



ANTIGOS LIVROS DE RECEITAS QUE FORAM SUCESSO

Maria Lúcia de Souza Rangel RICCI

Não é de hoje o interesse manifesto pela história da mesa, a tal ponto que ela saiu da cozinha para ser também objeto de estudo, onde o imaginário, o simbólico e as diversas formas de sociabilidade ativa lhe são inerentes¹.

Igualmente considerando alimento enquanto categoria histórica se pode entender que a alimentação entre ricos e pobres sempre apresentou diferenças. Sob outro ângulo, frente ao analfabetismo imperante no Brasil de maneira gritante até primeiros décadas do século XX, não foram muitos os que puderam organizar seus cadernos de receitas. Eram elas então transmitidas oralmente, além de previamente testadas antes de serem servidas em quaisquer festas.

Foi somente a partir de finais do século XIX que, frente principalmente a maior facilidade dos novos métodos de imprimir, que aos poucos as saborosas receitas preservadas passaram a ser publicadas. Tais livros, paulatinamente, foram se tornando acessíveis aos diferentes bolsos e o interesse despertado foi grande nas mulheres da época, tanto para os que se apresentassem com certo luxo em suas capas, como para aqueles que contivessem ilustrações chamativas principalmente de doces e bolos, até aos mais simples que acabaram atingindo todos os lares,

⁽¹⁾ SANTOS, Carlos R. Antunes dos. "Por uma História da Alimentação". In: *História, questões e debate*. nº 26/27. Curitiba: APAH, 1997, p. 154.

embora em muitos deles fosse mais por enfeite do que para a melhor confecção dos acepipes e guloseimas.

Para este pequeno trabalho (o mais amplo está em andamento) a utilização das fontes orais está sendo imprescindível frente à riqueza e diversidade das informações que venho coletando; sem os recursos propiciados pela história oral, não seria possível reconstituir um trabalho como o que me propus a realizar e cujos resultados parciais ora rapidamente colocados, vêm se mostrando plenos de significados.

Ao analisar entre outros autores PROUST² (1995) e POLLACK (1989: 3-15)³ constatei que ambos ressaltaram a importância do alimento enquanto *despertador* da memória, demonstrando este último estudioso que as tradições culinárias constituem um dos pontos de referência que estruturam a memória.

Ao longo das pesquisas que venho realizando em alguns bairros e distritos de Campinas (SP) me chamou particularmente a atenção nos relatos ouvidos dos antigos moradores destes espaços, pertencentes a diferentes etnias e gêneros, que ao serem avivadas suas memórias foi através não apenas da alimentação, bem assim da música e do odor, que chegaram a lembrar como era, por exemplo, a sociedade campineira machista, os preconceitos e discriminações vivenciados, sobretudo pelos afrodescendentes, além do hábito do beija-mão.

Outrossim, a quase totalidade dos entrevistados lembrou-se (apesar do fato ser de todo o Brasil) que foi a cozinha e demais tarefas domésticas até a década dos anos setenta do século passado preocupação exclusivamente feminina, não sendo cabível que o homem por isto se interessasse, com pena de ficar mal visto frente à família e a sociedade.

E os depoimentos foram coincidindo com o que já havia anteriormente analisado em alguns livros de receitas interessantíssimos de primórdios do século passado, tais como, entre outros, o *Thesouro das*

⁽²⁾ PROUST, Marcel. *O tempo redescoberto*. São Paulo: Globo, 1995.

⁽³⁾ POLLACK, Michael. "Memória, esquecimento, silêncio". In: *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 2, nº 3, 1989.

donas de casa, de Anne Marie Conrad; o de Passiflora – *Manual da doceira familiar*; o de Helena B. Sangirardi – *A alegria de cozinhar*; o de Rosa Maria – *A arte de comer bem*, além do livreto Royal – *Livro de cosinha Royal*.

Destaco no momento, se bem que num vôo de pássaro, três deles⁴ por me parecerem que mais de perto poderiam mostrar as condições de vida dos mais abonados e, por vezes, dos menos aquinhoados.

Pelo número destas edições que já eram usuais entre vários brasileiros e, no caso em questão também por campineiros, notei que desde os anos trinta do século passado a procura pelas receitas destes livros esteve mais voltada para a classe rica, enquanto que as sugestões práticas, tipo como arrumar a mesa, servir aos convivas e receitas mais baratas, ficaram para a classe média que, por vezes, como ouvi em vários depoimentos, quando não podiam adquirir os finos e caros ingredientes, o substituíam por outros mais em conta, ou até mesmo os eliminavam, o que acabava por ocasionar resultados não satisfatórios aos pratos produzidos.

A ideologia ainda predominante à época vinha do período colonial em que toda mulher deveria saber não apenas os segredos da boa mesa (mesmo que não precisasse cozinhar), além de estar apta a orientar as serviçais. Era a representação indicativa da feminilidade, até porque o axioma mais utilizado era o que afirmava que *toda mulher deveria prender seu marido pelo estômago*.

É curioso o que, por exemplo, Helena Sangirardi (que era considerada para a década dos anos 1950/60 avançada já que locutora de rádio e apresentadora de programas culinários logo que a televisão estreou no país) sugeria a suas ouvintes e consulentes para que fossem esposas exemplares:

⁽⁴⁾ ROYAL. *Livro de cosinha Royal. Receitas culinárias*. Rio de Janeiro: Officina Graphica Mauá, 1938; ROSA MARIA. *A arte de comer bem*. Rio de Janeiro: Ed. Freitas Bastos, 1941, 12ª ed. e SANGIRARDI, Helena B. *A alegria de cozinhar*. São Paulo: Livr. Prado Ltda, 1956, 21ª ed.

procurar conhecer os gostos de seu marido. Todas as vezes que for à mesa um prato que não lhe agrade, procure apresentar outro de que ele goste muito (...) Lembre-se que o homem – como o peixe – morre pela boca⁵.

Embora fosse comum publicar nestes livros algumas instruções gerais na apresentação dos mesmos, o *Livro de Cosinha Royal – receitas culinárias* é o mais minucioso deles, de linguagem simples, razoavelmente ilustrado, certamente visando o povo que deveria atingir. Logo à primeira página destaca o que seria – *a parte mais importante deste livro* – às mulheres: *ser perfeita nos seus quitutes é uma das ambições de todas as jovens esposas, manter esta perfeição é o orgulho das mestras da cosinha.*⁶

Apesar de ser o livreto mais popular à época, inclusive por ser de distribuição gratuita, enfatizava tanto quanto os demais analisados, da necessidade de sempre serem utilizados ingredientes de primeira qualidade, demonstrando que, dentre eles, o melhor fermento era o Royal!... Era já a propaganda começando a aparecer aonde pudesse!

Há toda uma demonstração sentimental, bem a gosto do período, ao agradecer o editor a todas que colaboraram ofertando suas receitas permitindo, desta maneira, para que ele se tornasse público. Mas, o que almejava era mostrar que os nomes mais conceituados desta *arte de cozinhar* também estavam presentes no da Royal. Desta forma, Anne Marie Conrad, Leonina F. da Silveira, Kate White, Elisa Teixeira e Passiflora (considerada a maior especialista em doces brasileiros) ilustraram este *Livro de cosinha*.

Por serem suas receitas mais simples e baratas e bem aceitas pelas classes média e pobre, chegou a ser utilizado em quase todas as regiões culturais brasileiras. Foi um dos primeiros a conter pratos de influência norte-americana, o que não seria de causar estranheza, pois, sua

⁽⁵⁾ SANGIRARDI, Helena B. Op. cit., p.11/12.

⁽⁶⁾ ROY AL. Livro de cosinha Royal. Receitas culinárias. Op. cit., p. 1.

edição foi patrocinada por Standart Brands of Brazil e o que demonstra também como a infiltração dos americanos do norte vinha num crescendo...

Ao lado de receitas bastante incrementadas, o trabalho de Helena Sangirardi teve também a nítida preocupação em conclamar as famílias para que realizassem em seus lares festas e pequenas reuniões. Principalmente estas últimas facilitavam a convivência e o crescimento saudável de sólidas amizades. Fazia esta solicitação porque observava

que na década dos sessenta do século vinte já não estava mais usual como antigamente as reuniões dos amigos porque o brasileiro sentia-se na obrigação de oferecer muitos pratos variados nessas oportunidades. Bem por isto é que elas só ocorriam em datas especiais, ou seja, para festejar um batizado, casamento ou aniversário⁷.

Este trabalho de Helena foi um dos pioneiros ao sugerir que as reuniões deveriam ser sempre informais com o intuito de passar horas alegres, onde as conversas deveriam ser o objetivo máximo para fortalecer laços de amizade. Daí propor, a fim de facilitar, que em tais encontros fosse servido sorvete, uma ou duas bebidas, duas qualidades de sanduíches, outras duas qualidades de doces e está resolvido o problema do que oferecer nessas ocasiões. Nada mais simples!

Acrescentava ainda que caso a reunião se prolongasse, nada deveria aborrecer a anfitriã, pois, poderia, tarde da noite servir um cuscuz paulista com vinho de garrafão e arroz. Um doce qualquer como sobremesa. E só⁸.

A preocupação com açúcares ou carboidratos não existia e muito menos a quase obsessão pelo cultivo do corpo, o que é bem demonstrado desde as festas infantis, rica em salgadinhos, sanduíches, docinhos especialmente com nozes e amêndoas, bombons e bolos

(7) SANGIRARDI, Helena B. Op. cit., p. 21.

(8) Idem, p.21/22.

recheados com coco, amendoim ou chocolate, E tudo isto feito em casa para evitar indisposições aos pequenos após a festa!...

Quanto à bebida a ser servida à garotada propunha que sempre fosse o guaraná que era da preferência da petizada. Neste aspecto a influência norte-americana ainda não se fazia sentir.

Ao apresentar as noções básicas sobre alimentação enfatiza que ela deveria ser considerada boa por sua qualidade e não pela quantidade.

Todavia é nítida a influência que Sangirardi sofreu da escola norte-americana, principalmente quando elaborou os sete grupos de alimentos fundamentais aos indivíduos, bem assim quando se referia à decoração das festas infantis propondo:

*you já reparou, querida leitora, nas carapuças de papel e nos chapéus de palhaços usados pelo aniversariante e às vezes por todos os convidados e que aparecem nas festas de aniversário nos filmes americanos? Já estão se tornando populares entre nós (...)*⁹.

Seus cardápios, frente às receitas contidas no **A alegria de cozinhar**, não puseram em prática, dada a quantidade calórica das mesmas, o que sugeriu ao considerar salutar os grupos de alimentos para a boa saúde do cidadão. A não ser nos lares que apresentavam dificuldades econômicas, onde, aliás, seu livro foi pouco consumido frente ao alto custo das receitas à época, é que houve certo equilíbrio entre proteínas, vitaminas, carboidratos e sais minerais. Isto porque ainda era usual o cultivo de pequenas hortas nos quintais das casas, onde principalmente a couve e o almeirão, ricos em ferro, não faltavam, além de pequena criação de galinhas e frangos e da existência de pés de limão e por vezes mamoeiros e jabuticabeiras.

⁽⁹⁾ Idem, p. 26.

Em mais um outro momento de seu livro se encontra a persistência da influência norte-americana ao propor que os pratos fossem decorados e temperados com parcimônia.

Já o livro de Rosa Maria, editado anos antes deste de Sangirardi, é mais ainda revelador da mentalidade da época. Vejamos o que, logo ao iniciar o trabalho menciona:

– Visitas para o jantar! O meu marido tem cada idéia! (...) Que amofinação!

– Não se exasperes assim, minha filha. Nada mais fácil que se apresentar uma boa refeição... quando se tem quem a cozinhe¹⁰.

Fora sua mãe quem lhe passara um antigo caderno de receitas organizado pela avó de Rosa e a ela oferecido pelo Conde Fé de Ostiani (em meados do século XIX) que por ser conhecido como excelente gourmet, sua opinião era sempre acatada e respeitada. Neste caso apesar de não ser admirador da cozinha brasileira, fez algumas concessões ao acatar certos pratos nacionais encontrados no referido caderno.

Um dos conselhos mais significativos que Rosa Maria recebeu de sua mãe foi para que tivesse sempre muita graça para entreter seus convidados além de jamais se esquecer de ornamentar muito bem a mesa das refeições com muitas flores. Além disto,

As lavandas para dedos deveriam estar à mesa, sobre pratinhos forrados com paninhos bordados ou de rendas. Deitar duas ou três florzinhas boiando, com violetas sem cabo, jasmíns, pétalas de rosa, etc., ficam mais interessantes, porque faz parecer que foram as flores que aromatizaram a água¹¹.

⁽¹⁰⁾ ROSA MARIA. *A arte de comer bem*. Op. cit., p. 7.

⁽¹¹⁾ Idem, p. 15.

Este livro segue claramente a orientação francesa, não apenas no cardápio, como nos serviços à mesa, explicitando ser ele

*mais fácil e prático. Não se usa mais – a não ser na roça – servir muitos pratos; insiste que a atitude dos criados demonstra o grau de educação dos donos da casa*¹².

Apesar deste livro, com todo requinte gastronômico proposto haver sido considerado acessível a todos os brasileiros desta época(?), pude constatar pelos depoimentos, que ele circulava mesmo em entre os ricos. A classe média o possuía apenas para vez ou outra apresentar um cardápio restrito, extraído destas receitas francesas, para visitas especiais que, aliás, eram também esporádicas.

Só para aguçar nossa imaginação saborearemos um jantar dentre muitos outros que aconteceram também em Campinas, e apenas apontando um de menor cerimônia:

Menú

Bisque de crevettes

—

Garoupa boullie
Pommes de terre à l'anglaise
Sauce aux câpres

—

Timbale bontoux

—

Filet de boeuf à la bouquetière
Sauce hollandais

—

⁽¹²⁾ Idem, p. 16.

Moscovite de fruits
*Soufflé aux amandes*¹³

Acharam muito apetitoso? Então vejam como era o jantar mais íntimo e simples:

Menú

Consommé aux oeufs

Croquettes de crevettes
Râgout de veau
Legumes en couronne

Soufflé de pomme de terre

Pudding de pain, ou
*Crème moulé au côco*¹⁴

Mas as sugestões não paravam aí; foram feitas também para quando a família ia à fazenda, onde, inicialmente, a dona-de-casa não poderia se esquecer de usar todos os dias toalhas de mesa muito alvas e cheirando a ervas aromáticas; no centro da mesa, não deixar faltar a pesada jarra de faiança com muitas flores agrestes.

Quanto ao prato predileto, o porco sempre foi destaque¹⁵ e dele tudo se aproveitando: carne, toucinho, tripas, cabeça... Mas, ovos com picadinho, angu de milho, pombos com arroz, pastelão de pombos, entre outros variados pratos, eram igualmente muito apreciados e demonstravam o bom gosto e competência da dona-de-casa.

⁽¹³⁾ *Op. cit.*, p. 82.

⁽¹⁴⁾ *Op. cit.*, p. 144.

⁽¹⁵⁾ *Op. cit.*, p. 444.

Aponta ainda a Autora que seria indispensável a uma cozinha modelo na fazenda, ter, entre outros utensílios considerados básicos aqueles que iam desde um batedor de arame em espiral, até três cortadores de biscoitos, forminhas de diferentes tamanhos para empadas, bolinhos e bons-bocados, uma peneira de taquara, etc.

Curiosíssimo também são os termos de cozinha utilizados à época e alguns ingredientes mais usuais que foram arrolados para facilitar a culinária: iam desde como poderia ser utilizado o banho-maria, até como proceder para dourar, ensopar, lardear e fazer pó de pão torrado amanhecido.

A partir de meados do século XX, visando atender, entre outros fatores, as clientelas mais modestas das donas-de-casa, começam a ser publicadas os livros de receitas em fascículos que eram distribuídos periodicamente a custo relativamente baixo, além de estimular o hábito de colecioná-los. Eram tais fascículos ricamente ilustrados e coloridos, estimulando os glutões já com os olhos e devorá-los. Começa aí também, no entanto, a aparecer, se bem que modestamente, aqueles que se batiam contra a abundância de açúcares e carboidratos. Mas isto, já é outro assunto...

O significativo, finalmente, é se constatar quão foi utilizado, de uma maneira ou de outra, o conceito de tradição, o que no dizer de THOMPSON (1993)¹⁶ é a transmissão geracional que atinge desde os costumes até as habilidades domésticas ao longo do processo histórico. E isto é o que ainda se pode constatar em nossa sociedade.

⁽¹⁶⁾ THOMPSON, Paul. "A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias: uma abordagem centrada em histórias de vida". In: *Ciências Sociais hoje*. ANPOCS, 1993.