

Alini Luza Moraes

Instituto Crescer Legal. Santa Cruz do Sul, RS, Brasil
luzaalini@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-0905-6492>

Everton Luiz Simon

Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional. Santa Cruz do Sul, RS, Brasil.
evertonsimon@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-1227-4813>

Da Oralidade à escrita, da cozinha ao arquivo: cadernos de receitas como documentos para a escrita da história da alimentação

From Orality to Writing, From the Kitchen to the Archive: Recipe Notebooks as Documentary Sources for the Writing of Food History

Resumo: Entre manchas de gordura e letras apressadas, os cadernos de receitas revelam um arquivo vivo da experiência feminina. Este artigo investiga, em Campo Alegre (Ciriaco/RS), cadernos manuscritos como contra-arquivos, pela via de pesquisa qualitativa: análise documental, Análise Textual Discursiva e leitura da materialidade (manchas, rasuras), articuladas à história cultural, gênero e pedagogia freireana. Os resultados mostram que tais cadernos registram trabalho doméstico, redes de afeto e transmissão intergeracional; integram aprendizagem formal/informal, agência e curadoria de memória; evidenciam práticas culinárias, economia e adaptações; e configuram micropolíticas de resistência e soberania alimentar, ressignificando as fontes históricas no campo da História da Alimentação.

Palavras-chave: Cadernos de receitas; História da Alimentação; Cultura material.

Abstract: Amid grease stains and hurried handwriting, recipe notebooks disclose a living archive of women's experience. This article examines, in Campo Alegre (Ciriaco, Rio Grande do Sul), handwritten notebooks as counter-archives through qualitative research: documentary analysis, Discursive Textual Analysis (DTA), and an examination of materiality (stains, erasures), articulated with cultural history, gender studies, and Freirean pedagogy. The findings show that such notebooks record domestic labor, networks of affection, and intergenerational transmission; weave together formal and informal learning, agency, and the curation of memory; document culinary practices, household economy, and adaptive strategies; and configure micropolitics of resistance and food sovereignty, thereby reframing historical sources within the field of Food History.

Keywords: Recipe notebooks; Food History; Material culture.

O Arquivo da/na Cozinha: Ressignificando a Fonte Histórica

Longe dos arquivos oficiais, empoeirados e silenciosos, a história de muitas mulheres foi escrita com outra tinta: a do café derramado, da gordura e do açúcar, em páginas que se tornaram testemunhas de uma vida vivida entre a cozinha e a palavra. Por um longo período, a historiografia tradicional negligenciou a experiência feminina, privilegiando fontes estatais e públicas que, em sua maioria, documentavam a vida de homens em esferas de poder. Essa omissão, como alerta Perrot¹, produziu vastos "silêncios da história", relegando o universo doméstico a uma esfera pré-histórica e supostamente irrelevante. Foi necessária uma inflexão epistemológica, impulsionada por movimentos como a Nova História² e a História Cultural³, com a consequente ampliação do repertório documental, para que se buscassem "novos tipos de fontes para responder a novos tipos de perguntas sobre o passado"⁴.

É nesse marco analítico que os cadernos de receitas manuscritos se apresentam como protagonistas. Inseridos no cotidiano doméstico — entre vestígios de uso, manchas de gordura e grafias heterogêneas —, inscrevem histórias e memórias que revelam um mosaico de saberes (com)partilhados, frequentemente codificados em medidas imprecisas

¹ Michelle Perrot. *As mulheres ou os silêncios da história*. Tradução de Viviane Ribeiro. Bauru: EDUSC, 2005, p. 9.

² Jacques Le Goff e Pierre Nora (org.). *História: novos problemas*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976; Marc Bloch. *Os reis taumaturgos: o caráter sobrenatural do poder régio, França e Inglaterra*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993, p. 25.

³ Sandra Jatahy Pesavento. *História & história cultural*. 3. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2014.

⁴ Peter Burke. *A escrita da história: novas perspectivas*. São Paulo: Unesp, 1992, p. 25.

como “pitadas” e “quanto baste”. Esses registros ultrapassam a função utilitária de compêndios culinários: constituem-se como arquivos do cozinhar e de suas práticas, articulando oralidade e escrita, técnica e experiência, e preservando modos de fazer, sentidos e sociabilidades que ancoram a memória alimentar. Mais do que fontes alternativas, operam como contra-arquivos domésticos, opondo-se ativamente à lógica do arquivo estatal. Se o arquivo oficial é masculino, público, ordenado e focado no grande evento, o caderno de receitas é feminino, privado, marcado pela materialidade do uso — com suas manchas e anotações — e centrado no processo contínuo do cotidiano. Nele se documenta precisamente aquilo que a história oficial deixou de fora: o trabalho não remunerado, as redes de afeto, a economia doméstica, as práticas pedagógicas informais e a transmissão intergeracional de saberes.

Esses documentos possuem uma dupla natureza que lhes confere inestimável valor: por um lado, são registros de práticas materiais, que informam sobre a disponibilidade de ingredientes, as técnicas culinárias e a economia de uma época; por outro, operam como repositórios de significados culturais, nos quais se inscrevem rituais familiares, redes de sociabilidade e a construção da memória afetiva⁵. As manchas de gordura e os pingos, longe de serem meros acidentes, constituem uma escrita não verbal, incorporada. O ato de cozinhar, que marca a página, é a continuação performática do ato de escrever, um diálogo entre a prescrição textual e a prática vivida. A página se torna, assim, um palimpsesto no qual corpo e ação inscrevem sua própria narrativa sobre o texto original, transformando o caderno em testemunho denso do ordinário, em que mulheres, imersas em suas práticas, documentaram não apenas modos de preparo, mas formas de vida.

A importância deste artigo reside, fundamentalmente, em sua capacidade de confrontar a sistemática invisibilização da experiência cotidiana feminina na narrativa histórica. Ao centrar o olhar no espaço doméstico, a historiografia recompõe um relato parcial do passado no qual, “no teatro da memória, as mulheres são sombras tênues”⁶. O artigo justifica-se ao iluminar essas sombras, analisando fontes que emanam

⁵ Solange Menezes da Silva Demeterco. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade (Curitiba 1900-1950)*. 1998. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998; Juliana Lucinda Venturelli. *Narrativas culinárias e cadernos de receitas do sul de Minas: da memória oral à memória escrita*. 2016. Dissertação (Mestrado em Memória Social) – Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

⁶ Michelle Perrot. “Práticas da memória feminina”. *Revista Brasileira de História*, 18 (1989), p. 9.

diretamente do espaço historicamente silenciado — a cozinha — para revelar a agência, experiências e as complexas redes de sociabilidade construídas por mulheres.

As implicações teóricas são múltiplas. Primeiramente, contribuir para os estudos de gênero e a história das mulheres demonstrando como artefatos do cotidiano podem ser lidos como documentos políticos e culturais que revelam dinâmicas de poder e resistência no espaço privado⁷. Em segundo lugar, enriquecer a história da alimentação, deslocando o foco analítico do “o quê” se comia para o “como” os saberes culinários eram produzidos, vividos, adaptados e partilhados, entendendo a alimentação como potente marcador identitário⁸. Por fim, enriquece os estudos da memória, ao investigar como a memória coletiva⁹, é materializada, negociada e curada em objetos domésticos que se tornam lugares de memória¹⁰ para as mulheres, famílias e comunidades.

Para além da academia, as implicações práticas e sociais desta investigação são igualmente relevantes. Ao validar saberes populares e femininos, historicamente subalternizados, a pesquisa oferece um método para o resgate das histórias de comunidades e famílias “egressas das camadas populares”¹¹. Em um contexto de crescente padronização alimentar e globalização de sabores, documentar e analisar práticas manuscritas significa também registrar atos de resistência cultural e lutar pela preservação da identidade e do patrimônio imaterial. Importa destacar que esta pesquisa oferece uma chave de leitura para compreender como, longe dos grandes palcos da história, cultura, identidade e memória são forjadas e perpetuadas no gesto aparentemente simples de cozinhar e de partilhar uma receita.

Entendemos, portanto, que os cadernos de receitas manuscritos por mulheres da comunidade de Campo Alegre (Ciríaco/RS) não são meros repositórios de instruções culinárias, mas artefatos culturais complexos, mediadores de partilhas e transmissões de saberes e fazeres. Esta investigação parte de um diálogo interdisciplinar que articula três campos fundamentais. Primeiramente, História das Mulheres e Estudos de Gênero, com base em Perrot e Scott, permitindo compreender as dinâmicas de

⁷ Joan Scott. “Gênero, uma categoria útil de análise histórica”. *Educação e Realidade*, 20 (1995), p. 71-99; Michelle Perrot. *As mulheres ou os silêncios da história*, op. cit.

⁸ Carlos Roberto Antunes dos Santos. “A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa”. *História: Questões & Debates*, 42 (2005), p. 11-31.

⁹ Maurice Halbwachs. *A memória coletiva*. São Paulo: Centauro, 2004.

¹⁰ Michael Pollak. “Memória, esquecimento, silêncio”. *Estudos Históricos*, 3 (1989), p. 3-15.

¹¹ Sandra Jatahy Pesavento. *História & história cultural*, op. cit., p. 118.

poder e os silêncios que permeiam o espaço doméstico¹². Em segundo, os estudos sobre Memória e Cultura, em diálogo com Halbwachs e Pesavento, permitem interpretar os cadernos como artefatos culturais e representações do sensível, que materializam a memória coletiva¹³. Por fim, a Pedagogia Crítica de Freire legitima os saberes populares como elementos fundantes de processos educativos autônomos, conferindo à partilha de saberes e receitas o status de prática pedagógica enraizada na consciência do ser humano como ser “inacabado” e em constante aprendizado¹⁴.

Trata-se de uma investigação qualitativa, fundamentada na análise documental de cadernos de receitas manuscritos pertencentes a mulheres da comunidade de Campo Alegre, no interior do município de Ciríaco (RS).

Esta comunidade, situada na região Noroeste do estado, tem suas raízes históricas ligadas à migração europeia, sendo composta majoritariamente por descendentes de italianos. Caracteriza-se por uma estrutura socioeconômica predominantemente agrícola, onde, apesar da expansão da monocultura, ainda persistem práticas ligadas à agricultura familiar e à produção doméstica. A seleção do corpus documental e das participantes não foi aleatória, mas seguiu critérios qualitativos. Recorreu-se a amostragem com base na metodologia bola de neve¹⁵, partindo de indicações da própria comunidade para identificar mulheres reconhecidas por sua prática culinária e pela posse de cadernos. Foram selecionadas oito mulheres, abrangendo diferentes gerações e laços de parentesco (mães, filhas, noras e cunhadas), permitindo analisar a transmissão e ressignificação dos saberes. Os cadernos são, portanto, representativos não por um critério estatístico, mas por sua pertinência em revelar as dinâmicas intergeracionais de partilha de saberes, redes de afeto e construção da memória coletiva no contexto rural estudado.

De modo singular, os cadernos são concebidos simultaneamente como fonte e objeto de estudo. Como fonte, fornecem o substrato material para a análise; como objeto, o foco recai sobre a própria escrita feminina e sua materialidade como forma de expressão e construção de

¹² Michelle Perrot. *As mulheres ou os silêncios da história*, op. cit. e Joan Scott. “Gênero, uma categoria útil de análise histórica”, op. cit.

¹³ Maurice Halbwachs. *A memória coletiva*, op. cit. e Sandra Jatahy Pesavento. *História & história cultural*, op. cit.

¹⁴ Paulo Freire. *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. 37. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2021.

¹⁵ Juliana Vinuto. “A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto”. *Temáticas*, 44 (2014), p.201-220.

identidade. A análise é orientada pela *Análise Textual Discursiva*¹⁶ e com base nas experiências de Simon¹⁷. Contudo, o diferencial metodológico reside na observação sistemática das marcas materiais de uso (manchas, rasuras, intervenções) sob a perspectiva freiriana de curiosidade epistemológica¹⁸. Essa escolha não é apenas técnica, mas um posicionamento político: desafia hierarquias epistemológicas que separam o saber “limpo” do texto do saber “sujo” da prática, validando uma forma de conhecimento intrinsecamente corporal, doméstica e feminina que a epistemologia dominante historicamente ignorou.

Após esta introdução, o artigo organiza-se em dois tópicos centrais. O primeiro, “Cadernos de receitas enquanto documento de análise”, estabelece a fundamentação teórica e historiográfica que posiciona esses artefatos como fontes legítimas para a História da Alimentação e para os estudos de Gênero. O segundo, “As Mulheres, seus cadernos e a partilha de saberes”, analisamos os cadernos, examinando os processos de partilha de conhecimento como processos educativos, culturais e de resistência no espaço doméstico.

Cadernos de receitas enquanto documento de análise

Neste tópico, examinamos a constituição dos cadernos de receitas como documentos de investigação, tanto no campo da História quanto na escrita feminina, visando reconhecer motivações, modos de produção e usuárias/os dessas escritas. A análise desses artefatos como fontes históricas parte do reconhecimento de sua dupla natureza: por um lado, registros de práticas materiais, documentando ingredientes, técnicas e a economia doméstica de uma época; por outro, repositórios de significados culturais, nos quais se inscrevem rituais familiares, sociabilidades e a transmissão intergeracional de saberes.

A historiografia tradicional, por longo período, silenciou a experiência feminina. Tal omissão, como aponta Michelle Perrot¹⁹, decorre de um paradigma que privilegiou a cena pública — política, guerra, grandes

¹⁶ Roque Moraes e Maria do Carmo Galiazzi. *Análise Textual Discursiva*. 3. ed. rev. e ampl. Ijuí: Editora Unijuí, 2016.

¹⁷ Everton Luiz Simon. *Do garfo à pena: uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas*. 2019. Tese (Doutorado em História) – Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, RS, 2019.

¹⁸ Paulo Freire. *À sombra desta mangueira*. 11. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2015.

¹⁹ Michelle Perrot. “Práticas da memória feminina”, op. cit., Michelle Perrot. *As mulheres ou os silêncios da história*, op. cit., Michelle Perrot. *Minha história das mulheres*. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2012.

transformações econômicas — como locus do fazer histórico. Nesses espaços, dominados por homens, as mulheres foram relegadas a papéis secundários ou invisíveis. A narrativa resultante conferia-lhes, quando muito, a condição de figurantes — “no teatro da memória, as mulheres são sombras tênues”²⁰. Essa hierarquização do relevante produziu “os silêncios da história”, um vasto campo de experiências deixado à margem. A memória das mulheres e suas formas de registro (diários, cadernos) foram confinadas à esfera privada e semioficial²¹, associada ao cuidado, aos laços afetivos e à gestão do lar — inclusive rituais que celebravam preferencialmente feitos masculinos, reforçando a valorização do público em detrimento do privado.

Conforme Scott, a História foi escrita a partir do ponto de vista masculino, exigindo das feministas a tarefa de reformular problemas, fontes e categorias²². Muitos/as historiadores/as não feministas reconheceram a história das mulheres, mas a relegaram a domínio separado, como se “a história das mulheres” dissesse respeito apenas ao sexo e à família, desvinculada da história política e econômica²³.

A superação da imagem da mulher como mera “rainha do lar” e seu reconhecimento como sujeito de criticidade e agência resultam da virada epistemológica consolidada pela Nova História²⁴. Ao deslocar o foco da história factual para mentalidades²⁵, cotidiano²⁶ e vida privada²⁷, esse movimento ampliou critérios e ferramentas para analisar experiências femininas. Ampliaram-se os campos e as fontes, incorporando materiais antes vistos como menores²⁸. Diários deixaram de ser meros desabafos e passaram a espaços de construção da subjetividade; livros de contabilidade, correspondências e, centralmente, cadernos de receitas evidenciam a gestão econômica e afetiva sob responsabilidade feminina²⁹.

²⁰ Michelle Perrot. “Práticas da memória feminina”, *op. cit.*, p. 9.

²¹ *Idem*.

²² Joan Scott. “Gênero, uma categoria útil de análise histórica”, *op. cit.*

²³ *Idem*, p. 74.

²⁴ Jacques Le Goff e Pierre Nora (org.). *História: novos problemas*, *op. cit.*

²⁵ Marc Bloch. *Os reis taumaturgos: o caráter sobrenatural do poder régio, França e Inglaterra*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

²⁶ Michel de Certeau, Luce Giard e Pierre Mayol. *A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.

²⁷ Philippe Ariès; Georges Duby (org.). *História da vida privada*. 5 v. São Paulo: Companhia das Letras, 1989-1992.

²⁸ Georges Duby; Michelle Perrot (org.). *História das mulheres no ocidente*. 5 v. Porto: Afrontamento, 1990-1991.

²⁹ Alini Luza Moraes, Cibele Rohers da Silva e Everton Luiz Simon. “Cadernos de receitas: saberes, sabores e memórias”. In: Everton Luiz Simon et al. (org.). *Processos educativos e práticas sociais: reflexões sobre alimentação, saberes e políticas*. Jundiaí: Paco Editorial, 2024; Ana Luiza Mello Santiago de Andrade e Maria Teresa Santos Cunha.

Registros paroquiais, memórias e festividades também passaram a ser interrogados, desvelando atuações, redes e resistências³⁰, indispensáveis para compor quadro mais nuançado do passado.

Nesse movimento de ampliação, a História Cultural, assumiu “trazer à tona o indivíduo como sujeito da História”, particularmente egressos das camadas populares³¹. É nesse horizonte que os cadernos de receitas se afirmam como documentos, materializando a ênfase nas experiências individuais e cotidianas. Os cadernos das mulheres de Ciríaco exemplificam tal abordagem, oferecendo reflexões sobre história da alimentação, saberes, redes de afeto e estratégias de vida. Ao adentrar a alimentação na vida doméstica — espaço historicamente invisibilizado — reconhecemos processos educativos informais que ocorrem na cozinha, majoritariamente entre mulheres. Padrões alimentares, longe de meramente biológicos, são experiências sociais e culturais dotadas de significados simbólicos³².

Ao discutir a História da Alimentação, Henrique Carneiro lembra que a comensalidade encontra seu pilar distintivo na partilha³³. Com efeito, é a partir da complexa articulação de processos imbricados que envolvem alimentos, técnicas, sociabilidades e memórias e, portanto, o ato fisiológico de nutrir-se transcende sua função biológica e converte-se em um ato cultural. Nessa perspectiva, o estudo das culturas alimentares demanda, fundamentalmente, a análise desses saberes e memórias coletivamente compartilhados, vistos como elementos estruturantes da vida social.

A memória pode ser categoria de análise e objeto de pesquisa simultaneamente, iluminando as ramificações individuais e coletivas das práticas alimentares. Denise Amon e Renata Menasche sintetizam que “o caldo básico da relação entre comida e memória é a cultura”³⁴. Logo, os cadernos não apenas registram ingredientes; guardam esse “caldo”, onde decantam histórias, afetos e identidades.

“Cadernos de receitas culinárias em arquivos pessoais: um patrimônio histórico-educativo a partir dos sabores da cozinha (Florianópolis, 1950/1980)”. *RIDPHE_R Revista Iberoamericana do Patrimônio Histórico-Educativo*, 10 (2024), p. 1-13; Elza Fagundes da Silva; Alboni Marisa Dudeque Pianovski Vieira. “A história de Esmeralda e seus cadernos de receitas”. *Revista Teias*, 62 (2020), p. 455-468.

³⁰ Mary Del Priore (org.). *História das mulheres no Brasil*. São Paulo: Contexto, 1997.

³¹ Sandra Jatahy Pesavento. *História & história cultural*, op. cit., p. 118.

³² Everton Luiz Simon. *Do garfo à pena*, op. cit.

³³ Henrique Soares Carneiro. “Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação”. *História: Questões & Debates*, 42 (2005), p. 71-80.

³⁴ Denise Amon; Renata Menasche. “Comida como narrativa da memória social”. *Sociedade e Cultura*, 11 (2008), p. 15.

Articulando Le Goff³⁵, Tedesco³⁶ e Halbwachs³⁷ aprofundamos como, pelas narrativas de memória, compreende-se a inter-relação entre alimentos, práticas, saberes, identidades e patrimonialização³⁸. Nessa perspectiva, as práticas alimentares, transcendem a dimensão biológica e operam como marcadores identitários³⁹. Assim, o indivíduo “se considera inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa”⁴⁰.

Consequentemente, entendemos que a cozinha emerge como um lócus de memória, capaz de articular ingredientes, práticas e distintas influências socioculturais. Constitui-se, assim, como o epicentro da vida familiar e da construção da identidade regional, operando efetivamente como um “lugar de memória”⁴¹. É nesse espaço que saberes são continuamente constituídos, negociados e (com)partilhados, histórias são (re)contadas e identidades são processualmente cozinhadas e, enfim, materializadas no e pelo ato da comensalidade.

Compreender os cadernos como arquivos de memória permite enquadrá-los na demanda de Burke por “novos tipos de fontes” para “novas perguntas”⁴². Ao distanciar-se dos arquivos oficiais, predominantemente masculinos, o caderno abre janelas ao privado, ao trabalho não remunerado e aos saberes femininos — questionando fronteiras entre público/privado, trabalho/não trabalho, saber formal/popular.

Sandra Pesavento aprofundou a discussão a pontar que na escassez de diários e cartas, o/a historiador/a lê fontes indiretas, considerando que práticas valem discursos, silêncios falam, ausências revelam presenças⁴³. Nos cadernos, modos de preparo omitidos, manchas, trocas de ingredientes e anotações marginais são vestígios de prática viva. Assim,

³⁵ Jacques Le Goff. *História e Memória*. Campinas: UNICAMP, 1994.

³⁶ João Carlos Tedesco. *Passado e presente em interfaces: introdução a uma análise sócio-histórica da memória*. Passo Fundo: UPF Editora, 2011; João Carlos Tedesco. *Nas cercanias da memória*. Passo Fundo: UPF Editora, 2014.

³⁷ Maurice Halbwachs. *A memória coletiva*, op. cit.

³⁸ Everton Luiz Simon e Alini Luza Moraes. “Alimentação e memória: a questão da patrimonialização da culinária regional”. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*, 3 (2023), p. 149-161.

³⁹ Alini Luza Moraes; Hosana Hoelz Ploia; Everton Luiz Simon. “Práticas alimentares”. In: Marcos Paulo Dhein Griebeler (org.). *Dicionário de Desenvolvimento Regional e Temas Correlatos*. 3. ed. Uruguaiana: Conceito, 2024, p. 1175-1177.

⁴⁰ Carlos Roberto Antunes dos Santos. “A alimentação e seu lugar na História”, op. cit., p. 15.

⁴¹ Michael Pollak. “Memória, esquecimento, silêncio”, op. cit.

⁴² Peter Burke. *A escrita da história*, op. cit., p. 25.

⁴³ Sandra Jatahy Pesavento. *História & história cultural*, op. cit., p. 119.

ao captar tais vestígios, isto é, o “ecoar” dos silêncios torna-se desafio central da História Cultural.

Como num sítio arqueológico, os cadernos equivalem aos artefatos domésticos que revelam a textura do cotidiano, enquanto os “monumentos” correspondem aos documentos oficiais. A leitura estratigráfica das páginas considerando caligrafias sucessivas, tintas distintas, acréscimos compõe cronologias de uso e apropriação. As manchas e pingos funcionam como fósseis de prática, dando biografia ao objeto, um palimpsesto de gestos e sabores⁴⁴.

A leitura desses manuscritos não é apenas textual: interpreta-se um artefato complexo, na intersecção entre cultura material, práticas sociais e memória afetiva, produzindo contra-narrativas às histórias centradas na esfera pública e masculina. A micro-história revelada ilumina processos macro de transmissão cultural, relações de gênero e identidades.

A passagem da oralidade à escrita, materializada nos cadernos, ecoa as reflexões benjaminianas sobre o narrador: a autoridade da experiência compartilhada é transcodificada em uma partitura escrita⁴⁵. Contudo, não se trata de uma rigidez homogênea. Se, por um lado, o preparo de doces exige precisão e um respeito quase canônico às técnicas, por outro, nas preparações culinárias salgadas, a própria escrita revela-se mais flexível. Nelas, os processos de produção acolhem modificações de ingredientes conforme a disponibilidade, validando os saberes práticos expressos em “pitadas” e “quanto basta”. Essas margens anotadas, riscos e substituições transcendem, assim, a função de meros marcadores de execução, constituindo-se como o registro vivo da dialética tradição/inação. Configuram, desse modo, o caderno como um documento dinâmico e um verdadeiro palimpsesto da História da Alimentação.

Para além do registro de saberes, o caderno mapeia redes de afeto⁴⁶. Nomear receitas (“Bolo da Tia Maria”, “Rosquinhas de D. Messias”) converte instruções em memoriais de relações. Desenha-se uma genealogia do saber, com matriarcas guardiãs de tradições. Essa cartografia afetiva remete à “comida da alma” à medida em que as preparações que confortam e evocam infância⁴⁷. Não por acaso, há

⁴⁴ Solange Menezes da Silva Demeterco. *Doces lembranças*, op. cit.; Juliana Lucinda Venturelli. *Narrativas culinárias e cadernos de receitas do sul de Minas*, op. cit.

⁴⁵ Walter Benjamin. “O narrador: considerações sobre a obra de Nikolai Leskov”. In: Walter Benjamin. *Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 197-221.

⁴⁶ Maurice Halbwachs. *A memória coletiva*, op. cit.

⁴⁷ Solange Menezes da Silva Demeterco. *Doces lembranças*, op. cit., p. 108.

predominância de doces e bolos, mais ligados a rituais e celebrações. O caderno é, pois, um relicário seletivo de comidas que importam, curado por mulheres que definem o que merece ser lembrado e transmitido.

A História da Alimentação, com raízes nos *Annales*, consolidou a legitimidade do tema⁴⁸. Com Le Goff e Nora, emergem novos objetos⁴⁹. Desse modo, o deslocamento “da história-em-migalhas para o comer e para quem come”, reivindicando a comida como tema sério.

Ao analisar cadernos de receitas, é importante observar todo o complexo mosaico de fatores considerando os geográficos, temporais e socioculturais. Alimentar-se excede a subsistência: é seleção e combinação que revela lógicas culturais, transmitidas e ressignificadas pela memória. Ingredientes locais, adaptações técnicas e preferências compõem corpus que evidencia dinâmicas socioeconômicas, trocas e hierarquias de gosto. Assim, o exame desses manuscritos ilumina significados compartilhados que definem comunidade, família e época.

Portanto, os cadernos ocupam posição metodológica singular, simultaneamente fonte e objeto. Enquanto fonte, fornecem informações significativas tanto material quanto documental ao evidenciar listas, modos de preparo, anotações e marcas de uso que permitem interpretar relações entre culinária, família e trajetórias.

Como objeto, o foco recai na escrita feminina que neles se manifesta. Esses documentos excedem o mero repositório culinário e configuram-se como espaços de expressão, transmissão de saberes e construção identitária. A escrita é atravessada por dimensões afetivas, culturais e históricas, para além da função instrumental. Nesse sentido, a prática escritural pode operar como forma de resistência e emancipação (ainda que implícita) e como locus de memória e criatividade. Assim, os cadernos ganham densidade simbólica e cultural.

Dessa forma, cadernos de receitas, como fonte e objeto, são eixo para compreender práticas e escritas de mulheres, conectando memória, identidade e resistência por meio da cultura escrita. Neles, a interação entre conhecimentos, práticas alimentares e memória se molda por dimensões comunicativas que criam e recriam continuamente a realidade humana.

⁴⁸ Fernand Braudel. “Alimentation et catégories de l’histoire”. *Annales ESC*, 16 (1961), p. 723-728; Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (org.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

⁴⁹ Jacques Le Goff; Pierre Nora (org.). *História: novos problemas, op. cit.*

As Mulheres, seus cadernos e a partilha de saberes

A abordagem educacional de Paulo Freire oferece um importante arcabouço teórico para a análise dos cadernos de receitas como artefatos educativos. Sua perspectiva antropológica centra-se no conceito de inacabamento ou inconclusão do ser humano, condição que, ao se tornar consciente, funda a própria possibilidade da educação. De acordo com Freire, “onde há vida há inacabamento. Mas só entre mulheres e homens o inacabamento se tornou consciente”⁵⁰. A partir dessa consciência, os sujeitos se engajam em uma busca permanente por significado, movimento intencional que os humaniza. A educação, portanto, não é um ato de depositar conteúdos, mas um processo contínuo de atribuição de sentido ao mundo e a si pois, “é na inconclusão do ser, que se sabe como tal, que se funda a educação como processo permanente”⁵¹.

Nessa chave empírica, os referenciais de memória, gênero e saberes deixam de operar como moldura confirmatória e passam a funcionar como lentes para explicar por que as séries, as marcas e as trocas geram continuidade de saberes. Em Campo Alegre, essas práticas aparecem menos como resistência e mais como trabalho de manutenção quando o cozinhar, o escrever, o compartilhar e o testar atuam na manutenção de um patrimônio técnico-afetivo. Os cadernos analisados evidenciam, antes de qualquer enquadramento teórico, um funcionamento prático: o aprendizado se dá por séries (versões de uma mesma preparação), por anotações performativas (‘assar em forma maior’, ‘mexer menos para não solar’) e por marcas materiais (manchas e rasuras), que registram o encontro entre escrita e gesto. A circulação desses cadernos entre mães, noras, vizinhas e colegas de curso compõe redes de colaboração, nas quais o texto é menos um fim e mais um dispositivo de coordenação do fazer. Só a partir dessa gramática do uso é que a análise reconvoca memória social, gênero e pedagogias críticas.

Nesse contexto, a prática educativa, formal ou informal, torna-se essencial para o desenvolvimento humano e para a partilha de saberes. Uma análise aprofundada dos conteúdos dos cadernos coletados em Campo Alegre revela características específicas e variações significativas. Observa-se uma predominância de receitas doces (bolos, pudins, bolachas), muitas delas registradas sem o modo de preparo detalhado, sugerindo um saber-fazer implícito, dependente da transmissão oral e da memória prática. Esta característica, como aponta Maria Cecília Barreto

⁵⁰ Paulo Freire. *Pedagogia da autonomia*, op. cit., p. 50.

⁵¹ *Idem*, p. 57.

Amorim Pilla, reafirma o caderno como um documento para quem já detém o conhecimento⁵². Além das receitas culinárias, os cadernos operam como artefatos multifacetados, incluindo registros de remédios caseiros, produtos de limpeza e até anotações da economia doméstica, como o controle da produção de leite. Notou-se também variações intergeracionais: cadernos de mulheres mais jovens, como Ivanês e Janice, tendem a ter um maior número total de receitas e um aumento de registros com nomes de outras mulheres, revelando redes de sociabilidade, e por vezes, uma maior necessidade de detalhamento no modo de preparo em comparação com os cadernos de suas mães e sogras, Sallette e Lourdes.

Transcendendo a mera função de compilar ingredientes, os cadernos de receitas constituem-se em testemunhos desses processos de transmissão, explicitando as relações intrínsecas e situadas entre os saberes culinários e as experiências de vida das mulheres que os produziram. A análise detalhada de dois desses artefatos os de Onilce e Fernanda, permite compreender como tais registros se estruturam enquanto documentos de memória e escrita, inquirindo porque, como, para que e para quem são produzidos. Por conseguinte, amplia-se o entendimento sobre o papel da educação (formal e informal) na formação e no fortalecimento das comunidades.

Os cursos promovidos pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) atuam como catalisadores significativos para o aprendizado técnico no meio rural, oferecendo uma base estruturada para qualificação em áreas como gastronomia e panificação. Contudo, sua relevância transcende a dimensão meramente técnica, configurando-se como espaços de socialização onde a educação informal floresce. É nesse cenário que as anotações de Onilce e Fernanda ganham densidade analítica, refletindo um processo de autoeducação em plena consonância com a visão freiriana do ser humano como sujeito “inacabado” em constante construção. O caderno de Onilce, oriundo do curso de Panificação Caseira (2005), é emblemático desse processo. A análise se inicia já na capa, com o nome da participante anotado à caneta, gesto que sinaliza propriedade e apego ao material. Internamente, observam-se numerosas marcas de uso, desgastes e manchas de ingredientes; estas não são meros acidentes, mas vestígios de uma prática que devem ser

⁵² Maria Cecília Barreto Amorim Pilla. “Arrufos e assoprinhos: receitas e os espaços do feminino na região dos Campos Gerais: 1900-1950”. In: Carmem Soares e Cilene Gomes Ribeiro (org.). *Odisseia de Sabores da Lusofonia*. Coimbra: Grácio Editor, 2015, p. 125-140.

lidos com "curiosidade epistemológica"⁵³. Corroborando essa leitura, Pilla acrescenta que cada mancha ou desgaste constitui uma "assinatura silenciosa" das práticas e emoções que acompanharam o ato de cozinhar, revelando vínculos, memórias e afetos⁵⁴. Essa apropriação é validada igualmente pelas intervenções textuais de Onilce: adaptações de medidas, dicas práticas (como o ponto da calda de "pipoca seca") e desenhos explicativos. O conjunto dessas personalizações demonstra sua capacidade de ressignificar o saber recebido, transformando o caderno em espaço de diálogo, expressando autonomia intelectual e reafirmando que o saber culinário não se limita ao registrado, mas alcança o vivido, o tátil e o sensorial



Figura 1 - Caderno de Receitas SENAR Fonte: Acervo dos autores (2025).

Nessa perspectiva, anotações marginais, alterações de ingredientes e novas receitas inseridas por Onilce não são meras correções, mas materializam um diálogo contínuo entre o saber técnico formalmente adquirido e sua práxis culinária, moldada por experiência, paladar e recursos disponíveis. Cada rabisco testemunha a apropriação do conhecimento, processo no qual a cozinheira deixa de ser receptora para se tornar autora de seu próprio saber, praticando o que Luce Giard define como as "artes de fazer" do cotidiano⁵⁵. As páginas transformam-se em palimpsesto: a estrutura da receita prescrita é sobreposta por camadas

⁵³ Paulo Freire. *À sombra desta mangueira*, op. cit.

⁵⁴ Maria Cecília Barreto Amorim Pilla. "Arrufos e assoprinhos", op. cit.

⁵⁵ Luce Giard. "Cozinhar". In: Michel de Certeau, Luce Giard e Pierre Mayol. *A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996, p. 211-297.

de experimentação pessoal e saberes compartilhados informalmente. Tal apropriação intensiva também reforça a identidade: ao inscrever descobertas e adaptar conteúdos, Onilce não apenas otimiza uma receita, mas demarca território de conhecimento, validando trajetória e autoridade no espaço da cozinha.

O caderno, assim, excede a função de manual técnico e opera como diário de bordo: artefato que documenta a jornada de aprendizado e empoderamento de uma mulher, cujos saberes, muitas vezes relegados ao âmbito doméstico e privado, ganham registro, forma e, conseqüentemente, valor histórico e social. Essa materialidade do vivido é precisamente o que Pilla evoca ao descrever como as marcas de uso despertam curiosidade em vez de repulsa: "as manchas de gordura não provocam repúdio, e sim curiosidade. [...] um pouco de açúcar, uma nota de canela [...] e *voilà*, já temos uma receita. O script materializado do preparo de uma iguaria"⁵⁶. Fica evidente, portanto, que os registros textuais e as marcas físicas vão além do acidente; narram histórias invisíveis, complementam o conteúdo formal e o tornam mais inteligível e pessoal. Em síntese, são essas inscrições de uso que animam o papel, convertendo um repositório de instruções em arquivo sensorial e afetivo do cotidiano.

⁵⁶ Maria Cecília Barreto Amorim Pilla. "Arrufos e assoprinhos", *op. cit.*, p. 205-206.

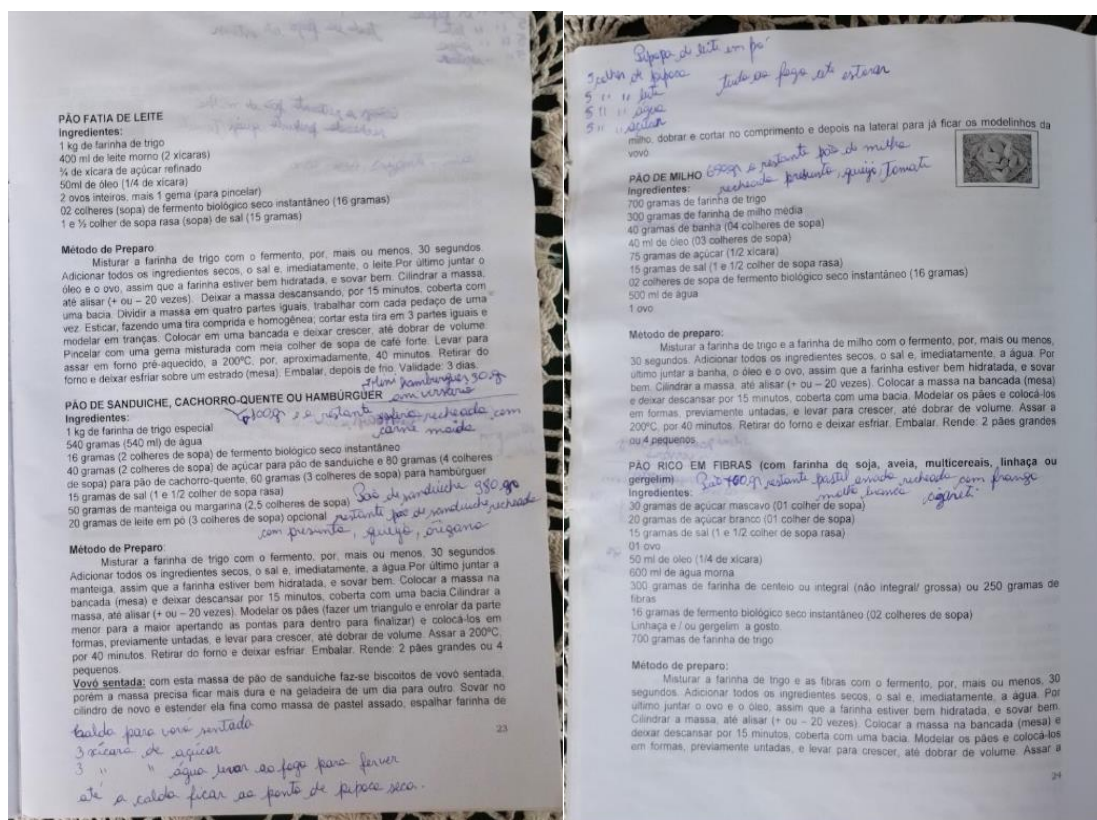


Figura 2 - Diálogos entre os cadernos Fonte: Acervo dos autores (2025).

As anotações feitas nas páginas 23 e 24 mostram como Onilce adapta receitas conforme suas necessidades, incluindo observações sobre medidas e variações do "Pão de sanduíche". Nessa seção, surge a dica para fazer biscoitos com a mesma massa ("vovó sentada") e uma anotação detalhando o ponto da calda pressupondo um saber partilhado. Toques pessoais, como sugerir suco e raspas de laranja em outras receitas, evidenciam engajamento ativo com o conteúdo. A relação entre ensino e aprendizagem⁵⁷, se dá nas interações, e é nesse espaço que o caderno se insere, pois "ensinar inexiste sem aprender e vice-versa". O caderno reflete essa dialética ao integrar o saber formal com a experiência de vida, mostrando como ela aprende, adapta e ensina.

A figura 3, a seguir, apresenta essa perspectiva a partir do desenho explicativo que Onilce fez para ensinar como cortar a massa, ressaltando o caráter didático do caderno. Essa customização intensiva do material didático reflete, ainda, um movimento de fortalecimento identitário. Ao inscrever suas próprias marcas, descobertas e adaptar o conteúdo à sua maneira. Nesse processo, Onilce não apenas otimiza uma receita, mas também demarca seu território de conhecimento, validando sua trajetória

⁵⁷ Paulo Freire. *Pedagogia da autonomia*, op. cit.

e sua autoridade no espaço da cozinha. O caderno, assim, transcende sua função de manual técnico para se tornar um diário de bordo, um artefato que documenta a jornada de aprendizado e empoderamento de uma mulher, cujos saberes, muitas vezes relegados ao âmbito doméstico e privado, ganham registro, forma e, conseqüentemente, valor histórico e social.

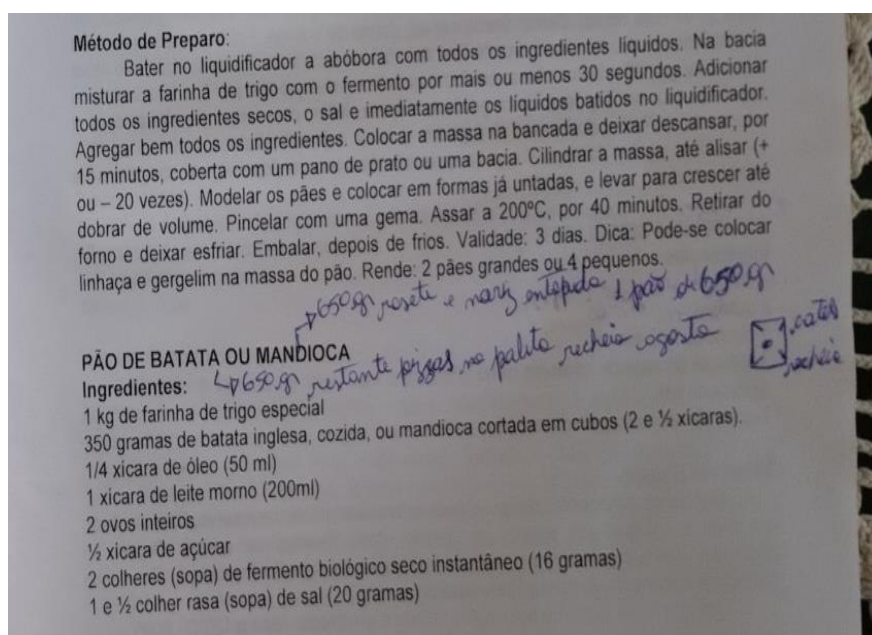


Figura 3 - Diálogos com o caderno Fonte: Acervo dos autores (2025).

Em contraste, o caderno de Fernanda, do curso de Tortas e Docinhos Caseiros realizado em 2019, revela abordagem mais pragmática, com poucas anotações e modificações. Ainda assim, a dimensão coletiva e informal do aprendizado comparece: na página final, o contato de uma instrutora e a receita de “Recheio de creme de chocolate”, partilhada entre participantes, atestam redes de saber que extrapolam o conteúdo programático. O registro do telefone e das redes sociais indica a continuidade de um espaço de aprendizado fora do curso. Comparativamente, enquanto Onilce usa o caderno como ferramenta dinâmica e criativa, Fernanda opta por apropriação direta; ambas, porém, evidenciam a força das trocas informais e constroem saberes de modo contínuo. As figuras a seguir ilustram o aspecto didático e os toques pessoais presentes nos registros.

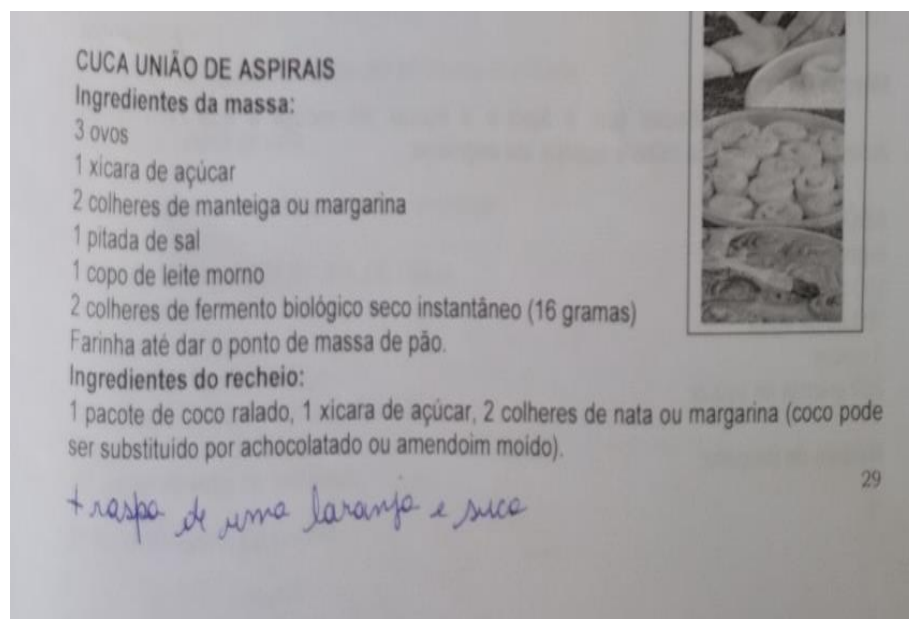


Figura 4 - Diálogos com o caderno. Fonte: Acervo dos autores (2025).

Nessa perspectiva, a análise de ambos os artefatos corrobora o papel estruturante da escrita e da partilha. Estes não são meros atos de registro, mas processos educacionais autônomos que se realizam em espaços não escolarizados definidos como aqueles que englobam práticas e processos considerados formativos situados fora da escola. Tais processos operam, portanto, no vasto território da educação informal, na qual os sujeitos "aprendem e compartilham saberes continuamente durante o processo de socialização", notadamente no convívio com a família⁵⁸. É, portanto, nesses espaços que se viabiliza o fortalecimento de identidades e a transmissão de um complexo de múltiplos saberes: os saberes do corpo, que envolvem o gesto técnico, o saber-fazer e a percepção sensorial (o "ponto", o "cheiro", o "tato"); os saberes da oralidade, materializados nas narrativas, nos "segredos" e nas memórias afetivas atreladas às receitas; e os saberes da sociabilidade, que ditam as regras da comensalidade, os rituais da partilha e a manutenção dos laços comunitários.

Essa dinâmica reflete as concepções da pedagogia freiriana, para quem a educação é, antes de tudo, prática dialógica de interação e compartilhamento. Esse fundamento dialógico, por sua vez, encontra sua raiz ontológica no inacabamento do ser, a base da busca constante por significados, que se materializa nos cadernos: ao anotar, riscar e

⁵⁸ Everton Luiz Simon; Hosana Hoelz Ploia; Cheron Zanini Moretti. *Educação, trabalho e alimentação: experiências de mulheres em espaços domésticos*. Jundiaí, SP: Paco, 2023, p. 31.

reescrever, Onilce e Fernanda exercitam sua práxis, pois refletem sobre o conhecimento recebido e o transformam em algo próprio. Desse modo, os cadernos atestam trajetórias que vão além do mero registro de práticas culinárias, documentando relações de troca e solidariedade. A escrita, aqui, transcende o ato técnico de registrar; constitui um processo educativo e histórico que transmite saberes, fortalece vínculos comunitários e afirma a identidade dessas mulheres rurais, validando seus conhecimentos e experiências.

A educação é um processo contínuo e dinâmico de atribuição de significados, no qual os sujeitos buscam compreensão de si e do mundo. No caso de Onilce, seu caderno reflete essa construção e troca constante de saberes — tanto no ensino formal do curso quanto nas adaptações que incorporam conhecimentos próprios e práticas comunitárias. Já o caderno de Fernanda, referente ao curso de Tortas e Docinhos Caseiros (2019) do Senar, apresenta inicialmente uma abordagem mais simples, com poucas anotações. Contudo, embora faça menos modificações, o artefato registra um momento central de troca na página final (contatos e receita compartilhada), demonstrando a continuidade das redes de aprendizagem para além do conteúdo do livro.

Os cursos do Senar funcionam como ponto de partida, mas sua relevância se amplia pela educação informal que se dá nos encontros. É importante considerar que a educação formal, "aquela desenvolvida nas escolas, com conteúdos previamente demarcados", oferece a estrutura e o vocabulário técnico comum⁵⁹. Em contrapartida, a educação informal — na qual "os indivíduos aprendem durante seu processo de socialização" — constitui o terreno fértil onde o conhecimento técnico é internalizado. É justamente essa educação informal, manifesta nas conversas, na partilha de segredos culinários e na construção de laços de confiança, que permite apropriações significativas e contextualizadas. Em termos práticos, traduz-se a linguagem padronizada do curso para a linguagem sensorial e prática das cozinhas — um processo de tradução cultural que é, em si, aprendizado profundo.

⁵⁹ Maria da Glória Gohn. *Educação não formal e o educador social: atuação no desenvolvimento de projetos sociais*. São Paulo: Cortez, 2014, p. 40.

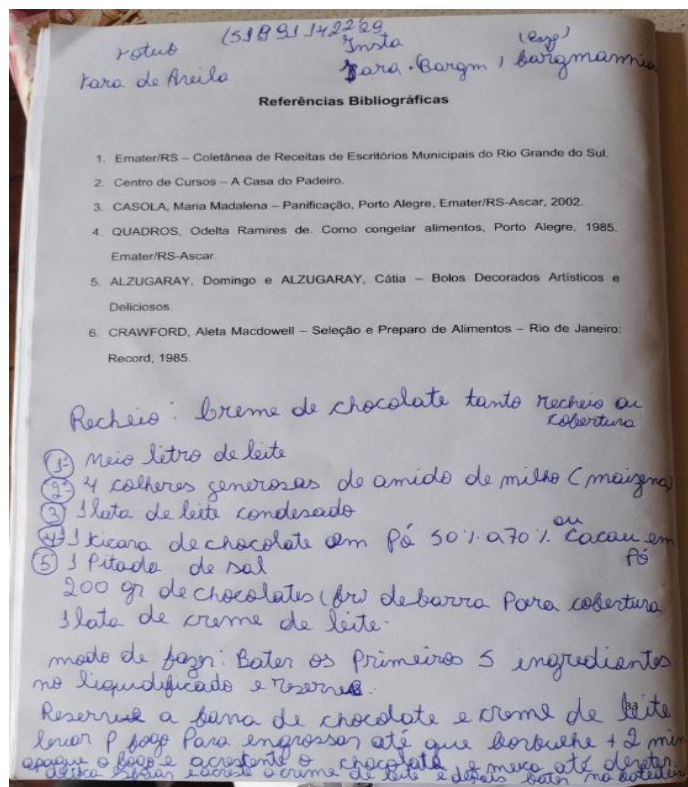


Figura 5 - Diálogos com o caderno V. Fonte: Acervo dos autores (2025).

A análise dos cadernos revela que, para além de repositórios de informação, eles representam potente forma de resistência cultural. Num contexto de padronização alimentar e globalização de sabores, adaptar uma receita com ingredientes locais, resgatar técnica familiar ou registrar saber transmitido oralmente afirma cultura e gosto particular, contrapondo-se à homogeneização. A manutenção de práticas herdadas e adaptadas configura ato político de preservação da memória e da identidade — uma micropolítica do cotidiano, na qual a cozinha se torna espaço de autonomia e soberania alimentar. Assim, ambos os cadernos operam como instrumentos de resgate de tradições e fortalecimento de identidades individuais e coletivas, inscrevendo o saber local e feminino em registro duradouro que desafia sua histórica invisibilidade.

Conclui-se, portanto, que os cadernos de Onilce e Fernanda evidenciam a interconexão entre aprendizado formal e informal, consolidando processo educativo contínuo, dialógico e profundamente humano. A complexidade do tema exige análise das interseções entre educação, saberes tradicionais, relações de gênero e o papel da mulher na produção e circulação de práticas. A cozinha, nesse contexto, ressignificada por essas mulheres, assume lugar de laboratório de criatividade, centro de sociabilidade e palco para o exercício de autoridade intelectual e prática. Embora o presente artigo não esgote a questão,

estabelece bases para investigações futuras, reconhecendo a riqueza do tema para os campos da educação e da cultura.

Considerações finais

Ao longo deste artigo, demonstramos que os cadernos de receitas, historicamente relegados ao âmbito do privado e de um saber-fazer empírico, devem ser reivindicados como fontes primordiais para a investigação histórica e, de modo particular, como documentos essenciais para a História da Alimentação, campo para o qual oferecem um acesso sem precedentes à cultura material, aos saberes e às práticas cotidianas. Buscamos nessa escrita demonstrar a relevância dos cadernos como fontes históricas e educativas, à medida em que esses artefatos culturais operam como instrumentos de leitura do cotidiano, do social e de produção de conhecimento situado.

Ao posicioná-los na confluência teórica entre os estudos de gênero, a história da alimentação e a pedagogia crítica de Paulo Freire, desvelou-se que estes artefatos são, em sua essência, documentos políticos e culturais. Eles não apenas registram técnicas culinárias e ingredientes, mas materializam a agência feminina, narram experiências de resistência cotidiana e constroem pertencimentos que ativamente desafiam o apagamento sistemático da mulher como sujeito histórico, conforme denunciado por Michelle Perrot. Mais do que repertórios de ingredientes e modos de preparo, os cadernos constituem instrumentos de curadoria da memória, de mediação entre oralidade e escrita, de transmissão intergeracional de saberes, de patrimonialização do cotidiano e de gestão das redes de sociabilidade e trabalho doméstico. A análise aqui empreendida, portanto, transcende o inventário de práticas alimentares para afirmar esses manuscritos como um *lócus* de enunciação e autoria, onde saberes, afetos e memórias se entrelaçam para compor uma contranarrativa densa e indispensável aos “silêncios da história”. Assim, respondemos de forma qualificada ao objetivo proposto, evidenciando o estatuto histórico-pedagógico desses documentos.

A investigação revelou que a complexidade destes documentos reside em sua natureza intrinsecamente dialógica e cumulativa. As marcas de uso, as caligrafias sobrepostas, as anotações marginais e as manchas de ingredientes não são meros ruídos, mas vestígios de uma práxis contínua, que encarna o conceito freiriano de um saber que se constrói na e pela experiência. Cada caderno analisado emergiu como um arquivo

vivo, um testemunho da “curiosidade epistemológica” que transforma a cozinha em um laboratório de experimentação e recriação cultural. Nessa chave, o caderno é simultaneamente texto e contexto: um “documento-objeto” que condensa cultura material, repertórios técnicos e economia doméstica, articulando-as à memória coletiva e aos lugares de memória.

A análise das fontes de Campo Alegre demonstra concretamente que elas são curadoras ativas da memória coletiva. Isso se evidencia não apenas nas receitas partilhadas entre mãe e filha, como observado nos 30 registros em comum entre Lourdes e Janice, mas nas adaptações e inovações pessoais, como os desenhos explicativos de Onilce ou a anotação da dica da 'pipoca seca' para a calda. Elas selecionam, adaptam e transmitem um patrimônio que é, ao mesmo tempo, gustativo, afetivo e identitário. A transmissão desses saberes, portanto, configura-se como um ato educativo profundo, que vai além da teoria pedagógica e se materializa na prática: no gesto de registrar o contato de uma instrutora, como fez Fernanda, ou na incorporação de receitas de 'Tia Maria' e 'Elaine' no caderno de Lourdes, validando a rede de afeto como fonte de conhecimento.

Em termos freirianos, trata-se da pedagogia do cotidiano, na qual inacabamento, diálogo e experiência convergem para produzir conhecimento crítico.

Constatamos que as práticas de escrita e de cozinha, frequentemente perpassadas por silêncios e invisibilidades, são aqui interpretadas como expressões de agência e autoria, por meio das quais essas mulheres negociaram seu lugar social e registraram suas experiências. Os cadernos funcionam, assim, como lócus de autoria e de autoridade epistêmica, onde se atualizam “artes de fazer” que deslocam a fronteira entre o privado e o público, o doméstico e o político. Desse modo, ao escrever, adaptar e compartilhar receitas, essas mulheres se engajaram em uma micropolítica do cotidiano, transformando o trabalho na cozinha, um espaço historicamente invisibilizado, em um lócus de agência, autoridade intelectual e curadoria da memória afetiva de suas famílias e comunidade. Este argumento é sustentado pela análise documental dos cadernos, interpretados como palimpsestos que revelam, em suas camadas textuais e materiais, a intersecção entre cultura escrita, práticas alimentares e relações de gênero. Nessa perspectiva, a materialidade (manchas, dobras, rasuras) deixa de ser periferia para tornar-se método: ler o suporte é ler a história.

As implicações deste estudo extrapolam o campo da História da Alimentação, dialogando diretamente com os debates contemporâneos

sobre saberes populares, patrimônio imaterial e o papel da educação não formal. Ao validar a cozinha como um espaço de produção de conhecimento, este trabalho contribui para a descolonização do próprio conceito de saber, legitimando práticas e epistemologias historicamente subalternizadas. Os cadernos, em suas particularidades, exemplificam uma micropolítica do cotidiano, na qual o ato de cozinhar e registrar torna-se uma afirmação de autonomia e soberania alimentar e cultural.

Propomos, como contribuição metodológica, protocolos de leitura material-textual que integrem paleografia doméstica, etnografia situacional e análise multimodal das páginas (texto, marcas de uso, iconografia), além de estratégias participativas com as autoras e suas redes. Assim, a pesquisa aponta para a urgência de se desenvolver metodologias que sejam sensíveis a essas formas de registro, capazes de “ler” não apenas o texto, mas a materialidade, os silêncios e os gestos inscritos no documento. Tais procedimentos qualificam a interpretação histórica, ampliam a validade externa dos achados e aproximam pesquisa, ensino e extensão em perspectiva freiriana.

É imperativo reconhecer, contudo, as limitações deste estudo. A abordagem qualitativa, centrada na comunidade de Campo Alegre, a amostragem não probabilística, selecionando mulheres reconhecidas localmente por sua prática culinária, pode induzir a vieses de reputação e redes de indicação. A análise concentrou-se em um grupo específico de oito mulheres e seus laços de parentesco, sendo provável que outras redes de sociabilidade e outras vozes da comunidade não tenham sido abarcadas. Esta investigação, portanto, não esgota o tema, mas oferece um panorama consistente e situado das práticas. Como convite à ampliação do campo investigativo, sugerimos: (i) estudos comparativos que cruzem classe, etnia e geografia para entender como marcadores sociais reconfiguram a escrita de receitas; (ii) análise da remediação digital (blogs, redes, vídeos curtos, WhatsApp) e seus efeitos na partilha, visibilidade e preservação; (iii) cartografias interplataformas da circulação de receitas e séries temporais/georreferenciadas de ingredientes; (iv) pesquisas sobre patrimonialização que articulem sujeitos e instituições, combinando etnografia/netnografia, análise de redes, leitura material-textual e curadoria colaborativa, com protocolos de preservação e acesso aberto.

Este artigo reafirma o convite para que pesquisadoras e pesquisadores se debrucem sobre novos cadernos, ampliando o corpus e os contextos analisados, de modo que suas vozes, caligrafias, marcas de uso e sabores sigam a enriquecer e qualificar criticamente nosso

entendimento da história da alimentação, da memória coletiva e da inestimável contribuição das mulheres para sua tessitura e preservação. Em síntese, alcançamos o objetivo proposto ao demonstrar, com rigor e densidade analítica, que os cadernos de receitas são não apenas fontes históricas e pedagógicas de alto valor heurístico, mas também dispositivos de mediação cultural — capazes de iluminar o passado, formar sujeitos críticos e informar o planejamento de futuros possíveis.

Referências

- ANDRADE, Ana Luiza Mello Santiago de; CUNHA, Maria Teresa Santos. "Cadernos de receitas culinárias em arquivos pessoais: um patrimônio histórico-educativo a partir dos sabores da cozinha (Florianópolis, 1950/1980)". *RIDPHE_R Revista Iberoamericana do Patrimônio Histórico-Educativo*, 10 (2024), e024011. Disponível em: https://doi.org/10.20888/ridphe_r.v10i00.20159 Acesso em 28 de setembro de 2025.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. "Comida como narrativa da memória social". *Sociedade e Cultura*, 11 (2008), pp. 13-21. Disponível em: <https://doi.org/10.5216/sec.v11i1.4467>. Acesso em 10 de setembro de 2025.
- ARIÈS, Philippe; DUBY, Georges (org.). *História da vida privada*. 5 v. São Paulo: Companhia das Letras, 1989-1992.
- BENJAMIN, Walter. "O narrador: considerações sobre a obra de Nikolai Leskov". In: BENJAMIN, Walter. *Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994, pp. 197-221.
- BLOCH, Marc. *Os reis taumaturgos: o caráter sobrenatural do poder régio, França e Inglaterra*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.
- BRAUDEL, Fernand. "Alimentation et catégories de l'histoire". *Annales ESC*, 16 (1961), pp. 623-728. Disponível em: https://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1961_num_16_4_421725 Acesso em 13 de setembro de 2025.
- BURKE, Peter. *A escrita da história: novas perspectivas*. São Paulo: Unesp, 1992.
- CARNEIRO, Henrique S. "Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação". *História: Questões & Debates*, 42 (2005), pp. 71-84. Disponível em: <https://doi.org/10.5380/his.v42i0.4640> Acesso em 18 de setembro de 2025.
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.
- DEL PRIORE, Mary (org.). *História das mulheres no Brasil*. São Paulo: Contexto, 1997.
- DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade (Curitiba 1900-1950)*. 1998. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998.
- DUBY, Georges; PERROT, Michelle (org.). *História das mulheres no ocidente*. 5 v. Porto: Afrontamento, 1990-1991.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FREIRE, Paulo. *À sombra desta mangueira*. 11. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2015.
- FREIRE, Paulo. *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. 37. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2021.
- GIARD, Luce. "Cozinhar". In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996, pp. 211-297.
- GOHN, Maria da Glória. *Educação não formal e o educador social: atuação no desenvolvimento de projetos sociais*. São Paulo: Cortez, 2014.
- HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Centauro, 2004.

- LE GOFF, Jacques. *História e Memória*. Campinas: UNICAMP, 1994.
- LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre (org.). *História: novos problemas*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976.
- LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1998.
- MORAES, Roque; GALIAZZI, Maria do Carmo. *Análise Textual Discursiva*. 3. ed. rev. e ampl. Ijuí: Editora Unijuí, 2016.
- MORAIS, Alini Luza; PLOIA, Hosana Hoelz; SIMON, Everton Luiz. "Práticas alimentares". In: GRIEBELER, Marcos Paulo Dhein (org.). *Dicionário de Desenvolvimento Regional e Temas Correlatos*. 3. ed. Uruguaiana: Conceito, 2024, pp. 1175-1177.
- MORAIS, Alini Luza; SILVA, Cibele Rohers da; SIMON, Everton Luiz. "Cadernos de receitas: saberes, sabores e memórias". In: SIMON, Everton Luiz et al. (org.). *Processos educativos e práticas sociais: reflexões sobre alimentação, saberes e políticas*. Jundiaí: Paco Editorial, 2024, pp. 43-58.
- PERROT, Michelle. *As mulheres ou os silêncios da história*. Tradução de Viviane Ribeiro. Bauru: EDUSC, 2005.
- PERROT, Michelle. *Minha história das mulheres*. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2012.
- PERROT, Michelle. "Práticas da memória feminina". *Revista Brasileira de História*, 18 (1989), pp. 9-18.
- PESAVENTO, Sandra Jatahy. *História & história cultural*. 3. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2014.
- PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. "Arrufos e assoprinhos: receitas e os espaços do feminino na região dos Campos Gerais: 1900-1950". In: SOARES, Carmem; RIBEIRO, Cilene Gomes (org.). *Odisseia de Sabores da Lusofonia*. Coimbra: Grácio Editor, 2015, pp. 125-140.
- POLLAK, Michael. "Memória, esquecimento, silêncio". *Estudos Históricos*, 3 (1989), pp. 3-15. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2278> Acesso em 5 de setembro de 2025.
- SAFFIOTI, Heleieth I. B. *O poder do macho*. São Paulo: Moderna, 1987. (Coleção Polêmica).
- SAFFIOTI, Heleieth I. B. "Posfácio: Conceituando o gênero". In: SAFFIOTI, Heleieth I. B.; VARGAS, Monica Muñoz (org.). *Mulher brasileira é assim*. Brasília: Rosa dos Tempos; NIPAS-UNICEF, 1994, pp. 211-228.
- SANTOS, Ademir Valdir dos. "Cadernos como artefatos etno-históricos". *Revista Brasileira de História da Educação*, 18 (2018), e18001, pp. 1-21. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbhe/a/QCrvYDXg7fLNyrvtzvJ5RMD/?format=pdf&lang=pt> Acesso em 25 de setembro de 2025.
- SANTOS, Boaventura de Souza. "Para uma sociologia das ausências e uma sociologia das emergências". *Revista Crítica de Ciências Sociais*, 63 (2002), pp. 237-280.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. "A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa". *História: Questões & Debates*, 42 (2005), pp. 11-31. Disponível em: <https://doi.org/10.5380/his.v42i0.4643> Acesso em 15 de setembro de 2025.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. "A comida como lugar de História: as dimensões do gosto". *História: Questões & Debates*, 54 (2011), pp. 103-124. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25760> Acesso em 15 de setembro de 2025.
- SCOTT, Joan. "Gênero, uma categoria útil de análise histórica". *Educação e Realidade*, 20 (1995), pp. 71-99. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/educacaoerealidade/article/view/71721> Acesso em 21 de setembro de 2025.
- SILVA, Elza Fagundes da; VIEIRA, Alboni Marisa Dudeque Pianovski. "A história de Esmeralda e seus cadernos de receitas". *Revista Teias*, 62 (2020), pp. 455-468. DOI: 10.12957/teias.2020.45699. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/revistateias/article/view/45699> Acesso em 21 de setembro de 2025.
- SIMON, Everton Luiz. *Do garfo à pena: uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas*. 2019. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São

- Leopoldo, 2019. Disponível em:
<http://www.repositorio.jesuita.org.br/handle/UNISINOS/8861> Acesso em 5 de setembro de 2025.
- SIMON, Everton Luiz; PLOIA, Hosana Hoelz; MORETTI, Cheron Zanini. *Educação, trabalho e alimentação: experiências de mulheres em espaços domésticos*. Jundiaí, SP: Paco, 2023.
- SIMON, Everton Luiz; MORAIS, Alini Luza. "Alimentação e memória: a questão da patrimonialização da culinária regional". *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*, 3 (2023), pp. 149-161. Disponível em: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.58006> Acesso em 10 de setembro de 2025.
- TEDESCO, João Carlos. *Nas cercanias da memória*. Passo Fundo: UPF Editora, 2014.
- TEDESCO, João Carlos. *Passado e presente em interfaces: introdução a uma análise sócio-histórica da memória*. Passo Fundo: UPF Editora, 2011.
- VENTURELLI, Juliana Lucinda. *Narrativas culinárias e cadernos de receitas do sul de Minas: da memória oral à memória escrita*. 2016. Dissertação (Mestrado em Memória Social) – Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.
- VINUTO, Juliana. "A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto". *Temáticas*, 44 (2014), pp. 203-220.

Contribuição recebida em 29 de agosto de 2025.

Aprovada em 12 de janeiro de 2026.