



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM LITERATURA

MARIANA VOGT MICHAELSEN

**(N)O VERSO DAS RECEITAS, UMA PÁGINA EM BRANCO: A ESCRITURA, A  
LITURA E A LEITURA DE LIVROS DE RECEITAS**

FLORIANÓPOLIS

2022

MARIANA VOGT MICHAELSEN

**(N)O VERSO DAS RECEITAS, UMA PÁGINA EM BRANCO: A ESCRITURA, A  
LITURA E A LEITURA DE LIVROS DE RECEITAS**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Literatura, na linha de pesquisa de Subjetividade, Memória e História, da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) para a obtenção do título de Mestra em Literatura.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dra. Tânia Regina Oliveira Ramos

FLORIANÓPOLIS

2022

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,  
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Michaelson, Mariana Vogt  
(N)º verso das receitas, uma página em branco : a  
escritura, a litura e a leitura de livros de receitas /  
Mariana Vogt Michaelson ; orientador, Tânia Regina Oliveira  
Ramos, 2022.  
98 p.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa  
Catarina, Centro de Comunicação e Expressão, Programa de Pós  
Graduação em Literatura, Florianópolis, 2022.

Inclui referências.

1. Literatura. 2. livros de receitas. 3. autoria. 4.  
receitas culinárias. 5. escritura. I. Regina Oliveira  
Ramos, Tânia. II. Universidade Federal de Santa Catarina.  
Programa de Pós-Graduação em Literatura. III. Título.

Mariana Vogt Michaelsen

**(N)o verso das receitas, uma página em branco: a escritura, a litura e a leitura de livros  
de receitas**

Este trabalho em nível de mestrado foi avaliado e aprovado por banca examinadora composta  
pelos seguintes membros:

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Tânia Regina Oliveira Ramos  
Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Teresa Santos Cunha  
Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC)

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Izabela Drozdowska-Broering  
Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Thais Fernandes  
Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)

Certificamos que esta é a versão original e final do trabalho de conclusão que foi julgado  
adequado para obtenção do título de mestre em literatura.



Documento assinado digitalmente  
BAIRON OSWALDO VELEZ ESCALLON  
Data: 08/06/2022 14:21:55-0300  
CPF: 011.322.759-03  
Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

Prof. Dr. Bairon Oswaldo Vélez Escallón  
Coordenação do Programa de Pós-Graduação



Documento assinado digitalmente  
Tania Regina Oliveira Ramos  
Data: 08/06/2022 12:45:46-0300  
CPF: 032.265.229-49  
Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Tânia Regina Oliveira Ramos  
Orientadora

Florianópolis, 2022

*Esta dissertação foi escrita entre uma receita e outra.*

*Olha que as religiões todas não ensinam mais que a confeitaria*  
Fernando Pessoa

## AGRADECIMENTOS

À minha bisavó Carolina, por ter começado a escrever estas páginas.

Às mulheres que cozinham e escreveram com as mulheres da minha família.

À Vó Lena, por fazer da cozinha um lugar de afeto e de força, e por me ensinar a fazer feijão.

Ao Vô Oca, pela delicadeza dos homens na cozinha.

À minha mãe, por ter deixado a página em branco, e pelas primeiras leituras das minhas páginas.

Ao meu pai, por ser um homem que cozinha.

À minha irmã, Manu, que me ensinou como não chorar ao cortar cebolas.

À minha tia Elen, por seguir a tradição e por ser fonte de transmissão de saberes e sabores.

Ao meu tio Dani, por ser fonte de memória.

À minha orientadora, Tânia, por me reconectar com a literatura, por acreditar em outros modos de fazer na academia. Pela confiança e disponibilidade. Pelas conversas e receitas trocadas. E, principalmente, por estar aqui.

Ao CNPq pelo financiamento desta pesquisa.

Às professoras e aos professores, por tudo.

Às minhas amigas de infância, Andressa, Ivy, Júlia, Larissa, Paula e Sabine, por se tornarem netas de meus avós.

Às minhas primeiras amigas da ilha, Letícia, Julia e Sabrina, por permanecerem e por provarem com gosto os meus quitutes.

Às minhas amigas de graduação, Aline, Amanda, Gilmara, Mariana e Thais, por estarem bem com isso e por me fazerem bem.

Às colegas e aos colegas que encontrei, que me ensinaram e me contaram memórias culinárias. Principalmente, à Alessandra, que veio da mesma terra que eu, das águas cristalinas, e me encontrou em uma ilha.

Ao Fábio, por sonhar e cozinhar comigo.

## RESUMO

Nesta dissertação, proponho a leitura de livros de receitas não apenas pelo viés histórico, mas também da escritura. Tendo como objeto de estudos o romance *A vida invisível de Eurídice Gusmão*, de Marta Batalha, e o livro de receitas *Quitutes da D<sup>a</sup> Carolina Porciúncula: Arte Culinária*, de Carolina Marcondes Porciúncula, traço um paralelo entre vida e ficção. Eurídice e Carolina escreveram livros de receitas. Carolina o publicou. Eurídice, não. Receitas culinárias são a escritura de saberes e de sabores, registro gráfico materializado em quitutes. Mas o livro de receitas de Carolina recebeu anotações nas receitas publicadas e novas receitas foram escritas no verso das páginas. Outras letras, outras mãos fazem marca no livro de receitas e, assim, colocam em questão a autoria. Quem escreve uma receita? É quem lê? É quem cozinha? É quem escreve nas páginas dos livros? A autoria se pluraliza e se dilui quando a receita é lida, escrita e feita.

**Palavras-chave:** Livros de receitas. Escritura. Receitas culinárias. Memória.



## ABSTRACT

In this dissertation, I propose the reading of cookbooks not only from the historical perspective, but also from the writing. Having as object of study the novel *The invisible life of Eurídice Gusmão*, by Marta Batalha, and the cookbook *Quitutes da D<sup>a</sup> Carolina Porciúncula: Arte Culinária*, by Carolina Marcondes Porciúncula, I draw a parallel between life and fiction. Eurídice and Carolina wrote cookbooks. Caroline published it. Eurídice, didn't. Culinary recipes are the writing of knowledge and flavors, graphic record materialized in delicacies. But Carolina's cookbook was annotated in the published recipes and new recipes were written on the back of the pages. Other letters, other hands make a mark in the cookbook and, thus, call authorship into question. Who writes a recipe? Is it who reads? Is it who cooks? Is it the one who writes on the pages of books? Authorship is pluralized and diluted when the recipe is read, written, and made.

Keywords: Cookbooks. Writing. Culinary recipes. Memory

## SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	5
APRESENTAÇÃO À LA CAROLINA.....	7
INTRODUÇÃO.....	8
COZINHAR LEVANTANDO A CABEÇA.....	12
1.1 Primeiras leituras.....	12
1.2 Escrever a leitura em papel de carta.....	24
1.3 Escrever a leitura em papel manteiga.....	29
2. COMO SE A VIDA FOSSE MODOS DE FAZER.....	34
2.1 Começará na cozinha.....	34
2.2 Caminhos que levam à cozinha.....	39
2.3 Escrever a vida em um livro de receitas.....	45
3. QUESTIONE SEUS LIVROS DE RECEITAS.....	50
3.1 A feitura de quitutes.....	52
3.2 A escritura de receitas culinárias.....	59
4. ESCRITAS, QUE MULHERES?.....	74
4.1 A escrita de Eurídice.....	74
4.2 A escrita como prática de memória.....	77
4.3 A escrita e o silêncio.....	83
5. UM PEQUENO INVENTÁRIO DE PESQUISA.....	88
.....	91
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	94



## APRESENTAÇÃO

Comecei a escrever o meu projeto de pesquisa em agosto de 2019, a minha avó, Vó Lena, morreu em setembro de 2019. A última vez que a vi viva, na UTI, intubada, falei sobre o que eu estava começando a escrever, ela sorriu e apertou a minha mão. Quando comecei a escrever, a Vó Lena estava saudável e ainda não havia sido internada. Comecei a escrever por medo de perder, por medo do que se perde com a morte. Meu avô morreu em 2017 e um tanto de coisa morreu com ele, outro tanto ficou em/com nós. Comecei a escrever por querer fazer registro, para marcar o que sobrou, para fazer algo com o que restou.

A minha família tem uma confeitaria. São quatro gerações de confeitarias/os. Eu tinha em mãos um livro de receitas publicado pela minha bisavó, Vó Nenê. Um livro de receitas dá medidas e orienta o modo de fazer, mas o que me interessava não podia ser medido com colheres de chá ou com  $\frac{1}{4}$  de xícara. Eu queria falar sobre o que estava além do livro de receitas. É um tanto abstrato, mas posso dar um exemplo. Em 2020, passei alguns meses na confeitaria, que fica em Ijuí/RS, cidade onde nasci. Um dia, fui fazer pão da rainha, é um pão trançado, que os meus avós sempre faziam para me receber na casa deles. Pesei os bolos de massa para começar a trançar e a minha tia me passou as orientações sobre como abrir a massa. Assim que comecei a abrir a massa, lembrei que o meu avô, Vô Oca, já havia me ensinado a abrir a massa para depois trançar o pão da rainha. Eu lembrei com o corpo. Eu lembrei fazendo. Eu lembrei cozinhando. No começo da escrita do meu projeto de pesquisa, eu já sabia que queria falar sobre isso, mas não tinha palavras para isso que é da ordem da experiência. Eu sabia que algo vai além da materialidade do livro de receitas. A receita de pão da rainha está no livro da Vó Nenê, mas a minha lembrança não. Eu queria registrar isso que está além da materialidade da palavra no papel. Mas como registrar o que nem nome tem? Como registrar no papel o que vai além do papel?

Já conhecia a minha atual orientadora, Tânia Regina Oliveira Ramos, desde 2016. Sou graduada em Psicologia e durante a graduação cursei todas as disciplinas que pude com ela. No primeiro semestre de 2019, já graduada, fui aluna ouvinte da disciplina *Discursos e Subjetivação II – De que literatura se fala?*, do Programa de Pós-Graduação em Literatura, ministrada pela professora Tânia Ramos. A disciplina foi uma espécie de clube de leitura da literatura brasileira contemporânea, cada aluna/o deveria escolher dois romances dentre os já selecionados pela professora e apresentá-los. Li *Ponciá Vicêncio*, de Conceição Evaristo e *A Vida Invisível de Eurídice Gusmão*, de Martha Batalha. Ambos os romances me tocaram muito,

mas *A Vida Invisível de Eurídice Gusmão* me aproximou de uma história familiar. A personagem Eurídice escreve um livro de receita e não o publica, já a minha bisavó publicou o seu livro de receitas, *Quitutes da D<sup>a</sup> Carolina Porciúncula: Arte Culinária*. Fui, então, conversar com a Tânia, já no segundo semestre de 2019 e ela me encorajou a seguir com o projeto, com esse projeto de memória, pois como ela sempre diz, citando Pedro Nava: memória, uma esmagadora oportunidade poética.

Certo dia, relendo as anotações de uma disciplina ministrada pela Tânia alguns anos atrás, encontrei a seguinte anotação: memória, uma esmagadora falha poética. Quis fazer da falha oportunidade, como acontece na cozinha, a exemplo da receita de doce de leite, que virou esse doce delicioso, pois foi esquecido no fogo, mas essa história contarei mais adiante. Portanto, eu tinha diante de mim um romance brasileiro contemporâneo e um livro de receitas. E se “amar se aprende amando”, como disse Drummond, pesquisar se aprende pesquisando.

Pensei que pesquisaria o livro de receitas da minha bisavó, porém, esse um livro se multiplicou, transformando-se em cinco livros. Explico: as receitas do livro foram alteradas ao longo dos anos e como temos mais de uma versão desse mesmo livro de receitas, cada versão é diferente da outra, pois recebeu rasuras, lituras e escrituras diferentes umas das outras. Inclusive, é marcado por diferentes letras. Por isso, a autoria se dissolve e se multiplica. No verso das receitas, encontramos páginas em branco. Bom, nem todas, pois algumas já foram preenchidas com novas receitas. Neste sentido, não encontramos somente as alterações nas receitas publicadas, mas também encontramos novas receitas no verso das páginas. (N)o verso das receitas, uma página em branco.

Uma dissertação antes de escrita é uma página em branco.

## **APRESENTAÇÃO À LA CAROLINA**

### **Ingredientes:**

1 orientadora (bastante acolhedora, se encontrar)

1 orientanda (bastante cozinheira, se possível)

1 romance de uma escritora brasileira contemporânea

1 livro de receitas publicado

Um tanto de teoria

Literatura à gosto (quanto mais melhor)

Uma pitada de não saber

Páginas em branco, quantas precisar. Não precisa preencher todas.

### **Modo de fazer:**

- 1- Em uma página em branco coloque palavras, as suas palavras. Dê sempre para a orientadora provar o sal da palavra.
- 2- Corte trechos do romance brasileiro contemporâneo, coloque em uma vasilha os trechos que falam sobre culinária, não descarte os outros.
- 3- Dissolva o livro de receitas em banho-maria, ele se multiplicará em cinco! Reserve.
- 4- Coloque toda a teoria na panela e deixe evaporar o que é líquido, o que não serve para esta receita. Dê para a orientadora provar novamente, pergunte se deve adicionar ou filtrar outras teorias.
- 5- Pegue os cinco livros de receitas, leia as páginas em branco. Escreva (n)as páginas em branco.
- 6- Misture tudo, aos poucos para não empelotar.
- 7- Tempere com um pouco mais de literatura, nunca é demais.
- 8- Sirva o prato ainda quente para a banca saborear.

## INTRODUÇÃO

Abro o livro de receitas de minha bisavó como quem abre uma carta antiga, perdida no tempo. A carta perdida encontra destinatária. Leio as receitas culinárias e cozinho. Leio as anotações, as rasuras, as páginas perdidas e as manchas nas páginas mais manuseadas. Encontro páginas em branco. Pergunto-me se na literatura há lugar para os livros de receitas. Não pretendo classificá-los como literário ou não. Todavia, leio os livros de receitas como quem lê uma carta antiga, perdida no tempo. Escrevo a minha leitura, como nos ensina Roland Barthes.

Se por um lado dispenso certas classificações, por outro, me questiono sobre o lugar dos livros de receitas. Ainda há lugar para os livros de receitas? Há lugar para uma pesquisa sobre livros de receitas? Há lugar para uma pesquisa literária sobre livros de receitas? Na escrita, encontro caminhos possíveis. Os livros de receitas são o registro de uma prática, sabores se escrevem através da letra. Apesar das receitas não necessitarem da escrita para que sejam feitas – afinal é possível cozinhar sem seguir uma receita escrita – é a letra, escrita que registra uma prática: a prática de cozinhar. A arte de cozinhar.

Pesquisar livros de receitas é tomá-los, de certo modo, como o registro de uma prática. As pesquisas feitas por historiadoras e historiadores tomam esse material para pensar registros de certo período histórico e, assim, as marcas de modos de ser e de fazer. Tanto daquelas que os escreveram como do livro em si. Por outro lado, as aproximações entre culinária e literatura parecem seguir outro caminho, isto é, debruçam-se mais sobre os modos de ser e de fazer a comida e as refeições na ficção. Dessa maneira, é possível ler o culinário na ficção como um modo de compreender o social e o geográfico das narrativas, seja na prosa ou na poesia.

Proponho algumas aproximações, tendo como fio condutor a escritura. Como se a escritura fosse, aqui, o modo de fazer. Para isso, são dois os livros que tomo como objeto de estudo: um romance<sup>1</sup> e um livro de receitas<sup>2</sup>. Com os dois livros em mãos, escrevo a minha leitura. A aproximação entre os dois livros se dá pela escrita: duas mulheres que escreveram livros de receitas. No romance, a personagem Eurídice escreve um livro de receitas e não o publica. O livro de receitas, escrito pela minha bisavó Carolina, é publicado. Não se trata de criar oposições entre personagem e pessoa, publicação ou não, mas de aproximar através da escrita e, sobretudo, da leitura, por isso digo: *escritura de livros de receitas*. Em ambos os livros, há escrita e há

---

<sup>1</sup> *A Vida Invisível de Eurídice Gusmão*, de Martha Batalha.

<sup>2</sup> *Quitutes da D<sup>ca</sup>. Carolina Porciúncula: Arte Culinária*, de Carolina Marcondes Porciúncula.

leitura. No livro de receitas, há rasura, há litura<sup>3</sup>. E no romance não? Sempre há. Graficamente. Quando lemos um texto, também escrevemos esse texto em nós (BARTHES, 2012).

Se durante a pesquisa me questionei sobre o lugar, ou sobre a possibilidade de escrever sobre livros de receitas, foram as pessoas à minha volta que fizeram essa possibilidade existir. Como se em volta de uma mesa comêssemos e conversássemos juntas: criamos outros modos de fazer. Assim, recebi diversas histórias, indicações de filmes, romances, vídeos e livros de receitas, embora não nos reunimos em volta de uma mesa, pois esta dissertação foi escrita durante a pandemia Covid-19. Professoras/es, amigas/os, familiares, colegas e conhecidas/os indicaram textos e contaram lembranças sobre a culinária em suas vidas. Percebi que na memória há espaço para a culinária, e há vontade de falar sobre. Percebi, portanto, que essa vontade não era somente minha. Sou remetente e destinatária de memórias e narrativas culinárias. As narrativas culinárias e o registro de receitas são marcas subjetivas de um tempo vivido que, agora, além da memória, ganham lugar na escrita.

Na apresentação, falei sobre o trançar do pão da rainha. Aproveito-me dessa imagem (Figura 1), então, para propor uma analogia: um trançar teórico.



Figura 1: Fotografia do pão da rainha

Para fazer o pão da rainha, dividimos a massa em três partes, depois as trançamos. O meu trançar se dará em quatro partes. A primeira parte, intitulei de *Cozinhar levantando a cabeça*, em referência à sentença de Roland Barthes: “nunca lhe aconteceu *ler levantando a cabeça?*”

---

<sup>3</sup> Define-se litura como “aquilo que num escrito se apagou ou riscou para ficar sem efeito ou ilegível; rasura” (OXFORD LANGUAGES, 2020). Assim, ao passo que a rasura se refere ao que foi riscado, a litura diz respeito ao que foi rasurado, mas também ao que se apagou. Em um livro de receitas há riscos e rasuras, mas também há rasgos, manchas, páginas perdidas e receitas perdidas, por isso nomeio como litura.



(BARTHES, 2012 p. 26). A proposição de Barthes (2012), sobre a escritura, o texto que a leitora, o leitor escreve quando lê um outro texto, é propulsor de reflexões, por colocar a leitora e a leitura em foco. Embora o autor não se dedique à escrita de receitas, é possível transpor e ampliar as reflexões para este lugar de saber e sabor.

O segundo capítulo, nomeei *Como se a vida fosse modos de fazer*. Os sabores e saberes, feitos nesse lugar chamado cozinha, são transpostos para livros de receitas, objeto de estudo desta dissertação. A cozinha como um lugar em que relações são estabelecidas, seja historicamente ou na ficção, é a premissa para pensar em modos de fazer a vida. Porém, outros lugares aparecem como possibilidades de se fazer a vida. Durante a pandemia, inclusive, as relações com a culinária se realçaram nas casas.

Se no capítulo anterior questiono o lugar cozinha, no seguinte, questiono os livros de receitas. Por isso, a terceira parte intitulei *Questione seus livros de receitas*, em referência à provocação de Georges Perec: “questione suas colheres” (PEREC, 2010, p. 180). Os tensionamentos, presentes desde o início desta dissertação, a respeito da autoria de livros de receitas ganham amplitude. Assim, a autoria é questionada a partir do que se escreve antes e depois da publicação do livro de receitas. O nome da autora impresso na capa não fixa autoria e, ainda, o cozinhar como um fazer efêmero dilui os traços de autoria. A escrita, portanto, é um modo de registro da prática de cozinhar.

A quarta parte intitulei *Escritas, que mulheres?* Neste capítulo, penso sobre as mulheres escritas e as escritas de mulheres, em uma aproximação entre o fazer literário e o fazer culinário. Pensar a escritura de receitas culinárias, assim, funciona quase como um retorno à saberes e sabores: *o passado em nosso presente*.

A última parte, *Um pequeno inventário de pesquisa*, não faz parte do trançar teórico. Seria como uma sobremesa, servida por último. A sobremesa é, para muitos, a melhor parte da refeição. Também é simbólica, porque na confeitaria da minha família fazemos sobremesas e doces. Foi assim que esta dissertação começou, pelas mãos de Carolina, bisavó e confeitadeira. Assim, escrevo a última parte da pesquisa como os biografemas, propostos por Roland Barthes, na intenção de me aproximar de outros saberes, pois compreendo que o saber culinário é um outro saber, que transborda os modos tradicionais de fazer pesquisa. Se eu pudesse, nessa última parte serviria um quitute: sentiríamos o sabor do saber.

O modo de desenvolver minha pesquisa permitiu dizer que cozinhar é um fazer junto, mesmo quando sem presença física. Penso que dissertar também. Por isso, o trançar desta pesquisa tem as mãos de teóricas e teóricos que pensam a questão da leitura e a relação leitora-

obra. Tem as mãos de teóricas que versaram sobre a escrita (d)e mulheres. Tem as mãos literárias de diversas autoras e autores, que com a ficção me ajudaram a pensar as questões culinárias e, também, questões metodológicas e epistêmicas. Tem as mãos de Vó Nenê, quem começou este trabalho de escrita, e tem as mãos de tantas outras mulheres que cozinham, cozinham e cozinharão.

Depois de assado, o pão da rainha ganha forma, cresce, e apesar de o vermos trançado, já não é possível separar as partes. Barthes (2012, p. 62) diz que “o texto é um tecido de citações, oriundas dos mil focos da cultura”. O texto se faz em um trançar, assim como esta dissertação.

## COZINHAR LEVANTANDO A CABEÇA

### 1.1 Primeiras leituras

Quando cozinho, vez ou outra me pego pensando “e se eu colocar tal ingrediente?”, “e se eu fizer essa mistura?”, “e se eu mudar esse tempero?”, “e se eu mudar essa receita?”. Ideias de combinações ou alterações em receitas aparecem na imaginação ou em ato. Algo semelhante acontece com Eurídice, quando a personagem começa a questionar as receitas de Tia Palmira:

Aquela Tia Palmira sabia das coisas mas não sabia de tudo, e Eurídice desconfiava que o aipim com leite poderia cobrir a carne-seca, que a goiabada ficaria bem no frango à milanesa, que as farofas poderiam ter um quê desse tal de curry que ninguém conhecia (BATALHA, 2016, p. 14).

O título deste capítulo indica a importância da leitora, do leitor, de quem lê, e de quem cozinha também. Um texto se escreve em e por quem o lê, assim, quando se levanta a cabeça, algo se escreve (BARTHES, 2012). Algo transborda da materialidade da letra no papel, e ao ler uma receita culinária, outra receita se escreve. A outra receita não é necessariamente uma receita original e inédita, mas a inscrição de marcas e traços de quem lê e cozinha. Por isso, evoco Roland Barthes, que ao escrever a leitura, nos diz que “associa ao texto material (a cada uma de suas frases) *outras* ideias, *outras* imagens, *outras* significações” (BARTHES, 2012, p. 28). Essas outras ideias, outras imagens, esse mais além da leitura, seria o sabor do texto?

Percebo que o movimento de levantar a cabeça, de escrever levantando a cabeça, como nos diz Roland Barthes (2012), acontece ao cozinhar. Novas ideias, imagens e significações surgem na imaginação e podem tomar a forma de novos sabores. Se comecei este capítulo falando sobre a experiência de quem gosta de cozinhar, agora, digo que encontrei nos livros de receitas esses novos sabores escritos em letra. Marcas de leituras, de novas leituras. Marcas dos sabores que se inscrevem quando se cozinha levantando a cabeça.

Saber e sabor têm a mesma etimologia e “a escritura se encontra em toda parte onde as palavras têm sabor” (BARTHES, 2013, p. 22). Esse a mais, essa pitada de sabor, esse sal da palavra, é realçado por Roland Barthes na intenção de refletir sobre a leitura de textos, principalmente, literários. Porém, aproveito-me da aproximação feita pelo autor e a transfiro para os textos culinários, a escrita e a leitura destes textos. Como em uma receita culinária, eu-leitora dou uma pitada de sal da palavra.

Mas, antes, pontuo algumas questões de leitura e de escrita: escolhas feitas ao escrever esta dissertação. Primeiro, junto ao sobrenome escrevo o primeiro nome das teóricas e teóricos que

cito, visando não somente marcar o nome próprio das mulheres, mas também não reproduzir o modo patriarcal como se nomeia a partir do nome do pai. Além disso, irei usar o feminino ao me referir à autora, cozinheira e leitora de livros de receitas. A intenção não é reforçar lugares preestabelecidos de gênero, portanto, os homens estão incluídos aqui mesmo quando no feminino. Porém, historicamente, a culinária foi associada a um fazer feminino – mais do que a um saber –, ao passo que a gastronomia, a profissionalização desse fazer, é colocado como um saber superior e predominantemente masculino (GOMES; BARBOSA, 2004). Ou seja, a culinária, historicamente, está ligada a um fazer doméstico, regional, localizado, enquanto a gastronomia “mantém sua posição hierárquica em relação aos demais, indicando tratar-se de uma publicação cujo objetivo é o conhecimento teórico e prático apurado (...) acerca da arte culinária” (GOMES; BARBOSA, 2004, p. 8). A gastronomia supõe um saber masculino e, ao mesmo tempo, parece diminuir o saber culinário, feminino. A maioria dos livros de receitas foram escritos por mulheres, mas opto pelo feminino não somente por isso, mas também por uma questão política: marcar esses fazeres culinários como saberes culinários.

É no íntimo e no privado que se cozinha e se escreve livros de receitas, embora os efeitos disso transbordem para o social. Os livros de receitas podem ser lidos como objetos-relíquias. Os objetos-relíquias, segundo Orest Ranum (2009), são objetos íntimos que guardam afetos e memórias, a exemplo dos objetos-relíquias como marcas de um amor: “na vida íntima, os discursos amorosos se concretizam nos objetos-relíquias: o bilhete, a carta, até uma única palavra escrita pela amada” (RANUM, 2009, p. 245). O objeto livro como a concretização de um afeto que se mantém. Os quitutes podem ser vistos como a concretização de um afeto – inclusive ouvimos dizer que “o melhor tempero é o amor” – apesar de efêmeros, os quitutes. Então, os livros de receitas são objetos que podem ser caracterizados como objetos-relíquias.

O livro *Quitutes da D<sup>a</sup>. Carolina Porciuncula: Arte Culinária*, de Carolina Marcondes Porciúncula, minha bisavó, é meu objeto de estudo e meu objeto-relíquia. Ranum (2009, p. 214) diz que os objetos relíquias são “dotados do poder de lembrar os amores e as amizades”. Conheci a minha bisavó Carolina, porém, ela já estava acamada devido ao Alzheimer. Deste modo, o livro de receitas não se configura como a lembrança de um convívio entre bisneta e bisavó. Ainda assim, eu sei de Carolina pelas memórias de minha avó e de meus familiares. Para mim, o livro de receitas é também um objeto-relíquia familiar, que materializa os fazeres do lugar onde cresci: a cozinha. *Esta dissertação foi escrita entre uma receita e outra*, escrevi na epígrafe da dissertação. Esta dissertação foi escrita durante a pandemia de COVID-19. Tive apenas uma aula presencial e então começou o isolamento social. Muitas pessoas encontraram

na cozinha um lugar para se estar, assim como eu reencontrei a cozinha durante o isolamento social. A cozinha foi o lugar onde passei a maior parte da minha infância. A cozinha foi o lugar onde passei a maior do isolamento. Escrevi na cozinha muitas vezes durante os últimos dois anos, enquanto cuidava de alguma receita que estava no fogo. A cozinha foi o lugar onde Carolina viveu e passou a maior parte de sua vida.

Carolina nasceu em 1923, em Carazinho, interior do Rio Grande do Sul. Cozinhou desde jovem e, talvez por naquela época as mulheres cozinham desde jovem, cedo começou a vender os seus quitutes e pratos culinários. Quando se muda para Ijuí, devido ao emprego do marido, Raul, começa a ministrar cursos de culinária para donas de casa<sup>4</sup>. O livro de receitas foi escrito nos anos 1970 para as alunas do curso de culinária. Por ser uma produção pequena, não tem ficha catalográfica e, por isso, não temos a data precisa da publicação. O prefácio foi escrito por Wanda Closs Franzen, sobrinha de Carolina.

Primeiro, li o livro de receitas como um livro de receitas, isto é, apesar de haver várias cópias, compreendia que todas se tratavam do mesmo livro, de um livro. O livro de receitas, inicialmente tido como unário, com a leitura transformou-se em cinco. Desde a ideia inicial desta dissertação – ou seja, desde o projeto de pesquisa – interessa-me o que está além do livro, da materialidade do livro. Na experiência de cozinhar há algo que é transmitido e não há registro para isso, mesmo que exista o livro de receitas e que ele seja um modo de registro. Encontrei no objeto livro o registro de diferentes leituras e diferentes experiências materializadas em receitas, em novas letras, não somente a de Carolina. Encontrei novas leituras de receitas escritas, e novas receitas escritas no verso das páginas.

Há mais de uma cópia do livro e ao longo dos anos as receitas foram modificadas, rabiscadas e alteradas. Apesar do livro ter sido publicado cada cópia igual às outras, hoje, encontramos uma cópia diferente da outra. Portanto, não trabalho com o livro de receitas somente do modo como ele foi publicado originalmente, mas também com as rasuras, lituras, páginas em branco e páginas perdidas. Sobre as modificações feitas nos livros, considero importante delinear-las melhor. Mas, antes, apresento as capas dos cinco livros com os quais trabalho, leio e escrevo, pois imageticamente é possível ver as marcas da diferença.

---

<sup>4</sup> Segundo Débora de Santos Oliveira (2010), no século XX, cursos de Economia Doméstica e de Culinária para donas de casa da classe média eram comuns. Se Maria Rita Kehl (2016, p. 38) afirma que, nesse contexto de ascensão da burguesia, “o casamento, não entre a mulher e o homem, mas entre a mulher e o lar”, podemos colocar em debate a expressão “do lar”, assim essas mulheres, donas de casa, preenchiam quando questionadas sobre a profissão: profissão do lar. Neste sentido, os cursos vêm com o intuito de prepará-las para administrar e cuidar do lar.

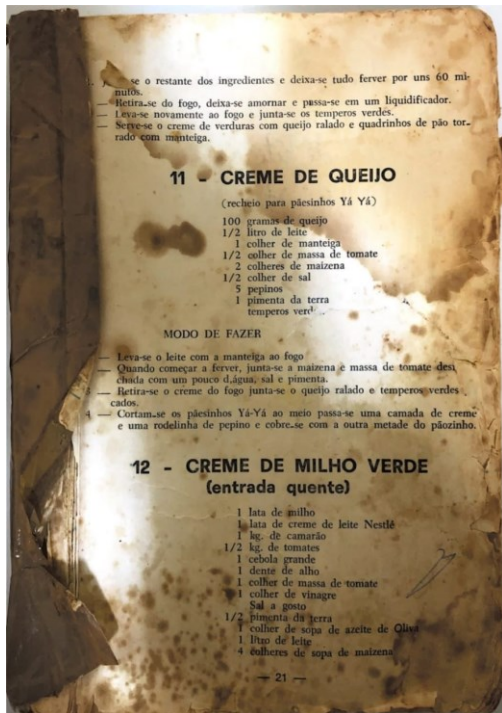


Figura 2: Capa do Livro 1

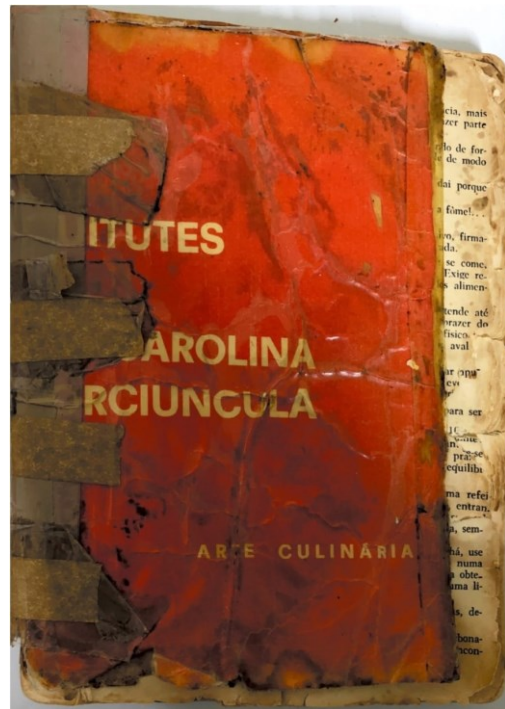


Figura 3: Capa do livro 2

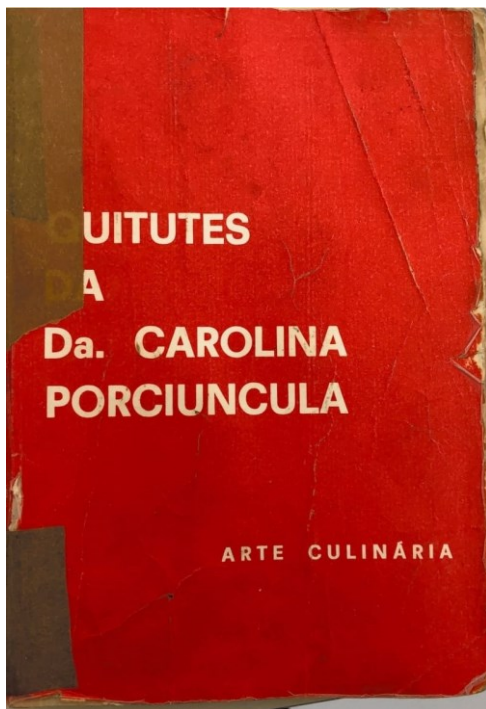


Figura 4: Capa do livro 3

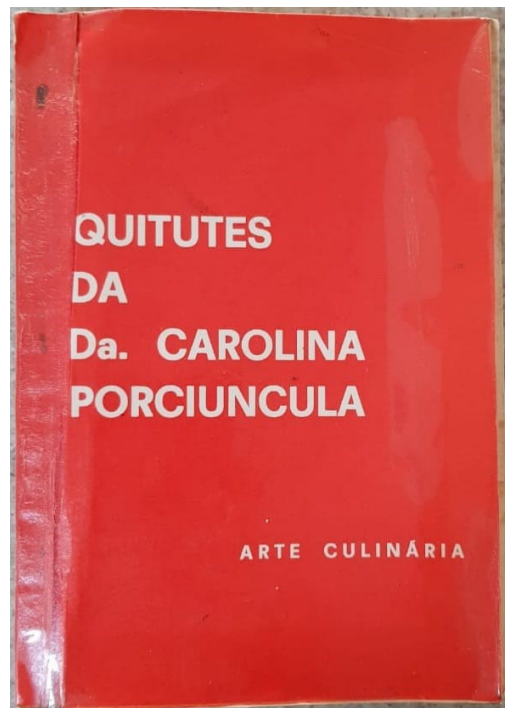


Figura 5: Capa do livro 4

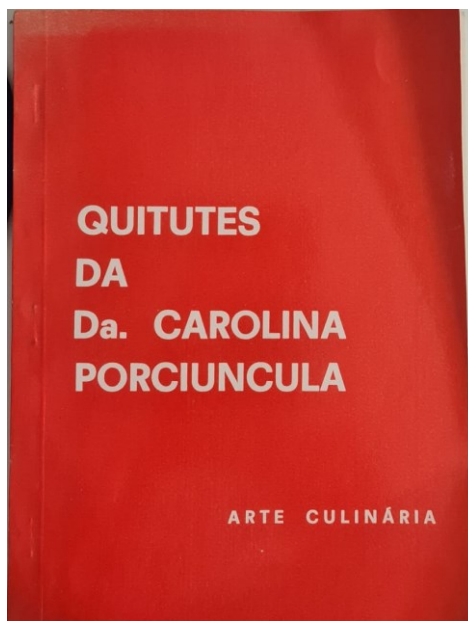


Figura 6: Capa do livro 5

São cinco versões do mesmo livro. O primeiro (figura 2), muito usado, está sem a capa e sem as primeiras páginas, tem manchas, anotações nas receitas e anotações no verso das páginas. O segundo (figura 3), muito usado, ainda tem a capa, apesar de estar sem alguns pedaços, tem manchas, anotações nas receitas e anotações no verso das páginas, a capa está presa por fitas adesivas. O terceiro (figura 4), tem algumas dobras, a capa está colada com pedaços de fita adesiva e as margens estão um pouco dobradas. O quarto (figura 5), com rabiscos e receitas no verso das páginas, tem algumas manchas e dobras nas margens. O quinto (figura 6), sem rabiscos e sem receitas escritas no verso das páginas, ou seja, está do mesmo modo como foi publicado originalmente, somente um pouco desbotado em alguns pontos. Os três primeiros estão na confeitaria da família, os dois últimos estão na minha casa, sendo o quarto um presente de Natal da minha bisavó para a minha mãe. Seguindo a ordem, os chamarei assim: livro 1, livro 2, livro 3, livro 4 e livro 5.

As semelhanças estruturais dos cinco livros dizem sobre o modo como foi publicado. Logo após o prefácio, encontramos uma tabela de medidas caseiras (Figura 7), equiparando a medida com a quantidade em gramas. Ensina-se a medir e apresenta-se uma tabela de equivalências (Figura 8), a quantidade do ingrediente em medidas e em gramas.

**TABELA DE MEDIDAS CASEIRAS**

Relação do valor aproximado, em gramas, dos objetos caseiros:

Medida caseira	Cap. aprox.
Colherinha de café	5 g.
Colher de sobremesa	10 g.
Colher das de sopa	15 g.
Xicara pequena de café	50 g.
Xicara média	100 g.
Xicara grande	175 g.
Copo	200 g.
Prato de sopa até a 1ª borda	250 g.
Prato de sopa cheio	300 g.
Litro	1.000 g.

**COMO MEDIR**

É muito importante que haja perfeita exatidão nas medidas para ser satisfatório o resultado da execução das receitas.

Para que as medidas sejam absolutamente exatas, observe o seguinte:

- 1 — Se usar uma só medida para diversos ingredientes, lembre-se da regra: mexa primeiro os ingredientes secos, depois as gorduras e, por fim, os líquidos.
- 2 — Não sacuda a xícara com a qual está medindo um ingrediente seco, como, por ex., o açúcar, para que o conteúdo não fique comprimido. Coloque a xícara numa superfície plana, enquanto a enche.
- 3 — Nivele o conteúdo das medidas com uma faca ou espátula, sempre que a receita mencionar: xícara ou colher rasa.
- 4 — Para medir uma quantidade inferior a uma colher de chá, use meias colherinhas, e se não dispuser delas, divida o ingrediente contido numa colher de chá, traçando com uma faca uma linha horizontal. Desta forma obtenha meia colherinha. Se desejar obter um quarto de colher de chá, trace uma linha horizontal e outra vertical bem no meio da colherinha.
- 5 — A xícara e as colheres que não são usadas como medidas, devem ser de tamanho padronizado.
- 6 — Para medir ingredientes secos como: maizena, sal, bicarbonato, fermento em pó, etc. . . sacuda antes o recipiente em que eles se encontram para que o seu conteúdo se amontoe de maneira uniforme.

— 5 —

Figura 7: Tabela de medidas caseiras

7 — O leite e outros líquidos devem ser medidos com utensílios graduados.

8 — Para medir gorduras, como, banha, manteiga, amontoe-a na xícara de medir, com o auxílio do cabo de uma colher, para eliminar qualquer solha de ar. Tais gorduras, quando estão na temperatura ambiente, são mais fáceis de serem medidas, do que quando estão geladas. Neste último caso, deve-se esperar que elas fiquem na temperatura ambiente, para medi-las.

9 — A farinha de trigo deve ser sempre peneirada antes de ser medida.

10 — Óleos e caldas devem ser medidas como todos os outros líquidos (veja item 7). Como tem tendência de grudar-se nas paredes da medida, use uma colher ou uma escova apropriada para remover até a última gota existente na medida.

**TABELA DE EQUIVALENCIAS**

Ingredientes	medidas	Gramas
Açúcar	1 xícara cheia	150
	1 colher	20
	1 3/4 xícaras	250
Banha	1 xícara	130
	1 colher	40
Farinha de trigo	1 xícara rasa	100
	1 colher	25
	2 1/2 xícaras	250
Maizena	1 xícara	100
	1 colher	35
Manteiga	1 xícara	150
	1 colher	30
Sumo de 1 limão médio	3 colheres	

**MEDIDAS EQUIVALENCIA**

3 colheres de chá equivalem	à 1 colher de sopa
16 colheres de sopa equivalem	à 1 xícara
2 copos equivalem	à 1/2 litro
5 xícaras equivalem	à 1 litro

**EQUIVALENCIAS PARA LÍQUIDOS**

Nos laboratórios, usam-se copos que trazem graduações em centímetros cúbicos. Podem-se usar tais copos na cozinha para medir líquidos. Para que a leitora possa lidar com eles sem dificuldades, damos abaixo a seguinte tabela:

— 7 —

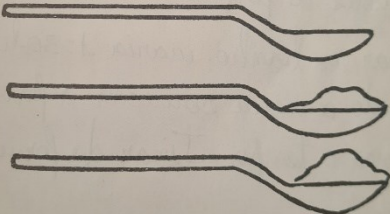
Figura 8: Tabela de equivalências

Depois, a equivalência para líquidos (Figura 7 e 8) e uma explicação sobre as medidas da colher (Figura 9) – rasa, média ou cheia. Por fim, a lista de aparelho decorativo (Figura 9), provavelmente referente ao material utilizado nas aulas de culinária.



M E D I D A S	EQUIVALENCIA
1 litro .....	1000 c3
1/2 litro .....	500 c3
Decilitro .....	100 c3
1/2 decilitro .....	50 c3
Colher de sopa .....	15 c3
Colher de doce .....	10 c3
Colher de chá .....	5 c3

NOTA: Quando mencionamos nas receitas:  
 1 colher, trata-se de uma colher de sopa, nem rasa nem cheia (apenas sacudida).  
 1 colherinha, trata-se de uma colher de chá, nem rasa nem cheia (apenas sacudida).  
 Sempre que deixamos de mencionar se a medida é cheia ou rasa, é por que é média. Veja fig. abaixo:



1.º Colher rasa — 2.º colher média — 3.º colher cheia.

### APARELHO DECORATIVO

— 2 sacos de borracha .....	n.º 30
— 1 matriz .....	n.º 15
— 1 bico pitanga .....	n.º 60
— 1 bico pitanga .....	n.º 61
— 1 bico rosa .....	n.º 86
— 1 bico rosa .....	n.º 3
— 1 bico conchinha .....	n.º 5
— 1 bico perle .....	

— 9 —

Figura 9: Medidas e aparelho decorativo

Do modo como foi publicado originalmente, 198 receitas fazem parte do livro, receitas doces e salgadas. Contudo, atualmente, leio livros de receitas mais recheados, digamos assim. Explico: há páginas em branco no verso das receitas e algumas dessas páginas em branco foram preenchidas com novas receitas, manuscritas. Um exemplo pode ser visto, conforme a *Figura 10*:

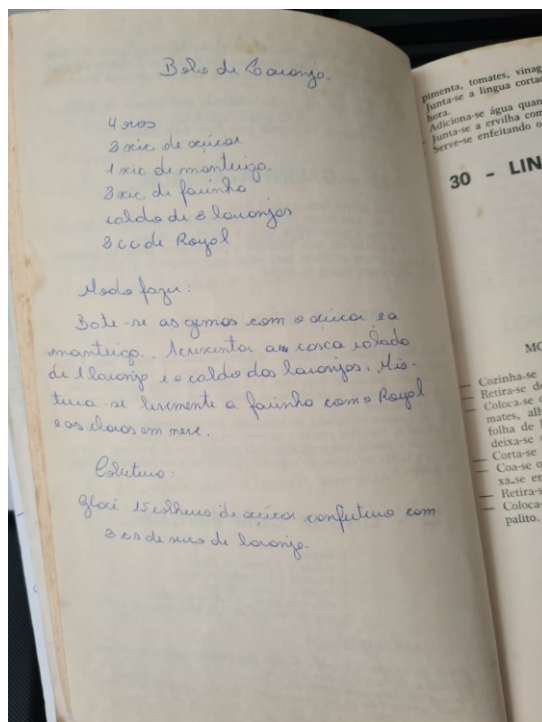


Figura 10: Receita escrita no verso, livro 4.

O número de receitas aumenta e diferencia cada exemplar do livro, pois, as receitas escritas no verso, nas páginas em branco, variam de um livro para outro. Ilustrei com uma página do livro 4, mas encontramos diversas receitas nos outros livros também. As receitas escritas no verso diferenciam os livros, tornando-os diferentes aos olhos de quem os lê. Assim, leitora e autora se embaralham<sup>5</sup>.

O nome próprio, Carolina, escrito como nome da autora na capa do livro, passa a oscilar quando lemos as novas receitas escritas no verso das páginas e as alterações nas receitas antes escritas. E mais: algumas das receitas escritas no verso têm o nome da autora entre parênteses:

<sup>5</sup> Além disso, há modificações não registradas, estas se dão no ato de cozinhar, na experiência. Digo isso a partir de uma experiência na cozinha, ao cozinhar algumas receitas familiares, publicadas do livro de receitas, a receita não é seguida ao pé da letra pela minha família, pois recebeu modificações, e estas não foram registradas ou anotadas no caderno.

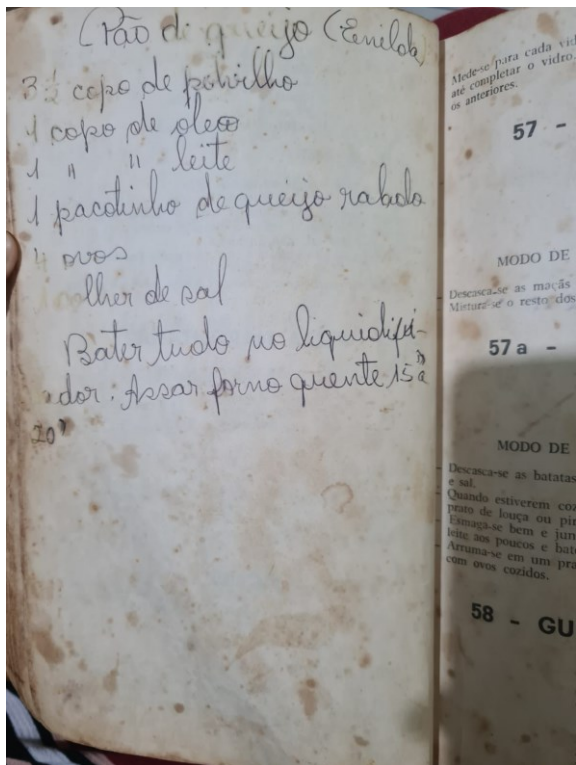


Figura 11: Receita de pão de queijo

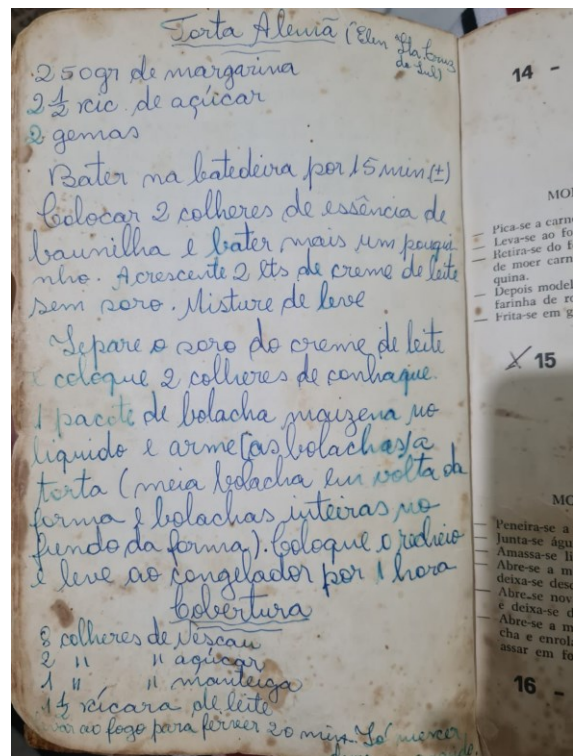


Figura 12: Receita de torta alemã

Essas receitas manuscritas indicam a autora, ou ao menos quem presenteou ou passou a receita, porém, quem escreve a receita não é necessariamente a autora. Vemos o nome das autoras (Eneida e Elen de Santa Cruz do Sul) entre parênteses nas receitas de pão de queijo (Figura 11) e torta alemã (Figura 12), porém, a letra é a letra da minha avó. Isto é, apesar de a receita ser de uma pessoa – autora? – quem escreve é outra pessoa – outra autora?

A morte do autor, proposta por Barthes (2012, p. 58), diz respeito a essa busca de respostas da obra no autor, ou seja, “a explicação da obra é sempre buscada do lado de quem a produziu, como se, através da alegoria mais ou menos transparente da ficção, fosse sempre afinal a voz de uma só e mesma pessoa, o *autor*, a revelar sua confidência”. A morte do autor, assim, vem no sentido de que algo se desprende entre texto e autor, não sendo possível encontrar respostas: “jamais será possível saber, pela simples razão que a escritura é a destruição de toda voz, de toda origem” (BARTHES, 2012, p. 57).

Ao folhear os livros de receitas, vejo outros nomes, outras letras. E se antes acreditava no livro de receitas de Carolina, singular o objeto e a pessoa, com a pesquisa, o livro e a autora se tornam plurais. São cinco livros de receitas, diferentes entre si. São diversas autoras, algumas

nomeadas nas páginas, outras não. Portanto, o nome Carolina impresso na capa pode ser compreendido mais como função-autor do que como A autora.

Segundo Foucault (2009) os textos passam a ter autor quando há necessidade de punição destes. Assim, a função autor está “ligada ao sistema jurídico e institucional que contém, determina, articula o universo dos discursos: ela não se exerce uniformemente e da mesma maneira sobre todos os discursos, em todas as épocas e em todas as formas de civilização” (FOUCAULT, 2009, p. 279-280). Se o nome da autora é um nome próprio, a função-autor abre outras perspectivas de entendimento. Por ora, levanto uma questão central desta dissertação, a da autoria de um livro de receitas. Quem é autora? Quem é autor? É quem escreve a receita? Quem escreve uma receita? É quem cozinha? Quem cozinha uma receita? É quem lê? E quem cozinha sem ler uma receita? Quem modifica uma receita? São perguntas que servirão como guia e serão retomadas algumas vezes.

A questão da autoria ganha lugar de pergunta nesta dissertação: *quem é autora?* As anotações e as novas receitas escritas nos cinco livros de receitas mostram que quando se cozinha levantando a cabeça – isto é, quando a leitora de um livro de receitas escreve um texto –, o registro da leitura pode tomar forma de letra nas páginas em branco. A materialidade da leitura aparece na letra e, ainda, nos pratos culinários, no sabor <sup>6</sup>.

Ao abrir os cinco livros de receitas, novas questões se abrem com eles, e as escrevo nas páginas em branco desta dissertação. Conforme escrevo, o branco dá lugar à letra. E me lembro de Eurídice Gusmão, que preencheu páginas em branco de um livro de receitas. Eurídice Gusmão é personagem do romance *A vida invisível de Eurídice Gusmão*, de Martha Batalha, publicado em 2016 pela editora Companhia das Letras, “posteriormente adaptado para o cinema (2019) e dirigido por Karim Aïnouz. O filme recebeu o Prêmio *Um Certo Olhar* por melhor direção no Festival de Cannes (2019), e o diretor tituló a adaptação como *A vida invisível*” (MICHAELSEN; RAMOS, 2020, p. 10-11). Como o título indica, o livro e o filme retratam a vida invisível, não somente de Eurídice Gusmão, mas de várias mulheres. A invisibilidade pode ser entendida como o retrato da invisibilidade de mulheres em determinado período histórico, assim como pode ser lida nas outras personagens do livro, principalmente em Maria das Dores, a empregada doméstica. Ou ainda, a invisibilidade pode ser colocada em questão, pois o

---

<sup>6</sup> Pensar em uma receita afetiva pode elucidar essa afirmação: o bolo feito nos aniversários infantis, aquela comida de avó feita aos finais de semana ou a receita feita por alguma pessoa querida que já faleceu. É comum que se associe o sabor da comida com quem cozinhou. Também é comum que se tente reproduzir a receita, aquela feita por alguém querido, e que esta não saia igual. Portanto, há o toque de sabor/saber de quem cozinha. Sendo assim, a leitura, o sabor da leitura (da receita) pode ser sentido no paladar de quem come a refeição.

romance todo se trata da vida dessa mulher invisível, Eurídice. Colocar a invisibilidade no centro da discussão tira a condição de invisibilidade?

Sobre a autora,

Martha Batalha é formada em Jornalismo pela Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (PUC-Rio), e pela mesma instituição fez mestrado em Literatura Brasileira. Atualmente mora nos Estados Unidos, país onde fez o seu segundo mestrado em Editoração, na New York University. Antes da publicação de *A vida invisível de Eurídice Gusmão*, ela trabalhou como repórter e como editora. Apesar do sucesso do romance de estreia, este foi inicialmente rejeitado pelas editoras brasileiras; a sua publicação no Brasil deu-se somente após a publicação do livro na Europa. Em sua trajetória, a escritora depara com (in)visibilidades, assim como Eurídice. Sobre as visibilidades, o romance foi finalista do Prêmio São Paulo de Literatura e semifinalista do Oceanos, além da adaptação para o cinema, mencionada anteriormente. O seu segundo romance, *Nunca houve um castelo*, foi publicado em 2018, também pela Editora Companhia das Letras (MICHAELSEN; RAMOS, 2020, p. 11)

O romance se passa no Rio de Janeiro, entre as décadas de 1940 e final de 1960, em Tijuca, um bairro de classe média. Eurídice e Guida Gusmão são irmãs, descendentes de portugueses, são mulheres, brancas e irmãs próximas, muito próximas, até a fuga de Guida. Guida se apaixona e foge com o namorado, Marcos, causando uma reviravolta na vida de Eurídice, que percebendo o sofrimento da família decide não causar mais sofrimento a eles, assim, desiste do sonho de ser flautista e se casa com Antenor Campelo. Eurídice e Antenor formam uma família tradicional de classe média, ele trabalha no Banco do Brasil, ela cuida da casa, eles têm dois filhos, Cecília e Afonso.

Carla Bassanezi (2004) relata que no Brasil dos anos 1950 a classe média está em ascensão, todavia, se mantém a ideia de uma família tradicional, em que a mulher está restrita ao ambiente doméstico, enquanto o homem ocupa o espaço público:

Na família modelo dessa época, os homens tinham autoridade e poder sobre as mulheres e eram os responsáveis pelo sustento da esposa e dos filhos. A mulher ideal era definida a partir dos papéis femininos tradicionais – ocupações domésticas e o cuidado dos filhos e do marido – e das características próprias da feminilidade, como instinto materno, pureza, resignação e doçura (BASSANEZI, 2004, p. 608-609).

Restrita ao ambiente doméstico, Eurídice busca possíveis rupturas por meio da costura, da culinária, da leitura e da escrita. As atividades domésticas transbordam para o social, mas são constantemente barradas por Antenor, seu marido. Os belos vestidos costurados por Eurídice fazem sucesso no bairro, enquanto o marido castrador (a história se passa no Brasil entre o fim dos anos 1940 e fim dos anos 1960) descobre o sucesso e impede a sua continuidade. Outra tentativa de brecha é encontrada na cozinha, justamente o lugar que pode representar a opressão de mulheres. Eurídice recheia a vida em um caderno com suas receitas. O sopro de

visibilidade dura até mostrar o desejo de publicação para o marido, que responde com um não acompanhado de uma risada: “Deixe de besteiras, mulher. Quem compraria um livro feito por uma dona de casa?” (BATALHA, 2016, p. 32). Eurídice joga o livro no lixo, mas o resgata no meio da madrugada, o livro de receitas vai de um sonho de possibilidades a escondido na estante atrás da enciclopédia.

Eurídice não publica o seu livro de receitas e, apesar de uma narrativa ficcional, essa é a história de muitas mulheres que poderiam ter sido. A expressão “mulheres que poderiam ter sido” retiro de um trecho do romance: “esta é a história de Eurídice Gusmão, a mulher que poderia ter sido” (BATALHA, 2016, p. 38), no sentido de que Eurídice tinha potencialidades e habilidades, mas não encontra lugar para o ser, pois restrita ao ambiente doméstico<sup>7</sup>. No prefácio do romance, a autora diz o seguinte:

Mas o mais real deste livro está na vida das duas protagonistas, Eurídice e Guida. Elas ainda podem ser vistas por aí. Aparecem nas festas de Natal, onde passam a maior parte do tempo sentadas, com o guardanapinho nas mãos. São as primeiras a chegar e as primeiras a ir embora. Comentam sobre os temperos do bolinho de bacalhau, sobre os calores ou chuvas do dia, sobre o vinho que algumas tomam, mas não muito, não muito. Perguntam se o marido vai bem, se a sobrinha-neta já tem namorado, se o sobrinho-neto está encaminhado. Algumas precisam de ajuda para sair do sofá e se sentar na mesa de jantar. Muitas já perderam o apetite, e encaram com desinteresse as fatias de peru. Outras se animam na hora da sobremesa, porque rabanadas são sempre bem-vindas. Voltam quietinhas para o sofá e olham os jovens abrindo os presentes, com um jeito de quem só consegue ver o passado. Eurídice e Guida foram baseadas na vida das minhas, e das suas avós (BATALHA, 2016, p. 8).

A identificação e o reconhecimento com as personagens são pressupostos no prefácio do romance e em entrevista<sup>8</sup> feita por Alice Sant’Anna no canal da editora *Companhia das Letras* no *Youtube*, Martha Batalha relata a identificação por parte das leitoras e leitores, que reconhecem a história de suas mães, avós, bisavós. Assim, a ficção dá um nome próprio (Eurídice) para o que antes era uma vida invisível. A nomeação, a marca dessa história invisível desperta nas leitoras reconhecimento de histórias familiares semelhantes, invisíveis também. Na intenção de nomear, retomo o nome de minha bisavó: Carolina. Carolina ministrou cursos de culinária, publicou um livro de receitas: o seu nome impresso na capa. Com isso, ela abriu o caminho para uma tradição familiar de confeitarias e confeitores. A confeitaria da minha

---

<sup>7</sup> Digo isso a partir de uma interpretação inicial e partindo do modo como a narradora coloca Eurídice como a mulher que poderia ter sido. Talvez o mais adequado seria “a mulher que poderia ter sido mais”, visto que Eurídice foi e fez dentro de suas possibilidades e dentro das limitações impostas. Além do mais, esta dissertação vem no sentido de marcar o fazer dessas mulheres invisíveis, que muito fizeram.

<sup>8</sup> Disponível em:

[https://www.youtube.com/watch?v=i7UT0rh0KQw&t=2085s&ab\\_channel=CompanhiadasLetras](https://www.youtube.com/watch?v=i7UT0rh0KQw&t=2085s&ab_channel=CompanhiadasLetras). Acesso em 29 jun. 2021.

família é nomeada pela minha avó, uma homenagem à mãe: *Carolina's confeitaria*. Carolina também é o nome de um doce:



Figura 13: Carolinas feitas por mim, durante o período de escrita da dissertação (2020-2022).

## 1.2 Escrever a leitura em papel de carta

Anteriormente, tomei Eurídice e Carolina como mulheres que escreveram páginas de suas vidas em cadernos de receitas: como se a vida fosse modos de fazer<sup>9</sup>. A escrita como uma possibilidade de delinear histórias de vida, mesmo que em fragmentos, biografemas (BARTHES, 2017). Alargo a minha busca para ouvir outros sons e outras vozes: vozes masculinas. Mais dois nomes próprios, masculinos: Pellegrino Artusi e Manuel Querino. E me perguntei se cabia trazer nomes masculinos para estas páginas em branco, se não deveria escolher outras palavras, falar de outras vozes. Mas essas vozes chegaram até mim, me tocaram e ressoaram. Se trago esses dois nomes masculinos é porque o que eles fizeram, o que eles escreveram é maior do que um nome impresso na capa de um livro de receitas. Digo que é maior porque foi escrito com outras e outros, e eles ressaltam isso em seus livros.

---

<sup>9</sup> Essa frase foi dita pela minha orientadora, Tânia Regina Oliveira Ramos, para mim, em um comentário via *Instagram*. As fotografias que receberam o comentário foram tiradas durante um período que passei na confeitaria da minha família, assim, eram fotografias de comidas e de minha família no espaço da confeitaria.

Laura Graziela Gomes e Livia Barbosa (2004) fazem um levantamento de livros de culinária publicados no Brasil entre o início do século XX até o início do século XXI, dentre os 907 títulos analisados, 237 foram escritos por homens e 493 por mulheres. É predominante – mais do dobro – a assinatura de mulheres em livros de receitas. Por outro lado, como um saber legitimado, terá o mesmo valor um livro de receitas escrito por uma mulher e um livro de receitas escrito por um homem?

A escrita de Artusi e Querino não é uma escrita solitária, é uma escrita junto com outras, outros, leitoras, leitores. Talvez assim seja o único modo de escrever receitas culinárias: junto com. A questão, então, é questionar quem foi autorizado a escrever, assinar e publicar livros de receitas. Se escrever receitas é uma prática de fazer conjunta, há nomes que não são reconhecidos, que ficam nas margens, ou apenas em volta dos fogões. Mas mesmo quando abrimos um livro assinado por um homem, lemos ali as mulheres. Partindo desse pressuposto, é possível delinear questões de autoria a partir de biografemas de Pellegrino Artusi e Manuel Querino.

Começo com Pellegrino Artusi<sup>10</sup>, um italiano nascido em 1820, que escreveu e publicou em 1891, aos 71 anos, o livro *A ciência na cozinha e a arte de comer bem*<sup>11</sup>. O livro, hoje um clássico da culinária italiana e mundial, encontrou dificuldade de publicação, sendo, então, publicado por conta do próprio autor (CALLIA, 2017). A proposta de Artusi era reunir e criar uma culinária tipicamente italiana, utilizando, inclusive, os dialetos: “parte da inovação de Artusi está em refutar uma cozinha de elite codificada, distante da realidade familiar, que pensava e falava em francês; não o atraía um trabalho fechado em si mesmo” (CALLIA, 2017, p. 83). O momento da publicação não é ao acaso: pouco depois da unificação italiana. O trabalho de Artusi pode ser entendido como uma unificação por meio da culinária. Isabella Magalhães Callia (2017, p. 82) diz que as narrativas do autor “soam como crônicas ensaísticas” e ele não tem a intenção de apresentar uma receita pronta e fechada, mas

L’Artusi descreveu como preparar e comer aquele prato *segundo e para quem* o preparava e servia. A receita sob outra perspectiva, uma inversão de papéis entre sujeito e objeto. A meta não é mais executar tecnicamente uma receita fechada em si mesma, mas considerá-la parte de um todo de “ingredientes”, sendo parte desses ingredientes também a estação do ano, o local onde se preparará e o gosto de quem ali vive, ou seja, uma receita em que o leitor (sujeito) passa a ser ingrediente (objeto). Dessa forma, pode soar um tanto anárquico - e democrático - vir de um livro de receitas o conselho: “sintam-se totalmente livres!” (CALLIA, 2017, p. 86).

---

<sup>10</sup> Tive contato com a história do autor em um curso intitulado *Os sentidos como alimento: lendo Italo Calvino e Pellegrino Artusi*, promovido pela USP e ministrado por Isabella Magalhães Callia, autora que cito neste capítulo.

<sup>11</sup> No original, em italiano: *La scienza in cucina e l’artedimangiar bene*.



Há certa aproximação entre leitora e escritor, onde se deixa espaço para que a leitora escreva sua leitura e sua subjetividade em formato de pratos culinários. As receitas que soam como crônicas ensaísticas, como nos diz Callia (2017), são escritas do cotidiano em que experiência diária de cozinhar aproxima leitoras e escritor. No Brasil, vemos a liga entre os dois saberes no exemplo das crônicas culinárias de Nina Horta. Antonio Candido (1992) ressalta que a crônica não é considerada um gênero maior, talvez por estar muito próxima do dia a dia e, assim, torna-se efêmera. Porém, isso se reverte, pois a crônica “consegue quase sem querer transformar a literatura em algo íntimo com relação à vida de cada um, e quando passa do jornal ao livro, nós verificamos meio espantados que a sua durabilidade pode ser maior do que ela própria pensava” (CANDIDO, 1992, p. 14-15). Em outras palavras, o que se pretendia fugaz torna-se duradouro. As crônicas que tinham como destino “ferrar o chão da cozinha” (CANDIDO, 1992, p. 14) acabam por ter uma existência outra.

Pretendo com isso reforçar as aproximações entre literatura e culinária, e como a vivência diária parece dar o tom para a aproximação entre esses fazeres. Sobre os escritos jornalísticos de Nina Horta, Renata Martins Fogaça (2015, p. 45) destaca a inovação da autora ao aproximar a escrita de crônicas e a escrita de receitas, o que não era feito anteriormente: “não se pode deixar de destacar que, ao final de boa parte dos textos da autora, nos deparamos com receitas relacionadas às crônicas, das mais simples às mais sofisticadas, retiradas de livros lidos e criticados por ela, cadernos de avós, tias, amigas, clientes”.

A aproximação é bastante interessante, pois as crônicas versam sobre o cotidiano e não há nada mais cotidiano do que comer. Sobre o gênero crônica, Antonio Candido (1992, p. 14) diz que ela “pega o miúdo e mostra nele uma grandeza, uma beleza ou uma singularidade insuspeitas”.

Os miúdos, os da culinária, são as partes internas dos animais, como o coração e o fígado. São partes que, muitas vezes, acabam por serem descartadas, jogadas no lixo. São partes que, muitas vezes, são reduzidas a condição de resto. Quando não descartados, podem ser usados para fazer caldos ou farofas ou até pratos principais. No Brasil, há um prato que é feito em todo o território nacional, um clássico brasileiro, e utiliza os miúdos: a feijoada. Retomo a fala de Antonio Candido (1992, p. 14), mas agora com uma leitura culinária: “pega o miúdo e mostra nele uma grandeza, uma beleza ou uma singularidade insuspeitas”. Assim, pego o miúdo e o ordinário dos livros de receitas e vejo beleza, vejo singularidade insuspeita, mil nada. Vejo que o processo de descartar os miúdos se assemelha ao que acontece com aquelas que cozinham: por vezes são deixadas de fora da história.

A escrita de Artusi deixa aberto um espaço para que as leitoras-cozinheiras possam entrar em ato, para que possam cozinhar de acordo com a estação do ano, com os ingredientes que têm à disposição. Além da abertura no preparo das receitas, Artusi também recebeu diversas cartas de leitoras-cozinheiras, elas escreveram sobre o resultado das receitas e indicaram alterações, Artusi, por sua vez, refaz as receitas de acordo com as respostas das leitoras-cozinheiras e as modifica quando publica o livro novamente, além de acrescentar novas receitas (CALLIA, 2017). Artusi deixa, desde a primeira edição, um espaço para que a leitora entre, seja na execução das receitas ou na modificação e acréscimo de novas receitas. Assim, mesmo com um nome inscrito na capa do livro de receitas – Artusi, autor de *A ciência na cozinha e a arte de comer bem* – desde o princípio do livro o espaço vazio é deixado para a entrada das leitoras.

Em busca de exemplos mais próximos da realidade de nosso país, trago Manuel Querino<sup>12</sup>, um brasileiro que deixa aberto espaço para a leitora-cozinheira escrever sua história também. O livro *A arte culinária na Bahia*, de Manuel Querino, foi publicado em 1928, cinco anos após a sua morte. Além de recuperar e registrar a culinária de origem africana, Querino não coloca as medidas em suas receitas: “fica subentendido que não se pode determinar a quantidade de cada tempo nas comidas. Depende do paladar de quem as prepara: o princípio geral é – *tudo demais é sobra*” (QUERINO, 1928, p. 28). Ao não colocar medidas, Querino deixa ao sabor da leitora-cozinheira. Segundo Sabrina Glendhill (2010), o trabalho de Manuel Querino visava destacar a relevância da população africana na sociedade brasileira. Deste modo, a escrita de Querino faz registro de uma prática, de um saber e de um sabor. Tanto que Lody (2011 *apud* DOURADO, 2016) coloca o livro de Querino como um inventário comentado, ou seja, o apanhado e o registro da cultura culinária baiana em uma prática de escrita que considera os fazeres e saberes ancestrais.

Pellegrino Artusi e Manuel Querino, de modo diverso e em contextos distintos, registram o saber do sabor em cadernos de receitas. Ambos escrevem a partir da experiência – e não somente uma experiência pessoal, mas cultural – e abrem espaço para que novas experiências se escrevam. *A arte culinária na Bahia*, de Manuel Querino, foi publicado postumamente, não

---

<sup>12</sup> “Manuel Querino (1851-1923) foi um dos primeiros estudiosos brasileiros a pesquisar as origens étnicas dos africanos trazidos para a Bahia na condição de escravos. Foi o primeiro intelectual afro-brasileiro a dedicar-se à História do Brasil com o objetivo de detalhar, analisar e fazer jus às contribuições africanas ao seu país. Muito antes de se debruçar sobre a presença africana e a influência positiva do “colono preto” na civilização brasileira (Querino, 1918), foi líder operário, abolicionista e jornalista militante. Embora não tenha chegado à eminência dos líderes das campanhas abolicionistas, ingressou na Sociedade Libertadora Baiana e escreveu artigos publicados na Gazeta da Tarde, tentando sensibilizar o público sobre as injustiças da escravidão. Diplomou-se em 1882, no curso de desenhista de Escola de Belas Artes, e matriculou-se na aula de arquitetura” (GLENHILL, 2010, p. 339).

havendo a possibilidade de diálogo com as leitoras. Já Artusi reescreve as receitas a partir de cartas que recebe das leitoras-cozinheiras – e por que não escritoras? – e adiciona novas receitas às novas edições do livro, dissolvendo as fronteiras autor-leitora, uma vez que as leitoras acabam por escrever a obra. As correspondências entre autor-cozinheiro e leitoras-cozinheiras se escrevem nas novas edições do livro *A ciência na cozinha e a arte de comer bem*, diluindo as fronteiras da autoria de um livro de receitas e nos mostrando que o nome próprio na capa não se reduz em nome de autor/a.

Por isso me aproximo mais uma vez de Roland Barthes, para pensar a questão da autoria e da relação autora-leitora, ou melhor, obra-leitora. Começo lembrando o texto que deu origem ao título desse capítulo: *Escrever a leitura*<sup>13</sup>, de Roland Barthes, que começa com um questionamento: “Nunca lhe aconteceu, ao ler um livro, interromper com frequência a leitura, não por desinteresse, mas, ao contrário, por afluxo de ideias, excitações associações? Numa palavra, nunca lhe aconteceu *ler levantando a cabeça*?” (BARTHES, 2013, p. 26). É nesse momento, quando se levanta a cabeça, que a leitora escreve o texto em sua cabeça e com o corpo. Há algo que se escreve após a escrita do texto, após a publicação. Algo se escreve no momento da leitura. Por que as leituras são tão importantes? É como se Roland Barthes provocasse um deslocamento. Se antes a crítica literária se voltava ao autor/a com a intenção de nessa pessoa, nesse nome, encontrar respostas sobre a obra, Barthes (2012, p. 63) se interessa pelo que se escreve quando se lê, pois “dar ao texto um Autor é impor-lhe um travão, é provê-lo de um significado último, é fechar a escritura”. Neste sentido, o texto depois de escrito perde a sua origem: “a escritura é a destruição de toda voz, de toda origem” (BARTHES, 2012, p. 57). A perda ou a destruição da origem também é o que abre espaço para que a leitora entre no texto.

Nesta perspectiva, quando Artusi e Querino não anotam as medidas de determinados ingredientes em uma receita, é como se convocassem a leitora-cozinheira a escrever, a tomar o lugar de autoria. É como se eles não assumissem completamente o lugar de autoria enquanto uma autoridade que tudo sabe. A quebra da ideia de autora-ativa e leitora-passiva é trazida por Barthes (2013) no livro *O prazer do texto*<sup>14</sup>, no qual ele discorre sobre o prazer da leitura de um texto e nos propõe uma leitora que saboreia o texto:

O prazer, entretanto, não é um elemento do texto, não é um resíduo ingênuo; não depende de uma lógica do entendimento e da sensação; é uma deriva, qualquer coisa que é ao mesmo tempo revolucionária e associal e que não pode ser fixada por nenhuma coletividade, nenhuma mentalidade, nenhum idioleto. Qualquer coisa de

---

<sup>13</sup> Publicado pela primeira vez no jornal *Le Figaro Littéraire* em 1970.

<sup>14</sup> Publicado pela primeira vez em 1973.

neutro? É fácil ver que o prazer do texto é escandaloso: não porque é imoral, mas porque é atópico (BARTHES, 2013, p. 30).

Barthes (2013, p. 24) não estava falando sobre a culinária na literatura, mas sobre uma experiência que é sentida com o corpo: “O prazer do texto é esse momento em que meu corpo vai seguir suas próprias ideias - pois meu corpo não tem as mesmas ideias que eu”. A leitora é aquela que prova e saboreia o texto. Apesar de ele não estar falando sobre a escrita e a leitura de cadernos de receitas, podemos usar a sua proposição como propulsor da pergunta: como pensar a leitura e a escrita de cadernos de receitas? Afinal, também se lê a receita, também se prova (com o corpo, com a língua) a receita, também se escreve a receita. É no corpo da leitora que o texto se escreve:

Assim se desvenda o ser total de toda escritura: um texto é feito de escrituras múltiplas, oriundas de várias culturas e que entram umas com as outras em diálogo, em paródia, em contestação; mas há um lugar onde essa multiplicidade se reúne, e esse lugar não é o autor, como se disse até o presente, é o leitor: o leitor é o espaço mesmo onde se inscrevem, sem que nenhuma se perca, todas as citações de que é feita uma escritura; a unidade do texto não está em sua origem, mas no seu destino, esse destino já não pode ser pessoal: o leitor é um homem sem história, sem biografia, sem psicologia; ele é apenas esse alguém que mantém reunidos em um mesmo campo todos os traços de que é constituído o escrito (BARTHES, 2012, p. 64).

Assim, um livro se inscreve quando lido. O destino é o leitor, a leitora<sup>15</sup>. No caso de Artusi, se o tomamos como quem escreveu ou como quem fez registro – mesmo que ele não tenha escrito (sozinho) todas as receitas do livro – quando Artusi recebe as cartas de leitoras com novas receitas, ele se torna o destinatário dessas cartas. Há um deslocamento, pois quem seria, a princípio, o autor (Artusi) que se endereça ao outro, acaba por tornar-se ele próprio o destinatário de suas leitoras, tornando-se, então, ele mesmo um leitor.

Considerando isso e retomando o movimento de Artusi de reescrita e acréscimo, como pensar a leitura de receitas?

A leitura é feita com o corpo, a culinária também o é.

Se o destino de um livro é a leitora, qual é o destino de uma receita?

### 1.3 Escrever a leitura em papel manteiga

---

<sup>15</sup> Gostaria de lembrar que Barthes privilegia a relação entre leitora e obra. Em *A câmara clara*, por exemplo, encontramos a noção de *punctum* como aquilo que fere, mortifica quem vê uma fotografia, de modo que já não importa a intenção do fotógrafo, mas, sim, o modo como a fotografia é lida por quem a vê, e ela pode ser lida e vista de modos diferentes por cada pessoa (BARTHES, 1977). Assim, as reflexões de Barthes sobre a relação leitora-obra extrapolam o nível literário, dando brecha para que se pense em outros contextos, como a fotografia, como a culinária.

“BisAna

Os papéis estão cada vez mais raros. Penso em usar papel manteiga nas próximas cartas, mas temo que a Senhorita Virgínia dê por falta. Ela estranha as longas cartas, diz que nunca viu uma bisneta tão amorosa” (LISBÔA, 2006, p. 24).

Neste ponto, aproveito-me de exemplos da ficção para pensar o endereçamento de receitas culinárias. Tais exemplos avizinham cartas e receitas culinárias, nomeiam a destinatária e assinam a remetente. A carta escrita em papel manteiga, citada no começo deste tópico, é do livro *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias*, de Cristiane Lisbôa, publicado em 2006 pela editora Memória Visual. A personagem Antônia escreve cartas para a sua bisneta Ana. Somente temos acesso a um lado das cartas, as de Antônia, que está fazendo um estágio em um restaurante de uma chefe bastante rigorosa. As cartas versam sobre o seu cotidiano e algumas vêm acompanhadas de receitas, endereçadas à bisneta Ana.

O livro é dividido em duas partes: cartas salgadas e cartas doces. Quem assina as receitas do livro é Tatiana Damberg, uma gastrônoma. Mesmo que haja esse destaque da assinatura de Tatiana Damberg, as cartas mesclam literatura e receitas, vejamos um exemplo:

Bisa

Acordei dia destes com a orelha direita quente e latejando. Fui até o espelho e vi que estava vermelha também. Não consegui lembrar o que isso significava, mas sabia que era alguma coisa importante. A coragem me faltou ao encontrar Senhorita Virgínia. Eu não poderia simplesmente chegar pra ela e perguntar o que significava aquilo, qual era o aviso que meu corpo estava tentando dar. Uma cozinheira tem que saber estas coisas também, acredito eu. Tentei ignorar o que acontecia, concentrando-me nos afazeres, mas a orelha cada vez doía e avermelhava mais um pouco. Coloquei o avental que Senhorita bordou especialmente pra mim após aquele episódio com o moço do mar. Eu beijo melhor do que cozinheiro, é o que diz no bordado. As pessoas têm humores realmente interessantes. Pois então a orelha seguia naquele estado, e nada deu a entender o que era. Amor feliz? Casamento da viúva? O carteiro interpretou tudo. No envelope, cheio de carimbos, um punhado de sal e um bilhete: “Si tu supieras mi dolor”. Foi como dizer abracadabra, Bisa. Lembrei que orelha vermelha e quente significava que alguém estava se lembrando de mim. Mas seria mesmo a esquerda? Já não me importava. A direita também já estava vermelha e quente, acompanhando o rosto.

Beijos doces,  
Antônia (LISBÔA, 2006, p. 90).

A carta segue com uma receita:

#### PALMIERS, OU ORELHAS

*massa folhada (ver a do mil folhas, na página 45)*  
*açúcar, canela e anis para polvilhar*  
*ovo para pincelar*

Abra a massa em um grande retângulo. Polvilhe o açúcar temperado e enrole as duas pontas da massa, fazendo-as se encontrarem no centro. Pincele um pouco de ovo entre

as metades para grudarem. Corte finas fatias de massa, formando as orelhas e coloque em uma assadeira protegida com papel-manteiga, untada. Asse em forno médio até as orelhas crescerem e dourarem, virando no meio do tempo. Polvilhe com anis.

*Lembrança da Virgínia*

Lembre-se de usar anis dentro do sutiã (LISBÔA, 2005, p. 91).

A história das orelhas vermelhas se relaciona com a receita enviada, *palmiers* ou orelhas. A “Lembrança da Virgínia” se parece com as dicas que aparecem ao fim das receitas. Dicas, estas, que intencionam dizer o que não está na receita para, assim, alcançar o bom resultado ao cozinhar, isto é, são dicas para a receita dar certo.

Anteriormente sugeri que o nome próprio impresso na capa de um livro não é garantia de autoria. Então, questiono: *o nome da destinatária é garantia de endereçamento?* Para tanto, trago uma das cartas de Antônia, em que ela coloca em questão a existência da bisa: “Às vezes, quase acredito que a senhora é invenção minha. Quase um ano nesta ilha me deu um ar de falsidade à minha vida” (LISBÔA, 2006, p. 92). À primeira vista lemos as cartas como endereçadas à bisa Ana. Sem acesso às cartas de resposta, supostamente escritas por Bisa Ana. O questionamento feito por ela sobre a existência da bisa também pode ser feito pela leitora do livro. Uma vez que quem lê essas cartas, de fato, é a leitora. Ainda, quando na receita acima se diz para ver na página 45 a receita de massa folhada, parece que Antônia está se endereçando à leitora do livro, quem tem acesso à página 45. A carta encontra destino<sup>16</sup>.

Antes de encontrar destino, as cartas precisam ser escritas e postadas. Por isso, volto a pensar a escrita de receitas. Em uma análise do livro *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias*, de Cristiane Lisbôa, Antonio de Pádua Silva (2019) propõe as receitas culinárias como um possível gênero literário:

A receita culinária, tomada aqui na acepção de texto criado, planejado e assinado por um chef ou cozinheiro, por ser um gênero textual gestado na e pela imaginação, subjetivo, e por ser materializado, muitas vezes, em verdadeiras obras de arte, assume, em nossa leitura, esse aspecto de escrita criativa e ficcional (SILVA, 2019, p. 125).

Neste caso, as receitas, elaboradas por uma gastrônoma, entram em um livro de ficção e se mesclam a escrita ficcional e escrita culinária. Silva (2019) coloca a materialização das receitas, ou seja, as comidas como verdadeiras obras de arte. É interessante como essa palavra, arte, aparece no título do livro de receitas: *Quitutes da D<sup>a</sup>. Carolina Porciúncula: Arte Culinária*, já unindo e nomeando a dimensão artística e criativa da culinária.

---

<sup>16</sup> Em referência ao *Seminário sobre “a carta roubada”*, de Lacan (1998, p. 45), em que o autor trabalha com o conto *A carta roubada*, de Edgar Allan Poe: “uma carta sempre chega ao seu destino”.

Exemplos da ficção surgem em meu trajeto de pesquisa e tranço outros modos de fazer. São romances que incorporam minha escrita e que, de algum modo, realçam os saberes que aqui escrevo. É o caso do romance *Arroz de Palma*, de Francisco Azevedo, publicado em 2008 pela *Editora Record*. No romance, Antonio, aos 88 anos, prepara uma refeição para a sua família, o motivo é a comemoração dos 100 anos do casamento de seus pais, Maria Romana e José Custódio. Os devaneios de Antonio o fazem lembrar de Tia Palma, quem guardou o arroz jogado nos noivos. O arroz, que acaba tornando-se mágico e precioso, acompanha a história familiar. Antonio cozinha e abre o caderno de receitas de sua Tia Palma. As receitas são lidas como cartas: “Lá vou eu com Tia Palma para o meu caderno de receitas. Aquele primeiro, de capa dura, o que ela escrevia com a própria letra e ainda ilustrava com recortes de revistas. Era como se me enviasse cartas, era como se falasse comigo” (AZEVEDO, 2008, p. 146). Antonio abre o caderno de receitas e lê a receita, a lista de ingredientes e as instruções de Tia Palma. Para exemplificar, trago um trecho do modo de fazer:

Feito isto, respira fundo três vezes e solte o ar pela boca. Deixa teu corpo sentir o benefício. Põe as lentilhas em tacho com bastante água já temperada de sal. Leva ao lume alto até ferver. Ao ferver, abaixa o lume e deixa cozinhar até que as lentilhas estejam macias (AZEVEDO, 2008, p. 146-147).

Em alguns momentos, Tia Palma chega a escrever o nome de Antonio na receita, como se estivesse conversando com ele, se endereçando a ele. A semelhança entre cartas e receitas, presentes nos dois romances – *Arroz de Palma* e *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias* – dizem sobre o endereçamento de uma receita, isto é, a receita busca a leitura.

Leio as receitas dos cinco livros de receitas e assim me faço destinatária. Cozinho algumas receitas dos livros de receitas e assim me aproximo de Carolina e de Maria Helena, de Oscar, de mulheres e homens que cozinham receitas que hoje eu cozinho. Não sei se os sabores são os mesmos, se os saberes são os mesmos. Mas sei que escrevo sobre isso e assim me faço remetente de uma carta-dissertação que versa sobre o cotidiano das cozinhas, dos livros de receitas, da escritura, da ficção e da história de mulheres que foram, que são.

Por isso, não poderia deixar de trazer *O infraordinário*, de Georges Perec<sup>17</sup>, que nos convoca a prestar atenção no banal, no que acontece no dia a dia, no que os jornais não mostram:

O que acontece realmente, o que vivemos, o resto, todo o resto, onde ele está? O que acontece a cada dia e que sempre retorna, o banal, o cotidiano, o evidente, o comum, o ordinário, o infraordinário, o ruído de fundo, o habitual, como dar conta disso, como interrogá-lo, como descrevê-lo?

---

<sup>17</sup> Georges Perec (1936-1982) foi um escritor francês, participante do movimento literário *OuLipo*, que visava a escrita a partir da restrição. Por exemplo, o romance *O sumiço*, de Perec, é todo escrito sem a letra “e”, e ainda, o tema do romance é o sumiço da letra “e”, a mais usada na língua francesa.

Interrogar o habitual. Mas justamente, estamos acostumados a ele. Nós não o interrogamos, ele não nos interroga, ele parece não causar problemas, nós o vivemos sem pensar nisso, como se ele não veiculasse nem perguntas nem respostas, como se não fosse portador de qualquer informação. Não é nem mais condicionamento, mas anestesia. Dormimos nossa vida em um sono sem sonhos. Mas onde está nossa vida? Onde está nosso corpo? Onde está nosso espaço? (PEREC, 2010, p. 179).

O prefixo “infra” se refere ao que está abaixo, compreendo o infraordinário como o que está abaixo do ordinário, é menos do que o ordinário, são os restos, as sobras. Justamente sobre isso, os restos, que Perec (2010, p. 179) nos provoca a falar: “como falar dessas ‘coisas comuns’, ou melhor, como cercá-las, trazê-las para fora, arrancá-las da casca onde estão presas, como dar-lhes um sentido, uma língua: que elas falem enfim do que é, do que somos”.

Na intenção de falar do comum, do infraordinário, de como isso diz o que somos, volto para a cozinha da minha família. Cresci em uma cozinha. A minha avó, Maria Helena, herdou a cozinha e a culinária de sua mãe, Carolina. A minha tia Elen herdou a cozinha e a culinária da minha avó. O meu avô, Oscar, quando foi demitido da empresa onde trabalhava como engenheiro, começou a trabalhar na confeitaria e trabalhou nela até os últimos meses de vida. A minha mãe cursou Nutrição. A minha irmã cursou Gastronomia. O meu pai cozinha. O meu tio cozinha. A cozinha, para mim, não é somente um cômodo da casa. Estar em uma cozinha é o cotidiano desde a infância. Cresci nesse lugar onde o cotidiano, o ordinário, o infraordinário é passar o dia inteiro dentro de uma cozinha. Por que falar desse lugar? Como falar desse lugar?



## 2. COMO SE A VIDA FOSSE MODOS DE FAZER

### 2.1 Começar na cozinha<sup>18</sup>

Os livros de receitas, escritos por Carolina e por Eurídice, se estabelecem como ligação entre vida e ficção e eles pressupõem um espaço de fazer: a cozinha. Olho em minha volta: o livro de receitas de minha bisavó na cozinha. O de Eurídice, saberes e sabores perdidos atrás dos volumes da enciclopédia, letras moras.

Fui me aproximando cada vez mais deste infamiliar<sup>19</sup> livro *Quitutes da D<sup>a</sup> Carolina Porciúncula: Arte Culinária*, mas ainda tendo o romance *A vida invisível de Eurídice Gusmão* como uma espécie de cronotopos<sup>20</sup>, por isso o trago na intenção de pensar como se constituiu a cozinha como um lugar de diferença de gênero. No caso, a cozinha como um lugar de mulher. Essa construção foi feita historicamente, mas também na ficção. História e ficção se mesclam, pois são modos de narrar, de contar histórias e de dizer sobre um tempo. Por enquanto a discussão se centra nas diferenças de gênero, com um recorte específico de classe e de raça. A personagem Eurídice é uma mulher branca, de classe média, e casada com um funcionário do Banco do Brasil. Minha bisavó Carolina, também uma mulher branca, de classe média, e casada com um funcionário público. No próximo capítulo, discutirei outros modos de ser e de estar nas cozinhas. Inclusive, lembro que o meu avô Oscar, engenheiro de formação, trabalhou por anos na confeitaria da família. Mas, por ora, ressalto que quando falo de “mulheres” estou tomando Eurídice e Carolina como referência, isto é, falo, principalmente, da experiência de mulheres brancas e de classe média.

A invisibilidade, anunciada no título do romance, é também uma invisibilidade histórica, pois o registro dessas histórias ficou fora das narrativas oficiais. Em documentos, Michele Perrot (1989, p. 11) diz que o silenciamento em relação às mulheres é um apagamento de subjetividades: “ela se detém pouco sobre as mulheres, desprovidas de existência, e mais

---

<sup>18</sup> Trecho de um poema de Mar Becker, do livro *A mulher submersa*.

<sup>19</sup> Infamiliar se refere à última tradução, feita por Gilson Iannini e Pedro Heliodoro Tavares, de *Das Unheimliche*, de Freud. A palavra-conceito, *Das Unheimliche*, ganha lugar a partir de uma experiência pessoal de Freud, ao se deparar com o seu próprio reflexo e não se reconhecer, se estranhar. A tradução, o infamiliar, vem no sentido de marcar essa experiência: “trata-se de algo que, por um lado, reconhecemos como íntimo e já conhecido, mas, por outro lado, percebemos como desconhecido, como estranho e inquietante, como esquecido e oculto, de e em nós mesmos” (IANNINI; TAVARES, 2019). Por isso nomeio “o infamiliar livro de receitas”, por sua familiaridade, por ser escrito por um familiar, mas ao mesmo tempo, por sua infamiliaridade, por uma escrita que me é estranha, por uma escrita de um familiar que pouco convivi.

<sup>20</sup> Cronotopos, conceito cunhado por Mikhail Bakhtin, diz respeito ao tempo e espaço nos romances, como um processo dialógico (BAKHTIN, 2014).

sobre ‘a mulher’, entidade coletiva e abstrata à qual se atribuem as características habituais”. Por isso, dar um nome próprio à vida invisível é escrever uma história, seja ela ficcional ou não. Assim como o nome próprio na capa do livro de receitas é um modo de escrever uma história e de fazer registro. O título do romance, *A vida invisível de Eurídice Gusmão*, dá nome e sobrenome para o que se chama de uma vida invisível.

Embora haja um silenciamento sobre as histórias das mulheres, elas próprias encontraram modos de narrar. Poderia mencionar a oralidade ou as histórias contadas de mãe para filha. Mas, por ora, me detenho ao que Michele Perrot (1989) chamou de “mil nadas”, são objetos guardados por mulheres, “pequenos museus de lembranças femininas” (PERROT, 1989, p. 13). Esses objetos, que guardam memórias, estão nas casas, no espaço privado e familiar (PERROT, 1989), e parecem não ser um museu de grandes novidades, pois podem ser vistos como banais. Se histórias se escrevem na banalidade e no cotidiano, os livros de receitas podem se aproximar desses “mil nadas” citados por Michele Perrot. Mas, faço um adendo para dizer que os livros de receitas foram/são usados, assim, não estão somente guardados em gavetas ou cristaleiras. Portanto, eles guardam lembranças, mas também são objetos de um fazer. As marcas de dedos e de ingredientes, impressas nas páginas dos livros de receitas, são indícios do lugar desses livros: eles estão/estiveram na cozinha e são/foram constantemente manuseados:

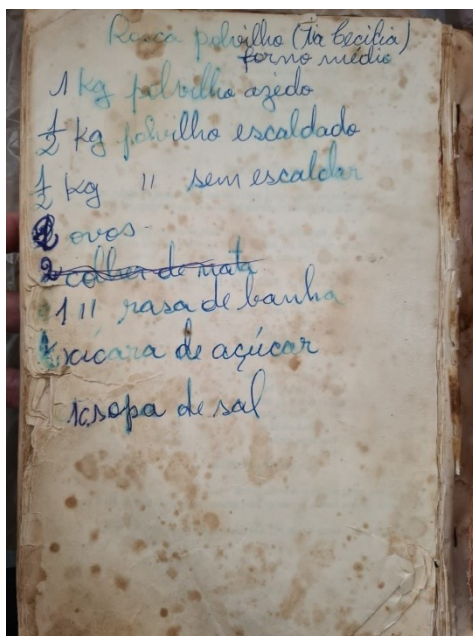


Figura 14: Página do livro de receitas, com manchas.

As páginas dos livros de receitas revelam seu uso e seu lugar. Mas Santos (2011, p. 111) vai além ao dizer que “os cadernos de receitas revelam não somente o nível da civilização

material e imaterial, bem como a arquitetura expressa nas hierarquias sociais através dos hábitos alimentares, sua evolução e requinte”. Se podemos ler as relações e a sociedade através dos livros de receitas, penso que as receitas culinárias podem ser lidas como narrativas de um tempo e de um grupo de pessoas. Assim, proponho a leitura de livros de receitas como o registro de uma prática, mas, ainda assim, há algo dessa prática que não escreve. O que não se escreve inclui os apagamentos históricos e sociais.

Neste momento da dissertação, saio da cozinha e me sento na sala de visitas para contar algo que se deu no meu trajeto de pesquisa. Em alguns momentos, irei fazer esse deslocamento arquitetônico. Como se fosse um abrir de parênteses. Como já dito, esta dissertação foi escrita durante a pandemia de COVID-19, e provocada pelos apagamentos e repetições suscitados nesse período histórico, que convergiu com o período de escrita desta dissertação, foi possível pensar<sup>21</sup> sobre os livros de receitas enquanto objetos revisitados neste período.

Apesar das incertezas sobre o lugar dos livros de receitas hoje em dia, noto que as anotações e o ato de cozinhar dão existências a esses saberes. O isolamento nos confinou em casa, e me fez ver – nas redes sociais, principalmente – a relação das pessoas com a culinária e com livros de receitas de familiares. Mesmo pessoas que antes não cozinhavam.

Os apagamentos de corpos, de vidas e de memórias, causados nos anos de 2020 e 2021: silêncios. No silêncio do confinamento, durante os primeiros meses de pandemia, o tinir das panelas na cozinha. Os corpos, antes circulantes nas cidades, encontram lugar na cozinha e, portanto, cozinham. Pães, sobretudo. Livros de receitas de avós e de mães são tirados das gavetas, do apagamento das gavetas. Ao cozinhar, novas receitas se escrevem no corpo de quem cozinha, como sugeriu Roland Barthes (2012) ao discorrer sobre o texto que se escreve no corpo de quem o lê. A leitura, no caso de receitas culinárias, materializa-se em forma de refeições. As refeições, durante a pandemia, foram compartilhadas nas redes sociais como um modo de encontro: reunir-se em volta de uma mesa virtual. Assim, o cozer é assumido por corpos que antes só assumiam o verbo comer.

O isolamento, então, colocou os pratos nas mesas. Para alguns, pratos vazios, cheios de ar. Segundo relatório da ONU<sup>22</sup>, cerca de um décimo da população global, isto é, 811 milhões de pessoas, passaram fome no ano de 2020. E para preencher os pratos, certa parte da população precisou sair do isolamento. Pagando, muitas vezes, com a vida. É sintomático como a primeira

---

<sup>21</sup> As reflexões a seguir foram elaboradas, principalmente, pela participação no *Seminário Memórias do Corpo: Apagamento*, em que eu e minha orientadora, Tânia Regina Oliveira Ramos, apresentamos uma comunicação oral intitulada *Como se estivéssemos em um palimpsesto de receitas culinárias: o que se apaga e o que se repete*.

<sup>22</sup> Disponível em: <https://www.unicef.org/brazil/comunicados-de-imprensa/relatorio-da-onu-ano-pandemico-marcado-por-aumento-da-fome-no-mundo>.

morte por Covid-19, no estado do Rio de Janeiro, foi a de uma empregada doméstica, que pegou o vírus dos patrões<sup>23</sup>. Apagamentos que não dão a chance de repetição. A repetição, nesses casos, é somente de outros apagamentos: outras vidas, outras pessoas que morreram e não tiveram a opção de ficar em casa fazendo pães. Digo isso para, de algum modo, diferenciar a fome da vontade de comer. Durante a pandemia, para muitos, o que houve foi a impossibilidade de comer. Então, se proponho falar das receitas feitas no conforto de nossas casas, também preciso falar da fome dos que não puderam ficar em casa.

Sobre as receitas culinárias nas redes sociais, percebo que a partir do movimento de deslizamento, de postar e repostar, elas se repetem em um movimento de seguir tutoriais ou vídeos de culinária ao mesmo tempo em que apagam parte da receita original para dar lugar à leitura de quem cozinha. De modo que as receitas culinárias existem nesse movimento de apagamento e repetição.

Ouçõ impressões. Imprecisões também. Tive uma semana de aula presencial e, então, começou o isolamento. Março de 2020. O que me parecia uma pesquisa sobre o passado, o livro de receitas de minha bisavó, torna-se atual e vivo nas redes sociais: pessoas compartilham seus feitos culinários, pessoas compartilham livros de receitas que encontraram em suas casas. Compartilham o resultado das receitas também.

Minha orientadora, Tânia Ramos, reúne os feitos culinários no que chamou de *Nossa festa de Babette*. São fotografias das comidas feita por amigos e familiares, publicadas nas redes sociais, e reunidas como se em volta de uma mesa, apesar da distância física. As comidas promoveram aproximações virtuais e a minha pesquisa, que me parecia mais ligada ao passado do que ao presente, ganhou outros lugares. No começo da pandemia, vemos as comidas em foco nas redes sociais. O cozinhar no ambiente doméstico é compartilhado no social<sup>24</sup>.

Abro as redes sociais. Porém, mesmo os livros de receitas, a culinária de papel, têm a intenção de leitura, de compartilhamento. Denise Amon e Renata Menasche (2008, p. 16) ressaltam que a receita escrita nos livros era feita há muito tempo por quem a escreveu: “o que indica que não a estava escrevendo para si mesma, mas para que fosse transmitida para as próximas gerações, na família”. Assim, o compartilhamento de receitas não surge com as redes sociais. Já era comum trocar receitas com vizinhas e amigas. O próprio movimento de sentar-

---

<sup>23</sup> A vítima teve contato com os patrões, que haviam voltado de uma viagem à Itália. Segundo a reportagem: <https://g1.globo.com/rj/rio-de-janeiro/noticia/2020/03/19/rj-confirma-a-primeira-morte-por-coronavirus.ghtml>. Acesso em 05 de março de 2021.

<sup>24</sup> A professora Dra. Maria Teresa Santos Cunha escreveu uma crônica para o livro *Mulheres na pandemia*, organizado por Anete Abramowicz e Margareth Brandini Park, onde ela conta sobre o que fez durante a pandemia. Uma das atividades foi fazer pão.

se ao redor da mesa para comer é um modo de compartilhar. Por outro lado, as redes sociais ampliam o alcance: transbordam para o social.

Nas redes, encontramos vídeos de receitas, programas sobre culinária, competições gastronômicas. O compartilhamento de vídeos configura repetições do mesmo, ao passo que o cozinhar permite novas escritas subjetivas. Com um clique tudo pode se apagar. O conteúdo pode ser colocado no modo oculto ou pode ser apagado. Porém, pode continuar existindo, fora das redes, no ato de cozinhar. E se cozinhar é uma prática social, a virtualidade dos novos modos de fazer implica em novas formas de aprendizado.

Fico me perguntando se ainda há espaço para os livros de receitas. Em meu estágio de docência ministrei uma aula sobre os livros de receitas. As alunas e os alunos, então, compartilharam algumas receitas, familiares ou não. Uma das alunas disse ter a receita escrita somente no bloco de notas do celular. Nunca havia transcrito para o papel. E se o celular estragar? E se ela perder o celular? Tudo se apaga?

O modo de registro das receitas culinárias parece estar sempre nessa condição de se perder, de se apagar: cadernos de receitas perdidos ou trancados em gavetas, cadernos de receitas em branco, vídeos de receitas apagados ou não visualizados, receitas escritas no bloco de notas. Além disso, as comidas duram pouco, têm prazo de validade, estragam ou são comidas. Mas sempre há a chance de retorno e de compartilhamento: na memória, na feitura de quitutes, na leitura de receitas. Se feitas, as receitas culinárias continuam a existir. Talvez seja essa a condição para que uma receita culinária exista: que ela seja feita por alguém.

O isolamento social provou esse retorno a sabores. As pessoas, isoladas em casa, encontram na cozinha o lugar de memória. Saber e sabor têm a mesma etimologia, nos disse Roland Barthes. Saberes e sabores retornam em formato de quitutes culinários, feitos no isolamento dos lares e compartilhado no social das redes. Reunir-se ao redor da mesa se torna uma atividade imaginária e desejada. O gesto de passar o alimento para quem está sentado na ponta da mesa dá lugar ao gesto de comentar as fotografias de comidas. Os livros de receitas são tirados das gavetas. Agora, são livros de cabeceira.

Para finalizar. Cozinhar é fazer do passado presente, com toques do novo de quem sabe modos de fazer. As receitas culinárias escritas, ou a culinária de papel, como chamam Laura Graziela Gomes e Livia Barbosa (2004), ocupam as telas, ganham voz e o gesto de cozinhar já não se dá ao dividir uma cozinha, mas ao assistir outras cozinhas. As receitas são retomadas, renovadas, reescritas, refeitas. Como se estivéssemos em um palimpsesto de receitas culinárias, que não se apaga de todo, que mantém o passado escrito.

## 2.2 Caminhos que levam à cozinha

*Há passados no nosso presente*, foi o que ouvi da professora e pesquisadora Dra. Maria Teresa Santos Cunha durante a qualificação do projeto de dissertação, ao comentar sobre como os livros de receitas são transmissões de saberes e de memórias de outras mulheres. O movimento de rever, reler e cozinhar as receitas, durante a pandemia, é exemplo de que há passados no nosso presente.

Na intenção de pensar o que se transmite e o que se repete (ou se apaga), retorno ao Rio de Janeiro, aos anos de 1950 e à vida de Eurídice Gusmão. A arquitetura da casa e os caminhos percorridos por cada personagem reforçam a expressão *lugar de mulher é na cozinha*. Vemos, em um trecho do romance, a cozinha como um espaço do feminino:

Antenor não prestava atenção nas coisas da casa. Para ele havia uma linha quase tangível entre os seus domínios e os domínios de Eurídice. Na casa que dividiam Antenor transitava somente pelos espaços que lhe eram reservados, nunca indo além do percurso quarto-banheiro, banheiro-quarto, sofá-mesa de jantar, mesa de jantar-quarto, quarto-banheiro-mesa da copa-hall. O que havia além de seus limites não interessava. A intimidade de Antenor com a casa era quase inexistente. Não sabia o que tinha na geladeira, nos gabinetes da cozinha e muito menos na pia (BATALHA, 2016, p.52).

O período histórico em que se passa o romance arquiteta os espaços ocupados por homens e por mulheres: pela delimitação do percurso de Antenor temos noção dos caminhos de Eurídice. Antenor não circula pela cozinha, apenas pelo quarto, salas e banheiro. Estes modos de ser e de estar nas casas é reflexo da constituição familiar daqueles tempos. Sobre a constituição da burguesia no século XIX, Maria Rita Kehl (2016, p. 38) diz que a função da feminilidade está ligada ao modo como se forma a família burguesa, assim “o casamento, não entre a mulher e o homem, mas entre a mulher e o lar” e a mulher estaria em “uma posição feminina que sustentasse a virilidade do homem burguês” (KEHL, 2016, p. 38). A vida de Eurídice reflete esse casamento entre mulher e lar:

Porque Eurídice, vejam vocês, era uma mulher brilhante. Se lhe dessem cálculos elaborados ela projetaria pontes. Se lhe dessem um laboratório ela inventaria vacinas. Se lhe dessem páginas brancas ela escreveria clássicos. Mas o que lhe deram foram cuecas sujas, que Eurídice lavou muito rápido e muito bem, sentando-se em seguida no sofá, olhando as unhas e pensando no que deveria pensar. E foi assim que concluiu que não deveria pensar. Que para não pensar deveria se manter ocupada todas as horas do dia, e que a única atividade caseira que oferecia tal benefício era aquela que apresentava o dom de ser quase infinita em suas demandas diárias: a culinária. Eurídice jamais seria uma engenheira, nunca poria os pés num laboratório e não ousaria escrever versos, mas essa mulher se dedicou à única

atividade permitida que tinha um certo quê de engenharia, ciência e poesia (BATALHA, 2016, p. 12).

A atividade que tinha um certo quê de engenharia, ciência e poesia é o cozinhar. Eurídice encontra na cozinha a possibilidade de criação, e uma maneira de se ocupar e de não pensar<sup>25</sup>. Diante da restrição de espaços para ser e fazer, Eurídice começa a cozinhar. Outros desejos e sonhos passam pela cabeça de Eurídice antes dela se casar com Antenor. Porém, com a fuga da irmã Guida, Eurídice não quis causar mais desgosto para família, acabou se casando com Antenor e engavetou os sonhos, como tantas mulheres o fizeram:

Se Eurídice queria casar? Talvez. Para ela o casamento era algo endêmico, algo que acometia homens e mulheres entre dezoito e vinte e cinco anos. Tipo surto de gripe, só que um pouquinho melhor. O que Eurídice realmente queria era viajar o mundo tocando sua flauta. Queria fazer faculdade de engenharia e manter-se fiel aos números. Queria transformar a quitanda dos pais num armazém de secos e molhados, o armazém de secos e molhados numa empresa distribuidora de grãos, e a empresa num conglomerado. Mas ela não sabia que queria tanto (BATALHA, 2016, p. 82).

Embora não soubesse que queria tanto, Eurídice tinha desejos que tentou dissipar, mas não conseguiu, de modo que as práticas encontradas por ela parecem ser tentativas de dar vazão a eles. Quando se casa, como acontecia com a maioria das mulheres de sua classe social e raça, Eurídice estava em um estado catatônico, ainda pela partida libertadora e transgressora de sua irmã Guida:

Ela estava nesse estado catatônico quando conheceu Antenor. E teria continuado assim para todo o sempre, se a Parte de Eurídice Que Não Queria Que Eurídice Fosse Eurídice, junto com a promessa de boa moça que fez aos pais, junto com a imensa opressão daqueles anos 40, fossem capazes de fazer com que Eurídice deixasse de ser Eurídice. Mas logo depois do casamento a moça viu que muito difícil não ser ela mesma, e começou com uns devaneios que assustaram Antenor (BATALHA, 2016, p. 83).

O desejo, que ficou adormecido após a partida de Guida, ressurgiu após o casamento, e a primeira atividade que ela se propõe a fazer é cozinhar. No começo, ela reproduz as receitas de Tia Palmira. Depois, decide criar os seus próprios pratos, pois “aquela Tia Palmira sabia das coisas mas não sabia de tudo, e Eurídice desconfiava que o aipim com leite poderia cobrir a carne-seca, que a goiabada ficaria bem no frango à milanesa (...)” (BATALHA, 2016, p. 14). Com a intenção de registrar e escrever as suas receitas, Eurídice vai à papelaria de seu bairro e compra um caderno (páginas em branco), pois se não lhe deram páginas em branco, ela mesma

---

<sup>25</sup> Na narrativa, a culinária é colocada como uma maneira de Eurídice não pensar e, assim, se manter ocupada. Todavia, compreendo que a culinária a mantém ocupada, mas também a faz pensar e criar. As receitas elaboradas pela personagem são resultado de sua criatividade: saberes sobre sabores.

as compraria e escreveria. E assim foi: “inventava bolos, testava sopas e criava molhos, escrevendo os passos de cada receita nas folhas de seu caderno” (BATALHA, 2016, p. 30).

Os sabores ganham a forma de letra no caderno de Eurídice e com isso é possível reconhecer não somente o lugar de não saber (tudo) de Tia Palmira, mas também o lugar de Eurídice como quem sabe e, portanto, registra, escreve. Encontrar na culinária uma atividade quase infinita, que se escreve nas páginas em branco. Novas receitas são escritas nas páginas em branco do caderno de receitas. É interessante como Eurídice encontrou na culinária um modo de escrita, justamente quando se encontrou confinada em casa: “e Eurídice ficava em casa, moendo carne e remoendo os pensamentos estéreis que faziam da sua vida uma vida infeliz” (BATALHA, 2016, p. 12). A escrita de receitas culinárias é a primeira atividade feita por Eurídice, ou ao menos a primeira atividade que inscreve seu desejo.

Eurídice poderia continuar reproduzindo as receitas de Tia Palmira, mas resolve inventar, testar, criar e escrever. E cozinhar não é um modo de questionar?

Santos (2011, p. 108) diz que “nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro”, ao ressaltar o caráter social do comer. Assim, colocar em questão, quando se trata de alimentos, não é necessariamente escrever perguntas ou questionar com palavras. O próprio ato de cozinhar e de comer pode levantar questões. Mas, uma dissertação é construída por sequências de palavras, e como não posso fazê-las sentir os sabores com o paladar, trago alguns questionamentos. Em *O Infraordinário*, Percec (2010, p. 179) diz que “o que é preciso interrogar é o tijolo, o concreto, o copo, nosso comportamento à mesa, nossas ferramentas, a organização de nossas ocupações, nossos ritmos”, e segue dizendo: “questione suas colheres” (PEREC, 2010, p. 180). Em um movimento de voltar o olhar para o cotidiano e o infraordinário, me autorizo a dizer: *Questione seus livros de receitas*.

Eurídice questionou o livro de receitas de Tia Palmira, e decidiu criar novas receitas, fazer novas combinações e alterações de ingredientes. Os meus questionamentos são de outra ordem, não pretendo – ao menos não aqui nesta dissertação – criar novos sabores, senão questionar a autoria do livro de receitas de minha bisavó. Ao questionar não diminuo a sua importância, a importância que é uma mulher a escrever, mas pluralizo a autoria.

Fecho os livros de receitas, o de Eurídice e o de Carolina(s), e retorno para a cozinha. A arquitetura da casa arquiteta diferenças. Os caminhos de Eurídice e de Antenor, citados anteriormente, já traçam os lugares de gênero em uma casa. A restrição das mulheres ao ambiente doméstico e o imperativo *cozinhe!* foram obrigações que, por muito tempo, foram



vistas como amor. O trabalho doméstico, feito por amor e, por isso, considerado como intrínseco às mulheres, é questionado por Silvia Federici:

o trabalho doméstico foi transformado em um atributo natural em vez de ser reconhecido como trabalho, porque foi destinado a não ser remunerado. O capital tinha que nos convencer de que o trabalho doméstico é uma atividade natural, inevitável e que nos traz plenitude, para que aceitássemos trabalhar sem uma remuneração. Por sua vez, a condição não remunerada do trabalho doméstico tem sido a arma mais poderosa no fortalecimento do senso comum de que o trabalho doméstico não é trabalho, impedindo assim que as mulheres lutem contra ele, exceto na querela privada do quarto-cozinha, que toda sociedade concorda em ridicularizar, reduzindo ainda mais o protagonismo da luta (FEDERICI, 2019, p. 43).

A justificativa de que o trabalho doméstico é feito por amor serve, principalmente, para um contexto específico de mulheres burguesas. bell hooks (2020) resalta que essas mulheres, quando decidem sair do lar e ir em busca de trabalho remunerado, na verdade, clamava por salários iguais aos homens de sua classe social, afinal “quando o movimento feminista contemporâneo começou, a mão de obra já era mais de um terço composta por mulheres. Vinda da classe trabalhadora, de origem afro-americana (...)” (hooks, 2020, p. 81). As afirmações de ambas as autoras, Silvia Federici e bell hooks, são localizadas geograficamente em um país chamado Estados Unidos da América, contudo são questões pertinentes e que cabem para a discussão localizada no Brasil. Inclusive, sobre o trabalho na cozinha no Brasil, Silva (2011, p. 105) resalta que era um trabalho “desvalorizado e mal visto e o ofício de cozinheira não era reconhecido”.

Questionar o espaço da cozinha implica em compreender que nem todas as mulheres estão inseridas do mesmo modo nesse ambiente. A classe e a raça estruturam diferentes modos de estar na cozinha. No próximo capítulo, aprofundarei um pouco mais essa questão.

Há confluências na pluralidade do ser mulher, segundo bell hooks (2020, p. 84) “não importa de que classe fosse, a mulher que trabalhava como dona de casa ficava frequentemente isolada, sozinha e deprimida”. Sendo assim, a casa, o “lar doce lar” pode ser um tanto amargo e solitário para as mulheres:

A casa era um lugar relaxante para as mulheres apenas quando o marido e as crianças não estavam presentes. Quando as mulheres, em casa, dedicam o tempo todo a atender às necessidades dos outros, o lar é local de trabalho para ela, não é local de relaxamento, conforto e prazer (hooks, 2020, p. 84).

O ambiente doméstico, o lar, a cozinha tornaram-se símbolo de opressão das mulheres. Quando direitos e novos espaços são conquistados pelas mulheres, é comum que elas recusem espaços, símbolos de opressão. Temos, por um lado, a obrigatoriedade em fazer os trabalhos domésticos, não reconhecidos como trabalho – ou, ainda, trabalhos desvalorizados e mal

remunerados –, e por outro, a recusa à cozinha, ao ambiente doméstico pelas mulheres. Elucidado essa recusa com uma carta de Antonia, do romance *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias*:

Bisa

Já lhe contei que, desde que aprendi a falar, rezo para que Mamãe me perdoe pelo que sou? Talvez sim, talvez não. As certezas se embaraçam na fumaça das panelas.

O movimento feminista deixou estrias profundas nela, não é? Mas acredito que venha apenas daí a ojeriza às chamadas “coisas domésticas”: cuidar da casa, cozinhar e matar formigas. O trauma deve ser mais profundo, mais lamacento, mas uma desculpa ideológica é sempre o escudo seguro para o que dói na alma.

O fato é que mamãe nunca me perdoou por aprender a fazer bolo antes de entender o que significava submissão. E me detestou com vontade, a partir do momento em que discordei de suas crenças, admitindo que amava o ambiente doméstico e, sobretudo, as cozinhas. Como se isso fosse uma vergonha, como se para ser uma mulher moderna eu precisasse mentir que não gosto de panos de prato. Entendo que o sexo é político, abomino mutilações como as que acontecem em algumas tribos africanas e, claro, sou a favor de algumas coisas que ela defende, mas Bisa, minha luta é outra. Mulheres não precisam ser masculinizadas para que exista respeito. Em momento algum é preciso fingir que não temos, lá dentro, um sentimento arcaico de servir sabor a quem amamos. Isso não me diminui, não diminui ninguém. Apenas nos afasta.

Por isso tudo é que não deixei carta alguma no dia em que fugi de casa, para estudar gastronomia com a Senhorita Virgínia. Ela poderia interpretar como provocação, mentira. Como quando li as cartas que Simone de Beauvoir escrevia a seu amante e descobri que ela queria usar o sobrenome dele. Mamãe me mandou lavar a boca com sabão para não ser mentirosa. E queimou o livro sem ler. Então, quando fui selecionada para este estágio, apenas saí, exausta daqueles anos todos de combate e de luta por uma igualdade na qual não acredito. Porque a opressão depende de quem a recebe. Como quando uma moça libanesa foi indagada sobre o véu e disse que ser obrigada era chato sim, e que usava por outro motivo. Porque gostava de se mostrar inteira apenas a quem realmente merecesse. E que triste mesmo eram as ocidentais, se escondendo o tempo todo, dentro e fora de casa, atrás de maquiagens e plásticas. Ela está errada?

Sabe, por algum tempo, pensei que era maldade minha amar o que ela detestava. Uma maneira de me distanciar da personalidade forte e rígida, com a qual não me acostumei. É que sempre preferi os balanços, Bisa. Isso a senhora sabe.

Com todo amor do mundo,

Antônia (LISBÔA, 2016, p. 49).

A carta de Antônia retrata o choque geracional entre uma mãe feminista, que lutou para se desvincular da obrigação de cozinhar, e uma filha que tem paixão pela culinária, pela cozinha. A luta feminista atuou no sentido de tirar a cozinha como um lugar obrigatório para a mulher e isso acabou por afastá-las (ao menos algumas) desse lugar chamado cozinha. A carta de Antonia mostra o incômodo da mãe com o interesse da filha pela cozinha. Essa recusa, portanto, inviabiliza a cozinha como uma possibilidade, uma escolha e um lugar em que se possa fazer diferente, em que se possa criar algo novo, outros modos de fazer. Desse modo, reconhecer que o lar e a cozinha não são obrigações das mulheres (nesse caso, principalmente das mulheres brancas e burguesas) não deve apagar o que foi feito dentro desse ambiente.

Retorno para a minha narrativa familiar a fim de explicitar como as relações são estabelecidas. A minha avó, Maria Helena, começou a cursar Biologia. Quando se casou com o meu avô, o meu bisavô parou de pagar a faculdade dela, pois ela havia se casado. Na época, ela já havia cursado o magistério e lecionou por um tempo. A minha avó não ficou tão restrita ao lar quanto Eurídice. Ela tinha um trabalho, e fez da confeitaria outro trabalho, um modo de ganhar dinheiro. Mas o casamento foi justificativa para que seu pai, meu bisavô, parasse de pagar a faculdade. Vó Lena encontrou caminhos para escrever a sua história, fez do lar trabalho remunerado, pois lar e confeitaria sempre dividiram terreno. Vó Lena seguiu os caminhos de sua mãe Carolina, que já ganhava dinheiro com comida. Nem todas têm a possibilidade de escrever outras histórias. E, quando têm, é comum que a recusa pelas imposições históricas se manifeste.

Esta minha digressão permite entender que a recusa aos fazeres do lar e, principalmente, ao cozinhar, provocou também o apagamento nas histórias escritas dentro de quatro paredes e próximas dos fogões. Histórias escritas em cadernos de receitas. Para compreender como se estabeleceu a relação das mulheres com o lar, trago Silvia Federici (2019), segundo a autora o trabalho doméstico sustenta todo o sistema capitalista. Portanto, é preciso olhar também o que as mulheres fizeram e (re)produziram dentro das cozinhas. O que elas fizeram e (re)produziram para além das cozinhas<sup>26</sup>.

Dentro dessas condições, elas souberam fazer com o que tinham em mãos. Como no caso ficcional, mas representativo, de Eurídice, que escreveu um livro de receitas. Eurídice jogou o seu livro de receitas no lixo, mas o recuperou. É preciso ter cuidado para que a recusa a obrigatoriedade do fazer culinário não invalide, não apague, não queime da história os fazeres das mulheres nas cozinhas. Assim como é preciso ter cuidado para não romantizar opressões. Ainda, na história fala-se muito sobre como a história das mulheres ficou escanteada na história tradicional (PERROT, 2005), mas há inegavelmente – e este é meu objetivo – mostrar toda uma história escrita em livros de receitas, endereçadas às leitoras e preservadas – nem sempre intactas, mas preservadas – ao longo de gerações.

---

<sup>26</sup> Gostaria de destacar o caderno *breve ontologia doméstica*, do livro *a mulher submersa*, de Meeker. Nele, a autora coloca as donas de casa na centralidade da poesia. Reproduzo o trecho final desse caderno, sobre as donas de casa: “misturam-se até mesmo com ruídos, com a rouquidão do ralo/ depois da louça lavada, depois que um intenso fluxo de água/ desce pela pia. por isso se comunicam clandestinamente/ umas com as outras, e a impressão que se tem é a de que são/ cúmplices de um crime/ de que juntas estão escondendo na casa/ um corpo/ um nome (BECKER, 2020, p. 94-95).

### 2.3 Escrever a vida em um livro de receitas

Quando penso em livros de receitas, imediatamente penso na cozinha. Não é uma cozinha industrial, daquelas de restaurantes. É uma cozinha familiar, com quadros nas paredes, com o cheiro de bolo saindo do forno. Também por isso opto por chamar de culinária, e não de gastronomia. A culinária se aproxima mais do ambiente doméstico. Saberes inscritos em formato de receitas culinárias. Desenhei a imagem de uma cozinha que é também a cozinha onde cresci, mas vou além. Essa cozinha, a escolha pelo uso do termo culinária, a leitura dos livros de receitas não são apenas escolhas afetivas, mas implicadas. Implicadas, pois são a leitura e a legitimação de saberes cotidianos. Leio as receitas culinárias como a escritura de saberes, e de sabores também.

Contextualizo a história familiar na intenção de melhor delinear a cozinha e o lugar dos livros de receitas. Carolina começou a cozinhar em casa. A confeitaria da minha família, nomeada por Vó Lena como *Carolina's Confeitaria*, em homenagem à mãe, sempre esteve muito próxima do ambiente doméstico. A família morava em um sobrado. No andar de baixo, a confeitaria. No andar de cima, a morada. Apesar de mudarem de casa algumas vezes, a estrutura se manteve. E dentro da cozinha, o livro de receitas, o ordinário, o extraordinário livro de receitas, que sempre esteve na confeitaria da família, assim como sempre esteve na minha casa, sendo consultado vez ou outra quando íamos cozinhar e sendo consultado muitas vezes na confeitaria, tantas vezes que um deles (Livro 1) está sem a capa e sem as primeiras páginas. Com o desenvolvimento da minha pesquisa e a escrita da dissertação comecei a ler o livro de outro modo. Vendo mais de perto, o livro se multiplicou, transformou-se em cinco. Cinco versões diferentes. O que aparece quando prestamos atenção no que sempre esteve ali, aqui? E se interrogarmos um pouco mais? E se olharmos o que está abaixo? E se notarmos o extraordinário?

A análise dos cinco livros de receitas não passa por uma listagem de todas as receitas, nem por comparações entre um livro e outro, embora nomeie o livro do qual tal receita foi retirada, ou assinale a receita sobre a qual estou discorrendo. Coletos alguns restos<sup>27</sup>. Mais do que as receitas culinárias publicadas, me interessam as outras letras que alteraram as receitas

---

<sup>27</sup> A culinária, de diversos modos, é uma prática dos restos. Quando se cozinha, sobram os restos dos alimentos, a parte que não se usa, que vai para o lixo. Existem técnicas para coletar o resto, chama-se coar, peneirar: parte da substância passa pelo filtro enquanto a outra parte se detém no filtro. Mas os restos não são sempre jogados no lixo, há um movimento culinário que visa utilizar os restos dos alimentos, por exemplo, o bolo de casca de banana. Há uma prática bastante comum nas casas brasileiras, consiste em juntar os restos, as sobras da geladeira e transformar em uma refeição.

ou que escreveram novas receitas no verso das páginas. Mas as receitas publicadas são um marco, um registro impresso no papel, embora não sejam origem ou começo, pois há toda uma prática antes da escritura de receitas culinárias. Assim, as receitas culinárias não são totalmente originais, nem na origem, nem na originalidade.

Quanto mais usado mais marcas encontramos nas páginas. As páginas deixam de ser páginas em branco quando preenchidas, mas também se muito lidas ou manuseadas. Na figura 11, por exemplo, podemos

ver a página 127 do livro 3, as manchas marcam as páginas. Já a figura 12 mostra uma receita

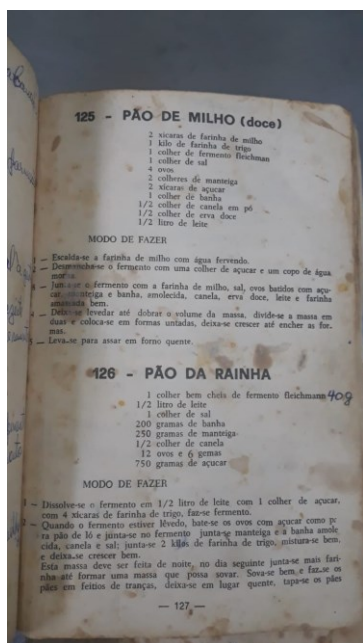


Figura 15: página do livro 3

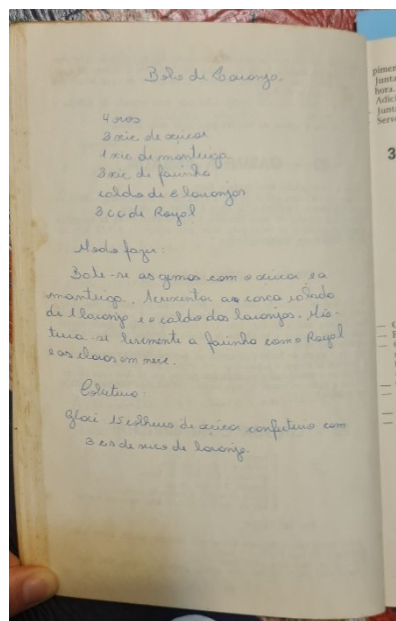


Figura 16: Receita escrita no verso da página, livro 4

escrita no verso da página, a letra faz marca, apesar de ter menos marcas de manchas. As manchas e os rasgos de um livro de receitas marcam o quanto aquele livro foi usado, o quanto uma receita foi consultada. As páginas mais manchadas são as que foram mais manuseadas. Todas as versões do livro de receitas foram publicadas no mesmo ano, mas as marcas de uso dão o aspecto de mais velho ou mais novo. Por exemplo, o livro 3 está na confeitaria da família e serve como instrumento de trabalho, portanto, é muito mais utilizado que o livro 4, que está na minha casa, pois foi um presente dado pela minha bisavó para a minha mãe. O ano podemos ver pela dedicatória (Figura 17):

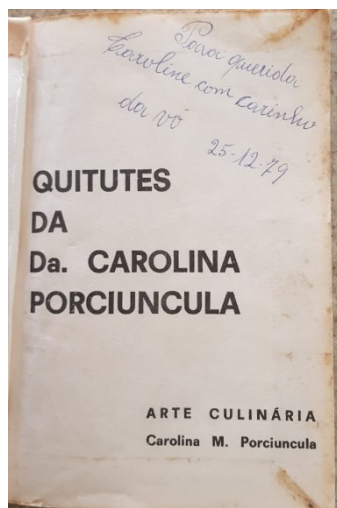


Figura 17: Dedicatória do livro 4

Apesar de estar em uso desde 1979, não é um instrumento de trabalho, pois fica em casa como um livro a ser consultado quando se deseja fazer alguma receita escrita nele, assim, ele possui menos manchas de uso. Por estar na cozinha, as páginas são marcadas por resíduos de alimentos, marcas de dedos, manchas de uso. Inclusive, o livro 1 (figura 2) não tem capa, nem as primeiras páginas. O livro começa na página 21 com as receitas de creme de queijo e creme de milho verde. Pelas marcas e pelo se perdeu: foi o mais manuseado. Estas marcas são a prova de seu uso após a publicação. A publicação do livro de receitas aproxima, pela diferença, as duas histórias de mulheres: de Carolina e de Eurídice.

Eurídice, nossa personagem, contraponto da narrativa familiar, também perdeu algumas páginas do seu livro de receitas. Quando ela o completa, sente vontade de publicá-lo:

Seu caderno de receitas era um livro pronto; ela queria publicá-lo, e quem sabe fazer outro em seguida. Eurídice poderia ter um programa culinário na rádio, poderia assinar uma página no *Jornal das Moças!* Poderia abrir um curso de forno e fogão para mocinhas recém-casadas. Seus olhos grandes ficaram maiores. Era possível, só precisava falar com Antenor (BATALHA, 2016, p. 30-31).

Mas Antenor, o marido, diz que ninguém compraria um livro de receitas escrito por uma dona de casa. Eurídice pensa que Antenor sabe das coisas, e depois da negativa do marido, ela joga o caderno no lixo: “A última coisa que Eurídice tirou da mesa foi o caderno de receitas. Acariciou a capa, levantou os olhos, virou o rosto. Jogou o caderno no lixo, por cima dos restos de pavê” (BATALHA, 2016, p. 33). Porém, de madrugada, Eurídice resgata o caderno do lixo<sup>28</sup> e o guarda atrás da enciclopédia:

---

<sup>28</sup> Em *Lituraterra*, Lacan (2003) parte, no sentido de partir de novo, do deslizamento na escrita de James Joyce, entre *letter* e *litter* (letra/carta e lixo), para deslizar de literatura para lituraterra. O que destaco sobre isso, por

O caderno estava coberto pelos restos do pavê, chumaços de folhas grudadas por causa do creme de chocolate. A umidade borrou as letras de algumas páginas, tornando difícil acompanhar o passo a passo das receitas. Não dava, por exemplo, para ler a receita de brigadeiro, mas Eurídice nem ligou, porque essa ela já sabia de cor, e depois de experimentar os docinhos pela primeira vez na festa de Cecília todas as mulheres da rua pediram a receita, de modo que o doce criado por ela aparecia em todas as mesas de aniversário da Tijuca. Mas que importância teria em ver ou não ver a receita do doce? Nem sabia por que estava resgatando aquilo. Eurídice livrou-se de pensamentos enquanto limpava com um pano a capa preta de seu caderno. Intercalou as páginas com folhas secas de papel ofício, guardou o volume por trás dos exemplares da Enciclopédia que decoravam a estante da sala (BATALHA, 2016, p. 36).

A umidade do lixo borrou e apagou algumas receitas, porém, o saber do livro de receitas está fora do saber instituído, está mais além do saber instituído, por isso o brigadeiro continua a ser servido nas mesas de aniversário da Tijuca mesmo quando a umidade borra as letras. Eurídice sabia a receita de cor e já havia transmitido para as mulheres da rua. A página borrada não é uma página perdida. A página que se perdeu não é uma página perdida.

Ao terminar este tópico, pretendo mostrar que em um primeiro momento, compreendemos o livro de receitas guardado atrás da enciclopédia “como um novo capítulo, um novo saber ali adicionado” (MICHAELSEN; RAMOS, 2020, p. 14), já que “a enciclopédia é, justamente, o símbolo de todo o saber instituído que existe dentro de uma casa” (MICHAELSEN; RAMOS, 2020, p. 14). Porém, o livro de receitas está além do saber instituído, é um outro saber, que existe além da escrita. Além disso, os exemplares da enciclopédia eram decorativos na estante de livros, ao passo que o livro de receitas é guardado atrás da enciclopédia, como se ocupasse outro lugar hierárquico naquela estante de uma casa urbana com valores burgueses. O outro lugar indica outros usos, e sabemos que a receita foi muito usada, feita pelas mulheres do bairro de Eurídice.

A narrativa ficcional permite criar imagens e leituras além do dito, e o modo como as receitas de Eurídice circulam pelo bairro é possível imaginar que a receita de brigadeiro<sup>29</sup> seria uma daquelas páginas cheias de manchas, de dedos, de marcas de quem cozinha.

O livro de receitas era “um livro pronto” (BATALHA, 2016, p. 30) quando Eurídice o mostra para Antenor. Depois que o resgata do lixo, adiciona folhas secas de papel ofício entre uma receita e outra. O livro, recheado de receitas, recebe páginas em branco entre uma receita

---

enquanto, é essa aproximação entre *letter* e *litterna* língua francesa, e como, no caso de Eurídice, podemos pensar em uma letra que, de fato, foi ao lixo e é resgatada com(o) restos.

<sup>29</sup> A receita de brigadeiro foi criada por eleitoras de Eduardo Gomes, candidato à presidência, como uma estratégia de marketing. O candidato não foi eleito, mas o doce continua sendo comido até hoje. Disponível em: <https://origemdascoisas.com/a-origem-do-brigadeiro/>. Acesso em: 04 de março de 2022.

e outra, como as páginas em branco dos livros de Carolina. As páginas em branco são possibilidade de escrita, dão a impressão de um espaço por completar.

Ser um livro pronto pode significar que ele está pronto para ser publicado. Em contrapartida, vemos por Eurídice e por Carolina que um livro de receitas nunca é um livro pronto. No caso de Eurídice, ela começa a alterar as receitas de Tia Palmira, e escreve suas novas receitas, além de adicionar novas páginas em branco entre uma página e outra. Essas páginas dão a ideia de um porvir escrito. No caso de Carolina, outras pessoas continuam a escrever no livro publicado: são novas receitas escritas nas páginas em branco e alterações nas receitas publicadas. O livro de Artusi segue a mesma ideia de continuidade, no momento em que as novas edições recebem novas receitas, incorporam o livro. Os exemplos mostram que se um livro de receitas é lido, se as receitas são feitas, esse livro continua a ser escrito. Quem escreve, assim, não é necessariamente quem assina a capa.

Os livros de receitas são espaços para novas narrativas. Mas é preciso de alguém que leia. Ou melhor: é preciso de alguém que leia levantando a cabeça. É preciso de alguém que cozinhe levantando a cabeça. É preciso escrever a leitura. É preciso cozinhar a leitura. E se Barthes (2013) diz que o texto se escreve quando a leitora levanta a cabeça, na cozinha, a letra dessa escrita pode se materializar no papel ou na refeição.



### 3. QUESTIONE SEUS LIVROS DE RECEITAS

*Questione seus livros de receitas*, esta frase fica ressoando em mim. Penso que deveria nomear as mulheres que passaram pela confeitaria da minha família, mas não tenho nomes para tanto. É uma página em branco desta dissertação. É uma página um tanto branca desta dissertação. Por outro lado, penso que mesmo se tivesse nomes, não seria o bastante. Sendo assim, não pretendo nomear com nomes próprios, não pretendo dizer quem é autora de um livro de receitas, porém, pretendo marcar como não se escreve uma receita só, solitária. Para compreender isso, no contexto brasileiro, é importante reconhecer aspectos sociais e históricos que delineiam os elos com a cozinha.

Parto do seguinte pressuposto: os livros de receitas são escritos antes e depois da publicação. Eles continuam a ser escritos quando lidos, por isso digo *cozinhar levantando a cabeça*. Eles são escritos antes da publicação quando receitas são feitas e elaboradas. Algo se escreve por e em quem lê uma receita culinária, em quem cozinha uma receita culinária. O nome próprio que assina a capa de um livro de receitas não é garantia da autoria. Poderíamos pluralizar e falar em autorias. As autoras são pessoas que passaram pelas cozinhas, que fizeram receitas, que modificaram receitas, também são as que escreveram receitas.

As anotações feitas no livro de receitas *Quitutes da D<sup>a</sup> Carolina Porciúncula: Arte Culinária* são propulsoras dessas reflexões, pois são registros gráficos posterior à publicação. Mas o livro também é escrito antes da publicação, e não só por quem assina a capa. Mexer com o livro de minha bisavó me despertou lembranças, nem todas vividas por mim, mas lembranças familiares como herança desta história. Por isso, agora, nos sentamos em volta da mesa, em um almoço de domingo, para escutar outras vozes.

Já contei sobre como cresci na confeitaria da minha família. Contei a história de Vô Nenê, mulher que escreveu um livro de receitas. Contei a história de Vó Lena, que quando o seu pai parou de pagar a faculdade, ela encontrou na cozinha um modo de fazer dinheiro. Cozinhar é um modo de materializar afetos, mas também pode ser uma forma de escrever outras histórias, feitas por mulheres. Outras mulheres passaram pelas cozinhas da minha família. Além dos cursos de culinária, Carolina também vendia quitutes. Minha mãe e meu tio contam que a minha avó e a nora de Carolina ajudavam nas encomendas, que eram feitas em casa. Além delas, outras duas mulheres trabalharam na casa de Carolina. Vindas do interior e bastante pobres, elas trabalharam em momentos diferentes, faziam a limpeza e cozinhavam junto com Carolina. Uma delas se chamava Lurdes. O nome da outra, eles não lembraram.

A confeitaria é fundada por Vó Lena em 1987 e com a fundação outras mulheres passam a cozinhar junto aos meus avós. Sim, com os meus avós. Em 1989, o meu avô é demitido da empresa onde trabalhava como engenheiro, e passa a trabalhar na confeitaria. Antes da fundação, a minha avó já vendia doces e salgados, aceitava encomendas de ceias de Natal também.

Das mulheres que trabalharam na confeitaria lembro apenas de Mariza. As minhas memórias se misturam com histórias que escutei em almoços de domingo. Sei que algumas delas foram alunas do curso de culinária, pois Vó Lena seguiu a tradição de ministrar esses cursos. Nessa época, já não eram apenas donas de casa que buscavam o curso, mas também mulheres que buscavam ganhar dinheiro com a culinária. Algumas delas passaram a trabalhar na confeitaria. A confeitaria se tornou uma casa de chá e choperia. Casamentos e aniversários foram comemorados na casa de chá. Nessa época, eu era bebê, então, não me lembro da casa de chá. Depois, minha avó e meu avô passaram a aceitar somente encomendas, e a confeitaria segue nesse modo de funcionamento, agora administrada pela minha Tia Elen.

E, para não me prolongar, antes de servir a sobremesa, sirvo uma reflexão. As marcas nos livros de receitas são materiais e simbólicas. Algo se escreve antes e depois da publicação. O que se passa antes de uma receita ser escrita no papel? Uma receita é da autoria de quem a escreve? O que se passa depois de uma receita ser escrita no papel? Uma receita é da autoria de quem cozinha?

As alterações feitas nos livros de receitas me autorizam a dizer que o livro, tomado inicialmente como um só, transformou-se em cinco. Apesar das modificações há neles algo que se mantêm, há certa semelhança entre eles, mas também há diferenças. As diferenças têm a ver com os efeitos pós publicação: páginas perdidas, manchas, anotações, novas receitas escritas nas páginas em branco, rasgos nas páginas. As alterações colocam em questão a autoria do livro de receitas. Então, do modo como os temos em mãos hoje, ainda podemos dizer que foi Carolina quem escreveu esses livros?

É importante que se faça registro e, para tanto, é preciso de alguém que escreva uma receita culinária. No caso, foi Carolina quem registrou e publicou. Porém, as leitoras entram em ato: cozinhando. Diante disso, não pretendo demarcar quem é autora ou quem não é, mas pluralizar a autoria e colocar a seguinte questão: um livro de receitas não se escreve só, assim como cozinhar não se faz só. Há contribuições antes da escrita e da publicação. Há acréscimos após a escrita e a publicação.

Divido os questionamentos em dois tempos, tomando a publicação do livro como um modo de marcar o antes e o depois. O primeiro subtópico chamei de *A feitura de quitutes*, e o segundo de *A escritura de receitas culinárias*. Todavia, a cronologia não dá conta dos sabores e das memórias evocadas ao cozinhar e ao escrever. Por isso, ressalto que antes e depois, por vezes, se misturam.

### 3.1 A feitura de quitutes

Em alguns momentos, o modo de fazer desta dissertação nos levou até a sala de estar ou até a mesa de almoço. Os deslocamentos simbólicos delineiam as narrativas sobre a culinária. E embora eu nem sempre tenha dito: *agora, estamos na cozinha*, andamos e circulamos por ela. Ou melhor: passamos pelas cozinhas, pois

Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, em suas pluralidades, porque elas mudam e se transformam face às influências e aos intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e alimentos, graças às condições sociais, às circulações de mercadorias e aos novos hábitos e práticas alimentares (SANTOS, 2011, p. 110).

Agora, entramos em uma cozinha que não a da minha família, nem a minha. Nem sequer é uma cozinha do meu tempo. Trata-se da cozinha de um político argentino do século XIX e, evidentemente, naquela época quem estava na cozinha dele eram as criadas. Entramos nessa cozinha a fim de refletir a partir da história. A história é incerta<sup>30</sup>, mas exemplifica duas questões base para pensar a cozinha: as receitas que surgem do erro e os fazeres das mulheres nas cozinhas. Nessa cozinha do século XIX, as criadas esqueceram a *lechada*, mistura de leite com açúcar, no fogo, os convidados estavam esperando há um tempo, elas provam, acham bom e resolvem servir (BALMACEDA, 2016). O resultado é o conhecido e delicioso doce de leite. Ao pesquisar sobre a história do doce, não temos menção ao nome das criadas, apenas ao nome do político argentino. Mesmo que haja controvérsia sobre a origem do doce de leite, boa parte das versões consideram que as criadas o inventaram, porém, não as nomeiam.

Novamente, não se trata de marcar uma origem ou afirmar lugares de partida, mas questionar como a história é contada. Nesse caso, deixando de fora o nome das mulheres que podem ter criado o doce de leite. É o perigo de uma história única, lembrando Chimamanda

---

<sup>30</sup> Daniel Balmaceda (2016) coloca a história como uma lenda da Argentina e diz que há registros da feitura do doce antes desse episódio. No entanto, o que importa é como esta história é contada – e uma lenda é uma história contada por um povo – e como dentro da lenda, os nomes das criadas não são mencionados.

Ngozi Adichie (2019). Além disso, a história do doce de leite é um exemplo das coisas que esquecemos no fogo<sup>31</sup> e não se perdem.

O esquecimento da *lechada* no fogo deu origem ao doce de leite, portanto, as brechas e as falhas possibilitam a criação, possibilitam que o novo se escreva, na cozinha. Poderia ter trazido o exemplo da *tarte tartin*, a clássica torta francesa, mas quis trazer um exemplo mais próximo do nosso território, do Brasil. Para além de um exemplo que mostra como na cozinha se produz com o erro, também fica evidente como a história da culinária produz apagamentos ao não nomear as criadas que podem ter sido as criadoras do doce de leite. Ressalto, novamente, que não se trata de nomear autoras ou autores de uma receita, no entanto, é sintomático que alguns nomes se apaguem da história da culinária. Ainda, considerando que o Brasil, assim como a Argentina, se constitui por heranças coloniais, o lugar simbólico e material, até arquitetônico das cozinhas estabelece modos de fazer ou de esquecer, apagar.

A arquitetura das casas e os cômodos por onde se pode ou não circular estabelecem diferenças sociais entre as pessoas que por essas casas circulam. Nem todas que circulam nas casas são moradoras. No Brasil, por exemplo, o quatinho da empregada escancara violências coloniais e é resquício da escravidão, de modo que as empregadas domésticas são moradoras, mas não donas daquelas casas. Mas, trago a visão de quem vem/vê de fora, na intenção de pensar como o distanciamento e a aproximação permitem percepções. Grada Kilomba<sup>32</sup> (2019), sobre a sua primeira visita ao Brasil, notou como as políticas de violência e humilhação são visíveis na arquitetura das casas brasileiras, que tem duas portas: a da frente e a dos fundos. A marcação da diferença depende de qual porta cada um entra, e os corpos serviçais entram pelas portas dos fundos (KILOMBA, 2019). Onde costuma dar a porta dos fundos? Na cozinha. Pensando na arquitetura das grandes cidades brasileiras, a ideia pode ser transposta para o elevador de serviço dos prédios, a nova porta dos fundos.

A arquitetura das casas pode ser vista como resquícios da estrutura colonial e escravocrata e como isso reflete nas relações entre quem circula nesses ambientes, ou usando os termos de Grada Kilomba (2019): em quem entra por cada porta. O modo como se estabeleceu no Brasil as relações entre empregadas domésticas e patroas é um resquício da escravidão (PEREIRA, 2011). As portas pelas quais cada corpo passa, ou pelas quais cada corpo tem a permissão de passar, evidenciam a estrutura historicamente racista que sustenta as casas e a sociedade brasileira. Outro exemplo, é a expressão racista *pé na cozinha*, usada para fazer essa marcação

---

<sup>31</sup> Em referência ao livro *As coisas que perdemos no fogo*, de Mariana Enriquez.

<sup>32</sup> Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=NgCIPHZDUkI&ab\\_channel=Flip-FestaLiter%C3%A1riaInternacionaldeParaty](https://www.youtube.com/watch?v=NgCIPHZDUkI&ab_channel=Flip-FestaLiter%C3%A1riaInternacionaldeParaty). Acesso em 06 de março de 2021.

da diferença racial. A expressão coloca a cozinha como um lugar de origem das filhas e dos filhos de mulheres negras, reproduzindo pela linguagem a violência, pois, muitas vezes, os senhores abusavam das escravas na cozinha. A cozinha, então, o lugar onde as mulheres negras estavam. As filhas e filhos, fruto de abuso, eram ditos como os que têm um *pé na cozinha*.

A violência se mantém e se repete, tanto na linguagem, através de expressões racistas, quanto em atos racistas. Neste momento, retomo o romance *A vida invisível de Eurídice Gusmão* na intenção de destacar a personagem Maria das Dores<sup>33</sup> e os modos como as relações entre ela e outras personagens são reflexos de relações sociais. Maria das Dores, pouco aparece na narrativa, e quando aparece é em lugar secundário, o invisível do invisível. O modo como a violência se mantém e se repete é evidente no romance. Na adolescência, Afonso, filho de Eurídice, passa a assediá-la Das Dores:

“Olhe que seu pai vai descobrir”, Das Dores dizia enquanto Afonso levantava as calças.

“Vai nada. E se descobrir você perde o emprego”.

Das Dores ouvia, e das Dores se calava. Pois seus três meninos ainda precisavam dela, e parece que um deles não ia ser malandro que nem o pai, porque gostava dessas coisas de estudar. E se apenas um filho lhe saísse bem ela já podia morrer em paz, o que era agora uma das únicas coisas que queria. Ela inclusive já tinha visto o preço do caixão; tinha escolhido um de madeira clara com alças douradas. Já estava pagando as prestações do cemitério do Caju, que em cova rasa não ia ficar. A vida não tinha lhe sorrido, mas ela faria a morte lhe tratar melhor. Para Das Dores uma saia levantada a mais ou a menos não fazia muita diferença. Que mal havia em aliviar as angústias do menino? Ruim foi sua primeira vez, porque aos treze anos não sabia de muito e tentou resistir, voltando para casa com manchas de sangue que não eram apenas pelo fim da virgindade (BATALHA, 2016, p. 134).

O abuso cometido por Afonso não é o primeiro sofrido por Maria das Dores. Aos treze anos, ela retorna para casa após ser violentada. A violência acontece na casa do patrão, não na casa dela. A repetição e a manutenção da violência são históricas, e reforçam diferenças sociais. Das Dores sofre abusos diversas e repetidas vezes, conforme o trecho acima explicita. O lugar dela na casa, isto é, como empregada doméstica, a coloca como inferior e autoriza as violências

---

<sup>33</sup>Em uma *live* no canal do Youtube da *Companhia das Letras*, perguntei a Martha Batalha se a construção da personagem Maria das Dores teve a intenção de marcar um recorte de classe quando se escreve que “esta não é a história de Maria das Dores”, ao que a autora respondeu: “ah, eu acho que sim, eu acho que lógico. Eu fui bem irônica ali. Eu acho que, às vezes é interessante, algumas pessoas acham que não, que não tem ironia ali. Mas, sim, com certeza, eu acho que é muito difícil você contar uma história de uma família, eu acho que seria, não seria sincero você contar qualquer história de uma família no Brasil se você não colocar ali o papel da empregada doméstica de alguma forma. E quando eu falo que ela era quase uma sombra, é o que eu acho que as empregadas domésticas são, elas são um pouco a sombra. Então, se a Eurídice não tinha voz, ela tinha menos voz ainda. Eu não quero muito entrar dentro da história da Maria das Dores, porque eu acho que não era o ponto de vista que eu queria, não era a história que eu queria contar. Mas, sim, acho que tem essa questão do recorte de classe”. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=i7UT0rh0KQw&t=2085s&ab\\_channel=CompanhiadasLetras](https://www.youtube.com/watch?v=i7UT0rh0KQw&t=2085s&ab_channel=CompanhiadasLetras). Acesso em 30 de agosto de 2021.

cometidas pelos donos da casa. Como se os donos da casa também fosses donos dos corpos serviçais.

Reflexões importantes sobre essas relações são feitas por Lélia Gonzalez<sup>34</sup>, ela compreende que a empregada doméstica é a mucama permitida, assim, o lugar da empregada doméstica no Brasil<sup>35</sup> se estrutura como resquício da escravidão e tem efeitos violentos sobre as mulheres negras (GONZALEZ, 2019). A questão das portas de entrada, levantada por Grada Kilomba (2019) pode ser ponto de reflexão quando a personagem Maria das Dores aparece pela primeira vez na narrativa.

Depois de escrever o livro de receitas, jogá-lo no lixo e o guardar atrás da enciclopédia, Eurídice para de cozinhar. Nesse momento, Das Dores entra na narrativa. No lugar de empregada doméstica, entra pela porta dos fundos:

A vida inclusive ficou ainda mais tranquila depois que os Gusmão Campelo adquiriram uma das maravilhas daquela e de tantas outras épocas: uma empregada doméstica. Maria das Dores chegava a tempo de servir o café dos patrões e ia embora depois do último prato do jantar lavado, deixando um rastro de camas feitas, pisos encerados e banheiros limpos (BATALHA, 2016, p. 37).

O tom irônico da escrita coloca em evidência a visão da empregada doméstica como um objeto, uma aquisição para a casa da família burguesa. A “aquisição” de empregadas domésticas, no início do século XX, é o que marca uma diferenciação entre a classe trabalhadora e a classe média, esta última, portanto, ganha status ao “adquirir” os serviços da outra (OLIVEIRA, 2010). O “ter”, que confere status à família burguesa, vale também para bens materiais, como fogões a gás e eletrodomésticos (OLIVEIRA, 2010). A “aquisição” de bens materiais e de pessoas escancara o lugar de objeto em que as mulheres negras são colocadas. Maria das Dores entra na narrativa e na cozinha quando Eurídice sai da cozinha.

bell hooks (2020) ressalta que a saída para o mercado de trabalho das mulheres de elite, antes donas de casa, dão lugar às mulheres pobres, isto é, as mulheres pobres passam a fazer o trabalho das mulheres burguesas, “porque um patriarcado de supremacia branca global escraviza e/ou subordina multidões de mulheres do terceiro mundo” (hooks, 2020, p. 73). O trabalho doméstico é desvalorizado de ambas as formas, quando feito por donas de casa e quando feito empregadas domésticas. Mas são relações diferentes. No caso das donas de casa, parece haver a justificativa de que esse trabalho é feito por amor. Já no caso das empregadas

---

<sup>34</sup> Em *Racismo e sexismo na cultura brasileira*, publicado pela primeira vez em 1984 no *Anuário Ciências Sociais Hoje*.

<sup>35</sup> Sobre o assunto, recomendo a leitura de dois livros: *Ai de vós!: diário de uma doméstica*, de Francisca Souza da Silva, e *Eu, empregada doméstica: a senzala moderna é o quartinho da empregada*, de Preta-Rara.

domésticas, parece haver a iminência de perder o trabalho. Quando Afonso abusa sexualmente de Maria das Dores, ele a ameaça, diz que ela pode perder o emprego. É assim, como um objeto a ser descartado, que Maria das Dores sai da narrativa:

Quando a família se mudou para Ipanema, Das Dores continuou na casa, mas teve que deixar o trabalho depois do segundo ano. Eram as pernas que lhe doíam, ela disse. Por intermédio de uns conhecidos Eurídice lhe arranhou uma consulta no Hospital do Fundão, sem que tivesse que amargar os sete meses de fila de espera. Parece que Das Dores teria que operar, e mais não se soube. Antenor e Eurídice não podiam ter em casa uma empregada que não conseguisse limpar em cima da geladeira. Pagaram-lhe os benefícios, deram por fora uns tantos cruzeiros e Das Dores sumiu do mundo, tão quietinha como sempre viveu na casa de seus patrões (BATALHA, 2016, p. 184-185).

O silêncio e a invisibilidade de Das Dores – não em vão a personagem tem este nome – colocam em questão o modo como a história das mulheres é contada, como se a história de Das Dores fosse uma invisibilidade mais invisível do que a de Eurídice. Sumir *tão quietinha como sempre* parece uma cena de quem entra pela porta dos fundos e sai pela porta dos fundos. Assim, percebemos que a relação com o lar e com o ambiente doméstico é diferente para cada uma das personagens. Eurídice está restrita ao lar, ao seu lar, já Maria das Dores está restrita ao lar de Eurídice. No lar de Das Dores, estão os seus filhos, sozinhos em casa enquanto ela faz o serviço doméstico na casa de Eurídice:

Maria das Dores, coitada, ganhou ainda mais dores. Para Eurídice sempre havia franzidos na cama já feita, risquinhos no piso encerado, pentelhos no box lavado. Ela não se importava de começar a trabalhar às sete da manhã e de ir embora depois das oito da noite, não se importava de fazer todos os dias a mesma refeição de arroz, feijão e músculo, não se importava em passar as blusas de linho e os ternos de casimira no quartinho dos fundos, que no verão atingia temperaturas de meios-dias equatoriais, desde que pudesse chegar em casa todos os dias para ver seus três amores. Maria das Dores era mãe de três filhos que se criavam sozinhos, que se alimentavam dos pratos que ela guardava no forno e se vestiam das roupas que ela deixava na cômoda, e que agora já tinham idade para andar soltos na casa, não sendo mais necessário acorrentá-los no quarto para se manterem longe das facas e fogos da cozinha. Mas esta não é a história de Maria das Dores, Maria das Dores inclusive só aparece por aqui de vez em quando, na hora de lavar uma louça ou fazer uma cama. Esta é a história de Eurídice Gusmão, a mulher que poderia ter sido. (BATALHA, 2016, p. 38).

Se a relação com o lar é diferente, a relação com a cozinha também é. Para Eurídice, mesmo dentro das limitações de gênero, a cozinha era uma possibilidade de criação, uma escolha. Ela para de cozinhar, mas encontra outras atividades: a costura e a escrita. Para Maria das Dores, a cozinha não é escolha: é o cotidiano, é trabalho. Ela cozinha todos os dias a mesma refeição: arroz, feijão e músculo. A cozinha de Maria das Dores não é escolha: é o local perigoso, onde seus filhos ficam enquanto ela trabalha, e cito novamente: “agora já tinham idade para andar

soltos na casa, não sendo mais necessário acorrentá-los no quarto para se manterem longe das facas e fogos da cozinha” (BATALHA, 2016, p. 38).

Os caminhos e os espaços de Maria das Dores são delimitados, assim como são os de Antenor e de Eurídice. A circulação nos espaços da casa e da narrativa marcam lugares de diferença, isso fica evidente quando se diz que “esta história não é a de Maria das Dores, Maria das Dores inclusive só aparece por aqui de vez em quando, na hora de lavar uma louça ou fazer uma cama” (BATALHA, 2016, p. 38). Se a vida de Eurídice é uma vida invisível, a vida de Maria das Dores não cabe na história de Eurídice. Cabendo a Maria das Dores apenas partes da narrativa.

Falar em invisibilidade pressupõe que há visibilidade, ou que é possível metamorfosear de invisível a visível. Contudo, Regina Dalcastagnè (2015, p. 15) diz que “talvez o reverso de invisibilidade seja justamente a dificuldade de enxergar”. Assim, talvez não se trate do que é invisível, mas do que não é visto. Contudo, dizer que a história não é a história de Maria das Dores aparenta certa consciência da história dela, e de como essa história é paralela e escanteada, ao mesmo tempo em que se escolhe contar a história de Eurídice. É impossível contar a história de Eurídice sem contar a história de Maria das Dores, pois foi ela quem ficou na cozinha, quem fez o almoço e o jantar, quem limpou as roupas e arrumou a cama, tudo isso enquanto Eurídice vivia a sua vida.

Neste ponto, trago narrativas literárias e filmicas na intenção de compreender ainda melhor como as diferentes mulheres ocupam as diferentes cozinhas e como os modos de estar refletem nos modos de fazer a culinária e, posteriormente, de escrever receitas. As narrativas literárias e filmicas se misturam com a narrativa familiar, que citei no começo deste capítulo. Duas mulheres trabalharam para a minha bisavó Carolina, moraram em sua casa, limpavam a casa e cozinham junto com ela. Soube dessas duas mulheres, uma delas de nome Lurdes, apenas quando perguntei a minha família sobre isso. Sabia que outras mulheres haviam cozinhado na cozinha de Vó Lena, pois houve um período em que a confeitaria teve diversas funcionárias. No entanto, como Carolina apenas ministrava cursos e cozinhou os quitutes em casa, ainda não sabia sobre outras mulheres em sua cozinha, além de minha avó e da nora de Carolina.

Busco caminhos outros quando a memória falha. Deixo páginas em branco e acrescento novas páginas, novas narrativas que ajudam a compreender a complexidade das relações na cozinha. As informações que não têm registro dependem da memória para serem contadas.

Na busca de um corpus de representações que deixem ainda mais sólida a minha leitura, trago mais uma narrativa filmica. Há uma cena do filme *Aquarius*, dirigido por Kleber



Mendonça Filho, em que a família de Clara, ao ver fotografias de família, nota as empregadas de fundo<sup>36</sup>, por vezes cortadas. A atual empregada, Ladjane, serve vinho para a família que vê as fotografias. O interessante dessa cena é que o enquadramento dado é o mesmo das fotografias, ou seja, Ladjane também aparece cortada, em partes. A provocação feita por Kleber Mendonça Filho parece ser semelhante ao que é feito por Martha Batalha, ambos questionam o lugar dessas mulheres na narrativa. No caso do romance, se Eurídice é a mulher que poderia ter sido, Maria das Dores é a mulher que aparece partida nessa narrativa. As diferenças de classe delimitam o tanto que cada personagem irá aparecer. Mas há um tom de crítica no modo como Martha Batalha insere a personagem Maria das Dores na narrativa. Ao dizer que “ela só aparece aqui de vez em quando” (BATALHA, 2016, p. 38), o lugar e as razões de estar nesse lugar é posto em questão.

Faço esse apanhado na intenção de compreender como o ambiente doméstico e, principalmente, a cozinha são espaços que abarcam diversos fazeres e saberes, por vezes, abarcam e perpetuam violências. Logo, as invisibilidades nas narrativas culinárias também são estruturadas por relações desiguais nesse ambiente chamado cozinha. As diferenças ressoam na forma como nomes aparecem ou desaparecem em livros de receitas, em histórias, em narrativas literárias ou filmicas. Mas, o desaparecimento não elimina a participação dessas outras mulheres cozinheiras. Seus saberes são transmitidos em forma de quitutes, de receitas, que podem ser transmitidos oralmente ou graficamente.

Algo se transmite e se inscreve, faz registro nos livros de receitas. Embora nem sempre seja reconhecido, saberes culinários são transmitidos. Penso que as reflexões sobre o pretoguês<sup>37</sup>, termo cunhado por Lélia Gonzalez, ajudam a compreender a transmissão. Lélia Gonzalez (2019, p. 250) diz sobre a transmissão da linguagem entre a mãe preta e as crianças brancas: “ela passa pra gente esse mundo de coisas que a gente vai chamar de linguagem. E graças a ela, ao que ela passa, a gente entra na ordem da cultura, exatamente porque é ela quem nomeia o

---

<sup>36</sup>O livro *Roland Barthes por Roland Barthes* tem fotografias acompanhadas de pequenos comentários, *punctums*. Dentre elas, uma senhora segurando um gato, centralizada na fotografia. Atrás da senhora vemos a janela e a porta, a empregada, que usa um avental, está escorada na porta, no canto direito da fotografia. Barthes (2017, p. 21) legenda: “fascina-me a empregada”. Assim, novamente, a empregada doméstica é enquadrada ao fundo. Por outro lado, quando Barthes (2017, p. 21) diz “fascina-me a empregada” o olhar da leitora, do leitor se dirige para a empregada que, então, torna-se central na fotografia.

<sup>37</sup> O termo, pretoguês, é nomeado por Lélia Gonzalez: “É engraçado como eles gozam a gente quando a gente fala que é Framengo. Chamam a gente de ignorante, dizendo que a gente fala errado. E de repente ignoram que a presença desse r no lugar do l nada mais é que a marca linguística de um idioma africano, no qual o l inexistente. Afinal, quem que é o ignorante? Ao mesmo tempo, acham o maior barato a fala dita brasileira, que corta os erros dos infinitivos verbais, que condensa você em cê, o está em tá e por aí afora. Não sacam que tão falando pretoguês” (GONZALEZ, 2019, p. 252).

pai”. Assim, a autora marca não somente a influências das mulheres negras na linguagem, mas o seu caráter constitutivo e fundante.

Se as receitas foram historicamente escritas por mulheres brancas, elas não foram sem as mulheres negras. Há inscrição mesmo quando não há – ou mesmo antes de haver – escrita, o saber das mulheres negras faz registro. Há mulheres que estiveram e estão nas cozinhas brasileiras, mas não tiveram seus nomes estampados em livros de receitas, embora inscritos, sim. Assim, é possível dizer que acontece um embranquecimento dos livros de receitas. Os livros de receitas são escritos e lidos como páginas brancas, sem considerar a participação e mesmo o caráter constitutivo das mulheres não brancas na escrita de receitas culinárias. Pois o saber culinário das mulheres negras não é legitimado (pelas pessoas brancas) como tal, apesar de fazer registro.

Portanto, o cozinhar envolve todo um saber que, posteriormente, pode ser escrito em livros de receitas. Pensar a cozinha e as receitas culinárias no Brasil só é possível se considerarmos também a herança colonial e escravocrata que sustenta diferentes relações com o ambiente doméstico, com as cozinhas. Assim, a cozinha é um espaço de criação, onde saberes são desenvolvidos, transmitidos e alterados. Nem sempre há a legitimação dos saberes culinários enquanto tal ou o reconhecimento da participação no desenvolvimento da arte culinária. O saber antecede a escrita de uma receita culinária e esse saber, se escrito, é escrito por muitas.

### **3.2 A escritura de receitas culinárias**

Escrever uma receita é registrar uma prática, um fazer: o cozinhar. Essa prática pode anteceder a escrita, se colocarmos o registro como marco. Mas é possível cozinhar sem seguir receitas, assim, não é regra o registro, a escrita, para que um quitute seja feito. Mas, como aqui trabalho também com a materialidade da letra, a escritura tem importância. Depois de escritas, as receitas continuam a ser lidas e feitas, portanto, o movimento não é linear. É contínuo o movimento de escrever a leitura das receitas culinárias, como se estivéssemos em um palimpsesto de receitas culinárias<sup>38</sup>. Algo se apaga para dar lugar a algo novo, com resquícios do anterior. Ou seja, ao ler uma receita e cozinhar uma refeição, alterações são feitas, tanto na feitura da receita quanto na escritura. Quem refaz a receita pode alterá-la e os registros gráficos nas páginas dos livros de receitas são prova disso. No entanto, há algo que se apaga, que se omite, que não é escrito no passo a passo das receitas culinárias.

---

<sup>38</sup> Em referência ao romance *Como se estivéssemos em um palimpsesto de putas*, de Elvira Vigna.

Para falar sobre apagamentos, entramos novamente na minha cozinha. Agora, para fazer quindins modernos:

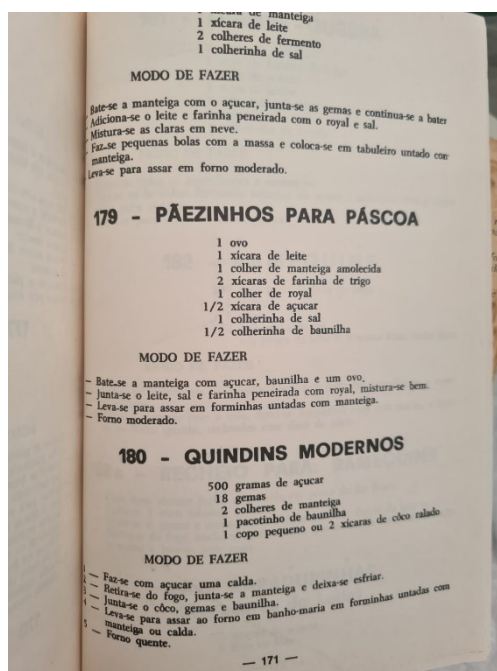


Figura 18: Receita de quindins modernos

A receita, mesmo que tenha uma lista de ingredientes e esteja organizada em um passo a passo, não diz tudo. É preciso que a leitora tenha certo saber ou experiência para que possa ler a receita. Considerando que o livro de receitas foi escrito para as alunas do curso de culinária, pressupõe-se que os saberes não escritos seriam transmitidos durante o curso. Porém, o livro continua a ser lido, e é lido por pessoas que não foram alunas do curso. É o meu caso.

Em 2021, decidi fazer a receita de *quindins modernos*. A minha primeira dúvida aparece quando leio os ingredientes: 1 pacotinho de baunilha. Quantas gramas têm um pacotinho de baunilha? Escrevo para a minha Tia Elen, que segue trabalhando na *Carolina's Confeitaria*. Aproveito para perguntar sobre a calda, primeiro item do modo de fazer. Suponho que a calda deva ser feita com açúcar e água, a Tia Elen confirma: 500 gramas de açúcar e uma xícara de água. Em fogo baixo, eu sabia. Sobre o terceiro item do modo de fazer: “junta-se o coco, gemas e baunilha”. Não é dito que as gemas devem passar pela peneira. Mas devem. Não sei bem como eu sabia disso. Nunca havia feito quindins. Certamente já vi a minha avó, meu avô ou a minha tia fazerem. Ou talvez tenha imaginado que devem ser peneiradas, pois outros doces feitos com ovos passam por esse processo, como a ambrosia. Mais ou menos trinta e cinco minutos de forno, a Tia Elen me disse. Deixei uns quarenta e cinco. Soube que estavam no ponto ao olhar os quindins.

Conto essa narrativa, experiência de quem gosta de cozinhar, na intenção de avançar em algumas questões. Primeiro penso que a narração da minha experiência ao cozinhar os quindins pode exemplificar algo da experiência que não passa pelo registro gráfico. Isto é, eu sabia que as gemas devem ser peneiradas. Isso não está escrito na receita, nem sei se algum dia isso me foi dito. Se alguém que não sabe disso for fazer a receita, o resultado pode sair diferente. A segunda questão é que escrevi para a minha tia quando tive dúvidas, pois sabia que ela sabia fazer essa receita. O movimento de escrever para a minha tia pressupõe o saber dela sobre a receita. Além disso, de todos os cinco livros de receitas, apenas o livro 2 apresenta alterações gráficas:

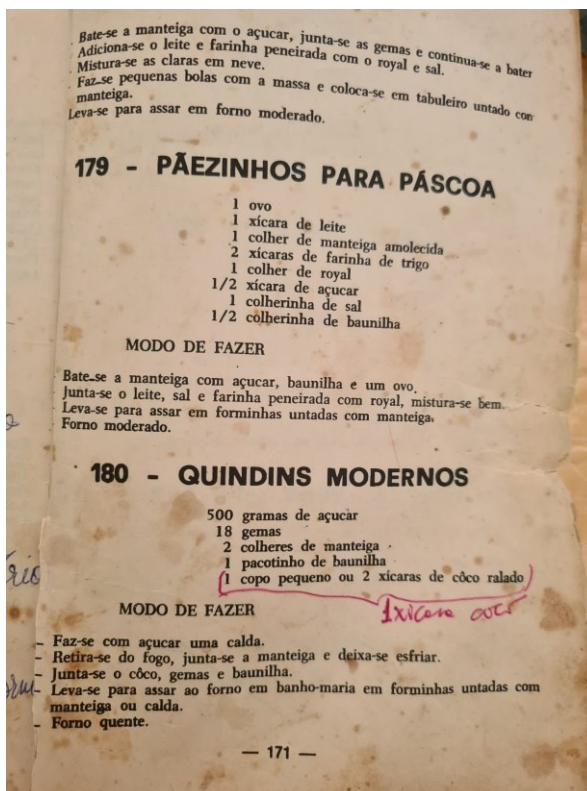


Figura 19: Receita de quindins modernos, com alterações.

Onde “1 copo pequeno ou 2 xícaras de coco ralado” é substituído por “1 xícara de coco”. Assim, os saberes que eu já tinha ou os que foram transmitidos pela minha tia, não estavam escritos nas receitas. A transmissão de saberes tem a ver com a oralidade, com a narração.

Por isso, penso que Walter Benjamin ao marcar o enfraquecimento da arte de narrar pode ajudar nessas reflexões. O autor estava pensando sobre o fazer literário, mas faço um paralelo com o fazer culinário. Mencionei sobre como algo se apaga ou nem sequer se escreve nas páginas dos livros de receitas, ao mesmo tempo em que algo se inscreve em nós quando

cozinhamos. Ou seja, saberes ressurgiram ao cozinhar os quindins. Saberes que eu não sei localizar quando me foram transmitidos. Sobre a repetição da narração e a perda, Walter Benjamin diz que:

Contar histórias sempre foi a arte de contá-las de novo, e ela se perde quando as histórias não são mais conservadas. Ela se perde porque ninguém mais fia ou tece enquanto ouve a história. Quanto mais o ouvinte se esquece de si mesmo, mais profundamente se grava nele o que é ouvido (BENJAMIN, 1985, p. 205).

Para além de um enfraquecimento, interessa-me mais pensar no que se perde. E ao narrar uma história, algo se sempre se perde. Na época em que comecei a escrever o meu projeto de pesquisa, esse era o meu medo: a história se perder. Assim, o medo de perder veio junto com o desejo de escrever. Com o desejo de escrita, vieram histórias. A minha história, a história da minha família, mas também histórias de outras pessoas que participaram dessa história. E, ainda, amigas e amigos, colegas, conhecidos, professoras e professores me contaram as suas histórias culinárias, os seus quitutes preferidos, os seus feitos culinários durante a pandemia. Escrever me abriu espaço para escutar.

Vejo, então, a cozinha como um lugar de escuta. Silêncio de palavras, se a batedeira está ligada. Tilintar das panelas. Chiado da panela de pressão. E samba tocando no rádio. A Vó Lena sempre cozinhava ouvindo samba. No meio dos sons, há vozes. Vozes que narram histórias, culinárias ou não, que passam dicas sobre como fazer tal receita. Vozes que calam. Percebi que histórias não seriam mais contadas quando meus avós morreram. Histórias morreram com eles. Comecei a escrever com a vontade de não perder. De não perder tudo.

A cozinha da minha família sempre foi agitada e barulhenta: conversas ao redor do fogo. Nos caminhos da dissertação, me deparei com o ensaio *O fogo e o relato*, de Giorgio Agamben, e imediatamente (antes da leitura) pensei se tratar do fogo da cozinha e do relato feito ao redor desse fogo: as conversas e histórias que contamos quando cozinhamos. O fogo de Agamben não é o da cozinha, mas é o que queima e, portanto, o que marca a perda.

Segundo Agamben (2018, p. 31) “só podemos ter acesso ao mistério por meio de uma história e, todavia (ou, talvez, caberia dizer de fato), a história é aquilo em que o mistério apagou ou escondeu seus fogos”. Esse ensaio, *O fogo e o relato*, começa com uma história escrita por Scholem, mas transmitida a ele por Yosef Agnon, a história mostra como a cada geração algo se perde, restando apenas a narração da história, assim, a primeira geração tinha o fogo, o bosque e a prece, a quarta, já não tinha nada disso, mas ainda podia narrar a história (AGAMBEN, 2018). Traço coincidências entre o ensaio e a minha história. Sou a quarta

geração, mas não tenho somente a narração, tenho o livro de receitas escrito pela minha bisavó, aquela que seria a primeira geração de cozinheira.

A anedota é usada por Agamben para pensar a relação com a literatura: “todo relato – toda literatura – é, nesse sentido, a memória da perda do fogo” (AGAMBEN, 2018, p. 29). Ao fim do ensaio, ele compara o fogo que se esvai com a vida que se esvai (AGAMBEN, 2018, p. 29). De modo semelhante, Walter Benjamin (1985) escreve sobre o que se perde, sobre o enfraquecimento da arte de narrar e os efeitos disso na literatura e na escrita literária. Algo se perde e é inevitável que não se perca, todavia, parte se mantém, restos permanecem, e podemos trançar a partir disso.

Neste ponto da dissertação, saio novamente da cozinha e me sento na sala de visitas para contar algo que se deu no meu trajeto de pesquisa. Às vezes falo sobre a minha pesquisa para alguém e ao contar recebo em troca, espontaneamente, histórias de cozinha, histórias que se inscreveram na vida dessas pessoas e que envolvem a culinária e se transformam em relato, narração. Dentre os relatos, escuto muito sobre comidas feitas por pessoas queridas que já faleceram: gostos perdidos. Quero com isso mostrar a importância da ideia de Agamben (2018): algo sempre se perde no fogo. Inclusive, os legumes perdem nutrientes quando postos ao fogo (mas cozer faz com que eles durem mais). E, talvez, é preciso que se perca para que se possa falar sobre. Ora, na história que Agamben (2018) nos apresenta, a narração aparece justamente quando não se tem mais o fogo, nem as preces e nem o local do bosque.

O fogo queima, destrói. Contudo, o fogo também constrói<sup>39</sup>. Poderia mencionar uma infinidade de receitas aqui, mas falo de outra coisa. Evidentemente, o fogo é essencial para que se possa cozinhar, a definição do verbo cozer vem daí, da ação de colocar o alimento no fogo. Em volta do fogo, há conversa. Mesmo que já não haja fogo, há cinzas, há restos, há páginas em branco. Algo sempre se perde, mas nem por isso tudo está perdido.

A narração pode vir como uma forma de preservação da história, mesmo que não se mantenha a história toda, completa. Apresento, para aprofundar esta leitura que venho fazendo, o conto *A página em branco*, de Isak Dinesen<sup>40</sup>, na intenção de discorrer mais sobre a narração e, principalmente, a transmissão de saberes entre gerações. No conto, uma velha fala sobre a

---

<sup>39</sup> Mesmo quando se constrói há perda, por exemplo, um legume perde nutrientes ao ser cozido, mas ganha sabor, ganha outros modos de usá-lo e de prepará-lo. A questão, então, talvez seja pontuar o quanto é importante que algo se perca para que, a partir daí, se possa construir algo novo.

<sup>40</sup>Isak Dinesen é o pseudônimo da escritora dinamarquesa Karen Blixen (1885-1962). A autora escrevia em inglês e depois traduzia para a sua língua materna, o dinamarquês, assim o fez com o conto *A página em branco*. O que é bastante interessante para a discussão posta aqui, pois ela primeiro se utiliza de outra língua para escrever, depois traduz para a sua língua materna, como uma forma de reescrita e releitura. Karen Blixen, inclusive, foi quem escreveu o conto *A festa de Babette*.

arte de narrar, de contar histórias. Ela aprendeu com a sua avó e a sua avó aprendeu com a avó dela. Segundo a velha, as duas, avó e avó da avó, eram melhores contadoras de história. A velha conta a história de um convento em Portugal, onde se produzia linho. Os lençóis da realeza vinham desse convento e, como retribuição, os lençóis matrimoniais manchados com o sangue das jovens princesas eram doados ao convento e expostos em telas com placas nomeadas com os nomes das donzelas. As manchas de sangue formam diversos desenhos, porém, dentre as telas, encontra-se uma diferente das outras: a placa não tem nenhum nome gravado e o linho não tem marcas de sangue, é branco, uma página em branco. As mulheres que visitam o convento ficam imóveis em frente à tela em branco, diz a contadora de histórias:

E é em frente deste pedaço de puro linho branco que as velhas princesa de Portugal – mulheres do mundo, diligentes, rainhas, esposas e mães calejadas pelo sofrimento – e suas nobres amigas e damas de honra, ficam muitas vezes imóveis. É defronte da página em branco que velhas e jovens freiras, e a própria Madre Superiora, mergulham em pensamentos profundos (BLIXEN, 2009).

A narradora, que não sabe ler “embora saiba como fazer ler aos outros a página em branco” (BASSOLS, 2021, p. 189), diz no começo no conto:

E onde alguém lê uma história mais profunda do que na página mais bem impressa do mais precioso livro? Na página vazia. Quando uma caneta real e galante, no seu momento mais inspirado, tiver escrito sua história com a tinta mais rara – onde poderá ler uma história mais profunda, mais doce, mais alegre e mais cruel do que esta? Na página em branco (BLIXEN, 2009).

No conto, o linho em branco, a página em branco comove e paralisa as diversas mulheres que se deparam com a moldura em branco e sem nome inscrito na placa. A narradora lê a página em branco, conta uma história escrita em uma página em branco. A cena me remete às páginas em branco do livro de receitas, algumas escritas, preenchidas, portanto, lidas.

Há algumas interpretações deste conto, Andrei Cunha (2017, p. 107) diz que “a moldura narrativa do conto de Blixen fecha-se pelo eco que a página em branco estabelece com o silêncio defendido pela avó da contadora de histórias, no início do conto”. O conto é uma releitura do *Livro das Mil e Uma Noites*<sup>41</sup>, tendo como semelhança uma mulher que conta mais de mil histórias, lençóis sujos de sangue e lençóis em branco, as histórias são contadas para evitar o derramamento de sangue, conforme indica Susan Gubar (1981). Ambos os casos contam histórias de mulheres que narram histórias. Sobre isso, Miquel Bassols (2021, p. 188) diz: “a

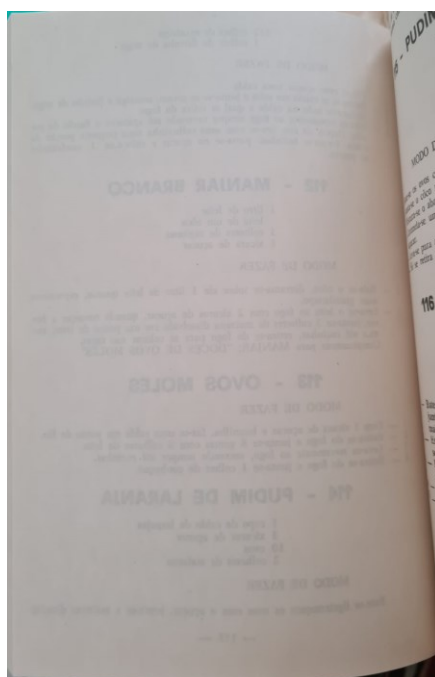
---

<sup>41</sup> Não há consenso sobre a origem do livro, *Livro das Mil e Uma Noites*, e parece que partes dele se perderam. No ensaio *Los traductores de las 1001 Noches*, Borges (1935) comenta algumas traduções do livro, sobre a mais conhecida, de Galland, parece ser a que mais modificou o texto original. Ainda, destaca uma tradução contra, ou seja, um tradutor que traduz contra outro (BORGES, 1935). Neste sentido, não há somente o que se perde com o tempo, mas também o que se perde ao traduzir um texto.

narrativa de Isak Dinesen começa nos dizendo que a arte de contar histórias é uma tradição transmitida por mulheres, mesmo quando essas histórias são contadas por homens”. A narração é associada a um saber/fazer feminino.

Miquel Bassols (2021) diz sobre a importância de manter a página em branco para que a história continue, para que a história não se perca. A página em branco não é uma página vazia. Quem é destinatária de uma página em branco?

Tenho diante de mim algumas páginas em branco. No verso das receitas, uma página em branco:



*Figura 20: Página em branco no verso da receita, Livro 5*

Outras pessoas, homens e mulheres, também se depararam com as páginas em branco e encontraram nelas espaço para a escrita de novas receitas. Nem todas as páginas foram preenchidas, mesmo dos livros mais usados (Livro 1 e Livro 2), e isso dá a ideia de continuidade: deixar algumas páginas em branco para que outras pessoas possam escrever, se fazer autora. Ainda que isso não deva ter sido planejado por quem escreveu novas receitas, pois a escritura vem como registro de uma prática na intenção de uma leitura posterior para cozinhar novamente. Deixar as páginas em branco pode não ser intencional, do modo como interpreto. Por outro lado, escrever uma receita culinária é querer que ela seja feita novamente, é desejo de continuidade, é desejo de eternidade.



As anotações feitas nas receitas publicadas por Carolina são indícios de que elas continuaram a ser feitas. Por isso digo *o verso da receita, uma página em branco*. Mesmo as receitas publicadas sofrem modificações. A estrutura, organizada em ingredientes e modo de fazer, se assemelha aos versos de poemas, as linhas quebradas e até mesmo a incompreensão. Anteriormente, mencionei que nem sempre é possível compreender uma receita, saber o que ela quer dizer, o mesmo acontece em poemas. Além disso, encontro versos poéticos nas receitas culinárias. Por exemplo, na receita de palitos de queijo: “as gemas para pincelar, sal para polvilhar”, escritos na letra de Vó Lena:

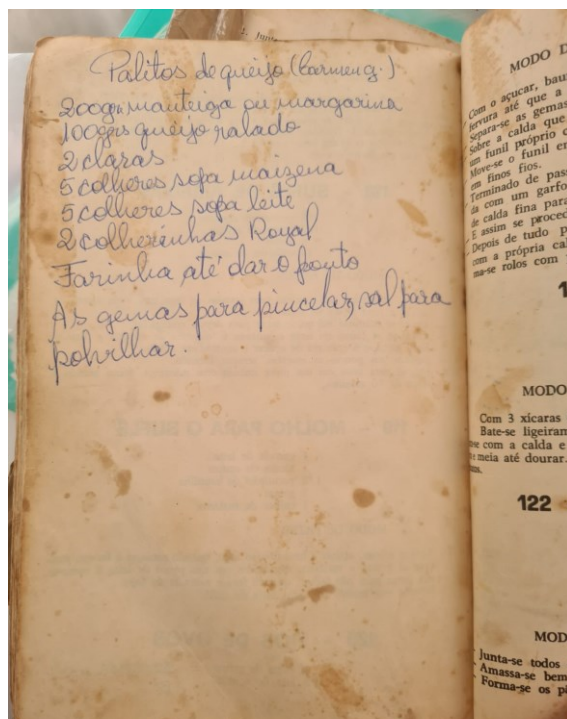


Figura 21: Receita de palitos de queijo

O verso da receita é uma página em branco, pois uma receita mesmo quando escrita está a se deixar a ler, quiçá a escrever. Cada pessoa lê, cozinha e escreve a seu modo. Ou seja, mesmo que encontremos a lista de ingredientes e o modo de fazer, ao cozinhar cada pessoa deixa a sua marca, seu gosto. Consciente disso, Manuel Querino (1928) não menciona a quantidade de cada ingrediente, deixa que a leitora preencha esse espaço em branco ao cozinhar. O verso da receita, uma página em branco, pois permite novas leituras e escritas.

Quem tem um livro de receitas diante de si, tem também páginas em branco diante de si. Mesmo uma receita escrita deixa espaço em branco para a entrada e a criatividade de quem a lê e cozinha. Isto significa que se pode cozinhar seguindo uma receita escrita, mas há espaços em que permitem que se escreva levantando a cabeça, ou melhor, que se cozinhe levantando a cabeça. Neste sentido, as alunas do curso de culinária de Carolina tiveram/têm diante de si algumas páginas em branco, as suas filhas e netas, as que herdaram o livro, também. Algumas páginas em branco foram preenchidas e quem recebeu o livro como herança da mãe ou da avó, recebeu além das receitas publicadas, algumas receitas no verso, nas páginas em branco<sup>42</sup>.

Para ilustrar (Figura 22), portanto, trago a imagem da “mesma” página dos livros 3, 1 e 2, respectivamente:

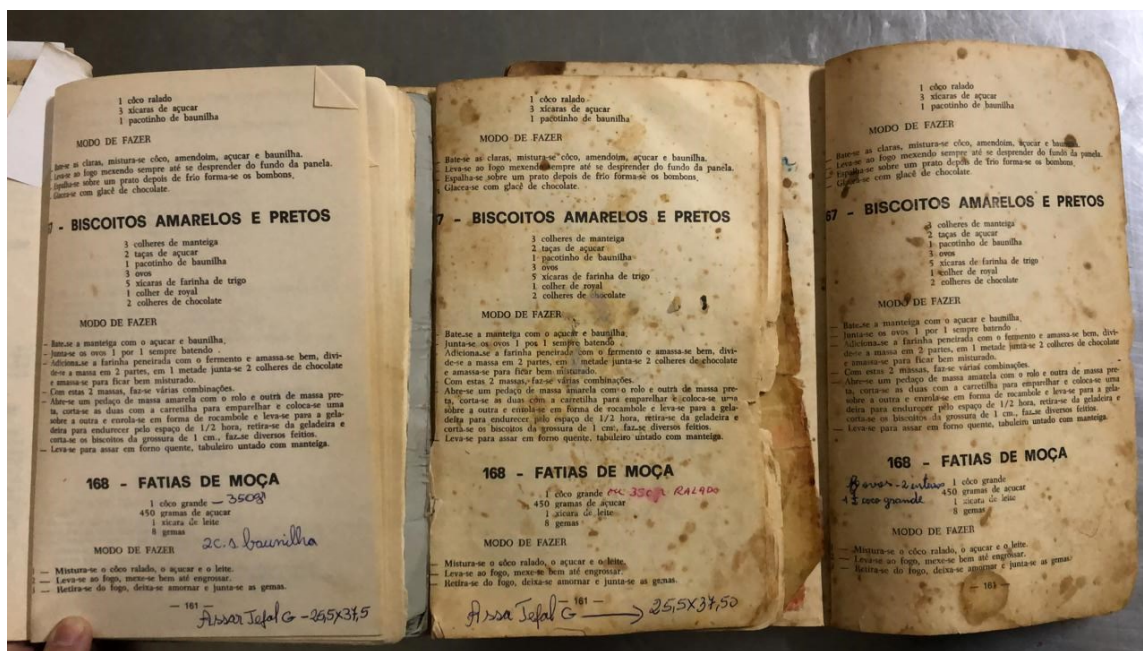


Figura 22: A mesma página dos livros 3, 2 e 1, respectivamente.

A segunda receita da página, Fatias de Moça, enumerada 168, possui alterações nas três versões, reproduzo-as como estão nas páginas. No livro 3, ao lado de 1 coco grande escreveram um traço e a quantidade em gramas: “- 350 gr”, abaixo dos ingredientes escreveram “2 c.s. baunilha” e abaixo do modo de fazer: “Assar Tefal G – 25,5x37,5. No livro 1, ao lado de 1 coco grande escreveram “ou 350gr RALADO”, abaixo do modo de fazer: “Assa Tefal G -> 25,5x37,50”.

<sup>42</sup> Tenho acesso a essa informação, pois além da confeitaria da minha família ser uma herança de gerações – que continua em funcionamento, coordenada pela minha tia – temos gerações de clientes, ou seja, avós, mães e pais, filhas e filhos, netas e netos mantêm a tradição de comprar os produtos da confeitaria. Sendo algumas das avós e mães também alunas do curso de culinária da minha bisavó, por isso elas têm o livro de receita em suas casas.

No livro 2, ao lado esquerdo dos ingredientes: “8 ovos – 2 inteiros”, na linha seguinte: “1 ½ coco grande”. Percebam que o livro 3 e o livro 1 têm alterações bastante semelhantes, à primeira vista parece que a diferença está nas duas colheres de sopa de baunilha do livro 3, todavia, mesmo a informação que parece a mesma, está escrita de modo diferente nos dois livros. No livro 3, “350 gr.”, no livro 1, “350 gr. RALADO”, o acréscimo dessa informação, ralado, pode alterar o modo como a receita será lida. No livro 3: “Assar Tefal G”, no livro 1: “Assa Tefal G”, o tempo verbal muda. A grafia das novas anotações marca novas leituras do que antes estava escrito em formato de receita.

Outra questão interessante é como no livro 2 as duas informações são acrescentadas, apesar de não rasurarem a impressão original, ou seja, acrescenta-se 1 ½ coco grande, mas não se risca o 1 coco grande da página. Mesmo que o 1 coco grande não tenha sido riscado, o acréscimo dessa nova medida pressupõe o apagamento da medida antiga. Ou seja, quem ler e cozinhar as fatias de moça, provavelmente, irá seguir os novos registros, anotações. A nova anotação litura a anterior. O *Oxford Languages* define litura como “aquilo que em um escrito se apagou ou riscou para ficar sem efeito ou ilegível; rasura”. Neste viés, a litura não é necessariamente a rasura, aquilo que foi riscado, mas, sim, aquilo que se apagou. Proponho que a medida primeira, 1 coco grande, se apagou, mesmo que não tenha sido riscado ou rasurado, a sua leitura se tornou sem efeito, pois quem for cozinhar a receita, provavelmente, seguirá a nova medida ali escrita. Digo provavelmente pois suponho que a segunda escrita prevaleça, mas na cozinha não há garantias desse gênero, a leitora-cozinheira pode ler de outro modo, pode cozinhar de outro modo. Cada um(a) cozinha ao seu modo a mesma receita.

As novas anotações são alterações de sabores também. O registro é endereçado a novas leitoras e cozinheiras. Em uma pesquisa sobre um caderno de receitas familiar, Denise Amon e Renata Menasche (2008, p. 16) ressaltam que a receita ali escrita era feita há muito tempo por quem a escreveu: “o que indica que não a estava escrevendo para si mesma, mas para que fosse transmitida para as próximas gerações, na família”. Neste sentido, quem escreveu a receita já a conhece, já sabe o modo de fazer e não precisa das anotações ao lado do fogão, na hora de cozinhar. Quem escreve uma receita já está habituado a ela, mas sinto que é importante fazer algumas considerações. No caso da confeitaria, as medidas são exatas. Embora a receita possa ser modificada, não a seguir pode fazer com que a receita desande. Nesse sentido, o registro pode ser endereçado, mas também pode ser para uso próprio, lembretes na hora de executar a receita. Depois de fazer muitas vezes o mesmo quitute, é comum que se decore a receita. Não precisando mais do registro no papel. É o que acontece com Eurídice, quando perde páginas de

seu livro de receitas no lixo: “não dava, por exemplo, para ler a receita de brigadeiro, mas Eurídice nem ligou, porque essa ela já sabia de cor” (BATALHA, 2016, p. 35). Perder as páginas não significa perder as receitas, o sabor e o saber.

Pensar as receitas culinárias como uma escrita endereçada, mas também uma escrita do íntimo, permite compreender a importância desses cadernos de receitas. À vista disso, recordo o romance *A vida invisível de Eurídice Gusmão*, quando Eurídice pensa em publicar o seu livro de receitas, tem a ideia de que outras mulheres a leiam e cursem o seu futuro curso de culinária para jovens recém-casadas, o que, como já sabemos, não aconteceu. Mas há um endereçamento, uma receita é uma escrita endereçada, é uma escrita que deseja a leitura. Também é a escrita de uma experiência.

Sobre o endereçamento, Denise Amon e Renata Menasche (2008, p. 16) ressaltam o saber do destinatário: “todo o não-dito na receita está pressuposto nos destinatários sob a forma de saberes tácitos, construídos e mantidos na experiência cotidiana, conhecimentos sobre os quais não se colocam perguntas, saberes que fazem parte da vida vivida”. As autoras destacam como a dimensão da experiência se atrela ao escrito (AMON; MENASCHE, 2008). Com a história dos quindins, exemplifiquei a proposição das autoras. Saberes são transmitidos e a leitura de receitas considera certo saber de quem lê. Esses saberes nem sempre estão escritos nas páginas dos livros de receitas, ou ao menos não estão de todo escritos.

Neste sentido, Débora Santos de Souza Oliveira (2010) analisa em sua dissertação a escrita da mesma receita ao longo dos anos, em um intervalo de cerca de 70 a 90 anos entre a primeira receita analisada e a última. Com o passar do tempo, o número de linhas cresce, a exemplo do arroz doce: “o número de linhas necessárias para ‘explicar’ a receita chega a quadruplicar” (OLIVEIRA, 2010, p. 44).

O que faz o número de linhas da mesma receita crescer tanto? Débora Santos de Souza Oliveira (2010) na mesma dissertação compreende que a dimensão da experiência sofre mudanças ao longo dos anos, ou seja, antigamente, uma receita ensinada em um curso de culinária tinha o seu registro como instrumento, como parte do ensino aliado à experiência de aprender a cozinhar com alguém; e hoje, muitas receitas não passam por isso, precisando, então, de mais linhas para explicar o modo de fazer. Existem receitas mais curtas e receitas mais longas, mas ao analisar a mesma receita ao longo dos anos, a pesquisadora traça as mudanças sofridas em certo intervalo de tempo, demonstrando que o número de linhas de uma mesma receita corresponde ao tanto de detalhe sobre o modo de fazer (OLIVEIRA, 2010).

Hoje, encontramos outras formas de transmitir receitas culinárias, que não apenas a da experiência de dividir uma cozinha ou de ler livros de receitas. Hoje, há vídeos de pessoas ensinando receitas, há aplicativos de receitas, há tutoriais, blogueiras, há programas de competição bastante famosos. Programas televisivos e, depois, veiculações pela internet possibilita(ra)m outros modos de conhecer e estudar receitas. Por outro lado, esse modo de contato não permite a prova de sabores elaborados por quem ensina, transmite. Retomo a imagem que documenta o curso de culinária para ilustrar a aproximação física entre professora e alunas, que não só cozinhavam juntas, mas compartilhavam no mesmo espaço de aprendizagem os saberes e os sabores para se tornarem, como tento mostrar, potencialmente coautoras do caderno de receitas de Carolina.



Figura 23: Carolina, à esquerda, e suas alunas, em uma de suas aulas de culinária.

Carolina está à esquerda, vestindo um avental, e orientando as alunas, que estão com a mão na massa. O livro *Quitutes da D<sup>a</sup> Carolina Porciúncula: Arte Culinária* foi escrito para as alunas do curso de culinária, vemos algumas delas na fotografia. As ressalvas feitas Oliveira (2010) sobre a estrutura das receitas culinárias ficam evidentes durante a leitura do livro de receitas. É possível notar como as receitas são bastante reduzidas, pressupondo certo saber de quem as lerá, a exemplo do Pão da Rainha, que vem sendo o meu marco de reflexão:

126 - PÃO DA RAINHA  
1 colher bem cheia de fermento flichmann

½ litro de leite  
1 colher de sal  
200 gramas de manteiga  
½ colher de canela  
12 ovos e 6 gemas  
750 gramas de açúcar

#### MODO DE FAZER

- 1- Dissolve-se o fermento em ½ litro de leite com 1 colher de açúcar, com 4 xícaras de farinha de trigo, faz-se fermento.
- 2- Quando o fermento estiver lêvedo, bate-se os ovos com açúcar como para pão de ló e junta-se no fermento. Junta-se manteiga e a banha amolecida, canela e sal; junta-se 2 quilos de farinha de trigo, mistura-se bem, e deixa-se crescer bem. Esta massa deve ser feita de noite, no dia seguinte junta-se mais farinha até formar uma massa que possa sovar. Sova-se bem e faz-se os pães em feitiços de tranças, deixa-se em um lugar quente, tapa-se os pães com uma toalha grossa e deixa-se levedar, para se conhecer quando os pães estão levedados, coloca-se uma pequena bolinha de massa em um copo de água; quando a bolinha subir é sinal que a massa está toda lêveda. Pincele-se os pães com um ovo desmanchado com 2 colheres de açúcar e 2 de café.  
Forno brando (PORCIÚNCULA, 197-, p. 127-129).

À primeira vista, a receita pode parecer ser longa. Mas há alguns pontos que mostram como se supõe certo saber de quem está lendo esta receita. Por exemplo, quando se diz “bate-se os ovos com açúcar como para pão de ló”, supõe-se que a leitora-cozinheira já fez pão de ló e sabe como bater os ovos com açúcar. Além disso, quando se diz “sova-se bem e faz-se os pães em feitiços de tranças”, supõe-se que a leitora-cozinheira sabe como fazer o trançado do pão, pois não existe somente um jeito de trançar pão. O pão da rainha, por exemplo, é formado por três fios de massa.

A experiência de cozinhar perpassa a transmissão do ensino culinário, de modo que a escrita de receitas culinárias pode ser lida como a escrita de um saber-sabor, de uma experiência anterior.

Como se aprende a cozinhar? Parece-me bastante razoável que a maior parte do aprendizado se dá através da observação cotidiana, onde se experimenta e vivencia o ponto certo do doce, da calda, do refogado. O registro escrito é simples decorrência deste saber apreendido através da experiência anterior (OLIVEIRA, 2010, p. 67).

Cozinhar se aprende cozinhando, e o saber anterior se inscreve nas páginas dos livros de receitas. Sobre a escrita, Laura Graziela Gomes e Livia Barbosa<sup>43</sup> (2004, p. 3-4) chamam de culinária de papel “todo o material impresso sobre a arte de cozinhar e/ou relativos às diferentes cozinhas e culinárias existentes”. Deste modo, a culinária de papel diz respeito ao que é escrito, registrado nas páginas de livros de receitas. Nesta dissertação, em contrapartida, não viso

---

<sup>43</sup> As autoras analisam os títulos de 907 livros de culinária ao longo de mais de um século, entre o início do século XX até o início do século XXI, e a partir dos títulos levantam questões sociais e históricas que refletem no escrever a culinária (GOMES; BARBOSA, 2004).

somente a leitura da culinária de papel – isto é, as receitas culinárias do modo como foram publicadas – mas considero também as páginas perdidas, as páginas em branco, as anotações, as rasuras e as lituras: o que transborda do papel e o que é transcrito no papel.

Como se estivéssemos em um palimpsesto de receitas culinárias, em que sempre há possibilidade de novas escritas em cima de uma escrita anterior. O que me lembra as técnicas de arte – *per via di porre* e *per via dilevare* – de Leonardo da Vinci, bem elucidadas por Sigmund Freud:

A pintura, diz Leonardo, trabalha *per via di porre* [pondo]; ela aplica pequeninos montes de cores onde não havia, na tela em branco; já a escultura procede *per via dilevare* [tirando], ela retira da pedra tudo o que cobre a superfície da estátua nela contida (FREUD, 2016, p. 336-337).

Os dois movimentos, de pôr e de tirar, são usados para pensar a arte. Na escultura se tira, e na pintura se coloca. Se olharmos a culinária como uma arte, afinal está no título do livro de receitas: arte culinária, podemos pensá-la no movimento de tirar e de pôr. Assim sendo, as páginas em branco no verso das receitas estão como uma tela em branco à espera da letra, *per via di porre*. O fazer culinário está muito associado ao que é posto: acrescente, adicione, coloque, junte, recheie, reúna etc. Por outro lado, encontramos termos<sup>44</sup> que remetem ao que é tirado: corte, desfie, desmanche, fure, peneire etc. Quando se altera uma receita, *per via di porre*, ao acrescentar novas anotações, mudança na quantidade de ingredientes ou no modo de fazer, também se altera o que antes estava ali registrado, ou seja, tira-se a escrita anterior, *per via dilevare*.

Em *Como se fizesse um cavalo*, Marina Colasanti (2012) escreve sobre o seu percurso literário partindo do pressuposto de Leonardo da Vinci – o qual ela confunde com Michelangelo –, a autora imagina como seria sua vida se tirasse tudo o que é literatura, como quem tira tudo o que não é cavalo:

Conta-se que certa vez perguntaram a Michelangelo – acho que foi a ele, e não vou verificar agora – como fazia para esculpir um cavalo. É simples, teria respondido o artista, pega-se um bloco de mármore bem grande, tira-se tudo o que não for cavalo, e o que sobra é ele, o equino. Seguindo o seu exemplo, vou desbastar do bloco da minha vida todas as leituras, tirar os livros todos. O que sobrar será o que eu teria sido sem eles, e me dará a justa medida do que fizeram por mim (COLASANTI, 2012, p. 20).

O interessante é como Marina Colasanti diz tirar tudo o que é literatura, porém, ela faz isso com a materialidade da letra, com a escrita. O que é tirado é colocado em palavras no papel.

---

<sup>44</sup> Todos os verbos aqui mencionados foram retirados do livro de receitas *Quitutes da D<sup>a</sup>. Carolina Porciúncula: Arte Culinária*.

Ao que parece, então, a escrita culinária segue esse movimento de pôr e de tirar, de aplicação e de retirada, assim como acontece no ato de cozinhar, é uma prática de acréscimo e de retirada. Inclusive, nos cinco volumes preservados de *Quitutes da D<sup>a</sup>. Carolina Porciúncula: Arte Culinária*, encontramos alterações, adições feitas por diferentes letras, ou seja, por diferentes pessoas. Já não é preciso saber quem retirou ou quem acrescentou, pois o importante é a possibilidade de que o novo se escreva ao passo que o antigo se transmita.

Anteriormente, falei sobre como há todo um saber anterior à escrita das receitas no papel. Agora, posso me autorizar a dizer que há todo um saber que se inscreve após a publicação do livro de receitas. Em ambos os casos, temos rastros e restos sobre quem participou dessas escritas, marcas alegóricas da imprecisão.

A partir daqui, tendo saboreado os saberes de livros de receitas, tendo questionado os livros de receitas, tendo pensado sobre a escrita e a leitura de livros de receitas, irei ler o que se escreve sobre a escrita (d)e mulheres. O momento da publicação de um livro, de receitas ou não, faz marco e visibiliza nomes e histórias de mulheres. Se as receitas culinárias são escrituras que desejam a leitura, é necessário que elas sejam vistas, publicadas, lidas, escritas e reescritas.



## 4. ESCRITAS, QUE MULHERES?

### 4.1 A escrita de Eurídice

Trago as personagens principais das duas narrativas que se cruzam na dissertação para iniciar meu quarto capítulo: minha bisavó Carolina, que escreveu e publicou o seu livro de receitas. A publicação de um livro pode ser o destino dado à escritura, no entanto, nem toda escritura é publicada. Os paralelos entre Carolina e Eurídice vêm no sentido de pensar essas duas mulheres que escreveram livros de receitas. Uma o publicou. A outra, não.

A história ficcional de Eurídice passa por diversas tentativas de fazer do lar um outro lugar. Depois de muitas receitas culinárias praticadas e escritas, também tentativas de costura, ambas desincentivadas pelo marido Antenor, Eurídice Gusmão passa a se sentar na frente da estante de livros, e fica horas encarando a estante. Até que decide ler um dos livros, o que a leva a ler outros, o que a leva a escrever. Eurídice muda de lugar. Antes, o olhar estático pousava na estante de livros. Depois, as mãos a fazer *tectec*<sup>45</sup> na máquina de escrever. Em um jantar familiar, ela anuncia os seus feitos: “estou escrevendo um livro. É sobre a história da invisibilidade” (BATALHA, 2016, p. 164). Na primeira vez, quando escreve o seu livro de receitas, Eurídice também prepara um jantar para Antenor, com a intenção de pedir autorização para publicar o seu livro: “era possível, só precisava falar com Antenor. Sim, só precisava falar com o marido. Os olhos diminuíram. Bebeu dois goles da cachaça antes de servir a cuia ao peru” (BATALHA, 2016, p. 31). Como se Eurídice previsse a reação do Antenor, a negativa frente ao pedido de publicar o livro: “Deixe de besteiras, mulher. Quem compraria um livro feito por uma dona de casa?” (BATALHA, 2016, p. 32).

Na segunda vez, quando anuncia a escrita de um livro, o tom já não é de quem pede autorização. A família não dá atenção para a notícia, apesar de estarem curiosos sobre o que Eurídice andava fazendo no escritório:

O jantar seguiu em silêncio. Ninguém se importou em saber mais sobre o livro, se por acaso ela queria ver a obra publicada, se era uma história de amor ou de aventura, e quem era ela para começar a escrever assim. Havia a convicção de que Eurídice só podia ser levada a sério quando dizia que o jantar estava na mesa, ou que era hora de acordar para a escola. Seus projetos estavam confinados ao universo daquela casa. Ou quiçá do bairro, se o projeto em questão envolvesse fazer sanduíches de queijo para os vizinhos nos dias das festas de aniversário (BATALHA, 2016, p. 165).

---

<sup>45</sup> Em referência a um trecho do romance: “Tec tectec foi o som daqueles tempos. No começo eles eram um pouco lentos, tipo um *tec* aqui e outro ali. Depois se transformaram num único e constante som, *tectectectectectec* que preenchia a tarde inteira, e era tão intenso que deixou de ser percebido como ruído” (BATALHA, 2016, p. 163).

Eurídice não joga o livro no lixo, nem o guarda atrás da enciclopédia. Ela continua a escrever, enquanto Das Dores continua na cozinha. Sobre a indiferença da família:

Eurídice não ligou. O não ligar fazia parte da nova fase. Passava seus dias trancada no escritório, e se não havia *tectecs* na máquina de escrever era porque havia livros abertos, com a cabeça de Eurídice sobre eles. De vez em quando Das Dores escutava alguém falar e saía da cozinha para saber se a visita queria um cafezinho. Chegava na sala e descobria Eurídice falando sozinha, por trás da porta do escritório. Das Dores dava um suspiro e voltava de pés esparramados para a cozinha (BATALHA, 2016, p. 165).

Embora Eurídice mantenha o hábito da escrita e veja o livro como um projeto seu, ele fica trancado nas gavetas da escrivaninha: “assim que Eurídice ouvia a porta de casa abrir com os filhos voltando da escola tirava da máquina a folha escrita, para trancá-la com as outras na gaveta da escrivaninha.” (BATALHA, 2016, p. 164). Enquanto Eurídice escreve em sua máquina de escrever, Das Dores cozinha.

Ao final do romance, em *Nota da autora*, o romance guardado na gaveta é lembrado e se espera que talvez algum dia alguém encontre o livro *A história da invisibilidade*:

De qualquer forma, se alguém, algum dia, achar na principal gaveta do escritório a encadernação de papel-ofício contendo na primeira página o título *A história da invisibilidade*, e tiver a sabedoria de ler aquelas páginas, entenderá que é um livro importante demais para pertencer a apenas uma biblioteca (BATALHA, 2016, p. 188).

Eurídice esconde o livro na gaveta de sua escrivaninha, assim como escondeu o seu livro de receitas atrás da enciclopédia. O livro escondido dentro da gaveta me remete à posição de Eurídice, escondida dentro de casa. Isto é, Eurídice se mantém (ou é mantida?) escondida, invisível, a encarar a estante de livros. Os percursos e as atividades ocupadas pela personagem parecem ser o modo dela tentar escrever outra história, apesar de dentro do lar. Não são somente esses objetos que são escondidos, mas também as mulheres, Marie-Hélène Brousse (2019, p. 37) diz: “Isto salta aos olhos! O objeto escondido são as mulheres. Gineceu, harém, casa, cozinha, muros altos, terraços, balcões, janela, persianas: tantos territórios de onde ver sem ser vista”.

O livro escrito por Eurídice fica dentro da gaveta, ao passo que Eurídice fica dentro de casa, pelo menos em boa parte da narrativa. A forma como a personagem fica restrita ao lar é reflexo dos modos como a burguesia se estruturou, no século XIX, mantendo a mulher no espaço privado, conforme assinala Maria Rita Kehl (2016). A relação da mulher com o lar fica mais evidente em alguns momentos, por exemplo, quando Antenor diz que ninguém leria um livro escrito por uma dona de casa, como se ser dona de casa fosse uma atividade inferior e desvalorizada.

No romance, aparece essa diminuição e deslegitimação do lugar da mulher. Mas, aproveito para, novamente, retornar à sala de estar, e contar uma pequena memória, antes de voltar ao romance. Um dia, quando criança, precisei fazer a árvore genealógica da família. Coloquei os nomes, idade e profissão de meus familiares. Abaixo do nome de minhas avós, a profissão: do lar. Lembro que não entendi. Na época, a Vó Lena já tinha a confeitaria. E a minha outra avó, Vó Nani, tinha uma academia. Hoje em dia, poderíamos chamá-las de empreendedoras. Mas a questão é como, mesmo essas mulheres que tinham negócios, foram nomeadas assim, como propriedades do lar. Quando perguntadas sobre a profissão, a resposta era essa: do lar. Eurídice, nossa personagem, também se enquadra nessa nomeação e “ninguém vale muito quando diz ao moço do censo que no campo de profissão ele deve escrever as palavras ‘Do lar’” (BATALHA, 2016, p. 11). Coincide com isso a ideia da mulher submissa e dócil, que entra em confronto com a ideia de mulher moderna, nesse período histórico:

Assim, aos ideais de submissão feminina contrapunham-se os ideais de autonomia de todo sujeito moderno; aos ideais de domesticidade contrapunham-se os de liberdade; à ideia de uma vida predestinada ao casamento e à maternidade contrapunham-se a ideia, também moderna, de que cada sujeito deve escrever seu próprio destino, de acordo com sua própria vontade (KEHL, 2016, p. 38).

A polarização entre público e privado, homem e mulher, dá a falsa impressão de que governando o ambiente doméstico a mulher deteria certo poder, falsa impressão, porque esse esquema acaba por fortalecer opressões (HOMEM, 2019). Por outro lado, Marie-Hélène Brousse (2019) traz uma questão curiosa, as mulheres, escondidas, veem sem serem vistas. Ou seja, do lugar onde estão, elas observam muito do que se passa. Mesmo que não sejam vistas, elas veem.

Para a personagem Eurídice, o lugar de quem vê se estabelece quando ela começa a escrever, quando ela toma a palavra: “O que incomodava nessa nova fase de Eurídice era o olhar: ele agora parecia entrar por dentro das pessoas, como se fosse roubar seus segredos” (BATALHA, 2016, p. 166). Neste sentido, a condição de invisibilidade não pressupõe passividade. Quem está dentro de casa, da cozinha ou de qualquer outro lugar, tem a possibilidade de olhar, sem ser vista.

As mulheres e os objetos delas, mil nadas (PERROT, 1989) escondidos, guardados em gavetas ou em casa. Mas Regina Dalcastagnè (2005) nos alerta a repensar o que caracteriza certo objeto ou pessoa como invisível:

Quando se afirma que algo é invisível, a situação é, de algum modo, tornada objetiva. Ser invisível seria a qualidade de um objeto (uma pessoa, um grupo de pessoas). Mas

talvez o reverso da invisibilidade seja justamente a dificuldade de enxergar (DALCASTAGNÈ, 2005, p. 15).

O livro *A história da invisibilidade*, de Eurídice, guardado na gaveta e à espera de que alguém o encontre e o leia, é promessa de que isso o faça ser visto. Também é promessa de que Eurídice seja vista, lida. O texto existe se no discurso, se lido, se na linguagem (BARTHES, 2012). Deste modo, a existência de um texto, de um escrito, até de um livro de receitas, talvez não dependa somente de uma existência material, mas, sim, de que alguém o olhe e o leia.

#### 4.2 A escrita como prática de memória

Ao pensar as práticas de memórias femininas no século XIX, Michele Perrot (2005) ressalta que no âmbito público encontramos poucos registros, ou seja, há um silenciamento dessas histórias. Já no âmbito privado, há a destruição desses arquivos escritos por mulheres, dos diários, das cartas, das anotações da casa como um modo de apagar “de si mesmas as marcas tênues de seus passos neste mundo, como se a sua aparição fosse uma ofensa à ordem” (PERROT, 2005, p. 37).

Os arquivos escritos por mulheres são guardados longe do olhar, nas gavetas, ou são queimados, destruídos (PERROT, 2005). No século XIX, esses arquivos enquanto registros de memória são bastante vinculados a um fazer privado, doméstico: cartas, diários, livros de receitas. No caso dos livros de receitas, a sua escrita era autorizada, por não ser vista como uma ameaça ao patriarcado (PERROT, 2009). Assim, a escrita dos livros de receitas era deslegitimada enquanto escrita de um saber e, por isso, era autorizada às mulheres. A narrativa ficcional, história de Eurídice, mostra o incomodo causado quando ela decide começar a escrever:

Apesar do marasmo esses escritos tinham o poder quase mágico outorgado a alguns papéis, que era o de incomodar muita gente.

O *muita gente* que os escritos de Eurídice incomodavam eram as outras mulheres do bairro. Para as seguidoras de Zélia os novos hábitos de Eurídice extrapolaram o atrevimento, e se tornaram insulto. Quem era ela para ler autores complicados e para escrever algo além de receitas de bolos? (BATALHA, 2016, p. 167).

Não ver os livros de receitas como a escrita de saberes, apenas de sabores, possibilitou que as mulheres encontrassem nas páginas desses livros um espaço para escreverem e criarem. Os livros de receitas são registros de memórias. E, com essa justificativa, que Alice B. Toklas convenceu os editores a substituir a sua autobiografia por um livro de receitas, segundo Sabrina Sedlmayer (2014, p. 142), Alice afirmou que “livro de receitas é livro de memórias”.

Se outros escritos, como as correspondências e os diários, são guardados em gavetas ou queimados, os livros de receitas têm outro destino. Os livros costumam ficar nas cozinhas e são frequentemente consultados para a elaboração de receitas. Mesmo que dentro de casa, ficam à vista. Além disso, são transmitidos de geração a geração. Hoje, com a internet e a tecnologia, talvez essa tradição tenha se perdido para algumas famílias. Mas, mesmo assim, é interessante pensar esse movimento de entregar um escrito para a geração seguinte.

Esse movimento de entrega de receitas não é feito somente entre gerações. Mas também entre vizinhas e amigas, que trocam receitas entre si. A troca de receitas pode ser vista no romance e no livro de receitas. No romance, Guida, irmã de Eurídice, às vezes se encontra com vizinhas para trocar receitas: “Às vezes ela chamava uma ou outra vizinha para um café, e trocavam receitas de bolo, dicas de limpeza e de cuidados pessoais (BATALHA, 2016, p. 97). No livro de receitas, algumas das receitas escritas no verso das páginas têm nomes entre parênteses, indicando quem deu a receita de presente:

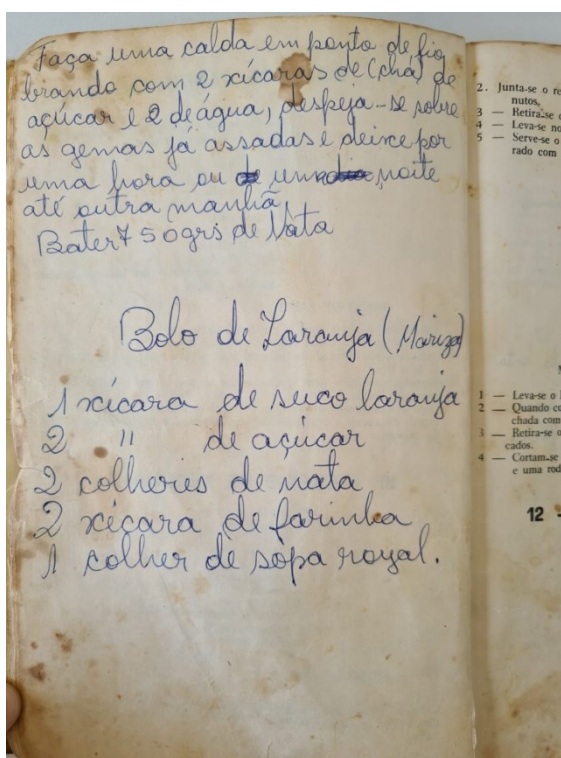


Figura 24: Receita de bolo de laranja

O bolo de laranja, de Mariza, está escrito com a letra da minha avó. Perguntei para a minha tia se essa Mariza é a mulher que trabalhou na confeitaria da família. Ela não tem certeza, disse

que pode ser a Mariza da *Roseflor*<sup>46</sup>. Se fosse a Mariza que trabalhou na confeitaria, a receita de bolo de laranja seria prova material de como as mulheres que trabalharam na confeitaria também escreveram o livro de receitas. Porém, essa questão se mantém como uma página sem resposta. Inclusive, o nome próprio, Mariza, abre a possibilidade para que a autoria seja novamente questionada: *quem é essa Mariza? É a mulher que trabalhou na confeitaria ou é a Mariza da Roseflor?*

Há ainda outra curiosidade sobre bolos de laranja. O bolo de laranja vendido na confeitaria é fruto de uma receita que foi dada de presente para a minha avó. Não é a receita da Mariza, e nem a encontrei nas páginas dos livros de receitas. Está escrita em outro caderno de receitas. Neste momento, há uma informação bastante importante, que ainda não havia mencionado: existem muitos livros de receitas na confeitaria da minha família. Optei por pesquisar os livros publicados, e assinados por Carolina. Mas há um armário recheado com outros livros:



*Figura 25: Armário da confeitaria, onde estão os livros de receitas. Fotografia tirada em dezembro de 2021. Arquivo pessoal.*

---

<sup>46</sup>*Roseflor* é uma loja de flores, de Ijuí/RS.

Esse armário fica em Ijuí/RS, na cozinha da confeitaria. São diversos livros de receitas, e algumas apostilas escritas pela minha avó para as alunas de seu curso de culinária. Os livros estão guardados nos armários, mas não estão escondidos. São constantemente consultados, lidos e tocados. Isso fica evidente ao ver as páginas manchadas e as páginas perdidas:

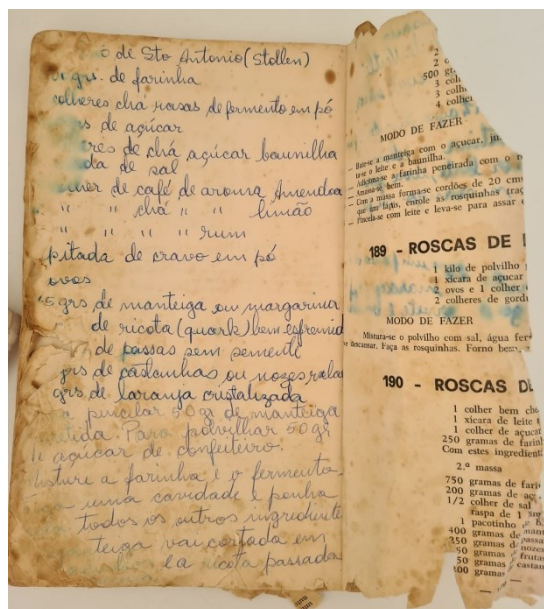


Figura 26: Pedacos de páginas perdidas

Os livros de receitas, apesar de muito próximos do fogo – afinal, costumam estar nas cozinhas – parecem ter resistência a ele. Não são livros queimados por mulheres, nem escondidos, mesmo que possam estar em gavetas ou armários. Os livros podem perder pedaços e páginas, ganhar manchas e anotações, mas, mesmo assim, se preservam na materialidade da palavra. São transmitidos de mães para filhas, de avós para netas. Cozinhar determinada receita também é um jeito de preservá-la. Cozinhar determinada receita é um jeito de preservar memórias.

Se os livros de receitas encontram outros modos de existir, o mesmo não acontecia com os escritos literários feitos por mulheres. Faço alguns paralelos entre história e ficção ao trazer o relato de Lygia Fagundes Telles, escritora, e a personagem Zélia, do romance *A vida invisível de Eurídice Gusmão*. Sobre uma tia, Lygia Fagundes Telles (2010, p. 110 apud FIGUEIREDO, 2020, p. 86) diz: “Escrevia poemas fechada no quarto, a letra tremida, a tinta roxa. Meu bisavô ficou meio desconfiado e fez o seu discurso: ‘Umás desfrutáveis, mana, umas pobres desfrutáveis essas moças que começam com caraminholas metidas a literatas’”. A tia de Lygia, desincentivada pelo pai, para de escrever, assim como tantas mulheres pararam de escrever, e

esconderam seus textos em gavetas. Na adolescência, Zélia, a vizinha amargurada de Eurídice, escrevia em um caderno de capa azul, presente de seu pai:

A prosa tatibitate das primeiras páginas evoluiu para parágrafos elaborados, escritos nos meses de sofrimento. Era esse o único bem de Zélia. Aquele que ela guardava embaixo do colchão, e que foi descoberto pelos primos, que declamaram entre risadas alguns trechos antes do jantar, e que causou problemas para a mãe, que defendeu a filha atacando os sobrinhos a cintadas, e foi atacada em seguida pelo irmão (BATALHA, 2016, p. 23).

Zélia acaba jogando o caderno no lixo, pois “se o caderno fosse para o lixo talvez levasse com ele as galhofas que vinham dos primos” (BATALHA, 2016, p. 23). Depois disso, Zélia troca correspondências com Nicolas, mas o romance não dá certo, e ela nunca mais escreve. Outra personagem, Maria Rita, mãe de Antenor, escrevia, era poeta: “uma poeta que nunca publicou um livro” (BATALHA, 2016, p. 76). Apesar de nunca ter publicado, Maria Rita escrevia constantemente, e isso interferia em seus cuidados com o lar e com os filhos: “todos sabiam que Maria Rita não era talhada para aquela vida, e no dia mais frio de agosto ela decidiu que não era talhada para vida alguma. A poeta incompreendida se matou com formicida” (BATALHA, 2016, p. 78).

Antenor, filho de Maria Rita, não quer uma mulher como a mãe-poeta:

E é aí que Antenor escolhe uma mulher que parece absolutamente banal – nem feia nem bonita, nem gorda nem magra, nem alta nem baixa. Uma mulher que tem seu principal atributo escondido sob o chapéu de palhinha usado ao caminhar pelo bairro. Essa Eurídice tem a cabeça em cima do pescoço, é o que Antenor pensa, sem saber que a cabeça dessa mulher está em cima do pescoço e acima da média de todos nós (BATALHA, 2016, p. 80).

Eurídice, diferente do que Antenor esperava, acaba tornando-se uma escritora como Maria Rita. Escritora, porém, não publicada.

Um dos momentos da crítica literária feminista vem no sentido de rever(ter) esse cenário, ao se debruçar sobre textos literários escritos por mulheres, publicações esquecidas na história. Há dificuldade de publicação e, embora publicados, parece haver certa resistência em ler textos de autoria feminina: “público e crítica sempre foram muito pouco receptivos aos textos de autoria feminina, o que levou as mulheres ao uso de pseudônimos, forma de se camuflar e romper a censura” (DUARTE, 1997, p. 57 apud FIGUEIREDO, 2020, p.86).

Alguns entraves se colocam quando pensamos a questão da escrita de autoria feminina. Primeiro, elas sequer tinham a possibilidade de escrever. Quando essa possibilidade existe, é restrita, ou seja, poderiam escrever desde que em papéis de carta, livros de receitas ou diários. A escrita literária ficou, muitas vezes, guardada em gavetas, ou foi queimada. Quando as mulheres conseguem publicar um livro, ainda há resistência em serem lidas. E, ainda, mesmo



se lidas, há chance de serem esquecidas, invisibilizadas pela tradição literária: não se tornam canônicas. Evidentemente, esse caminho não é linear e não é único. Diversas mulheres publicaram e ganharam o merecido reconhecimento. Todavia, para isso, muitas não publicaram e não foram reconhecidas. As dificuldades se acentuam quando a mulher é pobre e/ou não branca.

Parte da crítica literária feminista vem na intenção de recuperar e mapear obras que foram apagadas ou marginalizadas da história literária (FUNCK, 2016). Segundo Susana Bornéo Funck (2016), esse movimento faz parte da segunda fase da crítica literária feminista estadunidense. A primeira fase acontece na década de 1960, e questiona não somente o modo como as personagens femininas são retratadas na ficção, mas também como as escritoras e críticas eram colocadas em posição secundária (FUNCK, 2016).

Já a terceira fase, marca o encontro entre a crítica literária feminista norte-americana com a francesa e a inglesa. Nesse momento, o conceito gênero é introduzido, assim, não se trata somente do feminino, mas também do masculino:

Acreditando na existência de uma escrita feminina – uma escrita *avant-garde* e subversiva, produzida tanto por homens quanto por mulheres, mas, principalmente, por mulheres -, a crítica literária francesa estimula a mulher escritora a buscar tudo o que é culturalmente mudo, silenciado ou não representado, de forma a subverter os sistemas existentes que reprimem e negam a diferença (FUNCK, 2016, p. 148).

Nelly Richard (2002, p. 13) assinala que uma escrita que coloque em questão e busque alterar a “discursividade masculina/hegemônico” estaria alinhada ao que se entende como feminino, independente do gênero de quem escreva. Neste sentido, não basta que haja personagens femininas para que um texto seja feminino, é preciso que de algum modo se questione lugares preestabelecidos e normatizados.

Apesar dos avanços e das conquistas das mulheres, elas enquanto autoras continuam a encontrar dificuldades de publicação e de leitura. A pesquisa quantitativa, feita por Regina Dalcastagnè (2005, p. 33) demonstra como ainda existem entraves e dificuldades de publicação: “os números indicam, com clareza, o perfil do escritor brasileiro. Ele é homem, branco, aproximando-se ou já entrando na meia idade, com diploma superior, morando no eixo Rio-São Paulo”. A autora pesquisou livros publicados por três grandes editoras brasileira na intenção de quantificar as diferenças e marcar a importância da representatividade. Assim, a pesquisa mostra que há relação entre o gênero de quem escreve e a possibilidade de publicação e, conseqüentemente, de leitura. Além do gênero do autor/a estar relacionado com a possibilidade de publicação, a construção das personagens também parece estar relacionada ao gênero de quem escreve, de modo que se os autores são, em sua maioria, homens brancos de classe média,

as personagens pouco fogem desse parâmetro ou, quando fogem, são retratadas de forma estereotipada (DALCASTAGNÈ, 2005).

Ao situar historicamente os avanços e recuos da crítica literária feminista, é essencial enfatizar que esses mo(v)imentos<sup>47</sup> não são tão lineares quanto parecem. Paulo Valente (2021) ressalta que a crítica literária feminista vai contra a ideia positivista de demarcar origens e traçar uma historiografia literária linear. Então, “a Crítica Feminista propõe exatamente ouvir os vencidos – ou melhor, vencidas –, as histórias que não nos contaram, pretende fazer novas perguntas ou encontrar novas maneiras de investigar antigas dúvidas” (VALENTE, 2021, p. 26). Talvez por isso este capítulo vem em formato de pergunta: *Escritas, que mulheres?*

Mulheres no plural, por uma escrita plural, conforme assinala Eurídice Figueiredo (2020, p. 95): “apesar de múltiplas tentativas, não creio que seja possível definir o que caracteriza a escrita de autoria feminina”.

### 4.3 A escrita e o silêncio

A ficção se estabelece como uma possibilidade de escrita sobre os silêncios da história. Ao pensar a escrita feita por mulheres, Virginia Woolf<sup>48</sup> (2019, p. 9) utiliza o termo ficção de dois modos: “em alusão às mulheres e à ficção que elas escrevem, ou às mulheres e à ficção que é escrita sobre elas”. A ficção escrita sobre as mulheres pode ser vista como um modo de silenciar, pois mesmo que haja escritos sobre elas, o modo como se escreve pode perpetuar estereótipos ou lugares-comuns.

Falar em mulheres e escrita é também falar em silêncio. O título do livro de Michele Perrot, *As mulheres ou os silêncios da história*, indica a aproximação entre a história das mulheres e os silêncios. Há lacunas na história das mulheres. Há páginas em branco. Há silêncio. Mas, segundo Maria Lúcia Homem (2012, p. 33), não há palavra sem silêncio: “somente se pode apontar tanto o todo quanto o silêncio através e a partir da palavra. A questão não é tanto ter uma palavra para ‘apontar’ o silêncio, mas sim a de, sem a palavra, não haver sua ausência”. Assim, o silêncio pode ser o que cala, mas também pode ser preenchido com palavras. Há páginas em branco na história das mulheres, essas mesmas páginas possibilitam que algo se escreva.

---

<sup>47</sup>Em referência ao termo utilizado por Tânia Regina Oliveira Ramos em *Literatura brasileira contemporânea: mo(v)imento literário* (2011).

<sup>48</sup> Em *Mulheres e ficção*, publicado pela primeira vez em 1929.

Receitas e páginas em branco (representações do silêncio a ser preenchido) se intercalam no livro de receitas. A estrutura do livro serve como analogia para pensar os intervalos de silêncio, as páginas em branco dos escritos de mulheres. Virginia Woolf (2019, p. 10) diz que “estranhos intervalos de silêncio parecem separar um período de atividade de outro”, ao pensar a escrita feita por mulheres<sup>49</sup>. Assim, a autora nomeia algumas mulheres que escreveram – Safo, Shikibu Murasaki e as inglesas do começo do século XIX: Jane Austen, Emile Brontë, Charlotte Brontë e George Eliot – e marca os intervalos entre a produção e uma e de outra (WOOLF, 2019).

Pesquisadoras têm nos mostrado que romances escritos pelas mulheres do século XIX são bastante permeados pelo ambiente doméstico e intimista, ao que Virginia Woolf (2019, p. 16) interpreta como a falta de experiências: “com frequência nada resta de tangível do dia de uma mulher. Tudo o que ela cozinhou foi comida; os filhos dos quais cuidou já saíram mundo afora”. Nessa época, a literatura feita por mulheres é delimitada pelas experiências que elas têm ao seu alcance.

A personagem Eurídice busca brechas em seu ambiente, no lar. A existência dela oscila entre o silêncio, o vazio e a tentativa de preenchê-lo. Quando não está envolvida com a cozinha ou com a costura, com a leitura ou com a escrita, Eurídice permanece quieta, estática, sentada no sofá. Nos momentos de silêncio, paira a chance de loucura:

Eurídice precisava de um novo projeto. Precisava de algo que preenchesse as manhãs de ócio e as horas angustiadas de fim de tarde, quando os filhos ainda não tinham chegado da escola e quando tudo não parecia levemente enlouquecedor. Nessas horas perdidas ela podia sentir a solidão se transformar em angústia, a angústia se transformar em loucura e a loucura sussurrar-lhe calma e firme: Um dia eu te pego, um dia eu te pego, um dia eu te pego (BATALHA, 2016, p. 39).

Os momentos de angústia e de vazio são preenchidos por Eurídice com atividades. Esse movimento de tentar preencher o vazio pode ser visto também quando Eurídice cozinha: “Eurídice cozinhava até terminar de encher todas as travessas, e qualquer espaço vazio na mesa da copa” (BATALHA, 2016, p. 13). As travessas vazias e o espaço vazio na mesa da copa parecem fazer paralelo com a tentativa de preencher a vida e de fazer algo com o espaço vazio: escrever a sua existência.

A leitura de livros de receitas não somente como registro histórico, mas também pelo viés da escrita, permite pensar nas subjetividades escritas. A falta de experiência, das mulheres do

---

<sup>49</sup> Aqui escrevo “escrita feita por mulheres”, pois a autora, Virgínia Woolf, nomeia assim. Ao longo do capítulo, nomearei de acordo com a escolha das autoras com as quais trabalharei. É importante perceber como o modo como se nomeia diz sobre o período histórico em que se escreve, mas, principalmente, como o que está em questão é relação entre escrita e mulheres.

século XIX e de Eurídice, reflete na escrita: “é indiscutível que a experiência exerce grande influência sobre a ficção” (WOOLF, 2019, p. 12). Mais do que a falta de experiência, me autorizo a dizer que é a privação de outras experiências, pois, mesmo em casa, elas foram fonte de saberes e sabores. Olhar os livros de receitas como uma prática de escrita e de memória, então, é um modo de afirmar saberes femininos. Se há silêncio na história das mulheres e na história literária das mulheres, as receitas culinárias são voz e língua nessa história.

O silêncio da história me traz de volta *A vida invisível de Eurídice Gusmão*, onde é possível visualizar Eurídice leitora, elemento importante para entender a trajetória e os caminhos de leitura em que predominam nomes masculinos e canônicos, rompidos por três nomes femininos – ainda que canônicas: Virginia Woolf, Simone de Beauvoir e Jane Austen. Eurídice sai da inércia, sentada no sofá, e se movimenta até a estante de livros:

Talvez tenha sido a constância. Anos e anos sentando-se no mesmo lugar, encarando o vazio na forma de estante. Ou talvez tenha sido porque tinha que ser. O fato é que nessa nova temporada de olhares perdidos Eurídice começou a se sentir diferente. Era uma sensação bastante leve no começo, quase como uma cosquinha. Percebeu que a sensação só aparecia quando ela estava sentada no mesmo lugar, olhando para o mesmo ponto.

Eurídice passou a sentar-se em seu posto menos para olhar o nada e mais para esperar a sensação chegar. A sensação chegava, e encontrava no silêncio o espaço para crescer. E foi assim que a sensação aumentou até ser vista por Eurídice, e Eurídice viu que a sensação era isso. A sensação era o dom de ver.

Eurídice viu a estante de livros na estante de livros  
Ela viu a estante de livros.

Levantou-se e passou a mão direita pelas lombadas. Dostoiévski, Tolstói, Flaubert. Gilberto Freyre, Caio Prado Jr., Antonio Candido. Virginia Woolf e George Eliot, Simone de Beauvoir e Jane Austen. Machado e Lima Barreto, Hemingway e Steinbeck. Alguns livros ela tinha lido e esquecido, outros tinha comprado e esquecido de ler. Alguns foram acrescentados por Antenor, que comprava livros como quem compra lanternas: é bom ter em casa os maiores pensadores do mundo, para se um dia precisarmos deles (BATALHA, 2016, p. 162).

Quando Eurídice precisou, foi o cânone que encontrou. O olhar de Eurídice antecede a leitura, e a leitura antecede a escrita. Essa transição de leitora a escritora não é particular da ficção, da personagem Eurídice. Segundo Maria Rita Kehl (2016, p. 67), no século XIX “a ‘fúria de ler’ das mulheres foi rapidamente estendida por uma florescente indústria de novelas e romances escritos por e para mulheres, de modo que houve uma feminização daquele domínio até então reservado aos homens; a literatura foi invadida por mulheres, tanto leitoras quanto escritoras, a partir do século das Luzes”. Eurídice sente essa “fúria de ler” e a estante de livros, antes decorativa e esconderijo do livro de receitas, torna-se fonte de saber, e os livros são lidos por ela: “era uma biblioteca sólida. Voltou para o sofá na companhia de um livro, e pela primeira vez em muito tempo dedicou às páginas sua total atenção. Depois pegou outro, e mais outro, e

foi ligando os pontos imaginários que faziam de todos aqueles textos apenas um” (BATALHA, 2016, p. 162-163).

Eurídice passa de leitora a escritora: a vida invisível se alarga. O livro escrito por Eurídice, *A vida invisível*, pode ser pensado como um modo de marcar as lacunas históricas dos livros lidos por ela. As páginas em branco são preenchidas com as suas palavras, com a sua grafia: “Era com os livros que Eurídice falava. ‘Isso aqui me parece genial, não concordo com este argumento, este parágrafo combina com este aqui do livro, ó’, ela dizia para as páginas. Sublinhava passagens, escrevia nas margens e às vezes exagerava nos pontos de exclamação” (BATALHA, 2016, p. 165). O que Eurídice faz, no trecho citado, nada mais é do que escrever a leitura, conforme Roland Barthes indicou. A escritura não se faz somente no corpo de quem lê, mas também aparece nas margens dos livros quando Eurídice coloca as suas ideias e pensamentos. De modo semelhante com o que aconteceu na época em que a personagem começou a escrever as suas receitas, pois percebeu que poderia ir além das ideias de Tia Palmira. As reflexões de leitura são transformadas em escritura, em criatividade. Todavia, Eurídice não publica o seu livro de receitas, nem o seu romance.

Ao fim do romance, na última página, sabemos que Eurídice tentou publicar seus textos em dois jornais, *Jornal do Brasil* e *O Pasquim*, após o Golpe de 64, mas nunca obteve resposta dos jornais. Eurídice, no entanto, não deixou de escrever:

Com uma filha que se mostrava cada dia mais diferente, um filho que só era dela porque saiu dentre suas pernas e um marido que só se achegava para beijos na testa, Eurídice voltou-se ainda mais para dentro de si, e para dentro do escritório com estantes de livros até o teto, onde passava a maior parte do dia. Nunca tirou a medalhinha de Nossa Senhora do peito, mesmo quando deixou de acreditar em Deus. A vida seguiu por aí, e um único com permaneceu constante:

*Tec tectec, tec tectec, tec tectec...*

*Tec tectec, tec tectec, tec tectec...*

*Tec tectec, tec tectec, tec tectec...*(BATALHA, 2016, p. 185).

O romance termina com o trecho acima: o som da máquina de escrever. Embora não publicada, Eurídice continua a escrever e o *tec tectec* da máquina de escrever soa como uma história que continua a ser escrita ou como uma história por escrever, guardada em uma gaveta à espera de alguém que olhe pelo buraco da fechadura. O olhar, agora, não é mais o de Eurídice, senão o meu.

Preciso pensar o fazer biográfico, por isso aproveito a imagem de quem espia pelo buraco da fechadura, proposta por Janet Malcolm (1995): a biógrafa como aquela que olha pelo buraco da fechadura, que bisbilhota, que revira as gavetas. Como quem abre/abro livros de receitas. Abro o romance também. Olho pelo buraco da fechadura e encontro biografemas. O

biografema, proposto por Barthes (2017), constrói-se por fragmentos, não tem a intenção de ser todo nem de dizer tudo. O biografema considera as lacunas, as páginas em branco.

Barthes (2017, p. 137) diz: “o que escrevo de mim nunca é a *última palavra*”. Parece que ao se tratar de escrita de mulheres, seja na ficção ou em livros de receitas, o que se escreve nunca é a última palavra. Tanto que ainda há páginas em branco nos livros de receitas. Tanto que a máquina de escrever de Eurídice continua a ressoar: *tec tectec, tec tectec, tec tectec...*

Ou meu indicador no mouse: *tec tec tec...*

Por isso, o quinto capítulo como se post scriptum. Como se posfácio.

## 5. UM PEQUENO INVENTÁRIO DE PESQUISA

Escrever pode ser uma prática solitária. Mas escrever sobre livros de receitas me possibilitou aproximações. Escutei histórias sobre culinária, vi livros de receitas pela tela de meu computador, recebi receitas e fotos de comidas. Cozinhei muito. Muitas vezes, escrevi na cozinha enquanto cuidava de algum alimento que estava no forno. Os saberes culinários têm uma dimensão que vai além da escritura e da linguagem acadêmica. Por isso, escrevo este capítulo na intenção de aproximar as leitoras e os leitores do que foi escrever sobre livros de receitas. Os gostos não podem ser provados, mas podemos nos aproximar como se em volta de minha cozinha e de minha história, pudéssemos saborear a experiência. Assim, aproveito-me de biografemas, propostos por Roland Barthes, e escrevo este pequeno inventário de pesquisa. Com este pequeno inventário, pretendo mostrar os saberes construídos e compartilhados.

Não poderia começar com outra pessoa que não a Tânia. De minha orientadora não fui apenas orientanda, mas também destinatária de fotografias de comida e remetente de pratos culinários. Moramos perto. A pandemia impossibilitou saídas de casa. Quando eu ia ao mercado público, perguntava se Tânia queria um peixe. As fotografias de comida foram organizadas no que Tânia chamou de *Minha Festa de Babette*, onde os amigos do Facebook enviavam imagens como se em volta de uma mesa virtual:



Figura 27: *Minha festa de Babette*, de Tânia Ramos, no Facebook (2020).



Figura 28: *Minha festa de Babette*, de Tânia Ramos, no Facebook (2020).

Cresci na cozinha:



*Figura 29: Minha irmã Manoela, Vó Lena e eu, quando criança, na confeitaria da família.*

Fazíamos bolachas de Natal para vender, e minha avó dava para a gente o dinheiro das vendas. Lembro de pincelar as bolachas com glacê. Cresci na cozinha, mas comecei a cozinhar mais depois dos vinte anos.

A última fotografia que a minha avó tirou de mim, simbólica: fazendo bolachas na confeitaria:



*Figura 30: Em julho de 2019, na confeitaria da família.*



Os meus avós foram amigos na infância. Meu avô sempre foi bom em exatas, mas gostava muito de literatura também. Ele ia à casa da minha avó ensinar matemática, e roubava docinhos do freezer de minha bisavó Carolina. Vô Oca se formou em engenharia. Quando foi demitido, passou a trabalhar na confeitaria com a minha avó. Ele era quem fazia os trabalhos mais delicados: bolos de casamento e decoração de docinhos, por exemplo. A delicadeza de um homem na cozinha:



*Figura 31: Vô Oca decorando um bolo de casamento (2016).*

Na década de 1980, minha bisavó Carolina começou a esquecer receitas que sempre soube de cor. Receitas que havia feito a vida inteira. Achou estranho. Eram os primeiros sintomas de Alzheimer.

A expressão de Carolina, certa desconfiança e deboche no olhar me fazem ver traços de sua filha, minha avó:



*Figura 32: Carolina à esquerda, e as alunas do seu curso de culinária.*

Os cursos de culinária de Carolina eram finalizados com banquetes, servidos por e para as alunas, e para os coordenados e colaboradores da escola onde as aulas eram ministradas:



*Figura 33: Alunas do curso de culinária posando com os quitutes.*



*Figura 34: Alunas do curso de culinária ao redor da mesa.*

Fiz algumas receitas do livro *Quitutes da D<sup>a</sup>. Carolina Porciuncula: Arte Culinária* durante o período de pesquisa e escrita desta dissertação. Cito alguns: quindins modernos, pão da rainha, roscas de Natal, ovos moles, ambrosia e fios de ovos. Também fiz outras receitas, que não estavam no livro de Carolina. Uma delas foi a de *cinnamon roll*, ou enroladinho de canela. A minha mãe, quando provou, disse que o gosto lembrava o de um pãozinho, também enroladinho, feito por minha bisavó. A receita estava no livro, fizemos a receita juntas:



Figura 35: Cinnamon rolls feitos por mim (2021).

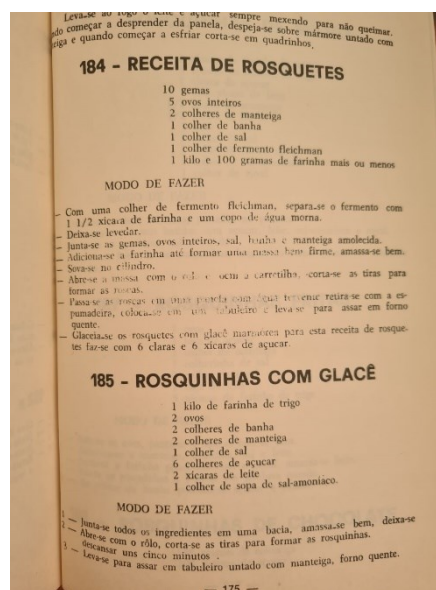


Figura 36: Receita de rosquinhas com glacê do livro de receitas de Carolina



Figura 37: Rosquinhas com glacê, feitas por mim e pela minha mãe (2021).

Sovei pão, fiz doce de leite, pesto e macarrão. Fiz pão de mel, bolo mármore e bolo de aniversário. Fiz empanadas, quiche e carne de panela. Queimei as mãos e cortei os dedos. Escrevi na cozinha, no quarto, na sala. Esta dissertação foi feita entre uma receita e outra:



Figura 38: Minha tia Elen e eu, recheando barquetes com ovos moles e fios de ovos (2021).



Figura 39: Babka feita por mim (2021).



Figura 40: Eu, segurando uma bacia com massa de pão, e minha irmã, segurando carne de hambúrguer. Na confeitaria da família (2022).



Figura 41: Risoto de limão siciliano e salmão, feito por mim e pela minha mãe (2020).



Figura 42: Eu fazendo um bolo de aniversário para um amigo (2022).



Figura 43: Bolo de fubá com cobertura de coco (2021).

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADICHIE, Chimamanda. **O perigo de uma história única**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

AGAMBEN, Giorgio. O fogo e o relato. In: \_\_\_\_\_. **O fogo e o relato: ensaios sobre criação, escrita, artes e livros**. São Paulo: Boitempo, 2018, p. 27-36.

AMON, Denise. MENASCHE. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v. 11, n.1, p. 13-21, jan.-jun. 2008. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/fcs/article/view/4467>. Acesso em: 21 jul. 2020.

AZEVEDO, Francisco. **O Arroz de Palma**. Rio de Janeiro: Record, 2008.

BAKHTIN, Mikhail. Formas de tempo e de cronotopos no romance: ensaios da poética histórica. In: \_\_\_\_\_. **Questões de literatura e de estética: a teoria do romance**. São Paulo: Hucitec, 2014, p. 211-362.

BALMACEDA, Daniel. La comida en la historia argentina. Buenos Aires: Sudamericana, 2016.

BARTHES, Roland. **A câmara clara**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1997.

BARTHES, Roland. Escrever a leitura. In: \_\_\_\_\_. **O rumor da língua**. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2012, p. 26-29.

BARTHES, Roland. A morte do autor. In: \_\_\_\_\_. **O rumor da língua**. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2012, p. 57-64.

BARTHES, Roland. **O prazer do texto**. São Paulo: Perspectiva, 2013.

BARTHES, Roland. **Aula: aula inaugural da cadeira de semiologia literária do Colégio de França, pronunciada dia 7 de janeiro de 1977**. São Paulo: Cultrix, 2013.

BARTHES, Roland. **Roland Barthes por Roland Barthes**. São Paulo: Estação Liberdade, 2017.

BASSANEZI, Carla. Mulheres dos Anos Dourados. In: DEL PRIORE, Mary. **História das mulheres no Brasil**. São Paulo: Contexto, 2005, p. 607-639.

BASSOLS, Miquel. Isak Dinensen, a feminilidade e a letra. In: ANTELO, Marcela; GURGEL, Iordan (org). **O feminino infamiliar: dizer o indizível**. Belo Horizonte: Escola Brasileira de Psicanálise, 2021.

BATALHA, Martha. **A Vida Invisível de Eurídice Gusmão**. São Paulo: Companhia das Letras, 2016.

BENJAMIN, Walter. O narrador: considerações sobre a obra de Nikolai Leskov. In: \_\_\_\_\_. **Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1985, p. 197-221.

BROUSSE, Marie Hélène. Escondido. In: \_\_\_\_\_. **Mulheres e discursos**. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2019, p. 35-41.

CANDIDO, Antonio. A vida ao rés-do-chão. In: \_\_\_\_\_. **A crônica: o gênero, sua fixação e suas transformações no Brasil**. Campinas, São Paulo: Editora da UNICAMP; Rio de Janeiro: Fundação Casa de Rui Barbosa, 1992.

CALLIA, Isabela Magalhães. A prosa gastronômica de Pellegrino Artusi: cultura, gosto e alteridade em um receituário oitocentista. **Revista Criação & Crítica**, n. 18, p. 82-95, 2017. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/criacaoecritica/article/view/127511>. Acesso em: 30 ago. 2021.

COLASANTI, Marina. **Como se fizesse um cavalo**. São Paulo: Pulo do Gato, 2012.

CUNHA, Andrei. O exemplo daquelas mulheres: reflexões comparatistas sobre a literatura de autoria feminina. **Fragmentum**, n. 49, p. 103-122, jan/jun 2017. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/fragmentum/article/view/26938>. Acesso em: 07 set. 2021.

DALCASTAGNÈ, Regina. A personagem do romance brasileiro contemporâneo: 1990-2004. **Estudos de literatura brasileira contemporânea**, Brasília, n.26, p. 13-71, jul./dez. 2005.

DALCASTAGNÈ, Regina. Entre silêncios e estereótipos: relações raciais na literatura brasileira contemporânea. **Estudos de literatura brasileira contemporânea**, Brasília, n. 31, p. 87-110, jan./jun. 2008.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. **Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba: 1902-1950**. Tese (doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, 2003.

DOURADO, Lise Mary Arruda. **Um estudo do campo lexical dos alimentos puramente africanos em Arte culinária na Bahia, de Manuel Querino**. Cadernos do CNLF, vol. XX, n. 2, p. 149-168, 2016.

DUARTE, Constância de Lima. Feminismo e literatura no Brasil. **Estudos avançados**, v. 17, n. 49, p. 151-172, 2003. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/eav/article/view/9950>. Acesso em: 12 set. 2021.

FEDERICI, Silvia. **O ponto zero da revolução: trabalho doméstico, reprodução e luta feminista**. São Paulo: Elefante, 2019.

FIGUEIREDO, Eurídice. História literária, cânone e crítica feminista. In: \_\_\_\_\_. **Por uma crítica feminista: leituras transversais de escritoras brasileiras**. Porto Alegre: Zouk, 2020, p. 85-97.

FOGAÇA, Renata Martins. **As crônicas de Nina Horta: literatura e gastronomia**. Dissertação (mestrado) – Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2015.

FOUCAUL, Michel. O que é um autor? In: \_\_\_\_\_. **Estética: literatura e pintura, música e cinema**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2009, vol. III, p. 264-298.

FREUD, Sigmund. Psicoterapia. In: \_\_\_\_\_. **Obras completas, volume 6: três ensaios sobre a teoria da sexualidade, análise fragmentária de uma histeria (“O caso Dora”) e outros textos (1901 – 1905)**. São Paulo: Companhia das Letras, 2016, p. 331-347.

FUNCK, Susana. Da questão da mulher à questão do gênero. In: \_\_\_\_\_. **Crítica Literária Feminista: Uma trajetória**. Florianópolis: Editora Insular, 2016, p. 145-153.

GLENDHILL, Sabrina. “Velhos respeitáveis”: notas sobre a pesquisa de Manuel Querino e as origens dos africanos na Bahia. **Revista História Unisinos**, v. 14, n. 3, p. 339-342, 2010.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. Culinária de papel. **Estudos históricos**, Rio de Janeiro, n. 22, p. 3-23, jan-jun 2004.

GONZALEZ, Lélia. Racismo e sexismo na cultura brasileira. In: HOLLANDA, Heloísa Buarque de (org). **Pensamento feminista brasileiro: formação e contexto**. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2019, p. 237-268.

GOTLIB, Nadia Batella. A literatura feita por mulheres no Brasi. In: BRANDÃO, Isabel; MUZART, Zahidé L. (Org.). **Refazendo Nós-Ensaio sobre a Mulher e Literatura**. Florianópolis: Editora Mulheres, 2003, p. 19-72.

GUBAR, Susan. The Blank Page and the Issues of Female Creativity. **Critical Inquiry**, v. 8, n. 2, Writing and Sexual Difference, p. 243-263, Winter, 1981.

hooks, bell. Luta de classes feminista. In: \_\_\_\_\_. **O feminismo é para todo mundo: políticas arrebatadoras**. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 2020, p. 65-74.

hooks, bell. Mulheres trabalhando. In: \_\_\_\_\_. **O feminismo é para todo mundo: políticas arrebatadoras**. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 2020, p. 81-88.

HOMEM, Maria Lucia. **No limiar do silêncio e da letra: traços de autoria em Clarice Lispector**. São Paulo: Boitempo: Edusp, 2012.

HOMEM, Maria Lucia. **Coisa de menina? Uma conversa sobre gênero, sexualidade, maternidade e feminismo**. Campinas/SP: Editora Papirus 7 mares, 2019.

KEHL, Maria Rita. **Deslocamentos do feminino: a mulher freudiana na passagem para a modernidade**. São Paulo: Boitempo, 2016.

LISBÔA, Cristiane. **Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias**. Rio de Janeiro: Memória Visual, 2006.

MALCOLM, Janet. **A mulher calada: Sylvia Plath, Ted Hughes e os limites da biografia**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

MICHAELSEN, Mariana Vogt; RAMOS, Tânia Regina Oliveira. Ela sabia desaparecer com(o) os pedaços de cebola: mulheres, (in)visibilidades e livros de receitas. **Confluências culturais**, v. 9, n. 2, p. 9-22, 2020. Disponível em: <http://periodicos.univille.br/index.php/RCC/article/view/88/70>. Acesso em 6 set. 2021.

OLIVEIRA, Débora Santos de Souza. **A transmissão do conhecimento no Brasil Urbano do século XX**. Dissertação (mestrado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. São Paulo, p. 188., 2010.

PEREC, Georges. Aproximações do quê?. **Alea: Estudos Neolatinos**, n. 1, v. 12, p. 177-180, 2010. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1517-106X2010000100014>. Acesso em 07 mar. 2022.

PEREIRA, Bergman de Paula. **De escravas a empregadas domésticas – a dimensão social e o “lugar” das mulheres negras pós-abolição**. Arquivo em PDF. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. Disponível em: [http://www.snh2011.anpuh.org/resources/anais/14/1308183602\\_ARQUIVO\\_ArtigoANPUH-Bergman.pdf](http://www.snh2011.anpuh.org/resources/anais/14/1308183602_ARQUIVO_ArtigoANPUH-Bergman.pdf). Acesso em 07 mar. 2022.

PERROT, Michele. **As mulheres ou os silêncios da história**. Bauru (SP): EDUSC, 1998.

PERROT, Michele. Mulheres emparedadas e seus espaços de memória. *Revista de Estudos Feministas*, n. 14, v. 2, p. 549-571, 2006. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-026X2006000200022>. Acesso em 01 mar. 2022.

PRETA-RARA. **Eu, empregada doméstica: a senzala moderna é o quartinho da empregada**. Belo Horizonte: Letramento, 2019.

QUEIROZ, Rachel de. **O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha**. São Paulo: Siciliano, 2000.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. Bahia: Papelaria Brasileira, 1928.

RANUM, Orest. Os refúgios da intimidade. In ARIÈS, Philippe; DUBY, Georges. **História da vida privada: da renascença ao século das luzes**. São Paulo: Companhia das Letras, 2009, p. 211-262.

RICHARD, Kelly. A escrita tem sexo? In: \_\_\_\_\_. **Intervenções críticas: arte, cultura, gênero e política**. 4. ed. Belo Horizonte: 2002, p. 127-141.

SANTOS, Carlos Alberto Antunes. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. *História: Questões & Debates*, n. 54, n. 1, p. 103-124, jan./jun. 2011. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25760>. Acesso em: 20 fev. 2022.

SCHMIDT, Rita Terezinha. Na literatura, mulheres que reescrevem a nação. In: HOLLANDA, Heloísa Buarque de (org). **Pensamento feminista brasileiro: formação e contexto**. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2019, p. 65-79.



SCHMIDT, Rita Terezinha. Centro e margens: notas sobre a historiografia literária. Estudos de Literatura Brasileira Contemporânea, n. 32, p. 127-141, 2011. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/estudos/article/view/9573>. Acesso em: 7 set. 2021.

SEDLMAYER, Sabrina. Comer o passado com pão de fome: relações entre comida e literatura. **Abril – NEPA/UFF**, v. 6, n. 12, p. 141-152, abr. 2014. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/revistaabril/article/view/29635>. Acesso em: 11 out. 2021.

SILVA, Francisca Souza da. **Ai de vós!: diário de uma doméstica**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1983.

SILVA, Antonio de Pádua. Gastronomia e literatura ou a receita culinária como ficção e arte. **O Eixo e a Roda: Revista de Literatura Brasileira**, [S.l.], v. 28, n. 2, p. 123-143, jun. 2019. Disponível em: [http://www.periodicos.letras.ufmg.br/index.php/o\\_eixo\\_ea\\_roda/article/view/14110](http://www.periodicos.letras.ufmg.br/index.php/o_eixo_ea_roda/article/view/14110). Acesso em: 30 ago. 2021.

WOOLF, Virginia. Mulheres e ficção. In: \_\_\_\_\_. **Mulheres e ficção**. São Paulo: Penguin Classics Companhia das Letras, 2019, p. 20-29.

WOOLF, Virginia. **Um teto todo seu**. São Paulo: Tordesilhas, 2014.