

## **GASTRONOMIA E CADERNOS DE RECEITAS: AS GUARDIÃS DE SABERES E DE MEMÓRIAS**

**Autores/as:** Maria Nayane Alves Bezerra (Universidade Federal do Ceará;  
nayhonoratoit@gmail.com);

Fernando Santa Clara Viana Junior (Universidade Federal da Bahia;  
fernandosantaclara@gmail.com).

**RESUMO EXPANDIDO:** Resultado de Pesquisa - GT3 Gastronomia social, gênero, raça e cultura

### Introdução

Entre gerações de cozinheiras, os saberes culinários foram alinhavados pela oralidade, prática e escrita, resultando em redes de conhecimento e de afeto. Atendendo a necessidades basilares como a alimentação, elas desempenharam a manutenção de uma gastronomia do cotidiano, englobando rituais, festividades, recordações familiares e a forja de afetos no âmbito alimentar (Algranti, 1992). Nas múltiplas realidades, redes de conhecimentos foram criadas para transmitir saberes diretamente ligados ao cotidiano e para quem escolhiam compartilhar.

Atribuídos aos papéis masculinos estavam, além do desenvolvimento econômico, o da política e o do que foi por eles chamado de conhecimento científico. Atribuídos aos papéis femininos estavam, o cuidado da prole, do lar e o de zelar pelos segredos culinários.

Para além do papel de gestoras do lar, historicamente atribuído às mulheres, há um recorte racial, o de mulheres escravizadas que desempenharam funções domésticas forçadamente. Em relação ao ofício, pontuando a interseccionalidade como raça, classe e gênero, o ato de cozinhar foi majoritariamente exercido por mulheres negras (Machado, 2022). Embora o patriarcado afete o gênero feminino, as mulheres negras foram atingidas repetidamente pelos modernos aparatos coloniais (Akotirene, 2019).

Quanto à investigação da história da alimentação sob a perspectiva tradicional do fazer histórico, cabe encontrar um cabedal documental que compreenda as dimensões do universo alimentar no recorte de gênero, racial, escolaridade, riqueza etc. (Akotirene, 2019). Processos que revelam o território, as produções, as pessoas e o quê, quando e como comem. São retratos cotidianos de uma história do ser, objeto tão caros aos estudos sócio-históricos na atualidade.

Construídos na seara em que mulheres e saberes culinários se mantêm vivos e perpetuados, os cadernos de receitas surgem como obras da artesanaria feminina e, além de

repositório de receitas, são evidências da vida privada de mulheres, que foram silenciadas das narrativas tradicionais. No cotidiano doméstico, elas produziram documentos que sistematizaram saberes, valores, normas e preferências transmitidas entre gerações. São um dos caminhos possíveis para construção de uma história das mulheres (Perrot, 2019).

O estudo de manuscritos culinários oferece um outro ponto de vista. Sufocadas por uma pretensa história oficial, essas narrativas trazem indícios do cotidiano de algumas mulheres que, diante das normas de poder que as cercearam, tinham na escrita de receitas uma das poucas formas de expressão permitidas:

Porque são pouco vistas, pouco se fala delas. E esta é uma segunda razão do silêncio: o silêncio das fontes. As mulheres deixaram poucos vestígios diretos, escritos ou materiais. Seu acesso à escrita foi tardio. Suas produções domésticas são rapidamente consumidas, ou facilmente dispersas. São elas mesmas que destroem, apagam esses vestígios porque os julgam sem interesse. Afinal, elas são apenas mulheres, cuja vida não contam muito. Existe até um pudor feminino que se estende à memória. Uma desvalorização das mulheres por si mesmas. Um silêncio substancial à noção de honra. (Perrot, 2019, p.17).

Embora a relevância desses manuscritos, houve sistematicamente o apagamento de produções de mulheres, como explica a historiadora Michelle Perrot. Desvalorizadas como criadoras e privadas do acesso à educação e aos empregos formais, elas tinham a vida comedida.

Em um mundo onde a educação formal era negada a muitas delas e suas criações desconsideradas, o acesso ao estudo e ao trabalho remunerado tornou-se uma das principais reivindicações dos movimentos feministas (Perrot, 2019).

No Brasil, essa possibilidade intensificou-se com a fundação e expansão das Escolas Normais, voltada à formação de professores, sendo um marco para a profissionalização e educação formal feminina. A artesanaria de manuscritos culinários intensificou-se de forma concomitante e apresenta-se como potencial fonte para os estudos da história alimentação e da história das mulheres, como explica Perrot:

A história das mulheres mudou. Em seus objetos, em seus pontos de vista. Partiu de uma história do corpo e dos papéis desempenhados na vida privada para chegar a uma história das mulheres no espaço público da cidade, do trabalho, da política, da guerra, da criação. Partiu da história das mulheres vítimas para chegar a uma história das mulheres ativas, nas múltiplas interações que provocam a mudança. Partiu de uma história das mulheres para tornar-se mais especificamente uma história do gênero. (2019, p.16).

Neste cenário, esta pesquisa analisa a micro-história de 18 mulheres da cidade de Icó, Centro-Sul do Ceará, e os acervos pessoais de manuscritos culinários, totalizando 27 cadernos construídos entre os séculos 20 e 21. O estudo investigou as estratégias que essas mulheres

criaram para guardar e perpetuar saberes culinários, bem como a criação de redes de conhecimento e de afeto, articulando circularidade cultural, identidade e memória.

## **Objetivos**

Este trabalho teve como objetivo analisar o papel fundamental das arquivistas de receitas culinárias na disseminação e sistematização de saberes, memórias e afetos cosidos em cadernos de receitas.

## **Métodos/Metodologia**

O procedimento metodológico é dividido em um conjunto de etapas, mas tem seu cerne inscrito em uma pesquisa qualitativa, de análise documental, tendo como *corpus* de análise 27 cadernos de receitas culinários produzidos por mulheres entre meados do século 20 e início do século 21. Para isso, buscou-se cadernos de receitas que atendessem dois critérios: ser elaborado por uma mulher e ser do recorte territorial de Icó/CE.

O levantamento foi realizado em três etapas: a primeira consistiu em identificar famílias de Icó que possuíssem esses artefatos. Já na segunda etapa, houve a seleção de cadernos que atendessem aos critérios: quantidade significativa de receitas, registro geográfico, temporal ou autoria. Ao aceitarem participar do estudo, as arquivistas assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). Logo após, os cadernos foram cedidos para que fossem digitalizados, de forma cuidadosa e integral, e guardados virtualmente em pastas protegidas. Os cadernos foram devolvidos ao acervo pessoal de cada arquivista. Posteriormente, os cadernos foram categorizados e enumerados em Caderno de Receita 1 (CR1) ao Caderno de Receitas 27 (CR27). O critério de numeração seguiu a ordem de nascimento das autoras e não a data de criação do documento.

Após a coleta, os dados foram sistematizados em três planilhas. A primeira é dedicada ao receituário, preservando à ordem original dos cadernos e totalizando 3.237 receitas distribuídas em 27 colunas (CR1 a CR27). A segunda, compila os dados das arquivistas, como nome, data de nascimento, apelido, endereço e a identificação de cada caderno. A terceira, por sua vez, cruza informações das arquivistas e das suas produções, como: perfil da autora, profissão e formação culinária; característica do caderno, autoria, data, local, capa; quantidade de caligrafias; e análise de conteúdo, tipologia de receitas, balanceamento ou alteração, menção a outras mulheres, sistema de medidas, e a presença de recortes, desenhos e comentários.

Por fim, utilizou-se como metodologia orientadora o cenário epistemológico indiciário proposto pelo historiador Carlo Ginzburg. O paradigma indiciário (1976) apresenta-se como método de pesquisa epistemológica para narrativas de pessoas e suas produções, em uma visão potente do aparato simbólico e cultural da alimentação. Assim, buscou-se compreender a circularidade cultural e a memória que se inscrevem nos documentos íntimos da alimentação.

### **Resultados/Discussão**

Se elegermos os porquês de cadernos de receitas serem construídos, uma teia de fatores culturais, sociais, educacionais e políticos será formada. Embora a existência esteja ancorada na cultura escrita, eles materializam uma prática já enraizada na oralidade: a perpetuação de saberes. Ao longo das gerações, as mulheres foram as guardiãs desse legado.

Os cadernos de receitas são documentos íntimos que abrem uma janela para o cotidiano de algumas mulheres que tiveram a oportunidade de registrar eventos da alimentação, preferências, ritos e afetos. Porém, nesses cadernos também há silêncios. Ora esses silêncios são intencionais: preserva-se o passo-a-passo, mas esconde-se o segredo. Ora são testemunhos do que se quis preservar na escrita e do que foi desconsiderado. Neles, cabem a falta e a fartura. Uma dicotomia que se aplica no tempo, nos ingredientes e no 'eu' que registra.

Num cenário de invisibilidade histórica que levava as mulheres a destruir seus próprios escritos, a posição social da família era um fator que favorecia a preservação desses documentos. Com a ampliação do acesso feminino à educação formal, a produção de registros alimentares cresceu de forma concomitante, pois a escrita feminina era legitimada por sua função no âmbito familiar (Perrot, 2019). Isso explica a predominância de cadernos de receitas criados por mulheres, uma vez que era um objeto útil à gestão do lar. Se as cartas mantinham os laços sociais à distância, os cadernos mantinham a transmissão da memória gustativa. As gestoras da gastronomia cotidiana transformaram seus cadernos em epístolas da alimentação.

Acessar os registros que escaparam da destruição, possibilita o aparecimento de narrativas que vão além das narrativas oficiais, pois trazem indícios da atuação feminina na educação, cidade, política, arte, trabalho e memória. Ao estudá-los, pode-se partir de uma história das mulheres para uma história do gênero (Perrot, 2019).

Com a aplicação da leitura indiciária do historiador italiano Carlo Ginzburg, indícios que estavam nas páginas amareladas dos manuscritos culinários desvelaram aspectos do cotidiano de pessoas comuns e da memória social de Icó.

No que tange à educação, a maioria das autoras dos cadernos, professoras formadas pela Escola Normal, cozinhavam para festas familiares e religiosas, mas não tinha o ato de

cozinhar como profissão. A escrita culinária era espaço de criação, gesto político e estratégia de preservação de saberes, legados e memórias da família. Em contraponto, o caderno de uma cozinheira doméstica não alfabetizada, é elo de pessoas que partilhavam da profissão ou para quem trabalhou. A circularidade de receitas pode extrapolar barreiras sociais, territoriais, geracionais.

A criação de cadernos de receitas é uma artesanania feminina que as evidenciam como produtoras de cultura. Elas criaram redes de conhecimento e de afetos, onde circulavam além de receitas, ritos, hábitos, gostos e a perpetuação de saberes. A existência de mais de 3.000 receitas mapeadas demonstra a relevância do registro escrito.

No entanto, os manuscritos demonstram uma confluência da escrita e da tradição oral. Há presença de receitas atribuídas às mulheres que não possuíam cadernos, mas que eram renomadas por seus dotes culinários, cujas trajetórias de vida contribuíram para cultura alimentar da cidade. Um exemplo emblemático foi identificado a partir da leitura indiciária: um curso de culinária ministrado por uma renomada cozinheira de Icó, entre as décadas de 60 e 80. Nele, as jovens criavam seus próprios cadernos, que posteriormente tornaram-se documentos vivos, usados, reescritos e repassados para outras pessoas. Além disso, a prática de atribuir receitas a outras mulheres evidencia a criação de redes de afeto e troca, onde o conhecimento circulava e fortalecia os laços de comunidade.

Não obstante, compreendemos que em um mesmo território, múltiplas narrativas se entrelaçam na circularidade de receitas. O registro dos saberes culinários demonstra o protagonismo feminino na manutenção da gastronomia do cotidiano. Elas transformaram a cozinha em um espaço de agência, onde o ato de cozinhar se tornou uma ferramenta para resistir ao silenciamento, preservar a memória e construir identidades coletivas.

### **Considerações Finais/Conclusão**

Este trabalho demonstrou que, além de ofícios e papéis, as mulheres foram protagonistas da gastronomia do cotidiano, transformando suas receitas em repositórios de cultura, memória e resistência. A análise de mais de 3.000 receitas evidencia a existência de uma rede de conhecimento e afeto, na qual receitas circulavam entre mulheres de diferentes classes e gerações. O ofício de cozinhar poderia conferir prestígio e renome, mas o estudo também evidenciou a interseccionalidade entre classe e o ofício: enquanto para as mulheres da elite o cozinhar era um marcador de requinte e status, para outras foi a base do sustento familiar. O mesmo ato tem significados completamente distintos.



Alinhado aos princípios da micro-história, este trabalho analisou as nuances das identidades e as múltiplas narrativas das mulheres, sendo possível desvendar aspectos da vida cotidiana que foram sufocados por uma história oficial. O estudo de cadernos de receitas se insere nesse novo olhar sobre a história das mulheres, reconhecendo esses manuscritos como um ato de resistência, uma afirmação da mulher como produtora de cultura e um testemunho de sua agência na manutenção da gastronomia do cotidiano.

### **Referências:**

AKOTIRENE, Carla. **Interseccionalidade**. São Paulo: Sueli Carneiro; Pólen, 2019. 152 p.

ALGRANTI, Leila Mezan. Honradas e devotas: mulheres da colônia; estudo sobre a condição feminina através dos conventos e recolhimentos do Sudeste 1750-1822. 1992. (**Tese de Doutorado**) – Universidade de São Paulo. Disponível em: <<https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8138/tde-13092022-104820/>>. Acesso em: 04 de julho de 2025.

GINZBURG, Carlo. **O queijo e os vermes: o cotidiano e as ideais de um moleiro perseguido pela Inquisição**. Editora Companhia das Letras, 2017

MACHADO, Taís de Sant'Anna: **Um pé na cozinha: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil**. / Taís de Sant'Anna Machado. – São Paulo: Fósforo, 2022

PERROT, Michelle. **Minha história das mulheres**, [tradução Angela M. S. Corrêa]. -2. Ed., 6º reimpressão. - São Paulo: Contexto: 2019.

**Fonte(s) de financiamento/apoio:** CAPES/Cnpq.

**Conflito de interesses:** Não há conflito de interesse a declarar