



Revista Prâksis  
ISSN: 1807-1112  
ISSN: 2448-1939  
revistapraksis@feevale.br  
Universidade Feevale  
Brasil

Machado Luciano, Evandro  
Resenha: OLIVEIRA, D. Dos cadernos de receitas às receitas de latinha:  
indústria e tradição culinária no Brasil. São Paulo: Editora Senac, 2013.  
Revista Prâksis, vol. 1, 2018, pp. 184-186  
Universidade Feevale  
Brasil

DOI: <https://doi.org/10.25112/rpr.v1i0.1351>

Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=525553845012>

- ▶ Como citar este artigo
- ▶ Número completo
- ▶ Mais informações do artigo
- ▶ Site da revista em redalyc.org



Sistema de Informação Científica Redalyc  
Rede de Revistas Científicas da América Latina e do Caribe, Espanha e Portugal  
Sem fins lucrativos acadêmica projeto, desenvolvido no âmbito da iniciativa  
acesso aberto

Recebido em: 04 de agosto de 2017  
Aprovado em: 16 de outubro de 2017  
Sistema de Avaliação: Double Blind Review  
RPR | a. 15 | n. 1 | p. 184-186 | jan./jun. 2018  
DOI: <https://doi.org/10.25112/rpr.v1i0.1351>

## **RESENHA**

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

### **Evandro Machado Luciano**

Mestrando em História pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Porto Alegre/Brasil). E-mail: [lucianomachadoevandro@gmail.com](mailto:lucianomachadoevandro@gmail.com).

Uma das grandes funções sociais da História é alertar à sociedade de que o que “existe” passou por um processo que envolve continuidades e transformações, até chegar até à contemporaneidade como algo que se construiu ao longo do tempo. Na máxima da História, *as coisas nem sempre foram assim*. Com o saber culinário ocorre o mesmo.

O trabalho de Débora dos Santos Oliveira, defendido como dissertação de Mestrado em História da Universidade de São Paulo em 2010, e publicado pela editora Senac em 2013 enfatiza as transformações na tradição culinária brasileira. Tendo como norte dois questionamentos centrais - o primeiro deles “porque saber cozinhar é tão bem-aceito e reconhecido hoje em dia, se há algumas décadas as mulheres[...] se orgulhavam de não saber fritar um ovo?” e o segundo: “por que os projetos arquitetônicos mais recentes valorizam a cozinha integrada às áreas de estar[...]?” - a autora percorre uma extensa trajetória, narrando processos que envolvem a indústria de alimentos e a indústria de eletrodomésticos. O objetivo central de Oliveira nesta obra é analisar as formas de transmissão do saber culinário ao longo do século XX.

No primeiro capítulo Débora Oliveira lança luz sobre as mudanças de comportamento que caminharam junto com as transformações na culinária brasileira, desde os novos termos culinários como “gastronomia” até as mudanças arquitetônicas que passaram a abrigar a cozinha como espaço de circulação das casas. De acordo com sua hipótese defendida no capítulo, o século XX marcou um novo momento no cenário social, em que a comida passou a ser um diferencial de classe. Assim, a classe média emergente passou a buscar diferenciação em relação à classe trabalhadora através de alimentos mais sofisticados. É claro que esse padrão está acompanhado de um outro marcador social que não é esquecido pela autora: a identidade étnica.

No segundo capítulo de seu livro, a autora chama a atenção para as distinções no ramo gastronômico no que diz respeito aos marcadores de classe e raça; enquanto a comida salgada brasileira, consumida diariamente em todas as casas deste país, era considerada apenas mais um tipo de alimento, a comida doce, mais sofisticada e com um preparo baseado em receitas europeias, passou a ter um lugar de destaque na cozinha. Oliveira ressalta que essa diferenciação tem profunda ligação com os desdobramentos da escravidão neste país. A comida salgada esteve vinculada a uma cultura de trabalho, quase essencialmente negra (mesmo que a autora explicita no livro, apenas sugerindo essa interpretação) enquanto a comida doce, a sobremesa, se moldou ao paladar europeu. Doces de origem portuguesa e francesa tiveram maior adesão e apreço pela classe média daqui.

O terceiro capítulo do estudo de Débora Oliveira elenca algumas questões concernentes à indústria de alimentos brasileira. Tomando por exemplo a marca de leite condensado “Moça”, da Nestlé, Débora

demonstra que o paladar brasileiro para os doces foi moldado na medida em que a indústria alimentícia precisava fazer escoar suas produções. A autora mostra que por esses e outros motivos, a Nestlé passou a atuar ativamente na construção de receitas que utilizavam seus produtos, mesmo que originalmente eles não seriam utilizados.

O quarto e último capítulo busca desenvolver o mesmo argumento da alteração de cardápios brasileiros, mas dessa vez, por parte da indústria de eletrodomésticos. O que a autora do livro nos mostra é que para a introdução de novas ferramentas à base de energia elétrica no cotidiano culinário, foi necessária a criação de novas receitas e a introdução de novos paladares. Desse modo, pratos e bebidas que antes não poderiam fazer parte de uma dieta do cidadão médio brasileiro, passaram a existir.

Débora conclui sua publicação defendendo que existem marcadores sociais que diferenciaram os papéis dentro da cozinha, ao longo do século XX, e que a indústria - tanto de alimentos quanto de eletrodomésticos - influenciou a vida cotidiana de brasileiros e brasileiras. Neste ambiente é fácil também encontrar marcadores de gênero, algo que Débora não realiza de forma explícita ao longo do livro, deixando uma menção a esta distinção no final da obra.

O livro de Débora apresenta à sociedade uma ótima reflexão sobre como as grandes empresas relacionadas à alimentação podem impactar a vida de cidadãos comuns através de mudanças nos hábitos alimentares.