



ROSA MARIA PARA A ELITE, ROSA MARIA PARA O POVO. CULINÁRIA BRASILEIRA E CULINÁRIA PORTUGUESA NA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XX

Contatos

Isabel Maria Mendes Ribeiro Drumond Braga
Faculdade de Letras
Alameda da Universidade
1600-214 – Lisboa – Portugal
isabeldrumondbraga@hotmail.com

Maria Cecília Barreto Amorim Pilla
R. Imaculada Conceição, 1155
80215-901 – Curitiba – Paraná
ceciliapilla@yahoo.com.br

 Isabel Maria Mendes Ribeiro
Drumond Braga*

Universidade de Lisboa
Lisboa – Portugal

 Maria Cecília Barreto Amorim
Pilla**

Pontifícia Universidade Católica do Paraná
Curitiba – Paraná – Brasil

Resumo

Este artigo pretende comparar dois livros de culinária publicados nos anos de 1930, que, apesar de possuírem autoras com o mesmo nome, Rosa Maria, tiveram conteúdos e dirigiram-se a públicos completamente diferentes. No Brasil, foi publicada a obra de Rosa Maria, com o nome *Arte de comer bem*, cuja primeira edição apareceu em 1931, e, em Portugal, crê-se que em 1932, igualmente por Rosa Maria, apareceu *A cosinheira das cosinheiras. A arte de comer bem. Higiene alimentar e mais de 500 receitas para cosinhar, fazer doces, gelados, compotas etc.* Neste sentido, importa proceder a uma abordagem exploratória das duas fontes, respondendo a algumas questões consideradas pertinentes.

Palavras-chave

Livros de receitas – espaços do feminino – Brasil – Portugal – Rosa Maria.

* Doutora em História Económica e Social pela Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa. Docente da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.

** Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Professora da Pontifícia Universidade Católica do Paraná, onde também é coordenadora do Programa de Pós-Graduação – Mestrado em Direitos Humanos e Políticas Públicas.

***Em vista de as publicações em Portugal e Brasil terem o mesmo nome de autor, acrescentamos, nas notas de rodapé, as letras [P] e [B] após o autor para identificar a procedência dessas publicações.



ROSA MARIA TO THE ELITE, ROSA MARIA TO THE PEOPLE. BRAZILIAN AND PORTUGUESE CUISINES IN THE FIRST HALF OF THE 20TH CENTURY

Contacts

Isabel Maria Mendes Ribeiro Drumond Braga
Faculdade de Letras
Alameda da Universidade
1600-214 – Lisboa – Portugal
isabeldrumondbraga@hotmail.com

Maria Cecília Barreto Amorim Pilla
R. Imaculada Conceição, 1155
80215-901 – Curitiba – Paraná
ceciliapilla@yahoo.com.br

 Isabel Maria Mendes Ribeiro
Drumond Braga

Universidade de Lisboa
Lisboa – Portugal

 Maria Cecília Barreto Amorim
Pilla

Pontifícia Universidade Católica do Paraná
Curitiba – Paraná – Brazil

Abstract

This article intends to compare two cooking books published in the 1930s. These books had different contents and were addressed to completely different audiences, despite its authors have the same name, Rosa Maria. The work of Rosa Maria was published in Brazil with the title *Arte de comer bem*, whose first edition appeared in 1931. In Portugal, it is believed that the first edition appeared in 1932, also authored by Rosa Maria, with the title *A cosinheira das cosinheiras. A arte de comer bem. Higiene alimentar e mais de 500 receitas para cosinhar fazer doces, gelados, compotas etc.* Since several questions have arisen, this paper proposes to answer some of them.

Keywords

Cookbooks – places of the feminine – Brazil – Portugal – Rosa Maria.

As signatárias deste artigo, em momento de debate acerca de livros de cozinha do século XX, deram-se conta de uma estranha realidade: em Portugal e no Brasil havia dois livros de culinária aparentemente da mesma autora, com a mesma capa e com títulos afins. Ou seja, no Brasil foi publicada a obra de Rosa Maria, intitulada *Arte de comer bem*, cuja primeira edição apareceu em 1931, e, em Portugal, crê-se que em 1932, igualmente por Rosa Maria, apareceu *A cosinheira das cosinheiras. A arte de comer bem. Higiene alimentar e mais de 500 receitas para cosinhar, fazer doces, gelados, compotas etc.* Porém, os conteúdos e os públicos-alvo foram bastante diferenciados. Desde logo, algumas perguntas se colocaram: tratar-se-ia da mesma autora? Era portuguesa ou brasileira? Duas pessoas teriam usado o mesmo pseudônimo? Que motivos teriam levado a autora, caso fosse a mesma pessoa, a usar discursos distintos sobre culinária nos dois lados do Atlântico? Impunha-se tentar esclarecer o imbróglio.

1. Se bem que, desde sempre, muitas mulheres se tenham dedicado à cozinha, foi só tardiamente que passaram a produzir receituários publicados, embora os cadernos de receitas manuscritos para uso particular fizessem parte do quotidiano, tanto de freiras como de leigas,¹ o mesmo acontecendo relativamente aos recortes e colagens de receitas em cadernos, facilitados pelo aumento da alfabetização durante o século XX, tornando a prática de colecionar receitas muito comum nos lares.² Afinal, predominava a ideia de que “lugar de mulher é na cozinha”, originando que parte das práticas femininas permanecessem invisíveis durante muito tempo.³

¹ Conforme as pesquisas de BRAGA, Isabel Maria Ribeiro Mendes Drumond. Culinária e etiqueta em Portugal nos anos 30: as propostas de Estela Brandão. In: SOARES, Carmen (org.). *Patrimônios alimentares de quem e além mar*. 1ª edição. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015, p. 591–610. BRAGA, Isabel Maria Ribeiro Mendes Drumond. Culinária no feminino: os primeiros livros de receitas escritos por portuguesas. *Caderno Espaço Feminino*, vol. 19, n. 1, Uberlândia, jan./jul. 2008, p. 117–141. ABRAHÃO, Eliane Morelli. A escrita culinária: permanências e transformações. Campinas (1865–1940). In: SOARES, Carmen (org.). *Patrimônios alimentares de quem e além mar*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015, p. 47–56.

² CAPATTI, Alberto & MONTANARI, Massimo. *La cuisine italienne: histoire d'une culture*. Paris: Seuil, 2002, p. 207.

³ MENASCHE, Renata & ABDALA, Mônica. Comida e gênero: repensando teorias e práticas. *Caderno Espaço Feminino*, vol. 19, n. 1, Uberlândia, jan./jul. 2008, p. 7. Sob essa perspectiva, a historiografia recente tem produzido trabalhos que relacionaram cultura da alimentação e estudos de gênero, o que, no âmbito deste artigo, não constitui objeto nem objetivo. Ressalte-se, contudo, que são estudos recentes, sobretudo a partir dos anos de 1990. Salientem-se, como sugestões de leitura, o vol. 19, n.º 1 da revista *Caderno Espaço Feminino*, de 2008, ligado ao Núcleo de Estudos de Gênero da Universidade Federal de Uberlândia, que publicou um dossiê sobre

Com exceção da publicação brasileira a cargo dos irmãos Laemmert (Eduardo e Henrique), pioneiros do mercado livreiro e tipográfico do Brasil, da obra *A doceira brasileira, ou nova guia manual para se fazerem todas as espécies de doces*, cuja primeira edição, sem data, presume-se que editada em 1850 – uma compilação de manuscritos da autoria de uma dama da alta sociedade imperial de nome Anna Maria das Virgens Pereira Rabello e Gavinho (1832–1856), realizada por Constança Oliva de Lima, que habitualmente aparece referenciada como sua autora – foi necessário esperar pelo século XX para as mulheres portuguesas e brasileiras se aventurassem na publicação da denominada “culinária de papel”,⁴ apresentando receitas completas, compostas por pratos salgados e doces. Por outro lado, vale a pena referir que, para Carlos Alberto Dória,⁵ a primeira sistematização da cozinha brasileira de “vertente culta” deu-se com o livro *Cozinheiro nacional*, de autor anônimo, que surgiu na década de 1870, como “uma forma despersonalizada de comer nos grandes centros urbanos”, com influência da culinária francesa que se contrapôs às cozinhas locais. O autor desse primeiro livro de culinária preocupou-se menos em ensinar a cozinhar do que em “apresentar a nossa flora e fauna como passíveis de serem tratadas à maneira de qualquer outro ingrediente europeu assemelhado”.⁶

Desde logo, um paradoxo se fez notar: se desde sempre abundaram as cozinheiras, também é verdade que os grandes nomes da arte culinária foram quase sempre do sexo masculino. E tal verificação é tanto mais verdadeira quanto se recua cronologicamente. Imagem estereotipada ou não, certo é que, segundo Leo Moulin, por toda a Europa, a cozinheira esteve associada à confecção dos pratos tradicionais e saborosos, que se repetiam sem perspectivas de inovação, enquanto o cozinheiro era o artista arte-

comida e gênero dirigido pelas professoras Renata Menasche e Mônica Abdala (autoras da apresentação), constituindo-se como a primeira revista brasileira a ter tal iniciativa (cf. <http://www.seer.ufu.br/index.php/neguem/issue/view/235/showToc>). Em 2012, os *Cadernos Pagu*, nº 39, a revista de estudos de gênero da Unicamp, publicou um dossiê especificamente sobre a temática dirigido pelas historiadoras Leila Algranti e Wanessa Asfora, o qual compreende vários artigos que abordam as relações entre alimentação e o feminino (cf. <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/cadpagu/article/view/8645050>). Desde então muitas têm sido as iniciativas de pesquisa nesse sentido.

⁴ GOMES, Laura Graziela & BARBOSA, Lívia. Culinária de papel. *Estudos Históricos*, n. 33, Rio de Janeiro, jan./jun. 2004, p. 1-22.

⁵ DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira. Escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014, p. 27.

⁶ Idem, p. 114.

são, o monarca absoluto da cozinha, dotado de espírito inventivo.⁷ Assim se compreende que o século XIX tenha assistido, um pouco por todo o lado, a diferenciação clara entre o cozinheiro profissional, o *maître*, e o cozinheiro doméstico, frequentemente uma cozinheira,⁸ e que na atualidade essa divisão tenha assumido algum radicalismo.⁹

Embora o interesse e o valor dos receituários enquanto fontes históricas já tenham sido evidenciados, importa lembrar que o estudo dos mesmos permite perceber as práticas alimentares e os gostos, independentemente de fornecerem informações acerca do que se poderia comer e não necessariamente do que se comia. Isto significa que os livros de receitas são, como bem os definiu Bruno Laurioux,¹⁰ objetos plurais, isto é, podem e merecem igualmente ser abordados na ótica das artes mecânicas e dos saberes práticos e até na do estudo da história do livro. A análise dos livros de cozinha deve, portanto, focar-se nos autores e nos leitores, nos conteúdos, designadamente nas permanências e nas inovações culinárias, mas também nos utensílios referenciados e nas artes da mesa, cuja abordagem mais completa parece ser a de Gilly Lehmann,¹¹ relativa a Inglaterra e a de vários autores para Espanha.¹² É a partir desta perspectiva conceitual que iremos realizar o nosso estudo.

2. Sob o pseudônimo de Rosa Maria, Marieta de Oliveira Leonardos, membro de uma ilustre família brasileira, publicou a *Arte de comer bem* em 1931. No ano de 1953, na sua vigésima primeira edição, já havia vendido mais de 100 mil exemplares e o livro tinha dobrado praticamente o seu tamanho, chegando quase a 800 páginas. Como personalidade ilustre da sociedade carioca que foi, Marieta de Oliveira Leonardos, casada com Henry Leonardos, foi citada no livro *Who's who in Latin America*,¹³ como mãe do geólogo Othon Henry Leonardos. Apareceu na coluna social do jornal *O Paiz*, em 30 de abril

⁷ MOULIN, Léo. *Les liturgies de la table. Une histoire culturelle du manger et du boire*. [Paris]: Albin Michéle, 1989, p. 184.

⁸ MENNELL, Stephen. *All manners of food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. Urbana e Chicago: University of Illinois Press, 1999, p. 200-201.

⁹ NERY, Rui Vieira. Chefs vs cozinheiras. *O Jornal das Boas Notícias*, vol. 33, 01/09/2016, p. 5.

¹⁰ LARIOUX, Bruno. *Le règne de taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*. Paris: Publications de la Sorbonne, 1997, p. 13.

¹¹ LEHMANN, Gilly. *The British housewife. Cookery books, cooking and society in eighteenth-century Britain*. [s. l.]: Prospect Books, 2003.

¹² *La cocina en su tinta*. Madri: Biblioteca Nacional de España, 2010.

¹³ O livro tem prefácio do embaixador brasileiro nos Estados Unidos, Carlos Martins, e introdução de Gilberto Freyre. Segundo o prefaciador, traz uma listagem de biografias concisas das maiores personalidades do mundo latino-americano daquele período.

de 1923 (edição 14.071, p. 2) na qualidade de mãe da noiva Lilah Leonardos, que se casaria no dia seguinte à nota social com Hugo Dutra Hamann. O sogro da autora foi cônsul geral da Grécia no Brasil durante 45 anos. Esses são indícios de que, por trás de Rosa Maria do Brasil, havia uma mulher de destaque na sociedade, mãe de família, casada com um homem de estirpe importante, predicados que lhe conferiam uma certa autoridade quando o assunto era reunir convidados em torno de uma bela mesa.

Referiu o autor da matéria “Literatura, entre molhos e assados”, publicada no jornal *Diário de Notícias*, que os livros de cozinha rendiam muitos direitos de autor para as suas criadoras e mencionou que Marieta Leonardos, então com a 21ª edição da sua *A arte de comer bem*, publicada pela Editora Livraria São José, havia recebido 200 mil cruzeiros. Para o articulista, este gênero literário obtinha sempre muito boas vendas.

Desde as primeiras edições, Rosa Maria dedicou o livro a uma “filha”. Para credibilizar esta situação, encontram-se pequenos diálogos, em forma de cartas trocadas entre ambas em momentos críticos. Neste contexto, a autora socorre a “filha” durante as suas aflições, designadamente quando tinha visitas de cerimônia para o jantar. Assim, Rosa Maria, de certa forma, orientava, na pessoa dessa suposta mãe, todas as mulheres que se encontrassem frente às dificuldades no preparo de quitutes para seu cotidiano, fosse de festa ou não.

Provavelmente procurando dar uma procedência nobre às suas receitas, logo na primeira carta de Rosa Maria à sua “filha”, ela busca contar-lhe a origem da maioria das receitas que compõem o repertório que lhe oferece. Na verdade, assegura ela, eram resultado de uma rica compilação composta de receitas em parte oriundas de uma certa “tia Ritinha”, rica fazendeira que gostava ela própria de confeccionar seus pratos; somadas estas às que pertenceram ao *maître-d’hotel* do conde Fé d’Ostiani, que haviam sido dadas à avó da mocinha. Este último teria sido um nobre e diplomata italiano que passara um tempo de sua vida no Brasil e, sendo ele um *gourmet*, segundo ela, não havia se conformado com a cozinha nacional brasileira daquela época, provavelmente em meados do século XIX.

O conde Alexandre Fé d’Ostiani realmente existiu e foi embaixador da Sardenha no Brasil, tendo sido merecedor inclusive de um poema de Álvaro de Azevedo em seu livro *Lira dos vinte anos*, segundo Esteves.¹⁴ Provavelmente, ficou muito conhecido pela sociedade brasileira da época por ter sido casado

¹⁴ ESTEVES, Antônio Roberto. *O romance histórico brasileiro contemporâneo (1975-2000)*. São Paulo: Unesp, 2010, p. 108.

com a filha de um riquíssimo fazendeiro brasileiro, o comendador Joaquim José de Souza Breves, com quem o dito fidalgo teve um grande litígio pela guarda legítima de sua filha.

A primeira edição de *A arte de comer bem* foi publicada pela editora Oficina Industrial Graphica, localizada na rua da Misericórdia número 74 na cidade do Rio de Janeiro. Foi apresentada em capa dura e sem ilustrações e podia ser encontrada à venda na mesma cidade, na Livraria Quaresma,¹⁵ que foi sua depositária. No ano de 1933, o livro lançou a segunda e a terceira edições já ampliadas e com capa ilustrada como as da figura abaixo, imagem que acompanhou todas as suas edições até à década de 1950. Em 1938, na sua 9ª edição, teve um curto período de edição por H. Leonardos. Na década de 1940, a eminente editora Freitas Bastos¹⁶ assumiu a publicação do livro que se encontrava na sua 15ª edição. Na década de 1950, já ampliada para quase 800 páginas, e muitas vezes apresentada em dois volumes, Rosa Maria passou para o comando da Editora São José.¹⁷

A edição de 1953 foi a última supervisionada e revista diretamente pela autora. É a própria que o declara numa carta de apresentação dirigida à “filha”. “Agora com quase 80 anos de idade, será esta a última revisão feita por mim”; diz Rosa Maria.¹⁸ Mesmo assim, o título continuou sendo comercializado até à década de 1980, quando passou para a Editora Record. Nesse artigo, pretendemos abordar as primeiras edições, especialmente a primeira e a terceira, pois, recorde-se, são de 1931 e de 1933, um ano anterior e um posterior à edição portuguesa, que é de 1932.

¹⁵ A Livraria Quaresma foi uma livraria e editora fundada no Rio de Janeiro no final do século XIX por Pedro da Silva Quaresma, classificado como um editor que fazia livros “para o povo”, publicava todos os tipos de temas que pudessem fazer sucesso com as massas, segundo Souza e Crippa (2014, p. 187).

¹⁶ É interessante mencionar que a Editora Freitas Bastos, localizada no Rio de Janeiro e fundada em 1917, publicava principalmente livros jurídicos, técnicos e científicos. Contudo, assumiu publicar o livro *A arte de comer bem* classificando-o como da área da saúde.

¹⁷ Iniciando as suas atividades como livraria, a São José alcançou sucesso no final dos anos de 1940, justamente quando começou a editar o livro de Rosa Maria. É interessante notar que foi nessa época que a São José passou para a administração de Walter Alves da Cunha e de Carlos Ribeiro. Este último tinha sido livreiro na Livraria Quaresma, que foi depositária de *A arte de comer bem* desde sua primeira edição.

¹⁸ ROSA MARIA [B]. *A arte de comer bem*. 21ª edição. Rio de Janeiro: Livraria São José Editora, 1953, p. 5.

Figuras 1 e 2
Capas das obras *A cosinheira das cosinheiras* e *A arte de comer bem*



Preocupada sempre em orientar a filha, Rosa Maria incluiu, no meio das suas receitas, uma ou outra cartinha ou lembrete que, por vezes, designou de recado. Tal é, por exemplo, o caso do que aparece transcrito infra, por ocasião de um jantar de cerimônia, em que sugeriu como sobremesa “Charlotte crua de maçãs, pastelinhos e bonbons”:

Minha filha,

Penso haver te poupado muitas horas de trabalho, visto não teres um maître-d’hotel, mas afirmo que não farás má figura com o teu primeiro jantar. Poderás trocar algum prato se te for mais conveniente e comprares os bonbons feitos. Isto é mais pratico, mas lembro-te que os poderás também fazer com uma semana de antecipação e guardal-os em lata.¹⁹

Todas as edições seguiram sempre o mesmo modelo, primeiramente as sugestões de cardápios especiais, secundadas por receitas e opções de substituições. Depois, receitas de balas, glacês e drinks. Pelo meio de tudo isso uma cartinha carinhosa, da autoria de uma mãe cuidadosa, que pretende ser a autora, encaminhada à sua filha recém-casada.

Os cardápios estão repletos de receitas estrangeiras e de algumas iguarias da culinária brasileira acrescentadas a partir da terceira edição, de 1933, com “pratos especiais para a roça, conservas e doces rústicos”.²⁰ Inclui tam-

¹⁹ ROSA MARIA [B], op. cit., 931, p. 25.

²⁰ Quando Rosa Maria se refere à “comida da roça” fá-lo provavelmente em contraposição à “comida da cidade”, ou seja, no sentido de que seria uma comida que integraria majoritariamente

bém uma parte sobre medidas, utensílios e conselhos práticos. Igualmente é a partir da segunda e terceira edições que passa a integrar, ao longo do livro, uma série de dizeres, pensamentos e provérbios, na sua maioria de pensadores estrangeiros. Uma observação curiosa é que, quando são pensadores franceses, a autora faz a citação em francês sem incluir a tradução, mas no caso de autores de outras nacionalidades, traduz para a língua portuguesa. Ora, a aprendizagem do francês na época não era um requisito básico na educação das mocinhas de uma certa elite brasileira?

“Contendo jantares, almoços, chás e receitas, todas escolhidas, simplificadas e experimentadas”, é assim que é apresentada a *A arte de comer bem*, em 1931. Em dez partes que abarcam jantares e almoços de cerimônia, almoços para estrangeiros; jantares e almoços de pouca cerimônia; jantares e almoços íntimos; jantares e almoços simples; jantares variados para intelectuais, epicuristas e vegetarianos; e ainda, recepções e chás de cerimônia; caldas, glacés, balas, suspiros, sorvetes e bebidas. É deste modo que Rosa Maria orientou as mulheres brasileiras das camadas médias e altas das cidades e do campo em seus afazeres cotidianos do receber bem.

É possível observar alguns princípios que orientaram a autora ao encaminhar as receitas às suas leitoras. A primeira delas é que elas aparecem, na sua maioria, em forma de sugestão de menus. Isso acontece tanto em relação às ocasiões de formalidade como em circunstâncias menos formais, nomeadamente nos momentos do cotidiano. Há ainda momentos em que foram apresentadas sugestões para chás e recepções, nestes casos incluindo uma listagem de receitas e composições para estes encontros ou comemorações.

ingredientes da considerada herança nacional, bem como modos de fazer relacionados a tempos em que não se dispunha de matérias e métodos considerados modernos, como a ajuda de eletrodomésticos que estavam aos poucos sendo inseridos nas cozinhas das áreas urbanizadas. Não o faz com o sentido de julgá-la como uma comida simples ou menos requintada. Sobre essa questão há muitos estudos interessantes tais como o de Jesus Contreras e Mabel Gracia (2011), em *Alimentação, sociedade e cultura*, especialmente no capítulo denominada “Segurança e insegurança alimentar” (2011, p. 333–388); Claude Fischler em *El (h)omnívoro*, especialmente na segunda parte em que fala sobre as transformações do comensal moderno; e *Tachos e panelas* de Claudia Lima (1999). Para Rosa Maria o ingrediente por excelência da “comida da roça” é o porco, ainda que ressalta que “matar, pelar, abrir e esvaziá-lo” não é tarefa da cozinheira (1933, p. 444), ainda que parece ser sua tarefa sim aproveitá-lo por inteiro (da cabeça às entranhas). Junto ao porco vem a caça (coelho, tatu, paca) e ingredientes considerados “típicos” da cozinha nacional tais como: couve, farinha de milho, abóbora, carne seca, entre outros.

O que se vê nas duas primeiras partes da obra,²¹ que contêm quatro jantares, quatro almoços de cerimônia, dois almoços e dois jantares para convivas estrangeiros, é uma regularidade que consiste em ter sempre para os jantares sopas como entrada, servidas estas logo após um *cocktail*, e, nos almoços, a sugestão de uma outra entrada, seja uma “barquette de caviar” ou “melão gelado em fatias”. Uma outra constante é a variedade na apresentação dos pratos respeitando sempre o princípio da presença de um com aves, um com carnes vermelhas e um outro com peixes, mariscos, moluscos ou crustáceos, dessa forma atendendo a todos os gostos. Observou-se também a sugestão de três sobremesas, e o encerramento com frutas, cafés e licores.

A terceira e quarta partes trazem seis jantares e seis almoços de pouca cerimônia, e 12 jantares e 12 almoços mais íntimos. Verifica-se a manutenção das sopas para os jantares e outras entradas para os almoços, mas os *cocktails* deixaram de ser indicados. No final da refeição, sugere-se apenas frutas e café, sem referências ao licor. Também há uma redução no número de receitas de sobremesas. Enquanto nas ocasiões de maior cerimônia as ementas contêm três sobremesas, nestes trazem somente duas propostas.

Para a quinta parte, que contém 12 jantares e 12 almoços simples, o mesmo padrão é mantido, com sugestões de primeiro, segundo e terceiro pratos, no entanto, retiraram-se as frutas, ficando somente o café para encerrar a refeição. Há também uma nota no final dessa parte, quando Rosa Maria se dirige à sua “filha” aconselhando-a que se esta desejar uma maior simplicidade deverá suprimir um dos pratos.

E na sexta parte, contendo três jantares variados para intelectuais, epicuristas e vegetarianos, há um retorno a todo o glamour contido nas duas primeiras partes do livro, quando a sofisticação dos serviços e os ingredientes foram considerados os mais raros e desejados, como o caviar, a lagosta, o peru e as anchovas. E é justamente na presença e na ausência de certos ingredientes que se percebem *nuanças* da formalidade, ou da intimidade nas refeições.

²¹ As primeiras edições seguem um mesmo padrão, sendo que a terceira edição é ampliada, ou seja, apresenta uma adenda ao que foi apresentado na primeira edição. As primeiras seis partes são iguais, em conteúdo e nomenclatura. A partir da sétima parte há algum tipo de novidade. A primeira edição é estruturada em dez partes e a terceira em doze partes. Esta última traz de novo, na sétima parte, um *cocktail party*; e dois capítulos novos, contendo jantares de arte, almoços ajantarados, ceias, pratos especiais para a roça e para a praia, conservas, doces rústicos; e uma parte com orientações sobre medidas, utensílios necessários, termos de cozinha e conselhos práticos.

Por exemplo, vê-se que, para todas as ocasiões, mantém-se a estrutura do menu em, no mínimo, três serviços (primeiro, segundo e terceiro pratos). O que diferencia as ocasiões são pormenores sutis de requinte no preparo de alguma iguaria ou da raridade, e não somente do preço, de algum ingrediente. As primeiras seis partes contabilizam aproximadamente 680 receitas, das quais podemos ter indicações de alguns de seus principais ingredientes no quadro 1.

Quadro 1
Tipologia das receitas

| Receitas | Número | Porcentagem |
|---------------------------------|------------|-------------|
| Peixes | 39 | 5,7% |
| Carnes vermelhas | 116 | 17,1% |
| Vegetais | 139 | 20,4% |
| Sopas | 37 | 5,4% |
| Aves | 44 | 6,5% |
| Mariscos, moluscos e crustáceos | 32 | 4,7% |
| Doces | 191 | 28,1% |
| Outros | 82 | 12,1% |
| Total | 680 | 100 |

Os outros quatro (para a primeira edição) ou seis capítulos (para a terceira edição) contabilizam, aproximadamente, entre 180 e 250 receitas. Dessas destacam-se sanduíches, doces, sorvetes, biscoitos, bolos e *petit-fours*. A variedade em aparecer iguarias contendo três elementos – mar (peixes, moluscos e crustáceos), terra (porco, vaca, carneiro) e céu (galinha e peru) – mantém-se, tal como nas partes incluindo jantares e almoços. Da mesma forma que nas primeiras partes, o que se vê também é a gradação em ocasiões mais formais (ou de cerimônia como a autora chama) entre ingredientes mais raros, caros e preparação com maior sofisticação e, em ocasiões menos formais (com menor cerimônia), ingredientes e pratos menos requintados, mais simples, mais baratos, mas não menos cuidados e bem servidos.

Ao longo de todo o livro, o que se percebe é uma orientação em deixar, mesmo nos momentos mais íntimos, um toque de refinamento, evidenciando que o livro de Rosa Maria do Brasil inclui receitas para serem executadas, ou pelo menos supervisionadas, diretamente pelas donas da casa. E estas não

eram de poucas posses, pois quem poderia no seu cotidiano simples oferecer menus de três serviços, contendo “empadinhas de camarão”, “timbale milanese”, “pudim dinamarquês”, “pato recheado de cebolas”, ou “carambolas em calda”?

Ainda que na terceira edição, na sua décima primeira parte, a autora tenha incluído como acrescento “pratos especiais para a roça e pratos especiais para a praia”, fê-lo junto a dois jantares de arte, seis almoços ajantarados e seis ceias, e ainda doces rústicos. O que se apreende é que assim mantém o toque de sofisticação ao trazer, junto ao quibebe, couve mineira com farofa e carne seca frita, *carpes à la maroilles*, *croquettes noix*, ou *mélon Shéhérezade*, ainda que em partes separadas (respectivamente, pratos da roça e almoços ajantarados).

E, ainda, não se pode deixar de mencionar a décima parte, intitulada “A arte de beber bem”. Esta contém, além de receitas e sugestões de bebidas variadas, também as formas e ocasiões de as servir. São *cocktails* (55 com bebidas e outros oito de crustáceos); *sours* (três); *cobblers* (três); *daysies* (três); *juleps* (quatro); *smachs* (três); *coolers* (três); *fizzes* (seis); *flips* (quatro); *slings* (um); *toddies* (dois); crustas (dois); *pousses* (três); *groggs* (oito); *egg-nogs* (cinco); *tom-and-jerry* (dois); *punchs* (11); *cups* (cinco); refrescos (23); cálices (três); ratafiás (sete); licores (10); diversas bebidas (quatro). E ainda, para fechar o capítulo, incluiu três receitas extraviadas de sorvetes de frutas (caju, manga e damasco). O que estariam estas últimas fazendo no capítulo “A arte de beber bem”?

Com o processo de urbanização e industrialização que varreu a Europa no século XIX e chegou ao Brasil mais tardiamente, não somente sofreram modificações os hábitos citadinos e de trabalho no âmbito do público, mas sobretudo o lar também teve as suas transformações. Pense-se no caso da entrada de uma série de utensílios e eletrodomésticos que vieram cozinha adentro, causando inovações nos processos de cocção dos alimentos. Junto às novidades técnico-científicas de administração do lar, também surgiram novos livros de cozinha, que pretenderam auxiliar as mulheres das mais diversas camadas sociais e dar mais eficiência à arte de cozinhar. Teutenberg²² afirma que, nesse período, “a cozinha deixou de ser mais um cômodo dos fundos, sem importância, para se tornar um lugar de trabalho, à altura dos outros cômodos da casa”. Nesse “novo lar eficiente”, as maneiras de preparar os alimentos e de os apresentar na sala de jantar têm muitos dos seus preceitos documentados nos livros de receitas. Para Teutenberg,²³ os primeiros

²² TEUTENBERG, Hans J. O nascimento da era do consumo moderna. In: *História do sabor*. São Paulo: Senac, 2009, p. 233-261, p. 253.

²³ Idem, p. 256.

sinais de uma “cozinha burguesa” manifestaram-se no século XIX, por meio de livros de culinária que mesclavam receitas com reflexões literárias. Estes livros deixaram de ser destinados aos grandes cozinheiros, para focarem nas donas de casa comuns, mesmo que alguns se destinassem às mulheres das classes mais abastadas. Ora, é interessante verificar que o livro da Rosa Maria brasileira faz isso mesmo, pois cada nova entrada de cardápios, cada qual composto de vários pratos que compunham uma refeição, vinha sempre acompanhada de dizeres de pensadores famosos, na sua grande maioria franceses.

3. Em Portugal, as informações acerca da biografia de Rosa Maria são paupérrimas. O desconhecimento do verdadeiro nome da autora tem impedido que se conheçam alguns traços biográficos e que se faça a necessária contextualização. Na obra que aqui se estuda, a própria referiu acerca dos doces que eram receitas experimentadas, presume-se que por si mesma, e, acerca dos pontos de açúcar, confessou não ser especialista.²⁴ Ao longo do livro, mencionou diferenças de preparação de determinados pratos em Portugal e no estrangeiro, conhecimento que poderá ter sido obtido por experiência em viagens ou por mera leitura de receituários estrangeiros, mas nada acrescentou que permitisse vislumbrar a sua formação.

Entretanto, no intuito de obter dados concretos, entramos em contato com a Editora Civilização e apuramos que Rosa Maria era, na verdade, um senhor chamado Gaspar de Almeida, pai de um funcionário da filial da editora de Lisboa. Este era igualmente editor, eventualmente da Empresa Literária Universal, a quem Américo Fraga Lames (anterior administrador da Civilização) comprava algumas edições. A inexistência de arquivos e a ausência de colegas contemporâneos desta figura, que há muito deixara a empresa, implica a inexistência de certezas. Aparentemente, Gaspar de Almeida também foi autor de *Cartas de amor para namorados*, saídas na Empresa Literária Universal, com edições em 1950, 1964, 1967, 1969, 1970, 1971, 1972, 1973, 1974, 1976, 1978, 1980, 1981 e 1986, sob o pseudônimo de Maria Celeste. Traduziu ainda *Arte de encadernar os livros* e *Fabrico de inseticidas*.²⁵ Estas e outras traduções do francês foram dadas ao prelo em obra intitulada *Trabalha para ti: podes ganhar o dinheiro que precisas*, publicada pela Empresa Literária Universal

²⁴ ROSA MARIA [P]. *A cosinheira das cosinheiras: a arte de comer bem. Higiene alimentar e mais de 500 receitas para cosinhar, fazer doces, gelados, compotas etc.* 3ª edição. Lisboa: Empresa Literária Universal, [s. d.], p. 148-150.

²⁵ Agradecemos reconhecidamente ao senhor António Alas, da Editora Civilização, o envio destas informações que, pela primeira vez, permitem tornar público o verdadeiro nome por trás do pseudônimo Rosa Maria.

em 1939. Sob o pseudônimo de Maria Celeste encontram-se ainda *Histórias de Bertoldo e Bertoldinho*, da Civilização, com edições em 1953, 1954 e 1955 e a adaptação de *As mil e uma noites contadas às crianças* (1955 e 1957).

Rosa Maria ignorou o bom gosto como virtude social no âmbito da vida mundana²⁶ e publicou diversos livros de cozinha, todos eles pautados pela ideia de permitir às donas de casa realizar pratos econômicos. A obra de maior sucesso foi a referida *A cosinheira das cosinheiras*, com 32 edições até 1999. As primeiras ficaram a cargo da Empresa Literária Universal, com sede em Lisboa, e, pelo menos a partir da nona, de 1955, da Civilização Editora no Porto. A mesma autora, tendo em conta as dificuldades econômicas e a necessidade de simplificar as refeições, procurou divulgar a elaboração de *menus* simples e baratos, através de livros de baixo custo, vendidos a 1\$00. No prefácio de um deles, *Como se almoça por 1\$50: 100 almoços diferentes*, a isso mesmo se referiu em 1933. O mesmo aconteceu na obra *Como se janta por 3\$00. 100 jantares diferentes*, publicada no mesmo ano. Ambos conheceram três edições até 1936. As receitas apresentadas eram naturalmente simples e econômicas, sendo de destacar que entre elas não se contaram sobremesas, entendidas como um luxo, e que apareceram sempre os preços dos gêneros, tendo em conta o mercado de Lisboa.²⁷ Em 1956, Rosa Maria publicou oito livros cada um dos quais com 100 receitas (*100 maneiras de cozinhar...*) agrupadas por acepipes, molhos e saladas; bacalhau, carne, doces, ovos, peixe, sopas e cozinha vegetariana. Mais uma vez o público-alvo foi a comunidade de leitoras pouco abastadas, mas preocupadas com as refeições diárias das famílias.²⁸

No que se refere à *Cosinheira das cosinheiras*, se excetuarmos a atualização ortográfica e o tipo de papel, as edições mantiveram-se sem alterações. Con-

²⁶ FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: *História da vida privada*, vol. 3. Porto: Edições Afrontamento, 1990, p. 308.

²⁷ BRAGA, Isabel Maria Ribeiro Mendes Drumond. A culinária portuguesa no tempo da II Guerra Mundial: as receitas, o racionamento e as soluções alternativas. *Revista de História Helikon*, vol. 2, n. 3, Curitiba, jan./jul. 2015, p. 1-23. Disponível em: <<http://www2.pucpr.br/reol/pb/index.php/helikon?dd1=15296&dd99=view&dd98=pb>>. Acesso em: 31/05/2017.

²⁸ Sobre refeições diárias sugere-se ver: BRAGA, Isabel Maria Ribeiro Mendes Drumond & OLIVEIRA, Ricardo Pessa de. Azeite, manteiga ou margarina? As gorduras alimentares em Rosa Maria no Portugal de meados do século XX. Salento. *LIdomeneo*, 2015, p. 177-196. Disponível em: <<http://siba-ese.unisalento.it/index.php/idomeneo/article/viewFile/16048/13885>>. Acesso em: 04/02/2017. DOI: 10.1285/i20580515v20p17 e BRAGA, Isabel Maria Ribeiro Mendes Drumond. Culinária e etiqueta em Portugal nos anos 30: as propostas de Estela Brandão. In: SOARES, Carmen (org.). *Patrimónios alimentares de aquém e além mar*. 1ª edição. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015, p. 591-610.

sequentemente, o conteúdo da obra não sofreu nem revisões nem adendas. Rosa Maria pretendeu aliar higiene, ideias sobre nutrição, sobriedade alimentar, saúde, receitas práticas e economia. Abriu com uma página dedicada “Às Senhoras que dirigem o lar doméstico”, na qual patenteou os seus objetivos, a saber, a apresentação de receitas práticas de salgados e de doces para facilitar a vida das donas de casa. Em seguida, tornou clara a ligação entre alimentação e saúde, um tópico muito corrente desde a Época Moderna, acrescentando que havia fornecido receitas específicas para determinados quadros clínicos. Entendendo que comer bem não era sinônimo de comer muito, ressaltou a necessidade de consumir alimentos agradáveis ao paladar e com o valor calórico adequado. A referência a matérias de economia doméstica apareceu disseminada: “É preciso não desperdiçarem a maior riqueza, a saúde, cozinhando sem método, sem organização, sem valor nutritivo e muitas vezes a par da perda da saúde, ainda a ruína da bolsa”.²⁹ Porém, as matérias relativas ao gosto que, como Flandrin chamou a atenção, foram sempre objeto de modas criadoras de distinções sociais e de novas sociabilidades,³⁰ acabaram por ser mais do que secundarizadas, ficaram praticamente omissas.

As páginas seguintes, sob o título “A cosinheira das cosinheiras”, foram ocupadas a dissertar sobre a necessidade de alimentos de acordo com o sexo, a idade, as estações do ano e um maior ou menor sedentarismo. Seguiram-se considerações sobre os alimentos, na realidade, sobre estes e determinados preparos, considerando-se que o caldo era o primeiro prato de todas as mesas. Em seguida, caracterizou as carnes, designadamente as de boi, cavalo novo e burro, carneiro, vaca, vitela, peru e pato, galinha e finalmente porco, de acordo com o que entendeu a melhor hierarquia em termos de qualidade. Os peixes foram objeto de curtíssimas observações, sendo entendidos como pouco alimentícios, embora se tenham ressaltado pescadas, linguados e pargos, “pratos do meio de muita estimação”, para quebrar a monotonia das carnes. Mariscos, ovos, manteiga, azeite, arroz, considerado um produto econômico; legumes, hortaliças, batata, pão de trigo, de milho, frutas, água, vinho, bebidas brancas, cerveja, café, chá e chocolate, particularmente relevante para pessoas de constituições fracas e anêmicas, foram também objeto de atenção. Esta seção terminou com a apresentação de diversos quadros nos

²⁹ ROSA MARIA [P]. *A cosinheira das cosinheiras: a arte de comer bem. Higiene alimentar e mais de 500 receitas para cosinhar, fazer doces, gelados, compotas etc.* 3ª edição. Lisboa: Empresa Literária Universal, s.d., p. 5.

³⁰ FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. *História da vida privada*, vol. 3. Porto: Edições Afrontamento, 1990, p. 274.

quais se podem ver informações sobre o valor calórico dos alimentos, o tempo de digestão e o que deveria ser a alimentação “normal” de uma pessoa, a qual deveria consumir 2.405 calorias por dia.³¹

Antes de iniciar as páginas dedicadas às receitas, Rosa Maria referiu-se brevemente aos diversos regimes alimentares para doentes e explicou as razões para se cozinham os alimentos, ou seja, tal prática permitia um processo preliminar de digestão, eliminar organismos nefastos e tornar os alimentos mais agradáveis. Ao longo destes preâmbulos foi mostrando ser conhecedora da realidade envolvente, designadamente da pobreza rural ao escrever: “Com duas boas tigelas de caldo, dois pedaços de pão, 4 ou 6 sardinhas, alimentam-se, à falta de melhores refeições, milhares e milhares de trabalhadores rurais, que vergam nos campos de sol a sol, sob a ação dum trabalho violento”³² ou “o pão de milho, a batata, a hortaliça, a sardinha e o bacalhau constituem quase exclusivamente a alimentação dos aldeões portugueses”.³³ Se face a estas realidades nada propôs, em relação aos de médios recursos, assinalou a carne de carneiro como uma boa opção, uma vez que era superior às de vaca e de vitela e “pelo seu preço nos talhos, muito inferior ao da carne vacum, oferece a muita gente das classes menos abastadas um recurso precioso, pois que, além de mais barato, é um grande reparador das despesas do organismo e um alimento saboroso quando bem preparado na cozinha”.³⁴

Num país vinhateiro como Portugal, a questão do alcoolismo era um problema sério. Se bem que o Estado Novo não tenha definido uma política vinícola, não deixou de promover diversas medidas para incentivar o aumento do consumo do vinho e das uvas, chegando, através da Junta Nacional do Vinho, a promover um concurso de cartazes. Ficaram famosos

³¹ A relação entre alimentação, sexo, idade, condição física e atividade é conhecida desde a clássica teoria dos humores da Antiguidade. As elaborações médicas do século XX parecem ser conhecidas de forma indireta pela autora que, contudo, ignoraria o cálculo da taxa metabólica basal (TMB), ou seja: TMB-Mulher = $66,5 + (9,56 \times \text{peso}) + (1,85 \times \text{altura}) - (4,68 \times \text{idade})$; TMB-Homem = $66,5 + (13,7 \times \text{peso}) + (5 \times \text{altura}) - (6,8 \times \text{idade})$; um método, mesmo assim, falível e dependente da atividade física dos indivíduos, para se perceber a quantidade necessária de calorias diárias. Esta preocupação começou no século XIX, mas, só a partir de 1919, os investigadores americanos James Arthur Harris e Francis Gano Benedict tentaram sistematizar as informações existentes sobre o metabolismo basal com o desenvolvimento de equações a partir de medidas antropométricas. Cf. WAHRLICH, Vivian & ANJOS, Luís Antônio dos. Aspectos históricos e metodológicos da medição e estimativa da taxa metabólica basal: uma revisão da literatura. *Cadernos de Saúde Pública*, vol. 17, n. 4, Rio de Janeiro, jul./ago. 2001, p. 801-817.

³² ROSA MARIA [P], op. cit., p. 9.

³³ Idem, p. 12.

³⁴ ROSA MARIA [P], op. cit., p. 9-10.

slogans como “Beber vinho é dar de comer a um milhão de portugueses” e “Comam uvas, bebam vinho”. Os cartazes foram distribuídos por tabernas, mercearias, casas de pasto e barbearias. O vinho era apresentado como um complemento ou um substituto de refeição e, apesar de alguns médicos se mostrarem preocupados com os efeitos do consumo excessivo, outros, bem como as autoridades, entendiam que o alcoolismo era resultado do consumo de bebidas brancas e nunca da ingestão de vinho.⁵⁵ Rosa Maria esteve relativamente bem enquadrada nesta questão, ao considerar o vinho um alimento, o qual deveria ser consumido em “porção racional”, durante as refeições. Em excesso, levava a doenças mortais e à “prática de crimes hediondíssimos”.⁵⁶ Já as bebidas brancas eram “um veneno”, que davam “aos hospitais, aos cemitérios e às prisões um contingente horroroso”.⁵⁷ Poderiam ser toleradas em circunstâncias específicas, como no mar ou após a chuva, quando não se podia mudar de roupa.

Em alguns passos da obra, Rosa Maria forneceu às leitoras informações genéricas acerca do significado de esparregado, maionese, papas, sopa e carapinhada além de ter esclarecido a complicada arte dos pontos de açúcar.⁵⁸ Explicou ainda com pormenor o modo de amanhar peixe, abrir crustáceos, limpar moluscos e arranjar vísceras.⁵⁹ No primeiro caso, atente-se no que escreveu acerca da maionese: “é um prato frio importado da cozinha francesa em que entra o molho do mesmo nome ou o molho tártaro, prato geralmente complexo e que, bem preparado, apresenta não só um sabor delicado como um aspeto muito agradável”.⁴⁰

Como em qualquer livro de cozinha, houve que fazer escolhas no que se refere à disposição das receitas: a sucessão dos pratos em cada refeição, de acordo com uma ementa diária ou semanal, ou por ordem alfabética dentro de cada tipologia. No caso da obra em estudo, a opção recaiu na forma de organização em várias seções: receitas para cozinhar, isto é, pratos salgados; doces práticos, carapinhadas, compotas, geleias e queijadas. Como qualquer outra tentativa de organização dos receituários, esta oferece alguns problemas, designadamente uma imprecisão geral no capítulo dos salgados e

⁵⁵ FREIRE, Dulce. *Produzir e beber vinho. A questão do vinho no Estado Novo (1929-1939)*. Lisboa: Âncora Editora, 2010, p. 200-204.

⁵⁶ Idem, p. 13-14.

⁵⁷ Idem, p. 14.

⁵⁸ Idem, p. 87, 104, 119, 138, 149, 176.

⁵⁹ Idem, p. 84, 98, 102, 132.

⁴⁰ Idem, p. 104.

uma subdivisão peculiar dos doces. Mas as questões não ficaram por aqui. A obra foi sendo impressa com pouco cuidado, em papel de má qualidade, embora tenha conhecido capa dura e em cores. Nem sempre os títulos das seções corresponderam aos do índice ao mesmo tempo em que há receitas como, por exemplo, “Feijão verde panado ou à milanesa (vagens)”,⁴¹ que não constam do referido índice.⁴² Dentro de cada seção, o receituário foi organizado por ordem alfabética, embora, em alguns casos, se encontrem exceções, ao mesmo tempo que apareceram receitas com a mesma designação, com conteúdos distintos e nem sempre em sequência, caso, por exemplo, de “Bife à inglesa”.⁴³ Ou seja, estamos perante uma autora que domina o português básico não particularmente cuidado e edições sem revisão e de baixa qualidade formal e material, na maioria dos casos das mais antigas.

Tentemos uma arrumação das receitas que se pretende mais clara, o que não nos deve fazer esquecer a presença de carnes e de peixes diferentes na mesma receita ou de sopas que contêm carne ou peixe, ou ainda de saladas com aves ou com crustáceos, por exemplo. Por outro lado, importa fazer referência à presença de ingredientes para vários bolsos. Se bem que Rosa Maria, nas considerações que traz antes das receitas, tenha dado pouca importância ao peixe, o número de preparados deste gênero foi o mais significativo, atingindo os 139, isto é, 27% do total das receitas e 39% das receitas salgadas, sendo de salientar que as receitas de bacalhau, então um alimento barato, ultrapassaram a centena.⁴⁴ No reino da carne, tenha-se em conta que, além de algumas receitas de vaca e de vitela, encontram-se muitas com partes não nobres das carnes. Ou seja, o receituário salgado é predominantemente econômico, composto essencialmente por peixes como bacalhau e sardinha e por carnes diversas, incluindo aves, contando-se ainda algumas receitas de vísceras de vaca e de porco. E note-se que, mesmo assim, carnes vermelhas e aves representaram apenas 18% do total. Açordas, caldos e outras sopas, pratos genericamente econômicos, tal como os de vegetais, estiveram igualmente bem representados. O grande investimento parece ter sido no capítulo dos doces (30%). Nestes encontram-se bolos grandes e pequenos, compotas e geleias de frutos, carapinhadas, gelados, pudins e outros

⁴¹ ROSA MARIA [P], op. cit., p.144.

⁴² A situação alterou-se em edições posteriores.

Idem, p. 61, 63.

⁴⁴ Sobre o consumo do bacalhau, enquanto alimento dos mais desfavorecidos, bem como as repercussões na literatura popular, cf. BRAGA, Isabel Maria Ribeiro Mendes Drumond. MORUE. In POULAIN, Jean-Pierre (dir.). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris: PUF, 2012.

doces de colher. O açúcar reinou, bem como os ovos e as amêndoas secas, sem esquecer os frutos frescos.

Quadro 2 Tipologia das receitas

| Receitas | Número | Porcentagem |
|---------------------|------------|-------------|
| Peixes | 139 | 27 |
| Carnes vermelhas | 65 | 13 |
| Vegetais | 48 | 10 |
| Caldos e sopas | 27 | 5 |
| Aves | 26 | 5 |
| Mariscos e moluscos | 17 | 3 |
| Outros | 34 | 7 |
| Doces | 152 | 30 |
| Total | 508 | 100 |

Tal como nos mais antigos livros de cozinha publicados em Portugal desde o século XVII,⁴⁵ a autora optou por não fazer a separação entre ingredientes e modo de preparação, no que se referiu aos salgados, com exceção das receitas de “Bacalhau panado e frito” e de “Massa tenra sem ovos para frituras recheadas”.⁴⁶ Já no que se referiu aos doces, essa separação foi prática corrente em cerca de metade das receitas, o que parece evidenciar a cópia de receitas de obras muito diferenciadas e de épocas diferentes. Por outro lado, tal como no passado, na maior parte das receitas de salgados, as indicações sobre quantidades ou estão omissas ou são parciais ou, mais raramente, definem-se em termos de proporções. Tais foram os casos, por exemplo,

⁴⁵ Sobre os livros de cozinha dos séculos XVII e XVIII, cf. BRAGA, Isabel Maria Ribeiro Mendes Drumond. *Do primeiro almoço à ceia. Estudos de história da alimentação*. Sintra: Colares Editora, 2004 e BRAGA, Isabel Maria Ribeiro Mendes Drumond, *Domingos Rodrigues e a arte de cozinha: uma vida pouco conhecida, uma obra muito usada*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2017, p. 7-48. (Obras Pioneiras da Cultura Portuguesa).

⁴⁶ ROSA MARIA [P], op. cit., p. 42, 109.

de “Arroz de pato”, de “Bacalhau à portuguesa” e de “Bacalhau verde”.⁴⁷ Em consonância, o número de porções que cada receita proporcionava esteve igualmente omissa, com exceção da receita de “Sopa de tomates”.⁴⁸ Quando um preparado necessitava de um molho, nem sempre se remetia para a seção e para a página em que a receita do mesmo se encontrava.⁴⁹

Na impossibilidade de exemplificar todas as questões, veja-se o caso da receita de “Arroz de amêijoas”: “Lavam-se em água corrente as amêijoas de maneira a tirar toda a areia que estas têm. Põem-se a cozer e logo que estejam abertas, deitam-se num refogado de cebola, azeite, salsa picada, pimenta, sal, cravo-de-cabecinha e uma pitada de colorau doce. Depois de todas bem refogadas, junta-se-lhe a água e deixa-se ferver, e logo que ferva, lava-se o arroz e deita-se dentro até cozer. Prova-se, e manda-se servir uma vez que esteja ao vosso paladar. Se for tempo de tomates, não vos esqueçais de lhe deitar alguns depois de lhe tirardes a casca e a semente”.⁵⁰

Como se compreende, na primeira metade do século XX, a questão da sazonalidade dos alimentos tinha um peso bastante diferente do da atualidade. Apesar da conservação de gêneros ser uma realidade desde tempos recuados, está bem patente a dependência de alguns alimentos na estação própria. Veja-se o caso do tomate, na receita supracitada e em outras. Por exemplo, em “Arroz de camarão”, pode ler-se: “tomates se os houver”; em “Cação de caldeirada” esclarece-se: “à falta de tomate fresco, pode empregar-se a conserva de calda, ou a massa, mas esta em geral, quando comprada no mercado, não é de confiança”. Já em “Molho de tomate”, a opção é pacífica: “no tempo em que não há tomates frescos pode empregar-se massa de tomate ou calda de tomate em conserva”. Finalmente, em “Sopa de grão com arroz ou com massa”, uma possibilidade passava por juntar ervilhas ao preparado “no tempo” delas, pois ficava “muito gostosa”.⁵¹ Rosa Maria mostrou reservas acerca do consumo de tomate em conserva produzido industrialmente, como se verificou. Porém, nas receitas de doce, oscilou entre a preparação de geleias a partir da mão de vaca e o seu uso em folhas, ou seja, o consumo de um produto já processado, o que pode, de novo, evidenciar a cópia de receitas de épocas e proveniências diversas.

⁴⁷ ROSA MARIA [P], op. cit., p. 30, 54.

⁴⁸ Idem, p. 143.

⁴⁹ Idem, p. 25, 32, 60, 84.

⁵⁰ Idem, p. 27.

⁵¹ Idem, p. 29, 66, 112, 140.

Sendo um livro de receitas básicas, pensadas para o dia-a-dia e para pessoas com recursos médios, não se verifica uma preocupação constante com os aproveitamentos das sobras, ou com chamadas de atenção para os pratos econômicos. Mesmo assim, em “Ovos com carne cozida” pode ler-se: “um dos bons processos de aproveitar a carne cozida que sobra dos jantares é cozinhá-la com ovos”;⁵² em “Sopa de carne à portuguesa”, dá-se uma opção mais acessível: “estas sopas também se podem, por espírito de economia, substituir a carne por ossos de vaca ou vitela, que dão muito bom gosto e saem muito baratos”⁵³ e em “Sopa à alentejana”, pode ler-se que é “muito rápida e econômica”.⁵⁴ De alguma forma, semelhante foi a preocupação em preparar pratos rápidos e econômicos para visitas inesperadas. Na receita de “Atum em maionese” aconselhou:

...as donas de casa previdentes e que dispõem dalguns meios têm sempre a sua despensa fornecida de elementos com os quais, à última hora, preparem uma iguaria, quando a chegada de um comensal inesperado torna necessário o acrescentamento do jantar. É manjar clássico para esses acrescentamentos o chouriço com ovos, mas os elementos a aproveitar são vários, e entre eles, figura o atum de conserva em azeite, com o qual, num quarto de hora, se prepara uma boa maionese.⁵⁵

A autora salientou alguns produtos locais que lhe pareceram particularmente bons: azeite de Santarém e couves tronchudas do Douro; e apresentou alguns pratos regionais: “Açorda à alentejana”, “Bacalhau à moda do Porto”, “Bacalhau à portuense”, “Bacalhau de cebolada à alentejana”, “Bacalhau à Ericeira”, “Bacalhau albardado à moda de Águeda”, “Bacalhau com couve-flor à transmontana”, “Bacalhau em açorda à alentejana”, “Bacalhau em arroz à moda do Crato”, “Bacalhau à moda de Lamego”, “Carneiro à transmontana”, “Coelho à transmontana”, “Rosbife à portuense”, “Sopa à alentejana”, “Tripas à moda do Porto”, além de muitas outras receitas “à portuguesa”. Encontram-se ainda muitos pratos que remetem para uma proveniência estrangeira,⁵⁶ tais são os casos de “Açorda à andaluza”, “Ameijoas à espanhola”,

⁵² ROSA MARIA [P], op. cit., p. 116.

⁵³ Idem, p. 139.

⁵⁴ Idem, p. 144.

⁵⁵ Idem, p. 29-30.

⁵⁶ Tenha-se em conta que os pratos “à moda de” e os pratos genuinamente de determinado local são realidades distintas. No caso das receitas “à moda de”, poderemos estar apenas a combinar ingredientes e modos de preparação típicos de um determinado local sem que nesse mesmo local se faça aquele prato dessa mesma maneira, enquanto no caso das receitas nas quais se

“Arraia à valenciana”, “Bacalhau à alsaciana”, “Bacalhau à espanhola”, “Bacalhau à aragonesa”, “Bacalhau à biscainho”, “Bacalhau à Cádiz”, “Bacalhau à Chantilly”, “Bacalhau à inglesa”, “Bacalhau ao gratem à provençal”, “Bacalhau à parisiense”, “Bacalhau à provençal”, “Bacalhau à sevilhana”, “Bife à inglesa”, “Brócolos à italiana”, “Costeletas à milanesa”, “Dobrada à milanesa”, “Feijão branco à italiana”, “Frango à inglesa”, “Linguado à valenciana”, “Macarrão à italiana”, “Massa folhada à francesa”, “Molho à espanhola”, “Peru recheado à brasileira”⁵⁷, “Pudim de peixe à francesa”, “Repolho fresco à alemã” e “Salada de tomate à italiana”. No capítulo dos doces, a inspiração mais recorrente parece ter sido o Brasil, não apenas nas designações como também em diversos doces com coco: “Baba de moça”, “Baba de moça com coco”, “Biscoitos de coco à sinhazinha”, “Compota à sinhazinha”, “Corações de moça”, “Pudim à Tijuca”, “Pudim de pão à brasileira” e “Queques de coco”. Refiram-se ainda “Pudim francês”, “Queques parisienses” e “Tigelinhas espanholas”. Em termos regionais, apresentaram-se: “Fatias doces de Braga”, “Fidalguinhos de Braga”, “Manezinhos de Elvas”, “Mulatos de Torres”, “Ovos-moles de Aveiro”, “Palitos de Oeiras”, “Pudim de ovos à moda de Coimbra”, “Queijadas de Estremoz”, “Queijadas da Madeira e “Queijadas de Sintra”. Neste último caso, deu a fonte: “esta receita foi-me dada por uma criada que se dizia sobrinha da queijadeira sintrense Matilde e confirmada por pessoas da terra”⁵⁸.

Rosa Maria, em “Tripas à moda do Porto”, fez saber as diferenças do modo de preparar este prato em casa e nos restaurantes, considerando que neles “suprime-se em geral o trabalho de passar o feijão e juntam-se vários temperos, como cebola e louro, com os quais conseguem um prato muito mais indigesto”⁵⁹. De resto, nunca se preocupou muito com a apresentação das iguarias, tendo só pontualmente dado sugestões.

Os utensílios de cozinha referidos foram muito pouco sofisticados. Num caso, a alusão remeteu para o passado, com o uso da sorveteira e a explicação acerca do funcionamento da mesma,⁶⁰ objeto que só se tornará obsoleto

indica serem genuinamente de certo país ou região, estaremos perante uma receita efetivamente originária de determinado espaço. Cf. BRAGA, Isabel Maria Ribeiro Mendes Drumond. *Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise. Estudos em homenagem ao prof. doutor José Marques*, vol. 2. Porto: Faculdade de Letras, 2006.

⁵⁷ A autora fez notar que “o peru recheado é o principal prato dos banquetes brasileiros”. Cf. ROSA MARIA [P], op. cit., p. 123.

⁵⁸ ROSA MARIA [P], op. cit., p. 189.

⁵⁹ Idem, p. 146.

⁶⁰ Idem, p. 176. Sobre as sorveteiras, cf. BRAGA, Isabel Maria Ribeiro Mendes Drumond. *Gelados. História de uma doce e fresca tentação*. Sintra: Colares Editora, 2003.

na segunda metade da centúria, quando o frigorífico começou a ser divulgado entre os particulares.⁶¹ Em “Bife à inglesa”, Rosa Maria considerou ser necessário um fogão e uma grelha com disposições especiais e, em “Ovos estrelados à portuguesa”, informou acerca da existência de frigideiras para estrelar ovos separados uns dos outros,⁶² o que parece evidenciar uma novidade para a época, uma vez que explicou as características da peça.

A análise das receitas, como se verificou, pode colocar em perspectiva domínios diferenciados, tais como os ingredientes, os utensílios, as técnicas culinárias e o produto final obtido. Ao identificar os gêneros alimentares e os objetos que foram referenciados vão desfilando permanências e mudanças, quer na própria obra quer quando se procede à comparação com outros receituários semelhantes de anos próximos. Basicamente, em Rosa Maria para o povo, predominou esmagadoramente o uso de produtos *in natura* desconfiando-se, mas não as excluindo, da calda de tomate e da gelatina industriais, o que evidencia a compilação de receitas de várias épocas. Não há referências a novidades para a cozinha, em especial no que se refere aos eletrodomésticos, cuja expansão se dará nos anos seguintes à II Guerra Mundial. A designação dos pratos remeteu para o nacional, para o regional e, mais modestamente, para o estrangeiro, o que está em consonância com a preparação de refeições comuns e pouco sofisticadas, com escasso investimento na apresentação dos pratos.

4. Rosa Maria para a elite, Rosa Maria para o povo, duas pessoas bem diferentes, isto é, uma mulher da sociedade carioca, Marieta de Oliveira Leonardos, e um homem, Gaspar de Almeida, funcionário de uma editora. Provavelmente pelos diferentes meios dos quais eram oriundos, as preocupações foram igualmente distintas: Rosa Maria do Brasil esteve atenta à sofisticação e ao luxo à mesa; Rosa Maria de Portugal, às pessoas com posses reduzidas, mas com anseios de apresentar diversidade de preparados às famílias, durante as refeições do cotidiano. Duas autoras com destinatários diferentes, numa época em que ainda não havia um discurso de aproximação entre os dois tipos de culinária propostos. Como afirmou Paul Freedman,⁶⁵ foram as sociedades que desenvolveram o luxo e o artifício às mesmas que

⁶¹ BRAGA, Isabel Maria Ribeiro Mendes Drumond. *Sabores e segredos. Receituários conventuais portugueses da Época Moderna*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015.

⁶² ROSA MARIA [P], op. cit., p. 61, 117-118.

⁶⁵ FREEDMAN, Paul. A new history of cuisine. In: Idem (ed.). *Food the history of taste*. Londres: Thames and Hudson, 2007, p. 18.

reagiram contra a excessiva elaboração dos pratos e procuraram redescobrir a simplicidade e a pureza dos pratos.

Ao contrário da Rosa Maria do povo, a Rosa Maria para a elite não se dirigiu às mulheres em geral, mas sim a todas aquelas que se identificassem com os conselhos dados a sua “filha”. Estas certamente não seriam as que efetivamente iriam cozinhar, mas sim aquelas que deveriam supervisionar as refeições, escolher os cardápios e cuidar da apresentação da mesa. É o que se extrai de: “Mandar-te-ei receitas tão explicadas, que será bastante lê-las para a tua cozinheira do trivial, e, em pouco tempo, garanto-te que a transformarás em cozinheira de forno e fogão”.⁶⁴ Neste sentido, Rosa Maria para a elite preocupou-se mais em apresentar ementas para situações variadas, das mais luxuosas às mais simples, para a cidade, para a praia, para a roça, sem nunca perder de vista o requinte. Mas sem nunca, ao contrário da Rosa Maria para o povo, trazer valores nutritivos ou conselhos de higiene alimentar, prestar atenção aos diabéticos ou aos homens e mulheres que trabalhavam “violentamente no campo, na oficina” e que por isso precisavam de alimentos que lhes fornecessem calorias para a sua recuperação.⁶⁵ Não encontramos nesta, conselhos da literatura francesa como os de Émile Zolá ou de Voltaire, ou menus para almoços e jantares para epicuristas, intelectuais ou vegetarianos; em contrapartida, além das refeições quotidianas, foram fornecidos regimes recomendados a artríticos, diabéticos e aos que sofriam dos males dos rins, fígado ou estômago e até aos trabalhadores comuns e às donas de casa que faziam elas mesmas a comida e cuidavam de suas casas.

Pessoas diferentes, obras com objetivos diversos e com públicos igualmente distintos. Porém, como se explicam a adoção do mesmo pseudônimo, da mesma imagem de capa e de títulos semelhantes, em anos próximos, em dois países separados pelo oceano Atlântico? Lamentavelmente, para estas perguntas, no atual estado da investigação, apenas conseguimos formular hipóteses. O mesmo pseudônimo, Rosa Maria, terá sido uma coincidência? Se admitirmos que sim, já temos mais dificuldade em aceitar novo acaso para a imagem da capa, cuja autoria se desconhece. Contatos comerciais entre as duas editoras? Circulação de elementos das chefias ou dos criadores das capas de ambas as empresas? Tanto mais que, saliente-se, a capa original terá sido da editora portuguesa, uma vez que a edição brasileira de 1931 não

⁶⁴ ROSA MARIA [B]. *A arte de comer bem*. Rio de Janeiro: Officina Industrial Graphica, 1931, p. 7.

⁶⁵ ROSA MARIA [P]. *A cosinheira das cosinheiras: a arte de comer bem. Higiene alimentar e mais de 500 receitas para cosinhar, fazer doces, gelados, compotas etc.* 3ª edição. Lisboa: Empresa Literária Universal, s.d.

tinha imagem. Por outro lado, em Portugal a capa manteve-se inalterada, ao contrário do que aconteceu no Brasil, onde se verificaram algumas variantes nas edições posteriores. Mais fácil parece ser a questão do título, pois é semelhante mas não uma cópia.

Embora não haja estudos específicos sobre as editoras das obras em estudo, nem em Portugal nem no Brasil,⁶⁶ que permitam situar e clarificar a relevância deste gênero editorial que no século XX se tornou independente, pode afirmar-se que, no âmbito da produção e comercialização deste tipo de livros, estamos perante edições de sucesso com tiragens elevadas responsáveis pelo lucro comercial. A situação contrasta com a dos séculos anteriores, quando este tipo de publicações constituiu um setor pouco importante da edição, mesmo quando alguns títulos eram vendidos durante mais de 100 anos.⁶⁷

Em suma, a investigação levada a efeito permitiu uma abordagem comparada das duas obras em estudo, salientando as principais características de ambas bem como as diferenças mais salientes, ao mesmo tempo que avançou no conhecimento da biografia de ambas as autoras, uma das quais um homem que, entendendo ser a culinária e a cozinha em geral matéria de mulheres, não hesitou em adotar um nome feminino para se impor junto ao público, presumivelmente igualmente constituído quase totalmente por mulheres.

Referências bibliográficas

Fontes

ROSA MARIA [P]. *A cosinheira das cosinheiras: a arte de comer bem. Higiene alimentar e mais de 500 receitas para cosinhar, fazer doces, gelados, compotas, etc.* 3ª edição. Lisboa: Empresa Literária Universal, s.d.

_____. *Como se almoça por 1\$50: 100 almoços diferentes.* Lisboa: Empresa Literária Universal.

_____. *Como se janta por 3\$00: 100 jantares diferentes.* Lisboa: Empresa Literária Universal, 1936.

ROSA MARIA [B]. *A arte de comer bem.* Rio de Janeiro: Officina Industrial Graphica, 1931.

_____. *A arte de comer bem.* 3ª edição. Rio de Janeiro: Officina Industrial Graphica, 1933.

_____. *A arte de comer bem.* 21ª edição. Rio de Janeiro: Livraria São José Editora, 1953.

⁶⁶ A título de sugestão de leitura sobre a temática, cf. BRAGANÇA, Aníbal & ABREU, Márcia (org.). *Impresso no Brasil: dois séculos de livros brasileiros.* São Paulo: Editora Unesp, 2010.

⁶⁷ Situação semelhante verificou-se em França. Cf. HYMAN, Philip & HYMAN, Mary. *Imprimer la cuisine: les livres de cuisine en France entre le XV^e et le XIX^e siècle.* In: FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (dir.). *Histoire de l'alimentation.* Paris: Fayard, 1997.

Livros, capítulos de livros e artigos

- ABRAHÃO, Eliane Morelli. A escrita culinária: permanências e transformações. Campinas (1863–1940). *Patrimónios alimentares de aquém e além mar*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015, p. 47–56.
- BATISTA-GOULART, Luana. Gênero e alimentação: estudo de viabilidade em bioarqueologia (o caso do cemitério medieval Larina, Insère – França). Rio de Janeiro. *Revista de Arqueologia*, vol. 30, n. 2, dez. 2017, p. 208–210. Acesso em: 29/05/2017. DOI: <https://doi.org/10.24885/sab.v20i2.497>.
- BRAGA, Isabel Maria Ribeiro Mendes Drumond. *Sabores e segredos. Receitaúrios conventuais portugueses da Época Moderna*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015.
- _____. A culinária portuguesa no tempo da II Guerra Mundial: as receitas, o racionamento e as soluções alternativas. *Revista de História Helikon*, vol. 2, n. 3, Curitiba, jan./jul. 2015, p. 1–23. Disponível em: <<http://www2.pucpr.br/reol/pb/index.php/helikon?dd1=15296&dd99=view&dd98=pb>>. Acesso em: 31/05/2017.
- _____. Culinária e etiqueta em Portugal nos anos 30: as propostas de Estela Brandão. In: SOARES, Carmen (org.). *Patrimónios alimentares de aquém e além mar*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015, p. 591–610.
- _____. *Domingos Rodrigues e a arte de cozinha: uma vida pouco conhecida, uma obra muito usada*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2017, p. 7–48. (Obras Pioneiras da Cultura Portuguesa)
- _____. Morue. In: POULAIN, Jean-Pierre (dir.). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris: PUF, 2012, p. 889–893.
- _____. Culinária no feminino: os primeiros livros de receitas escritos por portuguesas. *Caderno Espaço Feminino*, vol. 19, n. 1, Uberlândia, jan./jul. 2008, p. 117–141.
- _____. *Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI–XIX): alguns problemas de análise*. Estudos em homenagem ao prof. doutor José Marques, vol. 2. Porto: Faculdade de Letras, 2006, p. 237–247.
- _____. *Do primeiro almoço à ceia*. Estudos de história da alimentação. Sintra: Colares Editora, 2004.
- _____. *Gelados. História de uma doce e fresca tentativa*. Sintra: Colares Editora, 2003.
- BRAGA, Isabel Maria Ribeiro Mendes Drumond & OLIVEIRA, Ricardo Pessa de. Azeite, manteiga ou margarina? As gorduras alimentares em Rosa Maria no Portugal de meados do século XX. Salento. *L'Idomeneo*, 2015, p. 177–196. Disponível em: <<http://siba-ese.unisalento.it/index.php/idomeneo/article/viewFile/16048/13883>>. Acesso em: 04/02/2017. DOI: 10.1285/i20380313v20p17
- BRAGANÇA, Aníbal & ABREU, Márcia (org.). *Impresso no Brasil: dois séculos de livros brasileiros*. São Paulo: Editora Unesp, 2010.
- CAPATTI, Alberto & MONTANARI, Massimo. *La cuisine italienne: histoire d'une culture*. Paris: Seuil, 2002.
- La cocina en su tinta*. Madri: Biblioteca Nacional de España, 2010.

- CONTRERAS, Jesús & GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- _____. A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança. *História: Questões e Debates*, n. 54, Curitiba, jan./jun. 2011, p. 19–45.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira. Escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- ENEIDA. Literatura entre molhos e assados. *Diário de notícias*. Rio de Janeiro, 21/03/1954, Suplemento literário, p. 2. Disponível em: <<http://docvirt.com/docreader.net/DocReader.aspx?bib=tematico&pagfis=28910&pesq>>. Acesso em: 24/11/2016.
- ESTEVES, Antônio Roberto. *O romance histórico brasileiro contemporâneo (1975-2000)*. São Paulo: Unesp, 2010.
- FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.
- FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. *História da vida privada*, vol. 3. Porto: Edições Afrontamento, 1990, p. 267–309.
- FREEDMAN, Paul. A new history of cuisine. In: Idem (ed.). *Food, the history of taste*. Londres: Thames and Hudson, 2007, p. 7–33.
- FREIRE, Dulce. *Produzir e beber vinho. A questão do vinho no Estado Novo (1929-1939)*. Lisboa: Âncora Editora, 2010.
- GOMES, Laura Graziela & BARBOSA, Livia. Culinária de papel. *Estudos Históricos*, n. 33, Rio de Janeiro, jan./jun. 2004, p. 1–22.
- HILTON, Ronald. *Who's who in Latin America*, parte VI. Brazil. California: Stanford, 1948.
- HYMAN, Philip & HYMAN, Mary. Imprimer la cuisine: les livres de cuisine en France entre le XV^e et le XIX^e siècle. In: FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (dir.). *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard, 1997, p. 643–655.
- LARIOUX, Bruno. *Le règne de taillevant. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*. Paris: Publications de la Sorbonne, 1997.
- LEHMANN, Gilly. *The British housewife. Cookery books, cooking and society in eighteenth-century Britain*. [s.l.]: Prospect Books, 2003.
- LIMA, Claudia. *Tachos e panelas. Historiografia da alimentação brasileira*. 2^a edição. Ed. da Autora, 1999.
- MENASCHE, Renata & ABDALA, Mônica. Comida e gênero: repensando teorias e práticas. *Caderno Espaço Feminino*, vol. 19, n. 1, Uberlândia, jan./jul. 2008, p. 7–13.
- MENNELL, Stephen. *All manners of food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. Urbana e Chicago: University of Illinois Press, 1996.
- MOULIN, Léo. *Les liturgies de la table. Une histoire culturelle du manger et du boire*. [Paris]: Albin Michelle, 1989.
- NERY, Rui Vieira. Chefs vs cozinheiras. *O Jornal das Boas Notícias*, vol. 33, 01/09/2016.
- SOUZA, Willian Eduardo Righini de & CRIPPA, Giulia. A diversificação e popularização do livro e o surgimento e desenvolvimento de coleções de bolso no Brasil. *Revista Famecos*, vol. 21, n. 1, Porto Alegre, jan./abr. 2014, p. 186–207.
- TEUTENBERG, Hans J. O nascimento da era do consumo moderna. In: *História do sabor*. São Paulo: Senac, 2009, p. 235–261.

WAHRLICH, Vivian & ANJOS, Luís Antônio dos. Aspectos históricos e metodológicos da medição e estimativa da taxa metabólica basal: uma revisão da literatura. *Cadernos de Saúde Pública*, vol. 17, n. 4, Rio de Janeiro, jul./ago. 2001, p. 801-817.

Recebido: 31/05/2017 – Aprovado: 07/03/2018