



## RESUMO

EIXO TEMÁTICO: Eixo 4 - Patrimônio alimentar, comensalidade, arte e afeto

### A gastronomia entre arte, “afeto” e exclusão: branquitude na *Enciclopédia de Arte Culinária* (Porto Alegre, década de 1950)

SCHELL, Deise Cristina<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidade do Vale do Rio dos Sinos, deiseschell@unisinors.br

**Introdução:** Esta pesquisa investiga como a *Enciclopédia de Arte Culinária*, publicada pela Editora Globo em Porto Alegre na década de 1950 e escrita por Perpétua M. A. de Lemos, articula práticas alimentares, modos à mesa e a construção da branquitude. Trata-se de um projeto editorial inserido no contexto de modernização urbana do Brasil republicano, liderado por mulheres brancas da elite porto-alegrense, como a própria autora e Gilda Marinho. O objetivo é analisar como essa obra, embora apresentada como neutra e universal, ajudou a consolidar padrões de feminilidade, domesticidade e “civilidade” atravessados por raça, classe e gênero, invisibilizando saberes e práticas de mulheres negras. A pesquisa reflete, assim, sobre a gastronomia como discurso e prática marcada por memórias seletivas, hierarquias sociais e processos de racialização. **Procedimentos metodológicos:** A investigação parte da análise do projeto editorial da Editora Globo, com foco na *Enciclopédia de Arte Culinária* (1951). As principais fontes incluem o próprio texto da Enciclopédia, imagens fotográficas da Cozinha Experimental, relatos memorialísticos e literatura crítica sobre branquitude, racialização e estudos sobre a alimentação. O trabalho combina leitura crítica de documentos, análise iconográfica e diálogo com autoras e autores como Cida Bento (2022), Taís de Sant’anna Machado (2022), Maria Cecília Pilla (2004), Jonathan DeVore (2021) e Lilia Schwarcz (2024). A análise considera como escolhas editoriais operam na construção de um ideal culinário branco, urbano e europeu. **Resultados:** A pesquisa evidenciou que a *Enciclopédia* romantiza o trabalho doméstico feito por mulheres brancas, retratadas como guardiãs da modernidade e da elegância, sempre impecáveis e distantes do esforço braçal. Ao mesmo tempo, saberes de mulheres negras aparecem apenas de forma indireta ou nos agradecimentos. Descobriu-se que a Cozinha Experimental, espaço apresentado como moderno e higiênico, contava com a atuação de pelo menos uma cozinheira negra, Ercina da Silva, cuja participação permaneceu à margem do projeto editorial. A obra privilegia, por exemplo, modos à mesa europeus e norte-americanos, associando cristais, toalhas brancas e talheres à civilidade, e silencia práticas populares ou afro-brasileiras, reforçando o ideal de “criar branquitude” por meio da alimentação. **Conclusão:** O estudo mostra que a *Enciclopédia de Arte Culinária* não é apenas um manual de receitas, mas um documento que expressa valores da branquitude, modernidade e distinção social, invisibilizando práticas alimentares não brancas. Ao refletir sobre os modos à mesa, comensalidade e patrimônio alimentar, evidencia-se que as normas descritas na obra não são neutras: são parte de um projeto de nação - e de uma cidade, pensando em Porto Alegre - embranquecida, “civilizada” e europeizada. Essa análise contribui para compreender a gastronomia não apenas como técnica, mas como campo simbólico, atravessado por disputas de memória, arte, afeto e poder,



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

alinhando-se ao Eixo 4 do Congresso ao mostrar como práticas alimentares também são território de construção e disputa de identidades no Brasil.