

# De afeto, memórias e saberes: Uma análise cultural dos livros de receitas de família

Oliveira, Bruna Garcia de

*Universidade Federal Fluminense, Brasil.*

 [brunaoliveira@id.uff.br](mailto:brunaoliveira@id.uff.br)

 [0009-0000-4187-7798](https://orcid.org/0009-0000-4187-7798)

Souza Lima, Daiane Carolina de

*Universidade Federal Fluminense, Brasil.*

 [daianecarolinasouzalima@id.uff.br](mailto:daianecarolinasouzalima@id.uff.br)

 [0009-0007-8287-6645](https://orcid.org/0009-0007-8287-6645)

Filgueiras, Isabelly Neves

*Universidade Federal Fluminense, Brasil.*

 [isabellyfilgueiras@id.uff.br](mailto:isabellyfilgueiras@id.uff.br)

 [0009-0000-4396-2849](https://orcid.org/0009-0000-4396-2849)

Teixeira, Layana Nogueira

*Universidade Federal Fluminense, Brasil.*

 [layanant@id.uff.br](mailto:layanant@id.uff.br)

 [0009-0007-3497-112X](https://orcid.org/0009-0007-3497-112X)

Dias dos Santos, Luiz Eduardo

*Universidade Federal Fluminense, Brasil.*

 [luizedds@id.uff.br](mailto:luizedds@id.uff.br)

 [0009-0003-5186-0342](https://orcid.org/0009-0003-5186-0342)

Klotz, Patrícia

*Universidade Federal Fluminense, Brasil.*

 [pklotz@id.uff.br](mailto:pklotz@id.uff.br)

 [0009-0008-9096-911X](https://orcid.org/0009-0008-9096-911X)

Documento recibido:

29 septiembre 2024

Aprobado para publicación:

01 marzo 2025

## Resumen

Este artículo explora recetas familiares frente a las transformaciones sociales y tecnológicas. En un contexto de cambios digitales, la preservación de las tradiciones e identidades culturales cobra protagonismo. Estos libros no sólo transmiten conocimientos culinarios, sino también recuerdos emocionales y tradiciones a través de la gastronomía como expresión cultural y forma de conexión emocional entre las personas. La metodología cualitativa seleccionada combina el análisis de textos culturales y entrevistas informales. La investigación enfatiza cómo estos libros sostienen las tradiciones y preservan la memoria emocional familiar. Los resultados destacan que las recetas culinarias, transmitidas por narrativas y memorias colectivas, abarcan generaciones y desempeñan un papel crucial en la gestión de la vida familiar. Sin embargo, los desafíos para preservar el conocimiento culinario plasmado en libros físicos se manifiestan en los cambios tecnológicos. La relación entre la comida, la memoria y la identidad es compleja y existen vínculos emocionales y nostálgicos asociados a las recetas. Además, se destaca el papel de la mujer en la preservación de estas tradiciones, a pesar de la historia de baja educación y analfabetismo. Considerados o exhibidos, los libros de recetas familiares son herramientas culturales para mantener identidades y tradiciones. Incluso enfrentando desafíos de continuidad en la era digital, continúan siendo portadores de recuerdos y conocimientos, conectando diferentes generaciones y transmitiendo valores y sentimientos que moldean las relaciones familiares.

Palabras clave: Libros de recetas familiares; Memoria afectiva; Cultura; Tradiciones familiares

---

## Abstract

This article explores the heritage of family's cookbooks in the face of social and technological transformations. In a context of digital changes, the preservation of cultural traditions and identities is highlighted. These books not only transmit culinary knowledge, but also affective memories and traditions through gastronomy as a cultural expression and a form of emotional connection between people. The qualitative methodology chosen combines analysis of cultural texts and informal interviews. The research emphasizes how these books support traditions and preserve the family's affective memory. The results highlight that cooking recipes carry narratives and collective memories, cross generations and play a crucial role in family's knowledge management. However, challenges in the preservation of culinary knowledge materialized in physical books are manifested in the midst of technological changes. The relationship between food, memory and identity is complex, with emotional and nostalgic connections linked to cooking recipes. Furthermore, the role of women in preserving these traditions is emphasized, despite the history of low education and illiteracy. Given the foregoing, family's cookbooks are cultural tools to maintain identities and traditions, even facing challenges in continuity in the digital age, they continue as carriers of memories and knowledge, connecting different generations and transmitting values and feelings that shape family relationships.

Keywords: Family's cookbooks; Affective Memory; Culture; Family's Traditions

---

## Resumo

Este artigo explora a herança dos livros de receitas de família frente às transformações sociais e tecnológicas. Em um contexto de mudanças digitais, a preservação de tradições e identidades culturais ganha destaque. Esses livros não apenas transmitem conhecimentos culinários, mas também memórias afetivas e tradições através da gastronomia como uma expressão cultural e uma forma de conexão emocional entre as pessoas. A metodologia qualitativa selecionada combina análise de textos culturais e entrevistas informais. A pesquisa enfatiza como esses livros sustentam tradições e preservam a memória afetiva familiar. Os resultados destacam que as receitas culinárias carregam narrativas e memórias coletivas, atravessam gerações e desempenham papel crucial na gestão do conhecimento familiar. No entanto, desafios na preservação dos saberes culinários materializados em livros físicos se manifestam em meio às mudanças tecnológicas. A relação entre comida, memória e identidade é complexa, com vínculos emocionais e nostálgicos ligados às receitas. Além disso, o papel das mulheres na preservação dessas tradições é enfatizado, apesar do histórico de baixa instrução e analfabetismo. Considerando o exposto, livros de receitas familiares são ferramentas culturais para manter identidades e tradições, mesmo enfrentando desafios na continuidade na era digital, eles continuam como portadores de memórias e conhecimentos, conectando gerações diferentes e transmitindo valores e sentimentos que moldam as relações familiares.

Palavras-chave: Livros de receitas de família; Memória Afetiva; Cultura; Tradições Familiares

---

## Introdução (ingredientes)

No atual cenário da internet das coisas e da ascensão em massa do uso de inteligência artificial, marcado por rápidas transformações sociais e avanços tecnológicos, a preservação de tradições familiares e identidades culturais assume um papel crucial na manutenção da coesão social e da conexão com as origens. Nesse contexto dinâmico, os livros de receitas de família emergem como artefatos que transcendem o tempo e desempenham um papel multifacetado na transmissão de conhecimentos culinários, memórias familiares e tradições culturais.

A gastronomia não é apenas um ato de nutrição, mas também uma expressão intrínseca das culturas e uma maneira de conectar as pessoas através das experiências sensoriais e emocionais que proporciona. Os livros de receitas de família são portadores de saberes acumulados ao longo das gerações. Eles não são apenas uma compilação de instruções culinárias, mas um tesouro que abriga as histórias, lembranças e identidades de uma família, pois encapsulam a essência das relações, memórias e tradições que moldaram gerações e construíram identidades.

Neste estudo, busca-se mergulhar nas complexas camadas de significado que os livros de receitas de família possuem no contexto das mudanças sociais e tecnológicas, através da análise qualitativa das formas pelas quais esses livros são transmitidos, das tradições que representam e memórias que preservam. Espera-se lançar luz sobre como esses artefatos tangíveis desempenham um papel essencial

na promoção da continuidade das tradições familiares e na preservação das identidades culturais em face das transformações contemporâneas, além de explorar como esses livros de receitas de família atuam como pontes entre diferentes eras, facilitando a transmissão de valores, memórias e sentimentos que moldam os laços familiares.

### **Questão problema:**

Qual a relevância dos livros de receitas de família no contexto das mudanças sociais e tecnológicas e como a sua preservação pode contribuir para a continuidade de tradições familiares e identidades culturais?

### **Objetivos:**

- Compreender como os livros de receitas de família são transmitidos de geração em geração e como as memórias e histórias familiares são associadas a esses livros.
- Explorar a importância dos livros de receitas de família como um artefato cultural e familiar que transcende gerações, desempenhando um papel significativo na gestão do conhecimento e na preservação da memória afetiva familiar.

## **Metodologia (Modo de Preparo)**

Esta pesquisa interpretativista adota uma metodologia qualitativa para investigar a relevância do livro de receitas de família no contexto das mudanças sociais e tecnológicas, e como a sua preservação pode contribuir para a continuidade de tradições familiares e identidades culturais. A abordagem qualitativa é apropriada, pois o pesquisador procura aprofundar-se na compreensão dos fenômenos que estuda – ações dos indivíduos, grupos ou organizações em seu ambiente e contexto social – interpretando-os segundo a perspectiva dos participantes da situação enfocada, sem se preocupar com representatividade numérica, generalizações estatísticas e relações lineares de causa e efeito (Alves, 1991). Nesse caso, o fenômeno a ser estudado são os livros de receitas de famílias brasileiras.

Trata-se de um estudo interpretativista pois, ao reportar os resultados, os pesquisadores não reportarão fatos, mas sim suas interpretações sobre as interpretações dos autores pesquisados (Saccol apud Walsham, 2009, p. 266). Nesse caso, os autores são os familiares que escreveram os livros de receitas.

Para realização do trabalho, foi adotada a abordagem multimétodos. A pesquisa multimétodo envolve o uso de dois ou mais métodos dentro de uma tradição de pesquisa em um único projeto (Leavy, 2022). Para este trabalho foram combinadas as ferramentas de análise de textos culturais e entrevistas informais. Para organização dos achados, utilizou-se a análise temática indutiva (Saccol, 2010).

Os textos culturais utilizados foram os livros de receitas de famílias brasileiras. Arnould e Thompson (2005) e Askegaard (2010) vêem textos culturais como ferramentas para identificar estilos de vida, identidades e ideologias. Para coleta dos dados, os pesquisadores buscaram os livros de receitas das diversas gerações de suas próprias famílias.

As entrevistas informais se distinguem da simples conversação apenas por ter como objetivo básico a coleta de dados (Gil, 2008). Foram entrevistados alguns dos familiares - que cozinham - dos pesquisadores, sobre possíveis registros de suas receitas, por vezes, não realizados. Foi notada a necessidade

dessas entrevistas para complementar, também, a análise dos livros que não poderiam ser interpretados sem o auxílio de quem os escreveu ou detêm.

A Análise Temática, por sua vez, é um método flexível, independente de uma teoria ou epistemologia específica e muito utilizado em pesquisas de método qualitativo. A análise temática na modalidade indutiva é uma abordagem de baixo para cima, isto é: são os dados que norteiam a elaboração dos códigos e categorias propostas pelos pesquisadores (Santos et al, 2022). Neste estudo, os dados vêm das análises dos textos culturais (livros de receitas) e das entrevistas informais realizadas. Assim, entende-se que tal abordagem pode fornecer maior detalhamento na interpretação dos dados. Ademais, Braun e Clarke (2006) apontam que a análise temática seria composta por seis fases, quais sejam: familiarização com os dados, geração de códigos iniciais, procura de temas, revisão de potenciais temas, definição e denominação de temas e, por último, produção de relatório (Santos et al, 2022 apud. Braun e Clarke, 2006).

Para a escolha do corpus foi utilizada a técnica da amostragem não probabilística e a mesma foi selecionada por conveniência, Segundo Gil (2008) de todos os tipos de amostragem esse constitui o menos rigoroso e, por isso, é destituída de qualquer rigor estatístico. O pesquisador seleciona os elementos a que tem acesso, admitindo que estes possam, de alguma forma, representar o universo. Aplica-se este tipo de amostragem em estudos exploratórios ou qualitativos.

Diante disso, os pesquisadores buscaram investigar os livros de receita das próprias famílias, buscando os registros com as detentoras do conhecimento - as mães e avós, quando possível, durante os meses de julho e agosto de 2023. As mulheres de gerações passadas, que costumavam ser as responsáveis pelo preparo dos alimentos da família, eram também as criadoras ou reprodutoras das receitas. À época, a forma de preservar a memória era o registro físico do passo-a-passo para a elaboração dos pratos, além do hábito de recortar receitas de revistas e embalagens de ingredientes para que pudessem ser reproduzidas posteriormente. No total, foram analisados sete cadernos, agendas ou livro de receitas escritos pelos próprios familiares e um livro de Confeitaria que é repassado por familiares de uma dos pesquisadores a cada geração.

Foram utilizados como fonte primária dois cadernos de receitas (sendo um Manuscrito e outro de recortes de livros de culinária, uma espécie de diário de culinária) de Elaine Klotz, algumas páginas disponibilizadas do caderno de receitas de Dona Elza, o livro "Receitas da Mamãe" de Dirce Nogueira (aqui nomeada como Vovó Didi), o caderno de Simone Garcia, a agenda de Loimar, o livro autoral de Daiane, além do "Confeitaria e Bolos Artísticos festas & butique", livro impresso que foi repassado por sua avó. Em alguns casos, os livros de receita haviam se perdido no tempo, seja pela deterioração do material ou por terem se perdido em mudanças. Em outros, foi preservado e passado para a geração seguinte.

As entrevistas informais realizadas com Elaine Klotz, Wanda Garcia, Simone Garcia, Loimar, Vovó Didi e o neto de Dona Elza auxiliaram na análise e compreensão dos textos culturais, além de oferecer *insights* sobre as relações das receitas com a memória familiar, do registro do conhecimento culinário desenvolvido por suas ancestrais e de sentimentos despertados ao travar contato com sua história e seu passado.

Inicialmente, após uma breve leitura do material encontrado nas famílias, os dados foram distribuídos nas categorias "Receita com nome de membro da família", "Organização das receitas", "Período histórico", "Receita com nome inusitado", "Ortografia da época", "Sentimento - amor", "Sentimento - nostálgico", "Sentimento - luto", "Cuidado com o livro", "Analfabetismo" e "Não acesso às receitas".

Porém, nas pesquisas qualitativas, o conjunto inicial de categorias em geral é reexaminado e modificado sucessivamente, com vista em obter ideias mais abrangentes e significativas (Gil, 2008). Após releitura mais atenta, junto às entrevistas realizadas, as categorias foram redefinidas através de discussão entre o grupo de pesquisa para "Aspecto de preservação"; "Linguagem"; "Receitas com nomes de pessoas"; "Pouca instrução e Analfabetismo"; "Acesso ao livro" e "Sentimentos que as receitas despertam".

A organização inicial dos dados coletados foi feita por categoria, por tipo de fonte do achado (livro de receita ou entrevista informal), por pesquisador, com descrição detalhada do achado e, quando havia, um link para consulta da imagem analisada, através de uma planilha do programa Excel Online.

Em seguida, após a imersão individual, os achados foram organizados pelo grupo nas novas categorias, sendo transpostos para texto. Assim, a geração dos códigos e a categorização ocorreu em grupo, a partir dos dados encontrados no campo, com o uso de uma planilha no Excel compartilhada em um drive online, a fim de facilitar o preenchimento. Feita a análise e verificação de cada integrante do grupo, os achados foram transferidos para o documento de texto.

Ademais, como aspecto de confiabilidade, foi utilizada a verificação cruzada, isto é: os demais membros do grupo confirmam as observações e interpretações, além de discutir discrepâncias e analisar os dados coletados.

Quanto à saturação dos dados, foi atingida quando não foi mais possível criar outras categorias diante dos achados. Ou seja, quando todos os dados encontrados e analisados no período proposto já se encontravam redundantes ou repetitivos, não acrescentando contribuições significativas ao material já colhido (Bowen, 2008).

## Resultados (utensílios)

A receita culinária conta uma narrativa, a história de um coletivo ao qual está vinculada, de um indivíduo que rememora um prato de sua família, de sua cidade ou região. A comida se converte em nutrição através do toque das mãos e da influência cultural. Dentro desse processo criativo e ancestral da culinária reside um conhecimento que não deve ser negligenciado ou apagado, uma sabedoria enraizada em uma prática sensível e valiosa.

Por muitos anos, livros e alimentos têm trilhado um percurso conjunto, representando elementos culturais das sociedades. Para entender verdadeiramente a cultura de uma região, é essencial examinar não apenas sua geografia, mas também explorar os produtos agrícolas, os costumes culinários e envolver-se na leitura das obras dos escritores locais. Assim como os livros, os cadernos de receitas se destacam pela relevância de suas anotações, guardando uma riqueza de histórias e memórias. A receita culinária, enraizada na tradição oral, também emerge como um testemunho da memória, sendo

a cozinha um ambiente fundamental para transmitir práticas e conhecimentos de geração em geração.

Neste percurso de resgatar a memória das famílias, compreender o contexto histórico da época em que os livros de receitas foram escritos pelas mães e avós, muitos sentimentos foram despertados - tanto por parte das mulheres entrevistadas quanto dos pesquisadores. A nostalgia de recordar momentos agradáveis, celebrações que contavam com um prato especial, a saudade dos entes queridos que já partiram e, em alguns casos, o luto. A possibilidade de recriar os alimentos através das receitas preservadas contrapõe-se à frustração de não poder mais acessar as iguarias que se perderam com o tempo, ou que se foram junto com as cozinheiras.

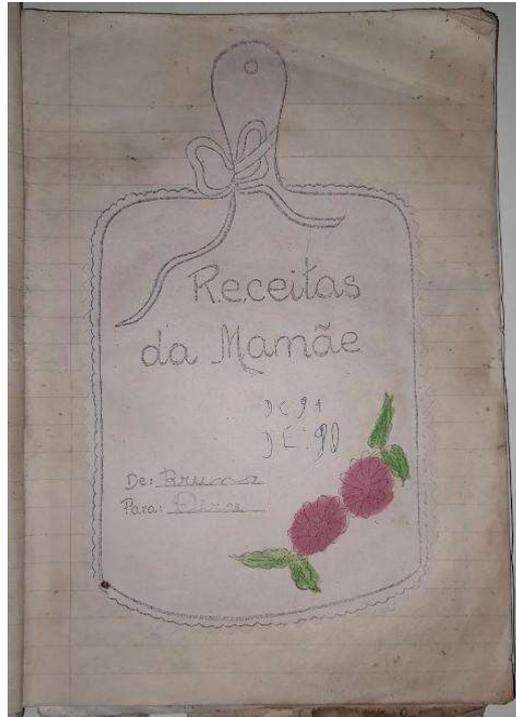
## Categorias

### Aspecto de preservação

Um caderno de receitas, por mais simples que pareça, é muito mais que isso: suas páginas amareladas, as marcas do tempo que lhe conferem caráter, os cortes e recortes que testemunham sua utilização, todas as suas particularidades, claras ou enigmáticas, suas impressões e sua densidade material e imaterial. A verdadeira importância de qualquer objeto está entrelaçada com o sentimento de pertencimento que ele evoca nas pessoas. Examinar e explorar itens de natureza pessoal nos convida a adentrar um universo de infinitas possibilidades.

De capa quadriculada, o pequeno caderno de receitas da Vovó Didi foi um presente de Dia das Mães que a escola de seu filho mais velho preparou, em 1990. Uma folha de rosto traz o título "Receitas da Mamãe", com desenho de flores em uma tábua de cozinha, enfeitada com fita. A primeira receita do livro foi escrita com letra infantil, por seu filho, que na época tinha 6 anos. A capa já perdeu os adesivos que a enfeitavam, restando as marcas de cola e a sombra do que um dia foi uma decoração para aquele livrinho, que era objeto de uso comum na cozinha de Vovó Didi, tanto para consulta na hora de preparar os pratos típicos de sua família, quanto para agregar novas receitas. Pode-se observar em suas páginas amareladas pelo tempo e manchada por ingredientes misteriosos, que em alguns trechos a tinta da caneta se dissolveu por algum líquido, o que torna a leitura bastante difícil.

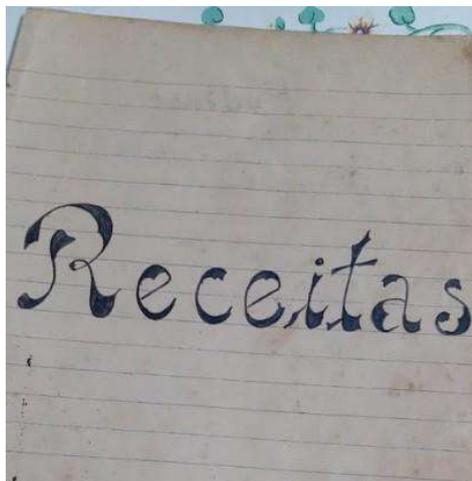
**Imagem 1: folha de rosto do livro da Vovó Didi**



Fonte: Cadernos de receitas Pesquisa documental

O livro de receitas de dona Elza, escrito à mão em um caderno, data dos anos 1960 e começou a ser escrito logo após seu casamento. Apresenta páginas amareladas, espiral enferrujado, com manchas que demonstram manuseio (como uma que tem o formato do fundo de um copo), além de já ter perdido a capa original, tendo sido elaborado um título "Receitas" na primeira folha do caderno pautado.

**Imagem 2: capa do livro de Dona Elza**

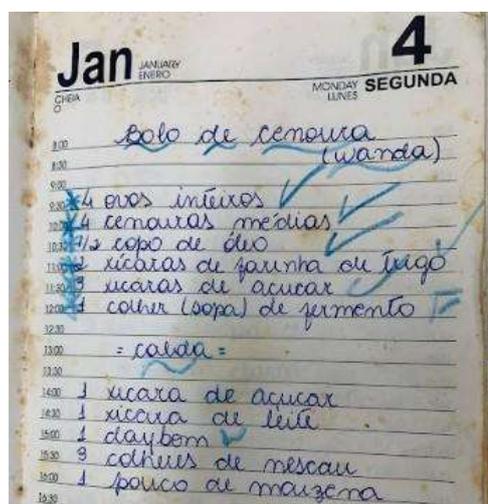


Fonte: Cadernos de receitas Pesquisa documental

No que se refere à preservação, os cadernos de Elaine Klotz encontram-se em ótimas condições. Enquanto o livro original exibia considerável desgaste, tendo sido reproduzido em cópia há uma década, foi essa réplica que passou pela análise neste estudo. O caderno original, datado de 1980, foi extraviado recentemente. No entanto, é importante ressaltar que todas as receitas permanecem integralmente preservadas no novo caderno.

O livro de receitas de Simone Garcia foi escrito em uma agenda antiga, com a capa dura, que se mantém íntegra até os dias atuais. Além das páginas da agenda, foram incluídas receitas em folhas de caderno avulsas e recortes de revistas. Segundo relatado em entrevista com Simone, as receitas que foram feitas por mais vezes são as que estão com suas páginas menos conservadas. É possível verificar que algumas receitas são acrescidas de anotações, como uma espécie de conferência dos itens da lista de ingredientes:

**Imagem 3: Livro de Receitas de Simone Garcia**



Fonte: Cadernos de receitas Pesquisa documental

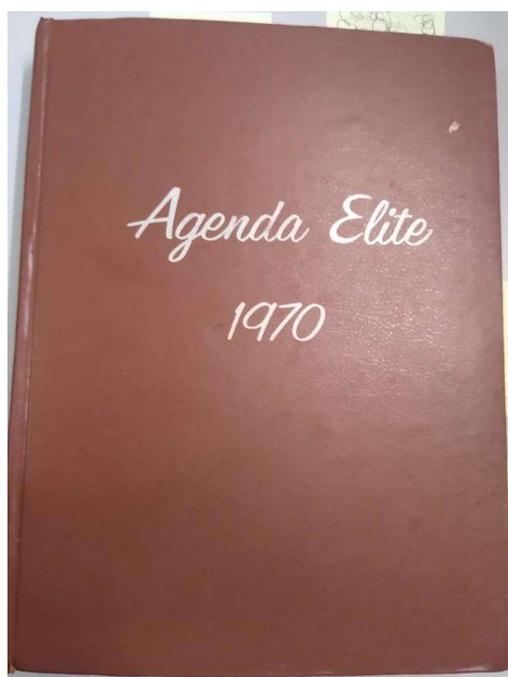
Pode-se inferir que o livro de Daiane foi bastante usado por um período e esquecido posteriormente, pois foram encontrados dentro do livro alguns exames de saúde datados de 2015, além de um modelo de vestido. O documento foi escrito no início dos anos 2000 durante a adolescência da autora, que era uma adolescente no período em que escreveu o caderno de receitas, sendo que nenhuma das receitas são autorais. O texto foi escrito à mão, havendo algumas inserções de receitas por meio de recortes de revistas, embalagens e impressões que foram anexadas às páginas do caderno. O texto foi escrito em português, com letra cursiva em um caderno pequeno, que foi encapado com papel de presente, porém, a capa frontal não existe mais. O caderno pareceu ter sido bastante usado. As receitas ali anotadas, juntamente com seu modo de preparo, é que dão a importância do documento e foram escritas no caderno sem uma ordem específica, tendo sido colocadas ali por ordem de acesso e conhecimento dessa receita.

Já sobre o “Confeitaria e Bolos Artísticos festas & butique”, pode-se inferir que o livro foi bastante usado, pois as partes que dão essa impressão de maior manuseio são as que contém receitas de confeitaria e bolos de festa.

O livro foi publicado no Brasil em 1983 e faz parte da Coleção “Cozinha do Mundo, Vamos brincar de comida”, tendo sido elaborado com o intuito de “auxiliar a mulher moderna e dinâmica pois, sua dupla função nos dias de hoje, compartilhando com a economia doméstica, é fator de extrema importância”. Foi escrito por Maria Juraci Salles, autora de culinária internacional e ex-colunista da revista “A cigarra” e do Suplemento feminino de “O Jornal”. A obra foi organizada pela editora “Lisa – Livros Irradiantes S.A”, com texto escrito em português, digitado e organizado em um livro tipo brochura.

O livro de receitas de Loimar é originário de uma agenda datada do ano de 1970, a qual foi transformada posteriormente em um compêndio culinário. Inicialmente, essa agenda serviu como um guia para a organização do enxoval de casamento. As receitas presentes foram reunidas de diversas fontes, incluindo revistas, programas televisivos, familiares e amigos. Segundo Loimar, a elaboração desse livro partiu de uma iniciativa independente, sem influência direta de sua geração anterior, visto que seus hábitos alimentares eram caracterizados por escolhas menos saudáveis e pratos mais substanciais.

*Imagem 4: capa do livro de Loimar*



Fonte: Cadernos de receitas Pesquisa documental

Destaca-se por sua simplicidade, contando apenas com uma única ilustração colada e não apresenta vestígios de resíduos de alimentos. Embora não revele marcas de desgaste visíveis de uso, não sugere que tenha ficado intocado; na realidade, revelou-se o oposto. Um dos traços pessoais distintivos da proprietária do livro é a atenção meticulosa que imprime em tudo o que faz, algo que considera motivo de orgulho. Ela preza pela limpeza e organização, buscando sempre encontrar suas coisas de maneira

rápida e clara. Dessa forma, o livro espelha a personalidade da autora, representando como ela sempre conduziu sua vida e seus modos de agir e pensar.

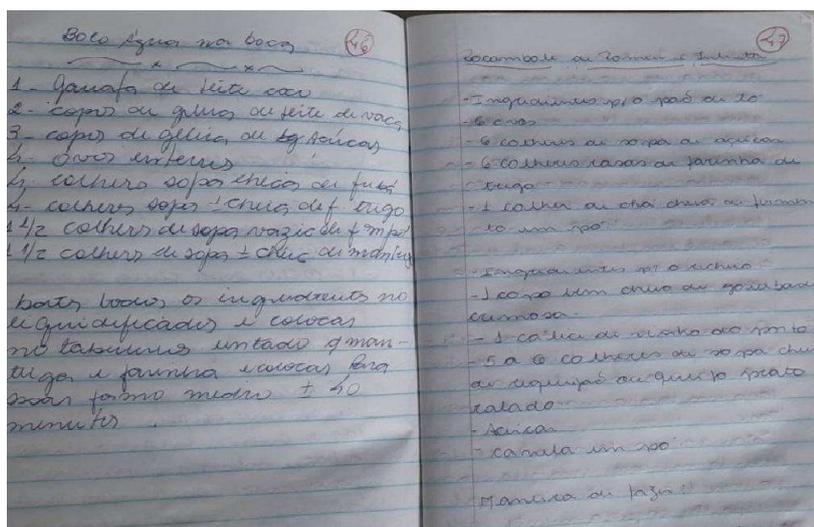
Os documentos sob análise conseguem transmitir fielmente a mensagem desejada na receita: a certeza de que o leitor compreende exatamente a intenção que as autoras buscaram transmitir. Nesse contexto, escritoras e leitores compartilham conhecimentos culinários relacionados a ingredientes e técnicas, ressaltando a proximidade entre quem escreve e quem lê. Os cadernos de receitas nos conduzem a considerar e compreender a rotina de mulheres que utilizam a escrita para preservar sua memória e concretizar seus pensamentos. Levando em conta que um meio de escrita desempenha várias funções, como documentar rotinas, listar itens de compra, expressar sentimentos, organizar eventos, entre outras, os cadernos de receitas examinados transcendem o mero registro de receitas.

## Linguagem

Mesmo percorrendo décadas (ou até séculos) na forma de textos, poemas, orações e outros registros, as utilizações da linguagem escrita estão intrinsecamente ligadas ao tempo e ao espaço. A prática da escrita se encaixa dentro do âmbito das práticas sociais mais abrangentes, guiadas por normas sociais que regem a disseminação dos textos, os cenários de criação e as formas estabelecidas de acesso. A cultura dos manuscritos domésticos tem sido alvo de pesquisa e análise por parte de historiadores, pois serve como uma fonte de compreensão do contexto de produção da vida cotidiana de diferentes grupos sociais nas sociedades ocidentais (Dutra, 2014). Para entendermos a linguagem abordada para a elaboração dos cadernos, abordaremos aqui os itens mais evidentes em cada um dos documentos analisados.

Assim, é possível perceber que os cadernos de Elaine Klotz se mantinham ao alcance de qualquer pessoa que convivía no mesmo ambiente. Tal afirmação se baseia no registro de diferentes tipos de caligrafias, nos fazendo inferir que a transferência dos conhecimentos era realizada de forma constante, sem nenhuma barreira.

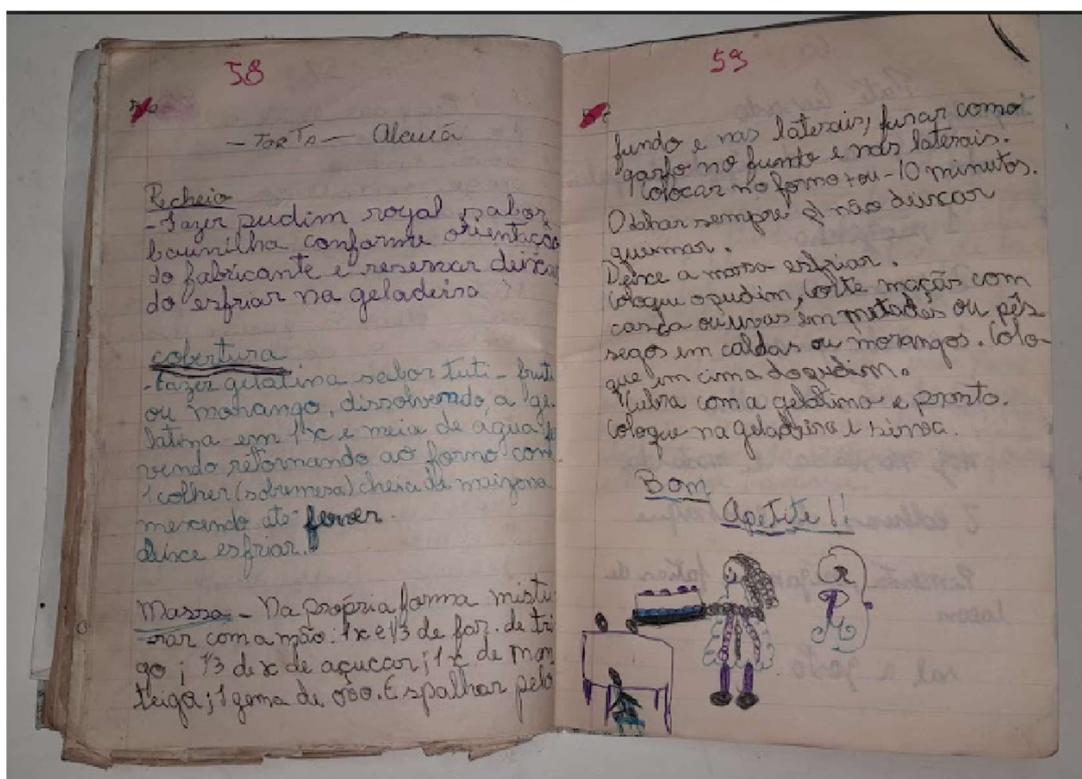
### *Imagem 5: Exemplo de diferentes caligrafias. Caderno de receita da Elaine Klotz.*



Fonte: Cadernos de receitas Pesquisa documental

No livro da Vovó Didi, as páginas foram numeradas à mão, em canetas de cores diferentes e, em algumas páginas, o número foi riscado e outro número se sobrepõe àquele. Todas as páginas do caderno estão preenchidas - inclusive as contracapas -, algumas com receitas incompletas e, além dos textos culturais que são o objeto de estudo deste trabalho, o caderninho também apresenta outros escritos aleatórios, como números de telefone, recados para a empregada explicando os afazeres do dia, lista de compras, desenhos infantis, anotações sobre despesas e um esquema gráfico de abastecimento da piscina. Há pelo menos quatro caligrafias diferentes, algumas infantis, além de diversas cores de caneta e lápis, algumas com recadinhos acompanhando as receitas como "Fim da receita", "Bom apetite", "Tchan!" e também desenhos de caneta colorida.

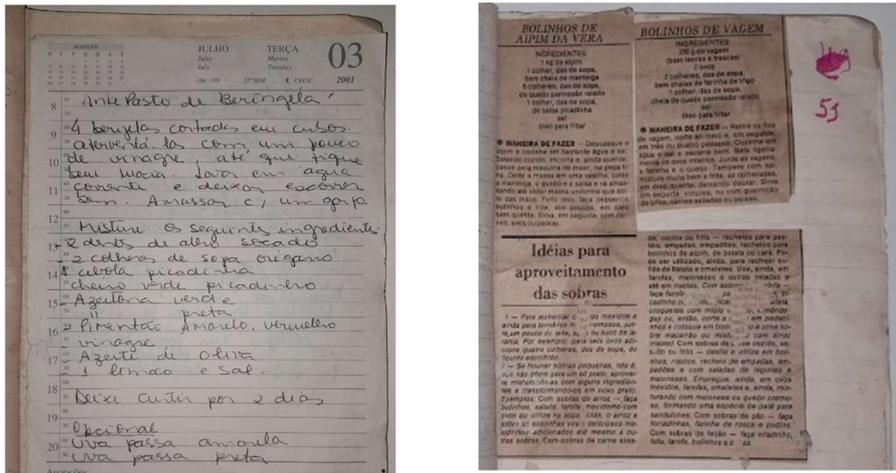
**Imagem 6: Receitas com mensagens carinhosas e desenhos no livro da Vovó Didi**



Fonte: Cadernos de receitas Pesquisa documental

Além das páginas originais, há também receitas escritas em páginas soltas, de agendas antigas e uma página de papel ofício colada, bem como recortes de receitas diversas retiradas de jornais. Além das receitas doces e salgadas, os recortes (que preenchem quatro páginas do caderno) também trazem algumas "Idéias para aproveitamento das sobras".

Imagem 7: Páginas adicionais e Recortes de Jornal no livro da Vovó Didi



Fonte: Cadernos de receitas Pesquisa documental

Durante a pesquisa foi evidenciada uma tendência antiga, que era seguida por muitas mulheres em seus cadernos: colar as receitas prontas que vinham em seções de revistas e jornais dedicadas exclusivamente às atividades socialmente determinadas para as mulheres. Em décadas passadas, muitos dos folhetos incluídos em jornais e revistas exibiam um apelo visual atrativo e faziam alusão a produtos de renomadas marcas da época, em que a variedade era substancialmente menor do que nos dias de hoje. Combinando a habilidade da fotografia com a destacada qualidade dos produtos manufaturados apresentados, buscava-se oferecer às donas de casa a oportunidade de preparar, de certa forma, pratos apetitosos.

Imagem 8: Caderno de receita feito por recortes de Elaine Klotz.



Fonte: Cadernos de receitas Pesquisa documental

No livro de Dona Elza, as receitas foram escritas à mão, em letra cursiva, com canetas de cores diferentes, tendo sido anotadas em momentos diferentes. Apresentam título, lista de ingredientes - alguns com indicativo de marca, como em "biscoito Maria" e "chocolate Nestlé" - além de abreviações de medidas ("lta" para lata, "gfa" para garrafa) e indicação de medidas não convencionais, como "a lata de leite condensado é a medida". No livro de Simone Garcia também encontramos "a medida da água é sempre o dobro da medida de arroz".

Observou-se muitas vezes o uso da marca do produto pelo produto, exemplo: Leite Moça, por leite condensado e Maizena por amido de milho. A metonímia também está presente em algumas receitas no livro da Vovó Didi, como "Coca-cola", "Cremogema", "Claybon", "Pó Royal".

Em alguns trechos foram feitas correções ortográficas, em outro, substituição de ingredientes (onde antes havia "1 copo de óleo", foi riscado e substituído por "margarina"), além de complementos no modo de preparo, demonstrando que as receitas eram, de fato, testadas e aprimoradas. Alguns ingredientes são indicados com medidas imprecisas ("2 copos de leite + ou -"), indicando que a experiência da cozinheira seria necessária para definir o ponto ideal da massa. Há casos em que o "modo de preparo" é detalhado em minúcias, indicando, inclusive, sugestões de enfeites para o prato, como em uma receita de torta que orienta "40 minutos antes de servir, retire-a do laminado, coloque-a num prato e enfeite com cerejas e folhas de hortelã", ou em uma receita de pães:

*"a massa deve ter de 1 a 1,5 cm de espessura. Use a sobra p/ formar pequenos discos q/ farão as almofadinhas recheadas e corte as laterais em tiras enviesadas p/ formar a trança. feche a mesma cruzando as tiras alternadamente, comprimindo de leve. Os discos devem ser recheados formando trouxa e colocados na assadeira com o fechamento p/ baixo. Pincele c/ 1 ovo batido e guarde 30 minutos até quase dobrar de tamanho. Polvilhe com açúcar cristal, asse em forno pré-aquecido a 180º p/ 30 a 35 min. Retire da assadeira e deixe esfriar numa grade"*

Em outros, as palavras são abreviadas e as instruções não são tão detalhadas: "enrolar a massa, untar a forma, assar em forno brando", "asse, tabuleiro untado", "recheiar e assar", "passar na f. rôsca", "misturar tudo e bater bem, por último o fermento", denotando que o livro era escrito para si mesma e consulta posterior, portanto, seria compreendido mesmo que não fosse detalhado o passo a passo. A falta de detalhamento, no entanto, não é impeditivo para a compreensão dos textos.

O conteúdo do livro de Loimar foi redigido manualmente com uma formatação específica até um determinado ponto. Isso incluiu a utilização de lápis de cor vermelho para sublinhar o título e marcar o início de cada receita. No entanto, a partir da metade do livro, a autora optou por não seguir rigorosamente as diretrizes de formatação estabelecidas inicialmente.

A ênfase na clareza ao transmitir as receitas é evidente em todos os registros examinados. Isso demonstra que os autores dos cadernos de receitas estavam cuidadosamente direcionados para instruir, ou até mesmo documentar aquelas orientações que haviam elaborado em algum momento, seja para futura reprodução ou para transmiti-las a outros.

Fica evidente que, em cada receita registrada de forma manuscrita, mesmo que sem intenção consciente, elementos distintos das características pessoais de cada indivíduo foram deixados marcados de maneira vívida. Cada pessoa incorporou uma parte de sua identidade nos cadernos, transformando

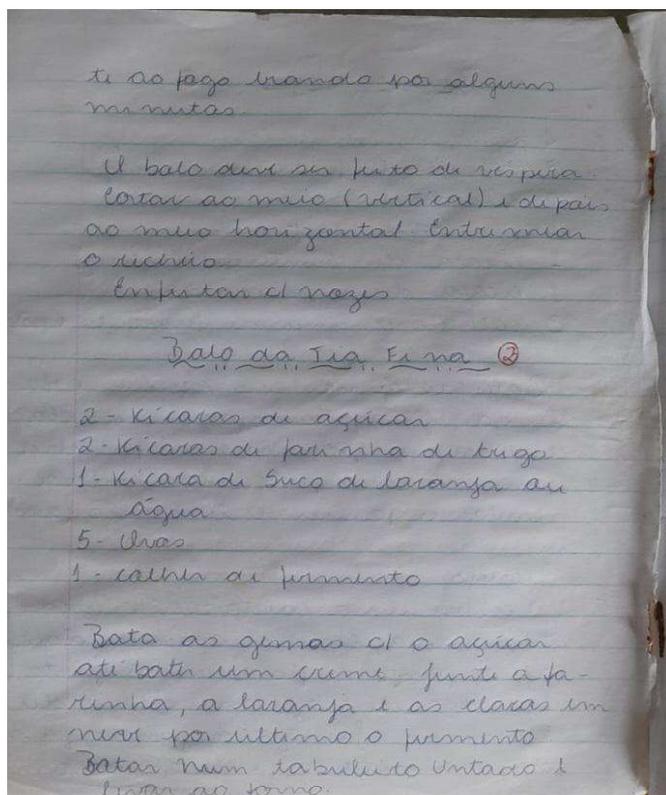
aspectos pessoais de criatividade em componentes únicos dentro de um documento que foi moldado como uma expressão compartilhada, porém mantendo sua natureza intrinsecamente particular e singular.

### Receitas com nomes de pessoas

As designações das receitas oferecem uma abundância de indícios sobre suas origens ou significados para aqueles que as conceberam ou registraram. Os termos atribuídos às iguarias revelavam as emoções que impulsionam suas criadoras, podendo representar um amplo espectro de sentimentos. Certas receitas - especialmente aquelas relacionadas a bolos - frequentemente eram nomeadas a partir de membros da família em cujo seio foram originadas.

Algumas receitas têm ao seu lado, entre parênteses, o nome da apresentadora do programa de culinária que a apresentou. Em entrevista, Simone relatou nostalgia. Segundo ela, era muito bom poder assistir ao programa, anotar a receita com calma e ver todo o passo a passo. Já que não havia como dar "replay" (como nos vídeos de Youtube de agora), ela ficava muito atenta e, por vezes, precisava "inventar" uma parte que havia perdido. Essa memória a fez lembrar de como era bom fazer as coisas com mais calma. Ela compartilhou sua sensação de que hoje é menos atenta e faz tudo mais rápido. Muitas receitas de Simone possuem o nome de um parente ou amigo ao lado, responsável por ter lhe passado a informação, como é o caso do *Bolo de Cenoura (Wanda)*.

#### Imagem 9: Receita com vínculo afetivo. Caderno de receitas da Elaine Klotz.



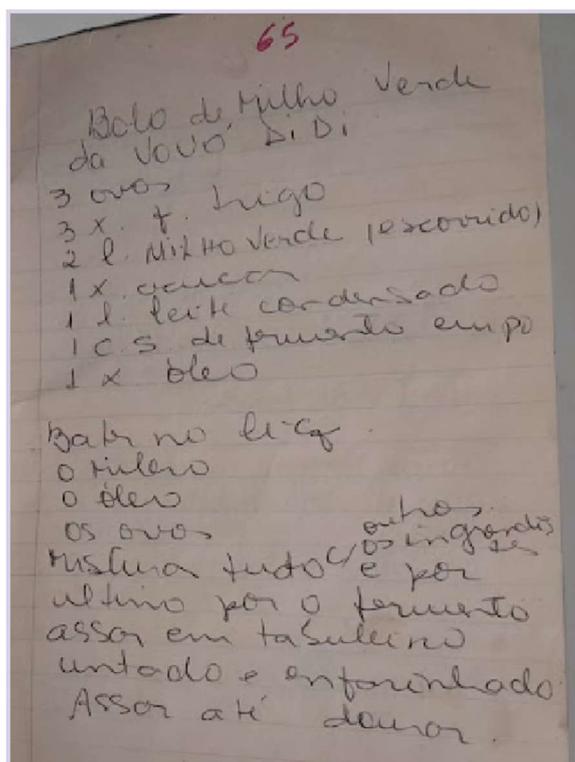
Fonte: Cadernos de receitas Pesquisa documental

No livro de Elaine, foram encontradas algumas receitas que possuem o registro de nome próprio compondo seu o título, o que caracteriza que o conhecimento foi passado por uma pessoa próxima e que possui algum vínculo afetivo com uma ou algumas mulheres da família; há confiança na informação passada, haja visto que não era de prática comum da época, as mulheres transmitirem seu conhecimento culinário a qualquer pessoa.

No caderno de Dona Elza também vemos que alguns títulos apresentam uma indicação de nome ao lado - *Torta Gelada da Rosa* e *Pavê de Amendoim (Nelma)*. No livro da Vovó Didi, há muitas receitas nomeadas, indicando a origem do prato - *Bolo de Celi*, *Quindim (Ilda)*, *Broa de Fubá (Mônica)*, *Bolo de Fubá (Arlete)*, *Pastelão da Iara*, *Torta de (Danja)*, *Rocambole (Danja)*, *Pastel de queijo (Loló)*, *Empadas da Vovó*, *Mousse de chocolate Leonardo DiCaprio* e *Bolinho de arroz Giovani* (estas duas últimas sendo as únicas com nomes masculinos).

Interessante notar que, na origem do livro, os filhos da Vovó Didi ainda eram crianças e que uma das últimas receitas do livro é o *Bolo de Milho Verde da Vovó Didi*, indicando uma passagem de tempo entre o registro da primeira receita (1990) e das últimas, haja visto que a dona do livro só ascendeu à posição de "vovó" em 2003 - 13 anos após a primeira anotação no caderno. Além de títulos das receitas escritas com afetividade, a pesquisa trouxe achados de receitas com títulos singulares como a receita de um drink compartilhada no livro de Dona Elza com o curioso nome *Leite de Onça*. No livro de autoria de Daiane, também são encontradas algumas receitas com nomes incomuns como a *Gosminha*, *Lanche Rápido – Croker a Messier: Madãme com ovo encima*, *Charlotte Menina*. Na agenda de Loimar encontramos um misterioso *Bolo de A*.

**Imagem 10: Receita do Bolo de Milho da Vovó Didi**



Fonte: Cadernos de receitas Pesquisa documental

Certas receitas surgem em várias ocasiões ao longo do livro da Vovó Didi. Isso acontece com o *Rocambole* (em versões doce e salgada), o *Bolo de Milho Verde* (que possui uma variação "da vovó Didi") e o *Bolo de Laranja*, que também tem a alternativa do *Bolo de Laranja com casca*. Embora compartilhem títulos similares ou até idênticos, as composições dos ingredientes são distintas.

O caderno de receitas, sendo um objeto íntimo e pessoal, revela em sua narrativa uma intimidade que transcende a mera herança familiar. Pertencer a uma família é uma circunstância determinada pelo nascimento, porém, quando tratamos de assuntos pessoais, é essencial compreender que o significado vai além dos laços de parentesco. Cada indivíduo real registrado nas páginas do caderno deixou sua marca única, conferindo uma abordagem distinta ao registro. Isso ressalta a presença de uma interação livre no compartilhamento de conhecimento e experiências entre as mulheres da família, que vão além da tradicional transmissão de mãe para filha.

## Pouca instrução e analfabetismo

Os cadernos de receitas, vistos como artefatos de uma época e local específicos, são enfatizados nesta categoria como reflexos do contexto social que os moldou e inspirou a preencher tantas páginas. Além disso, tais documentos destacam o relevante papel das mulheres na construção e evolução das sociedades. Embora suas vozes tenham frequentemente sido silenciadas, a atualidade reconhece a imperiosa necessidade de recuperá-las e conferir-lhes a devida significância.

Enquanto examinavam os documentos, os pesquisadores identificaram claramente os erros gramaticais, assim, apresentamos aqui alguns exemplos dessas incorreções. No livro de Daiane, é possível encontrar erros de grafia: "freaazer" ao invés de freezer; "linght" por light; "estrato" por extrato de tomate; "seça" por seca; "Xá" por Chá; "picatinha" por picadinha; "encima" no lugar de em cima. A autora relata que algumas receitas foram escritas quando ainda estava em processo de aprimoramento da escrita e ampliação do vocabulário. No livro de Simone Garcia, também é possível encontrar receitas com erros típicos de uma grafia infantil, onde algumas letras são suprimidas ou trocadas por outra com fonética similar. Nesta, em específico, a assinatura de sua filha e a indicação da origem da receita "copiada do dever de matemática" confirmam que foi registrada por uma criança.

Já no caderno da Vovó Didi, a primeira receita (que inaugura o livro, com a caligrafia de seu filho), traz uma nota "não precisa untar o "taboleiro", enquanto na receita de *Quiche Lorraine* o estrangeirismo da palavra leva ao erro do ingrediente "1 tira de baycon".

Foram encontradas famílias que não possuem nenhum tipo de registro de suas receitas, devido ao baixo grau de instrução das matriarcas. Na perspectiva da gestão do conhecimento e da preservação da memória afetiva familiar, a ausência do documento buscado pode ter muito a dizer.

Dona Wanda conta que nunca anotou suas receitas e as decorou. Segundo ela, vai colocando "de olho" e escolhe os ingredientes pelo preço e pelos que estão mais frescos. Ela estudou somente até os 10 anos de idade e não cultiva o hábito de leitura e escrita. A vó Dina é um outro exemplo: mulher da roça, que teve cinco filhos, nunca frequentou a escola, não sabe ler nem escrever e, embora tenha sido uma excelente cozinheira ao longo da vida, não teve a possibilidade de elaborar seu livro de receitas.

Mesmo sem terem deixado escritas as suas receitas, Wanda e Vó Dina estão presentes em receitas nos livros de suas filhas, no *Bolo de Cenoura (Wanda)*, do livro de Simone e na receita do *Requeijão*, do livro da Vovó Didi.

A análise aprofundada dos achados revela uma visão mais abrangente das autoras dos cadernos de receitas, delineando um retrato complexo e fascinante. Estas mulheres se destacam como figuras dedicadas aos afazeres domésticos e à construção do ambiente familiar. Por pertencerem a uma época anterior, é evidente que o enfoque primordial de suas vidas estava firmemente voltado para o bem-estar e a harmonia do núcleo familiar.

As circunstâncias históricas e sociais da época moldaram as atividades e prioridades dessas autoras. Vivendo em uma era em que os papéis de gênero eram mais rigidamente definidos, elas encontraram sua realização no desempenho das responsabilidades no lar. Essa ênfase nas tarefas domésticas e no cuidado com a família é um reflexo das normas e valores prevalentes no período.

Ademais, ao observarmos a formação educacional dessas mulheres, emerge uma imagem de uma instrução frequentemente incompleta e limitada. Essa lacuna educacional pode ser entendida como uma expressão das limitações impostas pela sociedade da época, que muitas vezes restringia o acesso das mulheres à educação formal e à busca de empreendimentos intelectuais. A falta de oportunidades educacionais abrangentes é uma realidade que ecoa nas décadas passadas, destacando a importância da evolução contínua em relação aos direitos e oportunidades das mulheres.

Assim, a análise criteriosa dos registros desses cadernos de receitas transcende a mera observação superficial, revelando um panorama multifacetado das vidas, papéis e aspirações das mulheres da época. Compreender suas realizações dentro das limitações contextuais nos permite valorizar não apenas a resiliência e a dedicação dessas mulheres, mas também nos incita a reconhecer a necessidade de proporcionar igualdade de oportunidades e reconhecimento para as mulheres, redefinindo e ampliando os limites das suas possibilidades.

## Acesso ao livro

O acesso à informação é essencial para a gestão do conhecimento histórico, pois possibilita a compreensão do passado, identificação de padrões, aprendizado com experiências anteriores e preservação do patrimônio cultural. Também serve como base para pesquisas, educação e construção de identidade. Através do acesso a registros históricos, é possível promover a difusão da cultura.

Para Silva (2016), a transferência cultural de conhecimentos culinários, manifestada nos métodos de preparo, ocorre de maneira espontânea por meio da expressão oral, sendo disseminada através da comunicação verbal. O ato de registrar receitas, utilizando manuscritos e cadernos de culinária, aperfeiçoou essa forma de transmissão, incorporando-os à cultura material e expandindo a transmissão para além da dimensão oral. As receitas impressas, presentes em revistas, livros e até mesmo em produtos alimentares, desempenham também um papel de divulgação.

Algumas receitas foram anotadas por outros parentes de Simone, a pedido dela, como por sua mãe, filha e sobrinha. Simone compartilha suas receitas com facilidade, deixando, inclusive, que outras

pessoas escrevam em seu caderno e contribuam com seu acervo. As receitas de Daiane também são acessíveis para a família.

O neto de dona Elza (que forneceu fotos de algumas páginas do livro) relata que, em determinado momento, sua irmã digitalizou o caderno, para preservar as receitas da ação do tempo. O gesto foi apreciado pela autora, que fez questão de manter o original por seu valor sentimental. Também relatou que os quitutes da família, tradicionais nas celebrações, não são compartilhados com “qualquer pessoa”, necessitando um vínculo familiar ou afetivo para que o solicitante seja “digno” de conhecer a receita. Para esta pesquisa, foram compartilhadas apenas três páginas do livro, além da foto da capa e, embora tenha sido solicitado acesso ao arquivo com a versão digitalizada, este não foi concedido.

O livro de receitas da Vovó Didi, num primeiro momento, tinha sido dado como perdido. Atualmente, morando em Rondônia, dedica-se aos cuidados de sua mãe (a Vó Dina), que necessita de cuidados especiais em decorrência do Alzheimer. Ao ser questionada sobre o livro, disse que nem sabia mais se ele existia (e se existia, não fazia ideia de onde estava). Sua filha fez uma busca minuciosa em caixas que guardam os pertences da mãe e encontrou o tal caderninho que, embora não fosse visto há muitos anos, ainda tinha sua imagem bem viva na memória das duas: a capa quadriculada, a “famosa” receita de quindão que estava presente em todos os natais da família, aquele artefato com aura mágica que iniciou sua filha no universo da cozinha e de onde ela tirou as primeiras receitas para experimentar. Vovó Didi relatou que se lembrava da última vez que seu livrinho foi avistado, logo antes da mudança, ainda durante o processo de organização do que ia levar, do que ia deixar na casa da filha e do que seria doado/jogado fora. O livro, já velho e empoeirado, foi um dos itens que ela cogitou jogar fora, sob os protestos da filha. “Esse não, ele faz parte da história da nossa família”.

Uma característica de destaque na relação de Loimar com suas receitas reside na maneira como ela administra e expande o seu conteúdo. Ela as concebe como um tipo de patrimônio, sujeitas a serem compartilhadas e passadas adiante, com exceção das que são de caráter excepcional. Algumas das receitas mais notáveis têm a possibilidade de serem transmitidas a indivíduos de confiança, embora a condição primordial é que sejam permutadas por receitas de igual excepcionalidade, visando preservar um senso de justiça na troca.

Entretanto, existe uma categoria de receitas que Loimar não compartilha de maneira alguma, ou, no mínimo, restringe a divulgação de certos aspectos do processo ou ingredientes especiais. Essa medida visa a preservação do elemento distintivo que foi desenvolvido ao longo de um período considerável. Surpreendentemente, o pesquisador responsável pela análise do livro teve um achado intrigante: o próprio filho de Loimar, o único detentor do acesso privilegiado, deparou-se com a descoberta surpreendente de que sua receita mais valorizada e apreciada - *Rabanadas Assadas* - estava ausente do livro.

## Sentimentos que as receitas despertam

Indivíduos possuem a capacidade de conservar em sua mente dados, experiências e momentos de importância que pertencem ao passado e não podem ser revividos, mas que permanecem acessíveis por meio de suas recordações. Na memória, retemos o que possui um significado maior ou um impacto mais profundo em nossas vidas, inclusive aqueles instantes breves, efêmeros, que nunca se repetirão.

Neste percurso de resgatar a memória das famílias, compreender o contexto histórico da época em que os livros de receitas foram escritos pelas mães e avós, muitos sentimentos foram despertados - tanto por parte das mulheres entrevistadas quanto dos pesquisadores. A nostalgia de recordar momentos agradáveis, celebrações que contavam com um prato especial, a saudade dos entes queridos que já partiram, em alguns casos, o luto. Em alguns casos, os livros de receita haviam se perdido no tempo, seja pela deterioração do material ou por terem se perdido em mudanças. Em outros, foi preservado e passado para a geração seguinte.

**Imagem 11: Bolo Coelho Sapeca, no livro "Confeitaria e Bolos artísticos festas & boutique" e sua reprodução em uma festa da família. Fonte: arquivo pessoal**



Fonte: Cadernos de receitas e fotos pesquisa documental

A pesquisa despertou um sentimento nostálgico nos pesquisadores e nas mulheres entrevistadas, que revisitaram memórias de celebrações, como os Bolos de aniversário *Tamborzinho* e *Coelho Sapeca*, de vivências com as matriarcas e outros entes queridos, lembradas através de algum prato em especial que desperta saudosismo além do luto, por visitar um livro já pertenceu a outra pessoa que já faleceu.

Na memória da neta, em suas esporádicas visitas ao sítio da vó Dina, os cafés da manhã eram especiais: a vovó acordava cedo, ordenhava a vaquinha e preparava um requeijão fresquinho, elástico e delicioso. Sua única filha mulher saiu cedo de casa para estudar na cidade e os filhos homens nunca se interessaram pela arte da culinária. Apesar da receita do Requeijão da Vó Dina estar presente no livro da Vovó Didi, o conhecimento adquirido através de uma vida de experiência perdeu-se junto com a memória da senhorinha, que hoje já não cozinha mais e não se lembra muito bem das coisas.

A possibilidade de recriar os alimentos através das receitas preservadas e o sentimento de amor despertado pelo fato do livro ter sido passado da avó para neta em vida, bem como a gratidão representada pelo *Bolo de milho* - a receita mais realizada do caderno de Daiane, em muitas vezes feita para dar a algumas pessoas como agradecimento de algo - são sentimentos que se contrapõem à frustração de não poder mais acessar as iguarias que se perderam com o tempo, ou que se foram junto com as cozinheiras.

A investigação sobre os livros de receita trouxe a Elaine Klotz memórias do passado. Neta de alemães que chegaram ao Brasil fugidos da guerra e que trouxeram com eles sentimentos de mágoas de seu país natal. Segundo Elaine:

*"- Quando minha avó cozinhava uma receita alemã, ela trancava a porta da cozinha a chaves, pois não queria que nenhum filho ou neto aprendesse a receita, ela dizia que não queria perpetuar as tradições de uma terra **ingrata**. Minha avó dizia que no momento em que eles mais precisaram do país tiveram que sair fugidos para outra pátria, então por isso ela não passaria a culinária, a língua ou as tradições **daquele país**".*

Ao encontrar o velho caderno de receitas da Vovó Didi, sua filha compartilhou o achado com seus filhos (netos da Didi), que se mostraram surpresos e curiosos diante daquele objeto "mais antigo que eles" e propuseram fazer algumas das receitas do livro, gravar vídeos e compartilhar no *Tiktok*. Este é só mais um exemplo de como as receitas de família têm um potencial de construir pontes entre as gerações. É através das ferramentas tecnológicas de comunicação - redes sociais, plataformas de vídeo e streaming, aplicativos de conversa - que as receitas são compartilhadas na atualidade, de forma muito mais rápida e com uma infinidade de variações. Adotar a abordagem de sermos fonte memorialista e autores de nossas próprias histórias revelou-se crucial para oferecer espaço ao ressurgimento de um passado que brota das memórias. Ao manusearmos os "Cadernos de Receita Familiar", o passado ressurgiu como um cenário de tradições, no qual nos aflora diversos sentimentos por mais íntimos que eles sejam.

Cada pessoa traz consigo uma visão e interpretação únicas do mundo, moldadas por suas experiências pessoais. Essa perspectiva singular é o que, de fato, define sua identidade. A capacidade de evocar lembranças de vivências passadas e relacioná-las ao contexto presente constitui o cerne fundamental na construção e preservação da identidade individual. Assim, a identidade é como um mosaico em constante construção, onde cada fragmento representa uma vivência, uma lição, uma influência. Ela se entrelaça com as transformações da vida, refletindo a fluidez das experiências e das emoções ao longo do tempo.

## Considerações finais (Como Servir / Mesa Posta)

Como se vê, os livros de receita, enquanto textos culturais, são utilizados para a preservação da identidade e tradições familiares por meio de sua transmissão entre gerações e a memória que preservam.

Percebe-se que a relação com a alimentação, nesse caso, não envolve apenas a gastronomia, mas também a transmissão de saberes (gestão do conhecimento), as mudanças sociais, a tradição familiar e cultural de várias épocas e a memória/nostalgia que esses livros e as receitas neles contidas representam, tendo em vista que os livros de receitas de família são uma forma de preservar essa relação, pois tais livros podem conter histórias, memórias e sentimentos que moldam os laços familiares e ajudam a preservar a identidade cultural de uma família ou comunidade. Por isso, é importante valorizar e preservar esses artefatos culturais, que transcendem gerações e desempenham um papel significativo na gestão do conhecimento e na preservação da memória afetiva familiar.

Porém, é importante lembrar que a preservação dos livros de receitas de família não deve ser vista como uma tarefa fácil. Muitas vezes, esses livros são passados de geração em geração sem que haja uma preocupação com a sua conservação. Além disso, com as mudanças sociais e tecnológicas, isto é, a popularização das receitas na internet, bem como a mudança social que vem alterando o papel da mulher na sociedade e no seio familiar, muitas pessoas têm deixado de lado a tradição de registrar as receitas em livros de família.

Conforme consta nos resultados, a geração anterior tinha acesso a receitas repassadas por seus familiares, recortes de revistas e embalagens, ou programas de televisão. Já as gerações atuais, estão mais envolvidas com a internet e a facilidade de encontrar receitas e o modo de preparo em vídeos que podem ser assistidos pausadamente, durante a produção da receita, assim, se surpreendem com os livros antigos de seus ascendentes.

No entanto, é relevante destacar que os livros de receitas possuem riqueza histórica e guardam memórias familiares, além de colecionar as receitas mais importantes e favoritas de cada família, essas que transcendem gerações e que mesmo no atual contexto tecnológico, podem impactar os membros familiares mais jovens.

Outro ponto observado na pesquisa foi o relato nostálgico das lembranças trazidas por algumas receitas, que envolvem saudade dos que já faleceram, momentos de celebração e a relação histórico-cultural das receitas como, por exemplo, a relação das receitas alemãs que eram feitas a portas fechadas.

Ademais, percebeu-se que a elaboração dos livros de receitas se deu por mulheres, e que mesmo o livro publicado por uma editora, enfatizava em seu prefácio a necessidade de ajudar as mulheres no seu dia a dia. Houve apenas a menção, em dois títulos, de receita com nomes masculinos. Assim, pôde-se inferir que a preservação e o desenvolvimento dos livros foram conduzidos pelas mãos de mulheres, que desempenharam o papel fundamental na preservação da história e da identidade cultural de uma família ou comunidade.

Entretanto, ressalta-se que durante a pesquisa, identificou-se dois grupos de famílias que não possuíam livros de receitas. O primeiro, relacionado à baixa instrução ou analfabetismo das mulheres de gerações passadas, refletindo, portanto, a posição historicamente as quais foram relegadas, colocando-as em um papel secundário à margem da sociedade, e o segundo, pela simples falta de tradição familiar.

Por fim, como a pesquisa dos livros de receitas contribui para a compreensão do contexto histórico de produção em que se deu e das mudanças sociais, sugere-se, para pesquisa futura, um novo estudo que aborde essa relação com a população masculina, isto é, a transmissão de avô/pai para filho/filha e para neto/neta, ou a transmissão de avó/mãe para filho/neto e a influência da tecnologia nessa transmissão e tradição do livro de receitas. 

## Referências

- Alves, A. J. 1991. "O planejamento de pesquisas qualitativas em educação", Cadernos de Pesquisa, São Paulo 77: 53-61.
- Arnould, E. & Thompson, C. 2005. "Consumer culture theory (CCT): twenty years of research", Journal of Consumer Research, Chicago 31(4): 868-882.
- Benemann, N. W. 2017. Histórias de cozinha: uma etnografia gastronômica. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas.
- Bowen, G. A. 2008. "Naturalistic inquiry and the saturation concept: a research note", Qualitative Research 8(1): 137-152.
- Dutra, R. C. de A. 2014. "Registro, memória e transmissão cultural: os textos culinários e o caderno de receitas", 29ª Reunião Brasileira de Antropologia, Natal, RN. Disponível em: [http://www.2grba.abant.org.br/resources/anais/1/14\\_01849117\\_ARQUIVO\\_Registro.me.pdf](http://www.2grba.abant.org.br/resources/anais/1/14_01849117_ARQUIVO_Registro.me.pdf). Acessado em 15 de agosto de 2023.
- Gil, A. C. 2008. Como elaborar projetos de pesquisa, 4. ed. São Paulo: Atlas.
- Gomes, L. G. & Barbosa, L. 2004. "Culinária de papel", Estudos Históricos: Alimentação, Rio de Janeiro: CEPEDOC de História Contemporânea do Brasil 33: 6.
- Leavy, P. 2022. Research design: Quantitative, qualitative, mixed methods, arts-based, and community-based participatory research approaches. Guilford Publications, capítulo 6, páginas 164-190.
- Magalhães, S. M. de. 2021. "A escrita culinária em Minas Gerais nos séculos XIX e XX: O Caderno de Receitas de Plautina Nunes Horta", Projeto História: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História 72: 133-160. DOI: 10.23925/2176-2767.2021v72p133-160. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/54706>. Acesso em 16 de agosto de 2023.
- Saccol, A. Z. 2010. "Um retorno ao básico: compreendendo os paradigmas de pesquisa e sua aplicação na pesquisa em administração", Revista de Administração da UFSM 2(2): 250-269. Disponível em: <https://www.researchgate.net/journal/Revista-de-Administracao-da-UFSM-1983-4659>. Acesso em 16 de agosto de 2023.
- Santos, P. de P. V., Almeida, M. P., Gomes, E. F. & Novaes, M. A. R. 2022. "Administração: aspectos simbólicos no contexto da pós-graduação stricto sensu, nessa área, no Brasil", XLVI Encontro da ANPAD – EnANPAD 2022. Disponível em: <http://anpad.com.br/uploads/articles/120/approved/9afbe998374ca7326d35d84180786096.pdf>. Acesso em 18 de agosto de 2023.
- Silva, L. de O. 2016. "Transmissão cultural e saberes culinários: o caderno de receitas em transformação". Juiz de Fora. Disponível em: <https://www.ufjf.br/bach/files/2016/10/LARA-DE-OLIVEIRA-E-SILVA-sda.pdf>. Acesso em 15 de agosto de 2023.

Thies, V. G. 2020. "Patrimônio do escrito: cadernos de usos não escolares e as contribuições para a cultura escrita", Revista História da Educação 24: e99000. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/asphe/article/view/99000> . Acesso em 16 de agosto de 2023.

Thies, V. G. & Peres, E. 2009. "Quando a escrita ressignifica a vida: diários de um agricultor - uma prática de escrita 'masculina'", Revista Brasileira de Educação 14(41): Ago. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-24782009000200002> . Acesso em 16 de agosto de 2023.

Vasconcelos, M. C. C. 2020. "Escritas femininas na casa oitocentista: memórias sobre o diário da Viscondessa de Arcozelo", História da Educação 24: 1-31. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/asphe/article/view/97649/pdf> . Acesso em 14 de agosto de 2023.

## URL estable documento/stable URL

OJS: <https://gigapp.org/ewp/index.php/GIGAPP-EWP/article/view/354>

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.15311227>

El Grupo de Investigación en Gobierno, Administración y Políticas Públicas (GIGAPP) es una iniciativa impulsada por académicos, investigadores y profesores Iberoamericanos, cuyo principal propósito es contribuir al debate y la generación de nuevos conceptos, enfoques y marcos de análisis en las áreas de gobierno, gestión y políticas públicas, fomentando la creación de espacio de intercambio y colaboración permanente, y facilitando la construcción de redes y proyectos conjuntos sobre la base de actividades de docencia, investigación, asistencia técnica y extensión.

Las áreas de trabajo que constituyen los ejes principales del GIGAPP son:

1. Gobierno, instituciones y comportamiento político
2. Administración Pública
3. Políticas Públicas

### Información de Contacto

Asociación GIGAPP.

[ewp@gigapp.org](mailto:ewp@gigapp.org)