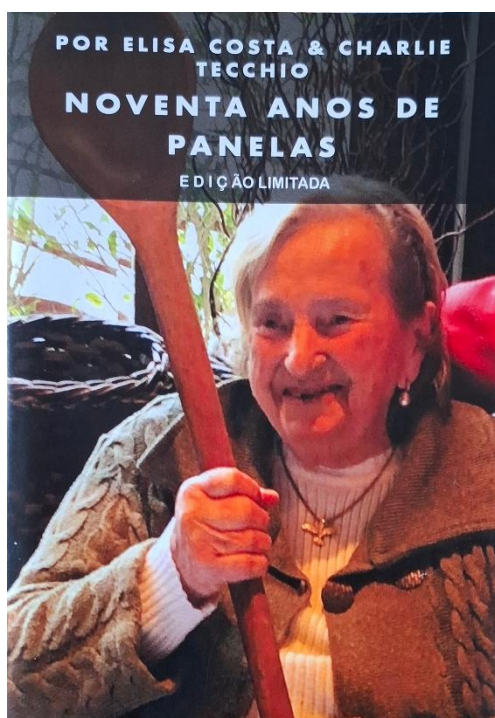
As anotações presentes nos cadernos de Ivanir Ruffato constituem importantes repositórios de memória afetiva, evocando celebrações marcantes da família. Esses registros mantêm vivos os saberes e reforçam vínculos familiares. No próximo subcapítulo, essa dimensão será aprofundada por meio da análise do livro de receitas elaborado pela entrevistada Elisa Costa, concebido como forma de eternizar as preparações emblemáticas de sua avó Terezinha.

5.1 ENTRE PANEAS E MEMÓRIAS: A TRADIÇÃO CULINÁRIA DA VÓ TEREZINHA

Entre os relatos colhidos, destaca-se o de Elisa Costa, que reflete sobre a relação entre a prática culinária, a memória familiar e a preservação das tradições alimentares. Neta da

estimada Nona Terezinha (*in memoriam*), que gentilmente aceitou compartilhar, por meio de sua narrativa, aspectos da trajetória de sua avó, a qual dedicou grande parte de sua vida, entre tantas outras atividades, à preparação de deliciosas refeições para a família. Como forma de eternizar suas receitas e homenagear amigos e familiares, quando Nonna Terezinha completou 90 anos, seu “neto emprestado”, Charlie Tecchio, teve a iniciativa de criar um livro compilando 49 receitas que integraram o repertório culinário da nonna. A obra, intitulada *90 anos de Panelas*, disponível na Figura 43, reúne as preparações mais tradicionais, como tortéi, chimias, bolos, grostoli, sagu e risoto. Além das receitas, os netos incluíram fotografias que evidenciam a culinária como um elemento central de coesão familiar.

Figura 43 – Capa do livro de receitas em homenagem aos 90 anos da nona Terezinha



Arquivo pessoal da autora (2025)

A memória da infância de Elisa Costa é fortemente marcada pelos sabores produzidos por sua avó. Questionada sobre as receitas mais significativas desse período, ela destacou aquelas que chamava de “comidinhas” — preparações simples e afetivas, voltadas especialmente para o paladar infantil.

“Na infância, principalmente, as comidinhas de criança: pizza, hambúrguer, sanduíche, pastel de carne... Coisas que ela fazia para eu levar de lanche para a escola! Mas sempre acordava com o cheirinho de comida boa vindo da cozinha!” (Elisa Costa, Caxias do Sul, 29 de maio 2025).

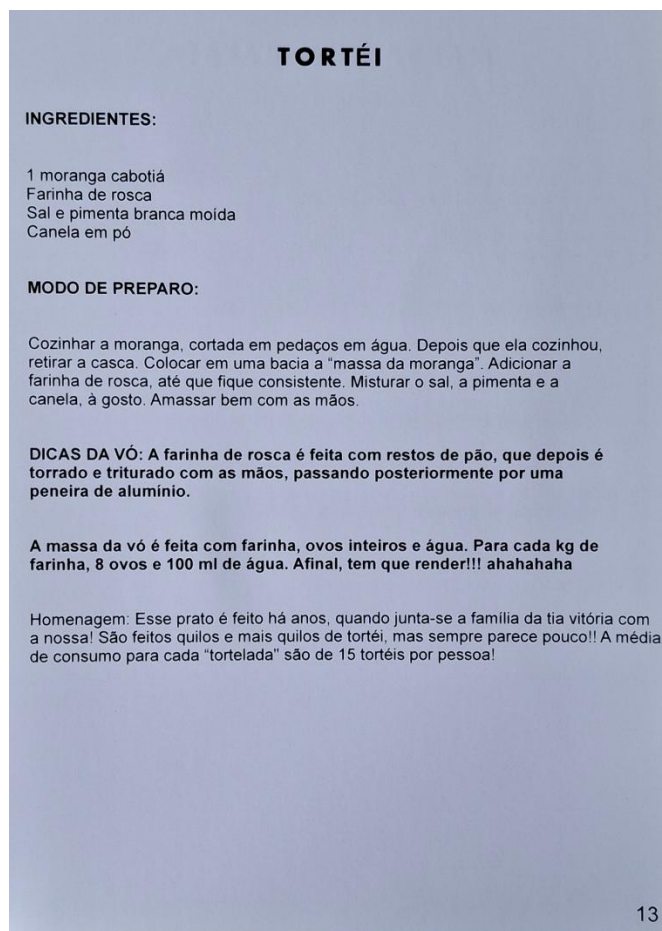
Sobre como a escolha das receitas que integram o livro foi feita, a neta de Dona Terezinha relatou que a ideia foi incluir no livro as receitas que a avó preparava para cada grupo de parentes, pois, para cada um, havia uma receita predileta que a nona fazia questão de atender. A proposta de elaborar essa relíquia familiar surgiu com o intuito de celebrar os 90 anos da matriarca e construir uma memória afetiva a partir da alimentação — narrando, desta vez, sua trajetória de vida sob a ótica do comer e do cozinhar. Sendo assim, as escolhas alimentares registradas no caderno de receitas, e posteriormente no livro, funcionam como vetores de reconhecimento intergeracional, vinculando pessoas, afetos e papéis sociais desempenhados no seio familiar.

Acho que é uma memória para todos aqueles que receberam. Buscamos colocar no livro receitas que ela fazia para cada grupo de parentes, por exemplo: para o meu primo, sempre que ele ia pra casa da vó, tinha bolo de cenoura; para a irmã, tortéi...” (Elisa Costa, Caxias do Sul, 29 de maio 2025).

No livro, é possível observar que, além da receita, há também a indicação da pessoa a quem a preparação homenageia. Exemplos disso são as anotações: “Esse prato é o favorito do Flávio” e “Esse prato de sopa é o preferido do tio Nenim”. Há, ainda, homenagens que expressam o zelo e o cuidado da avó com os familiares queridos em situação de enfermidade. Na receita de canja de galinha, por exemplo, a dedicatória registra: “Esse prato de sopa é feito pela vó quando seus entes queridos estão doentes!”, evidenciando o poder simbólico que um alimento pode assumir, sendo, em determinados contextos, considerado até mesmo um remédio para quem está enfermo.

Todas as 49 receitas possuem uma homenagem, assim como seguem acompanhadas das “Dicas da vó” — aquele famoso “pulo do gato” que toda receita tem, e cujo domínio pertence exclusivamente a quem a sabe fazer, como disponível na Figura 44.

Figura 44 – “Dicas da vó” e “Homenagem”



Retirado do livro de receitas (2025)

Segundo Elisa, a avó possuía um caderno de receitas escrito à mão, mas nele constavam preparações que não eram realizadas no cotidiano; eram receitas que, caso não fossem registradas, estariam sujeitas ao esquecimento. Assim, com a ajuda da nona, essas receitas foram reescritas:

Ela tinha um caderno dela, mas com receitas que ela não fazia rotineiramente, que eram passíveis de esquecimento. Como no caderno foram receitas do dia a dia, em sua maioria, reescrevemos elas a partir do testemunho dela, de como ela fazia.” (Elisa Costa, Caxias do Sul, 29 de maio 2025).

Figura 45 – Foto que compõe a galeria de imagens do livro, onde a avó folheia o seu antigo caderno de receitas



Retirado do livro de receitas (2025)

Elisa e o marido atualmente mantêm um empreendimento gastronômico na cidade de Caxias do Sul, voltado para a panificação e a doçaria francesa. Ambos são formados em Gastronomia e trazem consigo saberes e práticas herdadas da avó Terezinha, incorporadas à sua formação profissional e à condução do negócio familiar. Ao responder sobre a influência da avó em suas trajetórias acadêmicas e profissionais, a dimensão afetiva demonstrou ser o principal elo entre a formação técnica e a prática transmitida no ambiente doméstico.

Acho que independente de receita, ela ensinou que quando cozinhamos, fazemos e colocamos amor. Ela transmitia muito seu amor e gratidão pelas pessoas através da comida. (Elisa Costa, Caxias do Sul, 29 de maio 2025).

Figura 46 – Elisa e o marido Charlie ajudando a vó na produção da chimia de figo



Retirado do livro de receitas (2025)

Segundo a entrevistada, alguns molhos e pratos quentes são atualmente reproduzidos para a venda na Bakery, mas as receitas herdadas da avó permanecem presentes na alimentação diária da equipe de trabalho, além disso, características marcantes do modo de fazer da avó, como a organização e a limpeza no momento do preparo dos alimentos, permanece sendo aspectos replicados diariamente.

A relação entre comida e identidade na família de Elisa Costa é marcada por fortes laços afetivos e de pertencimento, evidenciados nas práticas cotidianas e nas celebrações. Segundo ela, “sempre comemoramos com comida boa e farta! Acho que é um legado dela, ela amava reunir pessoas ao redor da mesa!”. A memória afetiva, assim, se articula à construção de uma identidade familiar, na qual a cozinha assume papel central.

Quando questionada sobre o significado da cozinha em sua trajetória, Elisa destaca que ela sempre foi um espaço de múltiplos sentidos: “SEMPRE. De todos os aspectos juntos. Tradição que se segue desde a nona (bisavó que também cozinhava muito! Mas não conheci), e que cozinhava para todos que trabalhavam na lavoura, e depois através da vó, que pude sentir o amor na comida e influenciou muito na minha escolha profissional”. Dessa forma, a prática culinária não se limita ao preparo de alimentos, mas expressa uma continuidade geracional, na qual tradição, afeto e trabalho se entrelaçam.

O caderno de receitas, por sua vez, emerge como um elemento fundamental na preservação da cultura alimentar da família. Para Elisa, esse objeto é considerado uma verdadeira relíquia: “Sim! Todos da família têm esse livro como uma ‘relíquia’ deixada pela vó. Nós que escrevemos e fabricamos o livro, mas quem fez o principal, que é reunir as pessoas, amar e fazer receitas deliciosas, foi ELA! Ela que é a responsável por essa continuação da tradição da nossa família”. Assim, a materialidade do caderno reforça a transmissão de saberes e valores familiares, perpetuando práticas culinárias que sustentam a identidade e a memória coletiva. O caderno, portanto, transcende sua função prática e adquire a dimensão de um objeto cultural e memorial, que sintetiza a trajetória familiar e a perpetuação de saberes.

Como ressalta Le Goff (2013), a memória não se limita ao ato de lembrar, mas também se ancora em objetos e símbolos que a corporificam. Assim, o caderno de receitas da vó Terezinha não apenas remete a práticas passadas, mas ativa rituais e afetos no presente, permitindo a recriação constante de laços familiares.

Nesse mesmo sentido, Halbwachs (2006) enfatiza que a memória coletiva se constitui a partir de elementos compartilhados que garantem a coesão dos grupos sociais, sendo constantemente atualizada por meio de práticas e objetos significativos. Assim, o caderno de

receitas se configura não apenas como um repositório técnico, mas como um patrimônio afetivo, cuja materialidade assegura a continuidade de práticas, valores e vínculos familiares.

A seguir, serão apresentadas fotografias cedidas por Elisa, que contribuem para enriquecer esta pesquisa ao ilustrar as relações entre alimento, vínculo afetivo e memória, como veremos nas Figuras 47 e 48.

Figura 47 – Vó Terezinha e a neta Elisa



Arquivo pessoal Elisa Costa

Na Figura 47, avó e neta em atividade culinária intergeracional durante o evento comemorativo aos 140 anos da imigração italiana na Serra Gaúcha, realizado nas dependências da Escola de Gastronomia na Universidade de Caxias do Sul (UCS). A imagem evidencia a transmissão de saberes através da prática gastronômica, reforçando o papel das mulheres na preservação das tradições alimentares da região.

Figura 48 – Produção de pão francês feito pela vó Terezinha



Arquivo pessoal Elisa Costa

A avó, que na Figura 48 aparece guardando os pães recém-produzidos, apresentava mobilidade reduzida e fazia uso de cadeira de rodas — condição que, no entanto, não a impediu de continuar cozinhando para a família. A cozinha da matriarca foi adaptada para possibilitar sua permanência ativa no espaço culinário: o fogão foi rebaixado, permitindo o alcance das panelas, como se observa ao fundo da Figura 48. A cena evidencia a reorganização do espaço doméstico em favor da autonomia da avó Terezinha ao cozinhar.

A memória culinária da vó Terezinha, preservada nos cadernos, nas receitas reescritas e nas práticas transmitidas entre gerações, exemplifica a potência simbólica que a comida assume como veículo de afeto, identidade e coesão social. Essa experiência, narrada por Elisa Costa e materializada no livro *90 anos de Panelas*, mostra como o registro escrito e a prática cotidiana se entrelaçam na preservação de um legado que ultrapassa a função nutricional da comida, tornando-se elemento de memória coletiva e patrimônio cultural. Inspirada por esse testemunho e pelas demais fontes analisadas, a presente pesquisa propõe, como produto final, a elaboração de um material pedagógico que valoriza a comida como expressão cultural, histórica e afetiva. Trata-se de um roteiro didático voltado para estudantes do ensino fundamental, em que a culinária é abordada como prática social carregada de significados, capaz de aproximar saberes acadêmicos, escolares e familiares. O capítulo seguinte, portanto,

apresenta essa proposta, delineando seus objetivos, estrutura e possibilidades de aplicação no contexto educacional.

6 PRODUTO EDUCACIONAL: COMER, CONHECER, COZINHAR: O QUE A COMIDA CONTA PRA GENTE?

Diante das reflexões desenvolvidas ao longo desta dissertação, que evidenciaram a potência dos cadernos de receitas manuscritos como documentos de memória, identidade e cultura, tornou-se fundamental propor um produto educacional que traduzisse tais discussões para o espaço escolar. Nesse contexto, apresenta-se a cartilha *Comer, Conhecer, Cozinhar: o que a comida conta pra gente?*, elaborada com o propósito de aproximar os estudantes das memórias alimentares de suas famílias e comunidades, valorizando os ingredientes como portadores de histórias e saberes. A concepção, os objetivos e a dinâmica desse material encontram-se descritos integralmente nos anexos desta dissertação.

O produto consiste em uma cartilha pedagógica que transforma os resultados desta pesquisa acadêmica em práticas educativas voltadas à comunidade escolar, especialmente a estudantes do Ensino Fundamental II (5º ao 9º ano). Partindo da premissa de que a comida é memória, identidade e cultura, o material foi concebido como recurso para valorizar os saberes transmitidos entre gerações e as experiências permeadas pela afetividade, permitindo aos alunos compreender o alimento como prática social e simbólica. Sua estrutura dialoga com as competências da Base Nacional Comum Curricular (BNCC) e se ancora nos princípios da História Cultural, aproximando o conhecimento escolar das vivências cotidianas dos estudantes.

Entre seus principais objetivos estão: estimular o protagonismo estudantil no processo de ensinar e aprender; favorecer a troca de saberes entre colegas, reconhecendo a cozinha como espaço de partilha; e atribuir significado tanto aos preparos quanto aos ingredientes, aproximando os alunos das memórias alimentares de suas famílias. Para isso, a cartilha é organizada em módulos temáticos, cada um centrado em um ingrediente que funciona como fio condutor das atividades. Neste primeiro momento, o milho foi selecionado como ponto de partida, mas outros alimentos — como a mandioca, o tomate e o cacau — poderão ser incorporados futuramente, por sua forte carga simbólica e histórica na formação cultural brasileira.

O funcionamento proposto ocorre em ciclos de duas a três aulas. O percurso inicia-se com rodas de conversa, nas quais os estudantes compartilham lembranças e experiências familiares relacionadas ao alimento em questão. Em seguida, realizam atividades de pesquisa e reflexão histórica, compreendendo a origem e a trajetória cultural desse ingrediente. Depois, a prática culinária é desenvolvida coletivamente, com receitas trazidas de casa e preparadas em

sala de aula. Por fim, as vivências são registradas de forma escrita, articulando memória, identidade e história. Ao término de cada ciclo, um novo ingrediente é explorado, ampliando os repertórios simbólicos e alimentares da turma.

A cartilha fundamenta-se nos eixos da História Cultural e da Educação Histórica, entendendo a cozinha como espaço estratégico de aprendizado. Como afirma Jörn Rüsen, “o ensino de História é o espaço estratégico da aprendizagem histórica. A consciência histórica é uma forma de consciência através da qual os seres humanos organizam sua experiência do tempo [...] com base em narrativas que dão sentido às suas vidas” (Rüsen 2020, p. 16). Nessa perspectiva, o ensino deve ir além da mera transmissão de conteúdos, possibilitando que os estudantes atribuam sentido às próprias experiências, a partir de uma história que seja significativa para eles.

Do mesmo modo, Massimo Montanari (2008) lembra que “a comida é cultura”, pois expressa identidades, modos de vida e relações sociais. Ao colocar o alimento no centro da prática pedagógica, o produto reafirma a escola como lugar de construção de sentidos históricos, contribuindo para a formação de sujeitos críticos, sensíveis e conscientes de suas histórias e pertencimentos. O material completo encontra-se nos anexos desta dissertação, pronto para ser aplicado em diferentes contextos escolares.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo desta pesquisa, empreendeu-se um mergulho nas camadas sensíveis da história, onde alimento, escrita e memória se entrelaçam nos cadernos de receitas manuscritos — registros muitas vezes relegados à intimidade do lar, mas que, sob o olhar atento da historiadora, revelam-se como fontes potentes de conhecimento sobre os modos de viver, resistir e pertencer.

A análise dos manuscritos de mulheres como Ivanir Ruffato, Pierina Ruffato e Neusa Boeira evidenciou os cadernos de receitas como arquivos pessoais e, ao mesmo tempo, como monumentos sociais (LE GOFF, 2003), portadores de intencionalidades, afetos e escolhas que ressoam em práticas cotidianas. São registros escritos em suportes que envelhecem com dignidade: capas gastas, folhas manchadas, caligrafias sobrepostas e índices improvisados que testemunham um saber-fazer tecido com cuidado, persistência e transmissão intergeracional.

A cozinha, historicamente associada ao feminino e ao privado, emerge aqui como centro simbólico de produção cultural e de preservação identitária. O gesto de anotar uma receita — como propõe Michel de Certeau (1994) — constitui uma “tática cotidiana” de resistência, uma forma de salvaguardar e transmitir conhecimentos que a modernidade tende a apagar. Ao registrarem suas receitas, as mulheres preservam modos de fazer, os contextos de aprendizagem e as relações que dão sentido ao ato de cozinhar.

Esses manuscritos evidenciam que a memória, mais do que simples lembrança, é matéria histórica, como argumenta Maurice Halbwachs (2006): ela está ancorada em redes sociais e práticas e memórias coletivas de rememoração. Os cadernos não apenas documentam a história, mas a performam — em festas, celebrações familiares e refeições cotidianas — atualizando tradições de forma contínua. “A memória coletiva [...], é uma corrente de pensamento contínuo, de uma continuidade que nada tem de artificial, pois não retém do passado senão o que está vivo ou é capaz de viver na consciência do grupo que a mantém.” (HALBWACHS, 2006, p. 102).

Tensionar os limites do que se reconhece como “documento histórico” foi uma das propostas centrais deste trabalho. A valorização da escrita doméstica, das práticas alimentares e da cultura material como fontes legítimas de conhecimento histórico encontra respaldo na renovação historiográfica promovida por autores como E. P. Thompson e Peter Burke. O primeiro, ao propor uma “história vista de baixo”, destaca a relevância de ouvir os sujeitos silenciados pelas narrativas oficiais; o segundo contribui ao ampliar a noção de cultura,

compreendendo-a como um conjunto de representações simbólicas que permeiam todos os aspectos da vida social.

Sob essa perspectiva, os cadernos de receitas tornam-se documentos reveladores de uma cultura vivida, constantemente ressignificada — expressando hábitos alimentares, modos de sociabilidade e formas de resistência inscritas no cotidiano. Nesse sentido, a memória coletiva, como observa Pierre Nora (1993, p. 9), pode ser compreendida como “o que fica do passado vivido dos grupos, ou o que os grupos fazem do passado”, revelando como essas práticas alimentares e escrituras femininas constituem elaborações sociais do tempo e da identidade.

A escuta sensível das mulheres entrevistadas foi igualmente fundamental para a construção deste trabalho. Suas narrativas trazem memórias, laços que foram construídos a partir do alimento, dos modos de existir, de ensinar, de cuidar e de lembrar. Entre as páginas amareladas dos manuscritos e os relatos orais, emergem histórias que resistem ao apagamento e reafirmam o papel das mulheres na preservação da cultura alimentar e da memória coletiva.

Tais histórias do cotidiano se pretendem uma troca de informações, mas também de sentimentos. De afeto e simpatia. Usando a palavra como espaço de intercâmbio, querem demonstrar que, se cada vez menos há espaço para uma conversa, mais é preciso talhar-lhe um lugar. (DEL PRIORE, 2001, p. 02).

Conclui-se, portanto, que os cadernos de receitas “contam histórias”: eles possibilitam que essas histórias sejam recordadas, reinterpretadas e compartilhadas. São vestígios do tempo, mas também ferramentas de continuidade e de pertencimento. Como afirma Halbwachs (2006, p. 16), “um dos objetivos da história talvez seja justamente lançar uma ponte entre o passado e o presente”, permitindo recriar formas de pensamento e de ação coletiva, impulsionadas pelas memórias evocadas nas narrativas. Ao reconhecer os manuscritos como fontes históricas legítimas, legitima-se também a voz das mulheres que os escreveram, contribuindo para uma historiografia mais sensível, plural e atenta aos fios invisíveis que tecem o cotidiano.

Nesse sentido, a comida pode ser entendida não apenas como sustento físico, mas como linguagem simbólica, carregada de afeto, memória e identidade. Como afirma Santos (2021, p. 12), “a comida pode ser compreendida como uma linguagem, por meio da qual os indivíduos e os grupos se expressam.” Corroborando, Montanari (2004) reforça essa visão ao afirmar que “os alimentos refletem as escolhas, rejeições e adaptações de uma sociedade. O cardápio é sempre um produto histórico, moldado por contextos políticos, geográficos, religiosos e afetivos.”

O que está à nossa mesa é resultado de múltiplas trocas culturais, explorações territoriais e heranças transmitidas entre gerações. A mandioca, um dos principais alimentos indígenas, permanece como base na culinária brasileira. Ao lado dela, o milho, o feijão, o arroz, o coco, a banana, o azeite de dendê, a carne-seca, a pimenta e as farinhas regionais (como a de milho, de mandioca e de trigo) também compõem esse legado multifacetado. Cada um desses insumos carrega a marca de um povo e de um tempo: dos saberes originários dos povos indígenas, das contribuições africanas trazidas nos tempos da escravidão, das técnicas europeias incorporadas ao longo da colonização. Assim, nossas escolhas alimentares cotidianas traduzem dinâmicas culturais e processos históricos que, muitas vezes, permanecem invisíveis, mas continuam a moldar nossa identidade alimentar.

Ao estudar o que comemos, compreendemos como nos tornamos quem somos. A história da alimentação humana é marcada ao longo de toda a existência pela necessidade, mas é influenciada pelo desejo, prazer, crenças e narrativas. A partir das contribuições de autores que revelam as conexões entre afeto, cultura e culinária, percebemos que os cadernos de receitas operam como símbolo concreto dessas lembranças. Mesmo quando essas memórias não estão escritas, elas se materializam na evocação de um sabor, de um cheiro, de um gesto — lembranças que vão do cotidiano simples às grandes celebrações, demonstrando que o comum de hoje será, no futuro, o extraordinário de nossas lembranças. Retomando a reflexão de Certeau (1996, p. 31), são esses gestos diários que revelam o sentido mais profundo da vida ordinária, que, com o tempo, se transforma em legado.

Montanari afirma: “A cultura alimentar nasce da necessidade, mas é moldada pelo imaginário.” Comer, conforme abordado anteriormente, é um ato carregado de simbolismos, significados, rituais e manifestações dos mais diversos estilos. A alimentação nos conta histórias e, por vezes, um único prato é capaz de carregar o mundo inteiro em seus sabores.

A partir das narrativas de autores que trazem suas percepções, suas histórias e suas ligações afetivas com a culinária, é possível trazer à tona, para além das narrativas, os cadernos de receitas como símbolo concreto dessas lembranças. Muito provavelmente, nenhuma dessas narrativas esteja escrita em cadernos de receitas ou em qualquer papel que seja, mas o fato de conseguirmos relembrar acontecimentos através de nossos olhares mais sensíveis para esse objeto e suas páginas amareladas comprova sua relevância. Indo de fatos marcantes, como conflitos, guerras, até mesmo a um café da tarde tranquilo, sem muitas pretensões: a vida, o cotidiano, a vida comum é o que normalmente nos acontece, aquilo que se passa despercebido, mas que, com o passar do tempo, será justamente o extraordinário de nossas boas lembranças — como nos mostra Certeau (1996, p. 31).

Para quem recebe o bolo ou o doce, há a sensação de partilha, festividade, aproximação, celebração, afeto e alegria; para quem produz, prevalecem sentimentos de gratidão, amor, conhecimento e dedicação. Contudo, invisibilizadas por trás dessas manifestações simbólicas e afetivas, permanecem as longas horas de trabalho, as noites em claro, a distância da família e os inúmeros sacrifícios realizados em nome da arte de confeitaria — uma prática que exige não apenas técnica e criatividade, mas também resistência e entrega, “é no seio da família que se elaboram as recordações mais duráveis, pois nela os quadros sociais de memória se mantêm mais estáveis e se reforçam mutuamente.” (HALBWACHS, 2006, p. 71).

A diversidade de caligrafias presente em muitos dos manuscritos sugere a colaboração de diferentes mãos, indicando contribuições feitas por pessoas próximas — familiares ou amigas — que registraram receitas a pedido ou por vontade de partilhar. Tal multiplicidade de escritas evidencia que os cadernos não são apenas repositórios técnicos de saberes culinários, mas também espaços de convivência simbólica, atravessados por relações de afeto e pertencimento. A recorrente menção à autoria das receitas, por sua vez, permite traçar os caminhos da transmissão do saber-fazer culinário tornando visível uma memória coletiva que se atualiza por meio da escrita.

No que se refere à materialidade dos cadernos de receitas analisados, evidenciam-se de forma nítida as marcas deixadas tanto pela passagem do tempo quanto pelo uso contínuo. Algumas capas foram recobertas, em evidente tentativa de preservar e prolongar a vida útil dos manuscritos; outras, no entanto, já se desprenderam ou estão prestes a se soltar da espiral que as mantém unidas. Ao abrir essas capas, percebe-se, em determinados exemplares, a presença de contracapas personalizadas, enquanto em outros casos a primeira página permanece em branco — talvez à espera de uma dedicatória ou ilustração que nunca chegou a ser realizada.

Embora este trabalho tenha se debruçado sobre os cadernos de receitas manuscritos como espaços de preservação de memórias femininas, afetos e práticas alimentares, abre-se aqui um caminho importante para investigações futuras: o lugar da mulher nas cozinhas profissionais. A trajetória de muitas entrevistadas demonstra como o ofício de doceira surgiu da necessidade de geração de renda a partir do espaço doméstico. No entanto, esse fazer doceiro, ancorado na experiência e no saber tradicional, contrasta com a baixa representatividade feminina em espaços de prestígio na gastronomia profissional. A hierarquia das cozinhas, as barreiras culturais e simbólicas, e o apagamento histórico da contribuição das mulheres para a alta gastronomia revelam um campo ainda a ser investigado.

Assim, propõe-se como desdobramento desta pesquisa um olhar mais aprofundado sobre as relações de gênero nas estruturas da cozinha profissional: quem comanda, quem registra, quem aparece e quem permanece nos bastidores. Esse percurso pode contribuir para uma reflexão crítica sobre os processos de legitimação do saber culinário e para a valorização dos saberes femininos que, embora historicamente invisibilizados, moldaram a identidade alimentar brasileira.

Como desdobramento desta pesquisa, elaborou-se o produto social Comer, Conhecer, Cozinhar: o que a comida conta pra gente? Um roteiro pedagógico voltado ao ensino fundamental. Pensado a partir das reflexões que emergiram da análise dos cadernos e das narrativas orais, ele também se fundamenta na experiência da autora como professora de Educação Fundamental, articulando a prática docente à valorização dos saberes culturais presentes na alimentação. O material propõe às novas gerações uma reflexão sobre os sentidos históricos, culturais e identitários da comida, destacando a cozinha como espaço de memória e aprendizado. Estruturado em atividades teóricas e práticas, o roteiro leva os alunos a refletirem sobre a origem dos alimentos, os saberes familiares e a importância de reconhecer a comida como expressão de quem somos. O produto final não integra o corpo do trabalho, mas será disponibilizado em PDF, apresentado em formato de cartilha.

REFERÊNCIAS

- ALLENDE, Isabel. **Afroditê**: contos, receitas e outros afrodisíacos. 1. ed. São Paulo: Bertrand, 1998. 96 p
- ALBERTI, V.; FERNANDES, T. M.; FERREIRA, M. M., orgs. **História Oral**: desafios para o século XXI [online]. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2000. 204 p. ISBN 85-85676-84-1. Disponível em: SciELO Books. <http://books.scielo.org>. Acesso em: 06 nov. 2024.
- ALBERTI, Verena. Ouvir contar: textos em história oral. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.
- ALVES, Rubem. **Aprendendo das cozinheiras**. Veredas da Língua, 29 maio 2015. Disponível em: <https://veredasdalngua.blogspot.com/2015/05/texto-aprendendo-das-cozinheiras-rubem.html>. Acesso em: 03 abr. 2025.
- BATISTA, Cláudio Magalhães. **Memória e Identidade: Aspectos relevantes para o desenvolvimento do turismo cultural**. Caderno Virtual de Turismo [online], v. 5, n. 3, p. 27-33, 2005. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=115416147004>. Acesso em: 3 nov. 2024.
- BONI, Luís de; COSTA, Rovílio. **Os Italianos do Rio Grande do Sul**. 3. ed. Porto Alegre: Editora, 1984.
- BURKE, Peter. **A escola dos Annales (1929-1989): a revolução francesa da historiografia**. 2. ed. São Paulo: Unesp, 2011.
- BURKE, Peter. **O que é história cultural?** 2. ed. rev. e ampl. Tradução de Sergio Goes de Paula. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.
- BURKE, Peter. **A Escrita da História**: novas perspectivas. São Paulo: UNESP, 1994.
- BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). **Patrimônio Cultural Imaterial**. Brasília: IPHAN, [s.d.]. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/assuntos/patrimonio-cultural/patrimonio-cultural-imaterial>. Acesso em: 18 jun. 2025.
- CAVALCANTI, Erinaldo. **História e história local**: desafios, limites e possibilidades. História Hoje, São Paulo, v. 7, n. 13, p. 272–292, jun. 2018. Disponível em: <https://rhhj.anpuh.org/RHHJ/article/view/317>. Acesso em: 5 jun. 2025.
- CANDAU, Joel. **História e memória**. São Paulo: Contexto, 2011. 224 p.
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**: morar, cozinhar. 12. ed. Tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis: Vozes, 1994.
- CHARTIER, Roger. **A história cultural**: entre práticas e representações. Tradução de Maria Manuela Galhardo. 2. ed. Lisboa: Difel, 2002.
- CHARTIER, Roger. **Uma história dos modos de ler**: entrevista com Roger Chartier. Entrevista concedida a Jean-François Bert e Guillaume Calafat. Tradução de Bruno Guimarães e Laís M. Batista. História da Historiografia, Ouro Preto, v. 14, n. 38, p. 1–13, maio/ago. 2021. Disponível em: <https://www.revistas.ufop.br/hh/article/view/5401>. Acesso em: 5 jun. 2025.

CORALINA, Cora; DENÓFRIO, Darcy França; STEEN, Edla Van. **Melhores poemas: Cora Coralina**. 3. ed. São Paulo: Global, 2008. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 29 out. 2024.

CORÓ, Giana Cristina. **A sobremesa francesa dos anos 1950 aos anos 2000: evolução, consumo e patrimônio**. 2000. Trabalho de conclusão de curso (Bacharel em Gastronomia) – Universidade Federal do Paraná, Paraná, 2000.

CUNHA, Maria Teresa Santos. **(Des)arquivar: arquivos pessoais e ego-documentos no tempo presente**. 1. ed. São Paulo; Florianópolis: Rafael Copetti Editor, 2019.

DELGADO, Andréa Ferreira. **Museu e memória biográfica: um estudo da Casa de Cora Coralina**. Sociedade e Cultura, v. 8, n. 2, p. 103-117, jul./dez. 2005. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/fcs/article/view/1015/1211>. Acesso em: 3 nov. 2024.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. **Registro, memória e transmissão cultural: os textos culinários e o caderno de receitas**. Trabalho apresentado na 29ª Reunião Brasileira de Antropologia, Natal, RN, 03 a 06 ago. 2014.

FERREIRA, Marieta de Moraes. **História, tempo presente e história oral**. Revista História, Rio de Janeiro, p. 314-332, 2002. Disponível em: <https://www.capes.gov.br>. Acesso em: 17 out. 2024.

FERREIRA Netto Waldemar. **Tradição e formação da narrativa**. São Paulo: Universidade de São Paulo – FFLCH; Paulistana, 2008. 108 p.

FISCHLER, Claude. **Cultura e gastronomia: psicopatologia da alimentação cotidiana**. Entrevista concedida a Mirian Goldenberg. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 17, n. 36, p. 235-256, jul./dez. 2011.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo: Editora Senac, 2010.

FRANK, Anne. **O diário de Anne Frank: edição integral**. 81. ed. Rio de Janeiro: BestBolso, 2022.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Companhia das letras, 1997.

FROSI, Vitalina Maria; MIORANZA, Ciro. **Imigração italiana no nordeste do Rio Grande do Sul: processos de formação e evolução de uma comunidade ítalo-brasileira**. 2. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.

GALVÃO, Joyce. **A química dos bolos**. São Paulo: Companhia de Mesa, 2017.

HALBWACHS, Maurice. **Memória coletiva**. 1. ed. São Paulo: Centauro, 2006, p.222

HELLER, Agnes. **O cotidiano e a história**. 4. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1992.

HOBBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (org.). **A invenção das tradições**. 2. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1997.

HORTA, Nina. **Não é sopa**. Edição rev. e ampl. São Paulo: Companhia de Mesa, 2020. Capa: Elisa von Randow.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN).

Patrimônio imaterial. Portal IPHAN. Disponível em:

<http://portal.iphan.gov.br/dicionarioPatrimonioCultural/detalhes/85/patrimonio-imaterial>.

Acesso em: 18 jun. 2025.

KAPLAN, Ena. **Ena Kaplan: receitas**. São Paulo: Porto Calendário, 2003.

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. 7. ed. revista – Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2013.

LIMA, Constança Oliva de. **O cozinheiro imperial**: ou nova arte do cozinheiro e do copeiro. Rio de Janeiro: Laemmert & C., 1887.

MELCHIOR, Myriam (org.). **A alma encantadora do açúcar**: memórias das vendedoras de doces nas ruas das cidades brasileiras. Rio de Janeiro: Folio Digital, 2024.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

NICOLINI, Cristiano. **Narrativas de estudantes sobre a regionalidade na perspectiva da Teoria da História de Jörn Rüsen**. Revista MÉTIS – *história & cultura*, v. 19, n. 38, p. 123-145, jul./dez. 2020. DOI: 10.18226/22362762.v19.n.38.07. Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/metis>. Acesso em: 03 nov. 2024.

NORA, Pierre. **Entre memória e história**: a problemática dos lugares. *Projeto História*, São Paulo, dez. 1993.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **Cultura e representações**: uma trajetória. Porto Alegre: UFRGS, v. 13, n. 23/24, p. 45-58, jan./dez. 2006.

PIRES, Maria da Conceição; SILVA, Sergio Luiz Pereira. **Memórias e identidades entrelaçadas pela cultura**. Londrina, v. 8, n. 15, p. 139-158, jun./dez. 2014. Disponível em: https://dominiosdaimagem.files.wordpress.com/2014/12/pires_silva_2014.pdf. Acesso em: 18 jun. 2025.

POLLACK, Michael. **Memória e identidade social**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

PORTELLI, Alessandro. **História oral como arte da escuta**. Tradução de Sônia Weidner Maluf. São Paulo: Letra e Voz, 2016.

RADÜNZ, Roberto; HEREDIA, Vania. **145 anos da imigração italiana no Rio Grande do Sul**. Caxias do Sul: EDUCS, 2021.

RAMIRES, Julio Cesar de Lima; PESSÔA, Vera Lúcia Salazar. Pesquisas qualitativas: referências para pesquisa em geografia. In: MARAFON, G. J.; RAMIRES, J. C. L.; RIBEIRO, M. A.; PESSÔA, V. L. S. (comps.). **Pesquisa qualitativa em geografia**: reflexões teórico-conceituais e aplicadas [online]. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2013. p. 22-35. Disponível em: <https://www.scielo.org>. Acesso em: 27 out. 2024.

RAMOS, Fábio Pestana. Alimentação. In: PINSKY, Carla Bassanezi (org.). **Novos temas nas aulas de História**. São Paulo: Contexto, 2009. p. 95-117.

RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Tradução de Alain François. Campinas: Unicamp, 2008.

RIZZI, Cíntia Hoffmeister. **“É bom porque tem gosto bom”**: o lugar do prazer e do gosto nas concepções sobre alimentação e nas práticas alimentares de crianças em escolas públicas de Osório/RS no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). 2019. 169 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Porto Alegre, 2019.

SANTOS, Adilson Marcos dos. **Cultura alimentar**: memória, identidade e patrimônio. *Curitiba: CRV, 2021*.

SILVEIRA, Juzelia de Moraes. Diários, cadernos de receitas, escritas de si e outras feminilidades. In: MONTEIRO, R. H.; ROCHA, C. H. (orgs.). **Anais do V Seminário Nacional de Pesquisa em Arte e Cultura Visual**. Goiânia: UFG, FAV, 2012. p. 1114-1125. Disponível em: <https://www.fav.ufg.br/>. Acesso em: 18/07/2024

SIMÕES, Renata da Silva. **Uma fonte para a história da alimentação: 1940-2003**. Dissertação (Mestrado em História Social) — Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008. Orientador: Henrique Soraes Carneiro.

THOMPSON, Edward P. **Costumes em comum**: estudos sobre a cultura popular tradicional. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

ANEXOS

Comer, Conhecer, Cozinhar

o que a comida conta pra gente?



Apresentação

Você já parou para pensar que a comida tem história? Que cada prato que você come pode contar algo sobre sua família, sobre o lugar onde vive ou até sobre quem você é?

Essa cartilha foi feita pra você, aluno ou aluna do Ensino Fundamental II, que gosta de cozinhar (ou de comer!), que tem curiosidade sobre o mundo e que talvez nunca tenha imaginado que aprender História também pode acontecer dentro da cozinha.

Aqui, você vai descobrir ingredientes que viajaram pelo tempo, receitas que passam de geração em geração e sabores que carregam memórias. Vai poder escutar histórias da sua família, preparar pratos com colegas e escrever suas próprias lembranças culinárias.

Comer, Conhecer, Cozinhar é um convite pra aprender de um jeito diferente — com afeto, criatividade e muita troca. Porque aprender também pode ser gostoso, divertido e cheio de significado.

Vamos juntos nessa aventura?

O que tem no meu prato?

Descobrindo a história
do milho



História: "O milho que viajou no tempo"

Muito antes de chegar ao nosso prato como pipoca, curau ou cuscuz, o milho já era um alimento sagrado para os povos originários das Américas. Cultivado há mais de 7 mil anos, ele nasceu nas terras do México e foi cuidado por muitas gerações que aprenderam a plantá-lo, colhê-lo e cozinhá-lo de diferentes formas. Quando os europeus chegaram ao continente, levaram o milho para outras partes do mundo — África, Ásia e Europa — onde ele também virou parte da alimentação de muitos povos. Por isso, dizemos que o milho “viajou o mundo”!

Hoje, ele é um dos alimentos mais consumidos no planeta, e cada região tem um jeito único de prepará-lo. Mas uma coisa é certa: o milho carrega histórias de trabalho, criatividade e tradição. E, quando chega até você, traz junto um pedacinho de tudo isso.



“Eu sou o milho. Nasci nas mãos dos povos originários da América, que me chamavam de *mahíz*. Já fui oferenda em rituais, comida de reis, pamonha em festa junina, e até pipoca no cinema. Viajei por mares e montanhas até chegar no seu prato...”



Módulo 1:

Objetivo: Reconhecer o milho como um alimento de origem americana, compreender sua importância histórica e cultural, e valorizar as formas como ele aparece na alimentação das famílias e comunidades.

Roda de conversa guiada (oral):

Em quais pratos da sua casa aparece o milho?
Você lembra de alguma comida especial com milho?

Alguém da sua família já contou como aprendeu a fazer pamonha, cuscuz ou bolo de milho?



Espaço do Aluno:

Minha receita com história

Nome da receita: _____

Quem faz ela na sua casa? _____

Qual o momento especial em que você come
essa receita? _____

Você gostaria de ensinar essa receita para alguém?
Para quem? _____

Desenhe ou escreva como ela é feita:

A comida é muito mais do que
nutrição. Ela é cultura, é
memória, é história e é afeto. Ao
conhecer melhor o que você
come, você também aprende
mais sobre quem você é.

Vamos cozinhar juntos?



Hora de cozinhar juntos!

Neste momento, os alunos serão convidados a reproduzir as receitas apresentadas pelos colegas, todas elaboradas com o ingrediente especial escolhido, em consonância com a temática proposta pela cartilha.

Começaremos ouvindo as explicações dos colegas, aprendendo como cada um prepara em casa e, em seguida, colocaremos a mão na massa para dar vida a essas receitas!

Vamos cozinhar?

Referências bibliográficas

RÜSEN, Jörn. História viva. Brasília: Editora da UnB, 2020.

CERTEAU, Michel de. A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 2014.

LE GOFF, Jacques. História e memória. Campinas: Editora da Unicamp, 2003.

RÜSEN, Jörn. História viva: teoria da história: formas de consciência histórica. Brasília: Editora da UnB, 2020.

BURKE, Peter. O que é história cultural? Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

HALBWACHS, Maurice. A memória coletiva. São Paulo: Centauro, 2006.

BRASIL. Base Nacional Comum Curricular. Brasília: MEC, 2017.