

Ensinaamentos de Rosa Maria em a Arte de Comer Bem (1931-1933)

MARIA CECILIA BARRETO AMORIM PILLA¹

Pontifícia Universidade Católica do Paraná

Resumo: No Brasil da década de 1930 era predominante a ideia de que a mulher deveria se dedicar primeiramente ao seu papel “natural” de mãe e esposa, para tanto, deveria ser educada para exercer funções majoritariamente voltadas ao lar e a sua família. Esses preceitos poderiam ser aprendidos tanto nos espaços públicos como a Escola, o Estado e/ou a Igreja, como também informalmente no espaço da casa. Escolheu-se para essa pesquisa a apreciação de fontes, cartas contidas no livro de receitas por meio das quais a autora, Marieta de Oliveira Leonardos, sob o pseudônimo de Rosa Maria, como fosse uma mãe escrevendo à sua filha, procurou orientar todas as mulheres que encontrassem dificuldades diante do cotidiano alimentar de suas casas.

Palavras-chave: Espaços do feminino. Educação feminina informal. Gênero e alimentação. Gênero e Educação.

Abstract: In Brazil in the 1930s, the idea that women should dedicate themselves first to their “natural” role of mother and wife was predominant. Therefore, they should be educated to exercise functions mainly focused on the home and their family. These precepts were taught both in public spaces such as the School, the State, and or the Church, as well as informally in the space of the house. For this research, we chose the appreciation of sources, letters contained in the cookbook through which the author, Marieta de Oliveira Leonardo, under the pseudonym of Rosa Maria, sought to guide, in the person of this supposed mother, all the women who met difficulties in the daily food of their homes

Keywords: Womanly spaces. Informal female education. Gender and food. Gender and education.

¹Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná. Professora da Pontifícia Universidade Católica do Paraná. E-mail: ceciliapilla@yahoo.com.br

Introdução

Durante muito tempo tudo o que se referia à mulher na história era apenas uma representação do feminino, os homens é que falavam por elas, descreviam-nas, relatavam seus feitos, davam-lhes um rosto, faziam-nas existir como uma projeção daquilo que entendiam ser seus sentimentos, atos, pensamentos. Assim é que Colling (2004, p. 31) defende que, em grande medida, contar a história das mulheres é “falar das representações que esconderam esse feminino ao longo da História”. Dessa forma ao escolher explorar a obra *A arte de comer bem* de Rosa Maria (edições 1931-1933), acredita-se que é possível revelar o feminino por ele mesmo, ou seja, é uma oportunidade de escutar o que Marieta de Oliveira Leonardos (autora do livro), uma senhora pertencente a um certo grupo social, mãe e esposa, habitante do espaço urbano de uma grande cidade brasileira, acreditava ser o essencial para a educação de outras mulheres no que se refere à cozinha.

Esse artigo faz parte de uma pesquisa maior em que tenho desenvolvido estudos a respeito dos papéis femininos no lar, especialmente tudo o que envolve a preparação do alimento, sua partilha, seus símbolos para a sociedade brasileira e particularmente o espaço doméstico como o lugar do exercício de um certo “poder” feminino. Aqui me refiro mais especificamente ao que Michele Perrot (1988, p. 167) defende como poder, não “o poder” como ela mesma diz, mas “poderes”, quando se trata de seu exercício no lar, no privado, ou mesmo no social. Poderes talvez limitados é certo, mas ainda assim, poderes subsidiados por saberes, estes adquiridos e/ou determinados por sua “natureza”, desenvolvidos por meio de habilidades aprendidas, fruto da observação dentro do lar, absorvidas pela escuta de ensinamentos passados por outras mulheres, mãe, tias, avós, primas,

todas elas hábeis professoras reprodutoras das normas, dos deveres da esposa e mãe exemplar, e de tudo o mais que a sociedade esperava delas.

Parte-se assim da premissa que, desde cedo, grande parte das meninas, independentemente de suas condições econômicas e sociais eram educadas e incentivadas a exercer atividades consideradas condizentes com seu sexo. Aquelas que não possuíam recursos desenvolveriam trabalhos remunerados relacionados ao cuidar, seja no âmbito doméstico como empregadas, babás, governantas e preceptoras; seja voltados para um restrito espaço público, desenvolvendo atividades de costureiras, professoras em escolas, operárias de fábricas, enfermeiras, num universo em que médicas, engenheiras, advogadas, ainda era praticamente incipiente em números. Já aquelas que tinham recursos de família e restando solteiras podiam se manter, outras que solteiras esperavam um esposo e outras que se casavam e eram sustentadas por seus maridos.

Cabe ressaltar assim que, no Brasil dos anos 1930, além das condições relacionadas aos papéis de gênero, é preciso também considerar questões relacionadas às categorias sociais. Ou seja, uma camada de mulheres e homens econômica e socialmente privilegiados teria, além de obrigações ligadas a seu gênero, atribuições relacionadas a seu status. Assim, às futuras ou atuais esposas das categorias cidadinas pertencentes às classes médias e altas seriam dadas orientações de como agir no espaço de seu lar. Desse modo, elas seriam preparadas para “ordenar”, no entanto, para isso deveriam conhecer os afazeres domésticos, pois, lembrando um ditado popular, “quem não sabe fazer, não sabe mandar”. Especialmente estas últimas aprendiam como “reinar” em lugares consentidos. Esse é o grupo a que se dirige Rosa Maria, a essas jovens casadoiras e as esposas que desejavam fazer sucesso na administração de seu lar, notadamente no

que diz respeito ao preparo dos alimentos e todo o aparato que envolve a arte de comer bem.

Em grande parte, o padrão esperado para as famílias brasileiras na primeira metade do século XX era o homem como chefe e provedor da família; à mulher, sua companheira, cabia, além do apoio incondicional às decisões dele, organizar a gestão das provisões, cuidar da casa como um todo e ainda lhe era conferida a responsabilidade pela educação e pelo cuidado dos filhos. Em relação às mulheres, diz Colling (2004, p. 33), “lembramos sempre que a representação da diferença sexual deve pouco à ciência e quase tudo à política e à cultura. (...) Os discursos de Platão a Freud, atravessaram os tempos e instituíram a definição de homem e de mulher e o papel que cabe socialmente a cada um”.

Tal como preconizado por Bourdieu (2019, p 16), mesmo que, o espaço doméstico fosse um dos lugares “em que a dominação masculina se manifesta mais indiscutível”, não é somente sobre a unidade doméstica que devemos depositar nossas críticas e reflexões, mas, sobretudo, em outras instâncias, como Estado, a Igreja e a Escola, pois são nestes lugares que se elaboram “os princípios da dominação que se exercem dentro do mesmo espaço privado”. Em relação ao espaço escolar, Bastos e Garcia (1999, p. 81) dizem que a formação da mulher pretendia “prepará-la para o desempenho das funções a que estava destinada na sociedade, ou seja, fazer de cada aluna uma verdadeira dona de casa. Esta imagem modélica forjada pela ilustração brasileira seria dada pela economia doméstica”, que no Brasil apareceu nos bancos escolares com a primeira lei para a Instrução Pública Nacional, em 15/10/1827. Ela determinava que o ensino das “prendas domésticas” estaria relacionado aos princípios da economia doméstica. Nessa época, tal educação abrangia os trabalhos de agulha,

bordado, costura e música. Mais tarde, juntaram-se a esses conhecimentos temas relacionados à cozinha, à manutenção de roupas, à limpeza da casa e à higiene.

Influenciadas por esse pensamento, no final do século XIX, as escolas públicas adotaram os tratados *Noções de vida doméstica* e *Noções de vida prática*, de Félix Ferreira. Nesse período, de acordo com Bastos e Garcia (1999), o ensino na escola das chamadas “prendas domésticas” deveria contribuir para uma reforma moral, disseminando a ordem e a higiene e dessa maneira ensinar e legitimar a “ordem das coisas no mundo”. Desse modo, essa educação não deveria se restringir a uma elite, mas, por ser de interesse de todos, deveria ser destinada, sobretudo, às classes populares.

Esses ares educacionais dirigidos ao público feminino, seja por meio da escola, seja por outros meios, Estado e/ou Igreja, ou na família, estavam dispostos a criar as “rainhas do lar”, forjando modelos e instigando o desejo de atendê-los. Ora, o trabalho da dona de casa não é meramente manual, técnico, mas também intelectual e afetivo. Educada para o lar, reafirmava-se a ideias de que esse “ser frágil” encontraria refúgio para o desenvolvimento pleno de suas funções naturais, quais sejam, de mãe e esposa. De acordo com a mentalidade da época, homens ou mulheres não deveriam fugir do destino com o qual a natureza os brindou. Possuidores de naturezas opostas, cada qual desempenha funções e obrigações distintas, como nos diz Jelin (1995), e ao não fugir do que a sociedade espera de seu sexo não nega sua existência. Tal como prevê Silva e Amazonas, o que se espera de uma mulher não se espera de um homem. Dessa forma, “as identidades de gênero são, geralmente, delineadas em torno do desempenho de tarefas e funções”. (2009, p. 196). E estas, quando se trata do cuidado da casa, em geral recaem sobre a mulher.

No entanto, cuidar do lar e dos filhos não vem da “natureza do ser mulher”, mas é algo construído cultural e historicamente. E foi justamente nesse processo histórico que se constituiu, desde a Antiguidade, a ideia de que o cuidado dos alimentos seria uma obrigação feminina. No Brasil dos anos 1930, parece que esse pensamento continuava predominante para a maior parte das mulheres, mesmo que nem todas elas aceitassem passivamente isso como uma verdade absoluta.

O objeto de análise aqui são, pois, os diálogos entre uma mãe e sua filha, nos quais a primeira socorre a jovem, que se encontra aflita por ter visitas de cerimônia para o jantar. Parte-se do pressuposto em considerar as cartas contidas no livro de receitas como um recurso pedagógico atrativo, por meio do qual a autora, Marieta de Oliveira Leonardos, sob o pseudônimo de Rosa Maria, procurou orientar, na pessoa de uma suposta mãe, todas as mulheres que encontrassem dificuldades diante do preparo do cotidiano alimentar de suas casas. Trata-se, portanto, de investigação dedutiva-indutiva, pois se escolheu iniciar pela retrospectiva dos escritos publicados de culinária, e da condição da mulher brasileira frente ao mercado editorial dos livros de receitas. Em seguida uma contextualização histórica do Brasil dos anos 1930, tempo em que o livro *A arte de comer bem* foi lançado e relançado, especialmente as edições de 1931 e 1933². É uma pesquisa documental que pretende analisar fontes primárias, quais sejam, as cartas que a autora, sob o pseudônimo de Rosa Maria, dirige

2 A edição da obra de 1933, apresenta-se em doze partes em forma de menus reunidos conforme a classificação de temáticas como: 4 jantares e almoços de cerimônia, 2 almoços e jantares para estrangeiros, 6 almoços e jantares mais íntimos, 12 almoços e jantares mais simples. Há também 3 menus para receber epicuristas, intelectuais e vegetarianos e sugestões para recepções, chás e coquetéis. A parte VII traz 3 recepções, 1 cocktail-party e 3 chás de cerimônia,

a imaginada filha ao longo de sua obra em meio aos seus cardápios e receitas.

Todas essas ideias pertencem majoritariamente ao entendimento de que existe uma natureza do feminino, uma consideração irredutível e certa. Amplamente esse pensamento se constituiu e legitimou a exclusão das mulheres dos lugares públicos. Sendo assim, a elas era reservado e protegido o espaço do lar, junto a sua família. Nesse sentido, da mesma forma que na sociedade Cabília observada por Pierre Bourdieu (2019, p. 21-22) em “A dominação masculina”, no Brasil do livro de Marieta de Oliveira Leonardos “a divisão entre os sexos” parecia estar na “ordem das coisas, como se diz por vezes para falar do que é normal, natural, a ponto de ser inevitável”. Não há necessidade de grandes explicações para entender o funcionamento dessa dinâmica, a visão androcêntrica se impõem sem precisar de legitimação, dessa forma se constitui a divisão sexual do trabalho, na distribuição das tarefas, dos utensílios, das funções sociais.

Os livros de receitas impressos e o feminino

Mesmo que o objeto de análise desse estudo não sejam as receitas, é importante situar o campo literário dos livros impressos que versavam sobre culinária, pois concebe-se que, o estudo das receitas é um campo muito rico para os historiadores, “desde que ele separe bem seus diferentes níveis”. (Larioux, 1998, p. 451). Ou seja, é preciso analisar a receita em cada pedaço que a compõe, desde o título até o último verbo que representa uma ação de preparo, a maneiras de apresentá-las, e todos os outros conteúdos presentes nessa literatura, as publicidades, os conselhos, poesias, contos, cartas. E sobretudo quem são seus autores/as.

Em algumas épocas mais recuadas, não se tinha à mão e muito menos um grande número livros de receitas, impressos ou manuscritos. Mas, à medida que nos aproximamos dos séculos XIX e XX, o cenário se apresentou recheado de opções. No entanto, as pesquisas mais aprofundadas sobre o tema são deveras recentes.

O primeiro livro de cozinha impresso na França foi o *Le viandier*, datado de 1486. Ele ainda era um herdeiro da coletânea culinária medieval, como dizem Mary e Philip Hyman (1998). Só em 1503 foi lançada a obra italiana *De honesta voluptate et valetudine*, em francês, *Platine em françoys*, que fez concorrência à altura com a primeira obra. Este tratado pretendia ensinar a “arte de viver” e em uma seção especial trazia algumas “receitas”.

Em meados do século XVI, saíram várias coletâneas de receitas na Europa que, ao contrário do *Le Viandier* ou o *Platine*, não foram escritas por um, mas por vários autores. O mais completo e difundido dessa nova geração recebeu o título de *Le grand cuisinier de toute cuisine*, que segundo Mary e Philip Hyman (1998) trouxe muitas receitas diferentes dos antigos tratados medievais.

No caso brasileiro, até a vinda da corte portuguesa no início do século XIX a imprensa no país era proibida. Ao se mudar para o Brasil, além de “abrir os portos às nações amigas”, D. João VI liberou a imprensa e com isso permitiu que as impressões deixassem de ser clandestinas, incentivando a publicação de livros e a circulação de ideias. Assim, as primeiras receitas foram publicadas em jornais e, também, em forma de livros.

O primeiro livro de receitas publicado no Brasil foi *O cozinheiro imperial ou Nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*.

Publicada em 1840 tendo como autor apenas a sigla R.C.M., a obra traz uma abordagem sofisticada, afirmando em seu prefácio que a alimentação é uma arte das nações civilizadas.

Na década de 1870, foi lançado pela Livraria Garnier o livro *Cozinheiro nacional ou Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias*, de Paulo Salles. Uma de suas características é privilegiar, em suas 1200 receitas, “sabores e produtos da terra”. (Beluzzo, 2010, p. 185).

Foi necessário esperar a passagem dos séculos XIX para o XX para que surgissem no Brasil livros de receitas escritos por mulheres. Laura Gomes e Livia Barbosa (2004) realizaram pesquisas bastante importantes utilizando como fontes materiais impressos sobre receitas e livros de culinária, antigos e recentes, que circularam no Brasil do século XX, incluindo títulos nacionais e estrangeiros. Cunhando o nome “culinária de papel” ao comparar títulos dos livros de culinária e procurar neles princípios classificatórios, as autoras nos legaram importantes registros sobre transformações históricas e culturais quando o tema é tratado de cozinha. Encontraram muitos títulos, que tal como o de Rosa Maria remetiam diretamente aos cuidados femininos com a arte de cozinhar, dos quais se destacam alguns contemporâneos ao aqui analisado: D. Benta (1940), *Receitas de meu lar* (1948), *A alegria de cozinhar* (1948), entre outros, que a partir dos anos 1940 suas edições foram contemporâneas ao *A arte de comer bem*.

Mas o que esse livro de receitas tem de diferente? Ele é o único que traz as suas receitas a partir de apresentação de cardápios e que oferece conselhos aos/às seus/suas leitores/as em forma de cartas. Esse formato se dá desde a sua primeira edição em 1931 e se mantém assim até a sua última

de 1983. A edição de 1933³ é apresentada em 12 partes, das quais, da I a VII, encontramos menus para almoços, jantares, recepções, de cerimônia ou íntimos, e em seguida suas receitas. Da VIII à XII parte se tem receitas de bebidas, patês, pães, bolos, docinhos, caldas, balas e sorvetes, mais alguns cardápios de ajantarados, ceias, pratos especiais para a roça, conservas e doces rústicos. E por último traz conselhos práticos a respeito de medidas, termos de cozinha, listagem de utensílios imprescindíveis para uma cozinha entre outros. E em meio a tudo isso, as cartas.

É interessante não deixar de apontar que desde os mais remotos tempos a cozinha foi um espaço relacionado ao feminino, no entanto, a figura da mulher esteve muito mais ligada ao sentido da culinária cotidiana, saborosa, mas vulgar. Quando ela se tornou arte passou a se relacionar ao masculino. Assim é que Braga, citando Leo Moulin, associa a cozinheira à “confecção de pratos tradicionais e saborosos, que se repetiam sem perspectivas de inovação, enquanto o cozinheiro era o artista artesão, o monarca absoluto da cozinha dotado de espírito inventivo”. (2008, p. 119).

Da mesma forma como foi em Portugal, no Brasil o ensino das prendas domésticas, entre elas cozinhar, era um conhecimento compartilhado entre gerações, passado de mãe para filha, o que pode ser observado no livro de Rosa Maria quando a mãe oferece à sua filha cardápios e receitas avulsas, “bem experimentadas e claramente explicadas” (1933, p. 7), ao que essa responde: “Isto sim; não esqueça de explicar tudo muito bem, porque

3 A primeira edição tinha 608 páginas e proporções de tamanho menor que a edição de 1933 que tinha 528 páginas. Mais informações sobre “A arte de comer bem” de Rosa Maria sugere-se ver: BRAGA, Isabel Drumond e PILLA, Maria Cecília B.A. Rosa Maria para a Elite, Rosa Maria para o povo. Culinária brasileira e culinária portuguesa na primeira metade do século XX. Revista de História, São Paulo, n.177.

a culpa de eu nada entender de cozinha, cabe à mamãe”. (1933, p. 7).

Falamos de uma época em que a profissão e o sucesso do marido eram considerados reflexos de sua vida privada, e vice-versa. A administração do lar era algo de muita responsabilidade para a mulher, pois acreditava-se que seu mal desempenho como dona de casa podia influenciar a imagem pública de seu companheiro. É uma grande oportunidade para demonstrar as habilidades na administração da casa, da família e o domínio do espaço privado era justamente abrir as portas de sua residência e receber convidados para jantares, almoços, lanches e festas. Não é à toa que a grande aflição da filha no livro de Rosa Maria (1933) seja oriunda do aviso inesperado do marido de que teriam convidados para o jantar. É sempre importante estarmos preparados/as para surpresas, e nesses casos, uma dona de casa que tenha experiência, criatividade e bom gosto saberá utilizar tudo o que tem à disposição em sua despensa para oferecer, ao mesmo tempo, com simplicidade e requinte uma refeição inesquecível.

As cartas e A Arte de Comer Bem

O livro *A arte de comer bem*, contém entre seus cardápios cartas, fontes desse trabalho. Lançado em 1931, tornou-se logo um sucesso de vendas. Assinado por Rosa Maria – pseudônimo da carioca Marieta de Oliveira Leonardos –, publicado pela editora Officina Industrial Graphica, com sede na cidade do Rio de Janeiro. Foi lançada em capa dura e sem ilustrações e podia ser encontrado à venda na Livraria Quaresma que era sua depositária à época. No ano de 1933, já com capa dura e ilustrada, foram

lançadas a segunda e terceira edições.⁴ Pressupõe-se o sucesso da obra porque em 20 anos, por ocasião de sua vigésima primeira edição, no ano de 1953, já haviam sido vendidos mais de 100 mil exemplares do livro, cujo tamanho praticamente dobrou no decorrer desse tempo, chegando a quase 800 páginas.

Os/as brasileiros/as contemporâneos/as ao lançamento da *Arte de comer bem*, puderam observar um cenário no qual já havia ao seu dispor diversas técnicas de conservação de alimentos, principalmente a capacidade de fazer gelo artificial; a pasteurização; as técnicas de conservação em lata. Aliadas a tudo isso, sofisticavam-se as formas de transporte e de distribuição que transformavam o mercado consumidor de alimentos, o que teria contribuído para o acesso a peixe fresco de água salgada para quem vivesse longe do mar, por exemplo.

Geladeiras já haviam sido lançadas em 1865; em 1851 apareceu o primeiro fogão a gás, e o elétrico surgiu em 1891 – é claro que a maioria dessas invenções somente chegaria aos lares da maior parte das pessoas muito tempo depois. Além disso, apareceram, principalmente depois da I Guerra Mundial, utensílios de alumínio e metal inoxidável. Surgiram ainda batedeiras, liquidificadores, panelas de pressão e de vidro. Dessa forma, o crescente processo de urbanização resultou em novas técnicas culinárias que contribuíram para um preparo mais rápido e simples das refeições.

Na edição de 1933 a autora traz 13 cartas que auxiliam na sua utilização. Não há uma regra para o aparecimento delas, ou seja, não aparecem no início ou final de cada parte, mas ao longo do livro.

⁴ Na primeira edição são 10 cartas e na de 1953, 19.

A utilização de cartas entremeadas às receitas é uma forma de dar visibilidade a um espaço, a uma relação entre mãe e filha, por meio de um diálogo concretizado por meio dessa comunicação que na impessoalidade da ficção se traveste de realidade. A troca de cartas, o estilo epistolar tem esse atributo, concretizando um discurso que pela linguagem clara e acessível remonta a um cotidiano comum. As cartas que a mãe dirige à filha são, portanto, uma maneira menos formal de apresentar o conteúdo da obra, talvez buscando uma estratégia de autenticidade que favorecesse a identificação do leitor com a obra, fugindo assim ao padrão dos outros autores de livros de receitas do período.

A primeira dessas cartas aparece em todas as edições com o mesmo teor e vem antes do sumário da obra. Vale transcrevê-la aqui pela riqueza de seu conteúdo:

Minha filha:

Justamente entre os meus velhos papeis, encontrei um caderno de receitas, oferecido á tua avó pelo Conde Fé de Ostiani, que em meados do século passado esteve no Brasil como ministro da Itália. Era ele um verdadeiro gourmet e não se podia conformar com a nossa cozinha nacional, naquela época. Sendo, pois, as melhores receitas que te envio, colecionadas pelo maître-d'hôtel daquele fidalgo, apenas simplificadas, á ele devo dar a autoria deste caderno. Adicionei também receitas avulsas e outras bem brasileiras de outro caderno que pertencia á minha tia Ritinha, que apesar de abastada fazendeira, gostava, ela propria, de fazer os quitutes que até hoje têm fama na família. Eis porque aqui se encontram, em miscelania, pratos para todos os paladares. Lembro-te ainda que, além dos temperos, ha outras prescripções indispensaveis para conseguires agradar os teus convidados. A dona de casa, disse alguem, deve comer pouco, observar muito, e não deixar que ninguem tenha tempo de formular um desejo. Ela deve entreter o espirito dos

convivas que o tem, e não deixar os menos inteligentes se expandirem demais. Não deve se esquecer do conjunto geral, e sobretudo da harmonia das flores na ornamentação da mesa. Num jantar pode haver modestia, mas nunca falta de gosto nem de gentileza. Antes de arrumares a mesa, faças um esquema marcando os lugares, para não haver indecisão na hora de se assentarem. Ao lado direito da dona da casa, será colocado o senhor de mais importância, e á esquerda, o segundo. Ao lado direito do dono da casa, a senhora mais importante, e á esquerda, a segunda. O copeiro deve servir em primeiro lugar todas as senhoras, principiando pela dona da casa, e depois passará aos senhores, começando pelo que está ao lado da dona da casa. Se esta deve ser servida antes dos convidados, é porque assim poderá fiscalizar a boa ordem do serviço e corrigir qualquer distração do copeiro. sei bem que já conheces essas regras protocolares, mas vão apenas como simples lembrete.

Adeus, espero que agradeças a tua Mãe. (ROSA MARIA, 1933, p. 8).

Já no início dessa carta Rosa Maria busca o que Pilla (2011) chama de questão de autoridade, ou seja, a qualidade dos autores dos manuais de civilidade ou tratados de culinária. Nesse caso, a autora busca alcançar esse critério ao dizer que as receitas por ela organizadas vieram, na maioria, das mãos do maître d'hotel do tal Conde Ostiani, que, segundo ela, além de fidalgo era também um gourmet. Ao fazer isso, aproveita para evidenciar a relação que faz entre comida e civilização, e ao trazer orientações de um nobre italiano, além de em certa medida desqualificar a cozinha nacional (essa não será a única ocasião em que fará coisa semelhante) ressalta a sofisticação dos modelos que considera ideais a serem seguidos. Esses princípios transcendem a esfera da preparação da cozinha, chegando às formas sofisticadas de apresentação dos pratos, serviço de mesa, arranjos de flores e distribuição dos lugares à mesa, sem deixar de lado as

qualidades da anfitriã.

Segundo Teuterberg (2009) em seu artigo sobre progressos técnicos oriundos da industrialização e da urbanização e seu impacto sobre a culinária moderna, até os anos 1800 os livros de cozinha traziam principalmente orientações sobre etiqueta à mesa e preparo de comidas sofisticadas. Eram, portanto, dirigidos especialmente à aristocracia. Com a chegada do século XIX, pode-se observar o que o autor chama de “primeiros sinais de uma cozinha burguesa”. Os livros a partir de então passam a trazer “conselhos culinários com reflexões culinárias”, além de regras de etiqueta e organização da casa.

Nesse sentido, *A arte de comer bem* parece se encaixar bem no conceito de Teuteberg de uma cozinha burguesa, pois seu conteúdo atende ao que ele enumerou e inclusive traz, em cada página na qual se inicia um novo menu, pensamentos de autores clássicos pertencentes ou não ao mundo da culinária, como Platão, Brillat-Savarin, Anatole France e Alphonse Daudet.

Logo após a primeira carta e o sumário, o primeiro menu que a obra oferece é um jantar de cerimônia, que se apresenta como se tivesse sido pensado pela mãe exatamente para atender sua filha e, na pessoa dela, todas aquelas que possam se encontrar, vez ou outra, em situação semelhante. Ao final dessa parte, a mãe coloca uma cartinha que chama de “Recado”. Nele orienta sobre o número-base de cálculo para as receitas, doze pessoas, que aliás é o máximo indicado de convivas para refeições formais, principalmente aquelas que exigem serviço à francesa. Também nesse recado previne sobre a forma de apresentação dos menus.

Já alertando o leitor o que se vai encontrar ao longo da obra, a autora diz

que cada capítulo apresentará um cardápio e em seguida suas receitas e modos de preparo, e que em meio a estes haverá sempre algumas outras receitas que possibilitem substituições e variações, o que a autora chama de adaptações. Da mesma forma, ela ressalta que, como a mãe sabe que a filha tem somente uma criada, não incluirá receitas da alta cozinha, “porque as dessa categoria não podem ser executadas senão por grandes-cozinhos-chefes”. (Rosa Maria, 1933, p. 25). Dessa forma, deixa claro que não pretende se dirigir às casas dos mais abastados nem pretende atender às necessidades do luxo, mas sim ao cotidiano das famílias de certa classe média urbana do período, sem, contudo, perder de vista o compromisso com certa sofisticação e busca de prestígio.

Depois desse recado, a mãe só volta a se dirigir à filha mais de cinquenta páginas adiante, quando na terceira parte apresenta cardápios de menor cerimônia. Nessa seção, traz opções de hors d’oeuvres para jantares menos formais, inclusive com a possibilidade de excluir um dos três pratos que apresenta, o que para ela parece ser mais moderno. Também aconselha a substituição de certos ingredientes da receita por outros, mais fáceis de serem encontrados, por conta do lugar e da época.⁵

A carta da página 79, traz a possibilidade de simplificar os serviços servindo menos pratos, o que a autora considera ser mais simples, mais moderno, querendo com isso talvez se adequar aos tempos contemporâneos.

5 Na carta 3 a autora também desqualifica a cozinha nacional dizendo que “temos poucos pratos nacionais, a não serem feijoadas, vatapás e carurus”, mas ela acha falta de caridade oferecer esse tipo de pratos aos hóspedes, sobretudo porque eles não podem recusar, e para substituir os fundos de alcachofra indicados para alguns pratos, ela aconselha a utilizar palmito. No caso de oferecer pratos brasileiros Rosa Maria aponta a parte XI, onde traz receitas possivelmente mais leves para os estômagos estrangeiros, no que ela denominou de maneira um pouco pejorativa em relação ao que considerava cozinha internacional, “pratos da roça”. (Rosa Maria, 1933, p.75)

Como sugere a substituição de ingredientes das receitas por outros mais fáceis de serem encontrados, observa-se que esse é um ponto bastante interessante a ser ressaltado, pois nem sempre se teve à disposição todos os ingredientes indicados nas receitas, até porque é preciso levar em conta os fatores regionais e culturais em que estas se inserem. Assim, vê-se que é possível substituir alcachofras por palmito sem com isso, segundo a autora, tornar o quitute desprovido de “bom gosto”, ainda que se trate de um elemento nacional.

A questão do que considera moderno, aparece também na próxima carta do início da sétima parte, quando enumera cardápios para festas. Rosa Maria também fala sobre o que está na moda em matéria de cardápios. Diz ela que nesse período é moderno e elegante oferecer em recepções tudo pequenino, como sanduíches, doces e balas, e que estes devem ser servidos “dentro de caixinhas com papel frizado”.⁶ (ROSA MARIA, 1933, p. 284)

Os novos tempos por ela assim considerados, também se revelam quando ela aponta em carta mais à frente (ROSA MARIA, 1933, p. 410), os desafios das mudanças trazidas pela vida “moderna” na cidade, que aos domingos, diz ela, já não se dispõe mais de empregados para os serviços, e é preciso que se tenha à mão comidas fáceis de servir para a família. Os anos 1930 preconizam para as cidades grandes o desaparecimento paulatino do costume dos empregados domésticos morarem nas casas de seus/suas patrões/patroas, bem como a introdução de algumas normas, ainda que não pela força legal, de dar folga nos finais de semana aos emprega-

⁶Interessante que um pouco posterior (1939) à Arte de comer bem, temos o livro Açúcar, de Freyre, que nos relata sobre a tradição brasileira de enfeitar doces com papel rendilhado para dias de festa. (FREYRE, 1997, p. 55)

dos/as.⁷

Além do que considera mais “modernamente elegante”, sugere preparos antecipados para facilitar a execução das tarefas no dia de recepções, aconselha que organização é a chave do sucesso, pois considera “horrrível uma dona de casa apresentar-se afobada e de mau humor”. (ROSA MARIA, 1933, p. 284). Além disso, ela orienta a filha: “não te esqueças que o êxito de uma recepção depende exclusivamente da dona de casa”.

Essa responsabilidade da dona da casa parece ter sido algo comum na definição do papel de uma anfitriã de sucesso, pois, como diz Pilla, tais como os guias de civilidade os livros de cozinha e de administração do lar “apresentam situações em que se evidencia a valorização de uma conduta controlada dos anfitriões, em especial da anfitriã” (2011, p. 159-160), que deve manter tudo e todos sob seu controle. Ao escolher as bebidas e os convidados, adequar cardápios, dirigir as conversas, esta deve evitar todos os constrangimentos, sob a pena de ferir sua reputação ou a de seu marido.

Quando fala sobre os encaminhamentos de como servir os chás de cerimônia, novamente traz bastante preocupação em relação à forma como se devem apresentar as iguarias, como a arrumação da bandeja, da mesa,

7 O Código Civil de 1916 trouxe em seus artigos dispositivos normativos sobre as relações entre patrões e empregados domésticos. Em 1923 o decreto 16.107 alguns regulamentos e denominações no âmbito do trabalho doméstico, em que algumas atividades foram classificadas como domésticas (cozinheiras, arrumadeiras, copeiras). Em primeiro de maio de 1943 o decreto-lei n. 4562 que instituiu a Consolidação das Leis do Trabalho, no entanto, essa lei não abrangeu os trabalhadores domésticos. Somente em 1972, com a lei 5859, traz a definição de trabalho doméstico e algumas definições expressas da lei trabalhista para essa categoria. A Constituição Federal de 1988 amplia seus direitos e finalmente em 2013 a PEC das domésticas lhes concedeu mais direitos.

o serviço e as regras de etiqueta como a precedência e o serviço. Mais adiante, quando fala dos chás de menor cerimônia, sugere menor variedade de guloseimas.

Outra questão interessante e que parece ser uma preocupação constante com o quesito “habilidade social da anfitriã” em geral, visto que aparece em Rosa Maria, assim como em outros manuais de culinária, é propor assuntos para as refeições. Motivo de constrangimento certo é perder o rumo de uma conversa, e pior ainda é o silêncio, pois conforme diz Margaret Visser, na nossa sociedade acreditamos que não é de bom tom não conversar à mesa, “é grosseiro comer e não falar; a menos que a refeição seja muito íntima, quando a regra pode ser deixada de lado”. (1998, p. 266). Afinal, como diz Pilla, “não se está à mesa apenas para comer, mas também para aproveitar a companhia uns dos outros”. (2011, p. 169).

De acordo com os manuais de civilidade de diferentes épocas, quando se partilha um alimento alguns assuntos devem ser evitados, como doenças, situações de violência, de tristeza ou questões polêmicas, como religião e política. Foi provavelmente pensando nisso que Rosa Maria separou mais alguns cardápios de jantares “cujas receitas foram respingadas em *L’Art d’être gourmand*, de Gaston Derys, todas elas de literatos, artistas e políticos: “Acredito que acharás algum encanto nesses jantares, principalmente se reunires à mesa intelectuais, pois a chegada de cada prato, dará novo assunto para animar o espírito dos convivas”. (1933, p. 410).

Ao chegar ao final do livro traz mais sugestões, incluindo aí pratos praianos, em que a mãe não se esquece da receita da tartaruga que teria sido uma solicitação de sua filha; outra com a recomendação da receita de molho inglês, que segundo a autora é uma “dádiva de grande valor”; e por

fim, ainda que não seja a última nessa edição, Rosa Maria (1933, p. 491) encerra com as orientações de uma mãe cuidadosa e responsável pelo sucesso da filha como dona de casa e capaz de agradar ao marido:

vendo que adquiriste nova prenda, a de saber organizar e presidir uma boa refeição, apenas com o simples auxílio de qualquer cozinheira do trivial, mais te apreciará, pois reconhecerá que sabes reunir harmoniosamente os encantos de uma perfeita esposa, encantos que tanto podem brilhar no mundo elegante, como no lar mais modesto.

Por fim, a obra ainda traz mais algumas sugestões de saladas, especiais para chás, ceias e hors-d'oeuvre, todas consideradas pela autora como muito interessantes e exquises.

Considerações finais

Para Jelin (1995), a divisão social do trabalho entre membros de uma mesma família se dá com base em alguns critérios, tais como sexo e idade. Em relação ao sexo biológico se assenta culturalmente o que se entende por gênero, e assim o grupo familiar estabelece tarefas e expectativas em relação a cada um de seus membros. Os afazeres de cada um dos componentes da família são baseados em uma série de obrigações que seguem tradições designadas historicamente, fundamentadas em conjuntos de símbolos, mitos, ciência, a cada tempo e lugar. Dessa forma, é que seguindo as orientações de Scott (1995) foi possível responder algumas questões colocadas às fontes.

Primeiro que representações simbólicas puderam ser percebidas e em que

contexto? Ora, partindo-se do pressuposto de que a condição feminina se constitui histórica e culturalmente, e que as mulheres são definidas em relação aos homens e vice-versa, escolheu-se tomar aqui os estudos de gênero como uma das principais categorias de análise já que estes se dão no campo dos aspectos culturais relacionados às diferenças e papéis sexuais. Pois, no Brasil da primeira metade do século XX foi “estabelecido um modelo de família orientado para a intimidade do lar, onde deveriam ser praticadas todas as virtudes anteriormente aprendidas no processo de preparação para o casamento”. (PILLA, 2008, p. 03). Os símbolos atribuídos às donas de casa do período são essencialmente refletidos em seus lares, organizados, bem dirigidos, com a protagonista desse espaço tendo em suas mãos o controle das atividades, bem como os deveres da gerência e da supervisão de seu lar.

Em segundo lugar pudemos perceber um conjunto de normas previstas em tratados de cozinha, livros de organização do lar, e até mesmo previstos em disciplinas escolares que se estruturavam em torno das chamadas prendas domésticas, dentre elas, destaca-se aqui, especialmente as concernentes aos espaços da cozinha, despensa e salas de jantar e visitas. Ou seja, tudo que envolve a preparação e os serviços referentes aos alimentos. Importante atributo da mulher burguesa que tem sob sua responsabilidade nutrir seus familiares, assim como sair-se bem em ocasiões sociais que se dão sobretudo em torno da mesa.

Também foi possível observar as oposições binárias relativamente fixas em indicar os papéis distintos para homens e mulheres. Por certo a conjuntura, das cidades brasileiras das primeiras décadas do século XX seguiam perseguindo ideias higienistas que acabaram por influenciar uma estrutura social de atitudes e valores que viam com bons olhos as mulhe-

res que se dedicavam a sua morada e a suas famílias. Modelos ideais de lar, de constituição familiar, que protegiam a família submetendo-se a um Estado vigilante que zelava pelo espaço público e pelo privado. (ARAÚJO, 1995). Destinada ao espaço privado, tomada pelas suas “naturais” características, com amor, intuição e confiança se daria muito bem em preparar quitutes de última hora para que não envergonhasse o marido, que vinha do mundo público, lugar do poder, da razão, da política. Pois, como bem ressalta Rosa Maria (1933), uma habilidosa dona de casa não verá grandes dificuldades em preparar boas refeições, desde que tenha quem as cozinhe.

Em nenhum momento as fontes se dirigiram diretamente aos homens-maridos, estabelecendo dessa forma o ambiente da cozinha como um espaço essencialmente feminino. Lembrando que, é no espaço da casa que a mulher exerce seu “capital simbólico” (D’INCAO, 1997). Embora o chefe da família fosse o homem, em certa medida ele ficava sujeito à imagem que suas mulheres deixavam mostrar aos outros em oportunidades de convívio. E a melhor ocasião de mostrar-se aos outros, era, sobretudo, quando se recebiam visitas para jantares, almoços, pequenas ou grandes recepções. Quando o privado se abre ao público constrói-se um momento propício para mostrar os lugares determinados pelo gênero, as mulheres no controle do lar e os homens no controle do mundo externo, dessa forma os papéis sociais definem-se ainda com maior clareza.

A análise das fontes permitiu também perceber o quanto a habilidade de bem conduzir a família é exigida da mulher. Mostrou-se também que tais habilidades não são inatas; elas não só podem ser aprendidas, mas são aprimoradas durante toda a vida, pois melhoram com a experiência e as atualizações para uma existência que se queria mais prática, mais moder-

na, mas não menos elegante.

Muito mais do que revelar uma identidade da culinária brasileira, essas cartas revelam o espaço doméstico como local onde se concentra o que a sociedade do período não só considerava como “o ser feminino”, mas principalmente o que esperava dele.

Referências

- ARAÚJO, R. M. B. de. A vocação do prazer: a cidade e a família no Rio de Janeiro republicano. Rio de Janeiro: Rocco, 1995.
- BASTOS, M. H. Camara e GARCIA, T. E. M.. Leituras de formação – noções de vida doméstica (1879): Félix Ferreira Traduzindo Madame Hippeau Para a Educação das Mulheres Brasileiras. História da Educação, Pelotas, abril de 1999. p.77-92.
- BELUZZO, R. Nem garfo, nem faca. À mesa com os cronistas e viajantes. São Paulo: Senac, 2010.
- BOURDIEU, P.. A dominação masculina : a condição feminina e a violência simbólica. Rio de Janeiro : Bertrand, 2019. 16 ed.
- BRAGA, I. M. R. M. D.. Culinária no feminino: os primeiros livros de receitas escritos por portuguesas. Caderno Espaço Feminino, Uberlândia, v. 19, n. 1, p.117-141, jan./jul. 2008.
- COLLING, A. M.. Gênero e História. Um diálogo possível? Contexto e Educação, Unijuí, ano 19, n. 71/72, p. 29-43, jan/dez 2004.
- D'INCAO, M. A.. Mulher e família burguesa. DEL PRIORE, M.; BASSANEZI, C. (Orgs.). História das mulheres no Brasil. São Paulo: Contexto/UNESP, 1997. p. 223-240.

- FREYRE, G.. Açúcar. São Paulo : Companhia das Letras, 1997.
- GOMES, L. G.; BARBOSA, L.. Culinária de papel. Estudos históricos, Rio de Janeiro, n. 33, p. 3-23, jan./jun. 2004.
- HYMAN, P.; HYMAN, M.. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XVI. MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. L. (Orgs.). História da alimentação. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. p. 625-639.
- JELIN, E.. Familia y género: notas para el debate. Estudos Feministas, Florianópolis - UFSC, v. 2, n. 3, p. 395-413, 1995/2.
- LARIOUX, B.. Cozinhas medievais (séculos XIV e XV). MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. L. (Org.). História da alimentação. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. p. 447-465.
- LAROUSSE GASTRONOMIQUE. Paris: Larousse, 2004.
- PERROT, Michelle. Os excluídos da história. Operários, mulheres, prisioneiros. Rio de Janeiro : Paz e Terra, 1988.
- PILLA, M. C. B. A.. Labores, quitutes e panelas: em busca do lar ideal. Cad. Pagu, Campinas, n. 30, p. 329-343, jun. 2008.
- PILLA, M. C. B. A. A Arte de receber: distinção e poder à boa mesa. 1900-1970. Curitiba: Instituto Memória, 2011.
- SCOTT, J.. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. Educação e Realidade, Porto Alegre, p. 71-99, jul/dez 1995.
- SILVA, T. C. M. da; AMAZONAS, M. C. L. de A.. Identidade Feminina: Engendrando espaços e papéis de mulher. Revista de Psicologia da IMED, vol.1, n.2, p. 192-200, 2009.
- TEUTERBERG, H. J. O nascimento da Era do Consumo Moderno. Inovações Culinárias após 1800. FREEDMAN, Paul (Org.). A história do sabor. São Paulo: Senac, 2009. p. 232-262.

VISSER, M.. O ritual do jantar: as origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Campus, 1998.