



CADERNOS DE RECEITAS CULINÁRIAS EM ARQUIVOS PESSOAIS: UM PATRIMÔNIO HISTÓRICO-EDUCATIVO A PARTIR DOS SABORES DA COZINHA (FLORIANÓPOLIS, 1950/1980)

Ana Luiza Mello Santiago de Andrade
Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC)
analuizaandrade@gmail.com

Maria Teresa Santos Cunha
Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)
Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC)
mariatsc@gmail.com

RESUMO

O trabalho objetiva historicizar uma coleção de cadernos de receitas (3 exemplares) escritos entre as décadas de 1950 a 1980, abrangendo três gerações de mulheres, professoras em Santa Catarina que estão preservados em um arquivo pessoal. A análise contemplará o material como registro memorial de uma prática fruto de saberes escolarizados e que de geração a geração, tornou-se uma experiência político-educativa. Considera-se a coleção de cadernos de receitas como portadora de um sistema de visão de mundo sobre culinária em diálogo com aspectos da cultura política e igualmente, aborda-se sua presença como objetos-relíquia em arquivos pessoais, entendidos na chave do Patrimônio Histórico-Educativo.

Palavras-chave: Arquivos pessoais. Cadernos de receitas. Culturas políticas. Patrimônio Histórico-Educativo. História da Educação.

CUADERNOS DE RECETAS CULINARIAS EN ARCHIVOS PERSONALES: UM PATRIMÔNIO HISTÓRICO-EDUCATIVO DESDE LOS SABORES DE LA COCINA (FLORIANÓPOLIS, 1950/1980)

RESUMEN

El trabajo tiene como objetivo historizar una colección de libros de cocina (3 copias) escritos entre las décadas de 1950 y 1980, que abarcan tres generaciones de mujeres, maestras en Santa Catarina que se conservan en un archivo personal. El análisis contemplará el material como un registro conmemorativo de una práctica que es el resultado de un conocimiento escolarizado y que de generación en generación, se ha convertido en una experiencia político-educativa. La colección de recetarios es considerada como portadora de un sistema de cosmovisión sobre la cocina en diálogo con aspectos de la cultura política y su presencia como objetos reliquia en los archivos personales, entendidos en clave de Patrimonio Histórico-Educativo.

Palabras clave: Archivos personales. Libros de recetas. Culturas políticas. Patrimonio histórico-educativo. Historia de la Educación.



CULINARY RECIPE NOTEBOOKS IN PERSONAL ARCHIVES: A HISTORICAL-EDUCATIONAL HERITAGE FROM THE FLAVORS OF THE KITCHEN (FLORIANÓPOLIS, 1950/1980)

ABSTRACT

The work aims to historicize a collection of cookbooks (3 copies) written between the 1950s and 1980s, covering three generations of women, teachers in Santa Catarina who are preserved in a personal archive. The analysis will contemplate the material as a memorial record of a practice that is the result of schooled knowledge and that, from generation to generation, has become a political-educational experience. The collection of cookbooks is considered as the bearer of a system of worldview on cooking in dialogue with aspects of political culture and its presence as relic objects in personal archives, understood in the key of Historical-Educational Heritage

Keywords: Personal Archives. Recipe Books. Political cultures. Historical-Educational Heritage. History of Education.

CARNETS DE RECETTES CULINAIRES DANS LES ARCHIVES PERSONNELLES : UN HÉRITAGE HISTORICO-ÉDUCATIF DES SAVEURS DE LA CUISINE (FLORIANÓPOLIS, 1950/1980)

RÉSUMÉ

L'ouvrage vise à historiciser une collection de livres de cuisine (3 exemplaires) écrits entre les années 1950 et 1980, couvrant trois générations de femmes, enseignantes à Santa Catarina qui sont conservées dans des archives personnelles. L'analyse contempera le matériau comme un témoignage commémoratif d'une pratique qui est le résultat d'un savoir scolarisé et qui, de génération en génération, est devenue une expérience politico-éducative. La collection de livres de cuisine est considérée comme porteuse d'un système de vision du monde sur la cuisine en dialogue avec les aspects de la culture politique et sa présence en tant qu'objets reliques dans les archives personnelles, comprises dans la clé du patrimoine historique et éducatif

Mots-clés : Archives personnelles Livres de recettes. Cultures politiques. Patrimoine historico-éducatif. Histoire de l'éducation



INTRODUÇÃO

‘A cozinha de minha avó’ [...] era um antro mágico, Creio que minha carreira tem sua fonte nos caldos e cheiros que dali saíam e que, em criança, me deixavam louco de desejo literalmente [...] era uma vida na manteiga, no creme, no molho, na fritura, um sabor que trota em meu coração. (Barbery, M. 2009, p. 10-11 e 28).

Quase sempre abrigados em fundos de gavetas, geralmente nas cozinhas os cadernos de receitas culinárias estão a ocupar, no tempo presente, um lugar no campo do patrimônio cultural e na pesquisa historiográfica. Tal constatação se torna visível nos numerosos registros escritos (livros de receitas culinárias, colunas de jornais, pesquisas acadêmicas) e de forma televisiva (programas de culinária na TV, depoimentos e propagandas relativas à culinária) que ensinam e valorizam o ato de cozinhar. O mercado editorial está aquecido com produções que tematizam a arte culinária¹. Geralmente, é possível encontrar cadernos de receitas culinárias em arquivos pessoais de mulheres, em sua maioria, e sua menor visibilidade é decorrente, em boa parte, da própria produção em um processo autoral lento e difuso, feito na intimidade e quase sempre, destinado ao uso meramente familiar. Os cadernos de receitas mostram, também, redes de sociabilidades das autoras, modos de vida privada em que os cuidados com a alimentação e o preparo da comida podem ser considerados como atitudes portadoras de “representações de normas e de valores que exprimem uma visão política partilhada por um grupo num dado momento” (Berstein, 2009, p. 31), ou seja, caracteriza-se como uma cultura política que “oferece respostas a problemas do momento e pertence simultaneamente ao tempo longo das tradições e ao tempo curto do fato presente” (Berstein, op. cit, p. 42).

Produzidos, em geral, de forma despretensiosa por mulheres professoras e também donas de casa, doceiras, por exemplo, os cadernos de culinária, aqui em destaque, trazem além da escrita de receitas para uso doméstico, anotações variadas sobre os ingredientes, o modo de preparo, além de comentários pessoais das autoras sobre suas vidas, datas da elaboração (festivas ou corriqueiras) e mesmo colagens variadas de dicas de cozinha e receitas recortadas de jornais e revistas. No tempo presente, com a visibilidade dada a arquivos de pessoas comuns associada a uma cultura da memória que fez emergir uma obsessão preservacionista (Huyssen, 2000), este material, produzido na intimidade, cria oportunidades aos historiadores e

¹ Registro o exemplar, em forma de brochura, a mim doado, e intitulado: **Receitas da Vó Lina** (organização familiar de Nadir Edelweiss e Maria Isabel Edelweiss Bujes e editoração de Aline Bujes) Porto Alegre, 1999.



historiadoras de pensá-los tanto “pelo desejo de puxar todos estes vários passados para o presente” (Huyssen, 2000. p. 15) como uma maneira de estudar e dar a ver possibilidades de “sobrevivência de rememoração pública e privada” (op. cit. 2000, p. 19-20), quiçá através de futura preservação em centros de documentação e/ou arquivos públicos. A pesquisa historiográfica, no caso, tem considerado esse material para pensar registros sobre alimentação de certo período histórico e, assim, as marcas de modos de ser e de fazer tanto daquelas que os escreveram como da materialidade dos cadernos em si. Reúnem, enfim, um conjunto de escritas e imagens de receitas culinárias que correspondem aos processos de experiências educativas e políticas sobre culinária de um grupo humano, em um determinado tempo e espaço o que os caracteriza como portadores de valores normativos ao ato de cozinhar.

Este trabalho tem como fonte empírica uma coleção de cadernos de receitas (3 exemplares) escritos entre as décadas de 1950 a 1980 abrangendo três gerações de mulheres professoras. Eles foram produzidos nas cidades de Laguna e Florianópolis/SC, são todos referentes ao mesmo núcleo familiar e estão preservados em meu arquivo pessoal. O objetivo dessa inicial incursão de pesquisa é, a partir de sua descrição formal, historicizá-los como o registro de uma prática fruto de saberes escolarizados e que, passados de geração a geração, tornaram-se uma experiência educativa marcada pelo recorte de gênero e envolvendo o saber fazer como formas de comportamento político portadores de um sistema de visão de mundo (Berstein, 2009, p. 33).

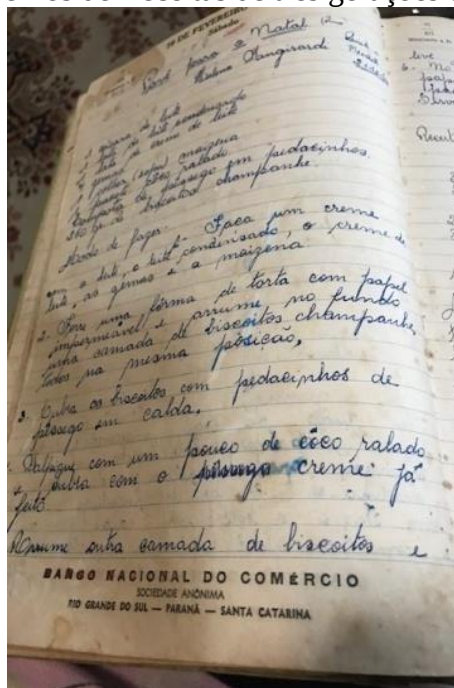
Importa esclarecer que, neste estudo, consideram-se como arquivos pessoais aqueles compostos por papéis pessoais que “apresentem interesse para a pesquisa histórica, trazendo dados sobre a vida cotidiana, social, religiosa, econômica, cultural do tempo em que se viveu” (Belloto, 2006, p. 256). Trata-se de uma leitura, no presente, de um passado escrito e que pode ser considerada como formas de memória pessoal e familiar, ainda pouco visibilizada e sujeita a deformações sucessivas e revisões. mas que podem ampliar o horizonte de possibilidades de pesquisa em torno dos cadernos de receitas em arquivos pessoais, especialmente de mulheres e professoras, ainda pouco presentes no campo² (Orlando e Mesquita, 2021).

² Na História da Educação, praticamente inexistem arquivos de professoras (intelectuais) que estejam salvaguardados em instituições de guarda e preservação, sejam documentos públicos ou privados. Desde 2020 a Fundação Getúlio Vargas instituiu a RAM (Rede de Arquivos de Mulheres) que vem se dedicando à temática, sob coordenação da Prof^a Dra. Carolina Gonçalves Alves.



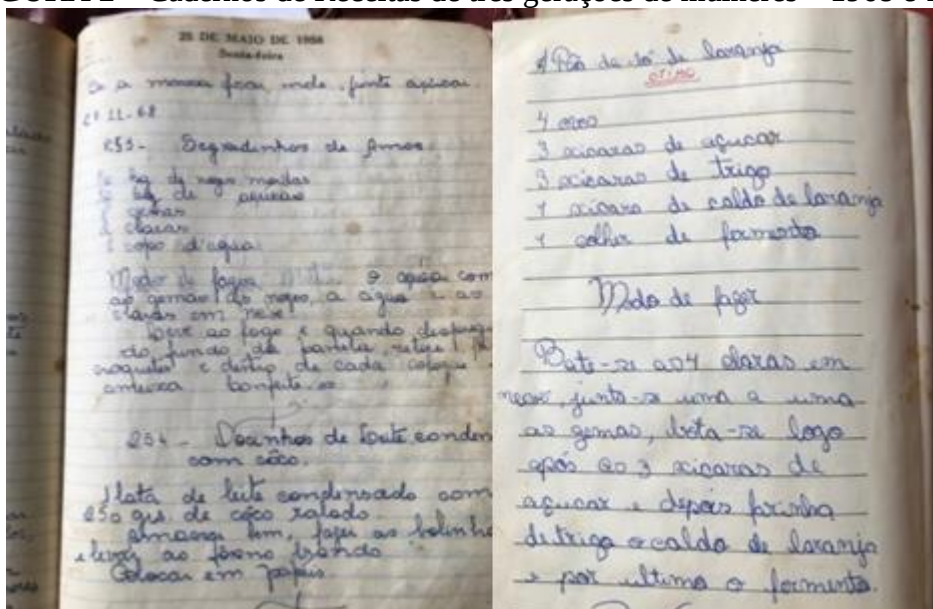
OS CADERNOS DE RECEITAS CULINÁRIAS: DOCUMENTOS SENSÍVEIS NA HISTÓRIA

FIGURA 1 – Cadernos de Receitas de três gerações de mulheres – 1957



Fonte: Acervo Pessoal da Autora/Florianópolis/SC.

FIGURA 2 – Cadernos de Receitas de três gerações de mulheres – 1968 e 1988



Fonte: Acervo Pessoal da Autora/Florianópolis/SC.

Na primeira imagem, página do Caderno de Receitas de Z. (mãe) receita copiada em 21/12/1962, em agenda de 1957. Na segunda imagem, Caderno de T. (filha) receita copiada em



1968, em agenda de 1956. Na terceira imagem, Caderno de V. (neta) de maio de 1988, copiada em caderno específico da aula de Preparação para o Trabalho (CAP/UFSC), são exemplos de cadernos que, de forma manuscrita, portam receitas. Um caderno de receitas é, em si, um acumulado de memórias gustativas. Em suas páginas são registradas as receitas trocadas por gerações de mulheres: de mãe para filha, de avó para netas, tias, sobrinhas. É a troca de conhecimentos em papel e tinta, perpetuada por anotações comuns, que usualmente carregam manchas de ovos, farinha e açúcar, manchas comuns em um material que costuma ser muito manuseado, acompanhando o preparo de receitas e pode-se considerar que certa garantia de permanência dessa prática, desse saber fazer, existe a partir de tais transmissões geracionais, eivadas de afeto e sensibilidades.

Como problematizá-los historicamente, nesta incursão investigativa ainda inicial? Não se trata de propor temas insólitos ou marginais, mas de uma tentativa peculiar de construir história e história da educação ligada a aspectos do patrimônio histórico-educativo a partir da captura sensível de traços objetivos deixados, sob várias formas. Os cadernos de receitas se oferecem ao historiador como documentos sensíveis, escritos á mão, a quem se dedica a pensar a vida cotidiana. Michele Perrot (1990) inspira estes estudos pois considera estes materiais como práticas da memória feminina que, não raro, habitam o silêncio dos arquivos, são os chamados “mil nada” (p. 13). Eles sedimentam uma “memória do privado” ligada ao gênero feminino. (op. cit, p. 15). Neste recorte de gênero, os cadernos de receitas, produção feminina por excelência, respondem ao imperativo de lugares deixados, por estas mulheres, para sua expressão e inscrição no tempo. É no íntimo e no privado que se cozinha e que se escrevem receitas, embora os efeitos disso atinjam o social e, assim, sinalizam para culturas políticas do período (compras, alimentos industrializados, cuidados com o corpo, a saúde, etc.).

De igual maneira, os cadernos manuscritos permitem abordagens na perspectiva da história da cultura escrita (Castillo, 2002, p. 19) em que eles figuram como lugares de produção e socialização da escrita tanto pela cópia de receitas culinárias como pelas anotações/marginálias ali deixadas (datas, manchas de uso, comentários sobre os quitutes feitos) que “permitem a digestão do texto” (Chartier, 2002, p. 95). Se as práticas culinárias do comum foram usualmente relacionadas ao saber popular, à memória e a vida prática, os cadernos podem mostrar que uma racionalidade política e pessoal também marca o preparo de alimentos, e que cozinhar não é ação que esteja alheia a um campo de saber. É preciso o domínio de um conjunto de técnicas – como o fogo, a mais rudimentar possível – e de um *saber-fazer*



construído não só pelo registro escrito, mas pelo uso dos ingredientes e, ainda, por uma ligação estreita com a memória (Cunha; Andrade, 2022, p. 6).

Na esfera do patrimônio cultural também se incluem como objetos da cultura material de uma sociedade e por consequência, são tratados como patrimônios históricos-educativos a partir do qual pode-se mapear e (re)constituir alguns espaços (como seus usos escolares, registros de aspectos da casa, da cozinha, do corpo, da alimentação em si); comportamentos, “relações sociais (homens, mulheres, relações de gênero, maridos, pais, donas de casa, mãe, esposa, casal, filhos, namorados, amantes, etc.) sentimentos e afetos” (Gomes; Barbosa, 2014, p. 5). Como bens patrimoniais, os cadernos manuscritos de receitas podem ser estudados como objetos-reíquias que segundo Ranun (1991), são objetos íntimos, pessoais que guardam afetos e memórias, são portadores de discursos para além das receitas culinárias, por exemplo, quando celebram quitutes em datas especiais, como no caderno de Z, (*Fiz na primeira comunhão de Paulo/ 1962.*) e que podem ser vistos como alvos para a celebração de um ato afetivo. Como experiência educativa, muitos foram produzidos como fruto de saberes domésticos escolarizados em aulas de Economia Doméstica presentes nos cursos para formação de professoras normalistas nas décadas de 1950/1960 (Oliveira, 2006) e, nas décadas de 1970 e 1990, como temas nas aulas de Preparação para o Trabalho (Munhoz; Melo-Silva, 2012).

Ulpiano Toledo Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro no clássico texto *História da Alimentação*: balizas historiográficas, fazem um importante levantamento dos diferentes enfoques possíveis para os estudos sobre alimentação. Dentre eles estão o enfoque biológico, que prioriza os estudos sobre a relação da alimentação com as demandas naturais da existência humanas; o enfoque econômico, bastante característico do campo da história econômica, mas também da geografia, que busca explicar os efeitos da produção de alimentos em macro escala, sob o olhar da economia; o enfoque social, voltado para as rupturas e permanências do ato de se alimentar e, em especial, os efeitos da alimentação na dinâmica social; e, por fim, o enfoque cultural. De acordo com os autores

Este enfoque não ignora a necessidade física da alimentação, mas desloca decisivamente a atenção dos alimentos para as formas de prepara-lo, sobretudo consumi-los, como espaços de articulação de sentidos, valores, mentalidades, etc. (Meneses; Carneiro, 1997, p. 17).

Esta definição permite delinear o que se pretende neste estudo inicial dos cadernos de receitas culinárias. A questão em destaque não é, precisamente, compreender as necessidades



biológicas, nem os impactos da alimentação na economia, mas sim conseguir mapear formas de preparo, hábitos culturais, relações de sociabilidades, construções de gosto e articulações de sentido à mesa. Assim, Meneses e Carneiro ainda destacam que esses diferentes enfoques dos estudos sobre alimentação podem também se imbricar. É o caso do entendimento dos alimentos-signo, que provocam a ingestão no corpo biológico de fragmentos do imaginário social. Um alimento sozinho não transforma por completo a realidade social nem o corpo biológico, mas pode, aos poucos, inserir hábitos alimentares que, quão mais se alastram pela sociedade, mais modificam as formas de ser e estar no mundo.

Cozinhar, esse ato banal e cotidiano mudou mesmo o curso da história da humanidade. A cozinha faz, então, parte da identidade humana, e isso vai ser muito difícil de mudar. Passado tanto tempo do domínio do fogo, a cozinha passou a ser arte - a arte culinária. Esse movimento aconteceu na Europa, por volta do século XVII, em um período intenso e profundo de modernização. Essa arte tinha por propósito subverter tudo que fosse natural - seja nos pratos, seja na forma de comer. A máxima era criar na cozinha e modificar tudo que representasse a natureza. Assim, o ato de comer com as mãos foi sendo substituído pelo uso de talheres; as mesas foram ficando mais cheias de objetos; e os alimentos transformados e misturados a tal ponto de não serem mais reconhecíveis em sua natureza. Foi com a revolução burguesa que uma divisão do trabalho estabeleceu um lugar de protagonismo das mulheres na condução das cozinhas. As mulheres foram cada vez mais sendo relegadas ao âmbito doméstico e do trabalho reprodutivo e não remunerado; ao homem cabia o espaço público e o trabalho remunerado. Pela cozinha é possível identificar bem essa divisão: a cozinha da casa, do dia-a-dia e até das recepções nos lares é uma tarefa feminina e ordinária. A vida pública e a condução das cozinhas dos restaurantes fica ao encargo dos homens, majoritariamente. Não à toa os três cadernos aqui apresentados são de mulheres que, em diferentes contextos, marcaram trocas, afetos e registraram o fazer feminino nas suas receitas culinárias compartilhadas.

Não é possível ignorar, portanto, que as formas de preparo de receitas, marcados à caneta nos cadernos de três gerações de uma mesma família dão a ler hábitos que foram partilhados por mulheres, em diferentes tempos, e que permaneceram, alargando a experiência temporal e fazendo fragmentos do passado se atualizarem em diferentes presentes. Assim, há que se concordar com Jean-Louis Flandrin (2009) quando defende que comer e beber coletivamente, com experiência partilhadas, é uma prática social afetada por gostos que não são únicos, particulares, mas sim construídos e experimentados em conjunto. Ou seja, o gosto, mais do que característica de identificação particular, é também uma marca social, porque é



compartilhado. Massimo Montanari lembra que “o órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e por isso historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração” (Montanari, 2008, p. 95). Assim, essa transmissão de saberes materializada nos cadernos de receita são fontes que permitem compreender a composição de um saber cultural e historicamente determinado.

É um desafio imenso tentar mapear os saberes do cotidiano, especialmente práticas ordinárias do mundo feminino, que poucas marcas destinadas a serem guardadas permanecem no presente para que se possa interpretá-las. A existência desses cadernos de receita aqui analisados é um exemplo dentre tantos outros possíveis para que se estude as redes de sociabilidades e saberes femininos, usualmente restritos ao mundo privado e à invisibilidade. Somente com um novo olhar sobre as fontes históricas é que conseguimos considerar o cotidiano como digno de estudos. Michel de Certeau (2008) em seu consagrado estudo demonstra bem esses desafios. Ele ressalta que são poucos os espaços encontrados para as marcas e registros das pessoas comuns, e que o cotidiano não é considerado digno de nota como, por exemplo, os eventos extraordinários que destoam da vida comum.

Um caderno com receitas partilhadas por três diferentes gerações de mulheres de uma mesma família nos permite ler as trocas culturais, os intercâmbios de experiências, mas, também, o tanto de passado que sobrevive no presente nas formas de comer, receber e produzir. Para Montanari

o gosto também é saber, é avaliação sensorial do que é bom ou ruim, do que agrada ou desagrade; e essa avaliação, como dissemos, vem do cérebro antes que da língua. Sob esse ponto de vista, o gosto não é de fato uma realidade subjetiva e incomunicável, mas coletiva e comunicada. (Montanari, 2008, p. 96).

Nós podemos, portanto, olhar por conjuntos documentais como estes como exemplos de uma realidade coletiva e comunicada por meio da sua materialidade, ou seja, dos próprios cadernos de receita. Se no seu uso diário sua finalidade era prática, e eles rodavam nas cozinhas marcados pelos preparos cotidianos, no presente eles são ressignificados pois dão a ler experiências partilhadas por gerações, os laços políticos e afetivos e as marcas da escrita. Os cadernos de receitas são, portando, portadores de um saber próprio. Neste sentido é possível concordar com o que aborda João Luiz Maximo da Silva, quando afirma que “a alimentação é considerada uma faixa de fenômenos mais conservadora, onde as mudanças seriam mais resistentes e lentas” (Silva, 2008, p. 10), e que, ao contrário disto, é possível também “verificar



como as transformações ocorrem, relacionando alimentação e mudanças urbanas” (Silva, 2008, p. 10). A proposta que aqui se segue vai ao encontro do que propõem João Luiz Maximo da Silva (2008); Ulpiano T. Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro (1997): perceber os hábitos alimentares a partir de suas rupturas e permanências. É pelo viés da História e da Educação, no âmbito do Patrimônio Histórico-Educativo, que busca jogar luz sobre os documentos e os saberes que os formam, que as mediações entre os contextos sociais e as práticas cotidianas podem ser capturadas. Assim, trabalhar com os cadernos de receitas anuncia-se como um tipo de legado, patrimônio de um passado ainda presente, muitas vezes, nas vivências familiares de determinadas sociedades.

Há muito ainda o que interpretar nas muitas páginas marcadas pelas mulheres que produziram esses cadernos: os eventos sociais, a comida do cotidiano, os ingredientes indicados para uso. São muitas anotações que carecem de sistematização para compreender a alimentação como uma prática social em diferentes enfoques possíveis; do biológico ao cultural, passando pelo econômico, o social e por que não pelo filosófico também?

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No Brasil, os cadernos de culinária, ao longo da segunda metade do século XIX até os anos 70 do século XX, foram dirigidos especialmente para as mulheres, consideradas as rainhas do lar. Durante este período, era comum a passagem dos cadernos de mães para filhas [...] Esta forma de passagem das receitas revela a ideia de pertencimento a um grupo de “iguais” para o repasse de um conhecimento que a princípio não estaria acessível à maioria. (Santos, 2011, p. 114-115).

Pensar este conjunto documental como construtores de subjetividades, sejam de gênero, de classe, raça com as ferramentas da História da Educação, atravessadas pelos estudos no âmbito do Patrimônio Histórico-Educativo permite considerar este objeto como produtor de sentidos para a experiência político-educativa que ainda ressoa, no tempo presente. Neste âmbito eles nos desafiam a uma abordagem mais fecunda e plural que pode englobar vários componentes dependendo do lugar e do momento como, por exemplo, associar o conjunto de receitas com seu uso nas “festas religiosas, organização do ensino, regras morais, adaptando seus princípios originais às demandas do presente” (Berstein, 2009, p. 39). Esta escrita tem cunho político pois a cultura política estrutura a personalidade de um indivíduo durante boa parte de sua existência e pode-se pensar que o exercício cotidiano de escrever e preparar



receitas/alimentação, compra de gêneros, pode ser interpretado como um comportamento, um ato político cotidiano.

Folhear cadernos de receitas é ativar lembranças. É ato sinestésico. Passar os olhos pelos ingredientes da receita de uma avó, de uma mãe é sentir o cheiro da cozinha, o gosto do doce da infância, sentir um sabor que “faz trotar o coração” (Barbery, 2006, p. 28 *apud* Cunha e Andrade, 2021, p. 14). É uma construção subjetiva, mas ao mesmo tempo, social e política. É o lugar das emoções ativadas por uma “memória exercitada, cultivada, educada, esculpida” (Ricoeur, 2007, p. 71), uma espécie de comunhão sensorial com os gostos e as pessoas.

Conclui-se portanto, que o estudo de cadernos de receitas trazem implícitos em sua essência, vestígios das dimensões temporais/históricas projetadas pelo passado e atualizadas por cada presente. É papel do historiador construir este objeto histórico a partir desse passado deduzido, problematizando-o historicamente pelo uso de procedimentos metodológicos, próprios de seu ofício, cujos critérios serão responsáveis por dotá-lo de quase uma “validade universal” (Chartier, 2009, p. 16). Busca-se, finalmente, mostrar que a dimensão de memória de um tempo pode ser forjada por variadas perguntas que qualquer objeto possa suscita ao historiador em cada situação em que é utilizado. As coisas ditas desimportantes também permitem conhecer o mundo com uma sensibilidade que nos marca: é fundamental, para isso, exercer o desequilíbrio das certezas como motor de criação.

REFERÊNCIAS

BARBERY, Muriel. **A morte do Gourmet**. SP: Companhia das Letras, 2009.

BERSTEIN, Serge. Culturas políticas e historiografia. In: **Cultura política, memória, historiografia**. AZEVEDO, Cecília *et al.* Rio de Janeiro: FGV, 2009. p. 29-46.

BELLOTTTO, Heloisa Liberalli. **Arquivos Permanentes**. Tratamento documental. 4. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2006.

CASTILLO GÓMEZ, Antonio (Coord.). **História de la cultura escrita**. Del Proximo Oriente Antiguo a La sociedad informatizada. Madrid, Ediciones TREA, 2002.

CERTEAU, Michel de. **A Invenção do Cotidiano**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.

CHARTIER, Roger. **A História e a Leitura do Tempo**. Belo Horizonte: Autêntica, 2009.

CHARTIER, Roger. **Os desafios da escrita**. São Paulo: Editora UNESP, 2002.



CUNHA, Maria Teresa Santos; ANDRADE, Ana Luiza Mello Santiago de. Manjares do século: A construção de hábitos alimentares e corporais na coluna Lar, Doce Lar na Revista O Cruzeiro e em cadernos de receitas (Décadas 1950-60). In: DRUMOND, Isabel; PILLA, Maria Cecília Amorim. **O Corpo Feminino em Revista: Alimentação, Higiene e Cosmética em Portugal e no Brasil (séculos XIX-XX)**. Évora, Portugal: Cidehus, 2022. (v. 01, p. 01-19). <http://books.openedition.org/cidehus/18532>

EDELWEISS, Nadir; BUJES, Maria Isabel Edelweiss. **Receitas da Vó Lina**. Porto Alegre, 1999. (Datilografado)

FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: CHARTIER, Roger. **História da vida privada: da Renascença ao Século das Luzes**. São Paulo, Companhia das Letras, 2009. (V. 3)

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. Culinária de papel. **Estudos Históricos**, n. 33, Rio de Janeiro: FGV Editora, 2014. p. 3-23.

HUYSEN, Andreas. **Seduzidos pela Memória: arquitetura, monumentos, mídia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Aeroplano, 2000.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. In: **Anais do Museu Paulista**: São Paulo, 1997.

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

MUNHOZ, Izildinha Maria Silva; MELO-SILVA, Lucy Leal. **Preparação para o trabalho na legislação educacional brasileira e educação para carreira**. São Paulo. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-85572012000200012>. Acesso em: 05 jun. 2022.

OLIVEIRA, Ana Carla Menezes de. Economia doméstica: origem, desenvolvimento e campo de atuação profissional. **Vértices**, Instituto Federal Fluminense. Rio de Janeiro, v. 8, n. 1/3, p. 77-87, jan./dez. 2006.

ORLANDO, Evelyn de Almeida. Mulheres intelectuais: onde elas estão em nossa História? In: ORLANDO, Evelyn de Almeida; MESQUIDA, Peri. **Intelectuais e Educação: contribuições teóricas à História da Educação**. Porto Alegre: Editora Fi, 2021.

PERROT, Michele. Práticas da memória feminina. **Revista Brasileira de História**, v. 9, n. 13 São Paulo, p. 9-18, ago./set. 1999.

RANUN, Orest. Os refúgios da intimidade. In: **História da vida privada**. Da Renascença ao Século das Luzes. (Organizado por Phillipe Ariès e Roger Chartier). São Paulo: Companhia das Letras, 1991. p. 211-265. (V. 3)

RICOEUR, Paul, **A memória, a história, o esquecimento**. Campinas/SP: Ed. da UNICAMP, 2007.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba/PR, n. 54, p. 103-124, 2011.



SILVA, João Luiz Máximo. **Alimentação de Rua na cidade de S. Paulo (1828 – 1900).** Tese de doutorado. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, USP, 2008.

DOCUMENTOS EMPÍRICOS

Coleção de Cadernos de Receitas Culinárias. Arquivo pessoal de Maria Teresa Santos Cunha. GARPE (Grupo de Pesquisa Arquivos Pessoais, Patrimônio e Educação/CNPq).

Recebido em: 25 de outubro de 2024.

Aceito em: 28 de dezembro de 2024.