

Lúcia Raquel Assunção Silva

Universidade Federal de Sergipe (UFS), Mestranda do Programa de Pós-Graduação em História, Centro de Educação e Ciências Humanas (CECH). São Cristóvão, SE, Brasil.

raquelassuncao@academico.ufs.br
<https://orcid.org/0009-0001-2908-0820>

Uma imersão nos cadernos de receitas: novas possibilidades para historiografia estanciana

An Immersion in Recipe Notebooks: New Possibilities for Estancian Historiography

Resumo: Este artigo tem como objetivo central discutir a funcionalidade dos cadernos de receitas como fonte histórica para compreender a constituição da alimentação da cidade de Estância-SE, a partir da sua classificação como artefato de registro culinário, instrumento de conservação de memória e espaço de transmissão cultural e de saberes-fazeres tradicionais. Com base no campo da história da alimentação e na história local os manuscritos culinários estancianos são examinados a partir dos conceitos interdisciplinares de "cultura", "identidade", "memória" e "representação cultural", e de maneira comparada com documentos agrícolas, jornais e bibliografias. Nesse sentido o alimentar-se ganha sentido histórico e social.

Palavras-chave: alimentação; cadernos de receitas; Estância.

Abstract: This article's central objective is to discuss the role of recipe notebooks as a historical source for understanding the constitution of feeding in the city of Estância-SE, this document is classified as a culinary artifact, a memory preservation tool, and a space for the transmission of culture and traditional know-how. Drawing on the field of food history and local history, Estância's culinary manuscripts are examined through the interdisciplinary concepts of "culture", "identity", "memory" and "cultural representation", and compared with agricultural documents, newspaper and bibliographies. In this sense, eating acquires historical and social meaning.

Keywords: feeding; recipe notebooks; Estância.

Até o final do século XX, havia uma ampla circulação de registros, tanto orais quanto escritos e iconográficos, que possibilitavam a transmissão de saberes culinários. Entre esses registros, destacavam-se os cadernos de receitas, cartas, revistas especializadas e demais materiais que, no período desempenhavam um papel central na difusão e preservação dessas práticas. Esse compartilhamento de saberes-fazeres permeava tanto o campo da individualidade, quanto da coletividade, atendendo às demandas de múltiplas instituições sociais que expressavam sua identidade e memória através da comida. Nesse contexto, os cadernos de receitas ocuparam lugar importante, sua presença, articulada à expansão da escrita e ao processo de emancipação feminina, também acompanhou o desenvolvimento da sociedade estanciana.

Através de conhecimento popular e de indicações coletivas feitas durante a pesquisa de campo, foi identificado a existência e a circulação de diversos cadernos de receitas na cidade de Estância ao longo do século XX, com maior concentração de exemplares produzidos entre as décadas de 1970 e 1990. No levantamento inicial, foi localizado aproximadamente 35 cadernos, dos quais 29 foram catalogados por se enquadrarem no recorte temporal proposto de 1950 a 2000. Esses manuscritos foram produzidos por diferentes motivos, desde auxílio na educação doméstica de mulheres, a perpetuação de saberes familiares, até para anotar receitas encontradas em revistas, jornais e outros cadernos que circulavam entre as famílias.

Apesar da forte presença desses documentos na memória familiar e social estanciana, observou-se, de maneira empírica, que sua produção, conservação e uso começaram a decair a partir do final da década de 1990, tanto pela substituição de práticas manuscritas por meios impressos e posteriormente digitais, quanto pelo enfraquecimento das tradições culinárias transmitidas entre gerações. Dessa forma, os dados analisados permitem afirmar que os cadernos de receitas, embora numerosos e significativos no período estudado, passaram a ocupar um espaço cada vez menor nas práticas cotidianas das famílias estancianas.

Os dados coletados em cada um destes cadernos trazem informações acerca das particularidades dos escritos culinários estancianos: desde o modo de escrita, aos principais responsáveis por produzir e conservar esses artefatos, até os hábitos alimentares e os pratos culinários mais recorrentes no período analisado. No entanto, é importante salientar que a formação da alimentação estanciana não é influenciada apenas pelos aspectos sociais, culturais da cidade e não se limita apenas aos nascidos no município.

A cidade, assim como grande parte do território brasileiro, também vivenciou processos de hibridismo cultural, fruto da circulação de pessoas, práticas e saberes entre regiões vizinhas. Esse aspecto torna-se visível no próprio corpus documental analisado, entre as 26 mulheres identificadas como transcritoras dos cadernos, três não eram naturais de Estância, tendo migrado de outros municípios sergipanos e de estados próximos, o que contribuiu para

inserir novos ingredientes, modos de preparo e referências culinárias no cotidiano local.

Dessa forma, a catalogação do corpus de pesquisa permite compreender que a alimentação estanciana é resultado de um processo contínuo de trocas e misturas, influenciado tanto pelos aspectos sociais e culturais próprios da cidade quanto pelos hábitos trazidos por famílias migrantes que nela se estabeleceram. O conjunto de receitas reflete, portanto, não a ideia de uma culinária isolada, mas sim a multiplicidade de influências que caracteriza a culinária brasileira, evidenciando que Estância se insere plenamente nessa dinâmica mais ampla de circulação de saberes e sabores.

Entre os objetivos deste artigo, destaca-se a intenção de reconhecer o papel dos cadernos de receitas como documentos históricos capazes de revelar práticas cotidianas, memórias familiares e processos identitários associados à alimentação da população de Estância. Busca-se compreender de que maneira a escrita dessas receitas, produzidas por diferentes mulheres, contribui para construção e transmissão de saberes culinários. Além disso, pretende-se explicitar os métodos de leituras aplicados à análise das fontes, articulando o conteúdo das receitas às trajetórias de suas transcritoras e ao contexto social em que foram produzidas. Para sustentar a análise dos dados coletados e a formulação das hipóteses discutidas nas seções seguintes, utilizam-se como referenciais teóricos as reflexões de Roger Chartier sobre “representação cultural”, além dos conceitos de “identidade”, “memória” e “tradição”, fundamentais para compreender a complexidade material e simbólica desses manuscritos.

Os cadernos de receitas como fonte histórica

Os saberes culinários para além de um conjunto de conhecimentos populares é uma arte da cozinha, performática, intuitiva e criativa. Esses saberes, entendidos aqui como populares, correspondem a conhecimentos construídos e compartilhados no interior das práticas sociais das famílias e das comunidades. São saberes elaborados a partir da experiência, da observação e da vivência cotidiana, distantes dos tratados culinários formais ou da literatura especializada. Em diálogo com Michel de Certeau¹, é possível compreender que tais práticas cotidianas constituem modos de fazer nos quais se inventam e se atualizam sentidos, articulando técnica, memória e afeto. Neles se condensam não apenas práticas alimentares, mas também dimensões afetivas, memórias familiares e referências culturais que se atualizam no fazer culinário.

Repasados através de gerações, da avó para mãe, e desta para a filha, esses conhecimentos se disseminavam no circuito familiar e nas conversas informais entre as mulheres, desempenhando papel central no processo de

¹ Michel de Certeau. *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 2005.

socialização. Durante muito tempo, tais saberes foram transmitidos predominantemente pela oralidade, utilizando a memória como forma de registro. Essa dinâmica dialoga diretamente com as análises de Solange Demeterco², que, ao investigar cadernos de receitas produzidos por mulheres curitubanas entre 1900 e 1950, demonstra que o saber culinário circulava sobretudo no âmbito doméstico e feminino, apoiado na troca oral e nas experiências cotidianas. A autora evidencia que os cadernos manuscritos surgiam como uma forma de fixar práticas já transmitidas no convívio familiar, confirmando que a memória e a oralidade constituíam os principais mecanismos de preservação e continuidade desses saberes.

Essa centralidade do ambiente doméstico também aparece quando se observa que, entre as entrevistadas, “a cozinha parece ter sido o cômodo por excelência da convivência familiar no momento das refeições [...] configurando-se em espaço de sociabilidade privada”³, marcado pelo aconchego e pela interação cotidiana. Essa concepção reforça que a circulação dos saberes culinários estava profundamente vinculada ao espaço íntimo e às relações familiares ali estabelecidas, o que permite avançar, a seguir, para a análise dos cadernos de receitas como instrumentos materiais dessa transmissão.

A evidência apresentada por Demeterco⁴, ao destacar a cozinha como espaço de convivência, sociabilidade e transmissão cotidiana de saberes, reforça que o aprendizado culinário se sustentava primordialmente na oralidade e na memória compartilhada entre mulheres de uma mesma família. Essa dinâmica descrita pela autora aproxima-se das reflexões de Jack Goody⁵, permitindo ampliar a discussão para além do contexto específico observado em Curitiba. Para Goody, a oralidade, por depender exclusivamente da memória, exige repetição constante e prática cotidiana para garantir a conservação e a atualização das informações. Esse tipo de transmissão, embora eficaz na vida doméstica, acaba por limitar a quantidade de detalhes que podem ser mantidos ao longo do tempo, restringindo a precisão das técnicas e procedimentos culinários.

Por isso, receitas, modos de preparo e técnicas de cozinha eram tradicionalmente aprendidos pela observação e pela execução, e não pela leitura. Somente quando parte desses saberes passou a ser registrada no suporte escrito, como nos cadernos de receitas analisados nesta pesquisa, é que eles ganharam maior estabilidade. A escrita permitiu fixar quantidades, tempos, medidas e procedimentos que a memória, sozinha, não conseguiria preservar com a mesma exatidão.

² Solange Menezes da Silva Demeterco. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade: Curitiba 1900-1950*. Dissertação de Mestrado em História: Universidade Federal do Paraná, 1998.

³ *Idem*, p. 88-89.

⁴ *Idem*.

⁵ Jack Goody. “Da oralidade à escrita: reflexões antropológicas sobre o ato de narrar”. In: Franco Moretti (org.). *A cultura do romance*. São Paulo: Cosac Naify, 2009, p. 35-67.

Quando parte desses saberes passou a ser transferida para o registro escrito, como os cadernos de receitas analisados nesta pesquisa, que eles ganharam maior estabilidade, permitindo registrar detalhes, quantidades e técnicas que a memória, sozinha, não poderia conservar com a mesma exatidão. Ainda assim, mesmo com o advento da escrita, é importante reconhecer que a fixação dos saberes culinários não se limita à dimensão textual, grande parte desse conhecimento permanece vinculada à prática, ao manuseio e à experiência que antecedem e até ultrapassam o registro escrito.

Mais precisamente os conhecimentos culinários são experiências adquiridas ao longo da vida, a partir do trato, manuseio e aproximação do indivíduo com a comida. Da troca de informações, à observação do preparar, à prova do sabor dos alimentos, técnicas e dicas de cozinha são adquiridas através da transmissão da teoria, mas também a partir da empiria e sensibilidade individual. Segundo Débora Oliveira⁶, os saberes culinários vão além dessa restrição do reconhecimento de alimentos e preparos de comidas, para ela eles estão diretamente ligados à múltiplas práticas culturais, como pode ser percebido em trecho seguinte:

O saber culinário é uma esfera de conhecimento direta, empírica, mas também tem a sua teoria, cuja forma mais concreta são as receitas. O saber direto, experiencial, que se traduz na busca por partes específicas de cada planta ou animal do seu gosto particular que permita decifrar alimentos, remédios e venenos, encarnou-se numa mais que milenar cultura do saber fazer, que vem do preparo dos cereais do Neolítico até o uso dos alimentos cosmopolitizados na expansão moderna dos intercâmbios⁷.

Essa constatação sustentada por Oliveira permite identificar que para além de um saber-fazer popular e nato no indivíduo, no que tange aos conhecimentos e transformação dos alimentos em comida como algo intrínseco ao ser humano, ela sugere que também é ciência, tendo em vista as técnicas particulares e instrumentos introduzidos para o preparo das comidas e a racionalização no processo de identificar alimentos que são comestíveis ou não.

A transição na própria forma de pensar o fazer culinário para além de atividade intuitiva e comum, mas como campo racional e científico passa a ser percebida e mais discutida a partir do surgimento dos cadernos de receitas. Já que ainda segundo Oliveira⁸, é através da descrição quantitativa de ingredientes, e da sistematização de modos de preparo, estes conjugados nos manuscritos, que o cozinhar adquiri uma nova roupagem diante da sociedade. Portanto, em

⁶ Débora Oliveira. *Dos cadernos de receitas às receitas de latinha: indústria e tradição culinária no Brasil*. São Paulo: Editora Senac, 2013.

⁷ *Idem*, p. 9.

⁸ *Idem*.

um primeiro momento os cadernos de receitas potencializaram o registro, a transmissão de culinárias e a sua valorização enquanto “saber”⁹.

Na atualidade existe uma variedade de meios de comunicação por onde são disseminados os conhecimentos culinários, de modo geral, seja através do meio oral, manuscrito, digitado ou digital, na contemporaneidade multiplicaram-se as ferramentas de transmissão do saber e outras tornaram-se obsoletas. Normalmente repassadas pelo meio oral e evocadas a partir da memória daquele que sabe fazer, as receitas culinárias passaram a ser registradas, conservadas e compartilhadas de modo divergente, transformação essa ocasionada pelo desenvolvimento e valorização da escrita nas sociedades letradas, “a sistematização deste saber vem se materializando, nas sociedades letradas, através da elaboração de receitas como forma de transmissão da cultura culinária de determinado grupo social”.¹⁰

Para Dutra, essa sistematização de receitas se materializou através da confecção dos cadernos, os quais surgiram na passagem da tradição oral para o letramento:

Entre a transmissão oral e o registro público, através da publicação em livros ou na internet, encontramos a sistematização deste saber presente nos cadernos de receitas, instrumento eminentemente feminino e, na maioria das vezes, patrimônio familiar.¹¹

Segundo as discussões sobre a história da alimentação mundial levantadas por Jean Louis Flandrin e Massimo Montanari, a escrita exerceu papel decisivo na consolidação, na organização e preservação do conhecimento culinário, em trecho em que afirmam: “sem escritas, não poderia haver receitas”¹². Não se trata de afirmar que antes da escrita não existiam receitas, elas existiam e eram transmitidas oralmente, o que se evidencia, porém, é que a dependência exclusiva da memória impõe limites à amplitude e durabilidade dessa transmissão. É justamente nesse ponto que o diálogo com Jack Goody se torna essencial, ao analisar a transição da oralidade para escrita, o autor demonstra que sociedades de tradição oral dependem de repetição constante e prática cotidiana para manter viva a informação, o que restringe a possibilidade de conservar e transmitir um grande número de receitas de forma sistematizada¹³.

⁹ Nesse sentido do texto, o termo “saber” é utilizado a partir do seu significado filosófico, como característica humana de compreender o mundo através da razão. A escolha do termo faz referência as discussões levantadas no campo da alimentação acerca do cozinhar como ação desprovida de racionalidade, por ocasião denominada erroneamente de prática “intuitiva” ou como saber culinário. Portanto, o cozinhar enquanto saber nesse trecho se refere ao reconhecimento da mesma como campo científico.

¹⁰ Rogéria Campos de Almeida Dutra. *Registro, memória e transmissão cultural: os textos culinários e o caderno de receitas*. Minas Gerais: Editora da UFJF, 2014, p. 1.

¹¹ *Idem*, p. 2.

¹² Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 25.

¹³ Jack Goody. “Da oralidade à escrita”, *op. cit.*

Com base nessas interpretações, compreende-se que os primeiros registros culinários não surgiram com os cadernos de receitas, já que elas já existiam e circulavam oralmente. No entanto, foi com o advento da escrita que esses saberes passaram a ser amplamente preservados e difundidos. Flandrin e Montanari identificam, por exemplo, tábuas culinárias mesopotâmicas do segundo milênio a.C., bem como registros egípcios, revelando que a prática de escrever receitas é antiga e indissociável da necessidade de fixar e organizar o conhecimento alimentar. Nesse mesmo sentido, Hyman e Hyman ao analisarem a evolução dos livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX, demonstram que esses registros escritos desempenharam papel essencial na sistematização das práticas culinárias, permitindo padronizar técnicas, preservar tradições e ampliar a circulação do saber gastronômico para além da oralidade doméstica¹⁴.

Essa perspectiva histórica acerca da materialização dos saberes culinários por meio da escrita permite compreender, de maneira mais ampla, o papel desempenhado pelos cadernos de receitas no Brasil, especialmente entre mulheres.

No contexto do Brasil, os cadernos de receitas além de surgirem de uma demanda pessoal feminina (o registro de receitas como forma de memorizar e facilitar o preparo de múltiplas comidas), tinham função familiar (transmitir por gerações receitas e técnicas mais populares no núcleo familiar) e social (preservação e transmissão de saberes/conhecimentos apreendidos ao longo dos anos). Segundo Beber e Gastal¹⁵, que retomam o conceito formulado por Gomes e Barbosa¹⁶, os cadernos de receitas ou a chamada “culinária de papel”, possuíam, além de um papel pessoal e familiar, um grau de importância social medido pela sua representatividade memorialística. Já que os conhecimentos registrados no artefato traziam nuances da memória coletiva e individual de determinada sociedade. Essas interpretações tornam-se particularmente significativas quando observamos o corpus desta pesquisa, composto por cadernos de receitas produzidos por mulheres da cidade de Estância (SE).

Nessa localidade, os cadernos não apenas refletiam práticas culinárias específicas do território, mas também revelavam modos próprios de sociabilidade, organização doméstica e transmissão de saberes. Ao registrar preparos, medidas, técnicas e variações próprias da cozinha estanciana, esses manuscritos evidenciam como as mulheres da cidade mobilizavam a escrita para preservar tradições familiares e, simultaneamente, para afirmar identidades culturais locais. O estudo desses materiais permite, assim, compreender Estância

¹⁴ Philip Hyman e Mary Hyman. “Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX”. In: Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. *História da alimentação, op. cit.*, p. 625-639.

¹⁵ Ana Maria Costa Beber e Susana Gastal. “Cadernos de receitas e histórias de vida: consolidando memórias e saberes tradicionais”. *Movendo Ideias* 22 (2017), p. 6-14.

¹⁶ Graziela Gomes e Livia Barbosa. “Culinária de papel”. *Estudos Históricos* 33 (2004), p. 3-23.

não apenas como cenário, mas como objeto central, onde se entrelaçam memória, gênero, práticas alimentares e dinâmicas socioculturais que singularizam a produção desses cadernos.

A partir dessa perspectiva, torna-se possível compreender por que os manuscritos culinários funcionam como fontes completas e complexas, eles reúnem saberes coletivos e saberes individuais. Registram, nas receitas, tanto conhecimentos derivados da memória social estanciana quanto práticas pessoais de quem escreve:

os cadernos de receitas são testemunhos de uma época, tratam de uma forma de vida centrada na vida familiar, na medida em que pretende sistematizar a vivência alimentar deste grupo. Como patrimônio familiar guardam a configuração de uma sensibilidade partilhada, da educação do gosto.¹⁷

Quando observados no contexto desta pesquisa, os cadernos de receitas analisados, um acervo composto por 29 manuscritos culinários produzidos por 26 mulheres em Estância, reunindo mais de duas mil receitas distribuídas em pratos doces e salgados, oferecem elementos para compreender aspectos da comida cotidiana desenvolvida no âmbito doméstico. Embora a literatura especializada, em especial a análise desenvolvida por Eliane Morelli Abrahão sobre os cadernos de receitas brasileiros, produzidos entre os séculos XX e XXI, tende a privilegiar o registro de preparações consideradas especiais, festivas, ou socialmente valorizadas, e não necessariamente a comida cotidiana consumida pelas famílias no dia a dia¹⁸. A autora argumenta que esse padrão de escrita culinária revela tanto as representações sociais do que merece ser selecionado e escrito, quanto os usos simbólicos desses cadernos.

Entretanto, ao contrário dessa tendência ampla identificada por Abrahão, o corpus analisado nesta investigação apresenta um dado distinto, a presença recorrente de receitas cotidianas, pratos consumidos com frequência pelas famílias estancianas, como receitas simples de “macarrão ao molho de tomate”, “arroz”, “carne de panela” e “salada de tomate”. Essa característica sugere que, no contexto local, os cadernos não serviam apenas como espaços de registro de receitas excepcionais, mas funcionavam também como instrumentos práticos de uso diário na cozinha, evidenciando uma relação entre escrita culinária e rotina alimentar. Dessa forma, os cadernos estancianos revelam um padrão de uso que articula tanto preparações especiais quanto práticas cotidianas de cozinhar, integrando os modos de fazer do cotidiano feminino. Nesse sentido, evidenciam

¹⁷ Rogéria Campos de Almeida Dutra. *Registro, memória, op. cit.*, p. 8.

¹⁸ Eliane Morelli Abrahão. *História da alimentação: cadernos de receitas e práticas alimentares, Campinas (1860-1940)*. Campinas: Pontes, 2018.

processos de transmissão, memória e reinvenção dos saberes alimentares, aproximando-se do que Luce Giard denomina artes do nutrir¹⁹.

Nessa perspectiva, sua importância não se restringe apenas ao conteúdo culinário em si, mas estende-se ao papel que desempenham como dispositivos de memória. Conforme argumentam Beber e Gastal, os cadernos de receitas “existiram a partir do registro, como espaços em que a memória se fixou”²⁰, resultado do cuidado e da ação de mãos femininas que deram materialidade a saberes transmitidos ao longo de gerações. Assim, mais do que coleções de receitas, esses manuscritos configuram-se como expressões culturais que preservam modo de fazer, práticas sociais e preferências alimentares que compunham a vida doméstica em Estância, contribuindo para a compreensão das dinâmicas sociais, afetos e identidades da cidade.

Essa leitura dialoga com Carlos Antunes, para quem a comida constitui um “lugar da história”, no qual o gosto e as escolhas alimentares revelam dimensões culturais, sociais e identitárias que estruturam a vida cotidiana²¹. Ao compreender a alimentação como prática carregada de sentidos, o autor enfatiza que o ato de comer, selecionar ingredientes e registrar pratos não é neutro, envolve relações de poder, hierarquias, distinções sociais, memórias afetivas e modos particulares de organizar o cotidiano. Desse modo, os cadernos de receitas podem ser entendidos como espaços onde se inscrevem trajetórias de vida, valores compartilhados e identidades coletivamente construídas.

Em Estância, esses manuscritos operam como uma espécie de arquivo afetivo e social, no qual se conservam tanto os sabores que marcam a experiência familiar quanto os repertórios culinários que orientam a vida comunitária, dada a similitude observada na leitura dos cadernos, marcada pela recorrência de determinados pratos, pela repetição de técnicas específicas e pelo uso de utensílios semelhantes, torna-se evidente a existência de um repertório culinário compartilhado, constituído historicamente no território.

Ao reunir práticas herdadas e escolhas individuais, eles expressam aquilo que Antunes descreve como a articulação entre gosto, memória e história, uma dinâmica que transforma a comida em instrumento de narrativa e em elemento interpretativo para a compreensão das relações sociais²². Assim, ao evidenciar regularidades nos sabores, nos gestos culinários e nos instrumentos empregados, os cadernos estancianos não apenas registram práticas, mas materializam a experiência histórica da comida, vinculando memória, técnica e identidade local.

Apesar dos cadernos de receitas evidenciarem práticas, memórias e identidades que os qualificam como fontes privilegiadas para compreender a vida

¹⁹ Luce Giard. “Artes do nutrir”. In: Michel de Certeau, Luce Giard e Pierre Mayol. A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1996, p.211-222.

²⁰ Ana Maria Costa Beber e Susana Gastal. “Cadernos de receitas”, *op. cit.*, p. 8.

²¹ Carlos Alberto Antunes dos Santos. “A comida como lugar da história: dimensões do gosto”. *História: Questões & Debates* 54 (2011), p. 103-124.

²² Carlos Alberto Antunes dos Santos. “A comida como lugar da história”, *op. cit.*, p. 15.

social, doméstica e alimentar, isso não significou que fossem reconhecidos historicamente como documentos legítimos ou valorizados nos espaços acadêmicos e institucionais. Embora permitam acessar dimensões histórico-sociais profundas, sua circulação restrita e seu uso no âmbito íntimo fizeram com que muitos fossem menos repercutidos e menos valorizados, sobretudo quando comparados a registros públicos e oficiais. E, nesse sentido, cartas, diários e os próprios cadernos de receitas, documentos privados, produzidos por mulheres e vinculados ao universo doméstico, acabaram relegados a segundo plano como instrumento de conhecimento e objeto de estudo.

Para Dutra, essa recusa deve-se ao fato de tais documentos serem considerados apenas de relevância pessoal, já que segundo ela: “sejam diários, cartas ou receitas culinárias devem ser compreendidas como recurso deste grupo doméstico, realizado em relações sociais, ao invés de mera propriedade individual.”²³ Com os manuscritos domésticos as mulheres ocuparam o espaço de leitoras e escritoras, que até o período do Renascimento Cultural era exercido exclusivamente pelos homens, já que “a escrita entre as mulheres, de acordo com Chartier, observada através da taxa de assinaturas na Europa do sec. XVII, é cerca de 30% menor” se comparado ao gênero masculino²⁴.

Inúmeros são os questionamentos a serem ponderados sobre o motivo que levou os historiadores a não utilizarem por um longo tempo os cadernos de receitas como fonte histórica. Mas na busca por respostas, Héctor Cabrera estabiliza um pouco das inquietudes que se faz presente na mente de uma historiadora da culinária local²⁵. Segundo Cabrera, o espaço de desprezo relegado à alimentação e os escritos culinários na história se estabelece a partir de uma relação de poder (econômico, gênero e social). Assim como em qualquer campo da ciência, a seleção de modalidades, objetos, referenciais e temas de estudo são influenciados por interesses coletivos e pela hipervalorização do saber masculino. A história, como área científica, não seria diferente, simbolicamente reconhecida como papel feminino e reduzido ao espaço da cozinha, a alimentação e os cadernos de receitas não abrilhantavam os olhos dos acadêmicos que estavam preocupados em discutir economia e política, e em se debruçar sobre os documentos cartoriais, governamentais e jurídicos, estes mais utilizados como fonte histórica no Brasil a partir de 1930.

A preocupação em ampliar a classificação dos cadernos para além da sua função doméstica e utilizá-los como objeto de estudo para múltiplas áreas, que não apenas a gastronomia passou a se delinear mais precisamente no final do século XX. Segundo José D’Assunção Barros, na perspectiva da história, a utilização dos cadernos de receitas como artefato histórico foi consequência da

²³ Rogéria Campos de Almeida Dutra. *Registro, memória, op. cit.*, p. 3.

²⁴ Roger Chartier. “As práticas da escrita”. In: Philippe Ariès; Georges Duby. *História da Vida Privada*, v. 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1991, apud Rogéria Dutra. *Registro, memória e transmissão cultural: os textos culinários e o caderno de receitas*, p. 4.

²⁵ Héctor Hernan Bruit Cabrera. “Sabor impresso”. *Nossa História*, 29 (2006), p. 0-10.

própria expansão documental da prática historiográfica (fontes, métodos, teorias)²⁶. No quadro três, produzido e denominado por Barros como “Alguns momentos no processo de ampliação das fontes historiográficas” pode-se determinar a usualidade dos documentos privados (álbuns, baús, bilhetes, cadernos escolares, cadernos de receitas, cartões de visitas e correspondências) como documento histórico a partir de 1980.

Para Peter Burke essa inclusão de novas fontes históricas emergiu da renovação teórico-metodológica proposta pelos historiadores dos *Annales* na segunda metade do século XX, os quais estenderam a possibilidade de utilização de novos objetos de estudos, temas de pesquisa, conceitos transversais, a ampliação dos atores sociais e dos métodos para escrita da História²⁷. Na perspectiva de Barros, diante dessas novas perspectivas ampliaram-se ainda as abordagens, as dimensões e os domínios do campo histórico, essa expansão possibilitou às pesquisas desde diálogos interdisciplinares, à inserção de novas fontes como os manuscritos culinários e a conexão entre as múltiplas modalidades históricas²⁸.

Ainda que o diálogo interdisciplinar entre a História, a Literatura, a Nutrição e a Sociologia tenha influenciado na produção de pesquisas historiográficas sobre os escritos culinários familiares, não influenciou expressivamente os historiadores a desenvolverem trabalhos acadêmicos sobre os cadernos de receitas escritos em Estância durante a segunda metade do século XX, seja a partir de discussões alimentares, culturais, historiográficas e, ou sociais, há uma escassez de pesquisas sobre os manuscritos culinários como fonte histórica para pensar a sociedade estanciana, mas em contrapartida há uma grande disponibilidade de livros de memória, que se propõem a recontar o passado da região.

Uma abordagem da história local através dos cadernos culinários

Os cadernos de receitas, conforme destacado na seção anterior, ultrapassam sua função como instrumento culinário, de transmissão cultural e memorialístico. No âmbito desta pesquisa, tais manuscritos são analisados como fontes históricas relevantes tanto para o campo da História da Alimentação quanto para o desenvolvimento de uma perspectiva renovada acerca da história local de Estância, município que figura como objeto analítico central.

²⁶ José D'Assunção Barros. *Fontes históricas: uma introdução aos seus usos historiográficos*. Petrópolis: Vozes, 2019, p. 16.

²⁷ Peter Burke. A nova história, seu passado e seu futuro”. In: *A escrita da História: novas perspectivas*. São Paulo: Unesp, 1992. p. 9-31.

²⁸ José D'Assunção Barros. *Fontes históricas, op. cit.*, p. 14-19.



Mapa 1: Localização de Estância no estado de Sergipe. D. P. de Campos.
Sergipe_Municip_Estancia.svg. 2006. Wikimedia Commons.

Localizada no litoral sul do estado de Sergipe, Estância, fundada no século XVII e elevada à categoria de cidade em 1848, consolidou-se historicamente como polo econômico e cultural da região, tornando-se popularmente conhecida como “berço da cultura sergipana”. Com uma população de 69.047 habitantes, segundo Censo de 2022 do IBGE, o município articula práticas cotidianas que combinam tradições, festas populares de grande expressão, como os festejos em alusão do período junino e de datas religiosas, sistemas de sociabilidade marcados pela familiaridade e uma culinária profundamente ligada ao território e a produção agrícola local. A vida doméstica e comunitária, a circulação de saberes entre bairros e povoados, e as redes familiares formam o cenário social no qual os cadernos culinários foram produzidos e preservados.

A localização geográfica de Estância no Estado de Sergipe, apresentada no mapa acima, permite visualizar o território no qual os cadernos culinários foram produzidos e utilizados. Essa dimensão espacial é fundamental porque, à luz das reflexões de José D’Assunção Barros²⁹, a História local não deve ser compreendida como simples contraposição à História global, mas como uma

²⁹ José D’Assunção Barros. “O lugar da História local”. In: *I Encontro de História Local da UNEB*, Santo Antônio de Jesus, 2009; Idem. José D’Assunção Barros. “História local e História regional: historiografia do pequeno espaço”. *Revista Tamoios* 18 (2022), p. 22-38.

abordagem que busca interpretar as especificidades históricas de determinado espaço. O “local” como pondera o autor, não se limita a um recorte espacial, mas articula tempo, cultura, demografia e percepções subjetivas do lugar.

Em tal medida, observa-se que entre os paradigmas da “historiografia do pequeno espaço”³⁰, o local admite-se não apenas como recorte geográfico, mas como próprio objeto de estudo e foco de análise.

No sentido de que o “local” se refere aqui a uma cultura ou uma política local, a uma singularidade regional, a uma prática que só se encontra aqui ou que aqui adquire conotações especiais a serem examinadas em primeiro plano. Pode-se dar ainda que, na História Local, o “local” se mostre como o próprio objeto de análise, ou então que se tenha em vista algum fator à luz deste “local”, desta “singularidade local”³¹.

Produzidos majoritariamente por mulheres, entre as décadas de 1950 e 2000, os cadernos de receitas circularam entre famílias estancianas, registrando práticas culinárias aprendidas no ambiente doméstico, mas também difundidas pelas relações de vizinhança, pelas trocas informais e pelos vínculos comunitários característicos do município. Essa circulação não apenas preservava saberes culinários, como também propagava hábitos, linguagens, memórias e tradições locais.

Enquanto elementos de socialização do saber histórico, a especificidade da produção e circulação desses objetos pelo espaço de Estância os configuram como instrumentos representativos da cultura e memória local, ao refletirem aspectos identitários da cidade a partir do campo da alimentação estanciana. Ao privilegiar o uso da história local como abordagem para discutir a escrita da história por meio das identidades, Pierre Goubert identifica que o conjunto de elementos particulares de um local e provenientes das redes de sociabilidade na trajetória histórica de grupos sociais em dissonâncias, as identidades são construídas através das suas próprias percepções do passado³². Nesse sentido, ao aproximar história local e identidades locais, o autor traz uma interpretação de que esse campo permite construir uma historiografia do local a partir das suas próprias subjetividades.

Diante dessa interpretação, torna-se propício elucidar que por intermédio dessa fonte é possível conceber a escrita da história de Estância a partir de um novo olhar, diante das suas próprias subjetividades locais, com abordagens que condicionam a pensar como a estrutura social e cultural se conjuga por meio do campo da alimentação e delimita uma linguagem simbólica própria da identidade

³⁰ Expressão utilizada por José D’Assunção Barros para designar os estudos desenvolvidos no âmbito da História Local e da História Regional. Ver: José D’Assunção Barros. “História local e História regional”, *op. cit.*, p. 22-25.

³¹ José D’Assunção Barros. “O lugar da História local”, *op. cit.*, p. 5.

³² Pierre Goubert. “A História Local”. *Arrabalde* 1 (1988), p. 69-81.

estanciana, “estancianidade”. Por meio desses manuscritos culinários estancianos podem ser elucidadas representações e símbolos que contribuíram para construção da identidade coletiva local, pensando a dimensão do gosto e do saber-fazer tradicional.

As preferências alimentares, a recorrência de determinados pratos, as técnicas empregadas, o uso de utensílios como pilões, peneiras, cuscuzeiras e tachos, e a repetição de ingredientes revelam não apenas práticas culinárias, mas também formas de organização social e afetiva. Os manuscritos materializam a experiência histórica da comida e a constituem como linguagem que comunica gostos, modos de vida, memórias familiares e hábitos festivos, elementos demonstrativos das dinâmicas de Estância do século XX.

Ao considerar o conceito de Roger Chartier³³ sobre representação cultural, no que tange a construção de símbolos por determinado grupo social como forma de viabilizar uma visão de mundo particular e elucidar o passado, observa-se que em cada período histórico e região, os indivíduos transmitiram suas memórias e conhecimentos a partir de simbologias. Sob esse ponto de vista, os cadernos de receitas como produções literárias resultantes de um tempo são reconhecidos como representações, na medida que a materialidade do objeto, a produção, a caligrafia, a seleção das receitas, as anotações extras e as marcas de uso revelam fragmentos da vida doméstica e das tradições comunitárias, permitindo ao historiador acessar dimensões subtis da memória local.

Dessa forma, os cadernos culinários tornam-se meios privilegiados para compreender a história de Estância a partir de suas próprias subjetividades, oferecendo uma leitura que integra alimentação, cultura material, memória social e identidade local. Ao se constituírem como registros de práticas e como metáforas da própria sociedade, esses manuscritos possibilitaram a visualização da formação social e cultural estanciana, cujo estudo será aprofundado nas seções seguintes.

Da seleção à análise das fontes estancianas

A construção do corpus documental desta pesquisa, aqui delimitados pelos cadernos de receitas produzidos entre o período de 1950 a 2000 na cidade de Estância proveniente de acervos pessoais de famílias estancianas, exigiu um processo que envolveu localização, coleta, catalogação e análise de um conjunto de fontes privadas. Ao todo, foram identificados cinquenta cadernos pertencentes a acervos domésticos, destes, vinte e nove foram selecionados por se enquadrarem ao recorte temporal e espacial estabelecido.

O trabalho com esse tipo de fonte exigiu superar obstáculos metodológicos, como a inexistência de banco de dados públicos e acervos que

³³ Roger Chartier. *A História Cultural: entre práticas e representações*. Algés: Difel, 2002.

referenciem tais manuscritos, a forte relação afetiva e familiar associada a eles, e o fato de circularem em redes analógicas, de difícil acesso. Por essa razão, além da catalogação, tornou-se necessário realizar uma busca ativa, presencial, que permitisse localizar esses documentos no circuito estanciano. Para organizar esse processo, foram estabelecidas etapas operacionais como mostra o diagrama a seguir:



Diagrama 1: Etapas para coleta e análise das fontes. Produzido pela autora, 2025.

A leitura do diagrama permite compreender a metodologia que sustentou a pesquisa. A primeira etapa, definida como “coleta de interior”³⁴, consistiu no mapeamento dos cadernos existentes no território por meio da busca “boca a boca”, busca indireta, realizada através de conversas informais, indicações e redes de sociabilidade locais, esta necessária devido a inexistência de informações sobre estes em redes de comunicação e demais instrumentos de rastreio público, já que se trata de artefatos originários de acervos pessoais.

Essa dificuldade ainda que situada no contexto estanciano, encontra indagação nas reflexões de Ulpiano Meneses³⁵ acerca da condição dos documentos pessoais no espaço público. Ao questionar os limites e problemas enfrentados por eles, tendo em vista a extensão da subjetividade do material para uma dinâmica coletiva, que se refere ao outro, o autor identifica que os

³⁴ Nomenclatura utilizada para representar a coleta de fontes particular de territórios interioranos em que a busca por documentos se faz através das subjetividades locais, entre estas: documentos ainda não digitalizados, ausência e ou número mínimo de arquivos disponíveis ao público, falta de catalogação de documentos e buscas pautadas no conhecimento popular.

³⁵ Ulpiano Toledo Bezerra de Meneses. “Memória e cultura material: documentos pessoais no espaço público”. *Estudos Históricos* 21 (1998), p. 89-103.

artefatos privados provenientes de coleções pessoais, como é o caso dos cadernos de receitas, transcendem o nível individual, ainda que emergente de acervos privados, no que se refere a sua coleta.

Nesse sentido, para o autor, três dimensões precisam ser consideradas ao trabalhar com documentos pessoais: produção e autoria; relação entre o objeto e a identidade do indivíduo e da coletividade; e dinâmica de circulação e permanência. Com base nessa interpretação de Meneses³⁶ e pensando a configuração dúbia dos artefatos, que se classificam tanto como representação cultural de determinado grupo, como também autorrepresentação, após a indicação das famílias que obtinham essas coleções, a segunda etapa metodológica consistiu no contato direto com os colecionadores, apresentação da proposta de pesquisa, autorização para consulta e divulgação acadêmica.

Na etapa seguinte, por meio de uma análise inicial foram selecionados os vinte e nove cadernos que atendiam aos critérios estabelecidos. Todos os manuscritos selecionados foram digitalizados e armazenados em pastas individuais, compondo um banco de dados privado, que facilitou e organizou o processo de leitura. A partir do escaneamento das páginas iniciou-se a análise documental, baseada em métodos de leitura material, textual e comparativa. As constatações levantadas nessa primeira leitura orientaram a elaboração de questionários mistos, aplicados posteriormente às colecionadoras/escritoras, com o objetivo de esclarecer aspectos de autoria, usos domésticos, formas de transmissão e simbologias atribuídas aos manuscritos.

A sexta e última etapa, consistiu na análise comparada entre as respostas obtidas e os dados levantados nos cadernos, permitindo formular hipóteses sobre circulação, funcionalidade e permanência desses objetos no cotidiano estanciano. A partir desse processo de investigação detalhada do corpus de pesquisa expandiram-se os questionamentos, como analisar um caderno de receitas sem questionar sua autoria, sua datação, suas redes de produção e transmissão, seus títulos, a regionalidade das suas comidas e os sujeitos que conservam esse artefato?

³⁶ *Idem.*

Nº do caderno	Autoria	Período de produção	Nº de páginas catalogadas
Caderno 1	Autora feminina 1	Década de 80	34 páginas
Caderno 2	Autora feminina 2	Década de 90	54 páginas
Caderno 3	Autora feminina 3	1996	126 páginas
Caderno 4	Autoria desconhecida 4/ Colecionadora feminina	Datação desconhecida	144 páginas
Caderno 5	Autora feminina 5	Década de 70	118 páginas
Caderno 6	Autora feminina 6	Década de 70	145 páginas
Caderno 7	Autora feminina 7	1991	118 páginas
Caderno 8	Autora feminina 7	1996	137 páginas
Caderno 8	Autora feminina 8	Década de 80	47 páginas
Caderno 9	Autora feminina 9	Década de 50	81 páginas
Caderno 10	Autora feminina 10	Década de 80	82 páginas
Caderno 11	Autora feminina 10	Década de 90	122 páginas
Caderno 12	Autora feminina 11	1968	100 páginas
Caderno 13	Autora feminina 12	1980	58 páginas
Caderno 14	Autora feminina 13	1991	153 páginas
Caderno 15	Autora feminina 14	Década de 50	109 páginas
Caderno 16	Autora feminina 15	1981	39 páginas
Caderno 17	Autora feminina 16	Década de 90	21 páginas
Caderno 18	Autora feminina 16	Década de 80	42 páginas
Caderno 19	Autora feminina 17	Década de 90	37 páginas
Caderno 20	Autora feminina 18	Década de 80	28 páginas
Caderno 21	Autora feminina 19	1985	58 páginas
Caderno 22	Autora feminina 20	1998	21 páginas
Caderno 23	Autora feminina 21	1967	44 páginas
Caderno 24	Autora feminina 22	Década de 80	144 páginas
Caderno 25	Autora feminina 23	1993	52 páginas
Caderno 26	Autora feminina 24	Década de 90	43 páginas
Caderno 28	Autora feminina 25	Década de 90	144 páginas
Caderno 29	Autora feminina 26	1991	209 páginas

Quadro 1: Informações gerais sobre os cadernos coletados. Fonte: Produzido pela autora, 2024.

A relevância desses questionamentos iniciais levou a construção das primeiras hipóteses acerca do processo de circulação e produção das fontes. Nesse sentido, a partir da primeira fase de análise documental, algumas informações técnicas, como data de produção, autoria, número de páginas, puderam ser extraídas dos cadernos foram levantadas por meio de uma leitura técnica, como prova o Quadro 1 acima.

A análise desse levantamento permitiu identificar determinadas tendências. A primeira referente ao perfil das escritoras e colecionadoras: 100% dos manuscritos foram produzidos indivíduos que se identificam com o gênero

feminino. Esse dado confirma a classificação global da fonte, como um instrumento de conhecimento totalmente feminino e reforça interpretações já consolidadas acerca do papel das mulheres na formação, transmissão e preservação dos saberes culinários brasileiros. Em Estância não foi diferente, os cadernos funcionam como espaços de memória, organização doméstica e identidade, atuando como repositórios de tradições familiares e sociais.

Ao compreender a dimensão simbólica e funcional dos cadernos para sociedade estanciana, identificaram-se as mulheres, como guardiãs da cultura e da tradição. Ainda que na segunda metade do século XX estivessem restritas ao ambiente família, sob processo de desenvolvimento de escolarização feminina e inserção no mercado de trabalho local, através dos dados obtidos por meio quadro levantou-se a hipótese de que as mulheres estancianas se autoafirmaram identitária e intelectualmente a partir das suas escritas domésticas e saberes culinários.

Outro detalhe pertinente se relaciona com a particularidade do período de produção. Diferentemente do que se constatou no panorama nacional, através das bibliografias que revelam que eles foram produzidos em grande escala durante o início do século XX e declinaram a partir do surgimento dos livros de culinária industrializados e das receitas de latinha, a realidade de Estância se mostra inversa. Do total de cadernos selecionados, vinte e um foram produzidos nos anos de 1980 e 1990, indicando uma escrita culinária manuscrita tardia, que não desapareceu com a modernização alimentar, mas coexistiu com ela.

Essa particularidade sugere que a prática de escrita culinária em Estância relaciona-se à dinâmicas próprias do contexto sociocultural local, especialmente ao aumento da escolarização feminina e à maior circulação de mulheres entre espaços de trabalho e estudo, ampliando a necessidade e o desejo de organizar receitas, registrar saberes e estruturar rotinas domésticas. A análise conjunta dos dados obtidos por meio do quadro e do questionário foi possível adquirir outras informações relevantes acerca do contexto local de formação e circulação do objeto, entre estas elencou-se também a autoria dos cadernos, local em que tais documentos foram escritos e a sua finalidade, veja o gráfico a seguir:

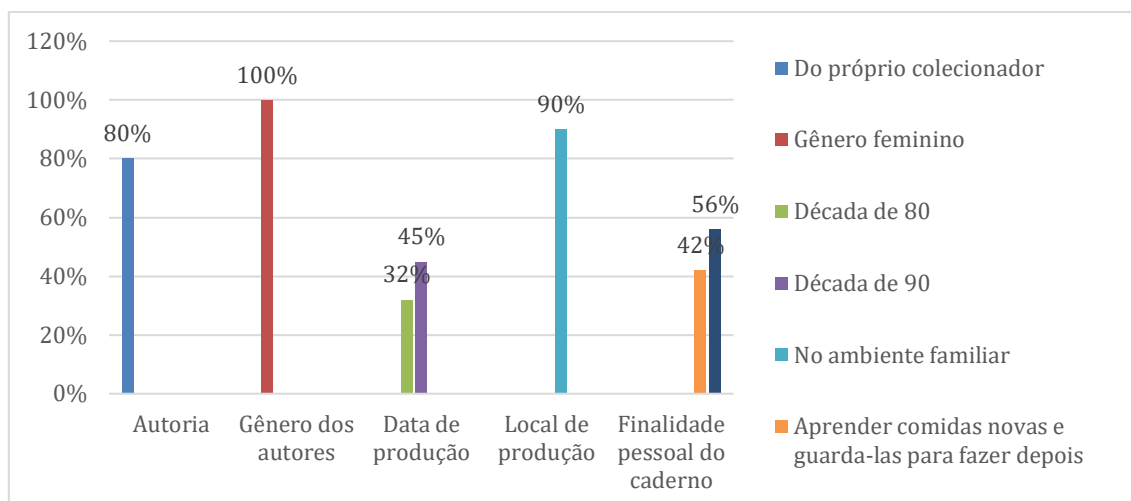


Gráfico 1: Circulação dos manuscritos. Produzido pela autora, 2025.

Diferentemente do que se pretendia, em destacar os cadernos como artefatos em estado atual de conservação por uma terceira geração familiar, com o resultado do gráfico e mais precisamente a partir da pergunta 11 do questionário "Se o tópico anterior foi respondido como de autoria de outra pessoa cite quem é/foi o escritor(a):" concluiu-se que 80% produzidos pela colecionadora atual, apenas 20% foram resultado de transmissões geracionais (mães, tias e, ou avós).

Além desse questionamento acerca dos indivíduos que interagem na dinâmica de circulação e conservação do objeto, ainda se destaca a multiplicidade de cadernos de uma mesma autoria. A partir do quadro 2 percebe-se que algumas mulheres estendiam a escrita para mais de um artefato, como é notório no caso das autoras 7, 10 e 16 em que cada uma delas são listadas como possuidoras de dois cadernos. A comprovação de que ambos foram escritos pela mesma autora se confirma não apenas pelo testemunho vivo das proprietárias, mas pela assinatura, similitude da escrita, formato dos textos, acréscimos de iconografias e mensagens complementares ao longo do manuscrito.

Em relação ao local de escrita e finalidade de confecção do objeto culinário observou-se que 90% foram produzidos no ambiente doméstico, reforçando seu caráter familiar, e apenas 10% foram produzidos no ambiente do trabalho e em outros lugares. Suas funcionalidades principais também se inserem no âmbito das atividades domésticas, tendo em vista que os objetivos principais eram aprender novas receitas, armazená-las para uso posterior e evitar o esquecimento de preparos ensinados por parentes e vizinhas.

Esses dados só reafirmaram a natureza familiar desses documentos (produzidos por mulheres, a partir de tradições familiares, no ambiente familiar e com finalidade doméstica), mas também seu valor como documentos culturais e históricos, capazes de revelar práticas sociais, relações comunitárias, tradições culinárias e dinâmicas de sociabilidade da Estância do século XX.

A alimentação em Estância: cadernos de receitas como representações sociais, históricas e culturais

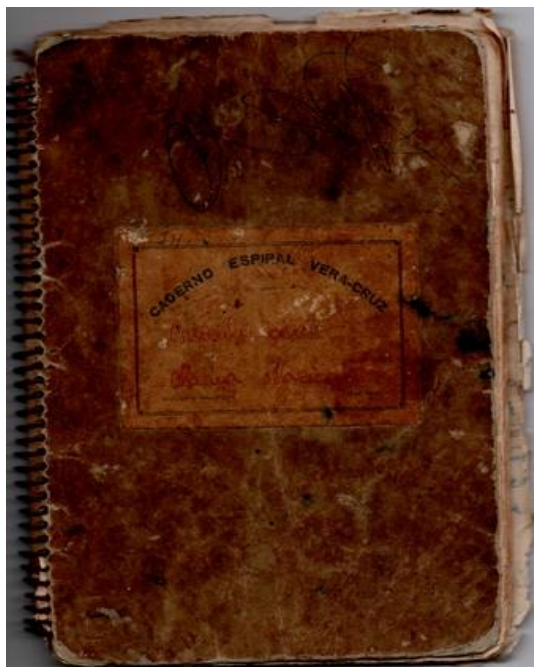
Os manuscritos culinários estancianos se inserem nesse contexto como um campo documental capaz de revelar aspectos pouco explorados da história local. Em Estância, práticas alimentares raramente aparecem nas narrativas identitárias sobre a cidade, a memória oficial tem privilegiado expressões constitutivas da história cultural, como os festejos juninos, a arquitetura de herança luso-colonial, a Associação Musical Centenária Lira Carlos Gomes, além de figuras políticas locais e tradições religiosas, mas raramente incorpora a alimentação cotidiana como representação desse patrimônio. Assim, práticas culinárias comuns, embora profundamente ligadas à experiência doméstica e a vida social estanciana, permanecem fora dos registros formais, revelando uma inconsistência entre o que é celebrado publicamente e o que de fato compõe o repertório cultural material e simbólico da cidade.

É nesse cenário de lacunas que se justifica a seleção de Estância como recorte espacial da pesquisa. A escolha apoia-se em quatro dimensões: justificativa pessoal, a autora é natural do município e nele reside, circunstância que levou a formulação das questões de pesquisa; justificativa sociocultural, Estância desempenha papel significativo na constituição das identidades sergipanas, a culinária regional é formada por sabores e saberes locais; justificativa acadêmica, inexistem estudos históricos que empregam a alimentação como elemento interpretativo para compreender a cidade, revelando um evidente vazio historiográfico; e justificativa empírica, o conhecimento prévio da realidade local possibilitou à pesquisadora identificar a existência e circulação de cadernos de receitas preservados e acervos familiares, o que viabilizou o acesso ao corpus analisado.

Partindo desse apagamento, esta pesquisa examina 29 cadernos de receitas produzidos entre 1950 a 2000 na cidade de Estância por 26 mulheres, como fonte para identificar a alimentação local. Considerando-os não apenas como artefatos individuais, mas como documentos que expressam valores, hábitos, transformações culturais próprias da cidade. Assim, busca-se compreender como esses registros revelam tanto práticas alimentares quanto dinâmicas sociais, religiosas e geracionais que estruturaram a vida doméstica em Estância ao longo do século XX.

Embora os estudos sobre manuscritos culinários como fontes históricas sejam relativamente recentes, isso não significa que os próprios artefatos sejam recentes. Tal aspecto tornou-se evidente durante o processo de coleta das fontes no território de Estância. Ainda sem adentrar em uma leitura aprofundada das fontes, uma observação atenta revela sinais expressivos da temporalidade: o estado de deterioração que se encontram alguns dos documentos, o tipo de material e as marcas de fabricação, algumas delas já não disponíveis no comércio local, e o uso de recortes e imagens impressas antigas. Tais elementos revelam não apenas a antiguidade dos documentos, como também heranças

geracionais próprias das famílias estancianas, indicando que a prática de registrar receitas foi transmitida ao longo das décadas. As imagens apresentadas adiante ilustram esses aspectos.



Figuras 1 e 2: Capa do caderno 15 e Ilustração do caderno 28. Acervo da autora.

A primeira imagem corresponde à capa de um caderno marrom bastante desgastado, produzido pela marca Vera-Cruz. Observa-se um objeto com espiral enferrujado, capa escurecida, manchas, rasgos e um rótulo colado contendo anotações quase ilegíveis. Esses sinais de uso, associados ao envelhecimento do papel, indicam que o caderno circulou por um longo período. Ao comparar este exemplo com outros três cadernos pertencentes a mulheres idosas entrevistadas, identificou-se um padrão material, mesmo tipo de capa, anotações internas similares e mesmo desgaste.

Entre essas três mulheres, duas eram reconhecidas popularmente na cidade como *carolas*, devido à intensa participação em atividades eclesiais, atuavam em práticas ligadas ao catolicismo, como catequese, crisma, organização de grupos religiosos e auxílio em rituais, sobretudo entre as décadas de 1950 e 1980. Conversas informais realizadas durante a coleta das fontes confirmaram que o envolvimento religioso representava parte do cotidiano dessas autoras.

Esse dado contribui para compreender a presença, dentro dos cadernos, de conteúdos que extrapolam o registro culinário, como orações, trechos bíblicos, listas de tarefas para encontros da igreja e anotações relacionadas às responsabilidades paroquiais da localidade. A sobreposição entre receitas e práticas de devoção sugere que os cadernos desempenhavam dupla

funcionalidade, serviam simultaneamente como instrumento doméstico e como suporte de organização religiosa.

Tendo em vista que parte significativa dos cadernos analisados não apresentam data de produção e que algumas das suas escritoras não se recordavam com exatidão do período em que o compuseram, tornou-se necessário recorrer símbolos destacados nas ilustrações acima permitem identifica-los enquanto sua década aproximada e classificá-los como produções antigas na cidade.

Assim, além de auxiliar na datação aproximada dos manuscritos, a materialidade desses cadernos evidencia o entrelaçamento entre fé católica, vida doméstica e práticas de escrita em Estância no século XX. A presença dessas *carolas* na pesquisa reforça, ainda, que os manuscritos analisados não podem ser dissociados das dinâmicas socioculturais do município, revelando como religião, trabalho doméstico e transmissão de saberes culinários compunham os símbolos e significados da cidade.

A segunda imagem apresenta um recorte de página interna de outro caderno analisado. Diferentemente dos exemplares mais antigos, este faz uso extensivo de colagens e imagens recortadas de revistas e embalagens. Na fotografia, observa-se uma propaganda da margarina "Delícia – Nova Delícia Cremosa", com design gráfico que não corresponde às embalagens atuais. A comparação desse recorte com acervos publicitários disponíveis e com memórias visuais de consumidores locais permitiu identificar que esse modelo específico circulou no final da década de 1990 e início dos anos 2000. Assim, mesmo na ausência de data explícita, elementos iconográficos serviram como marcadores temporais, revelando que o caderno pertence a um período mais recente e refletindo os produtos e hábitos de consumo presentes na cidade naquele momento.

Além desse exemplo, percebeu-se que receitas de latinha³⁷ aparecem com frequência significativa, cerca de oito cadernos do acervo apresentam colagens e ilustrações retiradas desses produtos, sobretudo nos manuscritos produzidos a partir da década de 1980. Esse padrão iconográfico e textual funciona como marcador temporal, mas também como índice cultural de um período de modernização da economia local, quando novos itens industrializados passaram a circular com mais intensidade no comércio da cidade.

³⁷ As receitas em latinha como ficaram popularmente conhecidas, caracterizavam-se por impressos que eram colados nas embalagens de produtos alimentícios em lata e que traziam na sua descrição receita de algum prato que tinha como ingrediente o insumo em que ela se encontra colada. Estas começaram a ser difundidas pelo mundo no final do século XIX por consequência da produção de alimentos industrializados e mais especificamente pela popularização das comidas enlatadas pós-guerras mundiais. No Brasil ela se popularizou a partir da segunda década do século XX, como representação de uma nação que estava em processo de desenvolvimento urbano e industrial. Para saber mais sobre o tema das receitas de latinha e do processo de urbanização no Brasil consultar o livro de Débora Oliveira. *Dos cadernos de receitas às receitas de latinha*. São Paulo: Editora Senac, 2013.

A presença dessas imagens revela transformações nas práticas culinárias e nos hábitos de consumo, pois acompanha a introdução de eletrodomésticos modernos, como liquidificadores e batedeiras, que começaram a se tornar mais acessíveis a partir desse período. Consequentemente, observa-se uma mudança também nas receitas registradas, passam a incluir preparações mais rápidas ou “práticas”, alinhadas às campanhas das indústrias alimentícias. Assim, o uso de colagens, embalagens e receitas de latinha não apenas situa o caderno em um período mais recente, mas evidencia o processo de integração entre cultura doméstica e mercado industrial, mostrando como a culinária local foi sendo transformada pela chegada de novos produtos, tecnologias e narrativas visuais que redefiniram o repertório culinário das famílias de Estância no final do século XX.

Essas duas imagens, analisadas em conjunto, demonstram o alcance do método utilizado, a datação aproximada dos cadernos a partir de indícios materiais, análise visual, conhecimento local e informações fornecidas pelas próprias famílias. Isso reforça o caráter empírico da pesquisa e evidencia como a história da escrita culinária em Estância está inscrita nos objetos, nos materiais utilizados e nas práticas de preservação doméstica.

Mais do que simples registros alimentares, os cadernos se revelam documentos que expressam dimensões sociais, religiosas e culturais da própria cidade. O modo como foram confeccionados, utilizados e mantidos pelas famílias estancianas revela práticas de longa duração e formas de sociabilidade que fazem parte da história local. Assim, Estância não atua neste estudo apenas como recorte espacial, mas como elemento constitutivo do objeto de análise, os cadernos são, eles mesmos, manifestações materiais da cultura estanciana e chaves para compreender aspectos da memória urbana, das tradições familiares, dos hábitos religiosos e das mudanças no cotidiano alimentar e doméstico ao longo do século XX.

A análise iconográfica e material das fontes permitiu ultrapassar uma mera classificação cronológica e levar para interpretações acerca da simbologia desses registros no contexto de Estância. Nesse ponto, a obra da autora Débora Oliveira³⁸ foi adotada como referência comparativa, sobretudo no que se refere as “receitas em latinhas” e as estratégias industriais de marketing que influenciaram a culinária brasileira na segunda metade do século XX, como explica a autora:

É feito um investimento maciço por parte das empresas de alimento e eletrodomésticos na divulgação de receitas alinhadas à cozinha moderna [...]. De acordo com as receitas desenvolvidas pelos fabricantes de alimentos e eletrodomésticos, a imensa variedade de receitas doces que faziam parte dos cadernos de família é sintetizada em “grupos de uso”- três a cinco tipos de bolo (laranja,

³⁸ Débora Oliveira. *Dos cadernos de receitas*, op. cit.

chocolate, cenoura, coco e formigueiro); três a quatro receitas de pudim (leite, milho, coco, café, laranja) [...] – que são suficientes para compor o novo acervo culinário da doçaria moderna.³⁹

Segundo indica a autora, esse processo de divulgação de receitas esteve diretamente relacionado à popularização do fogão a gás e a crescente presença de alimentos industrializados nas cozinhas brasileiras, marcando o processo de transição entre a culinária doméstica manual para industrial, alinhada à ideia de modernidade urbana. No entanto, é importante destacar que a experiência estanciana não corresponde linearmente à dinâmica nacional descrita pela autora. Ao aparecer atreladas a cadernos que foram produzidos quatro décadas depois da experiência nacional citada por Débora Oliveira⁴⁰ é possível levantar algumas hipóteses acerca das particularidades da escrita culinária local que contrasta com as demais, como mostra o quadro a seguir:

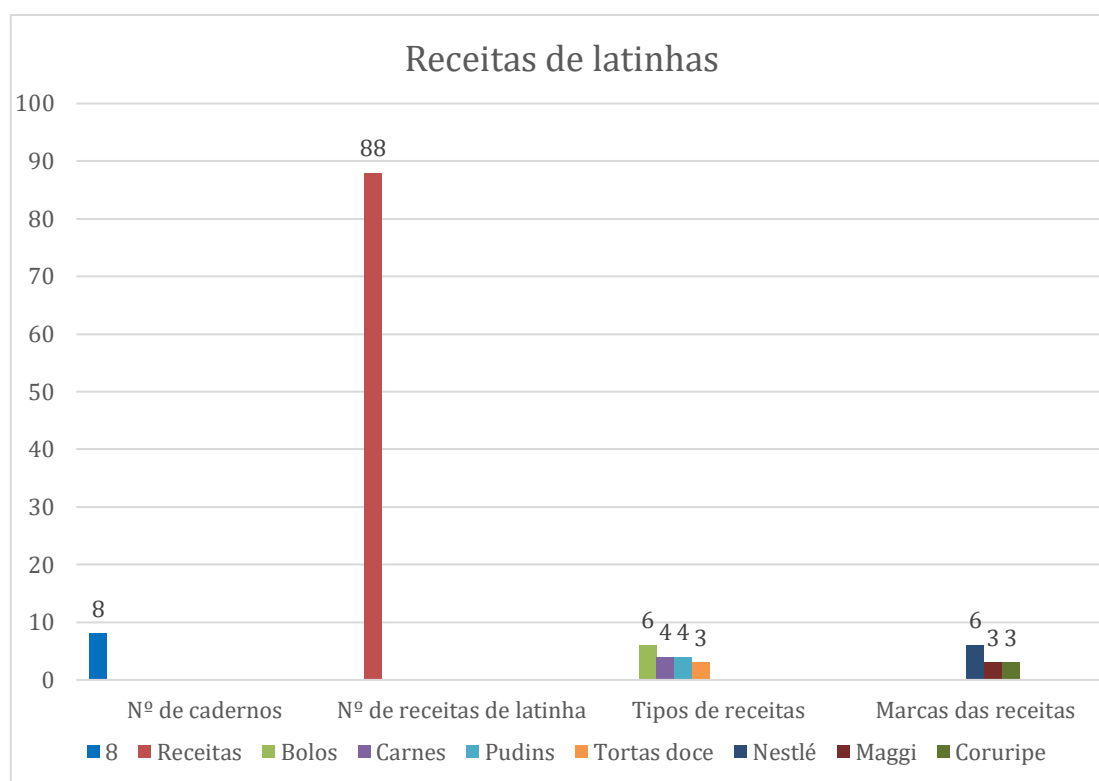


Gráfico 2: Dados sobre as receitas de latinha nos cadernos. Produzido pela autora, 2025.

As colagens presentes nos cadernos estancianos, como no exemplo ilustrado acima, aparecem a partir da década de 1980, e estão relacionadas a um conjunto maior de transformações sociais e econômicas da cidade, como a introdução de novos produtos industrializados, a maior circulação de revistas e o

³⁹ *Idem*, p. 210.

⁴⁰ *Idem*.

acesso progressivo a eletrodomésticos modernos. Esse movimento acompanhou, de maneira localizada, processos de modernização que, embora já difundidos em centros urbanos maiores, ainda se introduziam de forma gradual no cotidiano doméstico estanciano.

O levantamento quantitativo e qualitativo revelou que, entre todos os cadernos catalogados, oito apresentam colagens de “receitas de latinha”, somando oitenta e oito pratos retirados de embalagens. A distribuição desses registros também evidencia especificidades locais, receitas de bolos aparecem em seis dos oito cadernos, carnes e pudins, aparecem em 4 cadernos, enquanto tortas doces surgem em três cadernos. A predominância de pratos doces dialoga tanto com a preferência regional por sabores adocicados, discutida no próximo capítulo, quanto com a presença marcante de produtos como Leite Moça (6 cadernos) e açúcar Coruripe (3 cadernos), além de receitas salgadas vinculadas à marca Maggi (3 cadernos).

Assim, o contraste entre o panorama analisado por Oliveira e os dados empíricos de Estância não aponta necessariamente para divergências teóricas, mas para a heterogeneidade dos processos de modernização culinária no Brasil, com foco na perspectiva local. A experiência estanciana reafirma que a adoção de receitas industrializadas não foi uniforme e que, em muitos contextos, ocorreu de modo gradual, híbrido e profundamente marcado pelas dinâmicas socioculturais locais.



Figuras 3, 4 e 5: Receitas de latinha. Acervo da autora, 2025.

Embora o gráfico apresentado anteriormente evidencie os dados relativos a categorias culinárias de maior incidência, as imagens acima demonstram que o conjunto de receitas de latinha presentes nos cadernos é mais variado do que os dados quantitativos sugerem. Além das marcas prevalentes, Nestlé, Coruripe e Maggi, aparecem também propagandas, instruções culinárias simplificadas e recortes de embalagens cuja circulação se estende entre as décadas de 1980 a 2000.

Nesse ponto, torna-se fundamental retomar a discussão estabelecida anteriormente com base na obra de Débora Oliveira⁴¹. Enquanto a autora identifica, no cenário nacional, um processo de substituição dos cadernos manuscritos pelas receitas veiculadas por empresas alimentícias e eletrodomésticas, a realidade estanciana apresenta um quadro distinto. As colagens observadas nos cadernos locais não assumem o papel de substituição, mas sim de complemento, ocupando espaços marginais nas páginas e convivendo com receitas manuscritas, listas de compras, anotações domésticas e registros religiosos.

Essa diferença se torna ainda mais evidente quando se analisa a cronologia dos cadernos. Entre os oito exemplares que contêm receitas de latinha, apenas um foi produzido na década de 1980, enquanto os demais pertencem aos anos 1990. Esse intervalo temporal indica uma incorporação tardia dessas práticas no contexto estanciano, quase quatro décadas após o período analisado por Oliveira a nível nacional. Assim, ao contrário do que ocorre em centros urbanos maiores, onde a modernização culinária acompanhou de perto as campanhas publicitárias e a popularização do fogão a gás, em Estância as receitas de latinha parecem ter penetrado o cotidiano doméstico de maneira gradual, seletiva e pouco revolucionária.

Nesse sentido, ainda é possível compreender essa persistência dos manuscritos como representação social da comunidade, ao evidenciar a continuidade de práticas tradicionais, mas também valores associados à memória familiar, à transmissão intergeracional e ao prestígio de possuir um “caderno próprio”. O caderno, enquanto artefato oferece segurança material, já que dificulta a perda de receitas na facilidade de uma embalagem descartada, e funcionava como depositário de conteúdos diversos, que ultrapassavam a culinária e adentravam dimensões religiosas e domésticas, como demonstrado anteriormente nos exemplares pertencentes às chamadas “carolas” estancianas.

Assim, mesmo diante do avanço da indústria alimentícia e da ampliação de produtos industrializados no município, a experiência estanciana revela que não houve a das tradições culinárias, no que se trata extinção por completa da materialidade da fonte. Esses elementos, portanto, refletem o caráter de longa duração dos objetos, preservados e reapropriados a partir da dinâmica local, carregando marcas de usos e transformações na vida doméstica de Estância. Contudo, apesar dessa importância cultural e histórica, tais fontes ainda são

⁴¹ *Idem.*

pouco exploradas pela pesquisa acadêmica dedicada à história de Estância, lacuna que este estudo buscou preencher.

Considerações finais

A análise dos 29 cadernos de receitas evidenciou que esses manuscritos constituem espaços de registros de práticas, memórias e sociabilidades locais. Mais do que registros culinários, os cadernos revelam hábitos cotidianos, modos de transmissão de saberes e dinâmicas culturais que atravessam o ambiente doméstico estanciano ao longo de cinco décadas. Elementos como anotações marginais, dedicatórias, registros de datas comemorativas, listas de compras, bloco de notas religiosas, bilhetes familiares e colagens de produtos industrializados permitem observar a presença simultânea de tradições e transformações que marcaram a vida cotidiana das mulheres que produziram e utilizaram esses documentos.

Esse caráter multifacetado demonstra que sua classificação enquanto fonte histórica não se justifica apenas pela função culinária, mas sobretudo por sua dimensão mnemônica e social. Cada caderno foi construído a partir de redes de sociabilidade feminina, entre mães, filhas, vizinhas, comadres e amigas, que compartilhavam receitas, técnicas, narrativas e experiências. Trata-se, portanto, de documentos que preservam formas de sociabilidade, práticas de ensino doméstico e estratégias de organização da vida familiar.

Ao analisar esses registros, torna-se evidente que neles se inscrevem não apenas comidas, mas também valores, identidades e modos de vida. A presença de receitas transmitidas oralmente por gerações, ao lado de colagens de embalagens industriais e de receitas de latinha, indica como a modernização e a permanência de tradições coexistiram no cotidiano estanciano. Assim, aspectos como transformações nos hábitos de consumo, introdução de eletrodomésticos, circulação de revistas femininas e mudanças na economia local são captados de forma sensível e concreta no interior desses manuscritos.

Desse modo, a partir das discussões sobre o alargamento das fontes históricas e sobre a valorização de documentos produzidos em esferas privadas, entende-se que os cadernos de receitas constituem artefatos fundamentais para a compreensão da experiência social estanciana. Sua análise, permite que mulheres, tradicionalmente relegadas a posições marginais na narrativa histórica, apareçam não apenas como objeto, mas como produtoras de documentação, transmissoras de saberes e agentes ativas na construção da vida cultural e alimentar da cidade.

Portanto, ao incorporar esses manuscritos ao debate historiográfico sobre Estância, abrem-se caminhos para novas narrativas que consideram sujeitos e espaços até então ausentes da documentação oficial. Os cadernos revelam um fazer histórico cotidiano, marcado por práticas femininas, afetos, trabalho

doméstico e modos de viver que compõem, de maneira decisiva, a história social do município.

Referências

- ABRAHÃO, Eliane Morelli. *História da alimentação: cadernos de receitas e práticas alimentares, Campinas (1860-1940)*. Campinas: Pontes, 2018.
- BARROS, José D'Assunção. *Fontes históricas - uma introdução aos seus usos historiográficos*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2019.
- BARROS, José D'Assunção. "O lugar da História local". In: *I Encontro de História Local da UNEB*, Santo Antônio de Jesus, 2009. Disponível em: https://arquivos.ufrrj.br/arquivos/2020012078eed62301715bb328f5dbbe0/O_Lugar_da_Histria_Local_Santo_Antonio_de_Jesus_2009.pdf. Acesso em 05 de maio de 2025.
- BARROS, José D'Assunção. "História local e História regional: historiografia do pequeno espaço". In: *Revista Tamoios* 18 (2022), p. 22-53. Disponível em: <https://doi.org/10.12957/tamoios.2022.57694>. Acesso em 05 de maio de 2025.
- BEBER, Ana Maria Costa; GASTAL, Susana. "Cadernos de receitas e histórias de vida: consolidando memórias e saberes tradicionais". *Movendo Ideias* 22 (2017), p. 6-14.
- BURKE, Peter. *A escrita da História: novas perspectivas*. São Paulo: Unesp, 1992.
- CABRERA, Héctor Hernan Bruit. "Sabor impresso". *Nossa História* 29 (2006) p. 0-10.
- CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 2005.
- CHARTIER, Roger. *A História Cultural: entre práticas e representações*. Algés: Difel, 2002.
- DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade: Curitiba 1900-1950*. Dissertação de Mestrado em História: Universidade Federal do Paraná, 1998.
- DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. *Registro, memória e transmissão cultural: os textos culinários e o caderno de receitas*. Minas Gerais: Editora da UFJF, 2014.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- GOMES, Graziela; BARBOSA, Livia. "Culinária de papel". *Estudos Históricos* 33 (2004), p. 3-23.
- GOODY, Jack. "Da oralidade à escrita: reflexões antropológicas sobre o ato de narrar". In: MORETTI, Franco (org.). *A cultura do romance*. São Paulo: Cosac Naify, 2009, p. 35-67.
- GOUBERT, Pierre. "A História Local". *Arrabaldes* 1 (1988), p. 69-81.
- HYMAN, Philip; HYMAN, Mary. "Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX". In: Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 625-639.
- MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de. "Memória e cultura material: documentos pessoais no espaço público". *Estudos Históricos* 21 (1998), p. 89-103.

OLIVEIRA, Débora. *Dos cadernos de receitas às receitas de latinha: indústria e tradição culinária no Brasil*. São Paulo: Editora Senac, 2013.

SANTOS, Carlos Alberto Antunes dos. "A comida como lugar da história: dimensões do gosto". *História: Questões & Debates* 54 (2011), p. 103-124.

Contribuição recebida em 26 de julho de 2025.

Aprovada em 17 de dezembro de 2025.