Edições comparadas: culinária e cultura gráfica em *O Cozinheiro Popular* (1900–1973)

Comparative Editions: Cooking and Graphic Culture in *O Cozinheiro Popular* (1900-1973)

Ana Utsch

Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Departamento de Artes Plásticas, Escola de Belas Artes. Belo Horizonte, MG, Brasil.

Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Faculdade de Letras. Belo Horizonte, MG, Brasil.
anautsch@gmail.com
https://orcid.org/0000-0002-3458-0301

Sônia Maria de Magalhães

Universidade Federal de Goiás (UFG), Faculdade de História,.Goiânia, GO, Brasil.
soniademagalhaes@ufg.br
https://orcid.org/0000-0003-2375-6006

Rita de Cássia Ribeiro

Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Departamento de Nutrição, Escola de Enfermagem. Belo Horizonte, MG, Brasil.
ritaribeirojacobs@gmail.com
https://orcid.org/0000-0001-5217-086X

Resumo: O artigo analisa a trajetória editorial e gráfica do livro *O Cozinheiro Popular* publicado, de forma contínua, entre 1900 e 1973 no Brasil. A partir da comparação entre edições sucessivas observam-se transformações significativas no projeto editorial, nas capas e elementos paratextuais, revelando tensões entre tradição e inovação na constituição de um repertório culinário nacional. O trabalho propõe, ainda, em uma perspectiva de história cultural, uma reflexão sobre o argumento da modernidade na relação com os ingredientes e composição das receitas, na figura feminina e nas inflexões gráficas a partir da materialidade dos textos e seus modos de circulação.
Palavras-chave: Livro de culinária; Cultura gráfica; Livraria Quaresma.

Abstract: The article analyzes the editorial and graphic trajectory of the book *O Cozinheiro Popular*, published continuously, between 1900 and 1973 in Brazil. By comparing successive editions, significant transformations are observed in the editorial project, covers and paratextual elements, revealing tensions between tradition and innovation in the constitution of a national culinary repertoire. The work also proposes, from a cultural history perspective, a reflection on the argument for modernity in the relationship with the ingredients and composition of the recipes, in the female figure and in the graphic inflections based on the materiality of the texts and their modes of circulation.
Keywords: Cookbook; Graphic culture; Quaresma bookshop.

Na confluência entre práticas alimentares e cultura gráfica, um mundo se imprime. Poucos objetos condensam com tanta força os gestos da vida doméstica e os dispositivos da cultura letrada quanto os livros de cozinha. *O Cozinheiro Popular*, publicado e reeditado ao longo de quase todo o século XX, oferece um testemunho privilegiado dessa convergência. Suas edições revelam não apenas um repertório alimentar que atravessa gerações, mas também as inflexões gráficas, linguísticas e simbólicas que acompanham os modos de ensinar, aprender e representar o saber culinário que conforma nossa história alimentar. Tomadas como fonte e como método, as sucessivas edições da obra revelam, ao mesmo tempo, a persistência de práticas e as transformações inscritas na própria materialidade dos exemplares.

Nessa direção, o presente artigo se organiza em três partes complementares: a primeira situa a emergência da obra no seio da tradição dos manuais brasileiros desde o século XIX, contextualizando, da mesma forma, o projeto editorial da Livraria Quaresma; a segunda explora o conteúdo das receitas, com foco em suas variantes e permanências ao longo das edições; e a terceira parte analisa, com base em um recorte material e visual, a cultura gráfica que moldou e reconfigurou o livro em três grandes momentos da história editorial brasileira.

Entre tradição e invenção: a emergência de *O Cozinheiro Popular*

Entre heranças coloniais, repertórios franceses e idealizações de uma cozinha nacional, os livros de receitas publicados no Brasil oitocentista foram moldando modos de servir, comer e representar a alimentação. Inseridos num campo editorial ainda em consolidação, esses impressos revelam não apenas práticas culinárias, mas também valores de época, distinções sociais e projetos de civilidade.

É nesse contexto, marcado pela convivência entre modelos europeus e o desejo de expansão de um programa editorial, que emerge, no início do século XX, *O Cozinheiro Popular*, publicado pela Livraria Quaresma. A obra não apenas prolonga uma tradição editorial já conhecida, mas a reconfigura, propondo um manual culinário ao mesmo tempo familiar e inovador, pensado para um público mais amplo e heterogêneo.

Em *Os banquetes do imperador*, Lellis e Bocatto[1] traçam uma historiografia da gastronomia brasileira do século XIX, apresentando uma cronologia dos livros de cozinha portugueses e brasileiros com o objetivo de compreender o que – e por que – se comia nos festins dos tempos do Império, para embasar o exame da coleção de cardápios de Dom Pedro II. No geral, os manuais de culinária traziam

As autoras agradecem ao CNPq pela bolsa de produtividade em pesquisa. Ana Utsch: Processo nº307274/2025-0; e Sônia Maria de Magalhães: Processo nº307081/2022-2.

[1] Francisco Lellis e André Boccato. *Os banquetes do imperador*. São Paulo: Editora Senac e Editora Boccato, 2013, p. 418.

receitas da tradição colonial portuguesa, com requintes da gastronomia francesa e seus modos de servir a mesa. Observou-se que os livros de culinária publicados nas primeiras décadas dos oitocentos eram voltados a profissionais da cozinha, mas, a partir da segunda metade do século, outras obras passaram a ser destinadas a um público mais amplo, sobretudo às chamadas boas donas de casa.

Lançado em 1839, pelos editores Laemmert, o *Cozinheiro Imperial*[2] foi o primeiro livro de culinária publicado no Brasil, com autoria atribuída a R.C.M. Apesar da tentativa de abrasileirar receitas e propostas, segundo Lellis e Boccato[3], sua estrutura e muitos dos preparos descritos repetiam integralmente obras que circulavam anteriormente em Portugal, como *Arte de Cozinhar* (1680) e *Cozinheiro Moderno* (1790). É possível que R.C.M tenha buscado adaptar aos leitores brasileiros a tradição europeia em resposta ao crescente interesse pelas práticas e costumes aristocráticos.

Adotando como estratégia de divulgação a simplicidade na escrita e um vocabulário acessível a diferentes segmentos sociais, em 1882 a editora Garnier publicou o *Cozinheiro Nacional*[4]. Ainda que incluísse uma lista de ingredientes nacionais como equivalentes a produtos europeus, e trouxesse uma seleção de receitas brasileiras, o livro seguia o modelo consagrado pelas obras anteriores, reiterando o estilo francês na organização dos pratos e no serviço à mesa.

O Cozinheiro Popular[5], lançado em 1900 pela Livraria Quaresma (Figura 1), insere-se nessa linhagem editorial de inspiração europeia. Sua organização seguia de perto os moldes do *Cozinheiro Imperial* e do *Cozinheiro Nacional*, mas ganhava novos contornos na proposta gráfica e na linguagem.

O livro foi promovido pela Livraria Quaresma como o verdadeiro manual da dona de casa brasileira – econômico, honesto e patriótico[6]. A publicidade apelava tanto à identidade nacional quanto à distinção feminina, interpelando diretamente "as verdadeiras mães de família" como guardiãs da ordem doméstica. A estratégia de atribuição de autoria – que indicava como responsáveis uma "distinta senhora" e cozinheiros de reputação – visava conferir dupla legitimidade à obra, doméstica e técnica, prometendo reunir o melhor da arte culinária brasileira e estrangeira, com receitas acessíveis mesmo aos iletrados, além de incluir informações sobre etiqueta e serviço de mesa.

---

[2] R.C.M. *Cozinheiro imperial*. Rio de Janeiro: Editora Eduardo & Henrique Laemmert, 1839.
[3] Francisco Lellis e André Boccato. *Os banquetes do imperador, op. cit.,* p. 420.
[4] *Cozinheiro nacional*. Rio de Janeiro: Editora B. L. Garnier, 1882. (Segundo Lellis e Boccato, sabe-se que o livro tem autoria de A. Paulo Salles, que escreveu outros seis com títulos diferenciados, mas nem todos assinados por ele, incluindo o *Cozinheiro Nacional*).
[5] A.S.Q. *O cozinheiro popular*. Rio de Janeiro: Editora Quaresma, 1900.
[6] De acordo com publicidade veiculada em O Paiz, de 2 de fevereiro de 1900. Ver, também, Sônia Maria de Magalhães. "O cozinheiro popular, a Livraria Quaresma e a divulgação da culinária brasileira no início do século XX". *História Unisinos* 23 (2019), p. 270-283.



QUARESMA & C. - Livreiros-Editores

ACABA DE SAHIR A LUZ

COZINHEIRO POPULAR

OU

MANUAL COMPLETISSIMO DA ARTE DA COZINHA

A obra mais extraordinaria, mais completa que se tem publicado em lingua portugueza. Dividida em quatro partes, a saber:

PRIMEIRA PARTE. — COZINHA ESTRANGEIRA. — Collecção completa e variada de receitas das mais afamadas e saborosas iguarias das cozinhas franceza, italiana, ingleza, portugueza, allemã, russa, turca e polaca, precedida de um vocabulario dos termos francezes, mais empregados na cozinha, nos restaurantes e nos banquetes.

SEGUNDA PARTE. — COZINHA BRASILEIRA. — Manancial extraordinario de receitas para se preparar com perfeição qualquer prato da cozinha brasileira, tanto de comidas do trivial, como de iguarias finas e de preparo pouco conhecido. Especialidades da arte culinaria fluminense, bahiana, mineira, paulista, nortista e do sul do Brasil. Vatapás, carurús á bahiana, moqueca, frigideira á bahiana, angú de negra mina, a celebre feijoada á bahiana, tão querida dos brasileiros; papas á portugueza, manocl sem jaleco, e uma infinidade de pratos saborosissimos da cozinha brasileira.

TERCEIRA PARTE.—MANUAL DO PASTELEIRO ou formulario completo para se preparar qualquer especie de massa, pasteis, pastelinhos, empadas, empadões, tortas, croquettes, vol-au-vents, patés, etc., etc.

QUARTA PARTE.—MANUAL DO COPEIRO ou arte de bem servir á mesa, tanto em casas de familia como em banquetes, á franceza ou á americana, bem como uma collecção de «menus» á européa e á brasileira; relação dos vinhos usados para as differentes partes do banquete e arte de trinchar os assados.

O COZINHEIRO POPULAR foi pacientemente confeccionado por um distincto cozinheiro brasileiro, por isso podemos garantir que trata-se de uma obra original e unica no genero. Todas as receitas do COZINHEIRO POPULAR foram experimentadas com felizes resultados.

Um grosso volume encadernado, 5$000

LIVRARIA DO POVO — RUA DE S. JOSÉ, 65 e 67

Figura 1 - Folhinha do Povo para 1900. Publicação anual da Livraria Quaresma. Fonte: acervos dos autores.

Mesmo sem pretensões técnicas, *O Cozinheiro Popular* marcou uma inflexão importante: ao mesmo tempo em que dialogava com uma tradição consolidada, reposicionava o manual de receitas como produto editorial com forte apelo comercial, voltado a um público mais amplo e heterogêneo. Sua trajetória editorial e material acompanha, assim, um momento de transição nas formas de cozinhar, comer e representar a alimentação no Brasil.

Vale mencionar que a obra está intrinsecamente ligada à figura de Pedro da Silva Quaresma, proprietário da Livraria Quaresma, que se consolidou como uma das principais editoras cariocas na primeira metade do séc. XX. Atuando em um mercado ainda dominado por estrangeiros, seu empreendimento, enraizado no centro da cidade e atento às transformações urbanas e culturais do início do século XX, conciliava ousadia empresarial com estratégias de ampla circulação.

Com um catálogo diversificado, o editor empenhou-se em democratizar o acesso ao livro apostando em preços baixos, tiragens elevadas e campanhas de divulgação marcadas por cartazes chamativos e fórmulas publicitárias bastante

provocadoras[7]. Sua produção investia ainda na visualidade[8]: pioneirismo nas capas coloridas, grafismos exuberantes e materiais acessíveis aos leitores de diferentes regiões do país.

O livro, ao que tudo indica, tornou-se um dos campeões de venda da Livraria Quaresma, recebendo sucessivas edições ao longo do século XX. A partir da década de 1960, a editora Spiker – que adquiriu o espólio da antiga livraria – passou a editar a obra, indicando, conforme a relação de edições e tiragens publicada na edição de 1973, que o livro alcançou a marca de 116 mil exemplares entre 1917 e 1973.

A longevidade editorial da obra, somada à sua materialidade visual marcante e ao apelo comercial sustentado por décadas, consagrou *O Cozinheiro Popular*, ao mesmo tempo, em um símbolo da cultura alimentar e em ícone da cultura gráfica do início do séc. XX.

Receitas em trânsito: do receituário tradicional à indústria alimentícia (1900 – 1973)

Em seu livro *Comida como Cultura*[9], Montanari argumenta que o que comemos não é puramente natureza ou um conjunto de macro ou micronutrientes. Ao longo do tempo, os modos de produzir, preparar e consumir alimentos foram sendo incorporados como técnicas de sobrevivência e formas de transmissão cultural, transformando ingredientes em estado bruto em produtos sociais e simbólicos – em comida.

A linguagem alimentar, seja ela oral ou escrita, expressa identidades, posições sociais e econômicas, relações de gênero e significados religiosos. As receitas culinárias, portanto, constituem fontes privilegiadas para se compreender a cultura alimentar de uma época, revelando sistemas de preparo e modos de comer que, embora situados no passado, ainda reverberam e ajudam a decifrar a alimentação contemporânea.

Diversos autores propuseram abordagens analíticas para o estudo dos livros de receitas, considerando-os fontes relevantes sobre ingredientes, métodos de preparo, utensílios, eletrodomésticos e outros aspectos do cotidiano refletidos nesses textos.

---

[7] "Sob a manchete 'livros baratíssimos', escrita em letras garrafais, ele costumava informar 'tudo de bom e barato no Treme Terra e terror dos careiros' [...] 'Todos sabem: vivos! mortos! espectros! Que só na Livraria do Povo se encontram livros baratíssimos' e 'Até os cadáveres se levantam para aproveitar as pechinchas à venda na Livraria do Povo'. Alessandra El Far. "Os romances de que o povo gosta o universo das narrativas populares de finais do século XIX". *Floema* 9 (2011), p. 11-31.

[8] Andréa Borges Leão. *Brasil em imaginação: livros, impressos e leituras infantis (1890-1915)*. Tese de Doutorado em História: Universidade de São Paulo, 2002.

[9] Massimo Montanari. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2008.

Com foco na estrutura das receitas culinárias, Bruit[10] sugeriu um modelo de análise em cinco etapas: leitura técnica, identificação da procedência, evocação de memórias, etnologia culinária e estética da apresentação à mesa. Em linha semelhante, Giard[11] propôs o exame da "língua das receitas", concentrando-se na descrição dos ingredientes, equipamentos, utensílios, modos de preparo e produtos.

Nesse esforço coletivo de estabelecer abordagens metodológicas para a análise de livros de receitas destaca-se os trabalhos de Gomes e Barbosa[12]. Em *Culinária de papel*, as autoras discutem os resultados de uma pesquisa de campo na Biblioteca Nacional, com base nos títulos de livros de receitas publicados no país entre o século XX e o início do XXI. A partir dessa sistematização, investigaram os livros de culinária como objetos da cultura material e seus capitais simbólicos, propondo analisá-los como mediadores entre estilos de comunicação e elos sociais baseados na oralidade e na escrita.

Em uma pesquisa mais recente, um grupo de pesquisadoras[13] propôs uma análise da evolução dos livros de culinária brasileiros, a partir de sete coleções publicadas entre 1840 e 2019, explorando sua relação com o ato de cozinhar na contemporaneidade. A investigação considerou tanto os elementos visuais e textuais quanto o conteúdo culinário sob a ótica da Nutrição. Solange Demeterco[14], atuando na interface entre alimentação e saúde, examinou a presença da dietética em seis livros de cozinha publicados entre 1900 e 1960, destacando as interações entre práticas culinárias, saberes médicos e cultura alimentar.

Esses autores, até então citados, concentraram as análises em um exemplar ou em um conjunto de diferentes obras. Numa outra direção, Renata Simões[15], propôs analisar a evolução de um mesmo livro (Dona Benta - Comer Bem) ao longo do tempo. Considerando a obra como objeto da cultura material e testemunho das práticas alimentares de sua época, sua metodologia apontou para a relevância dos livros de culinária como artefatos que condensam valores sociais, repertórios técnicos e transformações simbólicas nas formas de comer.

---

[10] Héctor Hernán Bruit. "Apontamentos para uma história da gastronomia no Brasil: cadernos de receitas". *Revista Saraó: Memória e vida cultural de Campinas*, 1 (2023).
[11] Luce Giard. "Cozinhar". In: Michel de Certeau, Luce Giard e Pierre Mayol (ed.). *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. Petrópolis: Editora Vozes, 2002, p. 211-298.
[12] Laura Graziela Gomes e Livia Barbosa. "Culinária de papel". *Estudos Históricos*, 23 (2004), p. 3-23
[13] Ester Pinter Cordeiro, Luíza Reis Amaral Fonseca, Rita de Cássia Ribeiro e Márcia Maia Sathler. "Evolução dos livros de culinária brasileiros e sua relação com o cozinhar na contemporaneidade". *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde* 15 (2020), p. e47370.
[14] Solange Menezes da Silva Demeterco. "A dietética nos livros de cozinha e os hábitos alimentares: 1900 a 1960". In: Leila Mezan Algranti e Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo (ed.). *História & Alimentação: Brasil séculos XVI – XXI*. Belém: Paka-Tatu, 2020, p. 471-493.
[15] Renata da Silva Simões. *Dona Benta - Comer Bem: uma fonte para a história da alimentação (1940-2003)*. Dissertação de Mestrado em História Social: Universidade de São Paulo, 2008.

Esses estudos revelam a riqueza analítica dos livros de receitas enquanto fontes para a história da alimentação. Tomados em conjunto, eles iluminam diferentes caminhos interpretativos, ora enfatizando os livros de culinária como objetos da cultura material, ora explorando os aspectos técnicos e simbólicos das receitas, ora destacando a historicidade das práticas alimentares, ora relacionando os preparos aos discursos sobre saúde e nutrição.

É sob esse horizonte que se inscreve a análise comparativa de *O Cozinheiro Popular*. Sua longa trajetória editorial oferece um campo fértil para uma leitura comparativa e quantitativa, permitindo observar modificações e permanências que atravessam o tempo e que, em seu conjunto, narram uma história das receitas como patrimônio cultural ou alegoria da cultura e da técnica. A análise comparativa das edições começa por um levantamento sistemático das receitas e desdobra em leituras qualitativas que iluminam continuidades, inflexões e sentidos atribuídos ao repertório culinário da obra.

A Figura 2 apresenta o número de receitas distribuídas por seção nas edições de 1900, 1928, 1944, 1956, 1965 e 1973, permitindo observar a sua diversidade e as reformulações editoriais que acompanharam a longa trajetória da obra.

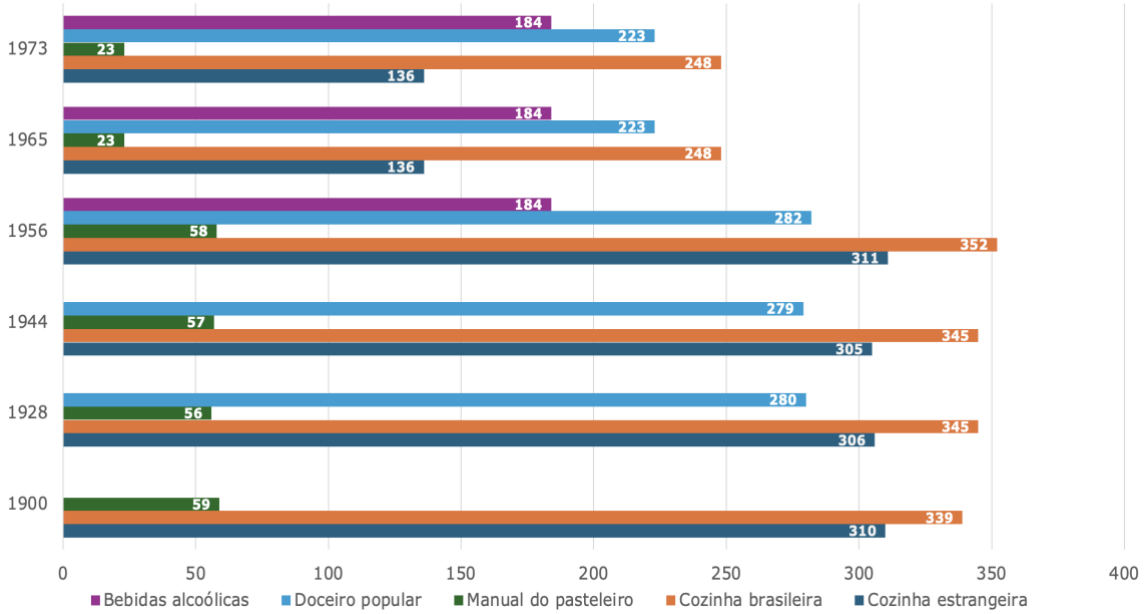


Figura 2 - Quantidade de receitas culinárias publicadas em *O Cozinheiro popular* nos anos de 1900, 1928, 1944, 1956, 1965 e 1973. Fonte: acervos dos autores.

A edição de lançamento, publicada em 1900, apresentava suas receitas organizadas em três grandes partes: a cozinha estrangeira, com 310 preparações (entre sopas, caldos, molhos, legumes, ovos, vaca e vitela, carneiro, porco, ave e peixe); a cozinha brasileira, com 339 receitas abrangendo uma variedade igualmente ampla de ingredientes e técnicas, incluindo sopas, ovos, legumes, vaca, carneiro, porco, aves domésticas diversas, peixes e frutos do mar, caças,

salada, molhos brasileiros e assados; e, por fim, o *Manual do Pasteleiro*, com 59 receitas voltadas à doçaria e panificação.

No ano de 1928, o livro passou a incorporar uma nova seção inteiramente dedicada aos doces, *Doceiro Popular,* composta por 280 receitas, designadas sob rubricas como pão de pão de ló, *gâteaux*, pudins, biscoitos; *petits gâteaux*, *cakes*, *tijelinhas*, *buñuelos* e bolos; *lunchs*, *galettes*, tortas e tortinhas; sobremesas, doces de frutas, cremes, geleias, marmeladas, bolos e bolinhos, e compostas.

A edição de 1944 manteve-se idêntica à de 1928, sem alterações nas seções ou no conteúdo das receitas. Já em 1956, foi incorporada uma nova parte dedicada às bebidas alcoólicas, com um número expressivo de 184 receitas de coquetéis, ponches, *flips*, *fizzes*, *fixes*, grogues, chilenos e batidas.

A transformação mais significativa, no entanto, ocorreu na edição de 1965 (mantida na de 1973), quando *O Cozinheiro Popular* passou a ser editado pela casa Spiker. Embora as cinco partes do livro tenham sido preservadas, notou-se uma redução substancial no volume de receitas. O receituário tornou-se mais conciso: em termos quantitativos, houve uma diminuição de aproximadamente 55% nas receitas da cozinha estrangeira, 28% na cozinha brasileira, 60% no *Manual do Pasteleiro* e 20% no *Doceiro Popular*. Apenas a seção de bebidas alcoólicas permaneceu inalterada.

A comparação entre as edições permitiu observar mudanças expressivas no repertório culinário da obra ao longo das décadas. Notou-se, por exemplo, a redução progressiva de preparações estrangeiras à base de vaca, vitelo, carneiro, porco, aves e peixes (sobretudo aquelas em que se empregavam partes menos nobres, como cabeça, rabo, pés, língua e miolo), e o desaparecimento quase completo de pratos com capão, pombo, peru, ganso, pato e marreco na seção dedicada à cozinha brasileira. Em contraste, manteve-se estável a presença de receitas com animais silvestres, como coelho, paca, veado, porco-do-mato, cotia, tatu, preá, capivara, anta, tamanduá, macaco, quati, lagarto, gambá, ouriço-caixeiro e rã, um traço distintivo da obra desde sua origem.

O estudo de Cilene Ribeiro e Mariana Corção[16] sobre o consumo de carne no Brasil, do período colonial ao século XX, demonstra que, mesmo antes da chegada dos europeus, os povos indígenas já consumiam carne de caça. A colonização impôs a criação de animais para abate, especialmente o gado, e consolidou a carne como item central da alimentação, associada ao status e ao poder econômico. Mais do que fonte de nutrientes, a carne tornou-se marcador de status e distinção social, associada à exibição de poder e à hierarquia das práticas alimentares. Na mesma direção crítica, Manuela Leda[17], ao investigar os desafios de um sistema alimentar centrado na carne, mostra como o tema passou de pauta de grupos contraculturais para questão política de alcance global. Em comum, os

[16] Cilene da Silva Gomes Ribeiro e Mariana Corção. "O consumo da carne no Brasil: entre valores sócios culturais e nutricionais". *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde* 8 (2013), p. 425–438.

[17] Manuela Corrêa Leda. Do boi à carne: os desafios e controvérsias de um sistema produtivo e alimentar. *Norus - Revista Novos Rumos Sociológicos* 6 (2018), p. 163-201.

estudos revelam que as representações alimentares são dinâmicas e disputadas, refletindo os imaginários, normas e conflitos próprios de cada época.

O Cozinheiro Popular de 1965, ao selecionar quais receitas com carne seriam mantidas ou excluídas, evidencia como os livros de receitas operam como dispositivos materiais da cultura. Para além de sua função prática, esses impressos preservam marcas de contextos sociais e alimentares, convocando leituras críticas sobre os sistemas de valores que os atravessam.

Como se pôde observar na análise das receitas com carne, essas transformações dialogam com mudanças mais amplas no cenário urbano e cultural brasileiro. Entre 1940 e 1960 – período em que *O Cozinheiro Popular* passou por transformações significativas – o Brasil urbano vivenciou a consolidação do mercado de consumo e da indústria nacional, além da modernização da imprensa. Nesse contexto, a mulher tornou-se figura central na incorporação de novos bens e práticas. Os livros, inclusive os de culinária, prescreviam modos ideais de viver, projetando desejos de modernidade e associando a comida a novas experiências psicoafetivas.

Neste contexto, a edição de 1965, reforçou a valorização de pratos identificados como mineiros e baianos – traço já presente na promoção original da obra[18], mas, paradoxalmente, a seção de cozinha brasileira passou a omitir receitas com ingredientes populares e regionais como cará, inhame, batata-doce, mangarito, abóbora-d'água, serralha, almeirão, taioba e chicória. A redução expressiva de receitas à base de hortaliças sinaliza mudanças nos modos de preparo e nos hábitos alimentares da época.

A história dos alimentos processados no Brasil já dava seus sinais nas páginas de *O Cozinheiro Popular*, especialmente em suas edições mais tardias. Como advertia Câmara Cascudo[19], em 1967, já caminhávamos para um comer apressado e distraído, marcado pela influência crescente da indústria e pela substituição do preparo doméstico por produtos industrializados.

A presença de alimentos industrializados torna-se evidente na seção "doceiro popular". Na Figura 3 é possível observar o número de receitas entre as edições que apresentaram alterações significativas na seção de doces, as dos anos 1956 e 1965. Observa-se o aumento de receitas de *lunchs* (lanches e sanduíches) e a introdução de preparos como brigadeiro e gelados elaborados com leite condensado, creme de leite e biscoitos industrializados (Figura 4). Tais ingredientes, associados à ideia de modernidade, contrastam com a base alimentar popular, sustentada por carnes, hortaliças e grãos – com destaque para o feijão.

[18] Sônia Maria de Magalhães. "O cozinheiro popular, a Livraria Quaresma e a divulgação da culinária brasileira no início do século XX". *História Unisinos* 23 (2019), p. 270-283.
[19] Luís da Câmara Cascudo. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2011.

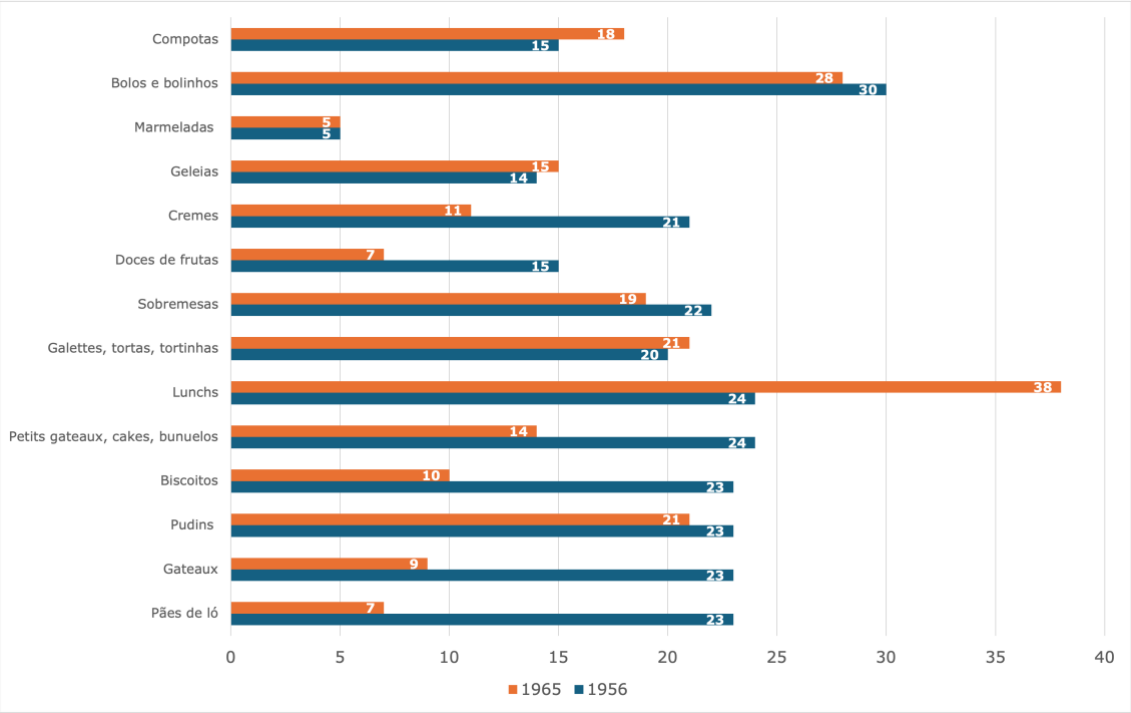


Figura 3 - Quantidade de receitas culinárias publicadas em *O Cozinheiro popular*, na parte "doceiro popular", nos anos de 1956 e 1965. Fonte: acervos dos autores.

Nessa direção, Renata Simões[20], em sua análise do livro *Dona Benta* entre 1940 e 2003, também verificou que a quantidade de doces à base de leite, leite condensado, creme de leite e ovos aumentou com o passar do tempo, e os pudins, mais populares até 1989, cederam lugar a crepes, cremes e musses. Esse conjunto de alterações revela aspectos da evolução dos modos de preparo e consumo dos alimentos, especialmente no âmbito das elites sociais.

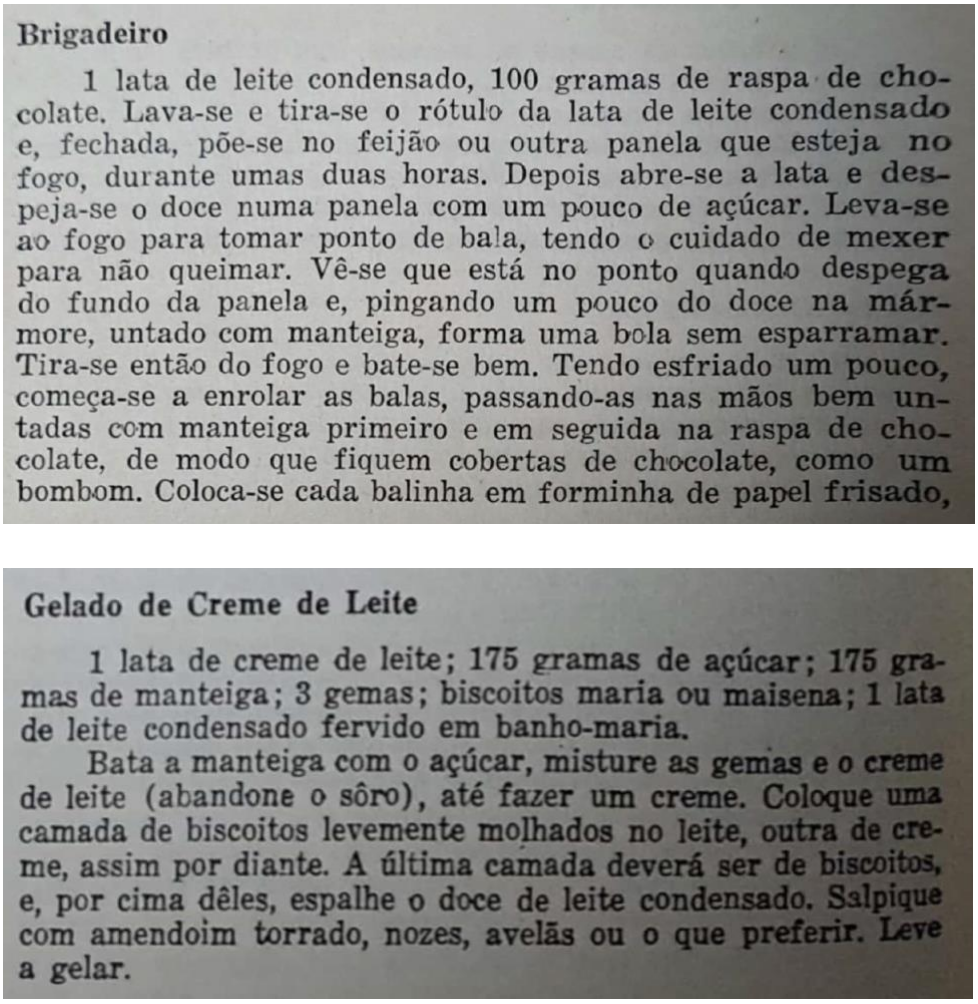
A edição de 1965 de *O Cozinheiro Popular* revela a incorporação de preparos como maionese, strogonoff, croquetes, patês, figo e melão com presunto, suflês, crepes, risotos, pizza, nhoque, rigatone e lasanha, além de canapés e caviar. Essa expansão do repertório culinário reflete mudanças nos hábitos alimentares e nas práticas domésticas do período.

De fato, no pós-Segunda Guerra Mundial, consolidou-se a valorização dos eletrodomésticos e dos produtos industrializados como essenciais para os afazeres domésticos, representados como menos penosos, mais práticos, higiênicos e higienizadores. Elizabete Kobayashi[21] observa que, nos Estados Unidos, o ideal da dona de casa moderna articulava-se à racionalização das tarefas domésticas, com a cozinha assumindo papel central na difusão do *american way of life*. Em plena

[20] Renata da Silva Simões. *Dona Benta - Comer Bem: uma fonte para a história da alimentação (1940-2003)*. Dissertação de Mestrado em História Social: Universidade de São Paulo, 2008.

[21] Elizabete Mayumy Kobayashi. "A saúde via consumo: a representação idealizada das donas de casa, mães e esposas nos manuais de economia doméstica e nos anúncios das revistas O Cruzeiro e Manchete, 1940-1960". *História, Ciências, Saúde-Manguinhos* 25 (2018), p. 743-761.

Guerra Fria, os modelos culinários norte-americanos passaram a simbolizar abundância, inovação e liberdade de escolha, valores associados ao capitalismo e à vida moderna. Ingredientes industrializados e métodos de preparo mais rápidos eram promovidos como essenciais, em oposição às práticas baseadas em alimentos frescos ou minimamente processados.



Brigadeiro

1 lata de leite condensado, 100 gramas de raspa de chocolate. Lava-se e tira-se o rótulo da lata de leite condensado e, fechada, põe-se no feijão ou outra panela que esteja no fogo, durante umas duas horas. Depois abre-se a lata e despeja-se o doce numa panela com um pouco de açúcar. Leva-se ao fogo para tomar ponto de bala, tendo o cuidado de mexer para não queimar. Vê-se que está no ponto quando despega do fundo da panela e, pingando um pouco do doce na mármore, untado com manteiga, forma uma bola sem esparramar. Tira-se então do fogo e bate-se bem. Tendo esfriado um pouco, começa-se a enrolar as balas, passando-as nas mãos bem untadas com manteiga primeiro e em seguida na raspa de chocolate, de modo que fiquem cobertas de chocolate, como um bombom. Coloca-se cada balinha em forminha de papel frisado,

Gelado de Creme de Leite

1 lata de creme de leite; 175 gramas de açúcar; 175 gramas de manteiga; 3 gemas; biscoitos maria ou maisena; 1 lata de leite condensado fervido em banho-maria.

Bata a manteiga com o açúcar, misture as gemas e o creme de leite (abandone o sôro), até fazer um creme. Coloque uma camada de biscoitos levemente molhados no leite, outra de creme, assim por diante. A última camada deverá ser de biscoitos, e, por cima dêles, espalhe o doce de leite condensado. Salpique com amendoim torrado, nozes, avelãs ou o que preferir. Leve a gelar.

Figura 4 – Receitas de brigadeiro e gelado de creme de leite publicadas na edição de *O Cozinheiro Popular* de 1965. Fonte: acervo dos autores.

Para Michael Pollan[22] gestos e técnicas se perdem à medida que a sociedade redefine a produção dos alimentos. A lógica da seriação industrial impõe uma cozinha abstrata, padronizada, uniformizada, que ignora particularidades e preferências. O *american way of life*, perceptível nas edições de *O Cozinheiro Popular* a partir da década de 1960, reforça essa homogeneização da cultura alimentar.

Esse contexto também engendra uma tensão entre duas figuras femininas: a voltada para o espaço doméstico e a que busca inserção no mercado de trabalho

[22] Michael Pollan. *Cozinhar: uma história natural da transformação.* Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

e na esfera pública. A contradição entre essas representações revela as disputas e ambivalências que atravessam as relações de gênero, frequentemente marcadas por expectativas conflitantes.

No trabalho de Ester Cordeiro e demais autoras[23] foi possível identificar a passagem de uma sociedade colonial, estruturada em relações de serventia, para uma sociedade que luta pela retirada da mulher como a única responsável pela cozinha fazendo da distribuição de tarefas uma realidade necessária. Os livros de receitas, mesmo ao pretenderem auxiliar as donas de casa, contribuíram para a manutenção dessa lógica, transferindo a responsabilidade dos serviçais para as mulheres. Apenas nas publicações a partir da década de 1970 surgem questionamentos a esse modelo. A nova realidade feminina a partir do controle do seu próprio corpo no processo reprodutivo, com a difusão da pílula anticoncepcional, e o ingresso crescente das mulheres no mercado de trabalho alteraram o cotidiano feminino, mas não romperam, de imediato, com o ideal da mulher como principal responsável pelas refeições do lar.

A propósito, a presença da seção "O manual do copeiro", com orientações sobre serviço de mesa, uso de talheres e apresentação pessoal dos empregados, nas edições de 1900, 1928 e 1944, e sua supressão na edição de 1956, ajuda a refletir sobre transformações no trabalho doméstico e no lugar da mulher na cozinha.

O Cozinheiro Popular em mutação: cultura gráfica em três tempos

Para além de todos os aspectos sócio-alimentares que o estudo das variantes textuais das edições de *O Cozinheiro Popular* nos permite observar, a sucessão de edições da obra nos oferece um excelente panorama da história da produção gráfico-editorial brasileira em confluência com as transformações da nossa história alimentar.

De fato, a Livraria Quaresma coloca em prática um modelo de edição popular, consolidada sob a forma da brochura ilustrada, que passa a ser conhecida, de acordo com Brito Broca[24], como "edição Quaresma". *O Cozinheiro Popular*, nós veremos a seguir, integra perfeitamente o escopo dessa produção com suas encadernações ilustradas que marcam um novo capítulo das relações que o mundo editorial estabelece com o mundo gráfico e com suas possibilidades de expandir sua paleta de cores, colocando em circulação centenas de cromolitografias.

As edições sequenciadas de *O Cozinheiro Popular*, publicadas entre 1900 e 1973, oferecem um testemunho privilegiado da história da cultura gráfica

[23] Ester Pinter Cordeiro, Luíza Reis Amaral Fonseca, Rita de Cássia Ribeiro e Márcia Maia Sathler. "Evolução dos livros de culinária brasileiros e sua relação com o cozinhar na contemporaneidade". *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde* 15 (2020), pp.e47370.
[24] José Brito Broca. *A vida literária no Brasil - 1900*. Rio de Janeiro: Ministério da Educação e Cultura, 1956, p. 141-142.

brasileira ao longo do século XX. Observadas em conjunto, elas não apenas documentam a longevidade de um título no mercado editorial popular, mas também evidenciam inflexões materiais e visuais que dialogam diretamente com três grandes fases dos processos gráficos e seus contextos socioculturais de apropriação. A passagem da gravura à fotografia, da tipografia em tipos móveis ao offset, assim como a emergência das capas ilustradas, acompanha, pari passu, as transformações técnico-industriais da produção gráfico-editorial no país, assim como a ampliação do público leitor.

Cozinha em cena: modernidade gráfica nas capas de O Cozinheiro Popular (1900–1928)

As edições de 1900 e 1928 de *O Cozinheiro Popular* fazem uso notável da cromolitografia como recurso visual e discursivo para revestir as encadernações ilustradas que dão forma e realidade aos exemplares das edições que integram essa primeira fase editorial da obra. A técnica – responsável por introduzir a impressão colorida em larga escala no Brasil no fim do século XIX – é aqui empregada com forte carga simbólica, articulando cor, desenho de letra, modernidade e domesticidade em uma composição que esboça um retrato representativo da visualidade gráfica da *belle époque*.

De fato, embora as encadernações figuradas[25] – ou ilustradas – já fossem uma realidade no mundo editorial brasileiro desde o séc. XIX, como se observa nas capas policromáticas de sofisticadas edições Laemmert ou Garnier[26], a capa tipográfica ainda era, nas primeiras décadas do século XX, a modalidade predominante, seja sob a forma da brochura, seja do volume encadernado ou cartonado. Como assinala Rafael Cardoso[27], ao tentar identificar um marco para o surgimento das primeiras capas ilustradas brasileiras, é a partir de 1900 – e com mais força na década seguinte – que se configura um mercado embrionário para edições populares com capas ilustradas. Essas edições passam a contemplar não apenas tiragens maiores e mais acessíveis, mas também novas soluções gráficas capazes de interpelar um público em expansão, marcado pela ascensão de novos leitores urbanos integrados à cultura gráfica nascente.

Nesse cenário, as capas ilustradas da Livraria Quaresma, cartonadas ou em brochura, já em circulação no início do séc. XX, constituem um verdadeiro marco de modernidade no campo editorial brasileiro, ao conjugar uma produção voltada para um público mais amplo com apelo visual e simbólico em uma visualidade pioneira.

---

[25] Ana Utsch. *Panorama de la encuadernación*. Bogotá: Uniandes; Guadalajara: Universidad de Guadalajara; Córdoba: Universidad de Villa María; Santiago: Pontificia Universidad Católica de Chile, 2022.
[26] Ubiratan Machado. *A Capa do Livro Brasileiro*. Cotia: Ateliê Editorial; São Paulo: SESI-SP Editora, 2017, p. 11-32.
[27] Rafael Cardoso. "O início do design de livros no Brasil". In: Cardoso, Rafael (org.). *O design brasileiro antes do design: aspectos da história gráfica, 1870-1960*. São Paulo: Cosac Naify, 2005, p. 160-196.

Mais do que um recurso estético, as capas ilustradas instauram uma nova relação entre o objeto-livro e seu público, abrindo espaço para formas gráficas que seduzem o leitor e consolidam uma cultura visual que passa a se afirmar, ao mesmo tempo, nas vitrines públicas dos ambientes urbanos e no cotidiano doméstico de distintas geografias sociais. Esse duplo registro de circulação – entre o olhar público e o uso doméstico – reforça a dimensão performativa do livro como objeto cultural, tal como discutido por Kristina Lundblad[28], ao analisar como os livros, para além de suportes textuais, funcionam como elementos de ordenação social e estética dos interiores construídos ou idealizados no seio da modernidade editorial da segunda metade do séc. XIX.

Da mesma forma, no caso das edições da Livraria Quaresma, a capa ilustrada não apenas interpelava o leitor nas ruas, mas também marcava presença simbólica nos interiores domésticos, funcionando como índice de modernidade, bom gosto e distinção social, um vínculo material entre o mundo exterior da modernidade gráfica e a intimidade do lar, com todas as suas contradições socioculturais.

No caso específico de *O Cozinheiro Popular*, essa presença se intensifica, já que o livro era destinado ao espaço doméstico por excelência: a cozinha. Sua materialidade gráfica – marcada por cromolitografias chamativas e composições visuais sofisticadas – projetava um ideal de domesticidade moderna, em que o domínio culinário se articulava a noções de ordem e elegância. Ainda que haja diferenças entre as duas capas, a estrutura da imagem que se repete nas duas edições é emblemática: uma mulher branca, jovem, bem-vestida, em posição centralizada, cozinha sob o olhar atento de uma menina e uma provável empregada no ambiente da cozinha, compondo uma narrativa visual hierarquizada e intergeracional de transmissão de saberes femininos. Trata-se de uma cena doméstica, mas pedagógica, em que a autoridade feminina é simbolicamente vinculada ao saber culinário e à ordem doméstica. A combinação de vestuário elegante, postura formal e cromatismo vívido produz uma visualidade civilizatória, que associa o ato de cozinhar a valores como limpeza, harmonia familiar, hierarquia social e disciplina.

[28] Kristina Lundblad. "Using Books", In: Kristina Lundblad. *Bound to be Modern: Publishers' Cloth Bindings and the Material Culture of the Book, 1840–1914*. New Castle: Oak Knoll Press, 2015, p. 219-233.



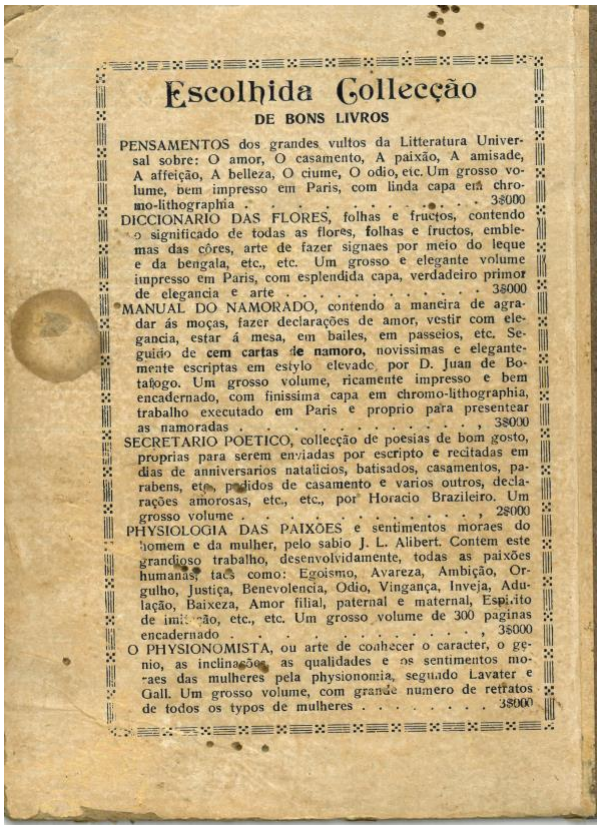
Figura 5 - Capas ilustradas das edições: *O Cozinheiro Popular*, Quaresma e Cia, Livraria do Povo, 1900; e *O Cozinheiro Popular*, Livraria Quaresma, 1928. Fonte: acervo dos autores.

A edição de 1900, ainda impressa sob a chancela da "Livraria do Povo", adquirida por Quaresma no final do século XIX, com capa assinada por J. Ignacio, utiliza a cromolitografia com traços meticulosos e uma paleta de cores que revela o trabalho minucioso de imposição sucessiva de matrizes – cada uma exigindo registro preciso para a aplicação de uma nova cor sobre a anterior, sem desvios ou borrões. A presença de um retrato feminino no canto superior direito, sob a forma de um medalhão, e em posição de destaque, evoca provavelmente, e não sem ambiguidades, a autora da obra – possivelmente Anna da Silva Quaresma –, e contribui para a construção de uma legitimidade editorial e pedagógica. A capa, pautada pelo uso da cor, da figura humana e da tipografia caligráfica que integra o desenho, conjugada à impressão do miolo da obra, que deixa muito a desejar, confere à edição um ar de solenidade e apelo popular, buscando combinar acessibilidade e prestígio.

De fato, nas duas edições, o interior do volume apresenta um projeto gráfico marcado por contradições: embora recorra a alguns recursos de valorização visual, como o uso do *bandeau* ornamentado em xilogravura abrindo os capítulos, os elementos pouco dialogam com a composição tipográfica, que revela soluções rudimentares e certo improviso formal. A combinação entre tipos romanos de uso comum e subtítulos desalinhados, somada à má qualidade da impressão tipográfica – repleta de borrões, falhas de entintagem e desigualdade na intensidade do preto –, sem falar nas gralhas e na falta de cuidado na preparação de texto como observado nos sumários das receitas, denuncia as limitações materiais da produção. Trata-se, como observa a crítica especializada sobre o período, de uma estratégia recorrente nas edições populares do início do

século XX[29]: compensar a precariedade dos materiais e do acabamento com um projeto gráfico vistoso, centrado sobretudo na capa ilustrada.

A edição posterior, de 1928, com capa assinada por Brun**,** preserva a composição geral da edição de 1900, mas adota traços mais estilizados e cores e fundos com maior sutileza no sombreamento, provavelmente realizados com técnica de pontilhismo e outras padronagens mecânicas já plenamente utilizadas nesse período[30]. O desenho tipográfico ganha mais regularidade e a chancela da Livraria Quaresma aparece finalmente sozinha, junto ao pé do volume. Chama atenção o tratamento visual da protagonista, que ganha modernidade, com o decote em V que substitui a gola rufada, a silhueta em S e o penteado liberado do coque que encimava a figura feminina da capa anterior. A imagem do retrato também é atualizada: a figura feminina permanece, emoldurada sob contraste com fundo preto, maquiagem sutil e uma expressão mais leve, elementos que aproximam a imagem da estética da cultura gráfica de revistas ilustradas.



Escolhida Collecção

DE BONS LIVROS

PENSAMENTOS dos grandes vultos da Litteratura Universal sobre: O amor, O casamento, A paixão, A amisade, A affeição, A belleza, O ciume, O odio, etc. Um grosso volume, bem impresso em Paris, com linda capa em chromo-lithographia . . . . . 3$000

DICCIONARIO DAS FLORES, folhas e fructos, contendo o significado de todas as flores, folhas e fructos, emblemas das côres, arte de fazer signaes por meio do leque e da bengala, etc., etc. Um grosso e elegante volume impresso em Paris, com esplendida capa, verdadeiro primor de elegancia e arte . . . . . 3$000

MANUAL DO NAMORADO, contendo a maneira de agradar ás moças, fazer declarações de amor, vestir com elegancia, estar á mesa, em bailes, em passeios, etc. Seguido de **cem cartas de namoro,** novissimas e elegantemente escriptas em estylo elevado, por D. Juan de Botafogo. Um grosso volume, ricamente impresso e bem encadernado, com finissima capa em chromo-lithographia, trabalho executado em Paris e proprio para presentear as namoradas . . . . . 3$000

SECRETARIO POETICO, collecção de poesias de bom gosto, proprias para serem enviadas por escripto e recitadas em dias de anniversarios natalicios, batisados, casamentos, parabens, etc., pedidos de casamento e varios outros, declarações amorosas, etc., etc., por Horacio Brazileiro. Um grosso volume . . . . . 2$000

PHYSIOLOGIA DAS PAIXÕES e sentimentos moraes do homem e da mulher, pelo sabio J. L. Alibert. Contem este grandioso trabalho, desenvolvidamente, todas as paixões humanas, taes como: Egoismo, Avareza, Ambição, Orgulho, Justiça, Benevolencia, Odio, Vingança, Inveja, Adulação, Baixeza, Amor filial, paternal e maternal, Espirito de imitação, etc., etc. Um grosso volume de 300 paginas encadernado . . . . . 3$000

O PHYSIONOMISTA, ou arte de conhecer o caracter, o genio, as inclinações, as qualidades e os sentimentos moraes das mulheres pela physionomia, seguido Lavater e Gall. Um grosso volume, com grande numero de retratos de todos os typos de mulheres . . . . . 3$000

Figura 6 - Contracapa de *O Cozinheiro Popular*, Livraria Quaresma, edição de 1928. Fonte: acervo dos autores.

[29] Rafael Cardoso. "O início do design de livros no Brasil". In: Rafael Cardoso (org.). *O design brasileiro antes do design: aspectos da história gráfica, 1870-1960*. São Paulo: Cosac Naify, 2005, p. 169.

[30] Helena Barros. *Em busca da cor: construção cromática e linguagem gráfica de rótulos cromolitográficos do Arquivo Nacional e da Biblioteca Nacional (1876-1919)*. Tese de doutorado em Design: Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2018.

A mudança não é de conteúdo iconográfico, mas de linguagem gráfica: observa-se um deslocamento em direção a uma visualidade mais limpa, direta e cada vez mais moderna, em sintonia com os padrões do gosto urbano. Esse esforço gráfico de atualização se articula, ainda, à seleção de títulos publicizados na contracapa (Figura 6) – voltados ao amor, à beleza, às paixões, à arte de agradar –, compondo um repertório moral de práticas nitidamente orientadas para mulheres, e revelando de forma inequívoca o contorno sociocultural do público-alvo que se pretendia alcançar.

Capas, capistas e cultura visual: Cozinheiro e Doceiro Popular nas décadas de 1940 e 1950

A partir da década de 1940, inicia-se uma nova fase editorial de *O Cozinheiro Popular*, marcada por transformações significativas no título, na composição gráfica e no ideal simbólico que estrutura a obra. A primeira mudança mais significativa é a reformulação do título, que passa a ser *Cozinheiro e Doceiro Popular* nas edições de 1944 e 1956.

Essa inflexão é acompanhada por uma transformação gráfica igualmente expressiva: a figura feminina da capa surge agora com a *toque blanche*, tradicional chapéu de cozinheiro, inscrevendo-se em um imaginário de profissionalização e domínio técnico. A figura feminina permanece sorridente e elegante, mas assume traços mais neutros, aproximando-se de uma iconografia marcada pela publicidade e pela técnica e afastando-se de forma mais nítida da esfera doméstica, ornamentada e afetiva, que predominava nas edições anteriores. Essa transição visual – reforçada pelo uso de cores sólidas e fundos chapados que substituem os cenários mais decorativos – indica uma reorientação no ideal simbólico da obra, que passa a articular não apenas valores de domesticidade e distinção, mas também de técnica, funcionalidade e eficiência.

O contexto editorial brasileiro da década de 1930, de acordo com Ubiratan Machado[31], a década prodigiosa, foi marcado por uma grande expansão do mercado editorial, com transformação significativa nas práticas gráficas e nas estratégias de circulação de livros. Com o crescimento do mercado livreiro e a consolidação de uma cultura de consumo visual estimulada pela imprensa ilustrada, intensificou-se a valorização das capas como recurso de atração do público leitor.

Nesse cenário, torna-se visível a profissionalização do ofício do capista, agora frequentemente associado a ilustradores formados no campo das artes, da caricatura e das revistas. A Livraria Quaresma insere-se plenamente nesse movimento, aderindo às soluções gráficas modernas e visualmente impactantes e lançando mão de ilustradores de prestígio.

[31] Ubiratan Machado. *A Capa do Livro Brasileiro*. Cotia/ São Paulo: Ateliê Editorial/ SESI-SP Editora, 2017.

As edições de *Cozinheiro e Doceiro Popular*, lançadas em 1944 e 1956 foram ilustradas pelo português Manuel Mora, artista gráfico de ampla atuação no período, responsável por diversas capas de livros e de revistas de grande circulação, como *Para Todos*, *Cinearte* e *O Cruzeiro*[32]. Naturalizado brasileiro, Mora consolidou-se como um dos principais ilustradores da cultura visual urbana nas décadas de 1920 a 1940, com trabalhos que transitaram entre o universo editorial, a publicidade e o turismo. Além de seu protagonismo na imprensa ilustrada, destacou-se como autor de uma célebre série de cartões-postais produzidos em 1934 para o Departamento de Turismo do Rio de Janeiro (figura 7), nos quais figuras femininas e símbolos nacionais compunham cenas de recepção aos turistas. Essa experiência gráfica se faz sentir nas capas do *Cozinheiro e Doceiro Popular* (Figura 8), em que a figura feminina surge como emblema de eficiência, leveza e simpatia, projetada com clareza formal e apelo visual direto, em sintonia com os repertórios da publicidade e das revistas ilustradas da época.



Figura 7 - Da série de 8 postais realizados por Manuel Mora para o Departamento de Turismo da Municipalidade do Rio de Janeiro, então Distrito Federal, 1934. Fonte: Rio Antigo. Coleção Paulo Bodmer[33].

[32] *Idem*, p. 403.
[33] Ver: http://www.brasilcult.pro.br/rio_antigo2/manuel_mora/bem_vindo.htm



Figura 8 - Capas de *Cozinheiro e Doceiro Popular*, 1944 e 1956, respectivamente. Fonte: acervo dos autores.

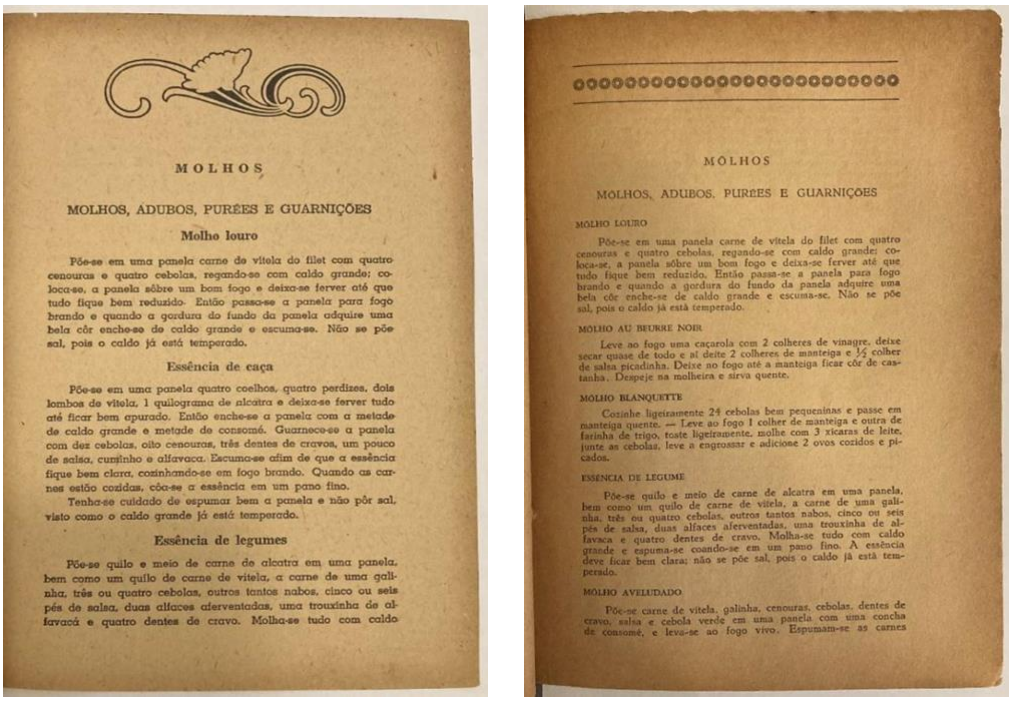
Do ponto de vista técnico, ainda que na década de 1940 a fotografia já estivesse plenamente incorporada aos processos de produção gráfica, o trabalho de Manuel Mora nas capas de *O Cozinheiro e Doceiro Popular* segue ancorado em uma matriz pictórica: uma pintura previamente elaborada para ser adaptada à impressão offset. Os relatos de profissionais da indústria gráfica indicam que os originais frequentemente chegavam às gráficas pintados à mão, com guache ou aquarela, exigindo do cromista, profissional altamente especializado responsável pela seleção e dosagem das tintas, uma leitura precisa da decomposição cromática do projeto[34].

Como observado na Figura 8, inicialmente, na edição de 1944, a reprodução da imagem parece ter sido feita por meio do processo de tricromia, que utiliza três cores básicas para gerar uma gama tonal intermediária. Já na edição de 1956, observa-se uma paleta mais vibrante e contrastada, possivelmente resultado do emprego da quadricromia, sistema que utiliza as quatro cores padrão (ciano, magenta, amarelo e preto) para alcançar maior profundidade e saturação. Mesmo que ambas as edições possam ter sido impressas em máquinas monocolores, exigindo múltiplas passagens do papel para a sobreposição precisa das camadas cromáticas, o resultado mantém um acabamento visual sofisticado, refletindo

[34] Helena Barros. *Em busca da cor: construção cromática e linguagem gráfica de rótulos cromolitográficos do Arquivo Nacional e da Biblioteca Nacional (1876-1919)*. Tese de doutorado em Design: Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2018.

tanto a perícia técnica dos gráficos da época quanto a complexidade dos processos gráficos envolvidos.

As transformações gráficas, contudo, não se limitaram ao exterior do volume. O miolo das edições de 1944 e 1956 (Figura 9) também apresenta alterações significativas em relação à fase anterior, com a adoção de um novo projeto gráfico que confere maior regularidade e clareza à composição. A tipografia passa a utilizar um tipo romano mais uniforme, provavelmente composto a quente por meio de linotipo e impresso por processo tipográfico, conferindo maior legibilidade ao texto corrido. Além disso, observa-se a introdução de dois novos modelos de *bandeau* na abertura dos capítulos: o primeiro, presente na edição de 1944, apresenta motivos florais estilizados com traços geométricos, evocando a estética *art déco*, já o segundo, adotado na edição de 1956, é composto por filetes e florões justapostos, conformando um ornamento tipográfico mais padronizado e convencional, que sugere uma tendência à simplificação decorativa no contexto gráfico da década seguinte.



MOLHOS

MOLHOS, ADUBOS, PURÉES E GUARNIÇÕES

Molho louro

Põe-se em uma panela carne de vitela do filet com quatro cenouras e quatro cebolas, regando-se com caldo grande; coloca-se, a panela sôbre um bom fogo e deixa-se ferver até que tudo fique bem reduzido. Então passa-se a panela para fogo brando e quando a gordura do fundo da panela adquire uma bela côr enche-se de caldo grande e escuma-se. Não se põe sal, pois o caldo já está temperado.

Essência de caça

Põe-se em uma panela quatro coelhos, quatro perdizes, dois lombos de vitela, 1 quilograma de alcatra e deixa-se ferver tudo até ficar bem apurado. Então enche-se a panela com a metade de caldo grande e metade de consomé. Guarnece-se a panela com dez cebolas, oito cenouras, três dentes de cravos, um pouco de salsa, cuminho e alfavaca. Escuma-se afim de que a essência fique bem clara, cozinhando-se em fogo brando. Quando as carnes estão cozidas, côa-se a essência em um pano fino.

Tenha-se cuidado de espumar bem a panela e não pôr sal, visto como o caldo grande já está temperado.

Essência de legumes

Põe-se quilo e meio de carne de alcatra em uma panela, bem como um quilo de carne de vitela, a carne de uma galinha, três ou quatro cebolas, outros tantos nabos, cinco ou seis pés de salsa, duas alfaces aferventadas, uma trouxinha de alfavacá e quatro dentes de cravo. Molha-se tudo com caldo

MOLHOS

MOLHOS, ADUBOS, PURÉES E GUARNIÇÕES

MOLHO LOURO

Põe-se em uma panela carne de vitela do filet com quatro cenouras e quatro cebolas, regando-se com caldo grande; coloca-se, a panela sôbre um bom fogo e deixa-se ferver até que tudo fique bem reduzido. Então passa-se a panela para fogo brando e quando a gordura do fundo da panela adquire uma bela côr enche-se de caldo grande e escuma-se. Não se põe sal, pois o caldo já está temperado.

MOLHO AU BEURRE NOIR

Leve ao fogo uma caçarola com 2 colheres de vinagre, deixe secar quase de todo e aí deite 2 colheres de manteiga e ½ colher de salsa picadinha. Deixe ao fogo até a manteiga ficar côr de castanha. Despeje na molheira e sirva quente.

MOLHO BLANQUETTE

Cozinhe ligeiramente 24 cebolas bem pequeninas e passe em manteiga quente. — Leve ao fogo 1 colher de manteiga e outra de farinha de trigo, toste ligeiramente, molhe com 3 xicaras de leite, junte as cebolas, leve a engrossar e adicione 2 ovos cozidos e picados.

ESSÊNCIA DE LEGUME

Põe-se quilo e meio de carne de alcatra em uma panela, bem como um quilo de carne de vitela, a carne de uma galinha, três ou quatro cebolas, outros tantos nabos, cinco ou seis pés de salsa, duas alfaces aferventadas, uma trouxinha de alfavaca e quatro dentes de cravo. Molha-se tudo com caldo grande e espuma-se coando-se em um pano fino. A essência deve ficar bem clara; não se põe sal, pois o caldo já está temperado.

MOLHO AVELUDADO

Põe-se carne de vitela, galinha, cenouras, cebolas, dentes de cravo, salsa e cebola verde em uma panela com uma concha de consomé, e leva-se ao fogo vivo. Espumam-se as carnes

Figura 9 - *Bandeau* de abertura de capítulo, *O Cozinheiro e Doceiro Popular*, Livraria Quaresma, 1944 e 1956, respectivamente. Fonte: acervo dos autores.

O Cozinheiro na cultura de massa: fotografia, consumo e design gráfico (1965–1973)

A partir da década de 1960, com as edições publicadas pela Spiker em 1965 e 1973, *O Cozinheiro e Doceiro Popular* inaugura uma nova fase em sua trajetória editorial, marcada por uma ruptura estética e simbólica em relação aos modelos

gráficos das décadas anteriores. Nessas edições, o projeto gráfico adota uma linguagem visual centrada na fotografia colorida (Figura 10), que passa a ocupar integralmente a capa com imagens cenograficamente organizadas de pratos, bebidas e utensílios dispostos em composições exuberantes. Essa inflexão sinaliza não apenas uma atualização tecnológica nos processos de impressão e reprodução gráfica, mas, também, um reposicionamento do livro no mercado, em sintonia com os códigos visuais da modernidade alimentar e da cultura de consumo.



Figura 10 - *O Cozinheiro e Doceiro Popular*, Edições Spiker, 1965 e 1973, respectivamente. Fonte: acervo dos autores

Essa transformação visual encontra correspondência direta no conteúdo do livro, que passa a incorporar, a partir da década de 1960, o uso de produtos industrializados e a sugerir modos de preparo e apresentação que dialogam com padrões da culinária norte-americana. A isso se sobrepõe a introdução de seções dedicadas a drinques e coquetéis, já presentes na partir de 1956, que reforçam a adesão a um imaginário de sociabilidade doméstica e lazer refinado. A convergência entre forma e conteúdo marca, assim, uma transição importante: o livro deixa de ser um repositório de saberes tradicionais e se aproxima das lógicas do consumo moderno, em que a visualidade, a praticidade e a padronização ganham expressão nas capas das edições e na organização interna das receitas.

A capa de 1965 apresenta uma mesa posta sob a forma do serviço à americana, com copos de vidro, talheres modernos e pratos dispostos simetricamente, compondo uma cena de abundância planejada que combina praticidade e elegância doméstica. A escolha da cenografia fotográfica, com alimentos dispostos em travessas centrais e utensílios alinhados com precisão, reforça um ideal de organização e eficiência, alinhado aos modelos promovidos pela cultura visual do pós-guerra. Essa proposta estética estende-se ao interior do volume, que traz pranchas *hors-texte* intercaladas ao longo da obra – fotografias em papel couché destacadas do corpo tipográfico (Figura 11) – que ilustram variações de mesas postas com alimentos já preparados e apresentados segundo o mesmo padrão compositivo da capa.



Figura 11 - Prancha *hors-texte*, *O Cozinheiro e Doceiro Popular*, Edições Spiker, de 1965. Fonte: acervo dos autores.

Essas imagens parecem funcionar não apenas como meras ilustrações didáticas, mas como vitrines: estruturam um discurso visual que orienta o leitor para além da execução das receitas, mas na incorporação de um ideal de bom gosto, planejamento doméstico e praticidade alimentar que, finalmente, não é mais dependente da figura feminina, da dona de casa, como vemos nas edições anteriores. Em *A formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*[35], Dória analisa como a urbanização enfraqueceu o controle feminino sobre o ato de cozinhar, ao externalizar os gestos culinários, industrializar a

[35] Carlos Alberto Dória. *A formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Fósforo, 2021.

produção das refeições e transferir esses gestos para utensílios e eletrodomésticos, deslocando-os do corpo para as coisas.

Na edição de 1973, a imagem central apresenta uma mesa cuidadosamente montada com pratos, bebidas e utensílios diversos. Tal como na edição de 1965, o foco já não recai sobre o gesto de preparo do alimento, mas sobre sua apresentação final. Sai de cena a figura feminina – antes representada nas capas ilustradas como mediadora do saber culinário – e entra em evidência o alimento, disposto em uma cena de interior (Figura 11), como uma natureza morta que passa a ser a protagonista. A fotografia de alimentos ocupa agora o espaço central da capa, estabelecendo uma nova forma de comunicação com o leitor, mediada por códigos visuais associados ao consumo e à estetização da vida doméstica. Trata-se de uma virada importante no regime editorial da obra, que passa a mobilizar não mais a autoridade encarnada da cozinheira, mas a sedução imagética da comida já preparada, disposta com apelo comercial e simbólico.

Do ponto de vista editorial, essa fase revela também um distanciamento do projeto autoral da Quaresma, com suas capas pictóricas, e uma aderência a uma ideal gráfico industrial colocado em circulação pela Spiker, indicando um processo de internacionalização da linguagem gráfica mediado pelo uso da fotografia. Assim, as edições de 1965 e 1973 encerram o ciclo gráfico de *O Cozinheiro Popular* sob a chancela da cultura de massa.

Considerações finais

A trajetória editorial de *O Cozinheiro Popular*, ao longo do século XX, permite observar como a cultura gráfica se entrelaça à história alimentar por meio da cultura material. O método adotado neste artigo, de edições comparadas, permitiu a compreensão de que as sucessivas edições do livro não apenas registram receitas e modos de preparo, mas também encenam, por meio de suas capas, ilustrações, seções e vocabulário, uma pedagogia do gosto e do comportamento doméstico, que traduz valores sociais, práticas cotidianas e transformações tecnológicas.

Nesse sentido, o impresso – analisado ao longo de sua trajetória – funciona como artefato e mediador: condensa e difunde modos de comer, de servir, de organizar o espaço e o tempo da casa, ao mesmo tempo em que mobiliza signos gráficos e materiais para forjar imaginários de modernidade, distinção e nacionalidade. Ao tomar o livro como documento e objeto, é possível compreender como a edição se faz instrumento ativo na construção da história alimentar brasileira.

Referências

A.S.Q. *O cozinheiro popular*. Rio de Janeiro: Editora Quaresma, 1900.

BARROS, Helena. *Em busca da cor: construção cromática e linguagem gráfica de rótulos cromolitográficos do Arquivo Nacional e da Biblioteca Nacional (1876-1919)*. Tese de doutorado em Design: Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2018.

BRITO BROCA, José. A vida literária no Brasil - 1900. Rio de Janeiro: Ministério da Educação e Cultura, 1956.

BRUIT, Héctor Hernán. "Apontamentos para uma história da gastronomia no Brasil: cadernos de receitas". *Revista Saraó: Memória e vida cultural de Campinas* 1 (2023).

CARDOSO, Rafael. "O início do design de livros no Brasil". In: Cardoso, Rafael (Org.). *O design brasileiro antes do design: aspectos da história gráfica, 1870-1960*. São Paulo: Cosac Naify, 2005, p. 160-196.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CORDEIRO, Ester Pinter; Fonseca, Luíza Reis Amaral; Ribeiro, Rita de Cássia; Sathler, Márcia Maia. "Evolução dos livros de culinária brasileiros e sua relação com o cozinhar na contemporaneidade". *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde* 15 (2020), pp.e47370.

Cozinheiro nacional. Rio de Janeiro: Editora B. L. Garnier, 1882.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. "A dietética nos livros de cozinha e os hábitos alimentares: 1900 a 1960". In: Algranti, Leila Mezan; Macêdo, Sidiana da Consolação Ferreira de (Ed.). *História & Alimentação: Brasil séculos XVI – XXI*. Belém: Paka-Tatu, 2020, p. 471-493.

DÓRIA, Carlos Alberto. *A formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Fósforo, 2021.

EL FAR, Alessandra. "Os romances de que o povo gosta o universo das narrativas populares de finais do século XIX". *Floema* 9 (2011), pp.11-31.

GIARD, Luce. "Cozinhar". In: Michel de Certeau, Luce Giard e Pierre Mayol (ed.). *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. 4.ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2002, p. 211-298.

GOMES, Laura Graziela; Barbosa, Livia. "Culinária de papel". *Estudos Históricos*, 23 (2004), pp. 3-23.

KOBAYASHI, Elizabete Mayumy. "A saúde via consumo: a representação idealizada das donas de casa, mães e esposas nos manuais de economia doméstica e nos anúncios das revistas O Cruzeiro e Manchete, 1940-1960". *História, Ciências, Saúde-Manguinhos* 25 (2018), p. 743-761.

LEÃO, Andréa Borges. *Brasil em imaginação: livros, impressos e leituras infantis (1890-1915)*. Tese de Doutorado em História: Universidade de São Paulo, 2002.

LEDA, Manuela Corrêa. Do boi à carne: os desafios e controvérsias de um sistema produtivo e alimentar. *Norus: Revista Novos Rumos Sociológicos* 6 (2018), pp. 163-201.

LELLIS, Francisco; Boccato, André. *Os banquetes do imperador*. São Paulo: Editora Senac e Editora Boccato, 2013.

LUNDBLAD, Kristina. "Using Books", In: Lundblad, Kristina. *Bound to be Modern: Publishers' Cloth Bindings and the Material Culture of the Book, 1840–1914*. New Castle: Oak Knoll Press, 2015, p. 219-233

MACHADO, Ubiratan. *A Capa do Livro Brasileiro*. Cotia: Ateliê Editorial; São Paulo: SESI-SP Editora, 2017.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. "O cozinheiro popular, a Livraria Quaresma e a divulgação da culinária brasileira no início do século XX". *História Unisinos,* 23 (2019), p. 270-283.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2008.

POLLAN, Michael. *Cozinhar: uma história natural da transformação.* Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

R.C.M. *Cozinheiro imperial*. Rio de Janeiro: Editora Eduardo & Henrique Laemmert, 1839.

RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes; Corção, Mariana. "O consumo da carne no Brasil: entre valores sócios culturais e nutricionais". *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 8 (2013), p. 425–438.
SIMÕES, Renata da Silva. *Dona Benta - Comer Bem: uma fonte para a história da alimentação (1940-2003)*. Dissertação de Mestrado em História Social: Universidade de São Paulo, 2008.
UTSCH, Ana. *Panorama de la encuadernación*. Bogotá: Uniandes; Guadalajara: Universidad de Guadalajara; Córdoba: Universidad de Villa María; Santiago: Pontificia Universidad Católica de Chile, 2022.

Contribuição recebida em 09 de julho de 2025.
Aprovada em 12 de janeiro de 2026.