

Um olhar sobre a representação em livros de culinária dos séculos XX e início do XXI

Daiane Lopes da Silva¹
Joani Almeida dos Santos Nogueira²

Apreciando o menu

Neste capítulo, buscamos examinar o prefácio de obras culinárias produzidas entre os séculos XX e início do XXI. Nossa análise está voltada para cinco obras: *A ciencia no Lar Moderno* (1912), de Eulália Vaz; *A dona de casa* (1913), de “uma senhora paulista”; *A alegria de cozinhar* (1950), de Helena B. Sangirardi;

-
- 1 Mestra em Língua Portuguesa - PUC/SP (2020). Especialista em Língua Portuguesa - PUC/SP (2018). Licenciada em Letras Português/Inglês pela Faculdade Anhanguera de Taboão da Serra – FATS (2011). Professora da rede estadual de ensino do Estado de São Paulo. Participa do grupo de pesquisa História das Ideias Linguísticas - PUC/SP
 - 2 Mestranda em Língua Portuguesa - PUC/SP. cursando Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS pela Coordenadoria Geral de Especialização, Aperfeiçoamento e Extensão – COGEAE. Especialista em Língua Portuguesa - PUC/SP (2018). Licenciada em Letras Português/Inglês pela Universidade Paulista - UNIP (2012). Licenciada em Pedagogia pela Universidade Nove de Julho - UNINOVE (2014). Técnica em Magistério pelo Colégio Edvaldo Flores - CEF/BA (2002). Participa do grupo de pesquisa História das Ideias Linguísticas - PUC/SP

Prenda Seu Marido Cozinhando (1964), de Dolores Botafogo e *Cozinha Prática* (2016), de Rita Lobo. Para o presente trabalho, temos, como base, o conceito de representação postulado por Chartier (1990).

Ao tomarmos os prefácios de livros de receitas culinárias como documento, ampliamos conceito de fonte, defendido por Chartier (1990). Além disso, enfatizamos o conceito de mentalidades, ligado à história do cotidiano.

A análise documental é um dos elementos mais importantes para o estudo das fontes e do contexto em que foram veiculadas. Entretanto, nas palavras de Fávero e Molina (2006, p. 28), o estudo delas deve considerar “a intransponível distância espaço-temporal entre o cenário no qual vieram as personagens que produziram as obras que constituem o objeto de estudo e o contexto em que se produz o trabalho”, ou seja, a visão do pesquisador deve levar em consideração as concepções do momento histórico analisado.

Dessarte, os livros de receitas culinárias são documentos relevantes para a nossa história, pois retratam as mudanças na sociedade ao longo dos tempos. Nesse sentido, Monteleone (2011, p.1) afirma que “os livros de cozinha têm uma história que vai além dos ingredientes e das panelas”. Assim, por meio da observação do material culinário, tem-se uma visão mais ampla da cultura da época, o que nos dá a possibilidade de fazer interpretações sobre as sociedades na sua forma de pensar e agir.

A receita culinária, considerada um gênero textual, é também um registro que, de acordo com Diniz (2013, p.43), permite interligar a cultura, o modo de vida e as características de um grupo social. Os manuais de culinária reúnem determinado número de receitas, demonstram interesses artístico-culturais, são formados por textos instrucionais e relacionam os ingredientes com o modo de preparar um prato. Os autores deixam, em seus escritos, características do seu tempo, por meio de sugestões para facilitar o cotidiano do responsável pela função, pensando em custos, em agradar quem é servido, bem como visando à saúde e ao bem-estar.

Percebe-se que, no Brasil, o ato de cozinhar foi, por muito tempo, a função das donas de casa, uma vez que o homem era o provedor, e a mulher ficava responsável por cuidar dos filhos e dos afazeres domésticos. Os cadernos de culinária corroboram esse pensamento, pois era tradição que as mães os passassem para as filhas, de geração em geração.

No Brasil, os cadernos de culinária, ao longo da segunda metade do século XIX até os anos 70 do século XX, foram dirigidos especialmente para as mulheres, consideradas as rainhas do lar. Durante este período, era comum a passagem dos cadernos de mães para filhas, numa espécie de maçonaria das mulheres. (FREYRE, 1973 apud SANTOS, 2011, p.115).

Outro fator que comprova essa afirmação está relacionado às diversas publicações de exemplares produzidos, em sua maioria, por mulheres e direcionados exclusivamente ao público feminino. Comprova essa afirmação o prefácio das obras de culinária, nos quais é possível verificar o vocativo direcionado ao sexo feminino:

Minhas senhoras - em A sciencia no lar moderno;
As minhas leitoras - em Prenda seu marido cozinhando;
Exmas. Senhoras - em A dona de casa;
Bilhete às leitoras - em A alegria de cozinhar.

Observamos que os quatro prefácios foram destinados à figura feminina, confirmando que a mulher do século XX era a responsável por cuidar do lar.

Menu 1912: *A sciencia no lar moderno*

O livro *A Sciencia do Lar Moderno*, de D. Eulalia Vaz, teve a primeira edição publicada em 1901. A quarta edição, objeto da nossa análise, foi publicada em 1912. A obra é descrita na capa como: “*correcta e augmentada nova collecção de receitas de doces, iguarias, petiscos e tudo o que diz respeito a arte culinaria, já conhecida pela prática da autora, um livro util e necessario as boas donas de casas*”. No prefácio, a autora trata brevemente dos deveres das donas de casa para o bem familiar e do casamento.

Minhas Senhoras

Publicando este pequeno livro, não tenho pretensão alguma senão concorrer para que o vosso lar domestico encontreis maior facilidade na confecção de mais uma novidade para a vossa meza, colhendo mais um sorriso amavel do vosso marido ou de alguma visita interessada pelos bons accepipes, ao apresentardes cada dia uma surpresa no vosso jantar, um preparado pelas vossas mãos.

Em tudo precisamos agradecer. O vosso fraco sexo precisa ter todos os predicados, infelizmente, digo, porque a maior parte dos homens vive mal por causa da desordem na casa, e, si estão de mau humor, sempre encontram com o que não existe, em falta, notam defeitos em tudo.

Portanto, apresento-lhes este modesto meio de adquirir a pratica da boa dona de casa.

(VAZ, 1912, p. 3)

A representação dá-se pela forma como D. Eulalia dirige-se ao seu público, as donas de casa, *o sexo frágil*, que necessitava de destreza na arte culinária “para que no vosso lar domestico encontrais maior confecção de mais uma novidade para a vossa meza” (VAZ, 1912, p. 3), a fim de evitar que o marido ficasse mal-humorado, e, posteriormente, provocasse problemas matrimoniais.

A sociedade desse período era voltada ao casamento ideal e a sua manutenção. Prova disso são esses manuais, que auxiliavam todas aquelas que estavam planejando se casar, bem como as que já eram casadas e procuravam aprender a tarefa de administrar um lar. A ambição feminina era fazer seu marido feliz, conforme pontua Del Priore (2014, p. 69):

Sem estudo, a maior parte das jovens investia nas “prendas domésticas”. A “moça de família” manteve-se como modelo e seus limites eram bem conhecidos, embora atitudes condenáveis variassem desde cidades grandes até pequenas, em diferentes grupos e camadas sociais. O bem-estar do marido era a medida da felicidade conjugal, e esta adiviria em consequência de um marido satisfeito. E, para tal bem-estar, qual era a fórmula? A mulher conquistava pelo coração e prendia pelo estômago.

Vaz (1912) reúne, em sua obra, práticas caseiras *para a boa dona de casa*. Para a autora, “a maior parte dos homens vive mal por causa da desordem na casa, e, se estão de mau humor, sempre encontram com o que não existe, em falta, notam defeitos em tudo.” Nesse contexto, também é evidente a preocupação com a manutenção da limpeza da cozinha e da dispensa para evitar aglomeração de pragas, o cuidado com a saúde da família – e, por conseguinte, a higiene –, o manejo dos utensílios domésticos, a preparação e a conservação dos alimentos e a atenção ao comprar produtos perecíveis, visando ao seu bom estado.

Outra característica do início do século XX relaciona-se ao cultivo do adjetivo de “boa esposa”, que deveria sempre provocar “um sorriso amável do vosso marido ou de alguma visita”. Logo, o objetivo desses manuais era aperfeiçoar e responsabilizar apenas a mulher no que diz respeito à manutenção da ordem doméstica. Assim, ela também deveria ser responsável por administrar a despesa da casa para manter sob controle os gastos, prática considerada saudável em seus lares.

Um aspecto notável dado à dona de casa é a sua referenciação, pelo uso do termo “fraco sexo”, concepção da época originada do fato de a mulher ter períodos de menstruação, de gestação e de amamentação. Conforme pontua Del Priore (2014, p.63), essas atividades exigiam um esforço fisiológico maior.

A autora analisa os argumentos dos estudos de João Passos (1913) a fim de justificar as razões de a mulher não poder trabalhar fora de casa. Com base nas conclusões de Passos, Del Priore (2014) mostra que a mulher daquele contexto era vista como fraca, e não poderia ser submetida ao regime industrialista moderno, afinal era um crime.

Menu 1913: A dona de casa

No livro *A dona de casa ou a verdadeira doceria nacional*, não consta o nome da autora. Menciona-se apenas ter sido escrito *por uma senhora paulista*. Pinto (1991) afirma que a obra foi publicada em 1913, embora o exemplar não apresente data de sua publicação. O livro identifica-se como *Repertório util de receitas doces, bôlos e cremes usadas pelas famílias brasileiras*.

Exmas. Senhoras.

Vós que sois os anjos dos vossos lares, que dividis o precioso tempo com os vossos filhos e com o governo da casa, tendes constantemente o pensamento voltado para os vossos maridos que no labutar da vida levam o dia a trabalhar longe de vós, e aneiam por lhe serem agradáveis ao chegarem a casa.

Para isso não ha cousa melhor do que com as vossas graciosas mãos preparem um doce, um bôlo e logo irem ao seu encontro dizendo lhes: Não vos esqueci um só instante, e para vós esperar fiz em doce que é uma delicia, venha vér; será a nossa sobremesa de hoje. Os vossos maridos esquecerão o pezo do trabalho ficarão captivos dos vossos carinhos, nas vossas casas haverá paz, harmonia e bem estar, será um Céu aberto. Por isso Exmas. Senhoras o livro que ora vós offerecemos poderá bem se chamar a “arte da felicidade”.

(A DONA, 1913, n.p.)

Assim como A Sciencia do Lar Moderno, o prefácio do livro *A dona de casa* faz menção à mulher responsável pelo lar e pela família. Sobre essa mulher, a autora afirma: “sois os anjos dos vossos lares, que dividis o precioso tempo com os vossos filhos e com o governo da casa, tendes constantemente o pensamento voltado para os vossos maridos” (A DONA, 1913, n.p.).

Desse modo, embora a mulher tenha sido considerada a responsável pelo lar, segundo Priore (2014, p.61), ela era considerada inferior ao sexo masculino, de

acordo com a medicina. Por isso, sempre devia estar amparada por um homem, símbolo da virilidade e proteção para que, juntos, pudessem ter uma família. Ao homem era conferida a responsabilidade de ser provedor. À mulher cabia ser submissa e ser responsável pelos cuidados da casa e dos filhos.

A representação dá-se à medida que percebemos o compromisso do sexo feminino em relação à manutenção do lar, dos filhos, do marido, pois era importante que a mulher fosse alguém que sempre estivesse pronto para cozinhar e servir.

Menu 1950: *A alegria de cozinhar*

O livro *A alegria de cozinhar*, de Helena B. Sangirardi, publicado em 1950, tem como público-alvo as donas de casa. Na análise do prefácio da décima nona edição, pode-se inferir que se tratava de uma obra expressivamente comercializada, pois era de interesse da mulher, pelos padrões da época, ser uma boa esposa, e isso incluía a leitura de livros instrucionais que visavam a ensinar boas práticas domésticas.

Bilhete às leitoras

Minhas queridas amigas, aqui está, finalmente, “A Alegria da Cozinha”. Muitas de vocês, ao abrir este volume, hão-de exclamar, com carradas de razão: “já vem tarde”! De fato, há muito que venho prometendo, pelo rádio e pela imprensa, a sua publicação. Mas, se a demora foi muita, para isso contribuíram vários fatores alheios à minha vontade. Eu queria, além disso, que este livro fôsse o mais completo possível. Surgiam novas idéias e novos capítulos ou secções nasciam. O seu aparecimento, assim, ia sendo constantemente adiado. Quando pude por fim dar o trabalho como terminado, verificaram os editôres que o livro saíra grande demais. Estava quase do tamanho de um dicionário! Assim foi com grande pena que tive de cortar mais que a metade do que havia escrito. Em compreensão, o volume tornou-se mais facilmente manuseável, o que considero importante, num livro que eu desejava fosse o mais prático possível. O restante, pretendo publicar num 2º volume: o suplemento de “A Alegria de Cozinhar”. Constará esse 2º volume – além de inúmeras receitas que não aparecem no 1º - de secções pitorescas e de entretenimento, com curiosidades e informações várias, como por exemplo os capítulos: - “Brasil de Norte a Sul”, com receitas típicas de cada Estado; “Cozinha Internacional”, com 464 receitas características de 42 países, inclusive da Ásia, da África e das ilhas do Pacífico; “Alimentação Racional”, com

dados históricos, informações e tábuas completas com o valor nutritivo dos diversos alimentos; “Êles Preferem...” com resumo biográfico e entrevistas culinárias das figuras que mais se destacam nos diversos campos de atividades – na ciência, nas artes, no jornalismo, nos esportes, no rádio, no cinema, etc. e ainda uma secção de “Bebidas”, que será a mais completa até hoje publicada num livro de cozinha. Temos a certeza de que vocês receberão esse suplemento com a mesma simpatia e interesse com que irão receber o presente volume de “A Alegria de Cozinhar”. [...]

(SANGIRARDI, 1950, p. 9)

No prefácio examinado, a figura feminina apresenta outras características, em relação às obras anteriormente analisadas. No texto, Sangirardi evidencia a diversidade e a seleção de receitas, com o objetivo de facilitar a rotina da mulher.

A figura feminina é considerada mais que uma dona de casa: ela é vista como uma pessoa próxima, presente no vocativo “Minhas queridas amigas”. Embora seja alguém que continua com afazeres do lar, essa mulher tem outros interesses, como mostram as diversas temáticas que compõem o livro. Nesse sentido, a própria autora torna-se uma representante da sua leitora, que já tem um trabalho fora do ambiente doméstico. Mesmo assim, Sangirardi ainda orienta as donas de casa a prepararem as refeições e a cuidarem da casa.

O prefácio evidencia uma abordagem um pouco diferente e mais próxima de suas leitoras, mas o livro ainda se assemelha aos demais já analisados: destina-se a despertar, na esposa, o prazer de cozinhar. A mulher ideal, nesse contexto, era a que cultivava os predicados como “submissa, obediente, discreta, mulher certa. Apenas ela merecia ser a mãe dos filhos, a santa do lar doméstico”. Por isso, “vivía cercada de produtos para ajudá-la a se manter em casa: geladeiras, televisões, sabões que lavavam mais branco e chocolates solúveis”. (DEL-PRIORE, 2014, p.72)

Menu 1964: *Prenda seu marido cozinhando*

O livro *Prenda seu marido cozinhando*, de Dolores Botafogo, publicado em 1964, é dedicado às donas de casa. Nossa análise focaliza o prefácio da quarta edição, transcrito a seguir:

Às minhas leitoras

Em vista do grande interesse despertado pelos meus anteriores trabalhos sobre arte culinária, resolvi reunir, em nôvo livro, várias receitas, por mim selecionadas, sobre nossos pratos regionais, tão saborosos e

procurados, ajuntando-lhes o sabor picante do tempêro tipicamente brasileiro, cuja fama já ultrapassou as nossas fronteiras.

Dessa forma, apresentando às donas de casa mais uma contribuição à alegria de bem comer, espero, ao mesmo tempo, estar contribuindo para o aperfeiçoamento sempre maior dêste importante setor da economia doméstica- a cozinha.

Contando com uma vasta experiência no assunto, conforme demonstram meus livros anteriores -“Bôlos Artísticos” e Salgados, Doces e Bôlos”-, reuni, neste volume, conhecimento prático, não apenas sôbre a nossa cozinha, mas também sôbre seus acessórios. Simplifiquei as receitas de modo a encorajar a boa vontade e o entusiasmo de quem desejar executá-las. Apresento menus completos, cuja correta elaboração é sempre embaraçosa, bem como serviços de mesa, decorações, escolha de bebidas e vinhos, além de utensílios indispensáveis a uma boa apresentação culinária.

Estou certa de que o presente volume receberá de minhas leitoras e amigas a boa acolhida com que até hoje sempre me honra

(BOTAFOGO, 1964, p. 19)

Observamos que, pelo vocativo, *Às minhas leitoras*, Botafogo dedicava sua arte culinária às senhoras do lar. Ao simplificar as receitas, tornava-as práticas e acessíveis e citava que a cozinha é também um “*setor da economia doméstica*”.

Notamos que o título do livro é persuasivo, no sentido de prometer à mulher orientações para manter o casamento por meio da preparação de pratos mais elaborados que, de alguma forma, se tornaram receitas conhecidas até mesmo fora do país. Nota-se que a obra apregoa o cuidado e a responsabilidade da senhora dona de casa, que precisava ser encorajada a variar no preparo e na apresentação de pratos mais diversificados, com o intuito de ter sucesso na arte de servir.

Nesse contexto, conforme afirma Del Priore (2014, p. 238), a preocupação feminina muda. O modelo de beleza, até então o corpo mais cheio, é substituído pelo padrão magro, como o da modelo Twiggy, uma inglesa, que serviu de inspiração a inúmeras outras que a sucederam. O padrão saudável, até então associado à aparência robusta, passa a ser agora o de aspecto esguio. Embora a arte de cozinhar e servir fossem essenciais, era necessário cuidar da aparência e manter-se magra.

Sendo assim, podemos inferir que, embora o modelo ideal tenha mudado, o prefácio da obra analisada prefere manter os padrões antigos, ressaltando que a mulher devia contribuir para a alegria de comer bem, aperfeiçoar a arte de cozinhar e sempre ser encorajada a servir com perfeição.

Menu 2016: *Cozinha prática*

O livro *Cozinha prática*, de Rita Lobo, publicado em 2016, é direcionado a *quem quer aprender os princípios básicos da cozinha* (p.17).

Desgourmetiza, bem!

Este livro é um intensivão para quem quer aprender os princípios básicos da cozinha. Mas também pode ser encarado como uma recuperação para quem sabe fazer um risoto, mas não acerta o preparo do arroz soltinho - nem do feijão cremoso, frango grelhado com sabor, do molho de salada bem gostoso, de um bolo de banana caramelada, humm... Quer saber? Este livro é também um curso de férias para quem já é craque no manejo das panelas.

Quem acompanhou a temporada #desgourmetiza do programa *Cozinha Prática* no canal GNT sabe do que estou falando. Para cada um dos treze episódios, escolhi um ingrediente para investigar- teve arroz, feijão, carne-seca, mandioca, ervas frescas e até chocolate, entre outros. A partir de cada alimento, mostrei todos os métodos de cozimento (e de corte) que estão por trás de receitas básicas da mesa brasileira-você vai se surpreender com o tanto de técnicas que tem por trás de um arroz soltinho! Mas é que, quando você entende os porquês de cada preparação, aprende a cozinhar.

Por isso, adaptei métodos profissionais para ensinar passo a passo delícias como arroz de carreteiro, caldinho de feijão, picadinho de filé-mignon, suflê de espinafre, carne-seca acebolada, molho de tomate, salmão no vapor, pimentão chamuscado, almôndegas, broinha de fubá e também doces como bolinho de mandioca e coco, manjar branco, bolo de chocolate, bolo de banana caramelada, arroz-doce (sem leite condensado!), musse de chocolate branco, para citar alguns. A lista completa de receitas você encontra no sumário. Além de todas as preparações que apresentei na televisão, no livro incluí receitas extras, como salada

de macarrão com abobrinha grelhada e pesto de hortelã, vaca atolada, suflê de frango, sopa de milho e até um bom bife com molho de limão e grão-de-bico para você variar o cardápio da semana. [...]

(LOBO, 2016, p.17)

Nesse prefácio, verifica-se que a *chef* idealiza a praticidade na cozinha, fazendo um convite aos seus leitores ao referir-se a eles com o vocativo *Bem*. Assim, Lobo busca atingir um público diversificado, pois o seu livro é como um *intensivão*, destinado tanto aos principiantes, quanto àqueles que já têm certo domínio na cozinha.

A obra reúne técnicas culinárias, economia doméstica, utensílios que ela julga necessários à cozinha e receitas práticas e descomplicadas. Isso não significa não ser criativo, não comer coisas *divertidas e gostosas*. Na realidade, a *Cozinha prática* de Rita Lobo buscou adaptar os métodos profissionais ao cotidiano do brasileiro, a fim de proporcionar uma alimentação saudável e sair da linha de ultraprocessados, buscando, em suas orientações, o lema “*comida de verdade*”.

Desse modo, a autora orienta os leitores acerca de técnicas de cozimento, corte e conservação dos alimentos típicos da mesa brasileira, além de recomendações de economia doméstica “pois eu conto essas e muitas outras práticas que ajudam a poupar o nosso dinheirinho – porque comida no lixo é dinheiro jogado fora” (LOBO, 2016, p. 18). Além dessas sugestões, ela ensina a substituir alimentos industrializados por naturais livres de corante, gorduras hidrogenadas, conservantes entre outros.

Afirma Lobo que cozinhar estreita as relações familiares e mantém as tradições culturais, pois “Cozinhar é como ler e escrever, todo mundo deveria saber. E, com este livro, quem ainda não sabe ferver água para o café vai dar o primeiro passo e aprender os básicos da nossa cozinha”, (LOBO, 2016, p. 19). É de maneira simples, descontraída e principalmente descomplicada que a autora busca trazer a culinária para seu público, que não necessariamente é a mulher, mas quaisquer interessados nessa arte.

Fechando o pedido

Ao concluir nosso estudo, podemos afirmar que, no século XX, a mulher era representada como a responsável pela organização e manutenção do lar. Antes do matrimônio, vivia sob a responsabilidade do pai e, após o casamento, tornava-se propriedade do marido, sempre submissa e ele. Aprendia culinária

e cuidados domésticos, essenciais a uma vida matrimonial, para viver em harmonia com seu cônjuge.

No entanto, estamos falando de uma época de pouco menos de cem anos, em que determinadas atitudes não provocavam críticas. As mulheres eram educadas para serem donas de casa, boas esposas e terem muitos filhos. O mercado editorial apostou nesse público e, por meio de livros culinários, dava instruções de como cuidar da casa e cultivar o casamento ideal para o sucesso da família perfeita.

Por intermédio desses livros, que, em um primeiro momento, são destinados à prática de preparo de refeições saborosas para o deleite do esposo, é possível perceber que, mais do que manuais de boa comida, os prefácios revelam o pensamento social da época. Nesse contexto, homens e mulheres não estavam na mesma escala, quando se trata de direitos e deveres.

A partir de meados do século XX, período de transição do pensamento social, percebem-se mudanças na forma de tratamento da relação homem e mulher, embora as ideias tradicionais ainda estivessem presentes no conceito de responsabilidade com a manutenção e ordem da casa. Isso decorre da mentalidade vigente, posto que o sexo feminino começa a ter espaço na sociedade como participante. O estereótipo de “dona do lar” começa a perder lugar para mulher “emancipada” que busca espaço no mercado de trabalho e na política, interagindo socialmente.

Nesse sentido, ser uma perfeita esposa, mãe e sucessivamente uma boa dona de casa não é mais prioridade. Em outras palavras, passa-se para uma fase de autoconhecimento e conscientização sobre os direitos civis igualitários. As mulheres conquistam a autoestima para as ações práticas e para as mudanças nos costumes, dando início a uma tomada de consciência sobre independência.

Já no século XXI, nos livros de receitas, a mulher não aparece como a responsável pelo preparo de refeições e pelos cuidados domésticos. Também não é a única leitora dessas obras. A arte de cozinhar é para qualquer interessado. Por intermédio dos prefácios dos livros de culinária, foi possível notar as mudanças de pensamento e visão de mundo entre os séculos XX e XXI.

Podemos afirmar que a representação está ligada ao fazer ou trazer para o presente um objeto ausente, relacionado ao tempo. Trata-se de um resultado de uma prática, de acordo com a percepção de mundo. Assim, esse conceito não permite o acesso à realidade em si, pois o pesquisador tem em mãos apenas vestígios históricos, que o impedem de conhecer os fatos em sua totalidade. A representação é, portanto, a retomada de um fato e, por meio de um recorte, podemos entender como uma sociedade foi organizada, com base em seus diversos grupos sociais.

Desse modo, as concepções defendidas por Chartier levaram-nos a entender que é possível, por meio dos prefácios de livros de culinária, observar a representação, pois esses materiais ou fontes são modelos destinados a determinados grupos, cumprem propósitos sociais e são variáveis de acordo com o tempo e espaço.

Referências

- A DONA DE CASA OU A VERDADEIRA DOCERIA NACIONAL. São Paulo: Magalhães, 1913.
- BOTAFOGO, Dolores. *Prenda seu marido cozinhando*. 4. série. 3. ed. Rio de Janeiro: Científica, 1964.
- CHARTIER, Roger. *A história cultural: entre práticas e representações*. Lisboa: DIFEL, 1990.
- DEL PRIORE, Mary. *Histórias e conversas de mulher*. 2. ed. São Paulo: Planeta, 2014.
- DINIZ, Raquel Cristina de Camilo. *O gênero receita culinária no século XIX na perspectiva da historiografia linguística*. Dissertação, Mestrado em Língua Portuguesa - PUC-SP, São Paulo, 2013.
- FÁVERO, Leonor Lopes & MOLINA, Márcia Antonia Guedes. *As concepções linguísticas no Século XIX: a gramática no Brasil*. Rio de Janeiro: Lucerna, 2006.
- LOBO, Rita. *Cozinha Prática*. São Paulo: SENAC, 2016.
- MAKOWIECKY, Sandra. *Representação - a palavra, a ideia, a coisa*. Tese de doutorado. UFSC. 2003. disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/cadernosdepesquisa/article/view/2181>> Acesso em: 28 set. 2019.
- MONTELEONE, J. *Por uma história dos livros de receita e tratados de cozinha*. Revista História da Alimentação. agosto. 2011. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigo018.html>> Acesso em: 30 set. 2019.
- PINTO, Edith Pimentel. *Evolução do português nos livros de receita*. Leitura - Jornal da USP. 1991.
- SANGIRARDI, Helena B. *A alegria de cozinhar*. 19ª. ed. São Paulo: Martins, 1950.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar na história: *as dimensões do gosto*. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.
- VAZ, Eulália. *A scencia no lar moderno*. 4.ed. São Paulo: 1912. Disponível em: Brasileira USP Digital: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3826>.> Acesso em: 28 ago. 2019.