

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA SOCIAL

**A Transmissão do Conhecimento Culinário no Brasil Urbano do
Século XX**

Débora Santos de Souza Oliveira

Dissertação apresentada ao Programa de
Pós-Graduação em História Social do
Departamento de História da Faculdade de Filosofia,
Letras e Ciências Humanas da
Universidade de São Paulo, para a obtenção
do título de Mestre em História.

Orientador: Prof. Dr. Henrique Carneiro

São Paulo
2010

Agradecimentos

Foram muitas as pessoas que ao longo destes três anos de pesquisa compartilharam comigo o interesse por esta pesquisa. Algumas contribuíram sugerindo bibliografia, discutindo idéias, avisando sobre programas e matérias divulgadas na imprensa ou ainda emprestando livros antigos de culinária, como o fez a Cecília. A todas elas sou verdadeiramente agradecida.

Débora Fontenelle foi uma pessoa que acompanhou várias etapas deste projeto, e o fato de, mesmo com sua agenda apertada de trabalho, tê-la sempre disponível para localizar materiais, lembrar de aspectos relevantes e ler os esboços iniciais foi um presente especial. A boa vontade de Danilo Gava Caim, Eufe dos Santos e Marilene Piedade em concederem entrevistas também foi fundamental – sem estes depoimentos muitas lacunas permaneceriam abertas.

Também não poderia deixar de mencionar o trabalho sério e muito bem organizado de recuperação da memória da Nestlé no Brasil que Solange Peirão e sua equipe realizam. Impossível esquecer a boa vontade para compreender os meus atrasos decorrentes do trajeto do interior para a Capital, e a paciência em procurar os documentos juntos comigo. Sem a colaboração destas pessoas não seria possível levantar a maioria das imagens, artigos de jornal, rótulos, materiais promocionais e cartas de consumidores que estão aqui registrados.

Sou especialmente grata ao meu orientador, o Prof. Dr. Henrique Carneiro, que desde o primeiro *e-mail* se mostrou receptivo e tranqüilo, ouvindo minhas dúvidas, abrindo as portas de sua casa e sua biblioteca, apresentando autores e trabalhos reveladores.

Por fim, em todos os momentos pude contar com a minha família – o Edmam, meu companheiro de vida, sempre incentivando, respeitando e compreendendo a importância desta pesquisa para mim – você é o cara! Meus filhos Gabriel e Mathias que dividem comigo o gosto pela História. Meus pais, Dr. Paulo e D. Dea, que souberam plantar em todos os filhos o gosto pelo estudo e pela pesquisa acadêmica, e minha irmã Lavínia, que parecia adivinhar meus momentos de dúvida telefonando para prestar o apoio necessário nas horas certas.

A todos vocês, muito obrigada, de coração!

RESUMO

Este trabalho procura estabelecer a relação entre a vida nas grandes cidades do Sudeste brasileiro, notadamente no Rio de Janeiro e São Paulo, com a prática e a transmissão do saber culinário ao longo do século XX. O momento de formação da classe média brasileira, a oferta de bens de consumo relacionados à modernidade como o fogão a gás, os aparelhos eletrodomésticos e também os alimentos industrializados, somados ao papel atribuído às mulheres na nova ordem social urbana, criaram uma ruptura no modo como as receitas culinárias eram preparadas e transmitidas. Esta ruptura foi seguida de um novo padrão culinário que, por sua vez, afetou os valores e a simbologia que permeiam o ato de cozinhar.

Palavras-chave: cozinha, receitas, alimentos industrializados, eletrodomésticos, classe média, vida urbana.

ABSTRACT

This work seeks to establish the relationship between life in the big cities of the Brazilian Southeast, particularly in Rio de Janeiro and São Paulo, and the practice as well as the way culinary knowledge was shared during the 20th century. The moment of formation of the Brazilian middle class, the availability of consumer goods related to modernity, e.g. the gas stove, appliances and industrialized foods, combined with the role attributed to women in the new urban social order, created a rupture in the way culinary recipes were prepared and passed down from one generation to another. This rupture was followed by a new culinary pattern, which in turn affected the values and the symbology comprised in the cooking act.

Keywords: Kitchen, Recipe, Industrialized Foods, Household Appliances, Middle Class, Urban Life.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	06
-------------------------	-----------

Capítulo 1

A TRANSMISSÃO DO CONHECIMENTO CULINÁRIO NA VIDA DOMÉSTICA.....	11
---	-----------

Mulheres de Sociedade e a Rotina Culinária.....	12
---	----

Mulheres Pobres e a Rotina Culinária.....	19
---	----

Capítulo 2

O PREPARO DE DOCES E A TRANSMISSÃO DO CONHECIMENTO CULINÁRIO NO BRASIL.....	27
--	-----------

O doce na tradição Brasileira.....	28
------------------------------------	----

Estudo de Caso – Receitas de arroz-doce.....	32
--	----

O aprendizado culinário através da receita escrita.....	43
---	----

Capítulo 3

A TRANSMISSÃO DO CONHECIMENTO CULINÁRIO VIA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS.....	47
--	-----------

A urbanização de São Paulo e a formação da classe média.....	48
--	----

A The San Paulo Gaz Company e o fogão a gás no Brasil.....	51
--	----

A Cia. Nestlé e o Leite Condensado Moça.....	58
--	----

<i>O Leite Condensado no Brasil e a Fábrica de Louis Nougés.....</i>	<i>59</i>
--	-----------

<i>Milkmaid, Leite Moça - a Evolução da Logomarca.....</i>	<i>61</i>
--	-----------

<i>Leite Moça e o Casamento com a Doçaria Brasileira.....</i>	69
O Tal do Pudim.....	76
Análise comparativa – receitas de pudim e consolidação do leite condensado.....	86

Capítulo 4

A TRANSMISSÃO DO CONHECIMENTO CULINÁRIO E A INDÚSTRIA DE ELETRODOMÉSTICOS.....	97
Walita – eletrodomésticos <i>made in Brasil</i>	98
A Escolinha Walita – como tudo começou.....	102

CONCLUSÃO.....	120
-----------------------	------------

BIBLIOGRAFIA E FONTES.....	127
-----------------------------------	------------

INTRODUÇÃO

Em meados dos anos 90, Carlos Roberto Antunes dos Santos identifica a escassez de pesquisas em torno da história da alimentação brasileira, lembrando que:

“O grande público está habituado a ver historiadores desenvolverem, de um lado, pesquisa nos domínios mais convencionais: história política, história das instituições, história das idéias, e outros. E, de outro lado, a ciência histórica parece prisioneira do modismo, que tem também afetado as ciências humanas como um todo. Uma história dos alimentos, do abastecimento, da propriedade rural, do campesinato foi produzida, com raras exceções, como uma história de pitoresco¹.”

O que dizer, então, de um projeto que pretende analisar a transmissão do saber culinário em um momento específico da história do Brasil? Analisar receitas das primeiras décadas do século XX em cadernos de família e compará-las com as publicações dos anos 60 e as do final do século, veiculadas na Internet, bem como voltar o olhar para a vida de donas de casa e mulheres anônimas poderia parecer, num primeiro momento, uma atividade “pitoresca”. Entretanto, as balizas historiográficas publicadas pelos professores Ulpiano B. de Meneses e Henrique Carneiro no final dos anos 90² mensuraram a amplitude dos temas relacionados à alimentação no mundo ocidental, e expuseram de modo claro a lacuna existente entre nós: dentre as mais de seiscentas obras arroladas, apenas 16% eram publicações relacionadas à alimentação brasileira. Neste sentido, os trabalhos realizados por núcleos de pesquisa ligados à história da alimentação nos últimos anos³ mostraram que este panorama está se modificando rapidamente. A discussão sobre a mudança de hábitos alimentares, o impacto da produção de alimentos industrializados no meio ambiente, as questões relacionadas à saúde, o florescimento da culinária *gourmet* e as diversas simbologias a ela atribuídas contribuíram para que o tema da alimentação fosse examinado mais de perto.

É, portanto, neste segmento de pesquisas que esta dissertação está inserida. Delimitar o enfoque teórico deste trabalho (termo que por si só me pareceu assustador),

¹ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *História da Alimentação no Paraná*. Curitiba: Farol do Saber, 1995, p. 11.

² MENESES, Ulpiano T. Bezerra; e CARNEIRO, Henrique, *A história da alimentação: balizas historiográficas*, Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material, Nova Série. v 5, jan/dez 1997.

³ O site da Universidade Federal do Paraná (www.historiadaalimentacao.ufpr.br/) é um bom exemplo desta mobilização, reunindo artigos, teses, resenhas e pesquisas sobre o assunto, dentre outros.

foi uma das muitas dificuldades que tive ao longo destes três anos de estudo. Depois de muito refletir, creio que ela possa se encaixar dentro da chamada nova história cultural, levando em consideração o fato de que a busca por novos objetos, os métodos mais qualitativos e a análise de práticas e de personagens comuns são algumas das principais características desta vertente. Embora o conceito de cultura seja bastante amplo, creio que a procura por significado ao observarmos o ser humano em seu meio social já seja suficiente para trazer legitimidade às pesquisas nesta área. Neste sentido, o nome da linha historiográfica - história social, das mentalidades, das idéias, do cotidiano, micro-história ou nova história, embora importantes, adquirem relevância menor. Gosto da visão de Marc Bloch sobre a necessidade do historiador de buscar a compreensão, na medida em que esta última é um dos fatores determinantes da ação⁴.

Os vinte e um anos de afastamento da vida acadêmica, período em que trabalhei com marketing de alimentos, despertaram meu interesse por questões de mudanças comportamentais no âmbito da alimentação. Aos poucos as perguntas foram sendo formuladas: por que saber cozinhar é tão bem aceito e reconhecido, hoje em dia, se há algumas décadas as mulheres “estudadas” se orgulhavam em não saber fritar nem um ovo? Por que os projetos arquitetônicos mais recentes valorizam a cozinha integrada às áreas de estar, em uma sociedade até então habituada a destinar este espaço apenas aos serviços, onde seria inimaginável a presença de visitas importantes?⁵.

Na tentativa de encontrar respostas para estas perguntas iniciei este trabalho. E ao contrário do que esperava, ao invés de esclarecê-las por completo, surgiram várias outras, dada a complexidade da questão. O ato de comer e tudo o que a ele se relaciona estão carregados de simbologias, e a análise destas questões extrapolam em muito a abordagem histórica. As respostas estão diluídas em questões econômicas, sociais, biológicas, agrícolas, éticas, envolvem aspectos de saúde pública, nutricionais e também culturais. Decidi, então, focar minha atenção às transformações ocorridas no meio

⁴“A natureza do nosso entendimento o leva muito menos a querer saber do que a querer compreender. Daí resulta que as únicas ciências autênticas são entre os fenômenos. (...). Não se pode negar, no entanto, que uma ciência nos parecerá sempre ter algo de incompleto se não nos ajudar, cedo ou tarde, a viver melhor. (...) O problema da utilidade da história, no sentido estrito, no sentido pragmático da palavra útil, não se confunde com o de sua legitimidade, propriamente intelectual. Este, a propósito, só pode vir em segundo lugar: para agir sensatamente, não será preciso compreender em primeiro lugar? BLOCH, Marc “Apologia da História”. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2002, p. 45.

⁵ Vale lembrar que a desvalorização do preparo das refeições cotidianas não é um fenômeno particular do caso brasileiro. Luce Giard, ao tratar do assunto na França dos anos 70, diz que “as práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezado (...). Esse trabalho é considerado monótono e repetitivo, desprovido de inteligência e de imaginação; é mantido fora do campo do saber. CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano II – Morar cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 2005, p. 218

urbano em cidades como São Paulo e Rio de Janeiro, relacionando a maneira de cozinhar com a oferta de produtos para a cozinha e alimentos industrializados oferecidos a partir das primeiras décadas do século XX.

Assim sendo, procurei analisar a forma de transmissão do conhecimento culinário dividindo-o em quatro aspectos distintos, expressos nos quatro capítulos deste trabalho. No primeiro deles busquei identificar as mudanças de comportamento ocorridas no universo doméstico feminino, enfocando os papéis destinados às mulheres das classes economicamente favorecidas e às mulheres pobres, tentando estabelecer a sua relação com o trabalho na cozinha. No segundo capítulo trato de modo mais específico sobre o lugar que as receitas doces ocupam em nossa sociedade e a maneira como elas foram se modificando ao longo dos anos. Para tanto analisei três receitas que permaneceram ao longo do século XX: o arroz doce, o quindim e o bolo de fubá. No terceiro e quarto capítulo procurei verticalizar a pesquisa, dirigindo a atenção para a influência que a indústria de alimentos e de eletrodomésticos exerceram na transmissão do conhecimento culinário, valendo-se de divulgação de receitas em rótulos de produtos, folhetos gratuitos e da realização de aulas de culinária por todo o país.

Se por um lado a verticalização da pesquisa forneceu um vasto material para análise (que também não chegou a ser trabalhado em todos os seus aspectos!), por outro fez com que questões de alta relevância acabassem ficando de fora deste trabalho: trato de modo bastante sucinto a influência da culinária imigrante, fator fundamental na culinária paulista, deixo de abordar a relação existente entre a chamada cozinha típica e a formação da identidade, tema que permeia a literatura brasileira, me encanta e que merece ser analisado em profundidade. E embora tenha me esforçado, não trabalho com as imagens da maneira que gostaria: não foram incluídos os filmes publicitários e boa parte dos anúncios da mídia impressa e receituários compilados ao longo da pesquisa. Faltou-me intimidade com o assunto e a compreensão necessária para trabalhar com este tema em específico, desde a abordagem da Escola de Frankfurt e dos escritos de Walter Benjamim até as obras de Peter Burke “*Testemunha Ocular*” e “*A Escrita da História*” passando por artigos que se tornaram referência entre nós, como os estudos realizados por Ulpiano B. de Meneses (“*O Fogão da Societé Anonyme du Gaz, Sugestões Para Uma Leitura Histórica de Imagem Publicitária*”, “*Memória e Cultura Material: Documentos Pessoais no Espaço Público*”, “*Fontes Visuais, cultura visual, História visual. Balanço Provisório, Propostas Cautelares*”, dentre outros), Elias Thomé Saliba (“*A Produção do Conhecimento Histórico e Suas Relações com a Narrativa Fílmica*”),

bem como as publicações produzidas pelo grupo LEDI (Domínios da Imagem) da Universidade Estadual de Londrina.

Por fim, feitas essas ressalvas, não poderia deixar de mencionar uma frase do educador Neil Postman que ajudou a colocar em seu devido lugar a minha procura por respostas, e que talvez expresse a contribuição desta pesquisa dentro do amplo universo da história da alimentação no Brasil: “*o mundo não é do jeito que vemos – vemos apenas partes de todos*”⁶.

⁶ POSTMAN, Neil. O Fim da Educação – Redefinindo o Valor da Escola. Rio de Janeiro: Graphia, 2002.

Capítulo 1

A TRANSMISSÃO DO CONHECIMENTO CULINÁRIO NA VIDA DOMÉSTICA

1. Mulheres ‘de Sociedade’ e a Rotina Culinária

“- Visitas para o jantar! O meu marido tem cada idéia! Convidar pessoas de cerimônia, sabendo que não tenho pratica de dona de casa! Que amofinação!

- Não te exasperes assim, minha filha. Nada mais fácil que apresentar uma boa refeição... quando se tem quem a cozinhe.

- A nossa cozinheira é do trivial, e não sei como organizar um jantar apresentável (...). Não se esqueça de explicar tudo muito bem, porque a culpa de eu nada entender de cozinha, cabe à mamãe.

- Que tolice! A tua educação e cultura, não se obtem senão com annos de trabalho assíduo, ao passo que em algumas semanas poderás ser um verdadeiro cordon bleau (...). Não desprezes a cozinha, que é também uma arte.

- Uma arte que se aprende em algumas semanas!

- Sim, quando se tem quem nos transmita a experiência de muitos anos (...).”

O trecho transcrito acima, sob a forma de diálogo entre mãe e filha, é parte de um texto extenso registrado nas primeiras páginas do livro *A Arte de Comer Bem*⁷, de 1933. Uma situação hipotética que sintetiza e também simboliza a vida doméstica nas primeiras décadas do século XX, época em que os filhos das classes mais abastadas tinham acesso à escola primária e ao ginásio, onde se aprendia latim, francês, inglês e disciplinas classificadas como “clássicas” – português, álgebra, geometria, ciências naturais, filosofia, história universal. Para a mulher da elite, além do estudo clássico, também era esperado que soubesse tocar piano. Contudo, após o casamento, ela deveria dedicar-se exclusivamente ao lar, e “saber receber” fazia parte de suas atribuições.

Segundo Marina Maluf e Maria Lúcia Mott⁸, as três primeiras décadas do século XX foram marcadas por um discurso ideológico vigoroso, cristalizando padrões comportamentais posteriormente convertidos em papéis sociais. A intranquilidade gerada pelos horizontes derivados do desenvolvimento científico e tecnológico em curso ajudou na construção de formas ideais para o comportamento feminino, reduzindo as aspirações da mulher ao papel de “rainha do lar”, sustentada pelo tripé “mãe, esposa e dona de casa”. Um discurso que encontrava eco no que era pregado pela Igreja, por médicos, por juristas, legitimado pelo Estado e, por fim, divulgado pela imprensa

⁷ MARIA, Rosa. *A Arte de Comer Bem*. 2ª Edição. Rio de Janeiro: Officina Industrial Graphica, 1933, p.7.

⁸ MALUF, Marina; MOTT Maria Lucia. Recônditos do mundo feminino. In SEVCENKO, Nicolau (Org.). *História da Vida Privada no Brasil*. São Paulo: Cia das Letras, 2006, v. 3, pp.373, 374.

através de revistas femininas, almanaques, anúncios publicitários e onde também incluímos obras como “*A Arte de Comer Bem*”. Composto por doze partes, o livro não traz receitas aleatórias, mas sim cardápios ordenados de acordo com a ocasião social requerida: “*jantares e almoços de cerimônia, jantares variados para intelectuaes, epicuristas e vegetarianos, pratos especiaes para a roça, para a praia*” etc. Em cada parte, diálogos entre mãe e filha criam o contexto da situação: a mãe, no papel de transmissora de um conhecimento culinário negado à filha, dá pequenas dicas e conselhos para a moça recém-casada.

O tom ideológico de combate à corrosão dos costumes fica claro nesta obra: nunca é tarde para se aprender como criar um ambiente familiar harmônico. Se a mulher, quando solteira, não tivesse sido iniciada nos cuidados com o lar para se dedicar ao estudo clássico, depois do casamento o “tempo perdido” poderia ser recuperado. E o resgate viria através da figura da mãe, portadora da “experiência de muitos anos”. A tentativa é de atenuar aspectos que parecem estar em conflito – a filha culpa a mãe por não ter transmitido seu conhecimento culinário, por ter optado pelo caminho da “educação e cultura”. E a mãe, por sua vez, tenta dissipar a acusação ao esclarecer que a “arte culinária” poderia ser apreendida em poucas semanas, uma vez que o saber acumulado poderia ser assimilado através de um livro. Neste sentido, sua experiência escolar estaria a serviço da leitura de receitas que seriam relatadas às empregadas, e da compreensão de regras de etiqueta contidas no próprio livro, inspiradas no padrão europeu de servir e receber.

“*Nada mais fácil que apresentar uma boa refeição... quando se tem quem a cozinhe*”. A própria frase já traz o embrião da questão – a tarefa fácil reside na apresentação das refeições. Tanto é que, nas páginas subseqüentes ao referido diálogo, tem-se as informações necessárias sobre o que seria esta apresentação: a maneira de arrumar a mesa, como servir as bebidas que antecedem, permeiam e sucedem a refeição, qual deve ser o traje para um jantar de cerimônia e o procedimento esperado de uma boa anfitriã. Ao culpar a mãe por não “entender de cozinha”, a filha refere-se a estas coisas, e não ao preparo da comida em si. Eclea Bosi, ao analisar o significado da memória em lembranças de velhos, transcreve o relato de D. Risoleta, cozinheira nascida em 1900. Esta, dentro de sua perspectiva de vida, identifica a divisão de papéis nos afazeres

domésticos ao narrar as preferências de sua filha Djanira: “*ela gosta de tirar mesa, botar mesa, nasceu com espírito de rico, não ia em fogão nem em tanque*”⁹

Nem se cogita que a dona da casa possa se ocupar com o preparo das receitas. Muito embora a vida urbana tenha motivado uma série de transformações, algumas funções permaneceram exatamente como eram nos séculos anteriores. Segundo Paula Pinto e Silva, cabiam à sinhá o comando e o acompanhamento do serviço doméstico, onde estavam incluídas as atividades culinárias. Porém, as sinhás também não se ocupavam diretamente das atividades mais pesadas, como o preparo de conservas e compotas que demandavam habilidade no manejo das fomalhas e força física para mexer os grandes tachos. E essa ausência, o não envolvimento com este tipo de atividade, seria por si só motivo de orgulho¹⁰. Para Máximo da Silva, os anúncios publicitários divulgados nas primeiras décadas do século XX, nos quais a dona da casa aparecia sempre muito bem arrumada, cozinhando tranquilamente em um fogão a gás, estava completamente distante da realidade doméstica¹¹. Esta mulher deveria dominar a formulação de cardápios, adequando-os às diferentes situações. A parte árdua – lavar, descascar, picar, refogar, assar, ensopar, fritar, escolher e dosar os temperos – não estaria a seu encargo. E a pergunta que nos fazemos é: por que o ato de cozinhar era considerado indigno para esta jovem senhora dos anos 30? O que teria mudado em nossa sociedade para que, já no final do século XX, a culinária tenha se transformado em objeto de desejo para muitos, inclusive mudando de nome para “gastronomia”? Certamente não há uma resposta única para esta indagação. O que encontramos foram possibilidades, indícios que podem auxiliar na compreensão dos caminhos tortuosos da transmissão do conhecimento culinário no Brasil, assunto que iremos tratar ao longo deste trabalho.

As tarefas repetitivas executadas na cozinha raramente deixam rastros. Constituem a categoria dos ofícios denominados não-especializados e que, no caso brasileiro, estão intimamente vinculados ao trabalho que era exercido por escravos domésticos. Esta categoria de ações que se desfazem rapidamente, na qual o preparo da comida pode ser inserido, também é passível de análise dentro de uma perspectiva que

⁹ BOSI, Ecléa. *Memória e Sociedade – Lembranças de Velhos*. 14^a edição. São Paulo: Cia das Letras, 2007. p.395.

¹⁰ SILVA, Paula Pinto e. *Feijão, Farinha e Carne Seca – Um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo: SENAC, 2005, p. 47.

¹¹ SILVA, João Luiz Máximo da. *O impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870-1930): estudos de cultura material no espaço doméstico*. Dissertação de Mestrado FFLCH: São Paulo, 2002, p. 146.

ultrapassa os limites da realidade nacional para se estabelecer como uma das questões primordiais elaboradas pelo homem ao longo de sua história. Uma discussão que envolve o esforço humano para obter o alimento, e que é abordada por Hannah Arendt ao analisar a diferenciação entre labor e trabalho. Embora as duas palavras hoje sejam utilizadas como sinônimos, em sua origem designavam realidades distintas. Segundo Arendt, essa diferenciação está presente em vários idiomas: no grego têm-se *ponein* e *ergazesthai*, no latim, *laborare* e *facere*, no francês, *travailler* e *ouvrer*, no alemão, *arbeiten* e *werken*. E em todas essas culturas os equivalentes à palavra labor sempre possuem uma conotação de dor, atribulação ou sofrimento. O termo em francês *travailler* deriva de uma palavra mais antiga, *labourer*, que por sua vez tem origem no termo *tripalium*, que significava uma espécie de tortura. No alemão, a palavra *arbeiten* era referida para designar o trabalho agrícola exercido por servos, e não o trabalho do artesão, expressado pelo termo *werk*¹². Ainda segundo a autora, na Grécia antiga a escravidão do labor era a própria condição servil imposta por Zeus ao homem, que foi rebaixado e privado de uma situação anterior privilegiada¹³. Laborar significava ser escravizado pela necessidade de ter que lutar pela sobrevivência, em última análise o drama da condição humana. Uma imagem que também faz parte da tradição judaico-cristã¹⁴ e que se tornou, sob certo sentido, um arquétipo. A autora ressalta, entretanto, a impossibilidade de se entender o trabalho servil exercido pelos escravos da era moderna com a visão antiga sobre o labor praticado por mão-de-obra cativa:

“(...) a opinião de que o labor e o trabalho eram ambos vistos com desdém na antiguidade pelo fato de que somente os escravos os exerciam é um preconceito dos historiadores modernos. Os antigos raciocinavam de outra forma: achavam necessário ter escravos em virtude da natureza servil de todas as ocupações que servissem às necessidades de manutenção da vida (...). Ao contrário do que ocorreu nos tempos modernos, a instituição da escravidão na antiguidade não foi uma forma de obter mão-

¹² HARENDT, Hannah. *A condição Humana*. 10ª edição. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008, pp 90, 91.

¹³ Este castigo de Zeus está descrito nos relatos míticos de Prometeu e Pandora. A condenação do homem à luta pela sobrevivência é relatada na Teogonia de Hesíodo. O livro *Mitologia Grega* de Junio de Souza Brandão descreve o assunto em detalhes.

¹⁴ No livro de Gênesis, capítulo 3, versos 17 e 19, após Eva ter comido e oferecido a Adão o fruto proibido, Deus condena o homem ao labor e à mortalidade *“(...) maldita é a terra por tua causa: em fadigas obterás dela o sustento durante os dias de tua vida. (...) No suor do teu rosto comerás o teu pão, até que tornes à terra, pois dela foste formado: porque tu és pó e ao pó tornarás”*.

de-obra barata nem instrumento de exploração para fins de lucro, mas sim a tentativa de excluir o labor das condições da vida humana¹⁵”.

Neste sentido, ocupar-se com o preparo das refeições e refazer esta mesma função dia após dia não seria trabalho, mas sim labor. E, como tal, não deveria ser exercido por pessoas que não precisassem lutar diretamente pela sobrevivência. Brian Owensby, em seu estudo sobre a formação da classe média no Brasil, esclarece que o preconceito com as atividades manuais foi ainda mais arraigado por conta dos séculos de escravidão: “(...) *fazendeiros prideded themselves, as they had for centuries, on their leisure and the fact that they did not soil their hands with manual labor. This disdain for hand work reached far deeper than the thin crust of the elite (...). Surgeons might not be able to marry into elite families, as surgery was thought to be too much like the hand work barbers did*”¹⁶.

O traço do labor fica mais nítido na chamada “cozinha salgada” ou trivial. Os doces delicados, que trazem consigo a simbologia do agrado e da lembrança, em certa medida fogem do padrão mais rústico da cozinha trivial. Tanto é que os docinhos coloniais costumam ser associados às palavras “Sinhá” ou “Iaiá”. São seus atributos a delicadeza, a suavidade, o aconchego e o acolhimento, características também identificadas à figura feminina, à mulher de origem européia, seja ela freira ou “dona”. A confecção do “doce erudito”, como define Renato Almeida¹⁷, não guarda relação direta com o sustento diário do corpo, e mais facilmente pode ser dissociado da idéia de obrigação ou de rotina. Ao contrário, ele parece estar vinculado ao prazer e às funções que ultrapassam o âmbito da alimentação para adentrar na esfera das relações sociais. É ainda no depoimento do folclorista sobre a doçaria baiana do final do século XIX que podemos identificar outro atributo do doce de então - o poder de sedução exercido através do esmero em sua apresentação, coisa que não ocorria com a comida de sal, servida sem o cuidado na finalização: “*os pratos de comida, naquela época, não tinham a apresentação sofisticada de hoje, não tinham via de regra o colorido nem eram*

¹⁵ HARENDT, Hannah. A condição Humana. 10ª edição. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008, pp 94, 95.

¹⁶ OWENSBY, Brian P- *Intimate Ironies – Modernity and the making of middle-class lives in Brazil*. Stanford University Press . Stanford, California: 1999, p. 16.

¹⁷ ALMEIDA, Renato. Depoimento sobre doces baianos na época de sua meninice (fim do século XIX) in FREYRE, Gilberto. *Açúcar*, São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p. 205. Na definição do folclorista, os “doces eruditos” seriam os bolos, os bem-casados, os papos de anjo, as babas-de-moça, as ambrosias, as siricais, os sequilhos, os pães-de-ló, os bolos ingleses, bons-bocados, mães-bentas, etc.

*enfeitados que nem os doces. Podiam ser excelentes, mas faltava-lhes sugestão. Os doces, sim, eram bonitos*¹⁸.”

Não precisar aplicar o conhecimento adquirido com a educação formal no mercado de trabalho, poder pagar por empregados domésticos aptos ao labor, bem como possuir os novos bens manufaturados, produzidos pelas indústrias americanas e europeias, eram símbolos de status exibidos por mulheres pertencentes às classes dominantes e que passaram a ser almejados pela classe média urbana em formação. Estes elementos também atuavam como um divisor entre as famílias de classe média e as classes trabalhadoras. A este respeito, o livro de Owensby traz informações preciosas, que convergem para os aspectos mencionados por Harendt:

*“Servants stood as a second difference between typical middle-class and working-class budgets. Working-class families rarely had maids. In respectable collar-and-tie families at least one servant appears to have been de rigueur. This was more than just a matter of having someone to clean the house. It meant that middle-class men and women could project to the world the fact that they were free, at least symbolically, of the most degrading manual labor involved in running a household*¹⁹”.

A figura da cozinheira ou da empregada torna-se, então, fundamental: na ausência de escravos domésticos, ela irá responder pelo labor na cozinha, tornando “simples” a execução de um jantar formal, além de conferir status à sua patroa. A dona de casa pertencente às camadas sociais mais altas no início do século XX deveria saber orientar suas criadas e ocupar-se do lar da mesma maneira que sua mãe, avó e bisavó faziam, mas em um contexto urbano completamente diferente e, portanto, orientando-se por outras regras. Os novos locais públicos para a realização de festas e jantares na cidade tornam-se referência para uma elite ansiosa em adaptar-se ao padrão culinário francês. Padrão que, não raro, é retratado em charges de revistas populares, revelando a exclusão de uma parcela significativa da população, distante do *glamour* e da modernidade divulgados à época.

Os capítulos apresentados no livro *A Arte de Comer Bem* indicam a existência de cardápios apropriados para as novas situações urbanas: os “*jantares de cerimônia*” ou “*jantares para convivas estrangeiros*”, repletos de receitas de inspiração europeia

¹⁸ *ibidem*, p.202.

¹⁹ OWENSBY, Brian P- *Intimate Ironies – Modernity and the making of middle-class lives in Brazil*. Stanford University Press . Stanford, California: 1999, pp. 107, 108.

características da *Belle Époque* brasileira²⁰ (Galantines, Batatas Duqueza, Torta Alemã, Espargos com Diversos Molhos, Costeletas de Carneiro à La Belle-Mère, etc.) se contrapõem aos “*pratos especiaes para a roça*”, apresentados na parte final do livro. Surgem então receitas como “*Tutu com Lingüiça e Ovos, Pirão de Farinha, Passoca*”, e também pratos que expressam a rusticidade dos tempos da Colônia e do Império²¹, cujo consumo deveria ficar restrito à vida nas fazendas nestes novos tempos: *Tatu Assado, Macuco Estufado, Passarinhos Fritos, Taioba de Molho* etc. Receitas que, sem dúvida, faziam parte do cabedal culinário de escravas quituteiras, mas que talvez tenham ficado perdidas no período em que a vida na cidade acenava com a possibilidade de melhores oportunidades para um imenso contingente de pessoas, tanto imigrantes quanto migrantes.

Cabe também ressaltar que os novos preceitos de higiene propagados no início do século, fortemente explorados pelos fabricantes de equipamentos para a cozinha e de alimentos industrializados, contribuíram para que o conhecimento prático das antigas cozinheiras fosse relegado a um segundo plano. Este saber precisaria ser adequado à vida moderna e, num primeiro momento, as próprias empresas ligadas ao setor alimentício se encarregaram em divulgar esta nova maneira de cozinhar²². A fórmula dos diálogos apresentada em *A Arte de Comer Bem* nos permite entrever que estas mudanças estão em curso, e que já fazem parte do discurso oficial que visa nortear a vida das mulheres²³: “- *Minha filha: (...) Não te souberam preparar o porco, as caças e os quitutes? Deixa de te lastimar. Junto algumas novas receitas, que te servirão bastante, durante a tua estadia na fazenda (...). Apresento em primeiro lugar: o Porco – a victima predileta da cozinha roceira.*”

Novamente parece ser o registro de receitas coletadas da oralidade para a forma escrita, ajustadas às práticas higiênicas vigentes e às receitas oriundas da culinária

²⁰ Sobre a *Bella Epóque* experimentada pelas elites em São Paulo, o livro *Villa Kyrial*, de Marcia Camargos traz uma contribuição significativa, estabelecendo as relações entre a vida social e cultural desenvolvidas à época.

²¹ O aspecto ‘rústico’ verificado nos hábitos alimentares da população paulista não parece destoar muito das demais cidades brasileiras à época, exceção feita ao Rio de Janeiro que, por influência da chegada da família real, começa a assimilar valores relacionados ao ‘mundo civilizado’. Com a abertura dos portos, a Corte começa a oferecer ingredientes importados até então desconhecidos pela população local. Segundo Cristiana Couto, passam a ser consumidas “couves, pepinos, alhos-porós, cebolas e hortaliças africanas, além de frutas como melancia, jaca, manga e jambo-rosa, provavelmente oriundas do comércio entre Portugal e as Índias Orientais”. COUTO, Cristiana. *A Arte de Cozinhar – Alimentação e Dietética em Portugal e no Brasil (Séculos XVII-XIX)*. São Paulo: Senac, 2007, p. 90.

²² Retomaremos esta questão ao discutir o papel das empresas no ensino da culinária, no capítulo 3.

²³ MARIA, Rosa. *A Arte de Comer Bem*. 2ª Edição. Rio de Janeiro: Officina Industrial Graphica, 1933, p. 401.

européia, a solução encontrada para que a culinária brasileira adentrasse no mundo moderno. Cabe também ressaltar que o próprio livro *A Arte de Comer Bem* conta com anúncios de empresas atuantes no mercado de alimentos como Royal, Fábrica Colombo (produtora de doces em lata como marmelada, goiabada, pessegada, etc.) Colortabs (corantes alimentícios para o preparo de doces) e a própria *Société Anonyme Du Gaz*, que veicula o seu “*Curso para Cosinheiras e Donas de Casas*” na cidade do Rio de Janeiro. Lembramos, entretanto, que no extremo oposto à vida das damas bem nascidas, que buscavam se norteiar através das novas regras sociais do mundo urbano, temos a dura rotina de mulheres cuja sobrevivência dependia exclusivamente de seu labor. Um problema social herdado do período escravocrata e que foi vivenciado por várias categorias de mulheres pobres.

2. Mulheres pobres e a rotina culinária

Retrocedendo ao século XIX, podemos encontrar parte da história destas mulheres que viviam de “seus ofícios”. Viúvas brancas empobrecidas sobreviviam através do labor de negras-de-ganho, vendendo quitandas nas ruas da cidade de São Paulo. Segundo Maria Odila, era uma atividade tipicamente urbana e razoavelmente difundida, em que pese seu caráter anônimo, já que não rendia dividendos ao fisco²⁴. Ernani Silva Bruno relata a atividade de negras quitandeiras ao longo do século XIX, função que auxiliava na complementação da dieta frugal da população da cidade, sobretudo dos estudantes de direito: “*eram doces e toda a espécie de quitutes preparados em muitas casas e negociado nas ruas, na frente das igrejas e do teatro, pelas caipiras e pelas negras quitandeiras – as da rua das Casinhas e outras – que vendiam ainda saúva-fêmea torrada*”²⁵.

²⁴ DIAS, Maria Odila Leite da Silva. *Quotidiano e Poder em SP no século XIX*. 2ª edição. São Paulo: Brasiliense, 1995, p. 78. Segundo a autora, um dos recursos utilizados para driblar as taxas de licença para a comercialização de alimentos, era a alternância de escravos nas ruas.

²⁵ Sobre este costume, o autor esclarece que a saúva torrada era consumida ainda em meados do século também pelas famílias paulistanas tradicionais. Citando Couto Magalhães, revela que “*mais tarde a saúva só era consumida, entre essas famílias, às escondidas, e isso depois que o poeta estudante Julio Amando de Castro, em pleno teatro de gala, pois era um Sete de Setembro, bateu palmas e recitou: Comendo içá, comendo cambuquira, vive a afamada gente paulistana*”. BRUNO, Ernani da Silva. *História e tradições da cidade de São Paulo*. 2ª edição. Rio de Janeiro: José Olympio, 1954, v.2, pp. 626 e 638.

São muitas as histórias de pessoas que se deslocam para São Paulo entre o final do século XIX e a primeira metade do século XX em busca de uma vida melhor. No ano de 1890 a cidade contava com 64.934 mil habitantes, sendo que em 1934, temos 1.326.261 mil, ou seja, a população aumenta mais de quinze vezes²⁶. Em 1920, um em cada cinco habitantes do Estado de São Paulo era estrangeiro, sendo que 25% deste total estavam na Capital. Em 1940, o número cai pela metade²⁷. Esse crescimento populacional continua a ocorrer por conta do deslocamento interno, sobretudo de pessoas provenientes das regiões Norte e Nordeste. No imaginário coletivo, permanecem as trajetórias de imigrantes de sucesso como a de Francisco Matarazzo, que chega ao país em 1881 com apenas uma carga de toucinho (que naufraga no litoral brasileiro) e um montante em libras esterlinas e que, ao falecer, em 1937, deixa um império industrial a seus herdeiros²⁸. Paralelamente a estas histórias de sucesso, temos as vivências de milhares de pessoas anônimas, que ganhavam a vida como operários ou estabelecendo pequenos comércios “com a porta para a rua”, termo utilizado por Maria Luiza Ferreira de Oliveira para designar a atividade de donos de armazéns, relojoarias e barbearias, dentre outros, muitos dos quais perdiam seu pequeno patrimônio por conta de dívidas não saldadas²⁹. Por fim, escondidos sob as estatísticas de desemprego ou de crescimento populacional, tem-se um grupo de pessoas que vivem às margens deste sistema produtivo, cujas vidas revelam os conflitos e dilemas típicos de seu tempo. Marc Bloch, ao discutir o tempo histórico e a avidez de determinadas linhas historiográficas em encontrar uma origem explicativa para os fatos, esclarece que “*nunca se explica plenamente um fenômeno histórico fora do estudo de seu momento. Isso é verdade para todas as etapas da evolução. Tanto daquela em que vivemos como das outras. O provérbio árabe disse antes de nós: os homens se parecem mais com sua época do que com seus pais*”³⁰. Neste sentido, a observação de trajetórias individuais revela muito sobre este período de transformações da mentalidade rural para a

²⁶ SOUZA, Okky de - *São Paulo, 450 Anos Luz*. São Paulo: Cultura, 2003, p. 132.

²⁷ CAMARGO, José Francisco – *Crescimento da População no Estado de S. Paulo e seus Aspectos Econômicos* – Vol 1. Instituto de Pesquisas Econômicas, São Paulo: FFCL-USP, 1981. pp 261-273.

²⁸ Matarazzo chega a ter 365 empresas, totalizando 30 mil operários e cerca de 5 mil trabalhadores rurais. No dia de sua morte, o comércio de São Paulo fechou suas portas e as fábricas suspenderam o trabalho. SOUZA, Okky de - *São Paulo, 450 Anos Luz*. São Paulo: Cultura, 2003., p.49.

²⁹ A análise de inventários com os quais a autora trabalhou revela a dificuldade que estas pessoas, geralmente imigrantes, tinham em se estabelecer. Em alguns casos, “*o passivo da herança, sem contar os juros do principal credor, ultrapassava o ativo*”. OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. *Entre a Casa e o Armazém – relações sociais e experiência da urbanização em São Paulo, 1850-1900*. São Paulo: Alameda, 2005, p.227.

³⁰ BLOCH, Marc. *Apologia da História*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2002, p.60.

mentalidade urbana em São Paulo, mudanças que também ocorrem na relação das pessoas com a produção, com o consumo de alimentos e também com a transmissão do conhecimento culinário prático.

Escolhemos, portanto, duas histórias de mulheres que viveram as primeiras décadas do século XX, ganhando seu sustento com o labor doméstico, fazendo uso da prática culinária. Uma delas, a da paraibana Silvina Celina da Costa Pereira, foi colhida em sessões de entrevistas com uma de suas filhas. A outra é a de D. Risoleta, que apresentamos em seguida de forma resumida por já fazer parte do livro de Eclea Bosi sobre as lembranças de velhos, trabalho amplamente divulgado³¹. Utilizamos este depoimento com um enfoque diferente da discussão sobre a memória abordada por Eclea: nosso objetivo é o de resgatar aspectos da relação desenvolvida entre as mulheres mais pobres com o preparo da comida, buscando identificar como esta atividade era percebida e recebida pelo restante da população.

Dona Risoleta vivenciou a transição do sistema escravocrata para a vida livre nas cidades. Filha de escravos domésticos que permaneceram nas terras de seus ex-senhores na região de Campinas, foi criada dentro do serviço doméstico. Com oito anos já acordava de madrugada, cuidava das criações, varria o quintal, preparava o café da manhã para a sua família e depois seguia para a casa da patroa, onde ajudava na cozinha. Aos treze, já se considerava “cozinheira de forno e fogão”. Como parte da paga de seu trabalho, a menina recebia aulas para aprender a ler e a escrever, ministradas pela própria “sinhá-moça”, tarefa que não foi bem sucedida. Desta forma, Risoleta segue analfabeta, mas aprende a bordar e também a dominar os afazeres culinários, ao lado de “*uma preta bem velha, mais velha do que eu estou agora, com o dedão do pé torto, na beira do fogão*”³². Morando ainda na fazenda, não contava com as “facilidades” encontradas na cidade, como o açougue e o mercado de secos e molhados. Ela mesma preparava a farinha de milho, cortava, retirava as vísceras, a banha e o couro do porco, salgava a carne e, em ocasiões festivas, assava à pururuca. Aprendeu a fazer bolos observando ou provando o que era feito.

Com a morte de sua patroa no início dos anos 20, ela permanece na família, mas se muda para o bairro de Higienópolis, em São Paulo, local que havia sido loteado em

³¹ BOSI, Ecléa. *Memória e Sociedade – Lembranças de Velhos*. 14^a edição. São Paulo: Cia das Letras, 2007. pp. 363-401.

³² Ibidem, p. 371.

1893 e que nas primeiras décadas do século XX abrigava a residência das elites³³, caso da irmã de sua falecida patroa. Em 1926, casa-se com um amigo de infância que também morava na cidade e trabalhava como marceneiro. Mas permanece casada por pouco tempo – Florêncio falece repentinamente, deixando-a grávida de sua terceira filha. Risoleta mantém seu trabalho de doméstica e consegue criar as filhas, mas, com o tempo, o salário de 250 mil réis torna-se insuficiente. Ela resolve aumentar a renda sublocando um quarto para rapazes que vinham da “roça”, iniciando assim uma espécie de pensão. Durante o dia trabalhava na casa de família e, à noite, lavava a roupa de seus hóspedes e aprontava a comida para o dia seguinte.

As referências ao tempo oscilam ao longo do relato: ora Risoleta fala deste período associando-o à infância das filhas, ora o relaciona à transição das meninas para a adolescência, ela mesma buscando coerência para a trajetória de sua vida ao reconstruir sua história. Mas o aspecto de relevância para este trabalho é o fato de que, em determinado momento, Risoleta percebe que não há como dar estudo às suas filhas e ter uma vida menos atribulada trabalhando em casa de família. Ela decide, então, sair do emprego para investir em sua pensão: *“em casa de patrão não tem liberdade. Agora, como é que vai fazer? Quando disse que ia sair do emprego, minha patroa não queria deixar eu sair: ‘onde já se viu uma cozinheira como você dar pensão?!’ ‘Ah, dona, mas eu não vou cozinhar pra cachorro, vou cozinhar pra gente mesmo’. Queria educar minha filha e com ordenadinho de patrão..”*³⁴. Risoleta finalmente aluga uma casa no bairro do Paraíso, na R. Abílio Soares, e estabelece sua pensão. O reconhecimento de sua habilidade culinária parece finalmente ter chegado, e é por ela identificado através da maneira como seus clientes a tratavam:

*“ali eu era Dona Risoleta, todos me chamavam de Dona Risoleta. (...) Quando era onze horas tinha o almoço pronto, mas era almoço, não era comidinha não. Fazia torta, empada, arroz de forno, leitoa assada, pernil. Queimar panela pra fazer um feijão eu não ia não. Queria fazer comida mesmo, mas para família que gostasse de comer bem. Hoje ninguém não quer mais comer, precisa guardar dinheiro. Antigamente fazia suflê, e rocambole disso e daquilo, enfim, saía muita coisa!”*³⁵

³³ SOUZA, Okky de - *São Paulo, 450 Anos Luz*. São Paulo: Cultura, 2003., p.56.

³⁴ BOSI, Ecléa. *Memória e Sociedade – Lembranças de Velhos*. 14^a edição. São Paulo: Cia das Letras, 2007. p. 389.

³⁵ *Ibidem*, p. 390.

No final de seu depoimento, Risoleta conta que suas filhas concluíram o ginásio na Escola Rodrigues Alves, ganhando o diploma de contabilidade, e orgulha-se do fato de que de todos os seus filhos, inclusive os adotados, aprenderam a ler e a escrever. Observando as receitas que foram mencionadas ao longo de suas memórias, podemos concluir que Risoleta fazia, no fogão à lenha, pratos cujo traço de fartura e rusticidade começavam a entrar em desacordo com o padrão urbano valorizado pelas camadas da alta sociedade. Era o tipo de comida que o livro *A Arte de Comer Bem* identificava como sendo da “fazenda e da roça”. Se, por um lado, não eram os cardápios *chics* de inspiração européia, preparados no fogão a gás da cozinha moderna do mundo ideal, também não se encaixavam na caracterização de “comida trivial” do arroz, feijão e “mistura” das camadas populares. Sua prática ficou cristalizada nos livros de receitas que hoje costumam ser atribuídos à culinária mineira ou cozinha típica, onde são devidamente adaptadas ao mundo dos lombos congelados e pernis desossados temperados produzidos pelas indústrias de alimentos. Receitas que foram assimiladas pela classe média em formação e que hoje permanecem na esfera da cozinha tradicional, que alguns chamam “de raiz”. O mesmo não aconteceu com as iças torradas, banidas dos livros oficiais e que sequer foram incluídas como típicas da “culinária bandeirante”.

Em sua velhice, já cega, Risoleta orgulha-se quando alguém pede a ela que conte o preparo de suas receitas: “já me pediram receita de torta de milho, do pudim de mandioca, já pegaram o lápis pra tomar nota. Às vezes eu me lembro tanta coisa, vem tanta coisa boa na minha cabeça!”³⁶. Desta maneira o saber culinário adquirido por força da luta pela sobrevivência, através da observação e da prática, finalmente ganha significado ao encontrar o tempo da permanência, do registro na forma escrita.

A história da paraibana Silvina também revela pequenos fragmentos do modo de vida de mulheres brancas empobrecidas e a sua relação com o trabalho culinário nas primeiras décadas do século XX. Nascida em 1895 na cidade do Cuité, filha de um coronel da Guarda Nacional, é criada na fazenda. Aprende a ler, escrever e a realizar as quatro operações básicas da matemática com mestres que passavam temporadas na fazenda. Casa-se em 1916 com seu primo, Cícero Venâncio do Santos, e começam a vida em comum abrindo um armazém de secos e molhados. Porém, por volta de 1920, já com dois filhos, o negócio fracassa – um longo período de seca faz com que as

³⁶ Ibidem, p.399.

dívidas se acumulem, inviabilizando a atividade. Cícero decide vir para São Paulo, para “não ser empregado na terra em que foi patrão”. Depois de um breve período em Santos, chegam a São Paulo em 1922 para morar em um cortiço no bairro do Pari, em meio a um grupo de italianos. Ao longo de seis anos passam por muitas dificuldades, mudando-se constantemente para locais onde o aluguel fosse mais barato. Estranham a comida e a língua diferente dos italianos, sentem falta da fartura e da segurança que tinham no Nordeste.

Em 1928 sua terceira filha, Hilda, morre vítima de tifo. Silvina decide então fugir do frio que fazia na cidade indo morar em Santos, onde alguns nordestinos que haviam conhecido durante a viagem para São Paulo estavam estabelecidos. Depois de morar no morro de São Bento, onde nasce sua quinta filha, a família se transfere para o centro da cidade, na rua S. Francisco. Silvina já está decidida a ganhar a vida fazendo o que sabe: cozinhar e costurar. Nesta casa no centro de Santos monta a sua primeira pensão, onde fornece quatro refeições diárias, além de quartos e o serviço de roupa lavada e passada. Mas a clientela flutuante e de poucos recursos faz com que Silvina busque outro perfil de hóspedes: as famílias de imigrantes que vinham passar temporadas em Santos, tanto de férias como para tratamento de saúde à beira mar.

Aproveitando o relacionamento que Cícero faz com donos de imobiliárias em seus empregos informais, em 1937 o casal aluga uma casa no bairro do José Menino, bem próxima à praia. Ao longo do dia Silvina fica entre o fogão e o tanque, preparando as refeições para os hóspedes e cuidando da roupa. De noite trabalha com a costura, bordando e fazendo rendados para enxovais, que também poderiam ser oferecidos aos hóspedes. A propaganda de boca em boca começa a funcionar, e as reservas feitas com meses de antecedência garantem um maior planejamento do orçamento. A frequência constante nas temporadas fez com que alguns hóspedes se tornassem amigos, como aconteceu com Margarida Nisti, italiana nascida na Sicília, e Bayge Elias, síria da cidade de Damasco. Uma amizade que possibilitou o aprendizado de novas receitas: alcachofras, berinjela com molho de tomates, charutinho de carne moída preparado com repolho, já que não havia folhas de uvas na região. Pratos que, por sua vez, passaram a fazer parte do cardápio oferecido aos clientes de sua pensão. Deste convívio também surgem novas oportunidades. Silvina monta em um dos cômodos uma pequena loja, onde artigos comprados no Brás e Bom Retiro convivem com seus trabalhos de renda e bordado. Como Risoleta, Silvina também se orgulhava de ter dado estudo a todos os seus seis filhos, sendo que quatro deles conseguiram concluir o ensino superior depois

de casados. Já na década de 50, separada de seu marido, muda-se novamente para São Paulo, onde os filhos já trabalhavam. Abre uma loja de roupas e artigos para costura no bairro da Lapa, atividade que exerce até meados dos anos 60. Além da educação escolar dada aos filhos, conseguiu, com o resultado de seu labor, comprar algumas das casas nas quais viveu em Santos e também a casa de São Paulo, cidade em que faleceu no ano de 1976.

Nestas duas histórias de vida encontramos um traço comum: o trabalho na cozinha que se transforma em meio para se “ganhar a vida”, mas não em um ofício a ser transmitido às filhas. Este aspecto também é mencionado por Owensby ao citar o romance de Érico Veríssimo *Caminhos Cruzados*: em determinado episódio, o filho comunica seu desejo de trabalhar na loja de tecidos do pai. A resposta da mãe, num misto de revolta e perplexidade, esclareceria o dilema vivenciado pela classe média, que via apenas na educação, e não no ofício impregnado de preconceito do qual tiravam seu sustento diário, a possibilidade de uma vida mais confortável e digna: “*Is that why a man studies ten years? Is that why he strives for a diploma? So that he can be a storekeeper like his father who never learned anything except multiplication, addition, subtraction, and division?*”³⁷. A pensão de família com comida limpa e bem temperada por certo tinha o seu público fiel, assim como a pequena loja de tecidos e bordados, mas, à época, estava longe de ser um estágio para se alcançar um negócio próspero, capaz de propiciar ascensão social e um relativo reconhecimento.

O desejo de fazer com que seus filhos estudassem para ter uma vida melhor, longe do labor, era o sonho partilhado por pessoas das classes trabalhadoras e também da classe média em formação. Uma aspiração que estava em consonância com os valores da época e que, na visão de Owensby, foi largamente retratada sob a forma de romances de grande sucesso ao longo da década de 40, como foi o caso do livro *Éramos Seis* e sua continuação, *D. Lola*. A importância dada à educação, que seria a chave para encontrar um lugar social e econômico de maior respeitabilidade, desdobra-se então em questionamentos sobre os valores e atribuições adotados por pessoas ricas, pobres e também de classe média, sugerindo o clima de ansiedade e dúvida sobre onde se encaixar em uma sociedade em rápida transformação³⁸. Mantendo esta linha de raciocínio, o autor afirma que o surgimento da classe média seria, em suma, a resultante

³⁷ OWENSBY, Brian P- *Intimate Ironies – Modernity and the making of middle-class lives in Brazil*. Stanford University Press . Stanford, California: 1999, p. 58.

³⁸ *Ibidem*, pp 2,3.

de dois processos concomitantes: a urbanização e a “salarization” decorrente das novas oportunidades de empregos desvinculados do aspecto manual. No que tange à valorização do estudo, a diferença de perspectiva entre a classe média de então e a classe trabalhadora residiria na quantidade de tempo gasto na escola.

Para as famílias de trabalhadores, poder manter os filhos afastados do trabalho até a conclusão do curso primário era o objetivo a ser alcançado. Já para a classe média, o ideal seria a manutenção do ensino além destes anos básicos³⁹. Se para os homens as alternativas de ascensão eram os empregos públicos e as profissões liberais, para as mulheres o leque era mais restrito: Magistério e Contabilidade seriam as profissões mais indicadas (ambas ofereciam a possibilidade de uma jornada de trabalho mais curta, de meio expediente). Mas o discurso veiculado à época, como dissemos anteriormente, reforçava que o ideal feminino seria a não-necessidade de se exercer qualquer tipo de profissão.

Temos, deste modo, pelo menos três situações distintas: para as mulheres de sociedade, o caminho a ser trilhado era o do estudo formal, englobando o curso primário e o ginásio “clássico”, seguido de um bom casamento. Para as moças da classe média, o horizonte era o do estudo formal acrescido de uma profissão que, ao mesmo tempo garantisse um salário e não impossibilitasse a dedicação ao lar. Para as moças das classes menos favorecidas, havia ainda um terceiro caminho – a escola primária seguida de cursos técnicos.

O segundo aspecto extraído do diálogo apresentado no livro *A Arte de Comer Bem* diz respeito à transmissão do conhecimento culinário em si. O conceito nele explicitado é o de que a “arte culinária” poderia ser assimilada de modo simples, desde que houvesse uma cozinheira habituada ao trabalho e um elemento que transmitisse a “experiência de muitos anos”. E esta experiência acumulada seria adaptada aos novos códigos do mundo urbano: as receitas deveriam ser compatíveis à situação e agradar os convivas, idealmente representados na figura de intelectuais e industriais. A cozinha deveria ser limpa, ordenada e contar com os equipamentos “modernos” como o fogão a gás e as panelas de alumínio, elementos que expressavam a sintonia com o mundo moderno que se descortinava para uma nova classe média urbana.

³⁹ Ibidem, pp. 109, 110.

Capítulo 2

O PREPARO DE DOCES E A TRANSMISSÃO DO CONHECIMENTO CULINÁRIO NO BRASIL.

O doce na tradição Brasileira

O tema da doçaria, rico e extenso por natureza, tem sido estudado pelas ciências humanas e demais áreas do conhecimento sob os mais diferentes enfoques. Neste capítulo, pretendemos tratar o doce brasileiro a fim de compreender a trajetória de sua transmissão, seja no que se refere ao preparo (o aprendizado do processo em si, ao longo das gerações), seja na identificação dos mecanismos que possibilitaram e sustentaram sua penetração e permanência nas várias camadas da sociedade. Isso porque, com o andamento da pesquisa, percebemos que o doce brasileiro ocupa um papel diferenciado dentre as preparações culinárias, sobretudo com relação à chamada “cozinha do sal” ou comida trivial, tema que já mencionamos no capítulo anterior.

Mas em matéria de doce temos muito a dizer. Somos herdeiros tradição portuguesa - que por sua vez deve muito à cultura árabe, conforme afirma Gilberto Freyre⁴⁰ - e também da cultura da cana-de-açúcar, implantada desde o início da colonização do país. Doces em calda, cristalizados e secos ao sol, ou ainda em compotas – técnicas que mesclam a necessidade de aumentar a vida útil de frutas e outros ingredientes tropicais ao sabor prazeroso conferido pelo açúcar – acompanham a nossa trajetória ao longo do tempo.

Viajantes que relataram suas experiências no Brasil fazem menção ao doce, ora estranhando a quantidade excessiva de açúcar, como o fez Jean-Baptiste Debret no início do século XIX, ora elogiando o sabor ou a apresentação, revelando também gostos pessoais balizados pelo padrão cultural dos diferentes países de origem. Entretanto, nestes relatos podemos identificar um traço comum: a relevância do doce dentro da sociedade brasileira. John Mawe, viajante inglês que permaneceu no Brasil entre 1808 e 1818, passa por São Paulo e registra suas impressões sobre a cidade. Referindo-se ao cardápio do almoço, ressalta que após as carnes e verduras seguia-se “uma grande variedade de deliciosas compotas doces” e que, em ocasiões festivas, o doce seria “o orgulho da mesa”⁴¹. James Wetherell, vice-cônsul britânico que atuou na Bahia e Paraíba, publicou em Liverpool, no ano de 1860 o livro *Stray notes from Bahia*. Nele ressalta a atividade das freiras na arte da doçaria, como sendo “*grandes fazedoras de doces, assim como compotas, frutas secas, etc.*” Faziam por encomenda “*os mais elaborados tipos de confeitos (...), inclusive pratos com variada ornamentação para*

⁴⁰ FREYRE, Gilberto. *Açúcar*, São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p.176.

⁴¹ MAWE, John. *Viagens ao Interior do Brasil*, São Paulo: Universidade de S. Paulo, 1978, p. 73.

centro de mesa e sobremesas lindamente montadas”. Também destaca uma variedade em específico, os suspiros, que a seu ver, embora frágeis e sem valor nutritivo, seriam “*very delicious*”⁴².

Já nas primeiras décadas do século XX, L. E. Elliot, autor de *Brazil, today and tomorrow*, publicado em Nova York em 1917, registra sua passagem pelo Brasil. Nele, chama atenção para o que, no seu entender, seriam hábitos típicos da “brasileira de classe média”, ávidas por doces: “*não raro ela mostra uma tendência a engordar cedo na vida, por não realizar atividades físicas e comer os extraordinários e deliciosos doces, cuja criação é uma arte especial das mulheres brasileiras*”⁴³.

Gilberto Freyre cita também o relato do médico francês Latteaux, autor do livro *Atravers du Brésil, Au pays de l’or et des diamants* : “*no Brasil, as senhoras são gulosas e a escolha de doces é variadíssima. Suas frutas cristalizadas são uma especialidade importante*”⁴⁴. Ainda na narrativa de Freyre, frutas nativas como cajá, mangaba e pitanga apenas eram saboreadas *in natura* pelos “rústicos” e por crianças. Pessoas de “paladar mais desenvolvido” provavam-nas sob a forma de sorvetes, refrescos ou doces. O consumo da fruta acrescida de açúcar, já sob a forma de doce, seria uma das maneiras do colonizador distinguir-se do elemento nativo, habituado ao consumo das frutas frescas coletadas na região. Um hábito desenvolvido pelo europeu residente no novo mundo, já que, em contrapartida, a fruta em seu estado natural seria preferida pelos estrangeiros de passagem pelo país.⁴⁵

Câmara Cascudo também revela a importância do doce, extrapolando as questões relativas apenas aos sentidos e dando vislumbre aos papéis simbólicos por ele desempenhados na sociedade portuguesa, aspectos esses que também valeriam para o Brasil: “*era a saudação mais profunda, significativa, insubstituível. Oferta, lembrança, prêmio, homenagem, traduziam-se pela bandeja de doces (...). O doce visitava, fazia amizades, carpia, festejava*”⁴⁶. A aprendizagem desses doces fazia parte da boa

⁴² WETHERELL, James, em FREYRE, Gilberto. *Açúcar*, São Paulo: Companhia das Letras, 1997 p.160,161.

⁴³ FREYRE, Gilberto. *Açúcar*, São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p.164

⁴⁴ Ibidem, p.171.

⁴⁵ Ibidem, p.165.

⁴⁶ CASCUDO, Luis da Camara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1983. p. 333.

formação das moças de sociedade, ao lado do bordado e, para as famílias mais abastadas, do piano e do francês, já no começo do século XX⁴⁷.

Essa função social do doce fino e delicado permanece forte em nossa sociedade, muito embora com roupagem diversa do doce colonial ou imperial. Se não mais sob a forma de alfenins, fatias-de-parida ou toucinhos do céu⁴⁸, ele surge com o apelo do chocolate, do creme pâtisserie, das *mousses* e *coulis* de frutas propagados pela cozinha contemporânea. E o consumo de frutas frescas nativas parece seguir acanhado, um tanto alheio às várias campanhas de conscientização nutricional divulgadas através da mídia eletrônica, impressa e ao apelo para as poucas calorias que algumas delas apresentam, fator relevante nos tempos atuais de busca pelo corpo perfeito. A procura pela “fruta da estação” costuma ser menor quando concorre diretamente com pudins, sorvetes ou com as várias nuances de *petit gateau*, bolos recheados e tortas geladas. Mas aumenta significativamente quando acompanhadas de ganaches de chocolate ou molhos fluidos levemente abaunilhados, como zabaiones ou creme inglês. Entre a fruta rica em elementos antioxidantes e o doce *light*, com forte apelo visual, a preferência tende a ser para este último...⁴⁹.

Muda a influência, a quantidade e diversidade de ingredientes, mas permanece o sabor marcante do açúcar, o apreço pela delicadeza no formato e no acabamento. Indispensáveis em casamentos, aniversários, batizados, presente em datas como Natal e Dia das Mães sob a forma de sobremesas requintadas, ele é parte fundamental da culinária atual, valorizado tanto na esfera da alta confeitaria quanto em suas versões mais populares. Presentear com uma caixa de bombons ainda simboliza apreço e estima. Levar uma sobremesa feita em casa para um jantar entre amigos permanece como um ato de gentileza, sendo que, nos últimos anos, dependendo do tipo de doce apresentado, pode denotar um *savoir faire* desejado por muitos e dominado por poucos. Saber preparar com perfeição a sobremesa servida no restaurante da moda (de preferência servindo-se de utensílios específicos que fazem parte das “grifes” da culinária global) parece ser uma espécie de passaporte. Com ele você consegue distinguir-se dos demais, passando a fazer parte de um círculo restrito de pessoas “modernas e antenadas”,

⁴⁷ Um resquício dessa formação do que seria uma “moça de sociedade” ainda pode ser observada na primeira metade do século XX, quando as mulheres solteiras, pertencentes às famílias tradicionais da cidade, passaram a frequentar as aulas da Madame Poças Leitão.

⁴⁸ Estes doces estão voltando à cena, talvez impulsionados pela oferta de gemas e claras em embalagens UHT para o mercado de Food Service. A tendência é comercializá-los em miniporções como ‘releituras’ da doçaria clássica dentro do que está sendo chamada de ‘culinária conceitual’.

⁴⁹ Esta percepção foi partilhada pelos e proprietários de 6 confeitarias e 5 chefs de cozinha de restaurantes localizados em bairros nobres da cidade de São Paulo, entrevistados para este trabalho.

dotadas de refinamento e bom gosto. E se ao domínio desta técnica acrescenta-se o conhecimento do vinho para a harmonização, o prestígio pode aumentar. A utilização de hábitos alimentares como um indicador de diferenciação social está presente nos trabalhos de Peter Burke “*a identidade social está na diferença*”⁵⁰ e de Michel de Certeau, “(...) *a classe popular tem gostos vulgares, ao passo que a burguesia tem gostos distintos*”⁵¹, ambos citando Pierre Bourdieu. Dominique Fournier, em seu artigo sobre “*A Cozinha da América e o intercâmbio colombiano*” menciona que, na época da Conquista Espanhola, o consumo de determinados produtos, sobretudo os importados da Europa, servia como elemento de distinção, interessando tanto aos europeus quanto aos grupos indígenas que passaram a absorver novos produtos e também as técnicas de preparo a eles relacionadas⁵². Henrique Carneiro lembra que o período após a Segunda Guerra Mundial foi notadamente marcado pela força da imagem, que “*passou a ser o sustentáculo principal de um capitalismo pós-moderno com base em uma economia simbólica, em que a fetichização geral da cultura anunciada pelos filósofos da Escola de Frankfurt tornou-se geral e completa*”⁵³. Um processo que culmina na simbologia e no valor que determinadas marcas passam a ter, dissociando-se do valor monetário real dos produtos a ela relacionados. Parte de sua força reside na capacidade de distinguir seus consumidores das demais parcelas da população, como acontece com as grifes de luxo *Louis Vuitton*, *Tiffany & Co* etc. E é justamente com este apelo implícito de diferenciação social que se proliferam aulas em estilo oficina e *workshops* oferecidos por gastrônomos, *chefs* de cozinha, fabricantes de produtos culinários e de equipamentos para cozinha. A classe média alta comparece e a mulher, que outrora se orgulhava em ser doutora e “não saber fritar nem um ovo”, volta-se para o domínio da linguagem das panelas, sem o peso e a conotação da obrigação. Ao contrário: a palavra de ordem atual é cozinhar por prazer, por opção e também pela possibilidade de inserção em determinados grupos sociais que hoje são identificados como “formadores de opinião”. No segmento da doçaria, ambiente mais identificado ao trabalho

⁵⁰ BURKE, Peter. *O que é História Cultural?*. Trad. Sérgio Góes de Paula – Rio de Janeiro. Ed. Zahar, 2005, p.78..

⁵¹ DE CERTEAU, Michel, Luce Giard, *A Invenção do Cotidiano*. Trad. Ephraim F. Alves, Petrópolis – RJ. Ed Vozes, 1996, p.247, citando Bourdieu em *La distinction*.

⁵² FOURNIER, Dominique. *A Cozinha da América e o Intercâmbio Colombiano*. In: MONTANARI, Massimo (Org.). *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: SENAC, 2009, p 169.

⁵³ CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade, uma história da alimentação*; Rio de Janeiro: Editora Campos, 2003, p.107.

feminino⁵⁴, surgem as receitas da moda: principalmente a partir da década de 1990, a tendência dos doces em porções individuais é ensinada em passo a passo nos programas de televisão que atingem vários segmentos de público, desde os oferecidos pela TV aberta até os exibidos pelos canais por assinatura. A maioria das receitas é publicada na Internet, sob a forma de texto ou de pequenos filmes, potencializando o custo da ação e permitindo a visualização em horários que sejam convenientes ao internauta/consumidor.

Se por um lado o doce manteve posição de destaque dentro da culinária brasileira ao longo dos séculos, o mesmo não ocorreu com o seu aprendizado. Podemos identificar uma ruptura em seu processo de transmissão, e um indício desta situação pode ser observado no próprio texto das receitas. As receitas publicadas no livro “*Cozinheiro Nacional*” editado no Rio de Janeiro no século XIX⁵⁵, as versões compiladas por Gilberto Freyre na década de 30 e publicadas no livro “*Açúcar*”, os cadernos de família do final do século XIX e início do século XX, além de livros impressos ao longo do século XX e, mais recentemente, os *sites* especializados em culinária, falam por si só.

A título de exemplo, veremos a seguir o caso da receita de Arroz Doce, preparação registrada desde o final do século XIX e também presente nos livros de receitas atuais.

ESTUDO DE CASO – QUATRO RECEITAS DE ARROZ-DOCE

A. Receita do Livro “*Cozinheiro Nacional*”⁵⁶ 1874/1888:

“ARROZ-DOCE: Ferve-se um prato de arroz escolhido e lavado em quatro garrafas de leite, meia libra de açúcar, sal e casquinhas de limão e noz-moscada ralada; estando o arroz cozido e quase seco, acrescentam-se seis gemas de ovos, batidas com

⁵⁴ A preponderância feminina na confecção dos doces parece ocorrer desde os tempos coloniais, seguindo a tradição das freiras doceiras. A delicadeza e paciência na hora de finalizar as preparações, bem como o pouco esforço físico que os docinhos finos demandam (ao contrário do doces feitos nos tachos, como a goiabada e marmelada), também podem explicar a tendência.

⁵⁵ Provavelmente entre 1874 e 1888 como sugere Carlos Alberto Dória no prefácio da edição de 2008, publicado pela Editora SENAC. Cristiana Couto sugere o ano de 1890 em seu livro *A Arte de Cozinhar – Alimentação e Dietética em Portugal e no Brasil (Séculos XVII-XIX)*. São Paulo: Senac, 2007, p. 25.

⁵⁶ *Cozinheiro Nacional* – revisão Geraldo G. de Souza e Maria C. Marques- São Paulo: Editora SENAC, 2008, p.392.

um pouco de vinho branco, e duas colheres de manteiga; deixa-se ferver mais um pouco, põe-se sobre pratos, polvilha-se canela moída e serve-se quente”.

B. Receita do livro “Suplemento às Noções de Arte Culinária”⁵⁷ (1928):

Arroz-doce com maçãs - Cozinham-se 115 grammas de arroz em um litro de leite; faz-se uma compota com 4 maçãs e junta-se ao arroz, mexendo-se sempre sobre o fogo até ligarem bem as duas massas. Polvilha-se com canella e serve-se com creme inglês.

C. Receita impressa em “O Grande Livro de Receitas de Cláudia”⁵⁸ (1960 a 2000)

ARROZ-DOCE À MODA ANTIGA

(rende 6 porções)

PARA O ARROZ-DOCE:

Casca de 1 limão cortada em tiras (só a parte verde) 6 gemas ligeiramente batidas

1 pitada de sal

1 ½ xícara de açúcar

1 ¼ xícara de arroz

1 colher (chá) de canela em pó

(opcional)

3 ½ colheres (sopa) de manteiga

PARA O SUSPIRO:

4 xícaras de leite

6 claras

¾ xícara de açúcar

⁵⁷ COSTA, A Maria Thereza - *Suplemento às Noções de Arte Culinária* – São Paulo: Officinas Graphics da “Ave Maria”. 1928, p. 212.

⁵⁸ O Grande Livro de Receitas de CLAUDIA. São Paulo: Editora Abril, 5ª edição, 2001, p. 65. As receitas escolhidas foram selecionadas no acervo de publicações da revista nos “últimos 40 anos”, ou seja, desde 1960.

Preaqueça o forno quente (200⁰C)

PREPARE O ARROZ-DOCE: em uma panela média, leve ao fogo 3 xícaras de água com tiras de casca de limão e sal. Quando começar a ferver, acrescente o arroz. Cozinhe até ficar macio. Junte a manteiga e o leite. Retire do fogo e, aos poucos, adicione as gemas, mexendo sem parar. Volte ao fogo e mexa até começar a ferver. Coloque o açúcar e cozinhe por mais 4 minutos, até o açúcar ficar bem dissolvido. Remova as tiras de casca de limão e coloque o arroz em um refratário. Polvilhe com canela.

PREPARE O SUSPIRO: bata as claras em neve e junte o açúcar, aos poucos, para obter um suspiro firme. Cubra com ele o arroz-doce e leve ao forno por uns 10 minutos, até que comece a dourar.

D. Arroz-doce verdadeiro⁵⁹ - receita do site tudogostoso – UOL (2009)

Receita enviada por [Paty](#)



(ícone para inclusão de comentário)



(ícone para impressão)



(ícone para adicionar a receita em livro virtual personalizado)



(ícone para envio da receita por e-mail)

⁶⁰**Tempo de preparo: 1h 00min**

Rendimento: 20 porções

66 opiniões (opine)

Ingredientes

- 1 litro e meio de leite
- 2 xícaras de arroz (já lavado)
- 3 xícaras de açúcar
- Canela em pau (quantidade a gosto)
- 1 lata de leite condensado

⁵⁹ <http://tudogostoso.uol.com.br/receita/5966-arroz-doce-verdadeiro.html>. Ao clicar o nome 'Paty', tem-se acesso às outras receitas enviadas pela internauta.

⁶⁰ Informações apresentadas sob a forma de ícones – relógio para tempo de preparo, prato com garfo e facas para o rendimento e conjunto de 5 garfos para as opiniões.

- Uma panela bem grande para que o leite ferva e não derrame

Modo de Preparo

1. Cozinhar o arroz no leite, juntamente com a canela.
2. 20 minutos depois, mexer de tempos em tempos, acrescentar o açúcar, deixar mais 20 minutos e logo em seguida acrescentar o leite condensado e deixar mais 20 minutos.
3. Colocar em uma linda travessa.
4. Essa receita é de família.
5. Uma delícia, esse é o verdadeiro arroz doce.

I. RECEITAS DE ARROZ DOCE - INDICATIVOS COMPARATIVOS QUANTITATIVOS.

I.a. *Layout das informações*

Cozinheiro Nacional:

- A receita é descrita em 4 linhas;
- não há separação entre ingredientes e modo de preparo;
- não há referência de imagem;
- a receita é descrita logo após o título, que aparece em caixa alta, mas com pouco destaque.

Suplemento às Noções de Arte Culinária:

- A receita é descrita em 5 linhas;
- não há registro de imagem;
- de modo análogo à versão apresentada em Cozinheiro Nacional, não há separação entre ingredientes e modo de preparo.

O Grande Livro de Receitas de Claudia:

- A receita é descrita em 18 linhas, sendo 10 delas destinadas exclusivamente à técnica de preparo;
- não há registro de imagem;
- o texto da receita apresenta divisão entre “ingredientes” e o modo de preparo, trecho que detalha as operações técnicas para a execução da receita;

- a lista com os ingredientes é apresentada em destaque, com fundo em cor diferente.
- O título (nome da receita) vem em destaque, em caixa alta, com fonte maior e coloração distinta da utilizada no restante do texto.

Site tudogostoso – UOL:

- A receita é descrita em 13 linhas;
- não há registro de imagem;
- todas as informações estão divididas e ordenadas em compartimentos específicos (*frames* para inserção e atualização de conteúdos no site);
- o nome da receita aparece em destaque. Diferentes fontes e cores são utilizadas para a formatação da receita.

I.b. Quantificação de ingredientes

Cozinheiro Nacional:

- Não segue um padrão: utiliza ‘prato’ para medir o arroz e ‘garrafa’ para dosar o leite. Em contrapartida, especifica o peso do açúcar (meia libra, o que equivaleria a 226,5g, algo em torno de 1 ¼ de xícara de chá) e o número de gemas, deixando vaga a quantidade de vinho – “um pouco”;
- ao todo, a receita solicita 10 ingredientes diferentes.

Suplemento às Noções de Arte Culinária:

- Os ingredientes são dosados em “grammas”, para o arroz, e litros, para o leite;
- não há indicação de açúcar – a receita solicita o uso de uma compota feita com 4 maçãs. Cabe ressaltar que o próprio livro traz duas receitas de compotas de maçãs bastante diferentes entre si, mas não chega a indicar qual seria a utilizada neste arroz doce;
- a compota de maçãs e o creme inglês contribuiriam com pelo menos mais 3 ingredientes diferentes, além do arroz, leite e canela mencionados, o que somaria um mínimo de 7 ingredientes.

O Grande Livro de Receitas de Claudia:

- As medidas são especificadas em xícaras – não se menciona qual o tipo;
- não há indicação do peso e do volume em gramas ou mililitros;

- gemas e claras são fornecidas por unidades. Indica-se também o uso de sal – 1 “pitada”;
- ao todo, são solicitados 9 ingredientes.

Site tudogostoso – UOL:

- Utiliza-se como medida a xícara (não há menção ao tipo exato) e para o leite, o volume em litro;
- adota-se também a medida de lata de leite condensado;
- a canela não é mensurável; deixa-se “a gosto”;
- no total, temos 5 ingredientes (no leite condensado tem-se a repetição dos ingredientes leite e açúcar).

I.c. Tipos de ingredientes mencionados:

Cozinheiro Nacional:

- Arroz, leite, açúcar, sal, casquinhas de limão, noz-moscada, gemas de ovos, vinho branco, manteiga, canela moída.

Suplemento às Noções de Arte Culinária:

- Arroz, leite, compota de maçãs, canela, creme “inglês”.

O Grande Livro de Receitas de Claudia:

- Arroz, leite, açúcar, casca de limão, sal, manteiga, gemas, canela em pó, claras.

Site tudogostoso – UOL:

- Arroz, leite, açúcar, canela em pau, leite condensado.

I.d. Detalhamento das técnicas utilizadas

Cozinheiro Nacional:

- Apenas indica as operações que serão executadas – fervura, cozimento até ficar quase seco e a adição dos demais ingredientes.
- Não há indicação dos tempos de fervura ou cozimento, tampouco referências para a identificação exata do ‘ponto certo’.
- O texto é escrito na voz passiva sintética.

Suplemento às Noções de Arte Culinária:

- A indicação é muito próxima da descrita no livro “Cozinheiro Nacional”. As etapas de fervura e cozimento são apenas mencionadas. A identificação do ponto ideal de cocção seria a frase “até ligarem bem as duas massas”.
- O texto é escrito na voz passiva sintética.

O Grande Livro de Receitas de Claudia:

- As especificações crescem significativamente – há menção do tamanho da panela a ser utilizada e adota-se o tempo que a preparação leva para atingir o ponto de fervura como indicativo para as demais etapas do preparo.
- A água utilizada no cozimento do arroz não é considerada como ingrediente, entrando apenas na descrição do preparo.
- Os ingredientes são elencados de acordo com a sequência em que serão utilizados no decorrer do preparo.
- Tem-se também a quantificação do tempo de cocção em minutos.
- O preparo é dividido em duas fases distintas – a do cozimento dos grãos de arroz e a confecção de um suspiro, usado para recobrir os grãos para finalizar a receita, que ainda irá ao forno “até começar a dourar”.
- O texto é escrito no modo verbal imperativo.

Site tudogostoso – UOL:

- A descrição do preparo obedece a formatação estipulada pelo próprio site.
- Os ingredientes são listados segundo a ordem em que entram no preparo, e este recebe numeração específica para cada etapa.
- Todo cozimento é estipulado em minutos.
- As frases são escritas segundo a forma nominal do verbo infinitivo.

I.e. Indicações adicionais:

Cozinheiro Nacional:

- A única que há é a informação de “servir quente”.

Suplemento às Noções de Arte Culinária:

- A única que há é a informação de “servir com creme inglês”.

O Grande Livro de Receitas de Claudia:

- Informa-se o rendimento total da receita;
- sugere-se o aquecimento do forno antes de dar início ao preparo;
- indica-se a temperatura ideal para o termostato.

Site tudogostoso –UOL:

- Indica o tempo total gasto no preparo;
- informa o rendimento em porções;
- oferece “ferramentas de serviço” do site - *download* para livro de receitas pessoal, postagem de comentários, envio da receita por e-mail, consulta à tabela de pesos e medidas, impressão de lista de compras dos ingredientes da receita, impressão da receita e busca de receitas com o mesmo perfil (que utilizem os mesmos ingredientes principais).

I. f. RECEITAS DE ARROZ DOCE – INDICATIVOS COMPARATIVOS QUALITATIVOS

Durante o intervalo aproximado de quarenta anos, pouca coisa parece ter mudado no preparo do arroz doce. Tanto a receita apresentada pelo “Cozinheiro Nacional” quanto a registrada no livro “Noções de Arte Culinária” são bastante lacônicas quando comparadas com as versões mais atuais – quatro a cinco linhas parecem ser suficientes para registrar os ingredientes necessários e as etapas de preparação. Uma tênue diferença surge no que se refere à quantificação dos insumos – no livro “Cozinheiro Nacional” a medição é um pouco mais vaga, já que o prato mencionado para dosar o arroz, bem como a garrafa para o leite (um litro? Seria o tamanho usualmente adotado quando o leiteiro passava de porta em porta para efetuar suas vendas, como rememora Jorge Americano⁶¹?) podem ter tamanhos variados, o que resultaria em um arroz doce mais consistente ou mais úmido. O mesmo livro também se vale de uma quantidade um pouco maior de ingredientes, notadamente os que conferem as nuances de sabor, aroma e textura e que enriquecem a preparação, como o sal em pequena quantidade (pitada), a casquinha de limão, a manteiga e também o vinho branco batido com as gemas, como no tradicional zabaione italiano. Este seria um primeiro indício de que no século XIX e ainda nas primeiras décadas do século XX, mesmo com receitas um pouco simplificadas, informações mais generalizantes seriam suficientes para a compreensão e execução destes pratos. Essa constatação, por sua vez, sugere que o leitor/executor das receitas apresentadas já traria em sua bagagem culinária o domínio de técnicas básicas, como a identificação do ponto de cozimento, o ajuste de

⁶¹ AMERICANO, Jorge – *São Paulo Naquele Tempo: 1895-1915*. São Paulo: Narrativa-Um, Carrenho Editorial, Carbono 14, 2004, p. 103.

quantidades, o domínio na dosagem dos condimentos e especiarias. Esta mesma habilidade também fica subtendida na receita apresentada no livro “Noções de Arte Culinária” – qual seria a compota de maçã a ser utilizada? O creme inglês não deixaria o arroz doce muito diluído? Questões assim parecem que não eram pertinentes para quem preparava estas receitas à época. ...

Já na versão apresentada no “Grande Livro de Receitas de Claudia”, cerca de 70 a 90 anos após a versão fornecida pelo “Cozinheiro Nacional”, a diferença já é bastante significativa. O número de linhas necessárias para “explicar” a receita chega a quadruplicar. A separação entre ingredientes e modo de preparo sinaliza as mudanças ocorridas no sentido de planejar as ações que serão executadas. O conceito de organização no ambiente doméstico, amplamente difundido nas primeiras décadas do século XX, pode ser identificado nesta ordenação da forma escrita. Em primeiro lugar, é preciso separar e dosar os ingredientes que serão utilizados, para depois dar início ao preparo em si. Os ingredientes são listados na sequência de sua utilização, para dar mais racionalidade ao preparo. A adoção de xícaras e colheres acompanha o modelo americano e europeu do uso do jogo de medidas-padrão, modelo esse que nunca chegou a vigorar de modo pleno entre nós. A casquinha de limão para aromatizar o cozimento dos grãos, a pitada de sal para equilibrar o sabor doce e o uso de meia dúzia de gemas batidas parece ser o sentido do termo “à moda antiga” que a receita traz. Embora a idéia seja de resgate culinário, a receita já é bastante diferente, e talvez o seja por conta da noção de ordem e economia dos ingredientes, tão característicos do pós-guerra: utilizando 6 gemas, o que fazer com as claras? No século XIX, muito provavelmente isto não seria um problema, já que era freqüente o preparo de suspiros secos bem lentamente no calor já arrefecido da lenha... Em tempos de fogão a gás com regulagem imprecisa de termostato (como manter o calor tênue necessário para a secagem dos suspiros sem deixá-los corados?), a solução encontrada foi a do merengue assado no forno convencional, recobrindo o próprio arroz doce, deixando-o com um acabamento dourado, semelhante às receitas de “montanha russa” divulgadas nas décadas de 50 e 60. A informação do rendimento também é um dado relevante, já que o racional recomenda que a receita seja feita sob medida para o tamanho da família, sem desperdícios.

Mas a principal diferença entre a versão apresentada no livro de Cláudia com relação aos registros anteriores aqui apresentados reside no detalhamento das técnicas culinárias. Embora o livro de Cláudia não utilize o recurso de paginação ampla,

enriquecida por imagens do prato finalizado ou do preparo em passo-a-passo (ao contrário: as receitas são até reduzidas para o padrão vigente da segunda metade do século XX.), mesmo assim, no campo do modo de preparo, transparece a necessidade de informar, de ensinar. Detalhes como a importância de se aquecer previamente o forno a uma determinada temperatura, a indicação do tamanho da panela utilizada no cozimento, referências para identificação do tempo ideal de cozimento, a indicação dos minutos necessários para atingir o ponto certo, são informações que permeiam todo o preparo.

Por fim, temos a receita resultante da pesquisa Google, o link que aparece em primeiro lugar⁶², que já está na linguagem do século XXI. O número de informações é igualmente grande, porém o texto prolixo é substituído por informações mais curtas, sob a forma de ícones. As dúvidas podem ser sanadas a um click, valendo-se da rapidez da banda larga. Para saber a capacidade de uma xícara de chá, basta clicar na tabela de conversão de pesos e medidas. O rendimento, o tempo necessário para o preparo, recurso caro neste século de urgências, também está representado sob a forma de ícone. A dificuldade na identificação do ponto de cozimento é resolvida pela referência dos minutos. A leitura é simples – as frases são curtas e as etapas numeradas, o que facilita a compreensão da informação por pessoas pouco familiarizadas à leitura de textos mais longos...

O título chama a atenção pelo termo “verdadeiro”. Como na versão apresentada no livro de Cláudia, a busca parece ser pela receita antiga, original, que seria a “verdadeira”. O registro disponível no site foi postado por uma internauta que se auto intitula “Paty”, o que a princípio descartaria as receitas “comprometidas”, patrocinadas pelos fabricantes de produtos industrializados ou de equipamentos para a cozinha. Mas para esta internauta do século XXI, a receita “verdadeira” e “de família”, como ela mesma diz, é justamente a que leva o produto industrializado (ou seja, a receita desenvolvida para divulgação e aumento de vendas de um determinado insumo), que neste caso é o leite condensado. E outros sessenta e seis internautas parecem partilhar desta mesma idéia. A mensagem postada por Marco Antônio, em 24/10/2009 expressa bem este sentimento de nostalgia culinária: *“essa receita me fez lembrar as sobremesas de domingo da minha infância - realmente eh a receita tradicional que minha mae e*

⁶² A ordenação dos resultados é feita segundo negociação firmada com os vários anunciantes. No caso em questão, o provedor UOL, que provavelmente ganharia em número de acessos e repassaria este dado, por sua vez, aos anunciantes da página.

avó faziam - pra quem nao está acostumado acha que ela fica sem calda, mas eh assim mesmo. parabens pela receita”(sic). Considerando que o internauta tenha cerca de vinte anos, seu relato é totalmente pertinente. Sua mãe provavelmente está na faixa dos 45, sua avó com cerca de 65 anos, ou seja, aprenderam a cozinhar na segunda metade do século XX, período em que a indústria de alimentos investiu pesado no ensino de “um novo jeito de cozinhar”, baseado no uso de produtos industrializados, assunto que será discutido mais detalhadamente no próximo capítulo. A receita postada pela internauta Paty solicita apenas cinco ingredientes – exatamente a metade da quantidade recomendada na receita registrada em “*O Cozinheiro Nacional*.” O açúcar somado ao leite condensado garante o predomínio do adocicado, fazendo com que as sutilezas de sabor e aroma conferidas pelo limão, sal ou vinho branco presentes nas receitas mais antigas sejam “desnecessárias”. A receita torna-se simples e facilmente reproduzida por qualquer um, sem demandar conhecimento prévio especial. Aliás, esta parece ser uma característica do leite condensado: nas receitas de maior permanência (as que realmente “pegaram”), ele de fato atua como um “condensador”, acabando com as nuances e variedades de sabor, reduzindo receitas com grande número de variações a dois ou três tipos particulares, tidos como “carros-chefe” (e geralmente muito bem aceitos pelo público).

Por fim, cabe um breve comentário sobre os tempos verbais utilizados nas quatro receitas mencionadas. Em *O Cozinheiro Nacional* e em *Noções de Arte Culinária* emprega-se a voz passiva sintética: “ferve-se um prato de arroz”, “polvilha-se com canela” etc. A própria grafia parece deixar em aberto o sujeito da ação, além de remover a noção de comando... Ferve-se porque sempre foi fervido, é desta forma que sempre foi feito. Na versão do livro de Cláudia, já na segunda metade do século XX, adota-se o imperativo: “prepare o arroz doce”, “leve ao fogo”. A autoridade da ordem tem o aval da cozinha experimental da revista, chefiada por tantos anos por Edith Eisler e, posteriormente, por Betina Orrico. Fica implícita a noção de que, se a ordem for executada ao pé da letra, o resultado será positivo. Em contrapartida, o tempo escolhido pela internauta Paty é o infinitivo: “cozinhar o arroz no leite”, “mexer de tempos em tempos”. Uma ordem abrandada, um tanto mais próxima, que remete às orientações de uma mãe ou avó, que merecem ser obedecidas...

O aprendizado culinário através da receita escrita

Como se aprende a cozinhar? Parece-me bastante razoável afirmar que a maior parte do aprendizado se dá através da observação cotidiana, onde se experimenta e vivencia o ponto certo do doce, da calda, do refogado. O registro escrito é a simples decorrência deste saber apreendido através da experiência anterior. Marilena Chauí, em seu livro *Professoras na Cozinha*⁶³, explicita de forma bastante clara esta questão, ao afirmar que é um livro “*dedicado às pessoas que não têm muito tempo ou que não têm muita experiência na cozinha.*”. E completa: “*e como falta de experiência se corrige ganhando experiência, achamos que vale a pena oferecer sugestões para pequenas e grandes recepções.*” Até a página 115 (o livro conta com 383 páginas, incluindo as referências bibliográficas), as autoras se ocupam em “traduzir” o vocabulário da cozinha, seus utensílios, medidas e técnicas para um novo perfil de cozinheiro, que seria sobretudo a mulher que trabalha fora, que cresceu apartada dos serviços domésticos. Truques e segredinhos que parecem ter saído de manuais dos anos 50 são retomados com uma linguagem reformulada e didática – “*Não se afobe! Tudo tem jeito*” “*Atenção! Não é qualquer coisa que combina com outra!*”, “*Vagens? Gosto muito, mas aqueles fios*”....

Luce Giard, em seu livro “A Invenção do Cotidiano”, usa sua experiência pessoal como exemplo: “*eu não sabia fazer nada (...) e a solução me pareceu evidente: essas coisas, como tantas outras, podem ser aprendidas nos livros*”⁶⁴. E cabe aqui ressaltar a incômoda consciência do descompasso entre o oral e o escrito. Como Ítalo Calvino esclarece, ficamos no limiar de duas correntes contrárias, uma que afirma que “o mundo não existe, só a linguagem existe” e a outra que diz que “a linguagem não tem sentido, o mundo é literalmente inexprimível”⁶⁵

Como então resgatar um conhecimento desenvolvido, em sua maioria, por mulheres iletradas, ou práticas quase inexistentes nos dias de hoje? De onde vêm as

⁶³ CHAUI, Marilena de Souza e Laura de Souza Chauí – *Professoras na Cozinha*, São Paulo, Editora SENAC, 2005, p. 10.

⁶⁴ DE CERTEAU, Michel, Luce Giard, *A Invenção do Cotidiano*. Trad. Ephraim F. Alves, Petrópolis – RJ. Ed Vozes, 1996, p.213.

⁶⁵ CALVINO, Ítalo. *A Palavra Escrita e Não Escrita*, cap. 10, p.142. “se sentimos tão intensamente a incompatibilidade entre o escrito e o não-escrito, é porque estamos hoje muito mais cientes do que é o mundo escrito (...) a linguagem é empregada de acordo com suas próprias técnicas e estratégias, de que os significados e as relações entre os significados se organizam segundo sistemas especiais...”

regras básicas da cozinha? “*Faz-se assim porque sempre se fez assim*”⁶⁶, ou seja, um determinado modo de cozinhar é apreendido através da observação (e talvez desse aspecto derive o registro das receitas mais antigas sob a forma da voz passiva sintética). Para Luce Giard, em sua geração, as receitas escritas passadas de mãe para filha perderam sua razão de ser:

*“os tempos haviam mudado e minhas fontes de informação em matéria de culinária eram quase sempre a mídia (...) cada uma se volta para a experiência de pessoas da mesma idade, abandonando em silêncio o modelo das gerações passadas, com o obscuro sentimento de que as receitas tradicionais vindas do passado seriam complicadas demais (...) não se adaptariam ao nosso modo de vida, além de, no fundo, fazerem referência a um antigo status social da mulher”*⁶⁷.

Se na França, país largamente associado à tradição culinária, houve uma ruptura na transmissão desse conhecimento, um momento em que as mulheres viraram as costas às antigas práticas culinárias, o que dizer do Brasil, resultante de pelo menos três culturas culinárias distintas, e que foi praticada, ao longo dos anos, por mão-de-obra escrava, que em nada qualificaria a atividade? A receita registrada sob a forma escrita ainda carrega vários inconvenientes. No caso dos livros patrocinados por empresas (como é o caso das publicações da Revista Cláudia e dos próprios receituários da Nestlé), raramente a pessoa que redige é a mesma que de fato preparou e testou a receita em cozinha experimental. Essa simples transposição da receita real, degustada e aprovada por editores e chefes de produto, para a forma escrita, geralmente é executada por um assistente que não domina a prática culinária, e vários erros são criados ao tentar adaptar as instruções da cozinheira à forma culta, correta - isso é absolutamente corriqueiro em livros de receitas!

As “patroas”, que dominam o código da escrita e leitura, no mais das vezes possuem apenas o conhecimento teórico de termos próprios do ambiente culinário, como saltear, refogar, escalfar, branquear, não sendo capazes de reproduzir as preparações apenas com um texto em mãos. Falta a prática, a observação cotidiana de gestos e rituais. E as empregadas, por sua vez, não conseguem entender o texto escrito, seja por conta da dificuldade de leitura em si, seja devido aos termos técnicos utilizados

⁶⁶ DE CERTEAU, Michel, Luce Giard, *A Invenção do Cotidiano*. Trad. Ephraim F. Alves, Petrópolis – RJ. Ed Vozes, 1996, p.234.

⁶⁷ Idem ibidem, p.243

ou erros nele contidos (como frações como $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ ou até mesmo a simples identificação do que seria 1 colher de sopa e 1 colher de chá, por exemplo). Nesse sentido, a televisão e os pequenos filmes publicados na Internet se mostram muito mais eficazes. Através deles é possível visualizar-se os gestos e anotar apenas as quantidades, ainda que em ritmo veloz. O restante da técnica fica por conta da memória...

Luce Giard, citando Lévi-Strauss, diz que “*a cozinha constitui uma linguagem na qual cada sociedade codifica mensagens que lhe permitem significar pelo menos uma parte do que ela é, uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura*”⁶⁸. Tabus e restrições alimentares, assim como desvios de comportamento frente à comida, como a anorexia, obesidade e bulimia têm sido amplamente abordados pelas áreas médicas e também pelas ciências humanas, como elementos representativos que permitem a intelecção de determinadas sociedades. Em nossa abordagem o texto das receitas são entendidos como documentos ricos em significados, que podem ser identificados pela omissão de determinados dados ou, de modo mais claro e linear, resgatando técnicas e hábitos esquecidos, que integram uma rotina de vida deixada de lado em nossa história. Segundo Carlos A. Dória “*é um erro imaginar que as receitas, em suas diferenças, refletem apenas as interpretações livres dos seus autores. É quando se faz necessária a pesquisa de cunho histórico, que hierarquiza as receitas na sua própria trajetória. Receitas como meros ‘modos de fazer’ são inúteis*”⁶⁹. Sob este prisma, a discussão sobre a função da escrita, representando ou recriando determinadas realidades, e a mudança nessa forma de se registrar um conhecimento que, até bem pouco tempo atrás, fazia parte do domínio oral, é extremamente rica. Esse tipo de mudança guarda relação direta com a difusão da vida urbana, com a participação crescente da mulher no mercado de trabalho, além do “desejo coletivo” de inserção na modernidade, mesmo que não se saiba ao certo o que isto venha a ser.

No momento de transição de hábitos e costumes, ocorrido aqui de modo mais significativo em meados do século XX, a indústria de alimentos ocupou papel central na formação culinária de várias gerações de mulheres que oscilavam entre o mercado de trabalho e suas funções como “rainhas do lar”. O esforço estava em passar a idéia de que o trabalho doméstico estaria simplificado: os *slogans* adotados eram o da redução de tempo e de esforço para as atividades domésticas, em um momento em que não se

⁶⁸ Idem, ibidem, p. 246

⁶⁹ DÓRIA, Carlos Alberto. *Estrelas no Céu da Boca – Escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Senac, 2006, p. 103.

contava mais com a mão-de-obra escrava, quando a mulher de sociedade não podia mais delegar as funções domésticas aos serviçais, como relatou J. Mawe. Uma nova solução surge, e vem em grande parte patrocinada pela indústria de alimentos e equipamentos dentro do contexto da urbanização em curso desde o final do século XIX e da consolidação da classe média, como iremos discutir nos próximos capítulos.

Capítulo 3

A TRANSMISSÃO DO CONHECIMENTO CULINÁRIO VIA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS.

1. A urbanização de São Paulo e a formação da classe média

O fenômeno da urbanização da cidade de São Paulo foi pródigo em desdobramentos econômicos, sociais e também culturais. A expansão cafeeira, o processo abolicionista, as políticas de incentivo à imigração, bem como a implantação de estradas de ferro para o escoamento do “ouro verde” ao porto de Santos contam com estudos sérios e bem divulgados. Os números são grandiosos e reveladores: de 31 sacas de café exportadas em 1801 passa-se para 9,5 milhões em 1901⁷⁰. Até 1820 a cidade abrigava aproximadamente 4200 casas (em sua grande maioria de taipa), sendo que as principais edificações eram o Palácio do Governo, a Câmara Municipal, os Conventos (S. Francisco, Bento, Luz) e as Igrejas (Sé, do Colégio, da Misericórdia, dos Remédios, do Rosário, Sta. Ifigênia). Em menos de sessenta anos o panorama já é outro: a cidade passa a ter 7012 prédios, sendo que 79 possuíam 2 pavimentos e 14 possuíam 3 andares⁷¹. Praças de chão batido dão lugar a passeios públicos bem ajardinados.

O deslocamento de pessoas também muda em poucos anos. Até 1870 a cidade não contava sequer com um sistema de transporte coletivo. Em 1872 chega a CVP – *Cia. Viação Paulista*, trazendo bondes puxados por burros. No dia 23 de outubro de 1883 acontece a primeira demonstração de iluminação elétrica na cidade, reunindo cerca de três mil pessoas⁷². Em maio de 1900, mais uma novidade: o bonde movido à energia elétrica. As lembranças do escritor Oswald de Andrade revelam o impacto desta transformação: “*Um mistério esse negócio de eletricidade. Ninguém sabia como era. Caso é que funcionava (...). Um amigo informava: ‘o bonde pode andar até a velocidade de nove pontos. Mas, aí, é uma disparada dos diabos. Ninguém agüenta. É capaz de saltar dos trilhos. E de matar todo mundo’*”⁷³.

A explosão populacional é outro indicador desse momento de transformação: a cidade, que por volta de 1810 contava com cerca de 20 mil habitantes⁷⁴, cem anos mais tarde abriga 450 mil pessoas sendo que, deste total, mais de 1/3 era composto por estrangeiros⁷⁵. Em 1934, estimava-se que a população já havia ultrapassado a casa do

⁷⁰ MATOS, Odilon Nogueira - *A Evolução Urbana de São Paulo* – V. Coleção da Revista de História, São Paulo: 1955, pp.40, 41, 42 e 56.

⁷¹ Ibidem, p. 35.

⁷² SOUZA, Okky de - *São Paulo, 450 Anos Luz*. São Paulo: Editora de Cultura, 2003, p.65.

⁷³ Ibidem, pp. 14, 52 e 81.

⁷⁴ MATOS, Odilon Nogueira. *A Evolução Urbana de São Paulo*. São Paulo: V. Coleção da Revista de História 1955, p.43.

⁷⁵ SOUZA, Okky de. *São Paulo, 450 Anos Luz*. São Paulo: 2003, pp.51 e 90.

milhão. O número de pessoas alfabetizadas cresce 25% entre 1887 e 1920 e o de profissionais liberais, funcionários públicos e das redes privadas⁷⁶ chega a dobrar.

Brian Owensby estabelece uma relação entre o fenômeno da urbanização e o fluxo migratório (e, conseqüentemente, a explosão populacional e o dinheiro gerado pelo café) na abertura de novos horizontes para a classe média em formação. Segundo o autor, no início da década de 30, “*sons of moderately successful Brazilians and foreigners were entering the new professional areas of teaching, engineering, economics, and other occupations that had appeared with an industrializing economy and an expanding state*”⁷⁷. Este novo segmento da sociedade acaba sendo uma alternativa para os estabelecimentos comerciais após crise de 1929, que tinham na aristocracia cafeeira seu principal público consumidor. Assim foi com a loja Mappin, criada em 1913 por importadores britânicos e que a partir da década de 30 estende seus produtos para a classe média. A estratégia de diversificação ganha novo impulso no final dos anos 40, com a chegada da loja Sears e de outros grandes magazines, como relata Owensby ao mencionar a fala do gerente da loja em meados dos anos 50: “*Mappin took the care and had the ability to come down a few steps in status without falling into vulgarity or losing its name*”. Na sequência, o autor conclui que “*it had turned its attention to a consuming middle class that made up in volume the financial freedom it lacked in comparison to the store’s earlier elite clientele*”⁷⁸.

Deste modo, as últimas décadas do século XIX e as primeiras do século XX são, ao mesmo tempo, fruto e substrato de transformações ocorridas no âmbito da vida privada. Fruto, na medida em que estão inseridas no contexto da dinâmica da expansão da economia ocidental. Segundo Nicolau Sevcenko⁷⁹, este é o momento da “Segunda Revolução Industrial” ou Revolução Científico-Tecnológica, ocorrida em meados do século XIX e que se configura plenamente em 1870. Desenvolvem-se novos potenciais energéticos, como a eletricidade e os altos fornos. A microbiologia, a bacteriologia e a bioquímica impactam diretamente na medicina, no controle das moléstias e também na conservação dos alimentos. E é também substrato porque cria o tecido social para transformações na percepção do mundo e, conseqüentemente, no modo de ser e agir das

⁷⁶ OWENSBY, Brian P- *Intimate Ironies – Modernity and the making of middle-class lives in Brazil*. Stanford: Stanford University Press, 1999, pp. 28 e 29.

⁷⁷ Ibidem, p. 31.

⁷⁸ Ibidem, p. 114.

⁷⁹ SEVCENKO, Nicolau (Org.). *História da Vida Privada no Brasil*. v. 03. São Paulo: Cia das Letras, 2006, pp. 8 a 13.

peessoas. O foco desta pesquisa está nas mudanças ocorridas ao longo do século XX, principalmente em São Paulo, na maneira como as pessoas aprendem a cozinhar e a se relacionar com a comida. Hábitos alimentares formados desde o início da colonização sofrem alterações significativas nesse novo cenário urbano. Alterações sutis em um primeiro momento, sobretudo por pertencerem à esfera doméstica, mas que atingem uma dimensão maior quando olhamos o crescimento da indústria de alimentos e todo o arsenal de serviços de marketing criado para conquistar seus consumidores. O modo como o conhecimento culinário era transmitido e praticado sofreu rupturas com a introdução do fogão a gás, dos alimentos industrializados e de eletrodomésticos, dentre outros. Estes novos produtos e equipamentos, por sua vez, desencadearam uma gama de atividades propostas pelos fabricantes para que o público consumidor urbano valorizasse e dominasse esse novo estilo de vida proposto, com o apelo do moderno e do tecnológico, em contraponto ao “atraso” rural. Um movimento que tem início nas primeiras décadas do século XX e intensifica-se a partir do pós-guerra. Segundo Owensby, novos produtos e novas formas de vender e comprar são inauguradas neste cenário urbano: *“Before 1920 most household necessities had been peddled door by suppliers or salesmen. Otherwise the maid went to market. (...) World War I marked the beginning of transformation. By the 1920 as the quantity and variety of goods offered for sale grew, women found themselves faced with new opportunities and new dilemmas”*⁸⁰.

Para compreender melhor as transformações ocorridas no ambiente doméstico e, de modo mais específico, na cozinha, vamos examinar neste capítulo dois exemplos distintos que, de maneiras diversas, transformaram o ato de cozinhar. São eles: a introdução do fogão a gás (um breve enfoque, uma vez que o trabalho desenvolvido por João Máximo da Silva sobre o impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana explora o tema em profundidade⁸¹) e, de modo mais detalhado, a chegada do alimento industrializado aos lares brasileiros. Elegemos para esta análise o leite condensado produzido pela Nestlé, abordando a história do produto no mundo e no Brasil, bem como os caminhos adotados pela empresa para a sua divulgação no universo culinário brasileiro.

⁸⁰ OWENSBY, Brian P. *Intimate Ironies – Modernity and the making of middle-class lives in Brazil*. Stanford: Stanford University Press. 1999, p 119.

⁸¹ SILVA, João Luiz Máximo da. *O impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870-1930): estudos de cultura material no espaço doméstico*. Dissertação de Mestrado FFLCH: São Paulo, 2002.

Completam este cenário a introdução dos aparelhos eletrodomésticos (o caso escolhido foi o da empresa Walita), o surgimento dos supermercados nos grandes centros e a atividade de uma geração de mulheres que prestaram serviços para várias empresas de alimentos, a partir dos anos 60, atuando como culinárias, assunto que abordaremos no próximo capítulo.

2.A The San Paulo Gaz Company e o fogão a gás no Brasil.

Para Camara Cascudo⁸², a primeira cozinheira brasileira foi a cunhã, responsável pela adaptação dos ingredientes e das técnicas culinárias nativas, como a do moqué⁸³, para o costume e gosto europeu. Carlos Lemos classifica a mulher indígena como a “primeira empregada doméstica dos lares brasileiros”, além de ter sido “amante, concubina, mulher de verdade, escrava da patroa mameluca e criada de muita portuguesa orgulhosa da cor⁸⁴”. Paula Pinto e Silva⁸⁵ descreve como seria o “fogão” utilizado pelos exploradores paulistas no período colonial: *“O fogão indígena, denominado ‘tucuruva’, caracterizado pela disposição triangular das três pedras no chão, serviu de base para a cozinha do mameluco paulista em suas caminhadas de exploração e povoamento. Para cozinhar, entretanto, não havia só a panela de barro vermelho como também pequenos alquidares de ferro, carregados ao longo das expedições”*.

Nos primeiros anos do século XIX, John Mawe relata o que seria a vida na cidade de São Paulo e, ao falar da cozinha, diz que ela estava situada nos fundos das casas, embora não mais ao ar livre, como nos primeiros anos da colonização. A área já estaria contida por paredes, muito provavelmente sob a forma de um “puxado” saído da cozinha, como sugere Carlos Lemos. A delimitação do ambiente, somada à ausência de um sistema de lareiras ou chaminés causou estranheza e certa repulsa ao viajante inglês. O relato é o de um local sujo e lamacento, impregnado de fuligem desprendida da

⁸² CASCUDO, Luis da Camara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1983, p. 173,174.

⁸³ Para Camara Cascudo, o moqué foi o responsável pela “insistência do assado” na cozinha brasileira. O costume da carne mal-passada e do *roast-beef*, já seria então um hábito brasileiro, anterior às influências da cozinha imigrante.

⁸⁴ LEMOS, Carlos Alberto Cerqueira. *Cozinhas, Etc. Um estudo sobre as zonas de serviço da casa paulista*. São Paulo: Perspectiva, 1978, p. 38.

⁸⁵ SILVA, Paula Pinto e. *Feijão, Farinha e Carne Seca – Um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo: SENAC, 2005, p. 73.

queima de madeira verde e com piso desnivelado, onde se formavam poças d'água. Mawe ainda reforça que essa precariedade não era condição específica da população mais empobrecida, mas também de cozinhas “das pessoas abastadas⁸⁶”. Esta cozinha externa e lamacenta era também local de beneficiamento dos insumos produzidos localmente ou em regiões próximas. Neste espaço o aipim se convertia em farinha, a carne suína era cortada, salgada e posta para secar ao sol. Essa cozinha rústica, onde ficava o fogão a lenha, também se transforma a partir do final do século XIX. Ela passa a fazer parte do corpo da casa, e é com a chegada da *The San Paulo Gaz Company* que o processo de mudanças se intensifica.

Constituída em Londres no ano de 1869, a *The San Paulo Gaz Company* foi autorizada a funcionar através do decreto imperial 5071, em 1872, inicialmente para prestar serviço de iluminação pública, substituindo os lampiões a óleo. Entretanto, a expectativa de que a eletricidade substituísse os lampiões a gás (processo iniciado em 1930 e concluído em 1936) fez com que, no início do século XX, a empresa passasse a investir no gás para o consumo doméstico –no aquecimento e na cozinha. O evento que marca a inclusão da empresa neste novo mercado foi a instalação do primeiro fogão a gás no Brasil, em 1901, no Palácio do Governo de São Paulo. O combustível era proveniente do gás de carvão produzido na Casa das Retortas, no bairro do Brás, e distribuído por tubulação⁸⁷.

Se, por um lado, o fogão a gás acenava com a possibilidade de adequação aos parâmetros higiênicos e de modernidade propagados no início do século XX, por outro assustava e demandava novos serviços. Os tempos diferentes de cocção, bem como o tamanho e tipo de panelas requeriam uma técnica de preparo para os alimentos bastante diversa da utilizada no fogão a lenha.

Máximo da Silva menciona que, a partir de 1913⁸⁸, a empresa promove uma intensa campanha publicitária em jornais e revistas, cujo objetivo não seria captar consumidores para a marca, já que a concorrência com modelos similares era inexistente, mas sim para “vencer as resistências às novidades como a eletricidade e o gás”. O esforço publicitário também seria realizado para fazer com que o consumidor

⁸⁶ MAWE, John. *Viagens ao Interior do Brasil*. São Paulo: Universidade de S. Paulo, 1978. p.68

⁸⁷ Informações extraídas do Inventário Sumário do Arquivo Histórico Comgás. Acesso São Paulo, 1995, código COM.

⁸⁸ Em 1912, a *São Paulo Electric Company, Ltda*, do grupo *Light*, assume o controle acionário da empresa, formando um grande conglomerado na concessão de gás e luz.

aderisse à rede de abastecimento de gás, arcando com os custos de instalação de tubulação e medidores, além de ter que desembolsar o valor relativo ao fogão ou aos aquecedores⁸⁹.

No final dos anos 20 a Cia. do Gaz passa a oferecer cursos de culinária em São Paulo e no Rio de Janeiro. Este modelo de divulgação para os novos equipamentos já havia sido praticado pelo *Public Service Electric na Gás Company*, de New Jersey, que em 1917 havia contratado uma “*home economist*” para desenvolver um programa de educação para donas de casa sobre os benefícios do gás e da eletricidade”⁹⁰. As aulas oferecidas em São Paulo e Rio de Janeiro eram gratuitas, destinadas às “criadas” que aprendiam a cozinhar neste novo equipamento, substituindo ou adequando a experiência obtida com o fogão a lenha. Uma matéria publicada no ano de 1932 na Revista da Light⁹¹, fornece um pouco mais de detalhes sobre o curso inaugural da “Escola de Cozinheiras”, no Rio de Janeiro, estabelecido à R. Teixeira de Freitas, 66, junto à Praça da Bandeira. Este primeiro curso contou com a presença de 48 alunas, e foi chefiado pela diretora da escola, a Sra. Wilma Kastner. Segundo a matéria, as aulas aconteciam no período da tarde e tinham a duração de duas horas e meia. A programação deste módulo inaugural foi:

1. *Economia da cozinha e gaz, seu manejo*
2. *Asseio e ordem*
3. *Seleccção dos legumes, seu valor nutritivo*
4. *Manejo do forno, sua limpeza*
5. *Seleccção da carne para os diversos alimentos*
6. *Assar carne no forno a gaz*
7. *Massas e bolos no fogão a gaz*
8. *Modo de usar os ingredientes nos alimentos*
9. *Seleccção dos mariscos e ostras, sua preparação*
10. *Conservação dos utensílios da cozinha com ordem e asseio*
11. *Sobremesa para as diversas refeições*
12. *Tortas e pastéis*

⁸⁹ SILVA, João Luiz Máximo da. *O impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870-1930): estudos de cultura material no espaço doméstico*. Dissertação de Mestrado FFLCH: São Paulo, 2002, p. 53.

⁹⁰ *ibidem*, p. 50.

⁹¹ Revista da Light n. 53, junho de 1932, p. 23. Acervo Comgás.

13. *Explicações geraes nas aulas sobre o manejo do fogão a gaz nas diversas cozinhas, cocção lenta dos alimentos; como aproveitar melhor as vitaminas que contêm; limpeza da cozinha e dos seus utensílios; asseio da empregada encarregada desses serviços.*

Informações sobre a preparação da comida no novo equipamento são associadas a dicas de higiene, economia e valor nutricional dos alimentos. Embora o controle da chama do fogão a gás fosse diferente do sistema do fogão à lenha (onde discos de ferro se encaixavam sobre a abertura por onde saia o fogo, permitindo a transmissão de calor à panela), parece ser o forno o local onde as diferenças eram mais significativas. E elas iam desde a maneira de acender até a técnica de assar bolos e carnes, passando ainda pela técnica correta de fazer a limpeza. Se por um lado a Cia. do Gás buscava ferramentas para vender o conceito do novo artefato de cozinha, como as aulas de culinária, e os anúncios veiculassem a idéia de uma “cozinha moderna”, por outro, não deixam de encontrar resistência por parte da população. Neste aspecto, a matéria publicada no Jornal do Comércio no ano de 1932, sob o título “Arte de Cozinhar”, é bastante esclarecedora:

*“(...) Quando dizemos “arte de cozinhar” não queremos referir-nos exclusivamente a **technica da culinária, que diz respeito directamente as cozinheiras e não ás donas de casa.** Queremos, sim, evocar um certo número de pequenas providencias sem as quaes seria impossível ter em boas condições em casa um fogão a gaz. É claro que toda gente que dispõe de recursos (mesmo modestos) pode possuir um fogão a gaz, mas o que nem toda gente sabe é manter esse fogão a gaz de maneira a lhe dar o mínimo de despesa e trabalho. Além das medidas de aceio e conservação indispensáveis a qualquer aparelho de uso diário **o fogão necessita de cuidados especiais que decorrem da própria natureza do seu funcionamento.***

*É preciso vigiar que não ocorram certos descuidos cujas conseqüências se reflectem, de maneira desagradável para o consumidor, na conta que no fim do mez a Companhia lhe apresenta. Muita vez ao receber a conta, a dona de casa pergunta a si mesma, intrigada, por que neste mez, com os hábitos aparentemente regulares, a sua despesa de gás foi 20% ou 30% maior que no mez anterior. **Por um phenomeno muito commum em psychologia a dona de casa é levada, nesse momento, a attribuir a enganos da Companhia o excesso de quantum que está verificado.** Entretanto, antes de attribuir a algum engano da Companhia o excesso de sua despesa de gaz a dona de*

casa escrupulosa pode e deve se fazer a si mesma um severo interrogatório. Varias são as causas que podem determinar o aumento do consumo de gaz. Exemplifiquemos:

- *A conta em questão corresponde ao mesmo período de tempo da anterior, ou será maior de 30 dias (ver, nesse caso, com cuidado, a data da mesma),*
- *Não terá aumentado, durante o mez findo, o número de visitas recebidas pela família?*
- *Não terão as empregadas usado maior quantidade de gaz do que a necessaria? (este ponto é dos mais interessantes e urge ser pesquisado devidamente, dada a freqüência com que pode ocorrer o caso)."*

O texto é longo, e as possíveis causas para uma conta alta são listadas uma a uma (enumerei aqui apenas os três primeiros de um total de nove itens, todos sob a forma de perguntas). Os grifos feitos por mim na transcrição da matéria destacam os aspectos que interessam ao tema deste trabalho, e o primeiro a chamar a atenção é a preocupação em estabelecer, logo de início, a diferenciação entre a cozinheira, serviçal cujo interesse ficaria restrito às “*technicas da culinária*”, e a dona de casa, destinatária final da mensagem desenvolvida pela Cia. do Gás, cuja função doméstica seria de cunho administrativo. Fica claro que o ato de preparar o alimento diário à beira do fogão, mesmo sendo ele um “moderno equipamento a gás”, não era digno de pessoas com maior poder aquisitivo ou prestígio social. Isto seria um assunto para “cozinheiras”, geralmente mulheres negras, pardas ou livres empobrecidas, que chegavam à cidade em busca de oportunidades e que acabavam se ocupando dos serviços domésticos. Para elas ainda não havia lugar neste novo cenário urbano - nas fábricas, os homens brancos, imigrantes ou descendentes de imigrantes eram a maioria.

Jorge Americano conta um pouco do perfil da criada doméstica que vivia em São Paulo neste início de século, evocando suas memórias de infância: ganhava em média 40 mil réis/mês, pagava cerca de 10 mil réis em um quarto, tinha cinco ou seis filhos, trabalhava de domingo a domingo preparando todas as refeições, do café da manhã ao jantar. Ela comia a mesma comida dos patrões, exceção feita às sobremesas – a ela, cabiam as bananas e, aos domingos, a marmelada (novamente o traço de diferenciação através do doce. A fruta acrescida de açúcar e transformada em compotas era destinada aos “senhores”...). Ganhava roupas velhas, podia levar restos de comida para a casa e, se tinha marido, ele geralmente não trabalhava. As que não tinham marido

por vezes conseguiam economizar para comprar um terreninho na Lapa⁹². Uma visão um tanto estereotipada, mas este mesmo estereotipo ainda permanece em nossos dias.

A outra categoria feminina presente na matéria do jornal, a “dona de casa”, seria a de mulheres casadas, que contavam com recursos suficientes para manter criadas e que deveriam se ocupar com a manutenção do lar. Novamente é Jorge Americano quem lança uma provável luz sobre a rotina de vida desta outra mulher, ao descrever suas atribuições à época: “*providenciar a roupa da família, fiscalizar a limpeza da casa, tomar as lições das crianças, ver se escovaram os dentes, se as unhas estão limpas, se o cabelo está penteado, ver se a criada engraxou os sapatos da véspera, preparar a latinha do lanche, providenciar para que o almoço saia na hora, cuidar dos doces, das sobremesas*”⁹³. A dona de casa não se ocupava da cozinha diária, da obrigação de repetir as mesmas tarefas dia após dia. Seu papel seria o de gerenciamento, e no tocante à culinária, o de preparar os doces e as sobremesas, tal como se fazia nos séculos XVIII e XIX.

Feita esta distinção, o artigo segue evocando a natureza diversa do fogão a gás, estabelecendo um divisor de águas entre o *modus operandi* do equipamento moderno, cujo funcionamento e lógica deveriam ser apreendidos pela gerenciadora do lar, e o fogão à lenha, artefato rústico cujo manejo era efetuado por cozinheiras iletradas. Neste quesito a estratégia de comunicação desenvolvida pela Cia. Do Gás foi muito enfática. Segundo Máximo da Silva, para transformar a dona de casa em consumidora, a solução encontrada pela empresa foi a de identificar “*o gás e a eletricidade com as transformações em curso nas principais cidades brasileiras, desprestigiando a antiga cozinha e também a experiência das antigas cozinheiras*”⁹⁴.

O conflito estabelecido parece bastante claro, muito embora ele venha camuflado sob o título “arte de cozinhar” dado à matéria. O objetivo da Cia. Do Gás seria “ensinar” a dona de casa esta outra natureza do equipamento, procurando afastar a idéia de que poderia haver abuso nas contas de gás emitidas pela empresa. Sem dúvida existiam problemas gerados por uma conta dimensionada pelo próprio fornecedor do serviço, processo absolutamente novo dentro da rotina e administração doméstica. O gasto previsto com a lenha obedecia a uma lógica completamente diferente, como

⁹² AMERICANO, Jorge – São Paulo Naquele Tempo (1895-1915) – Narrativa-Um, Carrenho Editorial, Carbono 14 – SP, 2004, 2ª edição, p.74 e 75

⁹³ ibidem, pp 64, 65 e 66.

⁹⁴ SILVA, João Luiz Máximo da. *O impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870-1930): estudos de cultura material no espaço doméstico*. Dissertação de Mestrado FFLCH: São Paulo, 2002 p.59.

rememora Jorge Americano – o lenheiro vendia seu produto nas portas das casas, e a quantidade adquirida geralmente bastava para o consumo de uma semana⁹⁵. O sistema adotado pela Cia. do Gás, além de novo, era mais abstrato, na medida em que não permitia a visualização do gás consumido, o que causava desconfiança por parte da população. Mesmo considerando que o entendimento do funcionamento do fogão a gás caberia à dona de casa, pessoa mais esclarecida, a matéria ressalta que também ela poderia incorrer em erros de avaliação, e atribui estes equívocos a um “*phenomeno muito commum em psycologia*”, sem dizer exatamente qual seria este fenômeno. Recorre-se à “ciência” para justificar as tensões e desconfianças geradas pelo novo modelo de operações. Listam-se explicações para um aumento no valor da fatura, como as datas de fechamento do consumo nem sempre coincidentes com a data imaginada pela dona de casa ou o aumento do uso em si. Mas em seguida a “culpa” por prováveis aumentos na conta recai sobre a empregada, a cozinheira analfabeta, que por não compreender a outra natureza do equipamento que tem em mãos, usa-o de modo equivocado, causando desperdícios.

Embora os esforços de divulgação dos benefícios dos fogões a gás fossem grandes, ele permaneceu por várias décadas disputando espaço com os modelos à lenha e a carvão. Além do alto valor de desembolso para aquisição e manutenção do aparelho, o risco de acidentes e explosões estava presente para a população. Tanto é que, já na década de 50, os anúncios veiculados em jornais ainda reforçam o aspecto da segurança e da higiene que os fogões ofereciam, sugerindo que seu uso ainda não estava definitivamente estabelecido:

“ Já pensou no conforto que o uso do gaz poderá proporcionar-lhe?

O fogão a gaz é mais seguro, mais ligeiro, mais fresco mais limpo e pode ser mais econômico do que qualquer outro fogão.

*Vendemos fogões e aquecedores a gaz em prestações mensaes módicas. Serviço de conservação eficiente e gratuito.”*⁹⁶

Muito provavelmente o fogão a gás foi o primeiro equipamento a mudar de modo mais significativo o ambiente da cozinha e a rotina doméstica. A redução no

⁹⁵ AMERICANO, Jorge – *São Paulo Naquele Tempo: 1895-1915*. São Paulo: Narrativa-Um, Carrenho Editorial, Carbono 14, 2004, p.107

⁹⁶ Anúncio impresso no jornal “O Estado de São Paulo” do dia 14/02/1952. O logotipo da *The San Paulo Gaz Company Limited* “assina” o anúncio.

tempo gasto não só para cozinhar, mas sobretudo para obter a chama, dispensando a compra, armazenamento e a queima da lenha, trouxe uma nova dinâmica ao preparo da comida. A geladeira elétrica, que chega ao Brasil algumas décadas depois, substituindo as caixas de madeira e os modelos a gás, importados, também altera profundamente esta dinâmica. Ao mesmo tempo em que estes dois eletrodomésticos são introduzidos nas cozinhas urbanas, observa-se o estabelecimento de empresas que intensificam e reformulam a maneira de cozinhar e de consumir os alimentos.

O impacto da oferta dos alimentos industrializados se faz sentir mais notadamente a partir da segunda metade do século XX, quando os produtos industrializados são oferecidos em lojas de auto-serviços denominadas “peg-pag”, que aos poucos reduzem a importância das quitandas e mercearias de bairro com seus produtos frescos ou salgados. Surgem então novas demandas – não basta mais dominar a chama azulada do fogão a gás e o tempo de cozimento em panelas de alumínio. Esta nova maneira de cozinhar se completa com o uso de produtos desenvolvidos sob o apelo da assepsia em seus métodos de produção.

Gostaria, neste capítulo, de exemplificar o papel que a indústria de alimentos exerceu neste momento de expansão da cidade de São Paulo, fazendo a transição de hábitos rurais para condutas tipicamente urbanas, relatando o caso da Cia Nestlé, com o produto Leite Moça.

3. A Cia. Nestlé e o Leite Condensado Moça

Escolhemos o caso do leite condensado para exemplificar o impacto dos produtos industrializados na cozinha brasileira (sobretudo no que se refere ao preparo de diversos tipos de doce) devido à própria trajetória do produto no Brasil. Inicialmente desenvolvido para ser um sucedâneo do leite fresco, combatendo a fragilidade de conservação do alimento *in natura*, ele adquiriu um outro caminho a partir do final da década de 50. Enquanto em outros países do mundo a Cia. Nestlé via as vendas despencarem, inclusive perdendo espaço para outros produtos fabricados pela empresa – como a linha de leites em pó e o leite evaporado Ideal, sem adição de açúcar – aqui no Brasil as vendas cresceram em ritmo acelerado. De alternativa ao leite fresco nos momentos de escassez e de produto voltado para a alimentação infantil, o Leite Moça é alçado para a categoria de “ingrediente culinário”.

De certa forma, a combinação entre açúcar, leite concentrado, a textura encorpada, o próprio sabor do produto, “doce como brasileiro gosta” e o fato da lata ocupar pouco espaço nas despensas domésticas criaram um caminho culinário alternativo. Várias gerações de mulheres aprenderam a fazer doces utilizando o produto, assimilando uma nova maneira de preparo através de cursos de culinária e receitas divulgadas em rótulos, revistas, folhetos impressos pela própria Nestlé e, já no final do século XX, na internet. Seu uso como ingrediente culinário de base no preparo de doces é um *case* de marketing dentro da própria empresa, constituindo-se em um modelo isolado.

3.2. O Leite Condensado no Brasil e a Fábrica de Louis Nougés.

Jorge Americano fala em suas memórias do tempo em que ambulantes percorriam as ruas oferecendo leite fresco na cidade de São Paulo⁹⁷: “Às 6 horas da manhã, bateu à porta seu José Leiteiro. Trazia às costas a lata de leite das vacas do estábulo, um funil e uma colher redonda, para tirar da lata e despejar na garrafa em que o freguês trouxesse. Vinham também duas vacas e dois bezerros. Narcisa trouxe de dentro o copo de vidro graduado e o caldeirão. Seu José fez o bezerro chupar a teta da vaca e se pôs a mondá-lo, jorrando o leite no copo graduado. Encheu um litro e despejou no caldeirão. Jorrou mais meio litro no copo, que Narcisa despejou no caldeirão, disse até amanhã e foi fazer ferver (...)”.

Nesta mesma época, contrastando com o leite *in natura* vendido porta em porta, surge o leite condensado importado. Os primeiros carregamentos chegaram aqui por volta de 1890⁹⁸, juntamente com a farinha láctea. Esta nova categoria de leite tinha sua imagem associada à qualidade superior do leite suíço e ao padrão de higiene rigoroso, livre de contaminações. Seus principais atrativos residiam no processo de condensação a vácuo, que garantia um longo período de armazenamento em temperatura ambiente, característica fundamental em períodos de entressafra (e de ausência de refrigeradores) e na preservação das vitaminas e propriedades nutritivas naturais do leite fresco.

⁹⁷ AMERICANO, Jorge – *São Paulo Naquele Tempo: 1895-1915*. São Paulo: Narrativa-Um, Carrenho Editorial, Carbono 14, 2004, p. 103.

⁹⁸ O produto importado nesta década era o produzido pela empresa formada por Jules Monnerat, Pierre, Samuel Roussy e Gustave Marquis que utilizava o nome e o logotipo de H. Nestlé, antes da fusão com a Anglo-Swiss. Contudo, não encontramos durante a pesquisa nenhuma imagem referente a este produto em específico. O nome adotado não foi o original La Laitière. Optou-se pela denominação em inglês – Milkmaid.

O momento da economia brasileira é o da expansão cafeeira e de demanda por força de trabalho, fatos que impulsionam a imigração européia. São várias as histórias de imigrantes que tentam a sorte em São Paulo neste período, e a trajetória do francês que era matemático, engenheiro agrônomo e também poliglota - Luiz Nougues - se inclui nesse contingente de vivências que reforça a perspectiva do sucesso imigrante. Em 1908, aos trinta anos de idade, Luiz Nougues fixa residência no interior de São Paulo, na cidade de Araras, e passa a exercer seu ofício de agrônomo, lecionando na Escola de Trabalhadores Rurais da cidade⁹⁹. O saber técnico, o relacionamento estabelecido com os produtores locais, a percepção e o conhecimento do mercado europeu, onde o conceito do produto já havia se firmado, acabam convergindo para um empreendimento maior. E quatro anos após sua chegada ao Brasil, em 1912, ele se associa a três fazendeiros da região - Lacerda Queiróz, João Soares do Amaral e Mario Soares – para fundar a “Companhia Ararense de Leiteria”. No primeiro ano de atividades, a empresa trabalha apenas com o leite fresco, mas no ano seguinte passa a produzir também o leite condensado¹⁰⁰. O local escolhido para a instalação foi estratégico, bem ao lado da Estação Ferroviária de Araras, onde os trens descarregavam, com facilidade, o leite coletado nas dezenas de fazendas da região.

A vida desta nova Companhia, entretanto, não é longa: em 1921, pela quantia de hum mil e duzentos contos de réis, a Nestlé compra a fábrica de Louis Nougues e seus sócios, dando continuidade à política de expansão intercontinental. Para adequar a fábrica aos padrões internacionais, a Nestlé traz para a cidade de Araras o suíço Rudolph Streit, que além de iniciar a fabricação do leite condensado *Milkmaid* com matéria-prima brasileira, implanta, anos mais tarde, outras fábricas da Nestlé nas cidades de Barra Mansa, Araraquara e Porto Ferreira. De Louis Nougues, sabe-se que transfere residência para São Paulo, vindo a falecer em 1961¹⁰¹.

Não há registros no acervo Nestlé sobre as características ou embalagem do leite condensado fabricado por Luiz Nougues e seus associados. Entretanto, o mercado de leite condensado no Brasil não devia se restringir ao produto importado pela Nestlé ou pela Cia. Ararense. Anúncios em jornais e revistas da época deixam entrever a presença de conflitos e uma disputa de mercado acirrada. Provavelmente havia uma similaridade intencional na comunicação visual dos produtos então distribuídos pela concorrência,

⁹⁹ MATTHIESEN, Alcyr José. *Araras: Tempo e Memória*. Araras: Topázio SP, 2003, p.105.

¹⁰⁰ Folheto do Acervo Nestlé – Centro de Documentação – FLWNB00.00.005. Documento proveniente do VII Salão Ararense de Artes Plásticas.

¹⁰¹ MATTHIESEN, Alcyr José. *Araras: Tempo e Memória*. Araras: Topázio SP, 2003, p.106 e 110.

visando aproveitar a imagem de marca positiva que o produto Nestlé já gozava no mercado brasileiro. Durante esta fase de importação do leite condensado *Milkmaid* até meados dos anos 30, o esforço parece se concentrar na fidelização à marca original e no combate às falsificações, como explicita o anúncio abaixo:

Anúncio veiculado no jornal “O Fluminense” do dia 12 de abril de 1912



3.3. *Milkmaid*, Leite Condensado Marca Moça, Leite Moça:

A “Evolução” da Logomarca

Após a aquisição da fábrica em Araras, em 1921, começa de modo mais incisivo a consolidação do produto produzido pela Nestlé no mercado brasileiro. Até então tanto o nome quanto as informações de embalagem vinham escritos em inglês. O posicionamento principal para o uso do produto era a reconstituição em água, um sucedâneo com apelo de qualidade e valor nutritivo superior ao leite fresco, sobretudo para as crianças. Essa estratégia perdura até meados de 1950, quando a puericultura passa a rever a função do leite na dieta infantil e quando a própria Nestlé,

acompanhando a nova conduta médica, passa a oferecer uma linha diversificada de leites em pó, “canibalizando” o uso do Leite Moça.

Reprodução do rótulo de 1921



A comunicação visual via rótulo parecia estabelecer três abordagens principais: no painel principal frontal, o foco recaía sobre a identidade do produto, com destaque para o nome *Milkmaid*. Em igual peso estão distribuídas as medalhas de premiação do produto (Feira de Paris, em 1867) e a imagem da *lechera*, avalizando e conferindo credibilidade ao conteúdo da lata. Por fim, com uma força menor, a identificação do fabricante – “A Nestlé Product”. Note-se que nesta época ainda não estão presentes o logotipo do ninho e tampouco o nome ou a marca Moça. No painel posterior, tem-se uma tabela com as indicações de reconstituição para o preparo de mamadeiras. No espaço entre as duas informações principais, o rótulo propõe um texto explicativo, que sofre poucas modificações ao longo dos anos, mas que sempre privilegia o aspecto de qualidade superior do leite. Esta estrutura de *layout* prevalece até o final dos anos 50, quando o produto é reposicionado para o uso culinário.

O nome e a identidade de marca não se estabeleceram facilmente. O produto chega ao Brasil com o nome inglês *Milkmaid*, versão para o termo original *La Laitière*, personagem presente no ambiente rural europeu e absolutamente desconhecida no Brasil, pelo menos nos moldes em que era apresentada. A dificuldade para pronunciar o nome em inglês associada à ilustração da camponesa estampada no rótulo fez com que ele fosse chamado, informalmente, como o “leite da moça”, termo que acabou por tornar-se a marca oficial. Esse trajeto rumo à identidade definitiva pode ser observado na evolução dos rótulos ao longo do tempo, que ora dão ênfase ao nome *Milkmaid*, ora ao termo “Leite Condensado”. O curioso é notar que os anúncios veiculados em jornais e revistas já haviam incorporado o termo “Moça” antes mesmo que ele fosse adotado

nos rótulos para dar origem à marca, sinalizando ser essa uma denominação já utilizada pelas pessoas de modo informal. O caráter de universalidade, o reforço para a liderança de mercado e a premiação na feira de Paris são características que vêm de encontro aos anseios da elite urbana no Brasil, que buscava distanciar-se dos valores rurais para se alinhar aos ideais da modernidade européia.

Entre as décadas de 30 até 1956, as palavras “Marca Moça” começam a ser incorporadas ao rótulo do produto, e a partir daí o nome trilha a sua trajetória de marca forte, diferenciando-se dentre os demais produtos produzidos pela própria Nestlé e também pela concorrência. A partir de 56, o termo “Moça” passa a figurar sozinho, ocupando posição de destaque nos rótulos, sem o apoio da palavra “marca”. Segundo Isleide Fontenelle¹⁰², o espaço ocupado pela marca de um produto já era central durante o fordismo, especialmente no setor de serviços. Contudo, o fortalecimento das marcas ocorre de modo mais acentuado entre os anos 50 e 60, com o uso da televisão como ferramenta de publicidade e também como resposta à concorrência criada em função dos ganhos de produtividade decorrentes da fabricação de produtos em série que, em última análise, seria o processo da aceleração capitalista. A marca passou a ter, então, uma importância crucial: *“ela entra com a força de um padrão sedimentado no mercado, garantindo uma ‘segurança’ ao consumidor que experimenta as novidades e permitindo, com isso, a venda e a difusão mais rápida dos novos produtos”*.

Se por um lado a marca Moça não enfrentou este acirramento de competitividade aqui no Brasil - a Mococa só passa a produzir o produto em 1975, a marca Glória em 1997 e a Itambé em 1999¹⁰³ - por outro ela enfrentava a concorrência direta do leite materno, do leite *in natura* e, algumas décadas depois, do próprio leite em pó produzido pela empresa.

O crescimento e a importância da marca Moça podem ser observados no destaque dado ao nome, de modo mais enfático após a década de 70, quando o Leite Condensado Mococa entra no mercado. Nos anos 70, a grafia da categoria (leite condensado) perde peso na comunicação do rótulo para o termo Moça, que por sua vez fica mais próximo ao nome do fabricante, Nestlé. Comparando os rótulos a partir de

¹⁰² FONTENELLE, Isleide Arruda. *O Nome da Marca – McDonald’s fetichismo e cultura descartável*. São Paulo: Boitempo, 2002. pp 146, 158 e 179.

¹⁰³ Informações colhidas junto a Serviço de Atendimento ao Consumidor Parmalat, empresa que atualmente detém a marca Glória, e também nos sites oficiais das empresas - www.mococa.com.br; www.itambe.com.br

1937, fica clara a consolidação e importância que o termo ‘Moça’ adquire, caso isolado na história do produto nos demais mercados do mundo:



Já na década de 30, a companhia implementa estratégias claras voltadas para a consolidação da imagem de qualidade e confiança no produto. Neste primeiro momento o foco é a alimentação infantil, já que o uso para os momentos de escassez não garantem venda regular ao longo do ano. Busca-se então formar vínculos de confiança através do aval dos profissionais de saúde.

Para a consolidação deste uso investe-se na visitação, fornecimento de material informativo e amostras do produto para médicos pediatras, numa atuação análoga ao

que hoje ocorre com a indústria farmacêutica. Um dentre os vários brindes promocionais e materiais entregues aos médicos era uma agenda de mesa para a marcação das consultas, com páginas entremeadas de informações sobre os produtos Nestlé. De um exemplar destes, do ano de 1939¹⁰⁴, colhemos as seguintes informações sobre o Leite Moça:

“Trata-se de leite fresco, de vacca, da melhor qualidade. A produção, a ordenha, a collecta e o transporte até a fabrica são realizados sob o mais rigoroso dos controles. O exame do conteúdo de cada latão é immediatamente feito na sua chegada á fabrica. Determinação da composição, pasteurização, addição de xarope de assucar esterilizado, concentração ao vácuo por ebulição a 50-60⁰C apenas, o que elimina a maior parte da água, respeitando as propriedades bioquímicas (vitaminas A, B, C e D) do leite fresco – eis os principaes processos por que passa o leite fresco para se obter o LEITE CONDENSADO MARCA “MOÇA”, em ambientes sumettidos ás mais strictas observações hygienicas, com machinario e vasilhame diariamente limpos e esterilizados. As latas, fabricadas em nossas fabricas, são cheias automaticamente, depois de terem sido esterilizadas a 300⁰C.”

No final da página, tem-se ainda o testemunhal de um médico que reforça o uso do produto na dieta infantil:

“Uma Valiosa Opinião do Dr. Orlindo Chiaffarelli:

Sou de opinião que o Leite Condensado Marca Moça, producto da Nestlé, é, de accôrdo com a sua composição actual e seu novo acondicionamento, um optimo alimento para os lactentes de todas as idades. A combinação de seus vários elementos corresponde a todas as exigências do organismo do lactente, sendo rigorosamente scientifica. O novo methodo de fabricação permite que o Leite Condensado conserve consideravel quantidade de Vitamina C. A matéria prima que serve para o seu preparo deve ser classificada, considerando os exames rigorosos pelos quaes passa antes de ser empregada, como a melhor que existe no mercado.

Sua conservação é perfeita e livre de ulterior contaminação. Offerece todas as vantagens do leite de vacca fresco sem ter nenhum dos seus múltiplos e perigosos

¹⁰⁴ Acervo Nestlé, AGWSI00.00.000008 . Diário1939.

inconvenientes. Em todos os lugares onde é difícil encontrar-se leite de vacca, cru, examinado e certificado, devemos dar preferência ao Leite Moça.

O seu preço é mínimo, estando ao alcance do mais pobre. Mesmo em péssimas condições hygienicas do ambiente, o Leite Condensado Marca Moça conserva a sua esterilidade imperturbável. É o alimento ideal para o povo. Não hesito em recommendal-o, tendo-o empregado em todos os casos indicados com optimos resultados.

Deslocar esta orientação para a discussão atual em torno do aleitamento materno ou para questões nutricionais, comparando-se os níveis de proteínas, gordura e carboidratos do produto com o leite *in natura* seria um erro: a crença no produto moderno, seguro e asséptico estava em perfeita concordância com a mentalidade da época. Entretanto, o dado não incluído neste discurso de higiene e segurança alimentar, era justamente a qualidade da água empregada na reconstituição do produto (e como o próprio “depoimento médico” indica, o Leite Moça deveria ser recomendado até para os mais pobres, por possuir “preço mínimo”). A indicação de rótulo para que a água utilizada fosse fervida era absolutamente insuficiente para um país cuja rede de esgoto e saneamento atingia uma parcela mínima da população. Cabe também lembrar que o produto era importado desde 1890; as informações de preparo vinham em inglês, destinadas a uma população onde apenas 14,8% sabiam ler e escrever¹⁰⁵. Como assimilar as indicações de preparo? Quem efetivamente se ocupava em preparar as mamadeiras no ambiente doméstico? Parece-me claro que a cidade, bem como a mentalidade e os costumes da população de São Paulo em 1890 não tenham permanecido iguais à das pessoas na década de 30. Entretanto, um outro tempo merece ser levado em conta: o tempo da assimilação de uso, o tempo necessário para se aprender a preparar de uma determinada maneira a mamadeira oferecida à criança. Dezenas de anos de gestos repetidos da mesma maneira não são mudados rapidamente, mesmo com o esforço de orientação médica, que vem de um ideal teórico para tentar modificar a prática doméstica. Muito provavelmente o modo de utilizar o produto manteve-se dentro dos parâmetros já estabelecidos no começo do século, mas mesmo com os problemas que a água de má qualidade poderia acarretar, o Leite Moça efetivou-se, na primeira metade do século XX, com uma imagem de marca positiva no mercado,

¹⁰⁵ Dados e comentários sobre a população brasileira no século XIX são discutidos no livro de Hélio de Seixas Guimarães – Os Leitores de Machado de Assis – SP- Nankin Editorial/Edusp, 2004.

passando a fazer parte do universo doméstico de uma parcela da população. Em termos de venda o crescimento é contínuo: em 1923 são comercializadas 845 toneladas do produto. Em 1943, esse número sobe para 3.972,92 toneladas¹⁰⁶. A recomendação como alimento ideal para o preparo de mamadeiras persiste até o pós-guerra, quando um novo produto Nestlé passa a fazer parte do preparo: o Leite Ninho. Pelo que pudemos observar, essa “oportunidade de marketing” complicou as indicações para a confecção de mamadeiras.

Transcrição da tabela existente no rótulo de Leite Moça em 1946:

Idade da criança	Leite Moça g ou colher de café	Leite Ninho g ou colher de sopa	Água Fervida g ou colher de sopa	Refeições em 24 horas
1ª semana	5 a 9 ou 1 ½ a 2 1/2		40 a 50 ou 4 a 5	6
2ª semana	14 ou 4		75 ou 7 1/2	6
3ª semana	17 ½ ou 5		90 ou 9	6
4ª semana	21 ou 6		105 ou 10 ½	6
2º mês	24 /12 ou 7		120 ou 12	6
3º mês	28 ou 8		135 ou 13 ½	6
4º mês	31/ ½ ou 9		150 ou 15	6
6ª mes e seguintes	24 ½ ou 7	7 ½ ou 1 ½	150 ou 15	6
7º mês	24 ½ ou 7	10 ou 2	195 ou 19 ½	5
8º e 9º mês	21 ou 6	15 ou 3	195 ou 19 ½	5
10º, 11º e 12º meses	17 ½ ou 5	20 ou 4	210 ou 21	5
Depois do 12 mês		25 ou 5	210 ou 21	À vontade

Uma colher das de café contém aproximadamente 3 ½ g de Leite Moça, e uma das de sopa aproximadamente 5 g de Leite em Pó Ninho ou 10 g de água.

A dificuldade de “decodificação” do preparo transparece nas diversas medidas utilizadas – colheres de café, de sopa e o peso fracionado em gramas. Para fazer a mamadeira de uma criança de sete meses, por exemplo, as indicações eram: 24 ½ gramas ou 7 colheres (café), somadas a 10 gramas ou 2 colheres (sopa) de leite ninho, que deveriam ser diluídas em 195 gramas ou 19 ½ colheres (sopa) de água. Hoje sabemos que uma das principais dúvidas de consumidores na inteligência de receitas reside justamente na falta de padronização de medidas. Poucos entendem os símbolos de fração, e medidas-padrão, vidrarias graduadas ou balanças de precisão ainda não

¹⁰⁶ Acervo Nestlé - MDLM001.00.004. Procedência: Livro, 1966 – Divisão PLEC . Sub item Vendas.

fazem parte do enxoval básico de cozinha. Difícil imaginar, então, o ato de dosar exatos 195 g de água em meados do século passado.

Na década de 50, a recomendação de mesclar o Leite Moça ao Leite Ninho no preparo de mamadeiras desaparece dos rótulos, muito embora persista a tabela de diluições em água. E é nesta década que as vendas do produto no mercado brasileiro começam a cair. Um memorando da própria Nestlé, datado de 1956¹⁰⁷, indica que o surgimento de novos leites mais adequados à alimentação infantil é o fator de estagnação nas vendas do Leite Moça:

“Com a introdução, no mercado, dos leites em pó, quer integrais, quer dietéticos, e com a melhoria da qualidade do leite “in-natura” cujas disponibilidades aumentaram continuamente, o leite condensado MOÇA sofreu mais diretamente essa concorrência nos seus usos. Ao mesmo tempo, o receituário médico sujeito a novas escolas de pediatria, bania quase por completo o leite MOÇA da alimentação infantil, substituindo-o pelo leite em pó. Se o produto até 1956 apresentou crescimento satisfatório, a partir daquele ano teve suas vendas estabilizadas, não obtendo nenhuma evolução, considerando-se o crescimento vegetativo da população, além do aumento do poder aquisitivo e da melhoria das condições de vida, provocada pelo surto industrial que se vinha fazendo sentir no País”.

O livro “Meu Filho Meu Tesouro”, uma das publicações consideradas como referência para a educação de crianças do final dos anos 50 e início da década de 60, traz a seguinte orientação:

“o leite evaporado é leite enlatado, do qual foi retirada pouco mais da metade da água (não deve ser confundido com leite condensado, que é fortemente açucarado e não serve para a alimentação infantil¹⁰⁸”.

A fórmula de sucesso contida no produto que na segunda metade do século XIX havia vencido a barreira da deterioração parecia estar com os dias contados. No ano de 1956 foram vendidas 19.865,13 toneladas de Leite Moça. Em 1960, o volume cai para

¹⁰⁷ Acervo Nestlé - MDLM001.00.004. Procedência: Livro, 1966 – Divisão PLEC

¹⁰⁸ SPOCK, Benjamim. *Meu Filho Meu Tesouro*. 3ª edição. Rio de Janeiro: Distribuidora Record, 1962, p. 88.

15.690,48t. Uma realidade que acompanhava o mercado mundial de leite condensado, mas que aqui no Brasil tomou um rumo inesperado.

3.4. Leite Moça e o Casamento com a Doçaria Brasileira

No ano de 1959, na tentativa de restabelecer o patamar de vendas do produto a empresa dá início a uma campanha de divulgação de usos culinários, apoiada nas veiculações de filmes comerciais em cinemas¹⁰⁹ (ações de 60 segundos nos principais circuitos, divulgando usos do Leite Moça no preparo de refrescos, doce de leite, pudim, rabanadas), *outdoor* na cidade do Rio de Janeiro e anúncios em revistas (A Cigarra, O Estado, Gazeta, O Cruzeiro, Radiolândia, Manchete, Cinderela, Querida, Cinelândia, Seleções do *Reader's Digest*, Capricho).

O rádio também foi utilizado, trazendo ao ar *jingles* de 30 segundos, sugerindo o uso do produto no preparo de pudins e doce de leite. O slogan lançado em 58 – “*Leite Moça Alimenta Mais – É Delicioso!*” continua a ser trabalhado até 1960, a fim de manter certa continuidade na linha de comunicação. A idéia era reposicionar o uso do produto, mantendo, entretanto, os vínculos de confiança, de qualidade superior e de higiene conquistados pela marca Moça. Nas campanhas e anúncios, procurou-se introduzir a presença de donas-de-casa jovens, a fim de associar o produto ao processo de modernização da imagem do Leite Moça. Esta mudança no posicionamento fica bastante evidente ao observarmos os vários slogans criados para o produto ao longo do século XX¹¹⁰:

Slogans de Leite Moça – 1916 a 2001¹¹¹

1916	“O leite absolutamente limpo, puro e sem germes existe de facto, e se conhece sob a denominação de Leite Condensado Moça”.
1917	“O Leite Condensado Moça é universal”.
1918	“Leite Moça. Universalmente conhecido e o de maior venda. Sempre o preferido.” “Leite Moça. O leite sem par. O único que deve ser usado com confiança”.

¹⁰⁹ Acervo Nestlé - MDLM001.00.004. Procedência: Livro, 1966 – Divisão PLEC . Sub item PROPAGANDA

¹¹⁰ Nestlé CPDOC. SP/2004.

¹¹¹ Nestlé CPDOC. São Paulo: 2004.

1932	“Mande uma Lata de Leite Moça como dádiva aos soldados!”
1939	“A qualidade do Leite Marca Moça é inimitável”.
1940	“Em casa todos usam Leite Moça.” “Em todas a partes e em todos os lares; em todas as terras e em todos os mares - Leite Condensado Marca Moça”.
1941	“Ao pedir leite condensado insista na marca Moça para ter o melhor leite. Leite Moça”. “Para a merenda... Leite Moça”. “As donas de casa... com a prática que têm sabem escolher o melhor”.
1950	“Leite condensado Marca Moça. O melhor para todos os usos”.
1953	“Como fica muito mais gostoso o café... com Leite “Moça”!
1956/61	“Leite Moça Alimenta Mais... É Delicioso!”. “Como é gostoso o pudim que a senhora fez!”
1960/62	“Você faz Maravilhas com Leite Moça!”
1969	“Que Idéias Gostosas você tem com Leite Moça!”
1969/76	“Leite Moça faz sua vida mais gostosa!”
1982	“Você faz Maravilhas Premiadas com Leite Moça!”
1990	“Você fez, você faz, você fará maravilhas com Leite Moça!” “Leite Moça: Um século de Maravilhas!”
1992	“Você faz e bebe maravilhas com Leite Moça!”
1993	“Com Leite Moça é assim: Bateu Tomou!” ¹¹²
1997	“Chegou Mocinha: O Leite Moça da Moçadinha.”
1998	“Todo Mundo vai querer beijar a Mocinha”. “Bateu, Gostou!”.
2000	“Moça Pudim: Para quem tem pressa de Pudim de Leite Moça”
2001	“Nestlé Moça: As Maravilhas de Sempre!”

Até o final da década de 30 o caminho da comunicação foca os aspectos de qualidade superior do produto, a fidelidade à marca (insistindo na rejeição de produtos similares) e o seu caráter de universalidade – todos consomem, em todos os lares e países, ele é o “preferido”. A tentativa é despertar no consumidor o desejo de fazer parte

¹¹² O *slogan* foi criado em cima de uma frase proferida pelo porta-voz do então presidente Fernando Collor, Sr. Cláudio Humberto, que foi amplamente divulgada e popularizada à época: “bateu, levou”.

deste novo universo de limpeza e equilíbrio. O uso do produto é associado às mudanças de hábito da vida urbana, à modernidade. Com ele é possível ser aceito e incluído neste novo contexto. A partir da década de 40, provavelmente em decorrência dos primeiros sinais de estagnação do produto, o leque de possibilidades começa a se abrir – para a hora do lanche, misturado ao café, para todos os usos. Entretanto, é no final da década de 50 que a Nestlé parece encontrar a solução para equacionar o problema: não basta sugerir e indicar possibilidades de uso genéricas. **É preciso também ensinar estes novos usos, testar receitas tradicionais da cozinha brasileira adaptando-as ao produto.** E, concomitantemente, investir e insistir na divulgação destas novas receitas, explorando seus possíveis benefícios. O *slogan* “Você Faz Maravilhas com Leite Moça” começa a ser utilizado junto com receitas, e permanece por várias décadas, sendo “revisitado” e se transformando em uma espécie de bordão repetido pelos consumidores (nas cartas enviadas ao Serviço de Informação ao Consumidor, é comum observar que as pessoas se apropriam deste *slogan* para manifestar seu apreço pelo produto e solicitar mais receitas, como veremos adiante).

É também em 1959 que a Cia. Nestlé decide extinguir gradativamente o ¹¹³Serviço de Colaboração Familiar, que desenvolvia atividades voltadas para a puericultura. A interface desse serviço era uma personagem hipotética, chamada “Ruth Beatriz”, que dava conselhos às mães sobre a alimentação infantil e cuidados com os bebês. Com o passar dos anos, este serviço acabou criando uma situação desconfortável para a empresa – mães escreviam cartas longas, buscando conselhos de D. Ruth Beatriz para as diversas crises familiares, e o serviço inicial de divulgação e esclarecimento de usos dos produtos Nestlé começava a perder o foco.

Cria-se então um novo serviço, destinado a divulgar usos dos produtos de modo mais sistemático, sem o caráter emocional que a personagem transmitia. Em janeiro de 1960 o Centro Nestlé de Economia Doméstica é implantado no Brasil, ancorado em uma experiência que já estava sendo praticada com sucesso em algumas unidades dos Estados Unidos e da Europa. Para dirigir o setor, a empresa busca um perfil de caráter mais técnico e profissional. Para tanto, procura a Universidade de São Paulo para selecionar, dentre a turma de formandos do Curso de Nutrição e Dietética da Faculdade de Higiene e Saúde Pública, alunas capazes de desempenhar a função.

¹¹³ Informações colhidas no livro pertencente ao acervo Nestlé - História da Nestlé no Brasil – transcrição de depoimentos a Glauco Carneiro – 1982. – capítulo 11- Débora Fontenelle.

É assim que começa a trajetória de Débora Fontenelle na Nestlé, que se desenvolve durante as três décadas seguintes. Segundo Débora, uma de suas funções frente ao Centro Nestlé de Economia Doméstica era trabalhar com o Leite Moça na Cozinha Experimental, ambiente projetado para ser o similar ideal de uma cozinha doméstica. Até então, o Leite Moça era utilizado em receitas de modo esporádico, geralmente em substituição ao leite comum.¹¹⁴ A Cozinha Experimental é então montada no 16º andar da sede da Nestlé em São Paulo, na R. Bráulio Gomes. O objetivo do trabalho em cozinha seria o de abrir usos, criar novas categorias, explorar as características que pudessem representar benefícios no preparo de receitas, e até mesmo indicar soluções para os pequenos problemas domésticos, ensinando como retirar o produto da lata sem causar contaminação ou ferimentos, como armazenar as sobras corretamente etc.

O ano de 1960 foi emblemático na comunicação com o público consumidor: foi neste ano que a televisão passou a fazer parte da estratégia de comunicação do produto. Além das ações em revistas, *outdoor*, cinema e rádio, a televisão passa a divulgar o *slogan* – “Você Faz Maravilhas com Leite Moça” – em *spots* de 20 segundos nas cidades de São Paulo, Rio de Janeiro e Belo Horizonte. O uso do produto no preparo de sobremesas, balas e guloseimas é propagado e amplia razoavelmente o número receitas. Cresce também a faixa de audiência entre as classes B1, B2 e C nas zonas suburbanas e rurais dos Estados do Centro e do Sul do país.

A linha mestra da comunicação do produto apóia-se nos seguintes quesitos: “não precisa adoçar, porque já contém açúcar”; “encontra-se à venda em toda a parte”; “conserva-se fora da geladeira”, “sempre à mão”, “é puro leite condensado”, “é um produto Nestlé garantido”. Ao longo de toda a década, receitas e informações de uso para o produto desenvolvidas na Cozinha Experimental são divulgadas de modo sistemático e em várias frentes. Além do plano de mídia impressa e eletrônica, voltado para o reposicionamento culinário, a empresa passa a promover ações diretas junto ao público consumidor, como degustações em ponto-de-venda, amostragens, cursos de culinária e concursos de receitas. Em situações assim, o consumidor é exposto ao produto de modo mais incisivo: vê, toca, sente o cheiro, prova. Embora o número de pessoas atingidas seja infinitamente pequeno em comparação à cobertura das mídias de

¹¹⁴ O receituário “100 Receitas” de 1953, revela que a empresa estava tentando uma ampliação de usos para o produto em outros países da América Latina. A versão existente no arquivo Nestlé (FLWNBO2.OO.000008) traduzida do “castelhano” por Helena Sangirardi, traz várias categorias de receitas elaboradas com o produto.

Anúncio publicado em revista, 1961.¹¹⁶

A proposta do anúncio é clara: o *appeal* vem em primeiro plano, e tem como pano de fundo um ambiente doméstico, algo semelhante a uma reunião familiar.



Outros usos tradicionais do hábito brasileiro são incorporados ao produto: café com leite e arroz doce.

Anúncios veiculados na década de 70, provavelmente em resposta à entrada do leite condensado Mococa, em 1975.



¹¹⁶ Imagens do Acervo Nestlé – Centro de Memória e Pesquisa – RELMO01.00.000050-55

Em palestra realizada na empresa de alimentos J. Macedo, em 2006, Débora Fontenelle narra parte de sua experiência com o Leite Moça dentro da Cia. Nestlé: “ (...) *Eu assumira a incumbência de criar usos culinários para um produto que estava em queda no mercado (...) e que respondera durante décadas pela maior parte de seu faturamento. Fui contratada para fazer uma análise de hábitos culinários da mulher brasileira. Comecei por visitar todos os cursos de culinária de São Paulo, Rio, Recife, Belo Horizonte e Porto Alegre, analisando o perfil das professoras e alunas, e sobretudo as receitas demonstradas em aula. Foi fácil constatar que nem 10% delas eram feitas com Leite Moça. Foi naquele ano de 1961 que iniciamos na Nestlé um trabalho delicado junto à professoras de culinária, assistindo-as com receitas e material informativo, organizando cursos, fornecendo produtos e acompanhando-as em suas dificuldades. Poucos anos depois – mais precisamente 3 anos – o Leite Moça retomava seu ritmo de crescimento, solidamente. Repetimos o mesmo estudo para constatar a presença do produto em mais 70% dos cursos. Qual a relação entre a venda do produto e o programa efetuado pelas professoras de culinária? Outras ações foram realizadas no período e a mensuração da eficiência das aulas de culinária não pode ser facilmente provada. Era preciso ter coragem para acreditar no trabalho e nisto a Nestlé não se enganou*”.

Os relatórios da companhia apontam para esta tendência de crescimento que começa a se configurar: entre 1960 e 1962 as vendas sobem cerca de 25%. Entretanto, mais forte do que o indicativo de vendas - sujeito a oscilações conforme a estratégia comercial, a situação econômica do país e ainda a fatores climáticos, como extensos períodos de entressafra - é a mudança nos hábitos culinários que a partir de então se estabelecem na cozinha brasileira. No capítulo anterior, o exemplo de Arroz-Doce exemplifica bem a questão – a receita que a internauta chama de “verdadeira” e “de família” é justamente a que leva leite condensado em seu preparo. Muitos são os exemplos que podem ser apontados neste sentido, indicando que o “casamento” entre o Leite Moça e o doce brasileiro, muito embora tenha sido “arranjado pelos pais da nova”, obteve sucesso. Testemunham neste sentido as tapiocas regadas com o produto e o beijinho de coco, que perdeu a textura delicada, proveniente do cozimento lento das gemas em calda de açúcar, para ganhar a “praticidade no preparo”, conferida pelo leite condensado.

Mas não foi só a doçaria brasileira que se adaptou à nova realidade; o fenômeno também ocorre no domínio das sobremesas européias que por aqui chegaram nos anos

70 e 80. As *mousses* perderam a leveza das gemas aeradas e do *chantilly* para ganharem o benefício da redução no tempo de preparo. As receitas feitas com frutas cítricas atestam a fórmula de sucesso: ficam prontas em poucos instantes graças à combinação entre o ácido das frutas e o produto, que engrossa rapidamente. Para finalizar, uma lata de Creme de Leite Nestlé, que embora não se transforme em *chantilly*, atenua o sabor excessivamente doce do leite condensado e ainda favorece a memorização da receita, toda ela dosada segundo “a mesma medida da lata”. Mas neste universo de adaptações e releituras, a receita de Pudim de Leite parece-me ser um caso exemplar.

4. O tal do Pudim

A receita de pudim de leite e suas variantes divulgadas pela Cia. Nestlé a partir de 1959, embora tenha sofrido alguns ajustes, teve como linha mestra a simplificação do preparo e do número de ingredientes a serem utilizados (o que, obviamente, reduziria o custo final da receita). A tentativa de reunir, em uma receita única, uma proporção entre ingredientes facilmente memorizáveis e também a redução de erros causados pelo uso de xícaras de diferentes tamanhos (ou a indicação de medidas fracionadas, de compreensão ainda pior pelas empregadas e cozinheiras), parece ter sido o grande acerto da empresa, que usou a lata do produto como medida-padrão.

Para entender melhor o impacto das estratégias adotadas pela Nestlé no preparo dos pudins, retrocedemos um pouco no tempo procurando as receitas de família e as publicadas em livros nas primeiras décadas do século XX. De um modo geral, estas tinham como base os ovos, açúcar, e um ingrediente de sabor. Leite ou suco poderiam ser suprimidos, já que muitas delas utilizavam o açúcar sob a forma de caldas em diferentes pontos, além de trabalhá-lo sob a forma de pasta, misturado com bem pouca água. Para esta pesquisa trabalhamos com dois cadernos de receitas manuscritos pertencentes a famílias do Rio Grande do Sul e de Minas Gerais, além do livro “Suplemento às Noções de Arte Culinária”, de Maria Thereza Costa, referência culinária nos anos 20 e 30.

4.1. Caderno de receitas da Sra. Luzila Aranha, gaúcha residente na “Estância Alto Uruguay”. O caderno foi iniciado em maio de 1921.

Escrito com caligrafia caprichada, o caderno conta com 175 receitas. Deste total, a grande maioria está na categoria de doces (146), sendo que apenas 29 são referentes a pratos salgados. Dentre as receitas doces, temos 21 tipos diferentes de pudins. Geralmente gemas e claras são utilizadas em quantidades diferentes, sendo poucas as receitas que mencionam apenas ovos (12 gemas e 3 claras, ovos inteiros acrescidos de claras em neve etc.). Os sabores e os principais ingredientes dos pudins encontrados estão transcritos abaixo:

1. Pudim Desmamado: amêndoas, calda de açúcar, gemas e farinha de arroz.
2. Pudim do Céu: leite, baunilha, gemas e açúcar.
3. Pudim de São João: miolo de pão, leite, ovos, amêndoas, passas e açúcar.
4. Pudim de Nozes: nozes moídas, gemas, farinha de trigo, calda de açúcar em ponto de pasta.
5. Pudim Ambrosia: gemas, leite, calda de açúcar em ponto de pasta.
6. Pudim Bombocado: queijo, gemas, calda de açúcar em ponto de pasta.
7. Pudim Bombocado (outra receita): queijo, gemas, coco ralado, calda de açúcar em ponto de pasta.
8. Pudim Casamento: farinha de trigo, gemas, claras, amêndoas, pêssegos, aguardente, açúcar.
9. Pudim Nahyda: farinha de arroz, leite, gemas, claras e açúcar.
10. Pudim de ovos: gemas e calda de açúcar em ponto de pasta.
11. Pudim de leite: gemas, leite, farinha, manteiga e açúcar.
12. Pudim transparente: coco, água de flor de laranjeira, calda de açúcar em ponto de pasta.
13. Pudim da Rosa: ovos, claras, queijo, manteiga, pão desmanchado no leite.
14. Pudim Lisboaeta: ovos, queijo ralado, fécula e açúcar.
15. Pudim de Gabinete: ovos, claras, açúcar, bolo inglês em fatias, anizete, passas. Servedo com molho à base de gemas e açúcar.
16. Pudim de Chocolate: manteiga, açúcar, amêndoas, chocolate em pó, ovos.
17. Pudim de Vinho: vinho do Porto, leite, gemas, claras, baunilha, raspas de limão, açúcar.
18. Pudim de Chocolate (outra receita): pauzinhos de chocolate, açúcar, manteiga, gemas, claras, baunilha.
19. Pudim Bem Cazado: calda de açúcar, farinha de trigo, gemas, claras, leite de coco.

20. Pudim Assis Brazil: calda de açúcar em ponto de pasta, gemas, claras, manteiga, amêndoa, baunilha.
21. Pudim de Pão: miolo de pão, leite, gemas, claras, canela, noz-moscada.

4.2. Caderno de receitas conservado por D. Zuleika Xavier da Veiga Oliveira, pertencente à sua família, no século XIX.

Neste caderno de família da região de Minas Gerais encontramos um total de 101 receitas, sendo apenas 3 salgadas – empadinha (receita da massa), pastéis de batata e salada maionese (a emulsão em si). Todas as demais eram de doces, a maioria de biscoitos e bolos. Deste total, encontramos 12 receitas de pudins, sendo que os sabores e os principais ingredientes encontrados foram:

1. Pudim Siricaia: ovos, leite, farinha de trigo, açúcar, queijo ralado, manteiga.
2. Pudim Italiano: pão escaldado no leite, coco ralado, ovos, manteiga, canela, açúcar.
3. Pudim de Laranjas: calda de açúcar com suco de laranjas, ovos.
4. Pudim de Abacaxi: ovos, açúcar, farinha de trigo, manteiga, fatias de abacaxi.
5. Pudim de banana: ovos, açúcar, farinha de trigo, manteiga, fatias de banana.
6. Pudim Engorda Padre: farinha de mandioca, leite, açúcar, ovos, queijo ralado, manteiga, banha.
7. Pudim Espera Marido: calda de açúcar, ovos, queijo ralado, farinha de trigo, manteiga.
8. Pudim de Queijo: ovos, açúcar, queijo ralado.
9. Pudim de Arroz: arroz, leite, açúcar, ovos, claras, queijo ralado, manteiga, sumo de limão.
10. Pudim de batatas: batata cozida e peneirada, queijo ralado, vinho do Porto, ovos, manteiga, açúcar, cravo, canela, erva doce, noz-moscada.
11. Pudim de Coco: calda de açúcar, gemas, coco, manteiga, farinha de trigo.
12. Pudim Italiano (outra receita): leite, farinha de trigo, ovos, açúcar, queijo ralado.

4.3. Receitas do livro “Suplemento às Noções de Arte Culinária”, de Maria Thereza A. Costa

O livro apresenta 50 receitas de pudins. Além de não fazer referência ao leite condensado, não há nenhuma receita sob a denominação “Pudim de Leite”. A versão que mais se assemelha à preparação que conhecemos hoje é o *Pudim Mimoso*:

*“18 gemas e uma clara de ovo, 1 colher mal cheia de farinha de trigo, 250 grammas de assucar, casca ralada de um limão, meio cálice de vinho do Porto e 1 copo de leite. Passa-se tudo por uma peneira e despeja-se em fôrma passada com assucar queimado e leva-se para cozinhar em banho-maria”*¹¹⁷

Outro aspecto que chama a atenção é que, na grande maioria das receitas apresentadas, o leite surge como um ingrediente “coadjuvante”, necessário apenas quando o ingrediente de sabor é excessivamente consistente, como é o caso de pudins elaborados com mandioca crua ralada, ou para “aliviar” a textura das massas mais pesadas, que levam farinha ou purês. Relacionamos abaixo o que seria a “estrutura” das receitas mencionadas no livro, contemplando o nome da receita e a proporção de ingredientes utilizada:

- 1. Pudim com Nozes e Compota:** nozes, amêndoas, pão-de-ló, 6 gemas, 100 g de açúcar, 1 litro de leite.
- 2. Pudim de maçãs:** maçãs, amêndoas, 10 gemas, 500 g de açúcar sob a forma de calda (não usa leite).
- 3. Pudim de Limão:** caldo de limão, 14 ovos e 7 claras, 500 g de açúcar, não usa leite.
- 4. Pudim de Abacaxi:** abacaxi cozido em água, 18 gemas, 18 colheres de açúcar, não usa leite.
- 5. Pudim Divino:** pão-de-ló, marmelada, passas, 18 gemas, calda em ponto de fio (não usa leite).
- 6. Pudim de Calda:** 6 ovos, calda com 500 g de açúcar, não usa leite.
- 7. Pudim de Amêndoas:** amêndoas, 20 gemas, 450 g de açúcar sob a forma de calda, não usa leite.
- 8 Pudim Mimoso:** leite, vinho do Porto, 18 gemas e 1 clara, 250 g de açúcar, 1 copo de leite.
- 9. Pudim Celeste:** amêndoas, 11 gemas, ½ kg de açúcar , ½ litro de leite.

¹¹⁷ I COSTA, A Maria Thereza - *Suplemento ás Noções de Arte Culinária* – São Paulo: Officinas Graphicas da “Ave Maria” – 1928, p. 194.

- 10. Pudim de Coco e Queijo (versão 1):** coco, queijo ralado, passas, vinho do Porto, canela, farinha de arroz, 10 gemas, 400 g de açúcar, não usa leite.
- 11. Pudim Diplomata¹¹⁸:** suspiros, cerejas, palitos francezes (sic) passas, frutas cristalizadas. Não declara abertamente a quantidade de ovos - fica subentendido que as gemas entram no preparo do “creme abaunilhado”, que a receita pede como complemento. Também não menciona a medida de açúcar utilizada neste creme, embora explicita a quantia de leite (½ litro).
- 12. Pudim de Vienna:** biscoito de amêndoas, rum, 15 ovos, manteiga, 300 g de açúcar, rum, não usa leite.
- 13. Pudim Verdum:** miolo de pão duro, cerejas, passas, 3 ovos, 200 g de açúcar, ½ litro de leite.
- 14. Pudim de Chocolate:** chocolate em tablete, 4 gemas, açúcar em peso equivalente ao do chocolate, não usa leite.
- 15. Pudim de Chá:** chá verde, canela, 8 gemas, 250 g de açúcar, ¼ litro de leite.
- 16. Pudim de Amêndoas:** amêndoas, 6 ovos, 250 g de açúcar, não usa leite.
- 17. Pudim Cabloco:** abóbora, leite de coco, 6 ovos, 250 g de açúcar, farinha de trigo, não usa leite.
- 18. Pudim de Cará:** cará, 1 ovo e 3 claras, 150 g de açúcar, 1 xícara de leite
- 19. * Pudim de Arroz:** arroz, amêndoas, 4 gemas, não menciona açúcar, 1 litro de leite.
- 20. Pudim de Ovos:** 10 gemas, calda com 500 g de açúcar.
- 21. Pudim de Queijo (versão 1):** queijo ralado, canela, 8 ovos, 250 g de açúcar, não usa leite.
- 22. Pudim de Coco e Queijo (versão 2):** coco e queijo ralados, 10 ovos, 1 kg de açúcar sob a forma de calda, não usa leite.
- 23. Pudim de Pão-de-ló:** pão-de-ló em fatias, 15 gemas, 750 g de açúcar sob a forma de calda, não usa leite.
- 24. Pudim de Batatas:** batata cozida, canela, água de flor, 6 gemas e 3 claras, 250 g de açúcar, não usa leite.
- 25. Pudim de Moranga:** moranga cozida, especiarias, 6 ovos, 250 g de açúcar, não usa leite.

¹¹⁸ Esse pudim é montado em camadas; o leite entra no preparo de um “creme abaunilhado”, engrossado provavelmente com gemas, conforme receita de creme inglês divulgada no mesmo livro, p. 169. O sabor doce ficaria por conta das frutas, do suspiro e do próprio creme

- 26. Pudim de Mandioca:** mandioca crua ralada, queijo minas, 12 gemas e seis claras, 350 g de açúcar, 1 xícara de leite
- 27. Pudim de Fubá Mimoso:** fubá mimoso, 4 ovos, 115 g de açúcar, leite “o bastante para dar uma massa espessa”.
- 28. Pudim com Passas e Amêndoas:** amêndoas, passas, 5 ovos, 200 g de açúcar, não usa leite.
- 29. Pudim Supremo¹¹⁹:** chocolate em tablete, pão-de-ló, não usa ovos, ½ xícara de açúcar, 1 xícara de leite.
- 30. Pudim Mariquinha:** queijo minas, limão, 6 ovos, 500 g de açúcar, 1 garrafa de leite.
- 31. Pudim de Queijo (versão 2):** queijo ralado, passas, 4 gemas, 2 claras, 12 colheres de açúcar, 1 copo de leite.
- 32. Pudim de Abacaxi:** suco de abacaxi, 12 ovos e 4 claras, 400 g de açúcar, não usa leite.
- 33. Pudim de Frutas:** frutas cristalizadas, palitos “francezes”, 4 ovos, açúcar suficiente para “temperar” o leite, ½ litro de leite.
- 34. Pudim de Pão com Laranja:** pão, 2 gemas, 3 colheres de sopa de açúcar, 1 copo de leite.
- 35. Pudim de Coco:** coco ralado, não usa ovos (engrossa com farinha de trigo), 500 g de açúcar na calda em fio (não usa leite).
- 36. Pudim Provençal:** amêndoas, pistache, palitos de pão-de-ló, 7 ovos, 400 g de açúcar, leite sem quantidade especificada.
- 37. Pudim de Chocolate (versão 1):** chocolate em pó, palitos de pão-de-ló, 7 ovos, 100 g de açúcar, não usa leite.
- 38. Pudim Francfort:** amêndoas, miolo de pão de centeio torrado, especiarias, frutas em compota, 7 gemas, 150 g de manteiga. Não usa leite.
- 39. Pudim de Bananas:** banana, farinha de milho, molho de abricot (sic) 3 ovos, 125 g de açúcar, ½ litro de nata batida.
- 40. Pudim Malakof:** marmelada de maçãs, amêndoas, laranja cristalizada, palitos “francezes” (sic), licor, não usa ovos (receita semelhante à de pavê). O açúcar está incluído nos cremes da montagem. Utiliza ½ litro de nata acrescida de gelatina.

¹¹⁹ Receita similar ao que chamamos de pavê – montada em camadas, não é assada, mas sim levada a “logar fresco, durante algumas horas”. Cobre-se com creme tipo *chantilly* e cerejas.

- 41. Pudim de Café:** pão, café forte, amêndoas, manteiga, 4 ovos, 150 g de açúcar (não usa leite).
- 42. Pudim de Queijo:** queijo ralado, 6 ovos, calda feita com 500 g de açúcar (não usa leite).
- 43. Pudim Ligeiro:** queijo ralado, canela, 4 gemas, 10 colheres de açúcar, 1 copo de leite.
- 44. Pudim Delicado:** leite de coco, 18 gemas, 18 colheres de açúcar, não usa leite.
- 45. Pudim de Laranja com amêndoas:** canela, casca de laranja, amêndoas, 16 gemas, calda com 460 g de açúcar, não usa leite.
- 46. Pudim de Uvas:** caldo de uvas, farinha de arroz, não usa ovos (apura no fogo e serve gelado) e recomenda açúcar “à vontade”. Não utiliza leite.
- 47. Pudim de Amêndoas:** amêndoa, doce de laranja, 12 gemas, 3 claras, 750 g de açúcar, doce de laranja ou de cidra. Não usa leite.
- 48. Pudim de chocolate (2):** amêndoas, chocolate ralado, 10 gemas, 250 g de açúcar. Não usa leite.
- 49. Pudim Francês:** farinha de trigo, de milho, geléia de frutas, 6 gemas, 1 pires de açúcar, 1 garrafa de leite.
- 50. Pudim Souflée:** palitos de pão-de-ló, *kirsch*, 5 ovos, 125 g de açúcar, 2 xícaras de leite.

4.4. Pudim de Leite Nestlé.

A partir do ano de 1959 a Nestlé passa a divulgar receitas de pudins preparados com Leite Moça, estratégia mantida de modo regular até o início da década de 1990 e que permanece até os dias atuais, sem ser, contudo, o “carro chefe”, já que o uso foi considerado plenamente estabelecido nesta categoria culinária. Destacamos a seguir algumas receitas publicadas ao longo deste período em rótulos do produto, anúncios de revista e folhetos de receita distribuídos gratuitamente a consumidores que procuraram a empresa solicitando receitas. A partir de uma receita “básica” – o pudim de leite – são criadas variações de sabor como coco, milho, laranja, café, nozes etc.

Anúncio de Leite Moça – década de 70



A receita de pudim adaptada para as festas juninas contava com duas variações – coco e milho, mantendo sempre a mesma estrutura da receita básica. No pudim de coco, parte do leite era substituída por leite de coco e acrescida de coco ralado. No pudim de milho, o leite utilizado era batido com grãos de milho.

Receita de Rótulo do Produto – 1980 – PUDIM DE LEITE MOÇA

Receita de Pudim de Leite Moça

“1 lata de Leite Moça, 2 vezes a mesma medida de leite, 3 ovos. Bata todos os ingredientes no liquidificador, coloque em forma caramelizada e cozinhe em banho-maria, em panela de pressão, por 20 minutos.

Livro Doce Brasileiro – As Maravilhas de Leite Moça – 1989.



“A história do pudim se confunde com a própria história do doce brasileiro: no Brasil Colônia ele já era a vedete das sobremesas e doces. O Leite Moça veio ajudar a popularizar esta especialidade bem nossa. Aqui você vai conhecer todos os segredos do Pudim de Leite, o doce mais querido de norte a sul do país”.



A receita de pudim de leite fornecida no livro “Doce Brasileiro”, de 1989 é a mesma publicada no rótulo de 1980. Nas páginas seguintes, têm-se as receitas similares: coco (substitui-se parte do leite por leite de coco e adiciona-se coco ralado); queijo (conta apenas com a adição de queijo fresco amassado); ricota, frutas cristalizadas, etc.

5. Análise comparativa – receitas de pudim e consolidação do leite condensado.

As receitas coletadas em cadernos de família e no livro de receitas, todas anteriores à década de 50, demonstram que a categoria “pudins” era parte presente na doçaria brasileira. Podemos afirmar que estas receitas possuíam em comum quatro atributos principais:

- **Multiplicidade de sabores e de texturas:** tínhamos pudins elaborados com frutas frescas, cristalizadas, secas, tubérculos, fatias de bolos, pães, biscoitos, geléias e compotas, dentre outros, oferecendo uma gama de texturas bastante grande. Todos eram chamados de pudins, desde os mais firmes, feitos com mandioca, até os preparados apenas com gemas e calda de açúcar.
- **Diversidade na técnica de preparo:** inexistia um preparo que pudesse ser chamado de “básico”, do qual seriam extraídas as variações de sabor. Poucos pudins eram assados em formas caramelizadas, ou seja, raramente contavam com calda de açúcar. Receitas que partiam de bases mais sólidas, como pães embebidos em leite e licor, palitos franceses ou tiras de pão-de-ló podiam ser servidas com creme inglês ou zabaiones.
- **Grande quantidade de ovos e desproporção freqüente entre gemas e claras:** A grande maioria das receitas solicitava uma quantidade superior a 8 ovos, e raras eram as que pediam uma quantidade exata deste ingrediente. A função da gema, de dar consistência durante a cocção em calor suave e fundamental na textura final do pudim, provavelmente seria o diferencial entre as várias receitas existentes registradas até então.
- **A presença ocasional de leite:** suco de frutas, calda de açúcar e bebidas alcoólicas eram bastante utilizadas. O leite não era uma “obrigatoriedade”.

Perceber essas variações sutis entre as diversas receitas - cada uma solicitando uma quantidade específica de gemas, ovos ou claras, contando ou não com a adição de leite e de caldas em pontos distintos, a adoção de medidas inexatas como “pires” ou “garrafa”, a identificação do momento certo de retirar o pudim do forno, untar,

desenformar etc.- demandam uma base de conhecimento culinário. E esse conhecimento era adquirido através da prática e da vivência cotidiana. Na medida em que o trabalho feminino fora do lar intensifica-se, a teia que compunha o ciclo de observações inerente ao aprendizado culinário destes doces começa a se desfazer. Gestos são perdidos, percepções e técnicas começam a ser esquecidas. A meu ver, a estratégia de comunicação do Leite Moça foi eficaz na medida em que ocupou o espaço deixado pela falta de continuidade de experiências entre as gerações de mulheres, fruto das transformações econômicas e sociais que marcaram a primeira metade do século XX. E soube capitalizar muito bem esta lacuna preenchendo-a com informações de forte apelo de modernidade, higiene e segurança. O uso do Leite Moça no preparo de pudins fez com que as etapas de preparo fossem simplificadas e o tempo gasto diminuído. Logo nas primeiras décadas, utilizou o aval da cozinha experimental, comandada por “nutricionistas e especialistas” para validar este novo preparo, este novo saber culinário. E em seguida agregou o uso do produto à tradição da doçaria brasileira. A nova mulher das grandes cidades deveria preparar os doces de sempre, mas em sintonia com as demandas dos novos tempos.

Se por um lado as nuances de texturas existentes nas diversas receitas de pudim anteriores aos anos 50 começam a desaparecer (o pudim feito com leite condensado apresenta sempre a mesma textura!) por outro, a “nova receita” minimiza o erro, na medida em que utiliza a própria lata para dosar o leite e indica sempre a mesma quantidade de ovos. O benefício de praticidade que o produto oferece para a mulher dos anos 60 ainda conta com a introdução do conceito de “receita básica”. A partir de uma “fórmula-padrão”, cria-se algumas possibilidades de variantes: para fazer o pudim de laranja, basta substituir o leite por igual medida de suco. Para um pudim de café, adiciona-se a mesma base do pudim de leite, $\frac{1}{2}$ xícara de café forte ou ainda colheres de café solúvel. Essa receita padrão ainda resolve o problema de sobras das claras, ao pedir sempre ovos inteiros.

Uma pesquisa encomendada pela Nestlé ao INESE - Instituto de Estudos Sociais e Econômicos – no ano de 1967, indica que a estratégia culinária adotada pela filial brasileira foi bem sucedida para trazer um novo fôlego ao produto. O método adotado consistia em aplicar um questionário seguido de entrevistas pessoais com 800 donas de casa residentes nas cidades do Rio de Janeiro e São Paulo, selecionadas ao acaso, sem o crivo de classes sociais. O objetivo era localizar as condições de mercado do produto e determinar as possíveis possibilidades de expansão. Os resultados são muito claros, e

nos permitem entender melhor a insistência da companhia em investir no trabalho de criação e desenvolvimento de receitas. De um total de oito conclusões extraídas destes questionários e entrevistas, considereei três (grifos meus) como sendo emblemáticos¹²¹:

1. “O produto é considerado **tradicional na cozinha brasileira**. As usadoras já possuem suas próprias receitas ou **sabem fazê-las de cor**.”
2. “O preparo de pudim, quer seja caseiro ou com pó especial, é bastante difundido nas duas cidades. **Entre os pudins caseiros destaca-se o de leite condensado**”.
3. “Os pudins preparados com pó especial e os pudins caseiros são servidos em dias comuns, enquanto **o pudim de leite condensado o é principalmente em ocasiões especiais, confirmando assim o alto conceito do produto**”.

No sumário dos principais resultados, ainda é fornecida a posição que o Leite Moça ocupava no preparo de pudins – à época, o principal concorrente para o produto nesta categoria eram as misturas prontas para pudim, em pó, sendo que a Royal era a líder de mercado. Desta pesquisa, tem-se que:

“O pudim preparado com leite condensado é o que desfruta de posição mais favorável junto ao mercado consumidor, se comparado aos outros tipos. Na opinião das entrevistadas, é

- o pudim mais saboroso (75%)
- o preferido pelas crianças (68%)
- o preferido pelas donas de casa com muitas posses (67%)
- o preferido pelos adultos (66%)
- o preferido pelas mulheres (66%)
- o preferido pelos homens (61%)
- o preferido pelas donas de casa jovens (56%)
- o mais fino, o melhor para a saúde (55%)
- o preferido pelas donas de casa que cozinham bem (53%)
- o preferido pelas donas de casa de classe média (49%)

Com base nestes resultados, recomendam-se as seguintes estratégias:

¹²¹ Acervo Nestlé – Estudo Básico sobre Leite Condensado.

“Do ponto de vista culinário:

- *Intensificar ainda mais a divulgação de receitas.*
- *Divulgar receitas duplas, isto é, que utilizem parte da lata em cada uma e no total gastem toda a lata.*

Do ponto de vista do produto:

- *Diversifiquem as receitas do rótulo, uma vez que as donas-de-casa tem confiança nas mesmas.*

Do ponto de vista publicitário:

- *Intensificar o consumo do pudim e do doce-de-leite, divulgando seu uso em qualquer ocasião.*
- *Continuar mantendo a imagem de produto tradicional da cozinha brasileira.*
- *Procurar melhorar o conceito de pureza do produto.*
- *Através de ações promocionais, forçar a compra por impulso, uma vez que atualmente a dona-de-casa, em sua maioria, só compra o produto para um fim específico.”*

Até os dias de hoje, a questão sobre a eficiência das ações de marketing culinário na mudança de hábitos da mulher brasileira é central nas empresas de alimentos. As campanhas de mídia eletrônica exercem forte apelo, além de fornecerem estatísticas e números de *recall* preciosos para a gerência do produto.

Não é o foco deste trabalho discutir qual seria o meio mais eficaz para a introdução de novos hábitos culinários junto ao consumidor brasileiro. Entretanto, cabe ressaltar que em menos de cinquenta anos a mudança ocorrida nas receitas e técnicas de preparo da categoria de pudins foi expressiva, revelando a extensão da influência da indústria de alimentos na transformação de práticas culinárias. Nas primeiras décadas do século XX, a gama de técnicas e de sabores de pudins pertencentes ao nosso universo culinário era bastante extensa e variada. Hoje resume-se a três ou quatro sabores e todos, em sua grande maioria, são feitos com o leite condensado, seguindo a receita básica divulgada pela Nestlé.

Pesquisando o termo “pudim de leite” no buscador *Google*, em dezembro/2009¹²², e estabelecendo como filtro apenas as páginas em português, temos como resultado cerca de 241.000 páginas. Sabe-se que o critério de pesquisa *Google* obedece a acordos comerciais previamente estabelecidos: as informações contidas nos primeiros resultados são mais consultadas, ganhando um poder de propagação potencialmente maior. Verificamos os resultados dos primeiros onze sites, e nos deparamos com o seguinte cenário:

1º Resultado:

<http://tudogostoso.uol.com.br/receita/1045-pudim-de-leite-moca.html>

Área de culinária do site UOL. A receita foi enviada pela internauta Nilvania Lima, e utiliza “1 lata de leite moça”.

2º Resultado:

<http://tudogostoso.uol.com.br/receita/4746-pudim-de-leite-condensado-de-microondas.html>

Receita enviada pela internauta Débora M. Salaroli – oferece uma versão para o preparo de microondas. A quantidade de leite e de ovos difere da primeira receita, entretanto, faz uso de “1 lata de leite condensado”, sem mencionar a marca.

3º Resultado:

http://www.nestle.com.br/site/cozinha/receitas/pudim_de_leite_moca.aspx

É o portal Nestlé, ou seja, obviamente o pudim é preparado com o leite condensado Moça.

4º Resultado:

<http://images.google.com.br/images>

Site de imagens. Traz apenas fotografias de pudins, sem mencionar receitas.

5º Resultado:

<http://tvtem.globo.com/culinaria/receita.asp?codigo=1413&EditoriaID=30>

¹²² Esta mesma pesquisa, realizada em setembro/2008, encontrou 69 mil registros. A publicação destes conteúdos é bastante dinâmica – algumas páginas são retiradas da rede, outras entram. As matérias publicadas em blogs parecem ser o tipo de registro que permanece por mais tempo.

Site da TV Tem, afiliada da Rede Globo. A responsável pelo conteúdo, que assina sob o nome de Mariza Plácido, também utiliza o “leite condensado”, e antes de detalhar a receita, faz o seguinte comentário: *“Essa receita é simples, mas a melhor! Sabe aquele pudim que fica com furinhos, e lisinho ao mesmo tempo? Aprendi com a Tia Lourdes, veja a foto dela em [receita de família](#) e como foi em [Minha História](#). Hoje faço igualzinho, e até no [microondas](#). Experimente!*

Ao clicar em “minha história, encontra-se o seguinte depoimento: *“(…) um dia, em Bauru-SP, onde nasci, fui comprar um litro de leite e quando voltei, vi uma cena que nunca mais esqueci... Em frente a uma ampla e iluminada janela, estavam minhas tias, que confeitavam um lindo bolo de casamento! Aquele monte de bicos com formatos diferentes que magicamente cobriam o bolo, a comida deliciosa que minha mãe fazia, a possibilidade de aprender a fazer o manjar da vovó e o **pudim de leite condensado** (grifo meu) igualzinho ao de outra tia, o melhor que conheço, e o fato de sempre receber elogios... foi o começo de tudo (...).*

6º Resultado:

<http://www.muitogostoso.com.br/informacao/view/Sobremesas/PavA%AAs-e-Pudins/Pudim-de-Leite/>

Site voltado para os iniciantes em culinária: além de fazer uso do “leite condensado”, sem mencionar marcas, oferece fotos dos ingredientes e um modo de preparo bastante detalhado, permeado com dicas e informações aprofundadas de cada etapa da receita.

7º Resultado:

<http://www.novasociedade.com.br/cozinha/receitas/pudins.html>

Oferece na mesma página três versões de pudim de leite. Na primeira indica o uso de leite integral, reforçando que é uma *“receita tradicional, do início do século, pertencente ao acervo da “família Cannabrava”*. Na sequência, traz uma variante feita com leite em pó (o apelo é de economia de custo) para, em seguida, apresentar a receita feita com o leite condensado, acompanhada do seguinte comentário: *“receita bastante popular, faz a delícia de qualquer festa ou lanche.”*

8º Resultado:

http://www.muitomaisreceitas.com.br/receitas/doces/pudim_de_leite_moca.html

Especializado em culinária, o *site* oferece receitas doces e salgadas com vários recursos de pesquisa. Embora o título da receita apresentada seja a de “Pudim de Leite Moça” e mencione como fonte a “Cozinha Nestlé”, não cita a marca Moça na lista de ingredientes. As informações de preparo são bastante detalhadas, com várias dicas.

9^oResultado:

http://pt.wikibooks.org/wiki/Livro_de_receitas/Pudim_de_leite

Site wikilivros que, segundo informação da *homepage*, é voltado para o “desenvolvimento colaborativo de livros, apostilas, manuais e outros textos didáticos”. Traz na mesma página três receitas. Na primeira, faz uso de gemas, leite, farinha de trigo e açúcar. Na segunda oferece a mesma base da primeira receita, acrescentando queijo ralado. E na terceira, mostra a receita com “leite condensado”, sem mencionar a marca.

10^oResultado:

<http://www.blogbrasil.com.br/receita-de-pudim-de-leite-condensado-ingredientes/>

Segundo texto de apresentação da *homepage*, o *site* traz “notícias, artigos e dicas sobre atualidades”, onde são incluídas chamadas para alimentos e culinária. A receita apresentada faz uso de “leite condensado”, sem mencionar marca.

11^oResultado:

<http://cybercook.terra.com.br/pudim-de-leite-condensado.html?codigo=8595>

Área de culinária do *site* Terra. A receita apresentada é preparada com leite condensado, e a marca sugerida é “Mococa”.

Nesta primeira página de resultados para a categoria pudim de leite, excetuando-se o *site* que só oferece imagens, temos dez *sites* diferentes. Em todos eles, a receita de pudim de leite elaborada com leite condensado aparece. Em oito o uso de leite condensado surge sem dividir espaço com outras versões, evidenciando que a estratégia utilizada pela Nestlé a partir da década de 60 foi muito bem sucedida. Na página seguinte a mesma situação se repete, e provavelmente, assim é nos demais 241.000 resultados presentes na *web*. Nestas receitas, as únicas variações tratam da proporção entre os ingredientes – alguns indicam 4 ovos, outros 3. A quantidade de leite também varia entre uma vez até três vezes a mesma medida da lata.

Hoje a internet está surgindo como um dos principais veículos de divulgação de receitas – a gratuidade, o fato de demonstrar a receita em imagens de passo-a-passo ou sob a forma de pequenos filmes tem facilitado, agilizado e aproximado as empresas de seu público consumidor. O site www.dadivosa.org/2008/03/31/ inclui outro depoimento curioso, que trata a receita de pudim à base de leite condensado como uma “receita de avó”, sinalizando que, no decorrer das gerações, o ingrediente industrializado já é associado aos valores de tradição em tom saudosista e emocional. A internauta escreve o seguinte:

*“De cintura larga, cabelos até a cintura, saia até o joelho, decote até o pescoço, rosto apagado e sobrancelhas revoltas, Maria Arlete não assistia à televisão, não ouvia rádio, fazia questão de deixar bem claro que ‘não era de desfrutes’. Vi uma foto dela comigo, eu devia de ter uns dois, três anos. Ela ajudava na limpeza da casa da mãe. Por debaixo da casca estudadamente pudica, tinha duas grandes taras, por assim dizer: sabonete Francis e pudim de leite. (...) **A receita do pudim da Vó não tem nada de diferente do tradicional, aquele que vai na embalagem do leite condensado (...)**”.*

A internauta Lia, que em seu *blog* publica a receita de pudim usando o leite condensado como categoria genérica (www.justlia.com.br/2008/09/pudim-de-leite) já dá um passo além ao preparo da receita. Ela deixa claro que a dificuldade de preparo outrora enfrentada nas receitas sem leite condensado (identificar o ponto do cozimento e estabelecer as proporções ideais entre os ingredientes do pudim) migrou para o “acessório” da receita – a calda de caramelo. A receita da calda praticamente não sofreu alterações ao longo das décadas, sendo duas as principais técnicas utilizadas: dourar o açúcar diretamente na forma ou preparar calda com água e açúcar, até atingir o ponto de caramelo. Lia também publica a seguinte declaração:

*“Haja coragem pra tentar fazer esse, já que a calda é super delicadinha (queima fácil) e ainda pode cair fervendo em você e desconfigurar seu corpo! huhauehauehae (queimei um dedo, mas tou viva!). **É de microondas né, pq ficar 10 horas em banho-maria no forno, só no tempo da minha vó!**”.*

Em entrevista realizada em 1982 o entrevistador Glauco Carneiro formula a seguinte questão para Débora Fontenelle¹²³:

“GC - Falávamos do ciclo da vida do produto e você explicava que a tradição do leite Moça é o resultado de ...

DF – Não é só o fato de ter uma marca Nestlé. Eu acho que foi também um produto que soube perder o seu mercado, porque ele tinha um mercado básico de alimentação infantil e perdeu esse mercado (...). Então o que acontece? Ele associou o açúcar do brasileiro, o doce do brasileiro, as relações de compensação do doce, de valorização do doce dentro da alimentação, com as facilidades que o produto se propunha.

GC – Relações de compensação do doce...

DF – A compensação psicológica do doce; o que o doce representa de agrado. (...) Então, o leite Moça se prestou para capitalizar o açúcar, do que a gente pode chamar que a gente tem de raiz; toda essa relação emocional, como uma condição de facilidade porque era um produto emocional, com uma condição de facilidade porque era um produto que simplificava as coisas sem anular a mulher. A mulher faz um pudim com leite Moça, o pudim é dela. Então, ele caiu exatamente, Deus sabe por que, porque eu te juro, garanto que não foi nada planejado, que não foi nenhum gênio do Marketing que foi aí e detectou essas coisas não; certas medidas que a empresa teve foram muito felizes na hora de explorar a receita (...) Quando você olha os casos em outros mercados... Eles estão até hoje perguntando como é que o Brasil conseguiu...”

A participação crescente da mulher no mercado de trabalho e a conseqüente busca por soluções mais práticas, uma estratégia de marketing bem trabalhada em seus diferentes níveis ou ainda o traço cultural de gosto pelo açúcar capitalizado pelo produto são alguns dos caminhos que podem ser trilhados na tentativa de entender a penetração do leite condensado em receitas tradicionais da culinária brasileira.

¹²³ Projeto Livro “História da Nestlé no Brasil”, documento do acervo Nestlé, em 27 de outubro de 1982, p.31.

Pesquisas de mercado efetuadas pela empresa no final da década de 90 e início do ano 2000¹²⁴ indicam que, embora as marcas Nestlé e Moça sejam responsáveis por mais da metade do *share of mind* da categoria de leite condensado, a oferta de produtos de outras marcas (com padrão de qualidade similar e preços mais baixos) afetaram o volume de vendas e a rentabilidade que o produto anteriormente oferecia. A campanha efetuada pela Nestlé ao longo de quarenta anos para a implantação de um novo uso para o produto acabou beneficiando a categoria como um todo, estimulando a concorrência a desenvolver produtos com as mesmas características e indicações de uso. Ironicamente, o receio e o esforço feito pela empresa nas primeiras décadas do século XX para combater as “imitações” do produto, quando ainda era posicionado para diluição em água, acabou se concretizando de modo inevitável décadas mais tarde. Entretanto, para o objetivo de nossa pesquisa, o resultado parece ser bastante claro: houve de fato uma mudança na maneira de se preparar os doces, e essa mudança foi fruto de um trabalho dirigido às jovens donas-de-casa dos anos 60, 70 e, em menor grau, dos anos 80 e 90, que aprenderam a preparar doces, bolos e sobremesas consultando as receitas divulgadas pela empresa. Outra pesquisa encomendada pela gerência do produto na Nestlé em 2000¹²⁵ revela claramente o alcance deste trabalho: a maioria das consumidoras do Leite Condensado Moça é de mulheres das classes A e B (41% da amostra) e com mais de 50 anos (33% da amostra). Ou seja, mulheres que, nos anos 60 e 70, provavelmente iniciando seus papéis como donas-de-casa, foram diretamente impactadas por receitas divulgadas em rótulos, folhetos gratuitos, anúncios em revistas femininas, degustações em pontos- de-venda e também em aulas de culinária.

Foi a empresa quem as ensinou a cozinhar em um mundo completamente diferente daquele em que suas mães e avós foram criadas. E elas se mantêm fiéis à marca e ao uso do produto e, de certa maneira, passaram este conceito, este jeito de cozinhar para suas filhas, que agora preparam o pudim de leite em microondas. A atitude da indústria de alimentos ao se aproximar da intimidade de seu público consumidor ensinando uma nova maneira de cozinhar, além de modificar o comportamento culinário, também cria uma relação de confiança e de fidelidade à marca. Lembramos, entretanto, que a Nestlé e tampouco o Leite Moça são casos isolados – Refinações de Milho Brasil (hoje Unilever) com receitas de Maisena, Açúcar

¹²⁴Acervo Nestlé - Relatórios de Pesquisa de Mercado – Leite Moça, vol.II e III. Shotgun 2001 e ACNielsen.

¹²⁵ Ibidem – Fonte latinPainel – Ano 2000.

União, Royal, Sadia, dentre outras seguiram caminho semelhante, e é traço comum ver que o consumidor que escreve para uma determinada empresa também escreve ou telefona para outras, sempre com o intuito de receber receitas. Empresas de equipamentos domésticos, como a Walita, também investiram em ações de culinária, a fim de criar novos hábitos de consumo que arcassem com as vendas, como ocorreu com o liquidificador. E é disso que trataremos no próximo capítulo, ao analisar a história da Walita e sua “escolinha”, como foi carinhosamente chamada por suas alunas a partir dos anos 50.

CAPÍTULO 4

A TRANSMISSÃO DO CONHECIMENTO CULINÁRIO E A INDÚSTRIA DE ELETRODOMÉSTICOS

Walita – eletrodomésticos *made in Brasil*

No caso do Leite Moça vimos que foi preciso adaptar receitas da doçaria brasileira para viabilizar as vendas do produto, e com isso criou-se uma nova maneira de se preparar doces e sobremesas. No exemplo do fogão a gás, também foi feita uma adaptação, sendo necessário o advento de novos parâmetros de controle da chama e dos tempos de cozimento, sobretudo para os assados. Nestas duas situações a categoria de uso já existia, e o trabalho desenvolvido pelas empresas foi o de adequar este uso ao modo “moderno” de cozinhar, ou seja, oferecendo atrativos como a redução do tempo gasto nas operações, agregando simplicidade ao preparo e, em alguns casos, trazendo economia de ingredientes.

Entretanto, com os pequenos equipamentos elétricos que passaram a fazer parte do universo culinário a partir da década de 40, a situação foi um pouco diferente. Alguns deles não se encaixavam nas categorias até então conhecidas. No caso da batedeira elétrica para bolos, a tarefa era mais simples - bastava ensinar como ganhar a aeração necessária para que a massa pudesse crescer no forno a gás, com o benefício da redução no tempo de preparo. Mas e no caso do liquidificador? Qual seria a sua função? Não era possível dizer que ele substituiria o ralador, a peneira ou ainda de o moedor de carne e de grãos. Ele era algo que trazia um pouco de todas estas funções, mas que oferecia um resultado final diferente. Era preciso, então, ensinar a função e o modo de operação desta novidade do mundo moderno, e isto foi feito de uma maneira bastante incisiva pela Walita. Brian Owensby lembra que a atmosfera urbana de cidades como Rio de Janeiro e São Paulo contribuía para a aceitação destes novos bens de consumo, na medida em que a aquisição de bens relacionados à energia elétrica, o principal ícone da modernidade, seria uma das possibilidades de inserção no desejado mundo moderno:

“this deepening sense of having to own certain ‘modern’ things – rádios, but also refrigerators, telephones, mass-produced area rugs, type-writers, sewing machines – signaled a transformation in the social meaning of consumption: the very idea of ‘need’ was changing just as purchasing opportunities were expanding dramatically. More and greater variety of things became available to a larger mass of people than ever before.”¹²⁶

¹²⁶ OWENSBY, Brian . *Intimate Ironies – Modernity and the making of middle-class lives in Brazil*. Stanford University Press . Stanford, California: 1999, pp 112, 113.

No final dos anos 30 e início da década de 40, já era possível encontrar alguns liquidificadores importados, que passaram a fazer parte da cozinha urbana das famílias mais abastadas. A história do liquidificador no Brasil (e depois de vários outros aparelhos que se valiam de motores elétricos voltados para as tarefas domésticas, como misturadores para massas, batedeiras, centrífugas, torradeiras, enceradeiras, ferro de passar roupa etc.) se confunde com a trajetória de vida do homem que em 1939 resolveu investir na produção nacional de eletrodomésticos, o engenheiro Waldemar Clemente. O nome de sua empresa trazia consigo as sílabas iniciais de seus proprietários: **Wal** de Waldemar e **lita** de D. Lita, sua esposa. O logotipo criado, com o W estendido “abraçando” as demais letras da palavra, também foi inspirado em sua assinatura pessoal.

Segundo Danilo Gava Caim, funcionário que entrou na empresa como *office boy* e, vinte e oito anos depois se aposentou como Gerente Nacional de Propaganda e Promoção, Waldemar Clemente já possuía experiência na produção de motores de gasogênio para carros, cuja procura foi grande no período da Segunda Grande Guerra. Aproveitando seu *know how* na área, Dr. Waldemar, como era conhecido, resolve investir na produção nacional de eletrodomésticos, aparelhos que ele e sua esposa haviam conhecido em viagens para os Estados Unidos. Inicialmente os aparelhos eram produzidos através de licenças de patentes norte-americanas, mas com o passar dos anos implementou-se um setor de desenvolvimento de produtos nacionais, idealmente adequados às necessidades do mercado local. O primeiro modelo de liquidificador produzido no Brasil foi o Walita Nêutron, lançado em 1944¹²⁷. O liquidificador Perfeição Absoluta, da década de 60, trouxe como inovação o *design* – o traçado do painel frontal é desenhado em homenagem às linhas do Palácio do Planalto, em Brasília. Com relação às batedeiras para bolos, o primeiro modelo criado pela empresa é de 1946 e teve tiragem inicial de apenas 31 peças¹²⁸. Mas em 1964, data comemorativa dos vinte e cinco anos da empresa, a “batedeira jubileu” é lançada, e pode-se inferir que o mercado já havia assimilado a “necessidade de uso” do produto através dos números de venda: em um mês são comercializadas mais de 10 mil unidades. De acordo com o Sindicato de Aparelhos Elétricos e Similares do Estado de São Paulo¹²⁹, em 1964 a

¹²⁷ O principal concorrente da Walita neste segmento, a Arno, entra no mercado nos anos 50.

¹²⁸ Revista Família Walita ano 1 n.01, 1955.

¹²⁹ Matéria publicada na Revista Visão de 15 de janeiro de 1965.

Walita era líder no segmento de liquidificadores, sendo que a participação dos demais produtos na cidade de São Paulo era a seguinte:

- Moedores elétricos de carne – 20 mil (100%),
- Aspiradores de pó do tipo portátil – 30 mil (83,3%),
- Batedeiras - 55 mil unidades (58,8%),
- Exaustores – 15 mil (57,5%),
- Ferros automáticos – 60 mil (47,2%),
- Enceradeiras - 35 mil (12%),
- Ventiladores- 20 mil (10%).

Liquidificador Nêutron, 1944



Liquidificador Perfeição Absoluta, 1961.



Em novembro de 1955 a Walita alcançava a marca dos 500 mil liquidificadores produzidos no Brasil. Uma pesquisa de mercado realizada em 1957 detectou que o liquidificador estava presente em 50% dos lares brasileiros, sendo que em 2/3 deles a marca existente era Walita. Em 1964 a empresa atingiu a marca de 2,5 milhões de liquidificadores comercializados, valor equivalente a 48,3% do total de aparelhos produzidos no país¹³⁰. Nesta época, a Walita contava com vários produtos voltados para os cuidados com o lar, como mostra a imagem abaixo, publicada no Manual de Instruções da Batedeira para Bolos Jubileu:

¹³⁰ Revista Família Walita ano 1 nº 1, p.09, 1955, nº 10, p. 16, 1957 e Revista Visão de 15/01/1965.

Produtos Walita – 1964



Owensby apresenta em seu trabalho uma pesquisa realizada pelo IPOBE nas cidades do Rio de Janeiro e São Paulo em 1946¹³¹, que lança luz sobre o consumo destes bens nas diversas camadas sociais. O rádio surge como o único elemento comum entre as classes A, B e C. Os demais itens, como automóveis, telefone, refrigeradores, toca discos, aspirador de pó, enceradeira e máquina de lavar ficam restritos às classes A e B, com maior ênfase na classe A. Ou seja, a linha de comunicação para a venda destes produtos deveria focar prioritariamente a classe A, e no caso de bens com menor grau de desembolso, categoria na qual se encaixavam os liquidificadores e batedeiras Walita, também na classe B.

¹³¹ OWENSBY, Brian . *Intimate Ironies – Modernity and the making of middle-class lives in Brazil*. Stanford University Press . Stanford, California: 1999, p. 115.

Mas qual teria sido a estratégia encontrada por Waldemar Clemente para conquistar este mercado que até então era desconhecido pela classe média brasileira? Além dos manuais que acompanhavam os aparelhos, que contavam com receitas e informações gerais sobre o manuseio e conservação das peças, a política adotada pela empresa foi muito bem sucedida, na medida em que a um só tempo conseguiu reunir o aumento das vendas com a difusão de receitas específicas para seus produtos. E este tipo de comunicação foi conhecido em todo o Brasil, por pelo menos trinta anos, pelo nome de “Escolinha Walita”.

2. A Escolinha Walita – como tudo começou.

Ainda na década de 40 a esposa de Waldemar Clemente, em uma de suas viagens, percebeu que as demonstrações de produto que já ocorriam com frequência nos Estados Unidos¹³² seriam o meio mais seguro para a difusão e disseminação do uso do liquidificador, primeiro item produzido pela empresa no Brasil. As primeiras atividades neste sentido foram comandadas pela própria D. Lita, que organizava demonstrações para as donas de casa de sociedade em chás promovidos no Clube Paulistano. Segundo René Roberto Campanha, ex-diretor da Walita, D Lita

“chegava lá e levava um liquidificador. Tinha umas dez ou doze pessoas e ela ia mostrar durante o chá as maravilhas da tecnologia. (...). Ela desenvolveu as técnicas de comercialização do produto. Ela pensou em como poderia fazer com que o produto fosse conhecido (...). Ela começou a dar um tratamento para o produto, ela descobriu uma ferramenta; até no primeiro momento intuitivamente (...)¹³³”

Ao contrário do fogão a gás, os liquidificadores e batedeiras elétricas tinham como público-alvo as próprias donas de casa, e não suas criadas. O apelo era a rapidez, a ausência de sujeira e o fim do trabalho pesado, atributos sintetizados em uma palavra: modernidade. A força da energia elétrica fazia o trabalho pesado de descascar, ralar, picar, moer. Alguns materiais publicitários explicitam este direcionamento ao mencionarem as múltiplas funções do liquidificador – além de fundamental na cozinha, ele também era indispensável nas “copas”, área reservada à dona da casa, onde eram

¹³² As demonstrações de produtos em entidades sociais e também em domicílios, no formato de reuniões e chás entre amigas estavam “na moda”- as revendedoras Avon, bem como as promotoras de utensílios de cozinha da linha *Tupperware*, são dois marcos deste tipo de venda associada à demonstração prática.

¹³³ Artigo “Uma Delícia de Escola”, documento fornecido pelo Centro de Memória Walita.

preparadas as mamadeiras e sucos dos bebês, os lanches das crianças e os doces delicados. Carlos Lemos, em seu livro *Cozinhas, Etc.* trata especificamente desta questão ao analisar as transformações físicas ocorridas nos domicílios paulistas. A presença da edícula, área destinada aos serviçais, assim como a copa, anexa à cozinha interna, seriam espaços típicos das camadas mais abastadas da sociedade, expandindo em seguida, com algumas adaptações, para a classe média:

“(...) Enquanto na casa da Avenida Paulista a copa era o lugar da ‘copeira’ lavar os utensílios da mesa de refeições, o lugar da pajem alemã preparar a papinha do infante recém-nascido, o lugar da austera senhora elaborar o seu doce requintado e a área isoladora entre a família e a cozinheira, na casa modesta a copa também serviu de local de refeições (...) A copa tornou-se o local de estar preferido da família de classe média. A partir do início da década de 30, ganhou mais um habitante, o rádio”¹³⁴.

Anúncio de 1953¹³⁵.



¹³⁴ LEMOS, Carlos Alberto Cerqueira. *Cozinhas, Etc.* – um estudo sobre as zonas de serviço da casa paulista – São Paulo: Perspectiva, 1978, p.150.

¹³⁵ http://www.bricabrac.com.br/reclames_walita_01.htm

Impecavelmente arrumada para agradar ao marido que chegava cansado do trabalho, esta mulher dos anúncios publicitários tornou-se um padrão largamente reproduzido em vários canais de comunicação. Elizabete Martins, ao analisar os efeitos dos estereótipos pela publicidade até a década de 80 diz que “à mulher está destinado, na sociedade brasileira, o status básico referente à família: esposa, mãe, dona-de-casa (...). A aceitação do estereótipo pelo grupo feminino e por qualquer grupo em geral, faz com que a base real, antes frágil ou mesmo inexistente, passe a ser real, num processo de realimentação e validação da imagem. Os clichês da mente passam, então, do plano da fantasia para a realidade”¹³⁶.

Anúncio de 1952¹³⁷



Carla Bassanezi, em seu artigo sobre as *Mulheres dos Anos Dourados* retrata a força do discurso dirigido às mulheres de classe média no sentido de que seria

¹³⁶ MARTINS, Elizabete Vitória Dorgam. Esteriótipos – *Uma Reflexão sobre a eficiência e os efeitos de sua utilização pela Publicidade*. Dissertação de Mestrado do Depto. De Relações Públicas e Propaganda da Escola de Comunicações e Arte da Universidade de São Paulo. São Paulo, 1982.

¹³⁷ [ibidem](#).

fundamental que dominassem de modo exemplar as prendas domésticas: “o bom desempenho nas tarefas domésticas, especialmente cozinhar bem, era visto como uma garantia de conquista do esposo e manutenção do casamento: a mulher conquista o homem pelo coração, mas poderá conservá-lo pelo estômago”¹³⁸. Neste sentido, as novidades elétricas encontraram seu nicho de mercado ao acenar com uma solução à uma demanda do discurso oficial destinado à mulher – enfim a dona da casa de classe média, que não poderia contar com várias empregadas, poderia ocupar-se do lar, cuidando da alimentação dos filhos e do marido sem ter que se submeter ao trabalho “pesado”, ao labor.

Anúncio de 1951 – Revista *Seleções Readers Digest*



As demonstrações feitas no Clube Paulistano repercutiram positivamente, gerando curiosidade sobre o produto e o desejo de adquirir um aparelho. Segundo documento o Centro de Memória Walita¹³⁹, Waldemar Clemente decidiu, em 1953, investir neste tipo de demonstração prática, e para isso colocou um anúncio no jornal,

¹³⁸ BASSANEZI, Carla – Mulheres dos Anos Dourados. In: PRIORE, Mary Del (org). *História das Mulheres no Brasil*. 9^o edição. São Paulo: Editora Contexto, 2007, p. 627.

¹³⁹ Artigo “Uma Delícia de Escola”, documento fornecido pelo Centro de Memória Walita.

procurando por demonstradoras. Apresentaram-se algumas moças, dentre as quais duas ficaram como finalistas. O teste decisivo seria preparar um bolo: *“Eu fiz um bolo simples, mas cresceu tanto que por causa dele eu fiquei como chefe. Esse bolo abriu caminho. Eu fui me dedicando a essa parte de culinária, ia elaborando as aulas, o receituário...”*, conta Jandira de Barros Guedes, pessoa responsável pelo conteúdo dos cursos, desenvolvimento de receitas e instruções dos manuais de produtos no início da Escolinha Walita. As demonstrações práticas passam a ocorrer dentro de grandes lojas da cidade, como Mappin e Mesbla, sempre impactando positivamente nas vendas de eletrodomésticos. Preocupado em qualificar adequadamente as demonstradoras, Waldemar Clemente trouxe um professor de culinária da Suíça, que as treinou para trabalhar com os aparelhos e a desenvolver receitas. Assim abriu-se um novo ramo de atividade trilhado por várias mulheres à procura de uma oportunidade profissional, mulheres que trabalharam para as indústrias de alimentos e eletrodomésticos como se fossem extensões das próprias empresas: as professoras de culinária, assunto que trataremos mais adiante ao relatar a trajetória da culinária Marilene Piedade.

Além das demonstrações em lojas, a Escolinha Walita ganha uma sede que, nas palavras de René R. Campanha, surgiu da determinação de Waldemar Clemente em acomodar melhor as senhoras que assistiam em pé às demonstrações nos grandes magazines. Instalada na R. Conselheiro Crispiniano n. 120, 8^o andar, a Escolinha contava com uma cozinha experimental e também com uma sala para aulas demonstrativas¹⁴⁰. Cerca de oito anos depois a Walita compra um prédio na R. 24 de Maio, e a Escolinha é transferida para um espaço maior, que acomodava cerca de setenta alunas sentadas. Segundo relato de D. Jandira, as aulas aconteciam de segunda à sexta-feira nos períodos da manhã, tarde e noite. A procura pelas aulas aumentava, e a percepção de que era necessário investir no ensino de receitas especificamente voltadas para o perfil feminino da jovem esposa¹⁴¹, que em tese estaria mais aberta e que valorizaria as novidades do “mundo moderno”, fez com que a atividade se expandisse. Além das demonstrações nas lojas e nos pontos fixos no centro de São Paulo e do Rio de Janeiro, a Escolinha torna-se itinerante, aumentando consideravelmente seu raio de ação e difusão. D. Jandira dá início a este trabalho na primeira década, sendo que D.

¹⁴⁰ Na cidade do Rio de Janeiro a Walita também implantou uma Escolinha fixa, situada na R. México.

¹⁴¹ Hoje em dia este tipo de atividade se faz presente através dos canais televisivos de compra, ao estilo “polishop”, que ao apresentarem os produtos em funcionamento reforçam seus atributos positivos e ao mesmo tempo despertam o desejo de compra no telespectador por impulso.

Valdomira Borges Serapião, que havia sido treinada por D. Jandira, dá seguimento à atividade.

Danilo Caim rememorou o funcionamento destes cursos móveis em entrevista realizada na agência de promoções e eventos na qual trabalha atualmente. Segundo Danilo, “*o objetivo central dos cursos seria o de instituir o hábito de uso dos produtos Walita*”. Essa era a principal barreira a ser quebrada, pois uma vez criado o hábito, o caminho estaria aberto para a venda de outros modelos mais sofisticados e com mais acessórios. Num primeiro momento, as aulas eram ministradas por uma equipe de seis a sete instrutoras, que se deslocavam para entidades sociais como *Lyons Club*, *Rotary Club* etc. A escolha das cidades era feita conforme o número de estabelecimentos comerciais significativos para a Walita, inicialmente os localizados no interior do Estado de São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro e depois por todas as regiões do Brasil. A instrutora viajava até a cidade com um “enxoval” completo – equipamentos, receituários e ingredientes necessários eram previamente separados. Geralmente a Escolinha permanecia na cidade por quinze dias, realizando aulas com cerca de duas horas de duração nos períodos da tarde e da noite. Um mês antes de chegar à cidade, era feita a divulgação do evento – contratavam-se anúncios nas rádios e jornais locais, fixavam-se cartazes e faixas nas próprias lojas e a divulgação boca em boca fazia o restante do trabalho. Cada lojista possuía uma cota previamente estabelecida de inscrições para oferecer às suas clientes, o que, segundo Danilo, nem sempre era suficiente: “*como havia muitos revendedores, às vezes tínhamos um excesso de alunas, que por sua vez se dispunham a ficar em pé para poder assistir às aulas*”.

A mobilidade da Escolinha também acabou fazendo com que receitas regionais fossem divulgadas em outras localidades, potencializando o processo de intercâmbio culinário e, em certa medida, fazendo que as receitas valorizadas nos grandes centros urbanos, sobretudo em São Paulo, chegassem às regiões mais distantes, como Feira de Santana, na Bahia, onde a Escolinha também atuou.

As gestantes representavam um segmento específico dentro do perfil da consumidora do liquidificador, uma vez que ainda não havia a oferta de papinhas prontas. Enquanto a indústria de alimentos dava os primeiros passos no sentido de desenvolver produtos específicos para o público infantil¹⁴², a Walita divulga receitas destinadas às crianças.

¹⁴² Joaquim Caldeira da Silva faz um apanhado deste período em seu artigo sobre a origem dos supermercados, um conceito também novo que surgiu no Brasil a partir do final da década de 40. O

O manual de instruções do liquidificador Perfeição Absoluta, de 1961, além de receitas específicas para crianças, traz também dicas de como cuidar da alimentação do bebê, ajustando o preparo de sucos de frutas e legumes ao liquidificador:

“para extrair, no Liquidificador Walita, o suco destinado ao seu bebê, proceder da seguinte maneira: Lavar bem o copo. Escaldar o jogo de aço (faquinhos). Secar muito bem. Cortar os tomates em pedaços, ligar o Liquidificador Walita e jogar os pedaços de tomate no copo. Bater bem. Cobrir um copo com uma gaze fina, esterilizada, e coar o suco de tomate. Proceder desta maneira com as frutas. Para garantir a saúde de seu filhinho, leve-o periodicamente ao pediatra e siga religiosamente os seus conselhos.”

Para as crianças maiores também são desenvolvidas dicas e receitas, dando-se enfoque às preparações com maior apelo nutricional (sobretudo no que se refere ao aporte de ferro e das vitaminas B e C).

No eixo oposto ao das crianças está o público adulto, para o qual são criados outros tipos de receitas. A sopa substanciosa, saboreada praticamente de garfo e faca e preparada com diversos ingredientes, que segundo Camara Cascudo levava leite, repolho e era conhecida como “sopa de cavalo cansado”¹⁴³, ou ainda a *minestra* introduzida pelos imigrantes italianos, repleta de legumes, massa e pedaços de carne, foram reformuladas. Com o uso do liquidificador elas tornaram-se cremosas, aproximando-se das sopas delicadas da culinária francesa, preparadas no *passe-purée* e *chinois* (utensílios inexistentes no Brasil de então). O acréscimo de gemas ou de creme de leite em lata dava o toque aveludado *chic* da receita, que foi rapidamente aceito e assimilado pela classe média urbana em formação, ávida por “novidades”.

hábito da compra em mercearias e quitandas, onde o dono do estabelecimento entregava ao cliente o produto desejado, era o sistema vigente até então. E, neste sentido, o conceito do supermercado foi uma revolução. Segundo o autor, a primeira loja de auto-serviço é implantada na cidade em 24 de agosto de 1953, no número 2.581 da rua da Consolação. Era o *Sirva-Se*, de Raul Borges e de Pacheco de Castro, que recorrem a Mario Wallace Simonsen, a Julio da Cruz Lima e a Nestor Sozio para serem os investidores. Em 1954, Raul Borges e Pacheco de Castro unem-se a Eduardo Caio da Silva e depois a Philippe Maurice Allain, criando a cadeia *Peg-Pag*, que ao longo de vários anos foi o ícone deste tipo de estabelecimento comercia. SILVA, Joaquim Caldeira da. Eu vi os supermercados nascerem. In BRANCO, Renato Castelo, MARTENSEN, Rodolfo Lima, REIS Fernando (Coord). *História da Propaganda no Brasil*. São Paulo: T.A. Queiroz, 1990, pp. 278-285.

¹⁴³ CASCUDO, LUIS DA CAMARA. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983, pp. 584,586.

Manual de Instruções do Liquidificador Perfeição Absoluta, 1961 – enfoque de receitas para crianças.

SOPA DE TOMATE

4 tomates vermelhos
3 batatas cozidas
2 ovos cozidos
Cheiro verde

Preparar o caldo de carne como de costume. Triturar os tomates no liquidificador. Juntar as batatas e o cheiro verde. Ligar o liquidificador e acrescentar o caldo, até encher o copo. Levar ao fogo, para uma ligeira fervura. Cortar os ovos em pedacinhos, colocá-los na terrina e deitar a sopa sobre os mesmos.

OMELETE SIMPLES

3 ovos
3 colheres das de sopa de leite ou creme
Sal

OMELETE À "CONFITEUR"

Bater no liquidificador Walita:
3 ovos
1 pitada de sal
Fritar o omelete

No liquidificador, bater 50 g de golubada. Recheir o omelete com golubada batida. Pelvilhar com açúcar e queimar com ferro em brasa, formando desenhos. Levar para a mesa, orvalhar com rum e pôr fogo.

OMELETE COM QUEIJO

2 ovos
3 colheres das de sopa de leite ou creme
½ xícara de queijo prato, picado em cubos
Sal

OMELETE COM GALINHA

3 ovos
3 colheres das de sopa de leite ou creme
½ xícara de galinha cozida e picada
Sal

OMELETE COM "BACON"

3 ovos
3 colheres das de sopa de leite ou creme
2 fatias de "bacon", levemente torradas
Sal

OMELETE COM CAMARÃO

2 ovos
3 colheres das de sopa de leite ou creme
1 xícara de camarão cozido e picado
Sal

OMELETE COM PRESUNTO

3 ovos
3 colheres das de sopa de leite ou creme
½ xícara de presunto picado e Sal

receitas para crianças depois da 1.ª infância

As próximas receitas são oferecidas especialmente para a senhora que tem criancinhas em casa.

O que era antes um trabalho exaustivo e demorado, será hoje — com o seu maravilhoso WALITA — uma questão de segundos. Será como é fácil fazer carnes, liquidificar vegetais ou frutas, combinar alimentos e substâncias variadas. E WALITA tem todo o valor nutritivo dos alimentos e as vitaminas tão preciosas a essas pequenas organismas em crescimento. A senhora não compreenderá como foi possível viver sem WALITA por todo esse tempo!

Estas mesmas receitas poderão ser aplicadas às dietas especiais de pessoas idosas e convalescentes.

Aqui está uma idéia interessante:

— Seu filhinho, provavelmente, como todas as crianças, não gosta de tomar remédios. Experimente misturá-los ao seu WALITA com sucos ou vegetais que ele prefere. Mas antes, pergunte ao seu médico quais os alimentos e substâncias necessárias. Quanto ao trabalho, deixe por conta do seu WALITA!

Conforme a idade da criança, as receitas seguintes poderão ser batidas por maior ou menor espaço de tempo — 20 segundos a 3 minutos é, em geral, o limite básico. Colocar os ingredientes no liquidificador na ordem dada e ligar o motor. Caso a mistura pareça muito consistente, adicionar algumas gotas de leite.

VITAMINA DE CENOURA

½ xícara de leite
½ xícara de cenouras cortadas em pedacinhos

EXTRATO DE FÍGADO

½ xícara de leite em pó
150 g de fígado cru em pedacinhos
1 colher das de sopa de chocolate suado em pó, dissolvido em leite
1 pitada de sal

VITAMINA DE TOMATE

½ de xícara de leite em pó
½ xícara de tomate picado

VITAMINA DOURADA

1 ovo
1 colher das de sopa de suco de laranja
½ colher de mel
1 colher de açúcar
2 colheres das de sopa de açúcar de leite

SOPA DE VEGETAIS

1 xícara de caldo de carne
Alguns pedaços de cenoura crus
½ de batata crua, sem casca
½ de tomate cru
1 fatia de cebola crua
1 fatinha de salmão
1 colher das de sopa de ervilha cozida

Depois de batida, levar a sopa ao fogo lento por 5 minutos.

Quem tem **Walita** tem tudo!

Outra categoria de receitas criada para o liquidificador foi a das bebidas elaboradas com frutas e leite. O apelo da digestão fácil e do preparo quase instantâneo, capaz de preservar todas as substâncias nutritivas dos ingredientes frescos, acabou dando o nome a este grupo de receitas: vitaminas. Banana com mel e leite, mamão com leite e maçã, leite com abacate foram as primeiras receitas difundidas, e ocorreram simultaneamente à promoção dos produtos. O mote repetido durante as aulas estava alinhado à comunicação massiva do produto na década de 50: “O seu liquidificador Walita vale por Cinco”. Ao comprar o liquidificador Walita abria-se o caminho para a aquisição de pelo menos quatro outras peças que poderiam ser acopladas ao motor, exercendo diferentes funções: centrífuga para a extração do suco de legumes, misturador de massas (*tur mix*), um aparelho que fazia as vezes da batedeira de bolos e que, como o próprio anúncio declarava, ainda custava “muito menos”, o bojózinho, espécie de um moedor que transformava-se em pote para armazenamento e, por fim, um descascador de batatas. Este último, um produto licenciado, não chegou a permanecer

dotou especialmente o espírito feminino de certas qualidades sem as quais nenhuma espécie de sociedade matrimonial poderia sobreviver bem. Qualidades como paciência, espírito de sacrifício e capacidade para sobrepor os interesses da família aos seus interesses pessoais”¹⁴⁴.

No início dos anos 60, os cursos da Escolinha passam por uma reformulação, ganhando, nas palavras de Danilo Caim, uma *new face*: a idéia seria aliar a compra por impulso, que existia no período em que as demonstrações eram feitas nos corredores das lojas, com o conforto oferecido pelos clubes e instituições sociais, onde as alunas poderiam assistir a aulas mais longas sentadas, participar da degustação, concorrer a brindes e sorteios. E, desta forma, de uma atividade promocional, a Escolinha Walita passou a fazer parte da própria negociação de vendas. Sabendo antecipadamente que a sua loja seria a patrocinadora da Escolinha, o revendedor deveria abastecer-se com uma determinada cota de produtos adquirida em condições especiais, que por sua vez seria comercializada ao término das aulas também em condições atrativas para as donas de casa. Ou seja, ele poderia praticar descontos ou facilitar o crédito de modo diferenciado das demais lojas da região que não estivessem neste regime de parceria. O público consumidor motivado em adquirir o produto já estaria em seu estabelecimento comercial, o que já era uma facilidade para a efetivação da venda. De acordo com os levantamentos feitos pelas regionais Walita, durante a permanência dos cursos, o volume de vendas crescia entre 50% a 80% em comparação aos demais meses. E o mais importante era que, nos meses subseqüentes às aulas, criava-se um residual em torno de 10% a 15%, o que significa dizer que a saída de produtos crescia cerca de 15% e firmava-se neste novo patamar. Em contrapartida, o revendedor que firmasse este tipo de parceria também se comprometia a designar um espaço específico em sua loja, oferecendo a estrutura de água, bancada e cadeiras, sendo que, em determinadas lojas, havia uma cozinha totalmente equipada, onde o revendedor também poderia divulgar outros itens disponíveis em seu estabelecimento, como geladeiras, fogões, armários etc.¹⁴⁵. Os materiais de divulgação em pontos-de-venda e as chamadas em rádios e jornais locais deixam de ser uma atribuição exclusiva da Walita, como até então havia

¹⁴⁴ BASSANEZI, Carla – Mulheres dos Anos Dourados. In: PRIORE, Mary Del (org). *História das Mulheres no Brasil*. 9^ª edição. São Paulo: Editora Contexto, 2007, p. 627.

¹⁴⁵ Nos anos 90 algumas redes de supermercados ainda contavam com salas de aula voltadas para a culinária. Hoje este tipo de atividade tende a acontecer em lojas de atacadistas e distribuidores de produtos das áreas de confeitaria e panificação. As aulas são dirigidas a um público que busca uma chance de profissionalização na área de *food service*, e não mais a dona de casa.

sido. A partir desta reformulação, os custos de divulgação passaram a ser rateados entre a Walita e o revendedor patrocinador, um dado que por si só revela que o volume de vendas atingido de fato compensava o desembolso feito pelo lojista.

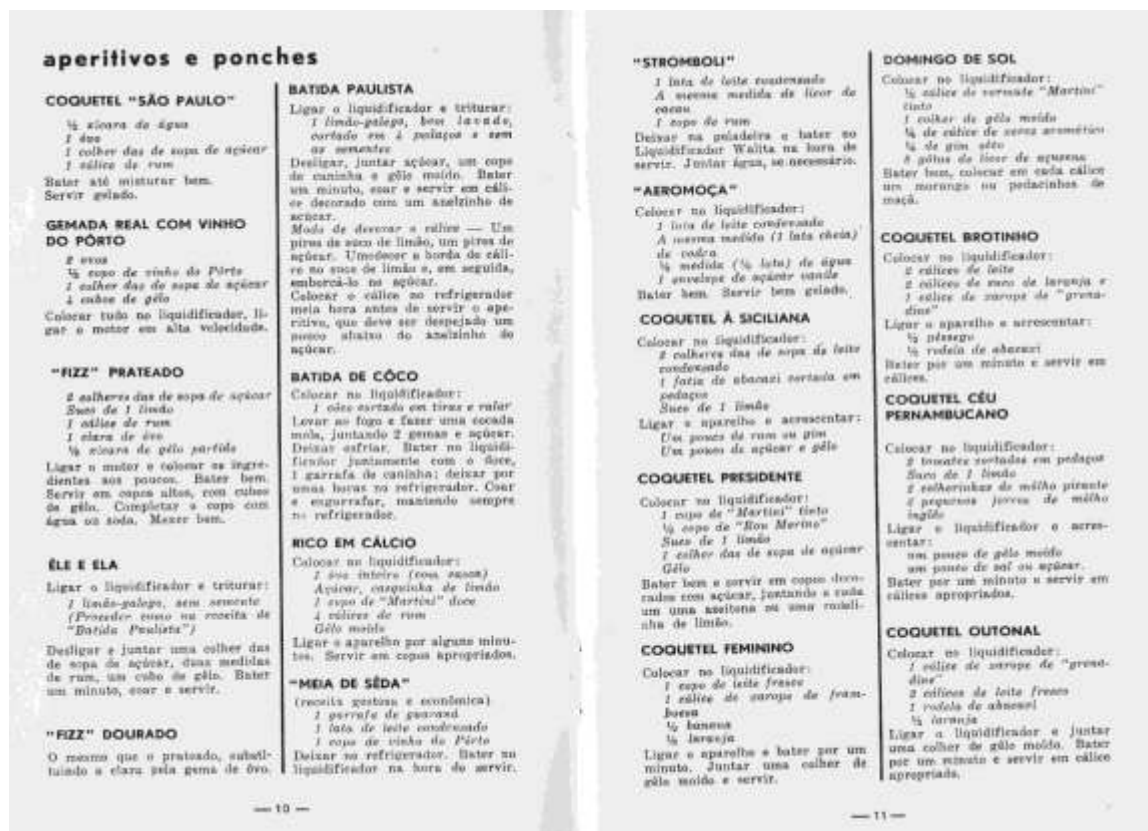
Segundo Danilo Caim, esta reformulação veio acompanhada de uma série de medidas que permitiram um maior controle sobre as operações. As regiões onde as chuvas concentravam-se no meio do ano deveriam receber a Escolinha nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro, pois a chuva prejudicaria o comparecimento das alunas ao ponto-de-venda. As receitas demonstradas em aula também passaram a ser previamente planejadas - durante o verão o enfoque recaía sobre as bebidas geladas e entradas refrescantes, sendo que no inverno ocorria o inverso. Este planejamento prévio das categorias de receitas que seriam ensinadas ao longo do ano abriu caminho para que a Walita também firmasse parcerias com empresas de alimentos. O acordo funcionava da seguinte maneira: a empresa produtora de alimentos industrializados (ou a gerência de específica de cada produto, que possuía verba e autonomia para este tipo de atividade) doaria seus produtos para a demonstração em aula, degustação e sorteio para as alunas (geralmente *kits* com toda a linha de produtos) e, em troca, receberia a divulgação de usos e a exposição do nome e da marca dos itens oferecidos nos receituários destinados às alunas.

Desta maneira, algumas receitas ensinadas à época mantiveram-se até hoje: o bolo de cenoura recoberto com a casquinha de chocolate em pó ou com Nescau, o recheio de baunilha engrossado com maisena, as tortas salgadas de liquidificador feitas com atum ou sardinha em lata, além do próprio pudim de leite elaborado com o Leite Moça, também preparado no liquidificador. Este tipo de parceria fez com que a divulgação de receitas elaboradas com alimentos industrializados se expandisse por diferentes canais de comunicação, ganhando assim maior penetração no mercado consumidor. No caso da Nestlé, que já fazia divulgação maciça em rótulos de produtos, anúncios em revistas, folhetos e *folders* gratuitos, foi um elemento a mais de disseminação junto a um público aberto a conhecer as maravilhas da “cozinha moderna”. Para empresas que não tinham tradição em divulgação de receitas, a Escolinha torna-se o canal ideal de disseminação de usos e de exposição à marca com um custo mínimo. No manual da Batedeira Jubileu, de 1964, e do liquidificador Perfeição Absoluta, de 1961, são várias as receitas desenvolvidas neste sistema: faz-se menção específica às marcas Nescafé, Nescau, (ambas da Nestlé), Karo, Martini,

essências Cabeça Branca (Oetker), Maisena (produto da Refinações de Milho Brasil, hoje Unilever), Swift, dentre outras.

Como as alunas da Escolinha Walita eram, em sua grande maioria, donas de casa das classes média e média alta, procurou-se também divulgar uma série de serviços correlatos às receitas, como dicas de como arrumar uma mesa para almoços e jantares formais, sugestões de *drinks* para serem servidos antes do jantar, como o coquetel de tomate preparado no liquidificador, batida de coco, meia de seda e vários outros tipos de bebida, umas com o sabor adaptado para as mulheres, onde o doce prevalecia, outras destinadas aos homens, elaborados com rum, gim ou ainda Martini tinto.

Páginas de receitas- Manual do Liquidificador Perfeição Absoluta – 1961



SORVETE PAULISTA

Bater no liquidificador:

- 2 xícaras de creme de leite até dar consistência. Reservar
- 2 colheres das de chá de gelatina em pó
- ¼ de xícara de água fria
- 2 xícaras de leite fervente
- 1 colher das de sopa de baunilha

Pôr a gelatina na água fria, durante 5 minutos e dissolver no leite fervente. Juntar o açúcar e mexer bem. Deixar esfriar e juntar a essência de baunilha.

Despejar na forma e levar ao congelador. Antes de endorrecer, juntar o creme. Levar novamente ao congelador. Depois de 1 hora, bater novamente, deixando-o no congelador até a hora de servir.

SORVETE DE AMENDOAS

150 gra. de amêndoas peladas e trituradas no liquidificador;

- 2½ litro de leite
- 6 colheres de açúcar
- 2 claras em neve.

Bater as claras no liquidificador e juntar o leite, batendo sempre. Adicionar as amêndoas e o açúcar. Bater bem e despejar na forma. Deixar algumas horas no refrigerador, retirar, bater novamente e levar ao congelador até a hora de servir.

SORVETE DE GUARANA

Colocar no liquidificador:

- 2 claras

Bater em neve. Juntar uma garrafa de guaraná e uma lata de leite condensado. Bater bem. Levar ao congelador.

PASTA DE LIMPEZA

O Liquidificador Walita também molara xampus, os resíduos de sabão com água morna, para a limpeza de vidros, móveis, etc. como esta receita de pasta de limpeza.

- 2 pacotes de sabão em pó
- 2 colheres das de sopa de açúcar
- 4 colheres das de sopa de óleo "A Dona"
- 1 copo de água

Triturar o sabão no liquidificador, juntar os demais ingredientes e levar ao fogo brando até aparecer o fundo da panela ou seja, até o ponto de pasta. Como você vê, o Liquidificador Walita possui uma aplicação para cada fim. E muitos deixa-la aqui entre as suas próprias experiências... porque quem tem WALITA tem tudo!

Estamos presentes em todo o Brasil com a Escolinha Walita. Mantemos permanentemente cursos volantes em todas as cidades brasileiras.

Assim, quando a Escolinha Walita visitar sua cidade, não deixe de fazer sua inscrição **INTERAMENTE GRÁTIS** — para frequentar suas aulas e aprender centenas de outras novas receitas, aperfeiçoando ainda mais seus conhecimentos culinários.

— 32 —

Walita s.a. eletro-indústria

RUA DR. ÁLVARO ALVIM, 76 — SÃO PAULO

FILIAIS:

rio de janeiro	Rua México, 90 — 2.º andar
pôrto alegre	Rua 7 de Setembro, 1116 5.º and. — Caixa Postal 2489
curitiba	Rua Monsenhor Celso, 154 10.º andar
recife	Praça da Independência, 29 4.º andar
belo horizonte	Rua dos Coetês, 530 4.º andar
salvador	Avenida 7 de Setembro, 1 Ed. Sulacap (andar térreo)

**POSTOS AUTORIZADOS**

Uma extensa rede de Postos Autorizados em todo o País, com peças originais da fábrica, sempre à sua disposição, garantem permanentemente o funcionamento perfeito do seu aparelho.

Podemos ver na página acima (quadro do final da página 32) uma chamada para os “cursos volantes” da empresa, que já estão distribuídos por todo o território nacional. Note-se também que neste primeiro momento o foco era descobrir o maior número possível de utilidades para o liquidificador, como a “pasta de limpeza”, onde se misturava sabão em pó, açúcar, óleo e água.

As receitas demonstradas em aulas seguiam a linha conceitual das sugestões apresentadas nos manuais de produto, oferecendo o diferencial do preparo na hora e a possibilidade da degustação, que seria a prova final dos benefícios de sabor da receita e que motivavam a dona de casa a reproduzi-la no lar. Pelo que podemos observar nas páginas do manual do Liquidificador Perfeição Absoluta, nos anos 60 as receitas de doces ainda mereciam maior espaço de divulgação do que os pratos salgados, acompanhando a tendência de que no Brasil cabia à dona da casa o preparo dos doces e das comidas de “agrado”, e não o trivial diário, responsabilidade das criadas. Dentre os salgados, temos receitas de massas para salgadinhos, bolos salgados, sopas cremosas, recheios para tortas, para carolinas e também para sanduíches. Mas o principal uso foi mesmo o grupo das bebidas (um dos apelos do liquidificador era a possibilidade de

moer gelo para o preparo de *drinks*) que, somadas, chegam a 43% do total de receitas apresentadas:

Categorias de Receitas	Quantidade
Doces	40 receitas
Temperos para Saladas, Maioneses e Pratos Salgados	34 receitas
Bebidas com Leite	33 receitas
Aperitivos e Ponches	25 receitas
Bebidas Vitaminadas (preparadas com frutas e legumes)	24 receitas
Pastas para Canapés e Sanduíches	16 receitas
Receitas para crianças depois da Primeira Infância	16 receitas

Segundo dados do Centro Culinário Walita¹⁴⁶, em 1961 já haviam passado pela Escolinha Walita mais de trezentas mil donas de casa de todas as regiões do Brasil. As aulas aconteciam às terças, quartas, quintas e sextas-feiras, nos períodos da tarde e da noite. As segundas-feiras e, em alguns casos, nos sábados, preparavam-se aulas específicas para os vendedores das lojas, ministradas também pela instrutora Walita. O objetivo destas aulas era capacitar a equipe de vendas no manejo e conhecimento de uso dos aparelhos. Desta maneira, aproveitava-se o tempo e *know how* das professoras de culinária e se prestava um serviço aos revendedores que patrocinavam a ação.

O encerramento das atividades da Escolinha Walita no revendedor da cidade era feito em grande estilo, geralmente em um espaço maior, como clubes ou salões de festas com capacidade suficiente para acomodar cerca de mil participantes. Além da presença dos responsáveis pela ação na Walita e do próprio revendedor, não raro o evento contava com a presença de autoridades locais. Após a solenidade com discursos e entrega simbólica de certificados a algumas alunas (as demais retiravam o certificado no próprio local, já que a quantidade de participantes era bastante grande), acontecia um jantar seguido de uma espécie de “mini-show” comandado por músicos ou cantores de certa visibilidade na época, que desta forma transformavam a solenidade em um acontecimento na cidade. Havia também o sorteio de eletrodomésticos Walita e, em alguns casos, de outros produtos que o revendedor tivesse interesse em promover.

¹⁴⁶ <http://www.centroculinariowalita.philips.com.br/Sobre.aspx>

Encerramento de um Curso Walita – final da década de 1960



Em 1971 a Walita é incorporada pela empresa holandesa Philips, que já atuava no mercado brasileiro desde a década de 20 e que, além de manter a marca, dá continuidade às atividades da Escolinha. Por fim, em 2002, a atividade foi reavaliada, dado as modificações de comportamento do consumidor com relação ao estilo de vida e, consequentemente, à alimentação. O modelo familiar já era completamente diferente do padrão estabelecido nos anos 60, as expectativas em relação ao papel das mulheres e dos homens no âmbito doméstico pediam novos caminhos. A empresa busca “rejuvenescer” a imagem da Escolinha, mudando o nome para da atividade para *Walita Cooking Tour*. As aulas volantes, que nos anos 90 já haviam rareado bastante, são extintas. Um ano depois ocorre mais uma mudança: as aulas passam a ser coordenadas pelo Centro Culinário Walita, que ganha um novo espaço no *Edifício Philips Business Center*, em São Paulo, além de um *site* específico, onde as receitas criadas pela Cozinha Experimental podem ser pesquisadas.

A capacidade de comunicação e de persuasão que a empresa obtinha através da Escolinha se reduz significativamente. No relato de Danilo Caim, o conceito da Escolinha Walita era justamente o de ter à frente de suas aulas uma mulher que não tivesse o perfil de uma especialista. Ao contrário, procurava-se donas de casa que

gostassem de cozinhar e que tivessem empatia e facilidade de comunicação. Estes atributos pessoais criariam um vínculo de identificação e de credibilidade junto às alunas – a instrutora era uma mulher como elas, que teve a oportunidade de conhecer os eletrodomésticos em primeira mão, testou em sua casa e que estaria transmitindo dicas de uso para outras donas de casa. Além do magistério e dos cursos de contabilidade, a mulher brasileira, a partir dos anos 50, passou a contar com outra profissão (ainda que informal) bem aceita pela sociedade. Ao lado de figuras como as revendedoras Avon e Yakult, surge também a culinária, mulher instruída pelos fabricantes de alimentos e equipamentos que atuavam como verdadeiros braços estendidos das marcas mais conceituadas no mercado.

A partir de meados dos anos 80, a percepção de uma nova demanda culinária começa a ser assimilada pela mídia eletrônica, que identificou um próspero segmento de mercado a ser explorado em sua programação. Surgem os programas de culinária televisivos, que inicialmente contavam com a participação destas professoras de culinária¹⁴⁷. Atualmente estes programas atendem a diferentes públicos em emissoras e horários diferenciados. Para os que preferem a culinária com forte apelo caseiro e tradicional, há o programa apresentado por D. Palmirinha Onofre, na rede Gazeta. Sugestões gastronômicas e contemporâneas voltadas para as classes A e B são veiculadas em canais pagos, como o programa *Menu Confiança*, do chef Claude Troisgros, no GNT. Entre esses dois pólos podem ser encontrados os programas no formato de “revistas eletrônicas” que dentre suas atrações trazem um momento destinado à culinária, como o programa *Mais Você*, da apresentadora Ana Maria Braga, na Rede Globo, o *Dia a Dia*, na TV Bandeirantes, com Daniel Bork e o *Hoje em Dia*, da TV Record, cuja parte de culinária é conduzida por Eduardo Guedes.

A grande maioria dos programas da rede aberta aceita a inclusão de *merchandisings*, o caminho encontrado pelas indústrias de alimentos e de eletrodomésticos para manter a divulgação de seus produtos a possíveis consumidores potenciais. Neste tipo de formato, em períodos de um a três minutos o apresentador lê um roteiro desenvolvido pelo cliente e sugere uma receita previamente preparada, que pode ser conferida em detalhes na internet. Com isto busca-se associar a imagem

¹⁴⁷ Os primeiros anos do programa de Ana Maria Braga, na TV Record foi baseado neste formato: professoras de culinária reconhecidas em sua comunidade iam até o programa demonstrar as receitas que acreditavam ser os principais sucessos de suas aulas. Hoje a apresentadora trouxe para si a imagem do *savoir faire* culinário.

positiva que o referido apresentador goza junto ao seu público com a qualidade do produto apresentado.

A inclusão dos diversos tipos de mídia na comunicação de receitas, fenômeno mais freqüente a partir de meados dos anos 90, fez com que a área de atuação das instrutoras de culinária encolhesse significativamente. A profissional autodidata começa a perder espaço para jovens gastrônomos pertencentes às classes média e média alta, que começam a trabalhar em agências e Cozinhas Experimentais, produzindo receitas com apelo contemporâneo. Algumas empresas começam a patrocinar aulas voltadas para este novo mercado, atuando de modo mais sutil – cursos em locais elegantes (restaurantes ou salas de aula em *shopping centers*), voltados para o público masculino, são ministrados por enólogos e por *chefs* de cozinha. Aulas voltadas para casais, cursos de culinária vegetariana, *light e diet* também são promovidas de modo esporádico, mas por um “especialista no assunto”.

A transmissão de receitas no Brasil, sobretudo a partir do século XX, esteve fortemente atrelada ao estilo de vida urbano reforçado pelas mídias impressas e eletrônicas. As indústrias de alimentos e de equipamentos domésticos souberam capitalizar este desejo aspiracional da modernidade em favor de seus produtos, utilizando para isso os canais de comunicação disponíveis. As aulas de culinária representaram apenas uma parcela dentro das estratégias de marketing, mas talvez tenham sido as que impactaram de modo mais profundo o comportamento culinário doméstico. A pesquisa de receitas no buscador *Google* é um dos indicativos da penetração de determinadas marcas no universo culinário. Entretanto, a percepção de que estes mesmos produtos podem ser prejudiciais à saúde, na medida em que trazem em sua composição conservantes, aromatizantes, acidulantes e, por vezes, níveis de sal, açúcar, gorduras e calorias excessivos, tem acarretado outras mudanças comportamentais, tanto por parte dos fabricantes, que passam a investir em itens *diet*, *light* e orgânicos, quanto por parte de uma parcela de seus consumidores, que buscam alternativas plurais para a alimentação do dia-a-dia, seja na alimentação fora de casa, mais diversificada, seja através de um retorno à comida preparada sem pressa, com os amigos, de preferência em espaços bem planejados para este fim (o que indica que ao menos o setor imobiliário já se beneficia deste novo tipo de comportamento).

O movimento do *Slow Food*, bem como as entidades ligadas aos movimentos ecológicos são os principais divulgadores de uma alimentação desvinculada das grandes indústrias, e, ao que tudo indica, neste século XXI novos caminhos serão trilhados. Até

que ponto estas novas tendências irão impactar o modo de fazer a cozinha diária? As turmas formadas em gastronomia que chegam ao mercado neste início de século cumprirão papel análogo ao das professoras de culinária no século XX? A busca por uma alimentação saudável e natural será assimilada pela indústria de alimentos e equipamentos culinários? Em que medida essa influência será absorvida? A meu ver, chegou a hora de refletir sobre estas questões e ampliar o debate com a comunidade na qual vivemos.

CONCLUSÃO

A imagem da cozinheira negra e gorda, com um lenço amarrado na cabeça e sempre sorridente à beira do fogão. A refeição farta, elaborada com carne suína, farofas com farinha de mandioca, arroz branco e as inúmeras possibilidades de receitas com feijão, guarnecida pelo angu de milho, quiabo, couve refogada e verduras frescas. O trivial caprichado onde não poderiam faltar o cozido, o empadão de frango e o picadinho de carne bovina com batata e cenoura, que segundo Ernani Silva Bruno, era o prato preferido pelos estudantes da Academia de Direito de São Paulo em meados do século XIX ¹⁴⁸. Os doces de frutas em ponto de corte – goiabada, marmelada, bananada e também o doce de leite cremoso.

A descrição acima, hoje identificada como tipicamente mineira e paulista (e que acabou se tornando um estereótipo), pertence ao universo culinário de um determinado tempo e tipo de vida característico do Sudeste brasileiro. Um tempo anterior à vida urbana, aos alimentos industrializados e aos eletrodomésticos. É a este tempo e tipo de vida que D. Risoleta se reporta em suas memórias ao narrar o momento em que estabeleceu sua pensão no bairro do Paraíso, em São Paulo, por volta dos anos 40: (...) *Queria fazer comida mesmo, mas para família que gostasse de comer bem. Hoje ninguém não quer mais comer, precisa guardar dinheiro. Antigamente fazia suflê, e rocambole disso e daquilo, enfim, saía muita coisa* ¹⁴⁹. Ela se dá conta de que algo está mudando (o “hoje” de seu depoimento corresponde ao ano de 1976) e que estas mudanças repercutem no tipo de comida e na maneira como se come.

Refrigerantes, hambúrgueres, o strogonoff feito com creme de leite em lata, o catchup e a mostarda industrializados, o bolo salgado cujos principais ingredientes são o peixe enlatado e os legumes em conserva são algumas das receitas “da moda” incluídas no cardápio da classe média dos anos 70. A massa do bolo salgado já era misturada no liquidificador, e desta maneira a receita ficava pronta em menos de trinta minutos, assada no forno do fogão a gás. Etapas de preparo de fato foram eliminadas, e não havia mais necessidade de se comprar o peixe fresco, limpá-lo e retirar o filé, para depois, com as aparas, fazer um bolinho ou um suflê: ele já poderia ser adquirido nas prateleiras dos *Peg-Pag*, acondicionados em pequenas latas. Não havia mais lenha para acender e nem braseiro que precisasse vigiar. A cozinha estava livre da fuligem, e as antigas

¹⁴⁸ BRUNO, Ernani da Silva. *História e tradições da cidade de São Paulo*. 2ª edição Rio de Janeiro: José Olympio, 1954, v.2, p.635.

¹⁴⁹ BOSI, Ecléa. *Memória e Sociedade – Lembranças de Velhos*. 14ª edição. São Paulo: Cia das Letras, 2007, p. 390.

panelas de barro e de ferro já haviam sido substituídas pelas de alumínio, mais leves e brilhantes.

Este tempo “de antigamente”, onde os escravos domésticos e, posteriormente, as cozinheiras de “mão cheia” comandavam o fogão a lenha sob as ordens da dona da casa, coincide com o tempo da “cozinha suja e externa”, mencionada por J. Mawe e analisada por Carlos Lemos em sua estrutura física. Esta cozinha dos séculos XVII, XVIII e final do século XIX é a que está associada ao labor. Ao longo de todos estes anos, ser quituteira, viver do trabalho das negras de ganho, ser cozinheira doméstica ou dona de pensão era uma atribuição que poderia ser vista como uma maneira de “ganhar a vida” honestamente para a mulher empobrecida, mas não um ofício que merecesse ser ensinado e seguido pelas gerações seguintes. As gerações de mulheres nascidas a partir de meados do século XX, como bem explicita Owensby, deveriam estudar para conquistarem um emprego assalariado digno, que não envolvesse o trabalho manual. O preconceito em relação à atividade manual, categoria na qual a culinária estava inserida, ainda permanecia forte, e esta força pode ser detectada no próprio ensino técnico feminino, na medida em que os cursos de Economia Doméstica, idealmente criados para a formação de profissionais capacitados para o mercado de trabalho, foram convertidos em cursos de formação para futuras donas de casa. As alunas destes cursos geralmente eram moças que não tinham condições financeiras de fazer o ginásio clássico.

Em que pese o caráter do labor existente na atividade culinária como um todo, parece-me que no Brasil existe uma especificidade no que diz respeito ao modo como a cozinha do sal se distingue da doçaria. O doce delicado, que simboliza o agrado e que, como diz Camara Cascudo, era “*oferta, lembrança, prêmio e homenagem*”¹⁵⁰, não nasceu como fruto de mão-de-obra cativa. Ele era preparado pelas freiras e sinhás, e o seu consumo não estava relacionado à manutenção do corpo como estavam a comida do sal, a rapadura e alguns doces mais rústicos feitos com frutas nativas. O “doce erudito”, como foi classificado pelo folclorista Renato Almeida, era servido em ocasiões especiais como batizados e bodas de casamento, além de ser oferecido às visitas importantes. Mesmo dotado da impermanência das quais todas as preparações culinárias estão sujeitas, o requinte no acabamento e decoração destes doces mais delicados

¹⁵⁰ CASCUDO, LUIS DA CAMARA . *História da Alimentação no Brasil*; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983, p.333.

mereciam consideração especial e faziam parte da boa educação das mulheres bem nascidas, ao lado do bordado e aprendizado do francês e, mais tarde, do piano.

Porém, a partir das primeiras décadas do século XX este panorama que por séculos se manteve inalterado começa a ser modificado. A vida nas grandes cidades, onde a energia elétrica aumentava a duração do dia, a chegada dos produtos industrializados e dos eletrodomésticos, que desde o primeiro momento foram fortemente associados como elementos de inserção no mundo moderno, aos poucos desfazem estes parâmetros. O conhecimento das antigas cozinheiras, como ressalta Máximo da Silva, começa a ser desvalorizado por não se adequar aos preceitos do mundo moderno. Ao acenar com uma cozinha renovada e dissociada do ambiente inóspito comandado pelas escravas e empregadas iletradas, alguns aspectos do labor culinário são derrubados. Um novo espaço físico e uma nova maneira de cozinhar passam a ser divulgados. Um trabalho que precisa ser feito para que a produção de alimentos industrializados e eletrodomésticos encontre seu mercado consumidor e, neste sentido, a classe média em formação desempenhou um papel fundamental.

Rapidez no preparo, economia, higiene, ausência de cansaço e tempo livre são palavras recorrentes na comunicação publicitária destes novos produtos. É feito um investimento maciço por parte das empresas de alimentos e eletrodomésticos na divulgação de receitas alinhadas à cozinha moderna, e neste esforço as novas gerações de mulheres são formadas. Elas aprendem a fazer carne assada na panela de pressão com o acréscimo de extrato de tomate enlatado e caldo de carne em tabletes, almôndegas de carne moída temperadas com envelopes de sopa de cebola desidratada. O frango a passarinho ganha uma crosta feita com um vidro de maionese e um pacote de bolacha de água e sal triturada. Mulheres de classe média repassam pequenos livrinhos de receitas que recebem gratuitamente com imagens em passo-a-passo, para que suas empregadas domésticas incluam as novas sugestões no cardápio familiar. Na doçaria, área que a dona da casa com mais recursos deveria apresentar seus dotes, os “progressos” são ainda maiores. De acordo com as receitas desenvolvidas pelos fabricantes de alimentos e de 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, chocolate, cenoura, coco, formigueiro), três a quatro receitas de pudins (leite, milho, coco, café, laranja), três a cinco tipo de docinhos (beijinho de coco, brigadeiro, cajuzinho, queijadinha) - são suficientes para compor o novo acervo culinário da doçaria moderna. A força da receita básica que se desmembra em variantes,

somadas à facilidade na memorização destes novos preparos em um ambiente ordenado e agradável, contribui para o estabelecimento destas novas receitas. E hoje, os doces tidos como “tradicionais” e “de família” são justamente aqueles cujas receitas foram divulgadas pelos fabricantes de produtos industrializados a partir dos anos 50 e 60. A quantidade elevada de gemas, as caldas de açúcar em diferentes pontos de cozimento que faziam parte do caderno de receitas de gerações passadas são substituídas pelo leite condensado, ovos inteiros e leite dosado segundo a capacidade da lata. A quantidade de gordura que as receitas do início do século XX ainda demandavam também é reduzida, chegando a desaparecer na virada para o século XXI, quando as questões de saúde e a busca pelo corpo magro e perfeito entram em pauta de modo mais acentuado.

O Código de Defesa do Consumidor, criado em 1990, é um marco na relação que até então havia se estabelecido entre fabricantes e consumidores, fazendo com que as empresas abrissem canais de comunicação para acolher manifestações de seu público. A necessidade de cumprir uma nova lei criou, num primeiro momento, serviços defensivos que visavam proteger os fabricantes de eventuais danos e processos que seus consumidores pudessem causar. Mas alguns anos depois esse caráter reativo transforma-se em ações pró-ativas. Todas essas manifestações registradas em cartas, telefonemas e e-mails começam a ser trabalhadas no sentido de gerar conhecimento de hábitos de consumo – críticas, reclamações, sugestões para lançamentos de produtos ou até mesmo simples pedidos de receitas são armazenados em bancos de dados, e o cruzamento de informações passa a gerar indicativos de tendências de consumo e oportunidades. Não basta apenas fornecer produtos: para permanecer no mercado, agora é preciso conquistar, encantar e fazer com que os consumidores sejam fiéis à marca.

O número de serviços prestados ao consumidor aumenta – a receita que anteriormente se restringia às embalagens de produtos a partir de meados dos anos 70 passou a ser oferecida sob a forma de receituários com fotografias bem produzidas, enviados para o domicílio de quem os solicita. *Sites* trazem informações nutricionais, serviços de saúde e dicas sobre alimentos funcionais/nutracêuticos. Tudo isso passa a fazer parte das estratégias de comunicação. O moderno não é mais o industrializado; ao contrário, o aspecto artificial dos alimentos industrializados passa a ser criticado¹⁵¹. É necessário, portanto, mostrar que ao lado da praticidade e conveniência, os alimentos

¹⁵¹ O livro de Peter Singer e Jim Mason sobre a Ética da Alimentação aborda de modo contundente este assunto. Sua premissa é a de que, ao tomar consciência sobre a produção massiva de alimentos (e os danos causados à natureza e aos animais) o consumidor se volte para fontes alternativas de alimentação, que passam pelo boicote de determinados produtos industrializados.

industrializados também podem fazer bem à saúde. Atualmente os fabricantes de alimentos têm se preocupado em adicionar aos seus produtos microelementos como vitaminas, ômega 3, fibras solúveis e insolúveis. Expande-se a linha de itens à base de soja apoiados na divulgação de suas propriedades nutricionais benéficas, sobretudo no que diz respeito à saúde do coração e combate ao mau colesterol.

Novos serviços ao consumidor, produtos que visam suprir demandas de segmentos específicos (diabéticos, celíacos, hipertensos) surgem como resposta frente a um movimento que combate esse novo padrão estabelecido, que tem no *fast food* o seu alvo e expoente máximo. As cidades globais de hoje possuem um ritmo bastante diverso do que era observado há 40 anos. A família mudou. Pais solteiros, *singles*, ou mesmo famílias “tradicionais” não se encontram mais nos horários das refeições, e o hábito de comer fora, “por quilo”, disseminou-se com velocidade espantosa (abrindo, inclusive, outro filão que está sendo amplamente disputado pela indústria de alimentos – o *food service*, ou seja, o fornecimento de produtos semiprontos para grandes utilizadores, como padarias, restaurantes, confeitarias etc.).

Essa mudança no hábito alimentar deste novo século envolve, além do tipo de comida, alterações nos vínculos de sociabilidade, tema discutido por Susana Bleil ao tratar de um novo perfil urbano, o “comedor solitário”:

“outra questão pouco discutida é a dissolução crescente dos rituais que acompanham o ato alimentar. A vida nas cidades grandes minimizou a importância do ato alimentar. Parece não importar muito o que se come, com que se come e como se come. O típico habitante da cidade grande come no intervalo de almoço um sanduíche, ou um pedaço de pizza, e bebe um refrigerante, sozinho e de pé, no balcão de alguma lanchonete (...). A relação de afeto que antes permeava a refeição nas trocas familiares e entre amigos, hoje cede lugar a uma alimentação onde o seu parceiro é o aparelho de televisão e, nos países de primeiro mundo, os livros são convidados para o almoço num restaurante. Uma das características deste modelo é o apelo a comer demais”¹⁵².

Atualmente o domínio de certas técnicas culinárias, o conhecimento dos preceitos da cozinha contemporânea e seus ingredientes preferidos, a identificação, harmonização e apreciação de diferentes tipos de vinhos são almejados por uma boa

¹⁵²BLEIL, Susana Inês. *O Padrão Alimentar Ocidental – considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil*. Revista Cadernos de Debate, Vol. VI. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da Unicamp, 1998, pp. 5 e 10.

parcela da população, numa tentativa de diferenciação social através da comida. As mulheres das classes média e alta parecem ter feito as pazes com a cozinha. Resta saber e refletir, então, com qual cozinha essa reconciliação foi estabelecida – se com a cozinha do trabalho valorizado, já praticado pelas sinhás de antigamente, ou se com a cozinha da obrigatoriedade diária, da subsistência e do labor. A primeira categoria atualmente está associada à imagem do *chef*, do cozinheiro de final de semana que recebe os amigos em casa, às receitas veiculadas pela mídia (algumas alçadas à categoria de arte ou ciência, como as preparações inusitadas do catalão Ferran Adrià). A outra é aquela que, nas palavras de Henrique Carneiro, pode ser compreendida através do “*paradoxo da condição contemporânea: nunca se produziu tantos alimentos e nunca houve tantos famintos no mundo como hoje em dia*”¹⁵³. Quando encontra possibilidades para ocorrer, dado que a fome e a subnutrição ainda batem à porta, continua sendo praticada por uma maioria anônima, que permanece na labuta da conquista diária pela manutenção da vida, ainda castigados e escravizados pela necessidade inerente à condição humana.

¹⁵³ CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade, uma história da alimentação*; Rio de Janeiro: Editora Campos, 2003, p.110.

BIBLIOGRAFIA E FONTES

Bibliografia

ANDRADE, Mário. *Os Filhos da Candinha*. Belo Horizonte: Itatiaia, 2006.

ANDRADE, Tânia Lima. *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*. São Paulo, v 3, jan/dez 1995.

ARAGO, Jacques. *Jantares em Diferentes Países – esboço anedótico & fisiológico*. Rio de Janeiro: José Olympio: 2006.

ARENDT, Hannah. *A Condição Humana*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008.

BARTHES, Roland. *Mitologias*. Rio de Janeiro: Difel, 2006

BASSANEZI, Carla. Mulheres dos Anos Dourados, In PRIORE , Mary Del (Org.). *História das Mulheres no Brasil*. São Paulo: Contexto, 2007.

BELLUZZO, Rosa. *Fazeres e Sabores da Cozinha Paulista*. São Paulo: Museu da Cidade de São Paulo, Casa do Bandeirante, 2007.

BLEIL, Susana Inês. *O Padrão Alimentar Ocidental – considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil*. Revista Cadernos de Debate, Vol. VI, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da Unicamp, 1998.

BLOCH, Marc. *Apologia da História*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2002.

BOCUSE, Paul. *A Cozinha de Paul Bocuse*. Rio de Janeiro: Record, 2002.

BOLSONARO, Esmeralda Blanco e FERLINI, Vera Lúcia Amaral (Orgs.). *História Econômica – agricultura, indústria e populações*. São Paulo: Alameda, 2006.

BORDIEAU, Pierre. *A Distinção - critica social do julgamento*. São Paulo: Edusp, 2008.

BRANDÃO, Junito de Souza. *Mitologia Grega, Volume 1*. Petrópolis: Vozes, 1986.

BRUNO, Ernani da Silva. *História e tradições da cidade de São Paulo*. 2ª edição, Rio de Janeiro: José Olympio, 1954, v.2, p. 638.

BURKE, Peter. *O que é História Cultural?* Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

CALVINO, Italo. A Palavra Escrita e Não Escrita. In: AMADO, Janaina e FERREIRA, Marieta de Moraes. *Usos & Abusos da História Oral*. Rio de Janeiro: FGV Editora, 1996.

CAMARGO, José Francisco. *Crescimento da População no Estado de S. Paulo e seus Aspectos Econômicos*. v 1. Instituto de Pesquisas Econômicas, São Paulo: FFCL-USP, 1981.

CAMARGOS, Márcia. *Villa Kyrial, Crônica da Belle Époque Paulistana*. 2ª edição. São Paulo: SENAC, 2001.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade, uma história da alimentação*; Rio de Janeiro: Editora Campos, 2003.

CASCUDO, Luis da Camara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1983.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL; Pierre. *A invenção do cotidiano II – Morar cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 2005.

COUTO, Cristiana. *A Arte de Cozinha – Alimentação e Dietética em Portugal e no Brasil (Séculos XVII-XIX)*. São Paulo: Senac, 2007.

COZINHEIRO nacional - coleção Das Melhores Receitas Das Cozinhas Brasileira e Européias. São Paulo: Senac, 2008.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva. *Quotidiano e Poder em SP no século XIX*. 2ª edição. São Paulo: Brasiliense, 1995.

DÓRIA, Carlos Alberto. *Estrelas no Céu da Boca – Escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Senac, 2006.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*, São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONTENELLE, Isleide Arruda. *O Nome da Marca – McDonald's fetichismo e cultura descartável*. São Paulo: Boitempo, 2002.

FRANCATELLI, Elmé Charles. *Um Simples Livro de Culinária para as Classes Trabalhadoras*. São Paulo: Angra, 2001.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar*, São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

GUIMARÃES, Hélio de Seixas. *Os Leitores de Macho de Assis*. São Paulo: Nankin Editorial/Edusp, 2004.

HARENDT, Hannah. *A condição Humana*. 10ª edição. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Raízes do Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1973.

KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane – *Administração de Marketing*. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

LE MOS, Carlos Alberto Cerqueira. *Cozinhas, Etc. – um estudo sobre as zonas de serviço da casa paulista* – São Paulo: Perspectiva, 1978.

MALUF, Marina; MOTT Maria Lucia– Recônditos do mundo feminino. In SEVCENKO, Nicolau (Org.). *História da Vida Privada no Brasil*. São Paulo: Cia das Letras, 2006, v. 3, pp. 367-421.

MATOS, Odilon Nogueira - *A Evolução Urbana de São Paulo* – V. Coleção da Revista de História, São Paulo: 1955.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra; e CARNEIRO, Henrique, *A história da alimentação: balizas historiográficas*, Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material, Nova Série. v 5, jan/dez 1997.

MINTZ, Sidney W. *Comida e Antropologia – uma breve revisão*. RBCS, v. 16, nº 47, outubro/2001.

MINTZ, Sidney W. *Tasting Food, Tasting Freedom. Excursions into Eating, Culture, and Past*. Boston: Beacon Press, 1996.

MONTANARI, Massimo (Org.). *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: SENAC, 2009.

NOVAIS, Fernando A, SEVCENKO, Nicolau (orgs). *História da Vida Privada no Brasil*, v.3. Cia. das Letras: São Paulo, 2003.

OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. *Entre a Casa e o Armazém – relações sociais e experiência da urbanização em São Paulo, 1850-1900*. São Paulo: Alameda, 2005.

OWENSBY, Brian . *Intimate Ironies – Modernity and the making of middle-class lives in Brazil*. Stanford University Press . Stanford, California: 1999.

PADILHA, Márcia. *A cidade como espetáculo – publicidade e vida urbana na São Paulo dos anos 20*. São Paulo: Annablume, 2001.

PORTA, Paula (org). *Historia Da Cidade De São Paulo - A Cidade Na Primeira Metade Do Séclo XX 1890-1954*, v. 3. São Paulo: Paz e Terra, 2004,.

QUEIRÓS, EÇA. *Cozinha Arqueológica*. Lisboa: Compendium, 1998.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *História da Alimentação no Paraná*. Curitiba: Farol do Saber, 1995.

SAVARIN, Brillat. *A Fisiologia do Gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SILVA, G. P; DALLA COSTA, Armando João. Companhia Ararense de Leiteria (1909-1920): *Empreendedorismo de Louis Nougés e a diversificação na economia cafeeira*. In: Encontro Nacional de Economia - ANPEC, 2007, Recife. Anais do Encontro Nacional de Economia - ANPEC. Recife : Editado pela ANPEC, 2007. v. 1. pp. 1-21.

SILVA, João Luiz Máximo da. *O impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870-1930): estudos de cultura material no espaço doméstico*. Dissertação de Mestrado FFLCH: São Paulo, 2002.

SILVA, Paula Pinto e. *Feijão, Farinha e Carne Seca – Um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo: SENAC, 2005.

SINGER, Peter; MASON, Jim. *A Ética da Alimentação- Como nossos hábitos alimentares influenciam o meio ambiente e o nosso bem-estar*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

SOUZA, Okky de - *São Paulo, 450 Anos Luz*. São Paulo: Cultura, 2003.

STEINGARTEN, Jeffrey. *O Homem que comeu de tudo – feitos gastronômicos do crítico da Vogue*. São Paulo: Cia das letras, 2003.

STEINGARTEN, Jeffrey.. *Deve ter sido alguma coisa que eu comi – a volta do homem que comeu de tudo*. São Paulo: Cia das letras, 2004.

TRINDADE, Liana Salvia. O negro em São Paulo no período pós-abolicionista. In PORTA, Paula (Org.) *História da Cidade de São Paulo*, v.3. São Paulo: Paz e Terra, 2004.

ZARVOS, Nick. *Multissabores, a formação da gastronomia brasileira*. Rio de Janeiro: SENAC, 2000.

Fontes

AMERICANO, Jorge – *São Paulo Naquele Tempo: 1895-1915*. São Paulo: Narrativa-Um, Carrenho Editorial, Carbono 14, 2004.

BOSI, Ecléa. *Memória e Sociedade – Lembranças de Velhos*. 14^a edição. São Paulo: Cia. das Letras, 2007.

CALÇADA, Francisco Henrique e Elsa Henrique – *É Fácil Decorar... Bolos, Doces, Salgados*. São Paulo: Editora e Estamparia Calçada S/A, 1958.

CHAUÍ, Marilena de Souza e Laura de Souza Chauí – *Professoras na Cozinha*, São Paulo: Editora SENAC, 2005.

COSTA, A Maria Thereza. *Suplemento às Noções de Arte Culinária*. São Paulo: Oficinas Graphics da “Ave Maria”. 1928.

COZINHEIRO Nacional - coleção Das Melhores Receitas Das Cozinhas Brasileira e Européias. São Paulo: Senac, 2008.

FIGUEIREDO, Guilherme. *Comidas, meu santo!* Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1964.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar*, São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

MARIA, Rosa. *A Arte de Comer Bem*. 2^a Edição. Rio de Janeiro: Officina Industrial Graphica, 1933.

MATTHIESEN, Alcyr José - Araras: *Tempo e Memória*. Araras: Topázio SP, 2003.

MAWE, John. *Viagens ao Interior do Brasil – São Paulo – Universidade de S. Paulo*, 1978.

O Doce Brasileiro, As Maravilhas de Leite Moça. Centro Nestlé de Informação ao Consumidor. São Paulo: Nestlé Industrial e Comercial Ltda., 1989.

O Grande Livro de Receitas de Claudia. 5ª edição. São Paulo: Editora Abril, 2001.

SPOCK, Benjamim. *Meu Filho Meu Tesouro*. 3ª edição. Rio de Janeiro: Distribuidora Record, 1962.

Acervos Particulares – Receitas de família:

- ARANHA, Luizila. *Livro de receitas de doces e comidas* - caderno de receitas manuscrito. Estância Alto Uruguay: 1921.
- CHRISTO, Zina Campos. Caderno de receitas manuscrito. São João D’el Rei, 1897.
- LIBÂNIO, Maria Guilhermina G. Caderno de receitas manuscrito. Pouso Alegre: 1908.
- OLIVEIRA, Zuleika Xavier da Veiga. Caderno de receitas manuscrito conservado por sua família no final do século XIX.
- SANTOS, Esther Brandão. Caderno de receitas manuscrito. Belo Horizonte: 1910.

Acervo Empresarial - Nestlé Centro de Pesquisa e Documentação:

- *A Nestlé na Virada do Século*. Nestlé CPDOC. São Paulo, 22/10/1999.
- Anúncio de Leite Moça. LM-RV-382/59.
- *Estudo Básico do Leite Condensado*. INESE, Instituto de Estudos Sociais e Econômicos. São Paulo: 1967.

- HEER, Jean. *Nestlé Ciento Veinticinco Anos – de 1866 a 1991*. Vevey: Nestlé S.A., 1991.
- Jornal “O Fluminense”, 12 de abril de 1912.
- *Livro do Leite Moça*. Divisão PLEC. MDLM001.00.004. São Paulo, 1966.
- *Nossas Melhores Receitas* - Centro Nestlé de Economia Doméstica. Nestlé Industrial e Comercial Ltda: 1968.
- Projeto Livro *História da Nestlé no Brasil*, capítulo 11. Depoimento de Débora Fontenelle a a Glauco Carneiro em São Paulo, 27 de outubro de 1982.
- *Relatórios de Pesquisa de Mercado – Leite Moça*, vol.II e III. Shotgun e ACNielsen. São Paulo, 2003.
- *Relatórios de Pesquisa de Mercado – Leite Moça – Latin Painel*.São Paulo, 2000.
- Revista *Eu Sei Tudo* n.08. Rio de Janeiro, 1922.
- *Significativas Leite Moça*. Arquivo do Centro Nestlé de Informação ao Consumidor. Pasta Suspensa 9.4.C.1-C.
- *100 Receitas*. São Paulo: 1953. folheto traduzido por Helena Sangirardi. Pasta FLWNB02.00

Acervo Empresarial – Philips Walita:

- Atualidades Walita, ano I, n.01, 22 de dezembro de 1961.
- Jornal Folha de São Paulo, Caderno Negócios, 21 de abril de 1989.

- Relatório Walita - Grupo Industrial Eletro- Domésticos, junho de 1971.
- Revista Família Walita ano 01, n.01, 1955.
- Revista Família Walita, ano 02, n.10, p. 16, maio/ junho de 1957.
- Revista Visão 15 de Janeiro de 1965.

Acervo Fundação Patrimônio Histórico da Energia e Saneamento: Núcleo de Documentação e Pesquisa:

- Companhia de Gás de São Paulo – COMGÁS. Inventário Sumário do Arquivo Histórico. Acesso São Paulo, 1995, código COM.
- Diário Oficial do Império do Brasil – n. 199, 01/setembro/1872. Identificação do Documento: DOC-002; 18-001.
- Jornal Correio da Manhã, Rio de Janeiro, 14/5/1955. Identificação do Documento:DOC-023 W 003, Art – 050.
- Jornal do Comércio, 1932. Identificação do Documento: DOC-007, H 003, Art – 050.
- Jornal Folha da Tarde, 28/03/1957. Identificação do Documento:DOC-027, H-003.
- Jornal Gás Clube – mensário do Clube Atlético São Paulo Gás - Julho de1955, n 05. Pasta arquivo origem CJ:4, F:3; E:2. Destino: CJ: 3,F:10.
- Jornal O Estado de São Paulo, 14/02/1952. Pasta Arquivo: Origem CJ: 4, F: 3; F: 10, Destino: CJ: 3, F:10.

- Jornal O Estado de São Paulo – 11/01/1964. Pasta Arquivo: Origem CJ: 4, F: 3; F: 10, Destino: CJ: 3, F:10.
- Revista da Light, Abril de 1932, p.17. Endereço do arquivo: r 051 n.44/54, 1931/1932, reserva.

Acervo Escolar Centro de Memória Instituto D. Escolástica Rosa:

- SILVEIRA, Horacio da. *Relatório 1936*. Secretaria dos Negócios da Educação e Saúde Pública – Superintendência da Educação Profissional e Doméstica. Estado de São Paulo: 1937.
- SIMÕES, Daisy R. de Lima, JUNIOR, Waldemar Tavares. *O Ensino Profissional em Santos*. Trabalho não publicado.

Documentos Eletrônicos:

- REDE GLOBO. *Mais Você*. Disponível em <www.maisvoce.globo.com>.
- ITAMBÉ. Página institucional. Disponível em <www.itambe.com.br>.
- MEMÓRIA WALITA. <www.memoriawalita.cjb.net>.
- PHILIPS WALITA. <centroculinario.walita.com.br>.
- MOCOCA. *Página institucional*. Disponível em <www.mococa.com.br>.
- UOL. Disponível em <tudogostoso.uol.com.br>.