Revista de História Comparada
ISSN: 1981-383X
Ano 20 – Edição 20 – Número 01

# DA COMIDA DE PANELA À COMIDA DE CAIXA:

## FORMAÇÃO FEMININA, SABERES CULINÁRIOS E INDUSTRIALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO A PARTIR DE UM CADERNO DE RECEITAS

Carolina Menezes Ferreira*
Sabrina Sedlmayer**

**Resumo:** Este artigo analisa o caderno de receitas de D.M., produzido em Belo Horizonte, na década de 1940, no contexto de sua formação para o casamento, para investigar as relações entre formação feminina, saberes culinários e industrialização da alimentação. Com base em análise documental, articulada aos estudos do cotidiano, da história das mulheres e da alimentação, examinam-se sua estrutura formativa, as relações de autoridade que organizam os saberes domésticos e a presença de produtos comerciais no repertório culinário. A análise identifica a coexistência entre práticas domésticas e a incorporação gradual de produtos associados à industrialização, como Pó Royal, Maisena e Fermento Fleischmann. Propõe-se a distinção entre "Comida de Panela" e "Comida de Caixa" como categorias histórico-analíticas para examinar transformações nos modos de produção, transmissão e legitimação do saber culinário. O caderno mostra que a industrialização não substitui o fazer doméstico, mas se integra a ele.
**Palavras-chave:** Comida de panela; Comida de caixa; Saberes culinários; Caderno de receitas; Gênero.

**Abstract**: This article analyzes D.M.'s recipe notebook, produced in Belo Horizonte in the 1940s as part of her preparation for marriage, as a source for examining relations between female training, culinary knowledge, and food industrialization. Based on documentary analysis in dialogue with studies of everyday life, women's history, and food, the article examines the notebook's formative structure, the authorities organizing domestic knowledge, and the presence of commercial products in its culinary repertoire. The analysis identifies the coexistence of domestic practices with the gradual incorporation of products associated with industrialization, such as *Pó Royal*, *Maisena*, and *Fleischmann* baking powder. It proposes "Home Cooking" and "Boxed Food" as historical-analytical categories for examining transformations in the production, transmission, and legitimation of culinary knowledge. The notebook shows that industrialization did not replace domestic cooking, but became integrated into it.
**Keywords:** Homemade food; Packaged food; Culinary knowledge; Recipe notebook; Gender.

* Pós-doutoranda em Estudos Literários pela Faculdade de Letras da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Pesquisadora e integrante do Grupo SAL - Sobre Alimentos e Literatura, da UFMG. Doutora em ciências - ICICT / Fiocruz e Mestre em Saúde Pública pela USP. Graduação: Nutrição e Comunicação Social. ORCID: http://orcid.org/0000-0002-5310-9080; E-mail: carolmefe@gmail.com

**Professora Titular da Faculdade de Letras da Universidade Federal de Minas Gerais. ORCID: http://orcid.org/0000-0002-6606-116X; E-mail: sabrina.sedlmayer@gmail.com

## Introdução

A alimentação constitui um campo privilegiado de análise histórica e cultural, no qual se articulam práticas cotidianas, relações sociais, formas de sociabilidade e modos de organização da vida. Não se restringe à sua dimensão biológica ou nutricional, pois envolve valores simbólicos, memórias, hierarquias e formas historicamente construídas de ordenamento social. Comer implica participar de um universo cultural no qual técnicas culinárias, modos de preparo e hábitos alimentares expressam relações de poder, pertencimento e identidade (Flandrin; Montanari, 1998; Mintz, 2001).

Ao longo do século XX, transformações urbanas, industriais e tecnológicas alteraram os modos de produzir, preparar e consumir alimentos. A expansão da indústria alimentícia, a reorganização do tempo doméstico e a crescente externalização do preparo culinário contribuíram para reconfigurar os repertórios alimentares e as formas de circulação do conhecimento culinário. Nesse processo, práticas do espaço doméstico passaram a coexistir com produtos, dispositivos técnicos e referências produzidos fora dele, ampliando as instâncias de mediação da alimentação (Scrinis, 2013).

Este artigo tem como fonte primária o caderno de receitas de D.M., nascida em fevereiro de 1927 em Belo Horizonte, Minas Gerais, avó de uma das autoras. O caderno foi elaborado em meados da década de 1940, durante o curso preparatório para o casamento, sacramentado em junho de 1951. Trata-se de uma fonte singular, cujo alcance interpretativo não comporta generalizações sobre o conjunto da sociedade brasileira da primeira metade do século XX. O documento permite analisar a experiência de uma jovem da classe média urbana, inscrita em um projeto de formação situado historicamente e delimitado por relações de gênero e classe. Mais do que um receituário doméstico, o caderno constitui um currículo estruturado em 31 aulas, articulando receitas culinárias, textos normativos de autores consagrados e conselhos práticos relativos à organização da vida doméstica.

O caderno registra um momento em que práticas de produção doméstica da comida coexistem com produtos e referências associados à industrialização, permitindo acompanhar transformações nos modos de produzir e organizar o saber culinário. Para analisar esse processo, o artigo mobiliza as categorias “Comida de Panela” e “Comida de Caixa”. A primeira designa um modo de produção alimentar centrado no preparo doméstico, na experiência cotidiana e na circulação de saberes incorporados à prática. A segunda, um modo marcado pela crescente externalização de operações, pela mediação técnica e pela

padronização industrial da comida. As categorias não são tomadas como modelos estanques ou excludentes, mas como instrumentos histórico-analíticos para observar sua sobreposição, seus deslocamentos e as formas de coexistência que caracterizam diferentes configurações do fazer alimentar.

A análise comparativa é desenvolvida em perspectiva diacrônica, tomando a comparação como procedimento para colocar em relação configurações históricas distintas e identificar diferenças, permanências e transformações (Kocka, 2003). Não se pressupõe equivalência entre os conjuntos documentais. O caderno de D.M. constitui a base empírica para a análise das práticas e saberes associados à "Comida de Panela", enquanto a caracterização da "Comida de Caixa" é construída em diálogo com a literatura histórica e sociológica sobre industrialização da alimentação, processamento e externalização do preparo. Trata-se, portanto, de uma comparação diacrônica assimétrica, organizada a partir de eixos comuns de análise e voltada à compreensão das transformações nas formas de produzir, transmitir e legitimar o saber culinário.

Do ponto de vista metodológico, a investigação adota uma abordagem qualitativa de base histórica, fundamentada na análise documental do caderno de D.M. O documento é compreendido não apenas como registro técnico de receitas, mas como forma de escrita cotidiana e arquivo doméstico feminino, capaz de preservar práticas, valores e experiências historicamente situadas. Essa perspectiva dialoga com as reflexões de Certeau (2013) sobre as práticas ordinárias do cotidiano e com os estudos de Perrot (2007) sobre os arquivos femininos e a historicidade da vida privada.

A análise articula-se ainda à memória autobiográfica como instrumento interpretativo. Uma das autoras é neta de D.M. e herdou o caderno por transmissão direta, o que implica proximidade afetiva e familiaridade com o objeto e exige reflexividade quanto à posição de quem guarda, lê e analisa o arquivo familiar. Essa condição não é tomada como exterior à pesquisa, mas explicitada como parte de sua construção, sem deixar de estabelecer procedimentos analíticos para tratar o caderno como fonte histórica: a identificação das vozes autorais transcritas, a análise da progressão pedagógica das 31 aulas como estrutura curricular e o exame dos registros de receitas, produtos, procedimentos e objetos que compõem o documento.

Para a análise dos produtos comerciais, foram consideradas as receitas em que Pó Royal, Maisena e Fermento Fleischmann aparecem explicitamente registrados, incluindo os

casos em que produtos ou suas embalagens assumem outras funções no preparo. Para a dimensão formativa, foram examinadas as 31 aulas que compõem o caderno, com atenção aos textos normativos, às receitas, às imagens e aos registros que articulam alimentação, trabalho doméstico e formação feminina. A seleção dos excertos e exemplos apresentados no artigo considerou sua capacidade de colocar essas dimensões em relação.

Nesse enquadramento, o artigo investiga de que modo a incorporação de produtos e referências associados à industrialização participa da transformação dos saberes culinários, considerando as relações de gênero que atravessam sua formação e suas práticas. Interessa, particularmente, examinar como esses elementos passam a integrar um saber ainda assentado na experiência doméstica, sem produzir uma ruptura imediata com suas formas de transmissão.

## Alimentação, cotidiano e construção social do saber culinário

Ao longo do processo histórico, cozinhar esteve associado à experiência cotidiana, à observação prática e à convivência familiar. O conhecimento culinário era aprendido no âmbito da vida doméstica por meio da repetição de gestos, da oralidade e da participação contínua nas tarefas da cozinha. Nesse contexto, as receitas escritas funcionavam como registros auxiliares de um saber parcialmente incorporado, e não como instruções necessariamente suficientes para sua execução. Medidas imprecisas e expressões como “a gosto” ou “até dar o ponto” remetem à existência de conhecimentos tácitos que pressupunham convivência, prática e experiência acumulada.

Nessa perspectiva, os cadernos de receitas podem ser compreendidos como arquivos do cotidiano. Mais do que coleções de preparações, registram formas de organização da vida doméstica, relações afetivas, valores e modos historicamente situados de produzir e transmitir conhecimentos. Como demonstra Certeau (2013), as práticas ordinárias do cotidiano constituem espaços de produção cultural nos quais sujeitos comuns se apropriam de normas e as reelaboram em situações concretas. Cozinhar, nesse sentido, não corresponde apenas à execução de técnicas, mas envolve práticas, escolhas e modos de fazer constituídos no cotidiano.

Nos cadernos de receitas domésticos femininos, a alimentação encontra-se estreitamente articulada à construção social dos papéis de gênero. Como argumenta Scott (1995), o gênero constitui uma categoria histórica de análise das relações sociais, envolvendo

a distribuição de funções, expectativas e formas de poder. Durante a primeira metade do século XX, particularmente entre os setores urbanos das camadas médias brasileiras, o trabalho culinário integrava um conjunto mais amplo de atribuições associadas às mulheres no espaço doméstico. Cozinhar, organizar a mesa, administrar os recursos da casa, cuidar da higiene e atender às necessidades da família compunham práticas vinculadas aos ideais de feminilidade então difundidos.

Essa associação aparece em discursos pedagógicos, higienistas e morais que circularam no Brasil nas décadas de 1930 e 1940. A modernização urbana e a consolidação das camadas médias contribuíram para reforçar a casa como espaço de ordem, moralidade e organização familiar, ao mesmo tempo em que o saber doméstico era apresentado como competência necessária à formação da mulher. O trabalho realizado nesse espaço, contudo, permanecia pouco reconhecido enquanto atividade produtiva, em razão de sua vinculação à esfera privada e à divisão sexual do trabalho. Como observa Perrot (2007), a história das mulheres passa também pela recuperação de práticas, espaços e experiências privadas frequentemente ausentes dos registros históricos convencionais. Nesse quadro, a alimentação constitui uma dimensão significativa da vida cotidiana.

## O caderno de D.M. como um currículo de formação feminina

A análise do caderno de D.M. requer situá-lo em seu contexto histórico. Belo Horizonte, planejada e inaugurada em 1897 como capital de Minas Gerais, consolidou-se nas primeiras décadas do século XX como espaço de afirmação de uma cultura urbana associada a projetos de modernização, ao higienismo e à formação de novos padrões de sociabilidade. Nesse contexto, setores das camadas médias urbanas mineiras, constituídos por funcionários públicos, profissionais liberais e comerciantes, participaram da construção de modelos de distinção social que articulavam valores de modernidade, organização doméstica e tradições culturais e religiosas. É nesse cruzamento que o caderno de D.M. se insere, não como documento representativo da totalidade das mulheres brasileiras dos anos 1940, mas como expressão situada de um projeto de formação feminina vinculado a uma determinada classe social e a um contexto urbano específico. Como demonstra Silva (2026), ao analisar os cadernos goiabada como arquivos femininos da primeira metade do século XX, esses documentos não se dissociam das estruturas sociais e das relações de poder que atravessam sua produção e circulação. O caderno de D.M. registra, assim, as tensões de um projeto de

domesticidade que associava a formação feminina à valorização das competências domésticas e, simultaneamente, à delimitação do espaço social destinado às mulheres.

O caderno de receitas doméstico constitui uma fonte que articula saberes culinários, valores sociais e normas de comportamento. Como demonstra Demeterco (2003), os livros de cozinha podem ser compreendidos como registros que articulam práticas alimentares, formas de conhecimento e modos de organização da vida cotidiana. Teixeira, Souza e Dias (2023) e Morais (2025) reforçam que esses documentos não apenas organizam instruções culinárias, mas também registram narrativas, memórias e vínculos afetivos que atravessam gerações, desempenhando papel relevante na preservação de práticas e referências culturais.

No caso de D.M., entretanto, o caderno ultrapassa a função de registro de preparações culinárias. Seu conteúdo mostra que cozinhar constituía apenas uma das competências atribuídas à mulher que se preparava para o casamento, articulada a prescrições sobre conduta, religiosidade, economia doméstica, organização da casa e comportamento social. Trata-se de um documento de formação composto por 31 aulas, cuja sequência apresenta uma progressão pedagógica organizada em quatro módulos, reunindo textos de autores reconhecidos, conselhos práticos e receitas culinárias:

- Módulo 1 - Fundamentos existenciais da vida feminina: 'O Lar', 'O Trabalho', 'A Economia', 'A Ordem', 'A Manhã'
- Módulo 2 - Formação do caráter da futura esposa: 'O Dever', 'A Preguiça', 'A Verdade', 'A Perseverança', 'A Paciência'
- Módulo 3 - Inserção da mulher em redes de espiritualidade e sociabilidade: 'A Oração', 'A Leitura', 'A Amizade'
- Módulo 4 - Operacionalização dos valores em práticas concretas: 'Regras Alimentícias', 'A Roupa Branca', 'A Mesa', 'Falta de Tempo'

O curso encerra-se com “Como passar camisa de homem”, aula proveniente de uma revista de trabalhos manuais, o que torna particularmente explícito o destinatário implícito de parte significativa dessa formação: o marido que ainda não existe, mas em função de cuja vida doméstica se organizam diversas das competências ensinadas.

A primeira aula, intitulada “O Lar” (Figura 1), estabelece o horizonte normativo do curso por meio de uma citação de Félix Ferreira transcrita no caderno: *“O lar é o domínio onde se exercem constantemente todas as faculdades da mulher. É aí que se estendem sem limites uma soberania”.*

Figura 1- Página do caderno de D.M. com a transcrição do texto 'O Lar', de autoria de Félix Ferreira, seguido por 'Conselhos práticos' e receita.




Fonte: arquivo pessoal das autoras. Reprodução autorizada.

A aula conclui com palavras atribuídas a outro escritor: *"Pobre ou rico o lar é a única verdadeira vida da mulher."* A posição inaugural dessas formulações não é circunstancial, elas apresentam o lar como espaço privilegiado de realização feminina e estabelecem o enquadramento normativo a partir do qual as demais aulas podem ser lidas.

Esse enquadramento permite compreender que as receitas não aparecem isoladamente no caderno, mas integradas a uma pedagogia mais ampla da vida doméstica. O registro culinário participa de uma formação que articula conhecimentos práticos, valores morais e expectativas de comportamento. Nesse sentido, a escrita da receita não substitui a experiência acumulada na cozinha, mas constitui uma de suas formas de registro e organização. Anotações marginais, substituições de ingredientes e adaptações presentes no caderno tornam visível a distância entre a prescrição e sua realização cotidiana, mostrando que o conhecimento culinário se produz também na prática, na adaptação e na experiência.

## As vozes do caderno: Coelho Neto, Renato Kehl e Júlia Lopes de Almeida

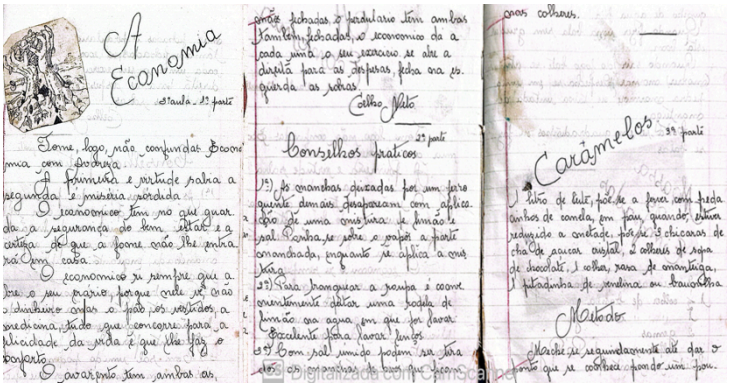
As vozes presentes no caderno de D.M. aparecem na transcrição de textos de autores reconhecidos e participam da construção de seu conteúdo formativo. Não se trata de uma presença meramente ornamental. A incorporação desses textos introduz diferentes formas de autoridade no interior do projeto pedagógico, articulando referências literárias, científicas e

morais às práticas de formação doméstica. Entre os autores transcritos, destacam-se Coelho Neto e Renato Kehl, cada um com sete textos, e Júlia Lopes de Almeida, com quatro. A presença desses três nomes permite observar diferentes modos de legitimação dos valores e comportamentos ensinados no caderno.

Coelho Neto (1864–1934), membro fundador da Academia Brasileira de Letras e conhecido como "Príncipe dos Prosadores Brasileiros", é o autor mais presente no caderno de D.M., com os textos "A Economia", "A Ordem", "A Manhã", "A Árvore", "A Oração", "A Leitura" e "O Trabalho". Sua presença constitui um dado significativo para compreender os repertórios culturais mobilizados na formação feminina. Quando o caderno foi elaborado, na década de 1940, Coelho Neto já havia falecido e sua obra ocupava uma posição distinta daquela que assumira no campo literário das décadas anteriores. Como observa Salgado (2025), sua trajetória esteve associada ao ambiente literário da Belle Époque carioca e ao processo de transformação do campo intelectual brasileiro. No caderno de D.M., contudo, sua presença não se relaciona diretamente à discussão estética, mas à autoridade conferida ao conteúdo normativo de seus textos.

Em "A Economia" (Figura 2), por exemplo, o texto apresenta a economia doméstica como virtude, distinguindo-a da avareza: *"O econômico ri sempre que abre o seu erário, porque nele vê, não o dinheiro, mas o pão, os vestidos, a medicina, tudo que concorre para a felicidade da vida."* Em "A Ordem", afirma-se: *"A Ordem é a segurança porque resguarda a economia porque conserva. Onde não há ordem tudo é desmantelado."* A escolha desses textos insere princípios de administração e organização doméstica em um repertório revestido de autoridade literária. Economia e ordem deixam de aparecer apenas como procedimentos práticos e passam a ser apresentadas como qualidades morais a serem cultivadas pela mulher responsável pela organização do lar.

Figura 2 - Página do caderno de D.M. com a transcrição do texto 'A Economia', de autoria de Coelho Neto, seguido por 'Conselhos práticos' e receita.



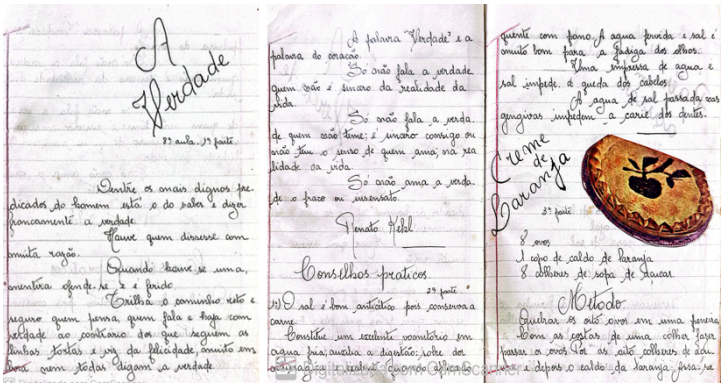
Fonte: arquivo pessoal das autoras. Reprodução autorizada.

De Renato Kehl (1889–1974), médico paulista e importante divulgador do pensamento eugenista no Brasil nas primeiras décadas do século XX, são transcritos sete textos: “O Dever”, “A Preguiça”, “A Verdade”, “A Amizade”, “Humor”, “A Mentira” e “A Obediência”. Sua presença exige uma leitura contextualizada, uma vez que sua atuação esteve ligada à difusão de concepções eugenistas e à articulação entre eugenia, higiene e educação como instrumentos de intervenção social (Oliveira, 2023). No caderno de D.M., entretanto, os textos selecionados não tratam diretamente de hereditariedade ou de classificação racial. O que se incorpora ao projeto formativo são prescrições relativas ao caráter, à conduta e à disciplina.

Essa dimensão é particularmente significativa para compreender a circulação de discursos de autoridade no espaço doméstico. Textos como “A Verdade” (Figura 3) e “A Obediência” apresentam determinadas condutas como virtudes, aproximando formação moral, disciplina e comportamento.

O caderno, portanto, desloca para a formação feminina conteúdos produzidos em um universo discursivo mais amplo, no qual higiene, educação e aperfeiçoamento moral se articulavam. A análise desse material não implica atribuir à D.M. adesão consciente às concepções eugenistas de Kehl, mas reconhecer que sua escrita doméstica incorporou textos provenientes de um repertório intelectual marcado por essas concepções. Como propõe Certeau (2013), a apropriação cotidiana das prescrições não se confunde necessariamente com sua aceitação integral. Os sujeitos reelaboram os conteúdos que recebem no interior de práticas concretas.

Figura 3 - Página do caderno de D.M. com a transcrição do texto 'A Verdade', de autoria de Renato Kehl, seguido por 'Conselhos práticos' e receita.




Fonte: arquivo pessoal das autoras. Reprodução autorizada.

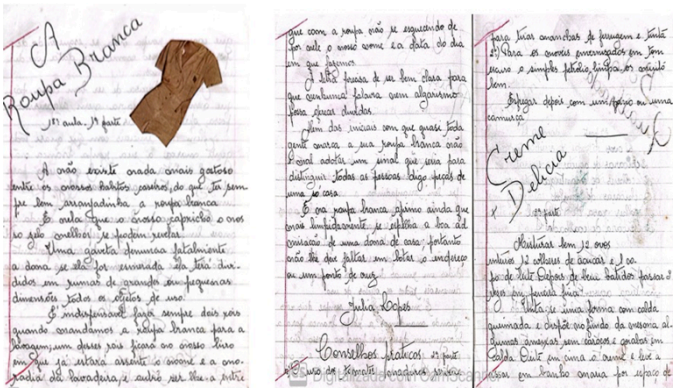
A dimensão racial do pensamento eugenista de Kehl, embora não apareça explicitamente nos textos transcritos no caderno, constitui parte do contexto histórico de produção de sua autoridade. Essa dimensão é relevante não para afirmar que o caderno reproduz diretamente um programa eugenista, mas para situar historicamente o repertório de saberes do qual provêm algumas das vozes mobilizadas em sua formação. O documento permite observar, assim, como determinados discursos podem circular em contextos distintos daqueles em que foram originalmente formulados, adquirindo novos usos e significados no cotidiano.

De Júlia Lopes de Almeida (1862–1934), escritora reconhecida no ambiente literário da Belle Époque brasileira, são transcritos quatro textos no caderno: “Os Pobres”, “A Roupa Branca”, “A Mesa” e “Falta de Tempo”. Sua presença introduz uma dimensão particularmente complexa, pois sua produção esteve simultaneamente vinculada à reflexão sobre a condição feminina e à elaboração de discursos sobre a vida doméstica. Como observa Salgado (2025), Júlia Lopes participou ativamente do campo literário de seu período, embora sua trajetória posterior tenha sido marcada por processos de apagamento e reavaliação crítica.

Em 1896, Júlia Lopes publicou *Livro das Noivas* (Almeida, 2023), obra voltada à formação prática de mulheres para a vida conjugal e doméstica. Seus escritos sobre economia doméstica articulavam cuidados com a casa e a família a prescrições relativas à conduta feminina, inserindo a organização do espaço doméstico em um projeto mais amplo de formação (Costruba, 2011). Sua presença no caderno de D.M. aproxima, portanto, duas formas de escrita feminina destinadas à circulação de conhecimentos sobre a vida doméstica.

O texto “A Roupa Branca” (Figura 4), de Júlia Lopes, afirma: *“Não existe nada mais gostoso entre os nossos hábitos caseiros do que ter sempre bem arranjadinha a roupa branca. É nela que o nosso capricho, o nosso zelo melhor se pode revelar”.* A formulação associa o cuidado com a roupa a qualidades femininas como capricho e zelo, convertendo uma tarefa doméstica em expressão de virtude.

Figura 4 - Página do caderno de D.M. com a transcrição do texto 'A Roupa Branca', de autoria de Júlia Lopes, seguido por 'Conselhos práticos' e receita.




Fonte: arquivo pessoal das autoras. Reprodução autorizada.

Já “Falta de Tempo” introduz uma tensão importante nesse conjunto de prescrições. Em um caderno que reúne numerosas competências atribuídas à mulher no espaço doméstico, a própria tematização da falta de tempo permite entrever a extensão das tarefas que compunham esse ideal de domesticidade. Nesse sentido, a presença do texto pode ser lida não apenas como reforço das obrigações domésticas, mas também como registro de uma dificuldade concreta produzida pela multiplicidade dessas tarefas. A discussão de Federici (2019) sobre a naturalização histórica do trabalho doméstico como atributo feminino contribui para situar essa tensão.

A presença conjunta de Coelho Neto, Renato Kehl e Júlia Lopes de Almeida permite observar como diferentes formas de autoridade são mobilizadas no interior do caderno. A autoridade literária confere legitimidade a princípios de organização doméstica; a autoridade associada ao discurso médico e higienista introduz prescrições relativas à conduta e à disciplina; e a escrita de uma autora mulher participa da formulação de valores destinados ao universo doméstico. O caderno registra essas prescrições, mas também sua apropriação no cotidiano. A distância entre os conteúdos normativos e os usos concretos da escrita,

perceptível nas adaptações, nas escolhas e nos registros feitos por D.M., impede que o documento seja lido apenas como reprodução passiva das normas que o estruturam.

As imagens coladas no caderno participam igualmente dessa construção de sentidos. Um homem elegantemente vestido à mesa acompanha as "Regras Alimentícias" (Figura 5), estabelecendo uma relação visual entre alimentação, mesa e figura masculina; uma mulher ajoelhada diante de uma cruz acompanha "A Oração", articulando domesticidade e religiosidade; e a representação de um interior doméstico acompanha "A Ordem", reforçando visualmente a casa como espaço privilegiado da formação proposta pelo curso. Textos e imagens, portanto, não aparecem como elementos independentes: juntos, constituem uma pedagogia material da vida doméstica.

Figura 5 - Imagens coladas ao caderno de D.M.




Fonte: arquivo pessoal das autoras. Reprodução autorizada.

**Gênero, culinária e domesticidade: as mulheres entre a panela e o dever**

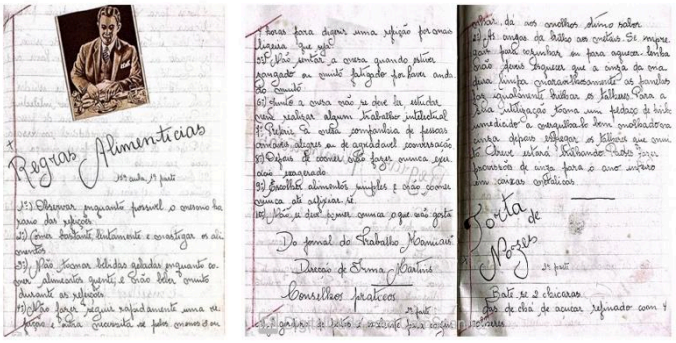
A análise do caderno de D.M. evidencia que o saber culinário, no Brasil da primeira metade do século XX, estava profundamente articulado às relações de gênero. Scott (1995) propõe compreender o gênero como uma categoria histórica que organiza relações sociais a partir de diferenças percebidas entre os sexos. Nesse sentido, a cozinha não constitui apenas um espaço físico, mas também um lugar de produção e reprodução de normas de gênero.

Doria (2012) aprofunda essa dimensão ao analisar a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. A cozinha é simultaneamente valorizada como expressão de dedicação e afeto e desvalorizada como trabalho não remunerado e invisibilizado. O caderno de D.M. inscreve-se nessa contradição. Elaborado no contexto de um curso preparatório para o casamento, articula saber culinário e formação de gênero, contribuindo para a construção de uma identidade social específica. Para Federici (2019), a

transformação do trabalho doméstico em “atributo natural” da feminilidade resultou de um longo processo de socialização, no qual as mulheres foram levadas a incorporar como necessidade interna aquilo que constitui, em essência, trabalho produtivo não remunerado.

Essa articulação é visível na própria estrutura do caderno. As “Regras Alimentícias” (Figura 6), classificadas como “15ª aula, 1ª parte”, prescrevem: “1ª] Observar enquanto possível o mesmo horário das refeições. 2ª] Comer bastante, lentamente e mastigar os alimentos. 3ª] Não tomar bebidas geladas enquanto come alimentos quentes; e não beber muito durante as refeições.” As regras são acompanhadas pela fotografia de um homem elegante à mesa, que pode ser lida como representação do destinatário implícito do saber culinário ensinado.

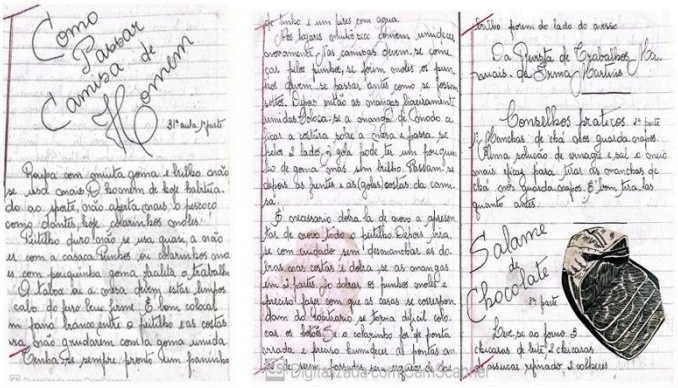
Figura 6 - Página do caderno de D.M. com o texto 'Regras Alimentícias', seguido por 'Conselhos práticos' e receita.



Fonte: arquivo pessoal das autoras. Reprodução autorizada.

A formação da mulher para o domínio das práticas alimentares aparece, assim, articulada ao cuidado com o outro e à organização do espaço doméstico. A última aula do caderno, “Como passar camisa de homem” (Figura 7), extraída de uma revista de trabalhos manuais, constitui o fecho simbólico desse percurso. O currículo que se inicia com “O Lar” como “única verdadeira vida da mulher” termina com o ensino de uma prática diretamente relacionada ao cuidado com o marido. Entre a primeira e a última aula, delineia-se um modelo de formação feminina que reúne economia, ordem, religiosidade, obediência, domínio das práticas culinárias e cuidados com a roupa.

Figura 7 - Página do caderno de D.M. com o texto 'Como Passar Camisa de Homem', seguido por 'Conselhos práticos' e receita.



Fonte: arquivo pessoal das autoras. Reprodução autorizada.

Contudo, como observa Perrot (2007), os arquivos domésticos femininos preservam dimensões da experiência histórica frequentemente ausentes da documentação pública. O caderno de D.M. não se restringe ao registro de normas e prescrições, constitui-se também, como espaço de apropriação e reelaboração. Ao escrever, adaptar receitas, colar imagens e incorporar textos de origens diversas, D.M. imprimia marcas de sua experiência ao processo de formação, apropriando-se, no cotidiano, das normas que lhe eram apresentadas e atribuindo-lhes novos sentidos (Certeau, 2013).

## Industrialização da alimentação e reconfiguração dos saberes culinários

A industrialização da alimentação constitui uma transformação histórica que ultrapassa a incorporação de produtos industrializados à dieta. Envolve mudanças nas formas de produção, circulação e consumo dos alimentos e, igualmente, nos conhecimentos, técnicas e práticas mobilizados em seu preparo. A partir da classificação NOVA, Monteiro *et al.* (2019) distinguem diferentes graus de processamento e evidenciam a centralidade adquirida pelos produtos ultraprocessados nos sistemas alimentares contemporâneos. Essa perspectiva, contudo, não deve ser projetada retrospectivamente sobre contextos nos quais a presença de produtos industrializados ainda se articulava a formas predominantemente domésticas de preparação. No caso do caderno de D.M., interessa justamente observar esse momento de articulação entre o saber-fazer doméstico e a incorporação gradual de novos produtos e referências materiais.

Como demonstra Abrahão (2018), em sua pesquisa sobre receituários manuscritos de Campinas produzidos entre o século XIX e a primeira metade do século XX, o caderno de receitas não constitui apenas um lugar de conservação, mas também um espaço de seleção, apropriação e reorganização de conhecimentos. Nesses documentos, a circulação de receitas, livros e materiais culinários participa da transformação dos repertórios e dos modos de preparo. Os receituários manuscritos de famílias da elite e das camadas médias urbanas revelam processos contínuos de inclusão, exclusão e adaptação de receitas, evidenciando que esses documentos são menos impessoais que os livros de culinária e permanecem sujeitos às intervenções de suas escritoras e usuárias.

Essa perspectiva permite analisar o caderno de D.M. como fonte para acompanhar a composição de um repertório culinário no qual técnicas de preparo, ingredientes, produtos comerciais e objetos de uso cotidiano se articulam.

O caderno registra a presença de produtos comerciais incorporados ao repertório culinário doméstico. O Pó Royal aparece em 29 preparações; a Maisena, em 14; e o Fermento Fleischmann, explicitamente identificado pela marca, em duas receitas. O Quadro 1 sistematiza as formas como esses registros se manifestam no documento.

Quadro 1 - Produtos comerciais e suas formas de presença no caderno de D.M.

| **Registro** | **Exemplo no caderno** | **Significado analítico** |
|---|---|---|
| Ingrediente | Pó Royal; Maisena | Incorporação de produtos comerciais ao repertório culinário. A maisena aparece como denominação culinária, sem identificação de marca. |
| Marca nominalmente registrada | Pó Royal e Fleischmann | Reconhecimento explícito de produtos comerciais pela denominação comercial |
| Receita de fabricação doméstica | Receita “Pó Royal” (cremor tártaro, bicarbonato e maisena, peneirados ‘quatro vezes’) | O produto industrial é ao mesmo tempo referência e objeto de apropriação doméstica |

| | | |
|---|---|---|
| Embalagem como utensílio | Latinha de Pó Royal (‘Raviólis’); tampa de produtos (‘Rosas Santa Teresinha’); latas de goiabadas (‘Tortas de amendoim e nozes’) | A mercadoria ultrapassa sua função original; sua embalagem é incorporada às práticas do cozinhar |
| Prática doméstica preservada | Bater, peneirar, misturar, sovar, modelar, fritar, assar | A incorporação de produtos industrializados não elimina o saber-fazer doméstico; modifica os recursos para sua realização |

Fonte: Elaboração das autoras a partir da análise documental do caderno de D.M. (déc. 1940).

A receita intitulada “Pó Royal” (Figura 8) constitui um registro expressivo desse processo.

Figura 8 - Receita caseira de Pó Royal presente no caderno de D.M.




Fonte: arquivo pessoal das autoras. Reprodução autorizada.

Ao lado dos procedimentos para fabricar domesticamente o fermento (“cremor de tártaro, bicarbonato e maisena, peneirados quatro vezes”), encontra-se a representação de uma lata do produto comercial. O registro articula, na mesma página, duas formas de acesso ao mesmo recurso: a aquisição de um produto industrial e a reprodução de sua preparação no espaço doméstico. O documento permite observar, assim, que a presença da indústria não implica a eliminação imediata das práticas culinárias existentes, mas sua incorporação a um repertório no qual produtos, técnicas e conhecimentos passam a coexistir.

A maisena merece uma observação específica. Embora apareça reiteradamente como ingrediente, o caderno não a identifica, em cada ocorrência, como marca comercial. Essa sobreposição entre denominação do ingrediente e referência comercial é historicamente significativa, uma vez que evidencia como determinados produtos podem incorporar-se ao vocabulário culinário cotidiano a ponto de sua denominação comercial passar a identificar o próprio ingrediente. Por essa razão, suas ocorrências são consideradas na análise como referências ao ingrediente, sem que sejam automaticamente tomadas como registros de marca. O Fleischmann, por contraste, aparece explicitamente identificado pela marca em duas receitas ("Bolo de batata" e "Pães para lanche"), funcionando como referência específica ao produto empregado.

Como demonstram Oliveira e Santos (2020), a industrialização da alimentação no Brasil esteve relacionada à transformação dos repertórios culinários e à introdução de novos produtos e referências no espaço doméstico. No caderno de D.M., esse movimento pode ser observado de forma situada. A cozinha continua dependente do saber-fazer doméstico, mas passa a incorporar produtos comerciais e objetos associados à produção industrial. A novidade não reside na substituição imediata da cozinha doméstica, mas na ampliação dos recursos materiais e técnicos que passam a participar dela. A industrialização aparece, portanto, como um processo gradual de incorporação, negociação e reconfiguração dos saberes e materiais envolvidos no cozinhar.

## Entre a 'Comida de Panela' e a 'Comida de Caixa': transformações nos modos de saber e fazer

A presença de produtos comerciais identificada no caderno de D.M. permite avançar da descrição da incorporação de novos ingredientes e materiais para a análise das transformações na organização do trabalho e do saber culinário. As categorias "Comida de Panela" e "Comida de Caixa" são empregadas, neste artigo, como categorias histórico-analíticas, e não como modelos estanques ou etapas sucessivas. A primeira designa uma configuração na qual a transformação dos alimentos permanece predominantemente vinculada ao espaço doméstico. A segunda permite pensar uma configuração em que parte crescente dessas operações é realizada fora da cozinha, por processos produtivos especializados.

O primeiro eixo de diferenciação é, portanto, o modo de organização do trabalho culinário. No caderno de D.M., o preparo permanece associado à atuação direta de quem cozinha e a conhecimentos constituídos na prática. A partir da noção de "técnicas do corpo", formulada por Marcel Mauss, Doria (2012) compreende o trabalho culinário como um conjunto de práticas corporalmente aprendidas e socialmente transmitidas. Nesse contexto, cozinhar envolve não apenas seguir instruções, mas mobilizar competências adquiridas pela experiência e pela repetição.

A industrialização modifica essa organização ao deslocar parte das operações de transformação dos alimentos para fora da cozinha. Doria (2012) relaciona esse processo à modernização do trabalho culinário e à incorporação de procedimentos e saberes em equipamentos, produtos e processos especializados. O deslocamento é significativo porque altera a localização do fazer culinário. Determinadas operações que antes dependiam diretamente da ação de quem preparava passam a ser realizadas previamente, em outras instâncias de produção. A transformação, portanto, não se restringe ao alimento, mas alcança a distribuição do trabalho e do conhecimento envolvidos em sua preparação.

Essa diferença também incide sobre a forma de transmissão do saber culinário. Na configuração documentada pelo caderno, conhecimento, prática e execução permanecem estreitamente articulados. Na configuração industrial, parte das competências necessárias à transformação do alimento encontra-se incorporada previamente ao produto e aos processos que o constituem. Isso não significa o desaparecimento do conhecimento culinário, mas sua redistribuição entre diferentes agentes, espaços e dispositivos. A classificação NOVA contribui, nesse contexto, para distinguir diferentes graus de processamento, particularmente ao caracterizar os alimentos ultraprocessados como formulações industriais constituídas a partir de substâncias e aditivos e desenvolvidas para diferentes usos alimentares (Monteiro *et al.*, 2019).

A mudança na localização do saber acompanha uma transformação nas instâncias de autoridade. O repertório de D.M. resulta da articulação entre experiência doméstica, materiais impressos, prescrições relativas à alimentação e conhecimentos de diferentes naturezas. No contexto contemporâneo, a produção e a circulação de informações sobre alimentação envolvem, de maneira crescente, instituições científicas, profissionais especializados, indústria e dispositivos de comunicação. Como observam Monteiro *et al.* (2019) e Kerpel, Medrano e Hellmann (2024), os sistemas alimentares contemporâneos são atravessados por

formas de regulação, classificação e orientação que ultrapassam o espaço doméstico. O Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), por sua vez, constitui uma referência institucional que recoloca as habilidades culinárias e a comensalidade entre os elementos constitutivos de uma alimentação adequada.

A transformação do trabalho culinário possui ainda uma dimensão de gênero. No universo documentado pelo caderno, o cozinhar integra um conjunto de competências associado à formação e às responsabilidades femininas no espaço doméstico. A modernização da alimentação não elimina essa dimensão, mas participa da reorganização das formas de realização e distribuição do trabalho culinário. Como observa Doria (2012), a industrialização e a profissionalização da cozinha deslocam operações anteriormente concentradas no trabalho doméstico e feminino, ao mesmo tempo em que produzem novas formas de especialização e autoridade sobre o ato de cozinhar.

Nesse sentido, a passagem da "Comida de Panela" à "Comida de Caixa" deve ser compreendida como deslocamento progressivo de operações, saberes e formas de autoridade, e não como substituição da cozinha doméstica pela produção industrial. O próprio caderno de D.M. documenta uma situação intermediária, na qual produtos comerciais já integram o repertório culinário, enquanto a organização do preparo permanece fundamentalmente doméstica. A industrialização, portanto, não aparece no documento como ruptura, mas como processo de incorporação e redistribuição do trabalho e do conhecimento culinário.

O Quadro 2 evidencia que a principal transformação não reside simplesmente na passagem de ingredientes "naturais" a "industriais", mas na mudança da localização das operações e dos conhecimentos que constituem o fazer alimentar. O caderno de D.M. situa-se justamente em um momento em que essas duas configurações coexistem. A cozinha doméstica conserva a centralidade do preparo, ao mesmo tempo que incorpora produtos, materiais e referências provenientes da industrialização. É essa condição intermediária que torna o documento particularmente relevante para compreender a reconfiguração histórica dos saberes culinários.

Quadro 2 - Transformações nos modos de produção, transmissão e legitimação do saber culinário

| **Eixo Analítico** | **Comida de Panela: caderno de D.M. (déc. 1940)** | **Comida de Caixa: transformações associadas à industrialização da alimentação** |
|---|---|---|
| Produção do saber e do alimento | O preparo e o conhecimento culinário permanecem articulados ao espaço doméstico, ao corpo, aos utensílios e à experiência. No contexto de D.M., esse trabalho integra as responsabilidades atribuídas às mulheres. | Parte das operações de transformação é deslocada para circuitos produtivos especializados. Equipamentos, formulações e produtos passam a incorporar operações anteriormente realizadas no espaço doméstico. |
| Transmissão do saber | O conhecimento é produzido e transmitido pela prática, pela experiência, pela repetição e por diferentes formas de orientação presentes no universo doméstico. | Parte do saber-fazer é incorporada previamente aos produtos, processos e dispositivos técnicos, reduzindo a quantidade de operações que precisam ser realizadas pelo consumidor no momento do preparo. |
| Legitimação do saber | A autoridade culinária resulta da articulação entre experiência doméstica, materiais impressos e diferentes formas de conhecimento. | Ciência, especialistas, indústria e dispositivos de informação passam a participar da produção, validação e circulação dos conhecimentos alimentares. |

Fonte: elaboração das autoras com base em análise documental do caderno de D.M. (déc. 1940); Doria (2012); Monteiro *et al.* (2019); Kerpel, Medrano e Hellmann (2024); Jönsson, Michaud e Neuman (2021); Brasil (2014).

## Alimentação, memória e resistência

O caderno de D.M. não chegou às pesquisadoras por meio de arquivo público ou acervo institucional. Chegou por transmissão direta, de avó a neta, em um percurso que integra a própria história do documento. Como observa Perrot (2007), os arquivos domésticos

femininos preservam dimensões da experiência histórica frequentemente ausentes da documentação pública. Sua permanência depende, muitas vezes, de práticas privadas de guarda, transmissão e conservação que escapam aos mecanismos institucionais de arquivamento.

Essa trajetória do documento também interfere em sua leitura. A memória autobiográfica, aqui, não é tomada como relato capaz de restituir integralmente o passado, mas como dimensão que participa da construção do objeto de pesquisa. O caderno é simultaneamente vestígio de uma experiência doméstica situada e objeto que atravessou gerações, adquirindo novos sentidos à medida que foi guardado, transmitido e novamente lido.

Como demonstra Demeterco (2003), os cadernos de receita constituem suportes de memória nos quais se articulam saberes culinários, hábitos alimentares e formas de organização da vida cotidiana. No caso de D.M., a permanência material do documento permite que receitas, procedimentos e referências culinárias continuem disponíveis para novas leituras e usos. A transmissão não conserva, portanto, um repertório imóvel. Ela cria as condições para sua continuidade e transformação.

É nesse sentido que se pode compreender a resistência. Não como oposição consciente à industrialização ou como preservação intacta de uma tradição, mas como continuidade, adaptação e reapropriação de saberes no interior das transformações históricas. Doria (2021) chama atenção para a sobreposição de temporalidades que caracteriza a formação dos sistemas alimentares, nos quais novas práticas não eliminam necessariamente as anteriores. A permanência do caderno de D.M. constitui um exemplo situado dessa sobreposição: conhecimentos produzidos em determinado contexto doméstico permanecem disponíveis para outros usos, interpretações e formas de transmissão.

A memória, nesse processo, não corresponde apenas ao conteúdo preservado pelo caderno, mas também às relações que tornam possível sua permanência. O documento guarda vestígios de uma experiência doméstica específica, ao mesmo tempo que sua transmissão permite que esses vestígios sejam novamente mobilizados. A resistência realiza-se, assim, menos pela oposição a um modelo alimentar do que pela possibilidade de manter em circulação, transformar e transmitir conhecimentos que poderiam desaparecer.

Entre a “Panela” e a “Caixa”, inscrevem-se, portanto, diferentes modos de produzir, transmitir e legitimar saberes culinários. A trajetória do caderno de D.M. mostra que a

transformação dos sistemas alimentares não implica necessariamente o desaparecimento dos conhecimentos anteriores. Eles podem permanecer nos objetos, nos registros e nas práticas de transmissão, adquirindo novos sentidos à medida que circulam entre diferentes gerações.

## Considerações finais

A análise do caderno de receitas de D.M. permitiu compreender a formação do saber culinário como parte de um projeto historicamente situado de formação feminina. Estruturado em 31 aulas e produzido em Belo Horizonte, na década de 1940, o documento articula receitas, prescrições, imagens e práticas domésticas, tornando visível a relação entre o aprendizado do cozinhar e a organização da vida doméstica em um segmento da classe média urbana. Sua especificidade social e histórica impede generalizações para o conjunto da sociedade brasileira, mas é justamente essa delimitação que permite apreender, em escala documental, as formas pelas quais determinados saberes eram ensinados, organizados e incorporados ao cotidiano.

A presença simultânea de práticas domésticas e de produtos associados à industrialização constitui um dos principais resultados da análise. O caderno não registra a substituição do fazer doméstico por uma alimentação integralmente industrializada, mas a incorporação gradual de novos produtos, objetos e referências a uma prática ainda estruturada pelo preparo realizado em casa. A receita de "Pó Royal", ao reunir a fabricação doméstica do produto e a representação de sua embalagem comercial, condensa essa coexistência e torna particularmente visível que a industrialização se inscreve no cotidiano antes de produzir uma ruptura com ele.

Nesse sentido, "Comida de Panela" e "Comida de Caixa" mostraram-se produtivas como categorias histórico-analíticas para acompanhar diferentes formas de organização do fazer alimentar. Mais do que designar modelos sucessivos, permitem observar a coexistência e a sobreposição de práticas, materiais e formas de conhecimento em diferentes momentos históricos. A comparação diacrônica desenvolvida no artigo permite reconhecer, assim, que as transformações associadas à industrialização envolvem não apenas os alimentos, mas também os modos de produzir, transmitir e legitimar o saber culinário.

O caderno também evidencia que esse processo se inscreve em relações de gênero. O aprendizado culinário não aparece isolado, mas integrado a um conjunto mais amplo de práticas e prescrições destinadas à formação feminina. Ao mesmo tempo, a escrita, as

adaptações e os usos que constituem o documento mostram que a incorporação dessas normas não se reduz à sua reprodução. Entre prescrição e prática, o caderno registra formas concretas de apropriação e reelaboração do saber no cotidiano.

Por fim, a trajetória do próprio documento amplia seu significado histórico. Sua transmissão entre gerações demonstra que a permanência de um saber culinário não depende exclusivamente de sua inscrição em arquivos institucionais, mas também se realiza na conservação, no uso e na releitura de documentos domésticos. O caderno de D.M. permanece, desse modo, simultaneamente como registro de uma experiência histórica situada e como suporte material de transmissão.

Mais do que estabelecer uma passagem linear da "Panela" à "Caixa", a análise permite reconhecer um processo histórico de coexistência e reconfiguração, no qual práticas domésticas, produtos industriais e diferentes formas de autoridade sobre o saber culinário se articulam. É nessa zona de sobreposição que o caderno de D.M. adquire sua força documental. Ele registra não apenas o que se cozinhava, mas como se aprendia, se praticava e se transmitia o conhecimento sobre o cozinhar.

## Referências


ABRAHÃO, Eliane Morelli. **História da alimentação:** cadernos de receitas e práticas alimentares, Campinas: 1860-1940. Campinas: Pontes Editores; Instituto Histórico, Geográfico e Genealógico de Campinas, 2018.

ALMEIDA, Júlia Lopes de. **Livro das noivas**. São Paulo: Janela Amarela, 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano:** morar, cozinhar. v. 2. 12. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

COSTRUBA, Deivid Aparecido. **Conselho às minhas amigas:** os manuais de ciências domésticas de Júlia Lopes de Almeida (1896 e 1906). 2011. 175 f. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de ciências e Letras de Assis. Universidade Estadual Paulista, Assis, 2011.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. **Sabor e saber:** livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares (Curitiba: 1902–1950). 2003. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2003.

DORIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**, Campinas, n. 39, p.251-271, 2012.

DORIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira:** escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Fósforo, 2021.

FEDERICI, Silvia. **O ponto zero da revolução:** trabalho doméstico, reprodução e luta feminista. São Paulo: Elefante, 2019.

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

JÖNSSON, Hakan; MICHAUD, Maxime; NEUMAN, Nicklas. What is commensality? A critical discussion of an expanding research field**. International Journal of Environmental Research and Public Health**, v. 18, n. 12, p. 6235, 2021.

KOCKA, Jürgen. Comparison and beyond. **History and Theory**, v.42, n. 1, p. 39–44, 2003. DOI: 10.1111/1468-2303.00228.

KERPEL, Raquel; MEDRANO, Carlos; HELLMANN, Fernando. Medicalização da alimentação e da nutrição: aproximações conceituais. Physis: **Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 34, e34003, 2024.

MINTZ, Sidney Wilfred. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31–42, 2001.
DOI: 10.1590/S0102-690920010000300002.

MONTEIRO, Carlos Augusto *et al.* **Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system**. Rome: FAO, 2019.

MORAIS, Alini Luza. **Mulheres e caderno de receitas:** escritas, memórias e partilhas de saberes em Ciríaco/RS. 2025. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, 2025.

OLIVEIRA, William Vaz de. Renato Kehl e a difusão das ideias eugenistas no Brasil. **Observatório de la Economía Latinoamericana**, v. 21, n. 11, p. 21496–21518, 2023.
DOI: 10.55905/oelv21n11-158

OLIVEIRA, Mayara Sanay da Silva; SANTOS, Ligia Amparo da Silva. Guias alimentares para a população brasileira: uma análise a partir das dimensões culturais e sociais da alimentação. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, n. 7, p. 2519–2528, 2020.

PERROT, Michelle. **Minha história das mulheres**. São Paulo: Contexto, 2007.

SALGADO, Brenda Lana de Carvalho. **Júlia Lopes de Almeida:** uma flâneuse no auge da Belle Époque carioca. 2025. Dissertação (Mestrado em Letras: Estudos Literários) – Faculdade de Letras, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2025.

SCOTT, Joan Wallach. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. **Educação & Realidade**, Porto Alegre, v. 20, n. 2, p. 71–99, 1995.

SCRINIS, Gyorgy. **Nutritionism:** the science and politics of dietary advice. New York: Columbia University Press, 2013.

SEDLMAYER, Sabrina. Comer o passado como pão de fome: relações entre comida e literatura. **Revista do Núcleo de Estudos de Literatura Portuguesa e Africana da UFF**, v. 6, n. 12, p.141-152, 2014.

SILVA, Anna Carolina Deodato da. **Frutos bichados:** o entrelugar dos cadernos goiabada na literatura brasileira. 2026. Tese (Doutorado em Ciência da Literatura) – Programa de Pós-Graduação em Ciência da Literatura, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2026.

TEIXEIRA, Natália de Carvalho; SOUZA, Larissa Laura Gonçalves Fernandes de; DIAS, Frederico Divino. Cadernos de receitas: uma tradição familiar explícita do compartilhamento do conhecimento. **Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, Caxias do Sul, v. 15, n. 3, p. 768–786, 2023.

**Recebido:** 28/05/2026

**Aprovado**: 24/08/2026