

AVENTAIS SUJOS DE OVOS E MÃOS CHEIAS DE ESCRITA: Biografemas Escritos em Livros de Receitas

EGG-STAINED APRONS AND HANDS FULL OF WRITING: Biographemes Written in Cookbooks

Mariana Vogt Michaelsen¹

Resumo: Biografemas femininos se inscrevem nas páginas amareladas de quatro exemplares do livro de receitas *Quitutes da D.^a Carolina Porciúncula: arte culinária*, de Carolina Marcondes Porciúncula. As receitas culinárias são trocadas entre mulheres e, assim, nomes próprios femininos acompanham os títulos, demonstrando como esse saber é engendrado na coletividade. O retorno à cozinha feito por quatro escritoras contemporâneas – Cristiane Lisbôa, Ivana Arruda Leite, Laura Esquivel e Nina Rizzi – permite repensar e revistar os livros de receitas como espaço não só de sabor, mas também de saber e de criação. Assim, proponho um levantamento do universo semântico das receitas culinárias na ficção e nos livros de receitas. Essa aproximação se faz na intenção de refletir como a escritura de receitas culinárias retorna na ficção, ao mesmo tempo em que ecoa fazeres anteriores ao transitar dos livros de receitas aos livros de ficção. As escolhas subjetivas no modo de escrever ou de compartilhar uma receita faz com que essas mulheres sejam cozinheiras de mão cheia, bem como mulheres com a mãos cheias de escrita.

Palavras-chave: biografema; escritura; livros de receitas; mulheres; receitas culinárias.

Abstract: Female biographemes are inscribed on the yellowed pages of four copies of the cookbook *Quitutes da D.^a Carolina Porciúncula: arte culinária*, by Carolina Marcondes Porciúncula. Cooking recipes are exchanged between women and, therefore, female first names accompany the titles, demonstrating how this knowledge is engendered in the community. The return to the kitchen made by four contemporary writers – Cristiane Lisbôa, Ivana Arruda Leite, Laura Esquivel and Nina Rizzi – allows us to rethink and review cookbooks as a space not only for flavor, but also for knowledge and creation. Therefore, I propose a survey of the semantic universe of recipes in fiction and cookbooks. This approach is intended to reflect how the writing of recipes returns to fiction, while it echoes previous actions, when moving from cookbooks to fiction books. The subjective choices in the writing or sharing a recipe make these women accomplished cooks, as well as woman with their hands full of writing.

Keywords: biographemes; writing; cookbooks; women; cooking recipes.

Apresentação

*Todas temos a marquinha vermelha.
Aqui na mão esquerda, com a que escrevo*

¹ Mariana Vogt Michaelsen é mestra e doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Literatura da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), com bolsa CAPES. É bacharel em Psicologia pela mesma instituição. Integrante do nuLIME – Núcleo de Literatura e Memória. Compõe a Comissão Editorial da revista Anuário de Literatura. E-mail: marivogt1104@gmail.com; <http://lattes.cnpq.br/5304009620519136>; ORCID iD <https://orcid.org/0000-0001-8389-529X>.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.

*tem também minha queimadura de forno.
Se olho fixamente, sobre meu osso rádio
ela se desdobra em três:
se tridimensiona meu pulso
e fechando um pouco os olhos de pode ver
o pulso da minha mãe, o da minha avó
e, em um tranco para a frente, o da minha filha
mordido de mosquitos, encerado e já disposto
à marca da grelha ardente.*
Laura Wittner, Tradução da estrada (2023)

Dentro de casa, ao redor dos fornos, batedeiras e travessas, a mulher-goiabada escreve em cadernos de receitas. Receitas próprias e receitas que são presentes de amigas, vizinhas e familiares. Mas quem é – ou melhor, quem era – essa mulher-goiabada?

É a mulher caseira, antiga “rainha do lar” que sabe fazer a melhor goiabada no tacho de cobre. A minha mãe, uma excelente pianista, não prosseguiu na carreira que começou na adolescência porque estava dentro da mentalidade preconceituosa de seu tempo e também minha avó, minhas tias lá longe... Mulheres sem condições de ousar a profissão, sem coragem de atender ao *chamado*, *vocare* em latim. A vocação, a paixão. Eu me lembro, era menina quando ia com a cesta para colher goiabas no quintal da nossa casa lá em Sertãozinho e onde meu pai era promotor. Minha mãe seria mais feliz se fosse pianista? E se ela continuasse estudando e compondo naquele antigo piano preto com os quatro castiçais, hein? Mas esta seria uma extravagância, uma ousadia e em vez de abrir o álbum de Chopin ela abria o caderno de receitas (Telles, 2008, p. 17).

O termo criado pela escritora Lygia Fagundes Telles tem origem na lembrança de sua mãe mexendo o doce no tacho de cobre. Assim, os cadernos se estabeleciam como espaço de escrita de si dessas mulheres, em uma mistura entre segredos e elementos cotidianos:

Restava o recurso do cadernão do dia a dia, onde, de mistura com os gastos da casa cuidadosamente anotados e somados no fim do mês, elas ousavam escrever alguma lembrança ou uma confissão que se juntava na linha adiante com o preço do pó de café e da cebola (Telles, 2016, p. 335).

Os cadernos do dia a dia se tornaram espaços possíveis de escrita feminina. Entre o cotidiano e as confissões, essas mulheres – representadas aqui pela mãe de Lygia Fagundes Telles – inscreveram também suas subjetividades.

A importante nomeação – mulher-goiabada – abre este artigo que tem como objetivo refletir sobre os biografemas femininos e a escritura de receitas culinárias

através de quatro exemplares do livro de receitas *Quitutes da D.^a Carolina Porciúncula: arte culinária* (197-), de Carolina Marcondes Porciúncula, em diálogo com os romances *Papel manteiga para embrulhas segredos: cartas culinárias*, de Cristiane Lisbôa, e *Como água para chocolate*, de Laura Esquivel; com o livro *Caderno-goiabada*, de Nina Rizzi; e com o conto *Receita para comer o homem amado*, de Ivana Arruda Leite. Sendo assim, proponho um levantamento do universo semântico das receitas culinárias na ficção e nos livros de receitas. A aproximação entre ambos se faz na intenção de refletir como a escritura de receitas culinárias retorna na ficção, ao mesmo tempo em que ecoa fazeres anteriores ao transitar dos livros de receitas aos livros de ficção.

Desde 2020, pesquisei exemplares do livro *Quitutes da D.^a Carolina Porciúncula*, sempre em diálogo com romances, contos ou poemas. Como veremos a seguir, Carolina ministrava cursos de culinária e, por isso, publicou esse livro, que faz parte do arquivo pessoal de alunas ou familiares de alunas de seus cursos. Está em andamento um levantamento sobre os exemplares do livro, o modo como foram usados, alterados e manuseados, no entanto, para este artigo, selecionei os quatro exemplares que fazem parte do arquivo pessoal de familiares da autora, de meus familiares, pois Carolina é minha bisavó.

As proximidades entre a cozinha e a escrita são marcas de uma geração de mulheres que encontrou nos livros de receitas um espaço de criação e de escrita de si. Portanto, proponho a leitura dos livros de receitas também como a possibilidade de acessar biografemas femininos que se entrelaçam nas páginas amareladas pelo contato com os alimentos, com as mãos e com o tempo. A noção de biografema é posta aqui a partir das proposições de Roland Barthes (2005), de modo que os biografemas não visam dar conta da totalidade de uma vida, mas de trechos, pormenores vividos (Barthes, 2005).

Conforme ressalta Eurídice Figueiredo (2020), para pensar as relações entre mulheres e escrita é preciso perpassar as noções de cânone, mas também de classe, raça e gênero como influenciadores de possibilidades ou impossibilidades de inserção no meio: “[...] enquanto mulheres (e não brancos) não tiveram uma situação socioeconômica adequada, enquanto não tiveram autonomia financeira e liberdade de movimento, elas escreveram de modo tímido” (Figueiredo, 2020, p. 87).

O acesso à alfabetização e, conseqüentemente, à leitura, também influencia as possibilidades de escrever de cada pessoa, afinal, “escrita e saber estiveram, em geral, ligados ao poder e funcionaram como forma de dominação ao descreverem modos de

socialização, papéis sociais e até sentimentos esperados em determinadas situações” (Telles, 2004, p. 401). Se pensarmos que a escrita está ligada ao poder, historicamente, o acesso ou não à escrita aparece como estratégia de controle de narrativas. Nesse sentido, interessa pensar o que se escreve quando esse acesso é permitido, isto é, quais são as possibilidades de escrita para as mulheres?

Para responder a essa pergunta, primeiro, é preciso dizer que, nesse contexto, estamos falando de mulheres burguesas, ou anjo do lar, ou mulher-goiabada. Elas que ocupavam, sobretudo, o espaço doméstico, começaram a ler, escrever e publicar, tanto na Europa quanto na América, no século XIX (Telles, 2004). Apesar do princípio movimento de publicação de livros e de jornais, as dificuldades e o posterior silenciamento marcaram as publicações femininas desse período (Figueiredo, 2020; Perrot, 2019; Telles, 2004).

Paralelamente às publicações, outros modos de escrita foram autorizados às mulheres, pois não eram vistos como uma ameaça ao patriarcado: as correspondências, os diários, os livros de receitas (Perrot, 2005). Nesse sentido, se a publicação de livros de autoria feminina encontrava dificuldade no mercado editorial, a escrita feita em diários, correspondências e livros de receitas era autorizada, facilitada. O movimento que Michelle Perrot (2019) faz para pensar a história das mulheres, ou a sua história das mulheres, entra nos meandros do silenciamento das fontes:

as mulheres deixam poucos vestígios diretos, escritos ou materiais. Seu acesso à escrita foi tardio. Suas produções domésticas são rapidamente consumidas, ou mais facilmente dispersas. São elas mesmas que destroem, apagam esses vestígios porque os julgam sem interesse (Perrot, 2019, p. 17).

Se os diários e as correspondências foram queimados por suas próprias autoras (Perrot, 2019), os livros de receitas, apesar de muito próximos do fogo, não foram queimados e, mais ainda, foram transmitidos entre gerações de mulheres. Então, será que não se caracterizavam como uma escrita íntima, reveladora de si? A escrita de si, compreendida como uma forma de mostrar-se na escrita, de revelar algo de si (Foucault, 2004), pode ser atribuída às receitas culinárias. Afinal, mesmo quando inconsciente, revela algo de quem escreve ou cozinha uma receita. Essa revelação pode ser sentida no paladar, quando provamos a comida de alguém ou lembramos uma comida feita por uma pessoa amada: sentimos o gosto subjetivo do preparo do alimento: “as memórias gustativas ligam-se a pessoas e comidas que de alguma forma, em algum momento, se destacaram por um saber culinário” (Demeterco, 1998, p. 91-

92).

Neste artigo, no entanto, sem nos afastarmos muito da cozinha, vamos nos deter às revelações escritas nas páginas dos livros de receitas e, ainda mais, em como escritoras contemporâneas aproveitam essa forma de escrita em suas produções literárias. A maneira como as escritoras se aproximam e se apropriam da linguagem culinária amplia entendimentos a respeito do gênero e, assim, podemos revisitar os livros de receitas de outro modo: a partir do gesto da escrita.

Biografemas de Carolina

Carolina Marcondes Porciúncula nasceu em Carazinho, no Rio Grande do Sul, em 1923. Alguns anos após o seu casamento, foi morar em Ijuí, uma cidade vizinha, e passou a ministrar cursos de culinária para mulheres, além de vender doces, salgados e banquetes² feitos em sua casa. Os cursos de culinária foram ministrados entre os anos 1950 e 1970, em uma escola da cidade que cedia o espaço para ela. O livro de receitas *Quitutes da D.^a Carolina Porciúncula: arte culinária* foi elaborado como material de apoio aos cursos de culinária, no entanto, antes de sua publicação nos anos 1970, já haviam sido elaborados pequenos livros caseiros para acompanhar os cursos. O livro contém receitas das mais variadas, desde doces, salgados, pães e conservas até pratos salgados mais elaborados e tortas. As mesmas receitas ensinadas nos cursos também eram preparadas e vendidas por Carolina.

Mulheres da cidade e da região participaram dos cursos e adquiriram exemplares do livro de receitas, que segue como parte do arquivo pessoal de alunas ou familiares de alunas. O modo como o livro foi organizado é bastante interessante, pois há receitas de um lado e páginas em branco no verso. Estas foram preenchidas com novas receitas manuscritas ou recortes de receitas impressas em jornais e revistas. Desse modo, os exemplares tornam-se diferentes uns dos outros, visto que os acréscimos são feitos conforme os gostos de quem cozinha e tem o livro.

O contexto de publicação do livro, bem como a organização dos cursos de culinária devem ser lidos com atenção ao tempo histórico em que ocorreram. Assim, mesmo tomando uma visão que considera a escrita de receitas culinárias como criativa, feita a partir de saberes coletivos, de modo geral, o contexto de transmissão dessas práticas é perpassado por delimitações de espaços e opressões. Nesse sentido, podemos retornar um pouco no tempo para pensar sobre a concepção de livros de receitas na Idade Média: “a redação dos primeiros textos culinários que se conhece é

iminentemente masculina, porque provavelmente os homens aprenderam a escrever antes das mulheres, provavelmente porque eram mais alfabetizados do que as mulheres” (Demeterco, 2003, p. 76). Além disso, a autora ressalta como, nesse período, as receitas culinárias eram ditadas oralmente para serem escritas nos primeiros livros de receitas, de modo que quem escrevia não era quem detinha o saber sobre os modos de fazer (Demeterco, 2003).

A escrita de receitas culinárias, desde a sua concepção, se faz em um terreno de disputadas de narrativas, isto é, o saber culinário não precisa ser escrito para exista: pode ser transmitido oralmente ou através da prática, da convivência. No entanto, a escrita legitima esses saberes e os atrela a um nome, um autor, uma autora. Esse ponto é bastante importante, pois mesmo o nome de Carolina atrelado ao livro de receitas, não é possível colocá-la como autora – ou como única autora – das receitas ali escritas. Do mesmo modo que o livro de receitas continua a ser escrito após a sua publicação, também há um continuum de saberes construídos e transmitidos até o momento da escrita.

Os saberes culinários passam, também, pela memória. Desde uma concepção de memória coletiva até as lembranças mais subjetivas: receitas decoradas que não são escritas; segredos culinários transmitidos oralmente ou nunca transmitidos; lembranças de sabores da infância; a abundância ou a escassez de algum alimento. Poderíamos seguir com esta longa lista, mas o que quero capturar aqui é o ponto de encontro entre memória e alimentação/culinária. Nesse sentido, temos um bom exemplo apresentado por Sabrina Sedlmayer (2014): Alice B. Toklas convence o seu editor a escrever um livro de receitas no lugar de sua autobiografia, afinal “livro de receitas é livro de memórias” (Sedlmayer, 2014, p. 143).

O argumento de Alice B. Toklas amplia a ideia de que as receitas culinárias são apenas o registro de um fazer, elas podem ser registros de memórias também: “Hoje, ao reler esse livro discreto, penso que talvez tenha sido um dos exemplos de escrita mais encharcados de memória e afeto que já escrevi” (Sedlmayer, 2014, p. 143). É a partir dessa visão que podemos colocar a noção de biografemas inscritos em livros de receitas. Assim, não são somente as receitas culinárias que continuam a ser escritas, mas uma rede de afetos se faz e se escreve.

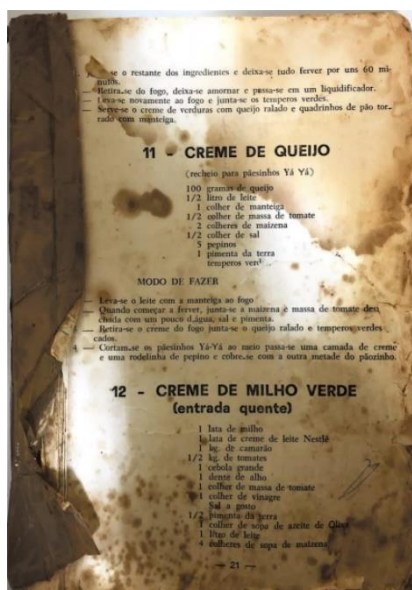
A história de Carolina e a continuidade de seus fazeres pela família torna possível o desenvolvimento de minhas pesquisas, pois o acesso aos exemplares é facilitado via confeitaria. Carolina teve dois filhos e uma filha, Maria Helena, que nasceu em 1943 e seguiu com o ofício de sua mãe junto com o seu marido Oscar, com

quem teve três filhos: Caroline, Daniel e Elen. Caroline se formou em Nutrição, e Daniel e Elen se graduaram em Direito, mas a caçula seguiu trabalhando na confeitaria da família, que foi nomeada como “Carolina’s confeitaria” por Maria Helena, em uma homenagem a sua mãe. A confeitaria segue em funcionamento na cidade de Ijuí, administrada por Elen. Para além de uma questão familiar, algumas clientes e alguns clientes da confeitaria são geracionais, isto é, as mães, avós ou até bisavós foram clientes de Carolina, Maria Helena e, agora, de Elen. Mais além, algumas dessas pessoas foram alunas dos cursos de culinária, assim, tenho acesso aos outros exemplares do livro.

Oscar nasceu em 1943, era engenheiro e após uma demissão começou a trabalhar na confeitaria com a sua esposa. Oscar faleceu em 2017. Maria Helena faleceu em 2019.

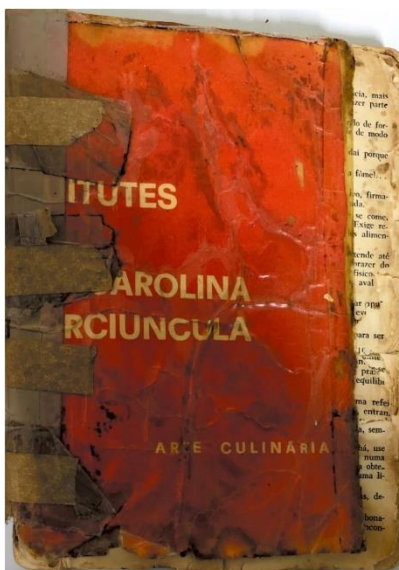
A continuidade familiar interessa nesse artigo, pois podemos ver as marcas de uso no desgaste das páginas (algumas perdidas) desencadeadas pelo cotidiano em uma confeitaria. Os dois livros mais conservados (figuras 3 e 4) são o da filha mais velha, Caroline, e um exemplar em branco, isto é, um exemplar que foi guardado do modo como foi publicado, sem acréscimos nas páginas em branco ou alterações nas receitas publicadas. Os outros dois exemplares (figuras 1 e 2) eram constantemente manuseados, por estarem na confeitaria da família.

Figura 1 – Capa do primeiro exemplar do livro de receitas Quitutes da D.^a Carolina Porciúncula: arte culinária



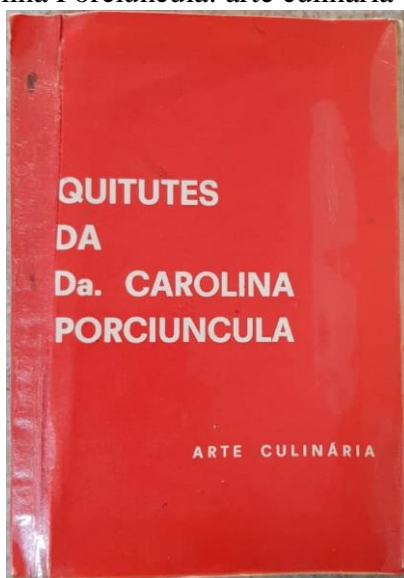
Fonte: arquivo pessoal de familiares de Carolina Marcondes Porciúncula, 2021.

Figura 2 – Capa do segundo exemplar do livro de receitas *Quitutes da D.^a Carolina Porciúncula: arte culinária*



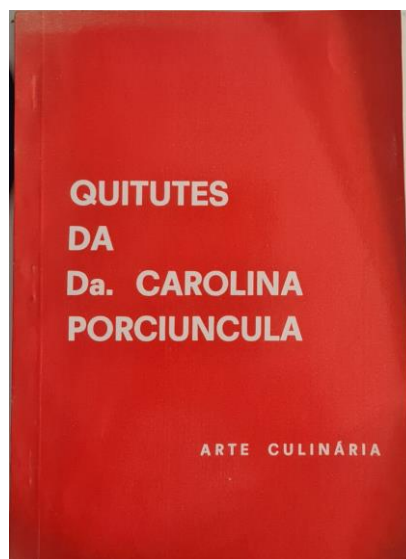
Fonte: arquivo pessoal de familiares de Carolina Marcondes Porciúncula, 2021.

Figura 3 – Capa do terceiro exemplar do livro de receitas *Quitutes da D.^a Carolina Porciúncula: arte culinária*



Fonte: arquivo pessoal de familiares de Carolina Marcondes Porciúncula, 2021.

Figura 4 – Capa do quarto exemplar do livro de receitas *Quitutes da D.^a Carolina Porciúncula: arte culinária*



Fonte: arquivo pessoal de familiares de Carolina Marcondes Porciúncula, 2021.

Carolina faleceu em 2006 e viveu com Alzheimer os seus últimos anos. Embora outros sintomas já houvessem se manifestado, o primeiro estranhamento e desconfiança se deu em momentos em que ela estava cozinhando e esquecia as receitas que sempre soube de cor. Assim, memória e esquecimento rondam não só a história de Carolina, mas também os estudos em torno das narrativas culinárias.

Aventais sujos de ovos: entre escritura culinária e literária

A imagem da mulher-goiabada tem origem na cozinha, espaço mesmo em que os livros de receitas habitam. Os fazeres cotidianos dessas mulheres por vezes são registrados em seus diários, cadernos ou livros de receitas. Imagem semelhante é a da mulher com o avental sujo de ovos, elencada por Tânia Regina Oliveira Ramos (2013) como uma metáfora para pensar as escritoras e as personagens brasileiras contemporâneas, que já não têm seus aventais sujos de ovos:

Recupero, para falar desta economia doméstica, a metáfora do “avental não mais sujo de ovo” enquanto representação da mãe, rainha do lar, a mãe que se vestia e não se despia para os ritos cotidianos e que fez parte durante tanto tempo de um imaginário coletivo (Ramos, 2013, p. 167).

Foi preciso re(a)presentar as narrativas para superar a imagem dos corpos doces no espaço familiar (Ramos, 2013), isto é, as escritoras brasileiras, de algum modo, romperam com representações estereotipadas da mulher no ambiente

doméstico. Nas narrativas, as re(a)apresentações se fazem também no espaço da cozinha, parte do ambiente doméstico. Nesse sentido, apresento alguns exemplos de escritoras contemporâneas que refazem o ser-estar nas cozinhas e, mais além, desenvolvem as suas narrativas em proximidade com as receitas culinárias.

Serão apresentadas, brevemente, quatro narrativas que fazem das receitas culinárias importantes dispositivos de escrita, na intenção de pensar como elementos culinários são reapresentados na ficção, mas também como essa reapresentação abre novas possibilidades de análise dos livros de receitas publicados no passado. Veremos que, além da presença de receitas, a escrita epistolar ou diarística está presente em algumas dessas narrativas, remarcando os espaços possíveis de criação. Vamos nos aproximar do conto *Receita para o comer homem amado*, de Ivana Arruda Leite, dos romances *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias*, de Cristiane Lisbôa, e *Como água para chocolate*, de Laura Esquivel, e do livro de poemas *Caderno-goiabada*, de Nina Rizzi.

A narradora do conto *Receita para comer o homem amado*, de Ivana Arruda Leite (2002), seguindo o passo a passo de uma receita culinária, ensina a cozinhar o homem amado e, assim, subverte a docilidade atribuída à mulher na cozinha. Além disso, a narrativa tensiona as dimensões entre receita culinária e ficção.

Pegue o homem que te maltrata, estenda-o sobre a tábua de bife e comece a sová-lo pelas costas. Depois pique bem picadinho e jogue na gordura quente. Acrescente os olhos e a cebola. Mexa devagar até tudo ficar dourado. A língua, cortada em minúsculos pedaços, deve ser colocada em seguida, assim como as mãos, os pés e o cheiro verde. Quando o refogado exalar o odor dos que ardem no inferno, jogue água fervente até amolecer o coração. Empane o pinto no ovo e na farinha de rosca e sirva como aperitivo. Devore tudo com talher de prata, limpe a boca com guardanapo de linho e arrote com vontade, para que isso não se repita nunca mais (Leite, 2002, p. 13).

Segundo Antonio de Pádua Dias da Silva (2019), apesar de conter elementos de uma receita culinária – título, ingredientes e modo de fazer –, o conto deve ser entendido como uma metáfora: “Visto sob a perspectiva da imaginação (como dimensão psíquica que provoca/desperta afetos, sentimentos ou reconhecimento de gênero textual ou discurso no leitor), tornando obrigatória a leitura do texto em sua ficcionalidade” (Silva, 2019, p. 130). A escritora, portanto, usa elementos conhecidos de uma receita culinária para deslocar o próprio gênero literário e criar novas possibilidades narrativas. Afinal, não se espera que essa receita seja de fato feita (Silva, 2019).

Silva (2019) salienta a ideia de que as receitas culinárias, criadas por chefs ou

por escritoras/es, passam pela imaginação e criação. Nesse sentido, algo da subjetividade de quem cozinha ou escreve pode se manifestar nesse gesto. O conto de Ivana Arruda Leite vai além dos limites da verossimilhança e aproveita uma linguagem comum, cotidiana, para criar novos imaginários. O conto, portanto, tensiona imagens preestabelecidas de mulheres na cozinha, bem como altera o tom usual de uma receita culinária, apesar de usar o imperativo e outros termos comuns nas receitas culinárias. Além disso, percebemos que a narradora se endereça a quem lê, assim como acontece nas receitas, e orienta o passo a passo a ser seguido. Essa escrita endereçada, de algum modo, se aproxima dos diários e das cartas.

Já em *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias*, de Cristiane Lisbôa (2006), a gastrônoma Tatiana Damberg assina as receitas culinárias que acompanham as cartas escritas por Antônia para a sua bisavó Ana. A dedicatória do livro “Para Tita, que chora água de chocolate quando corta cebola” (Lisbôa, 2006 p. 2) faz referência à Tita, personagem do romance *Como água para chocolate*, de Laura Esquivel. Publicado em 1989 no México e em 1993 no Brasil, com tradução da escritora e tradutora Olga Savary, o romance é um símbolo da literatura feminista em seu país de origem. Interessante como Laura Esquivel segue o formato de um livro de receitas, ou seja, cada capítulo tem o título de uma receita, a lista de ingredientes e o modo de fazer, no qual a história da jovem Tita e o modo de fazer a receita se mesclam.

Segundo a crítica literária mexicana, Laura Esquivel funda um gênero literário nomeado como cozinha-ficção (Piazza, 2020). A referência à Laura Esquivel na dedicatória do livro de Cristiane Lisbôa marca a importância da autora mexicana na aproximação entre literatura e culinária, bem como trilha uma linhagem de escritoras que se dedicam ao tema. Desse modo, os novos modos de ser e estar na cozinha também são retratados no romance *Papel manteiga para embrulhar segredos*, e a personagem Antônia ao escrever para a sua bisavó Ana conta sobre as diferenças geracionais entre ela e sua mãe feminista que repudia o estar na cozinha:

Bisa,

Já lhe contei que, desde que aprendi a falar, rezo para que Mamãe me perdoe pelo que sou? Talvez sim, talvez não. As certezas se embarçam na fumaça das panelas.

O movimento feminista deixou estrias profundas nela, não é? Mas acredito que venha apenas daí a ojeriza às chamadas “coisas domésticas”: cuidar da casa, cozinhar e matar formigas. O trauma deve ser mais profundo, mais lamacento, mas uma desculpa ideológica é sempre o escudo seguro para o que dói na alma.

O fato é que mamãe nunca me perdoou por aprender a fazer

bolo antes de entender o que significava submissão. E me detestou com vontade, a partir do momento em que discordei de suas crenças, admitindo que amava o ambiente doméstico e, sobretudo, as cozinhas. Como se isso fosse uma vergonha, como se para ser uma mulher moderna eu precisasse mentir que não gosto de panos de prato (LISBÔA, 2006, p. 49).

Ao mesmo tempo em que a cozinha afasta Antônia de sua mãe, também a aproxima de sua bisavó. Esse espaço cheio de afetos diversos é permeado por heranças geracionais. Se para Antônia e Tita cozinhar representa um espaço de criação, de inscrição de suas subjetividades e até de resistência, para a mãe de Antônia, representa a opressão. As conquistas do movimento feministas possibilitaram que filhas, netas e bisnetas pudessem olhar para os fazeres de suas ancestrais de outro modo, para além dos espaços de opressão, elas enxergaram espaços de resistência e de criação. Essas transformações na cozinha são percebidas por Jenison Alisson Santos e Ana Cristina Marinho Lúcio (2017) no romance *Como água para chocolate*, uma vez que a personagem Tita encontra outras possibilidades de existência nesse espaço. Assim, a cozinha e as receitas culinárias “se transformam numa linguagem simbólica e metafórica que não só promove o empoderamento (e às vezes a perpetuação da opressão patriarcal) dessas mulheres, mas também perpassa pelos conflitos socioculturais presentes no romance” (Santos; Marinho Lúcio, 2017, p. 144).

Importante destacar que a personagem Antônia escreve cartas e receitas para a sua bisavó, assim acompanhamos a leitura de uma escrita endereçada. Segundo Foucault (2004), a epistolografia considera o destinatário, ou seja, é endereçada, e também funciona como um exercício pessoal revelador de si. Percebemos isso, embora na ficção, quando Antônia revela segredos culinários e pessoais, mescla o fazer das receitas com a suas experiências no estágio de cozinha e na vida, sempre se endereçando à bisavó. Não lemos, todavia, as cartas-respostas da bisavó.

Podemos considerar que as cartas e as receitas culinárias, por ficarem frequentemente limitadas aos arquivos pessoais, o acesso e a disseminação de seus conteúdos podem ser limitado: “a destruição e o anonimato ameaçam as cartas pessoais” (Perrot, 2019, p. 29). Mesmo com certa limitação, estudos sobre o tema foram/são desenvolvidos. Mas, além disso, gostaria de destacar a importância da literatura e dos estudos literários nesse quesito, pois com a ficção é possível engendrar espaços esfumados, criar e recriar realidades. Mais além, ao entrar em contato com entrevistas de escritoras, percebemos como as suas vivências com outras mulheres, sobretudo mães e avós, refletem na escrita ficcional.

Laura Esquivel (1998) reconhece em sua escrita os reflexos de vivências durante a infância na cozinha de sua mãe e avó. A autora, no entanto, precisou se afastar do ambiente doméstico, entrar no mundo do trabalho para então se reaproximar da cozinha quando a sua filha nasce: “Yo quería que mi hija conociera su pasado, comiendo lo mismo que yo había comido en mi niñez. Lo malo fue que ya no me acordaba de las recetas de la familia. Al principio, llamaba a mi madre por teléfono [...]” (Esquivel, 1997, p. 19). A escritora ainda ressalta que a escrita de seu primeiro romance se faz a partir da reaproximação com o espaço da cozinha e com as suas ancestrais, de modo que as lembranças infantis e as biografias familiares fazem parte da narrativa, mesmo quando ficcionalizadas (Esquivel, 1997).

Outro importante exemplo é o livro *Caderno-goiabada*, de Nina Rizzi (2022), com uma epígrafe retirada do livro *A disciplina do amor*, de Lygia Fagundes Telles (2010). A menção à mulher-goiabada inaugura o livro elaborado por Nina Rizzi, que não só retoma uma importante escritora brasileira, mas escreve como se estivesse reescrevendo um caderno-goiabada, como se ela – ou a narradora – fosse a própria mulher-goiabada. Encontramos, assim, trechos diarísticos, receitas, notas sobre alimentos e poemas. O caderno de receitas, conforme escreve Heloisa Buarque de Hollanda (2006, p. 120) no posfácio, é “álibi e arma perfeitos para essa poesia forte que toca, com precisão de ourives, o ponto (ou o nó?) certo da experiência cotidiana de todas nós, mulheres comuns, independentes das muitas diferenças que estão na raiz de nossas dores e silêncios”.

As ficções culinárias estão em diálogo com a história e, sobretudo, com as histórias das mulheres. Percebemos como, na contemporaneidade, as narrativas revelam o cotidiano e mesclam escritos que foram atribuídos ao feminino. Cristiane Lisbôa mescla escrita epistolar com as receitas culinárias. Laura Esquivel coloca a sobrinha-neta de Tita como narradora da história, que se organiza em um formato de livro de receitas. Já Nina Rizzi, coloca em prática, na ficção, um gesto de escrita comum, cotidiano, da mãe e avó de Lygia Fagundes Telles e de tantas outras mulheres-goiabada. O caderno-goiabada, portanto, é diário, é livro de receitas e também de poesia, e aponta possibilidades da escrita do cotidiano na ficção. Nesse sentido, o cotidiano secretado nos diários pode revelar vivências subjetivas.

Escrever um diário íntimo é colocar-se momentaneamente sob a proteção dos dias comuns, colocar a escrita sob essa proteção, e é também proteger-se da escrita, submetendo-a à regularidade feliz que nos comprometemos a não ameaçar. O que se escreve se enraíza então, quer se queira, quer não, no cotidiano e na perspectiva que o

cotidiano delimita (Blanchot, 2018, p. 270).

Interessante como a transposição de formas de escrever o cotidiano para a ficção já não passa pela ordem da proteção, mas da revelação, de um cotidiano reelaborado e reescrito. Sendo assim, a aproximação proposta neste artigo instiga a pensar como os estudos literários podem contribuir para a análise e compreensão de livros de receitas como espaço de escrita de si. O movimento de retorno à cozinha feito por escritoras contemporâneas faz ressoar em outro tom as vozes de suas antepassadas, as mulheres-goiabada que tinham na casa, na cozinha, um espaço possível de criação. Apesar das restrições e opressões, o cozinhar e a escritura culinária foram e são potentes criações.

Nesse sentido, o movimento das escritoras contemporâneas nos convida a revistar também os livros de receitas. O cotidiano impresso nas páginas abre brechas de leitura sobre as mulheres que manusearam esses livros, que cozinham e trocaram receitas, que guardaram o livro para suas filhas e netas. Os livros de receitas, portanto, possibilitam a leitura biografemas femininos.

Mãos cheias de escrita: biografemas femininos

Ambrosia, mousse de chocolate, torta Olga, quindins, torta Marta Rocha, brigadeiro e pudim. Se encontradas em um mesmo livro, a sequência de receitas pode indicar uma preferência por doces. Agora, se encontrarmos uma sequência de títulos que usam bebidas alcoólicas – como palitinhos com cerveja, bolacha de cachaça e fraldinha na cerveja preta – supomos que a dona do livro de receitas tem uma predileção por utilizar bebidas alcoólicas nos preparos culinários. A escolha de ingredientes, se lida com atenção, pode ajudar a percorrer aspectos subjetivos de quem os escreve. Mas, além disso, delimita geograficamente, culturalmente e historicamente os livros de receitas e as suas autoras/leitoras/cozinheiras.

Estamos falando aqui de uma culinária de papel, termo proposto por Laura Graziela Gomes e Lívia Barbosa (2004), a partir da noção barthesiana de três vestuários (vestuário-imagem, vestuário escrito e vestuário real), para pensar a culinária escrita: “[...] entendemos todo material impresso sobre a arte de cozinhar e/ou relativo às diferentes cozinhas e culinárias existentes” (Gomes; Barbosa, 2004, p. 3-4). Nesse sentido, temos as receitas publicadas, impressas, mas também aquelas manuscritas, acrescidas nas páginas em branco.

Pequenos fragmentos biográficos se inscrevem nas páginas amareladas e a

leitura se faz a partir de biografemas, isto é, fragmentos que não visam dar conta do todo, mas pincelam existências. A noção de biografema é apresentada por Roland Barthes:

se eu fosse escritor, já morto, como gostaria que a minha vida se reduzisse, pelos cuidados de um biógrafo amigo e devoto, a alguns pormenores, a alguns gostos, a algumas inflexões, digamos: “biografemas”, cuja distinção e mobilidade poderiam viajar fora de qualquer destino e vir a tocar, à maneira dos átomos epicurianos, algum corpo futuro, prometido à mesma dispersão; uma vida esburacada, em suma, como Proust soube escrever a sua na sua obra [...] (Barthes, 2005, p. XVII).

Neste artigo, opto por um detalhe, um pormenor escrito nas páginas dos quatro exemplares livros de receitas *Quitutes da D.^a Carolina Porciúncula: arte culinária*. Dentre as receitas manuscritas nas páginas em branco, algumas têm nomes próprios entre parênteses escritos logo após o título da receita, isto é, os nomes indicam quem presenteou ou passou certa receita. Os manuscritos não foram feitos por Carolina, quem publicou o livro, mas por familiares que usaram/usam o livro no contexto de trabalho ou em casa. Os exemplares indicam os gostos de cada pessoa. Mais ainda: indicam uma rede de relação.

Se a cozinha pode representar a opressão feminina e de classe, ela também se reapresenta como um espaço de resistências e de criação. A deslegitimação desse espaço como um lugar de saber se evidencia na dicotomia entre culinária e gastronomia, esta assim nomeada enquanto um saber masculino e profissionalizante, atrelada aos chefs de cozinha, homens em sua maioria (Gomes; Barbosa, 2004). Por outro lado, a culinária se restringe ao espaço doméstico, com mais sabor do que saber, feita feminina e menor. Essas delimitações, no entanto, mascaram a pluralidade dos saberes femininos na cozinha: feitura com sabor, saber e técnicas que nem sempre se inscrevem nos livros de receitas, mas são transmitidas oralmente entre gerações.

Barthes (2013, p. 22) destacou como as palavras saber e sabor têm a mesma etimologia e “a escritura se encontra em toda a parte onde as palavras têm sabor”. Assim, é através dos nomes próprios entre parênteses que podemos delinear como as palavras circularam entre as mulheres. A circularidade dos saberes culinários não se faz apenas na repetição de receitas, mas também em adaptações e criações, conforme destacam Eliane Morelli Abrahão e Tatiana Lunardelli: “as autoras adaptavam as instruções impressas, acrescentando sugestões próprias que resultavam, implicitamente, numa reelaboração do texto original e na criação de um novo saber

sobre o preparo do prato” (Abrahão; Lunardelli, 2019, p. 7-8). Com as alterações gráficas e gustativas, a autoria das receitas culinárias se dilui.

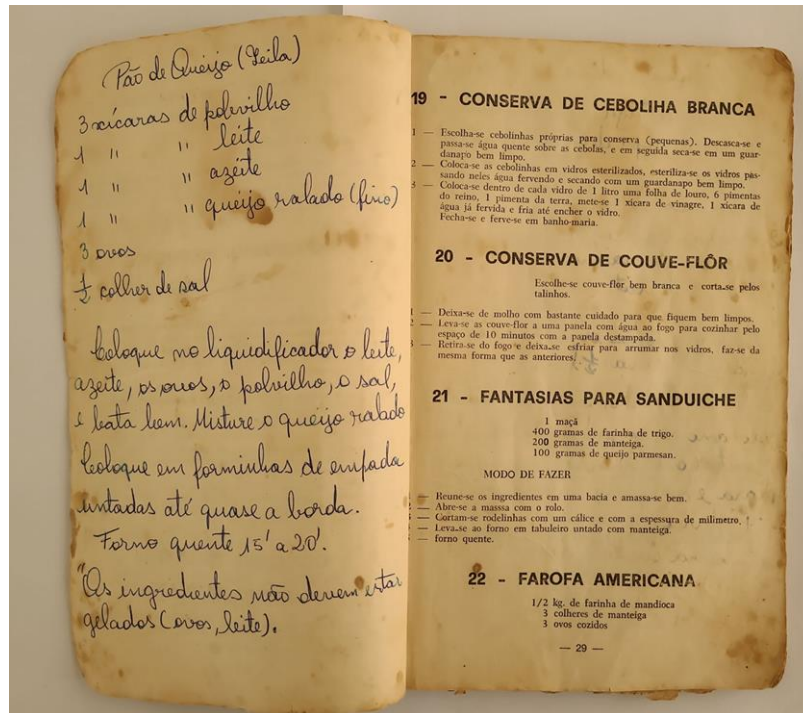
Os nomes que acompanham as receitas são modos de nomear a autoria, ou ao menos fazer uma conexão entre as receitas e as mulheres. O primeiro exemplar do livro *Quitutes da D.^a Carolina Porciúncula* tem dez receitas acompanhadas de nomes entre parênteses. Alguns nomes se repetem. Gerda, prima de Oscar, passou as receitas de Torta Suzana e de suco de laranja. Carmen, também prima de Oscar, passou as receitas de enroladinho de salsicha e casadinho. Vilja era conhecida da família e casada com um colega de trabalho de Oscar, ela passou as receitas de bolacha de aveia quaker e massa podre. Leila, uma amiga e vizinha da família, passou a receita de pão de queijo. Julieta era uma cliente da confeitaria da família e passou a receita de pão de ló laranja. Tia Bina, tia de Maria Helena e irmã de Carolina, passou a receita de pão para torta fria. Tia Wanda, outra parente de Maria Helena, morava em Porto Alegre e passou a receita de bolacha de natal.

A afetividade entre elas se revela pelo uso do primeiro nome sem sobrenomes, bem como a familiaridade é indicada em alguns casos, como o de Tia Bina e Tia Wanda, demonstrando uma proximidade não só familiar, mas também afetiva. A escolha por compartilhar receitas culinárias, portanto, passa pelos afetos, pelo desejo de compartilhar com alguém. Nesse sentido, a receita culinária transmitida não é mera repetição, senão desejo.

Segundo Michelle Perrot (1998), a escrita de receitas culinárias, cartas, diários e notas de casa foi autorizada às mulheres, pois não era vista como uma ameaça ao patriarcado, diferente da escrita literária. Esses espaços possíveis de escrita de si, muitas vezes considerados como uma escrita menor, criaram fendas de leitura biográfica feminina. O acesso a esses cadernos, cartas e diários, quando não queimados ou jogados fora, permitem o acesso a outras narrativas. Desse modo, os nomes femininos acompanhando receitas mostram a circularidade do saber culinário através de uma rede de relações. É possível imaginar que se revisitarmos os livros de receitas de Gerda, Carmen ou Julieta encontraríamos o nome de Maria Helena entre parênteses. A repetição de nomes indica o convívio, a troca de saberes feita na coletividade.

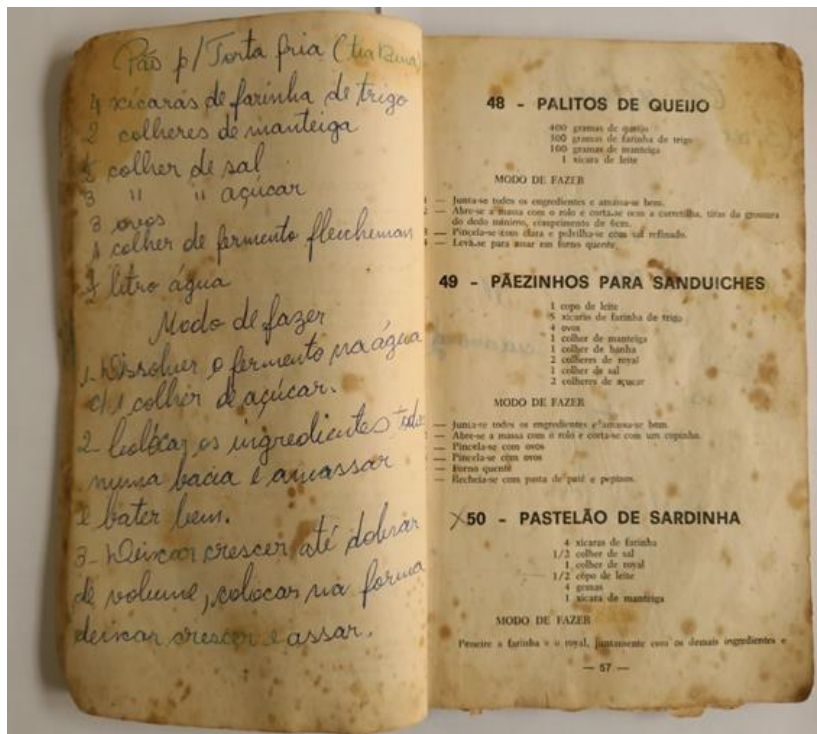
Embora as receitas estejam atreladas a um nome próprio, raramente quem passou a receita é quem as escreve no livro. No caso do exemplar 1, as receitas foram manuscritas por Maria Helena:

Figura 5: páginas 28 e 29 do exemplar 1



Fonte: arquivo pessoal de familiares de Carolina Marcondes Porciúncula, 2023

Figura 6: páginas 56 e 57 do exemplar 1

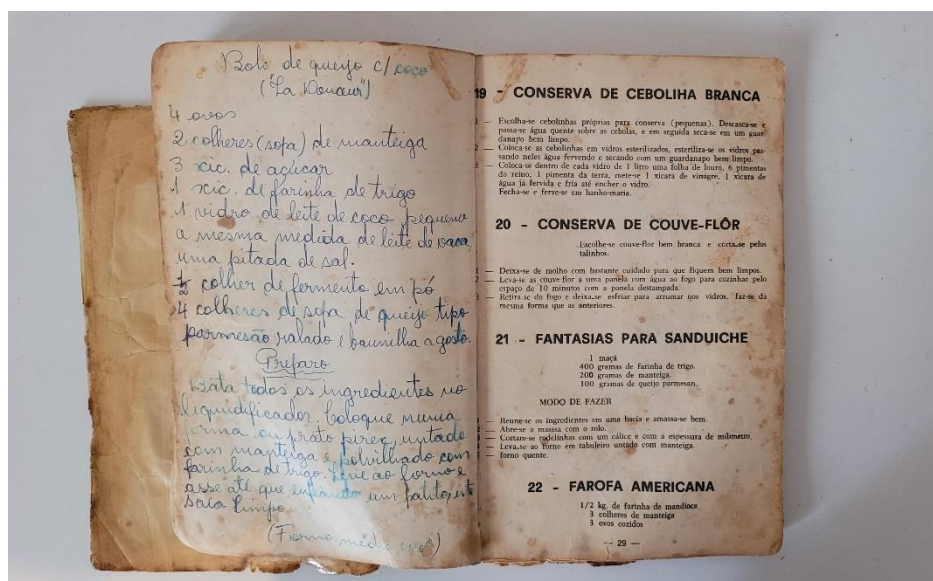


Fonte: arquivo pessoal de familiares de Carolina Marcondes Porciúncula, 2023.

Já no segundo exemplar, encontramos 25 receitas atreladas a nomes entre parênteses. Mas, nesse caso, nem todos são nomes próprios: ao lado da receita de cueca virada, temos “hotel” entre parênteses, provavelmente a receita era feito em um

hotel da cidade; já a receita de bolo de queijo com coco está atrelada a “La Douceur”, escrito entre aspas:

Figura 7: páginas 28 e 29 do exemplar 2



Fonte: arquivo pessoal de familiares de Carolina Marcondes Porciúncula, 2023.

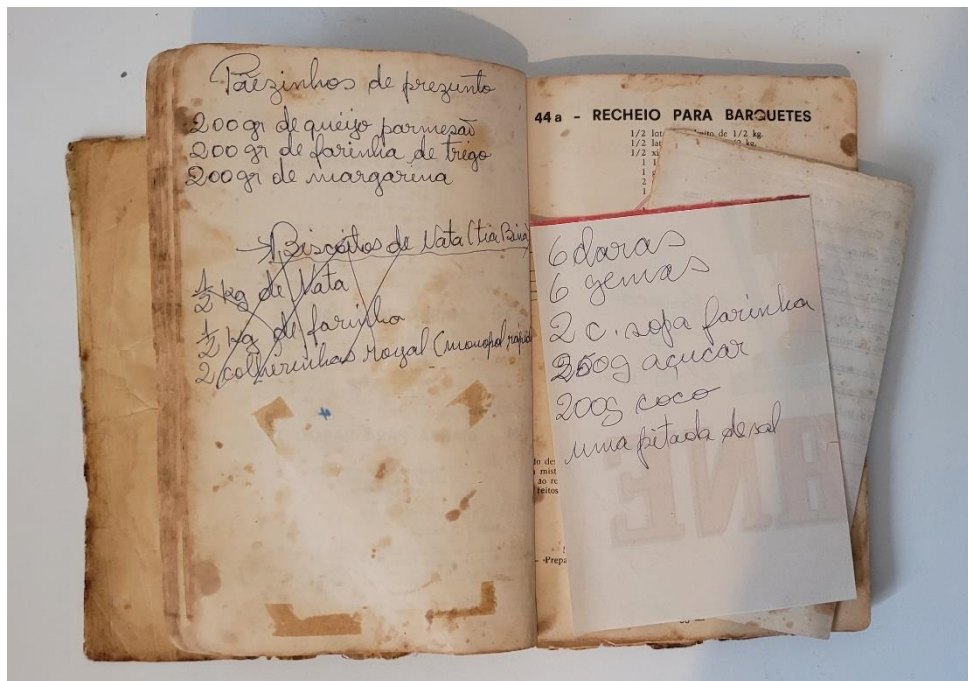
É possível que “La Douceur” seja alguma marca de alimentos ou referência a uma receita retirada de um jornal ou revista. Já na página 174, encontramos o nome Ofélia entre parênteses. É possível que seja Ofélia Anunciato. A culinária escrevia no jornal Tribuna de Santos, teve um quadro culinário no programa Revista Feminina da TV Tupi e, depois, teve o próprio programa, A cozinha maravilhosa da Ofélia, na TV Bandeirantes, além de ter escrito 14 livros de receitas (Araújo, 2018). A receita manuscrita e atribuída à Ofélia é a de rosca de Páscoa.

No segundo exemplar do livro, alguns nomes presentes no primeiro exemplar se repetem: Gerda, Tia Bina e Carmen. Gerda passou a receita de torta de frutas transparentes. Carmen passou as receitas de palitos de queijo, creme Nestlé e maionese de atum. A menção à marca Nestlé no título da receita sugere que esta pode ter sido retirada de alguma embalagem da marca ou de alguma cartilha culinária da Nestlé. Nos livros de receitas é comum encontrar marcas atreladas a ingredientes. Nas receitas publicadas por Carolina, por exemplo, há dois tipos de fermento assim mencionados: fermento Fleischmann e fermento Royal. O primeiro é o fermento biológico, usado para fazer pães; o segundo, o fermento químico, usado para fazer bolos e bolachas. Nas receitas, no entanto, não se escreve o tipo de fermento, mas o nome da marca identifica qual fermento deve ser usado.

Voltamos para as receitas-presentes. Tia Bina passou a receita de biscoitos de

nata que, por sua vez, está toda riscada, indicando que a receita não deu certo:

Imagem 8: páginas 52 e 53 do exemplar 2



Fonte: arquivo pessoal de familiares de Carolina Marcondes Porciúncula, 2023.

As reescrituras culinárias podem alterar receitas, incluir ingredientes, mudar a quantidade ou os modos de fazer, assim como podem rasurar uma receita que não deu certo. A receita, no entanto, ainda pode ser lida, mesmo quando os riscos indicam que ela não deu certo. Será que Maria Helena não acertou a receita? Será que Tia Bina fazia a receita de biscoitos de nata? Ou copiou a receita de um programa de TV? Ou recortou de um jornal ou revista e passou para Maria Helena? As rasuras também podem indicar que a receita deu certo, mas quem a fez não gostou do sabor.

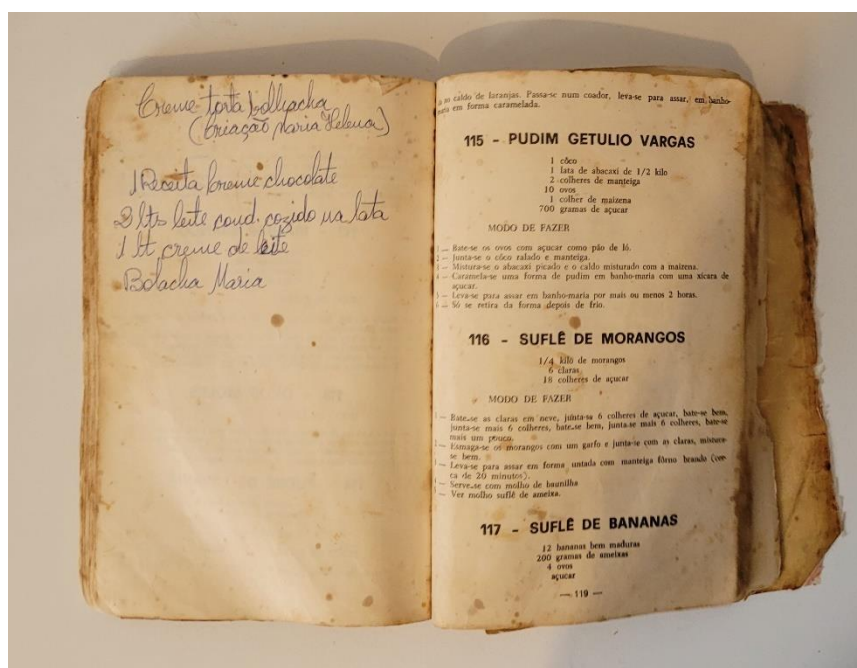
As páginas em branco são também espaços para fabulação. Nem todo o saber culinário é escrito nos livros de receitas, há segredos que são contados fora das páginas, há receitas escritas sem o modo de fazer. Apesar de traçar relações femininas a partir dos nomes entre parênteses, partindo de informações fornecidas por familiares de Carolina, certas informações já não podem ser acessadas. Maria Helena, quem escreveu e riscou a receita de biscoito de nata, já faleceu. Assim, o saber culinário passa pela experiência de estar na cozinha, de cozinhar e, por isso, os livros de receitas abrigam biografemas femininos, pequenos fragmentos biográficos da vida na cozinha.

Além dos nomes já mencionados, encontramos novamente alguns familiares de Maria Helena e Oscar. Elen, uma prima de Santa Cruz do Sul, passou a receita de torta alemã. O casal Christiane e Thomas passou a receita de salmão, Christiane é filha de

Laura, irmã de Carolina Marcondes Porciúncula. Tia Cecília, outra irmã de Carolina, passou a receita de rosca de polvilho. Ellen Rocha, prima de Oscar, passou a receita de peixe. Inge, prima de Oscar, passou a receita de torta alemã. O segundo nome masculino, Nauro, acompanha a receita de massa podre, no entanto, ainda não foi possível delinear a relação dele com a família. Dirce, amiga da família, passou a receita de recheio de peru.

Duas novidades aparecem no segundo exemplar. Primeiro, algumas receitas são atribuídas à Maria Helena, ela própria escreveu seu nome ao lado das receitas de salada tropical, docinhos de damasco, sagu e creme torta de bolacha. Esta última ganha destaque a criação dela:

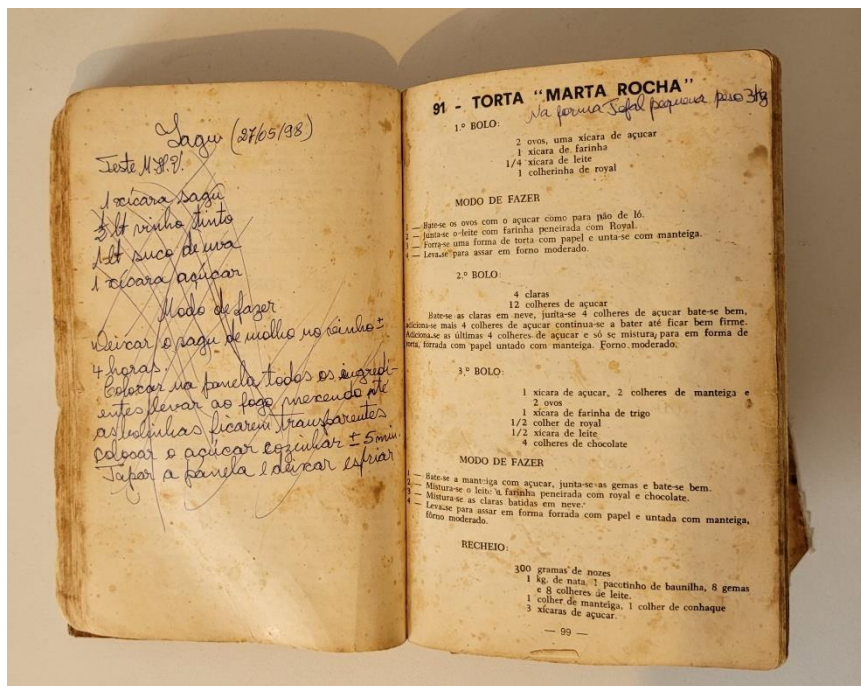
Figura 9: páginas 118 e 119 do exemplar 2



Fonte: arquivo pessoal de familiares de Carolina Marcondes Porciúncula, 2023.

A palavra “criação” acompanhada do nome de Maria Helena, escrito por ela mesma, indica traços autorais e criativos no desenvolvimento da receita. Já a receita de sagu, assinalada como um teste feito por ela, não deu certo, pois está riscada:

Figura 10: páginas 98 e 99 do exemplar 2



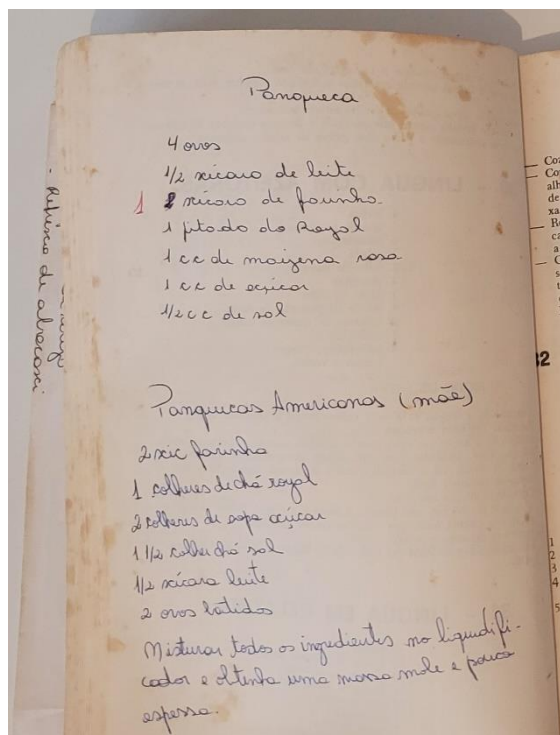
Fonte: arquivo pessoal de familiares de Carolina Marcondes Porciúncula, 2023.

A segunda novidade é a presença de nomes de mulheres que cursaram o curso de culinária ministrado por Maria Helena, seguindo os passos de sua mãe, e se tornaram funcionárias da confeitaria da família. São elas: Mariza, que passou as receitas de bolo de laranja e cuca; Elsa, que passou a receita de bolacha de açúcar; e Enilda, que passou a receita de pão de queijo. Marilene, irmã de Enilda, passou a receita da tora auribranca.

Por fim, o terceiro exemplar analisado é o de Caroline, neta de Carolina. O exemplar tem a seguinte dedicatória: “Para querida Caroline com carinho da vó. 25-12-79”. Caroline tinha 9 anos no ano em que ganhou o livro. Apesar de conter algumas manchas de uso, o livro está mais conservado do que os outros dois exemplares. Tem algumas receitas escritas em folhas soltas anexadas entre as páginas e algumas receitas manuscritas nas páginas em branco.

Somente a receita de panquecas americanas vem acompanhada de um nome entre parênteses: mãe.

Figura 11: página 40 do exemplar 3



Fonte: arquivo pessoal de familiares de Carolina Marcondes Porciúncula, 2023.

Mães cheias de escrita: transmissões geracionais

Mãe, o substantivo feminino que evoca Maria Helena, mãe de Caroline, mas também encadeia uma geração de mulheres e o movimento de transmissão culinária feito entre elas. Amigas, vizinhas, familiares, filhas, netas, mães, cozinheiras, confeitadeiras, escritoras, escritoras de receitas culinárias. As páginas amareladas dos livros de receitas se aproximam, mais uma vez, da ficção de escritoras contemporâneas que encontram proximidades geracionais nas narrativas culinárias.

O movimento de retomar os saberes culinários, tanto ficcionalizando quanto revisitando os livros de receitas, trata-se de um gesto, um olhar que se volta ao passado e o faz ressoar no presente e no futuro. A culinária se estabelece como um espaço de saber e de criação quando as escritoras Cristiane Lisbôa, Ivana Arruda Leite, Laura Esquivel e Nina Rizzi usam as receitas culinárias como dispositivo de escrita literária. O movimento de retorno à cozinha e o espaço aberto por essas escritoras na literatura permite, também, visitar os livros de receitas de outro modo, vê-los como um espaço de criação e criatividade.

Além do movimento de reescrita culinária, os livros apresentados aproveitam formas de escrita que foram historicamente autorizados às mulheres: os diários e as correspondências. Consideradas como uma escrita menor, ou mesmo inofensivas, elas

foram um importante espaço de escrita de si e, além disso, a retomada através de pesquisas ou da literatura permite ampliar entendimentos sobre o gesto da escrita. Nesse sentido, o que ficou limitado ao espaço doméstico no passado, hoje, apresenta-se como possibilidade de criação e publicação literária. Outros modos de fazer são elaborados.

Embora o livro *Quitutes da D.^a Carolina Porciúncula* tenha sido publicado nos anos 1970, a escritura anterior e posterior à publicação nos mostra como os saberes culinários estão em constante movimento. O amarelecimento, as manchas e os rasgos são elementos importantes que vão além da palavra escrita, mas revelam algo do fazer e do cotidiano nas cozinhas.

O que podemos capturar nas páginas dos livros de receitas? As manchas e os rasgos, as alterações nas receitas publicadas e o acréscimo de novas receitas, os segredos que não são escritos, as receitas que deram errado, mas também as que deram certo. Os saberes culinários como um espaço de compartilhamento e de coletividade, onde nomes próprios guiam o endereçamento feminino, as trocas de saberes e sabores feitas por elas. Biografemas femininos inscritos em livros de receitas. Um detalhe da vida dessas mulheres se escreve entre respingos de ovos e leite, marcando digitais na farinha de trigo.

Referências:

ARAÚJO, Amanda Tiemann. As panelas na telinha da TV – A Cozinha Maravilhosa da Ofélia, o culinário televisivo na década de 1980. ENCONTRO ESTADUAL DA ANPUH, XXIV, 2018, Guarulhos, *Anais do XXIV Encontro estadual da ANPUH*. Guarulhos: UNIFESP, 2018.

BARTHES, Roland. *Sade, Fourier, Loyola*. Tradução de Mário Laranjeira. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

BARTHES, Roland. *Aula: aula inaugural da cadeira de semiologia literária do Colégio de França, pronunciada em 7 de janeiro de 1977*. Tradução de Leyla Perrone-Moisés. São Paulo: Cultrix, 2013.

BLANCHOT, Maurice. O diário íntimo e a narrativa. In: BLANCHOT, Maurice. *O livro por vir*. Tradução de Leyla Perrone-Moisés. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2018, p. 270-278.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade*. 1998. Dissertação (mestrado) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. *Saber e sabor: livros de cozinha, arte*

culinária e hábitos alimentares em Curitiba: 1902 – 1950. 2006. Tese (doutorado) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2006.

ESQUIVEL, Laura. *Como água para chocolate*. Tradução de Olga Savary. Rio de Janeiro: Editora Record, 1993.

ESQUIVEL, Laura. *Íntimas suculencias: tratado filosófico de cocina*. Madrid: Ollero & Ramos, 1998.

FIGUEIREDO, Eurídice. *Por uma crítica feminista: leituras transversais de escritoras brasileiras*. Porto Alegre: Zouk, 2020.

FOUCAULT, Michel. Escrita de si. In: FOUCAULT, Michel. *Ética, sexualidade, política*. Tradução de Elisa Monteiro, Inês Autran Dourado Barbosa. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2004, p 144-162.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. Culinária de papel. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 3-23, jan.-jun. 2004. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2214>. Acesso em: 06 ago. 2024.

LEITE, Ivana Arruda. *Falo de mulher*. São Paulo: Ateliê Editorial, 2002.

LISBÔA, Cristiane. *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias*. Rio de Janeiro: Memória Visual, 2006.

Lygia Fagundes Telles: entrevista. *Rev. Bras. Psicanálise*, São Paulo, v. 42, n. 4, p. 17-20, dez. 2008. Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0486-641X2008000400003&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt. Acesso em: 17 jul. 2024.

MARINHO LÚCIO, Ana Cristina; SANTOS, Jenison Alisson. Opressão e resistência na cozinha em *Como água para chocolate*, de Laura Esquivel. *Revista Criação & Crítica*, São Paulo, n. 18, p. 138-151, jun. 2017. Disponível em: <https://revistas.usp.br/criacaoecritica/article/view/129125>. Acesso em: 21 jul. 2024.

PERROT, Michelle. *As mulheres ou os silêncios da história*. Tradução de Viviane Ribeiro. Bauru, SP: EDUSC, 2005.

PERROT, Michelle. *Minha história das mulheres*. Tradução de Angela M. S. Côrrea. São Paulo: Contexto, 2019.

PIAZZA, Sarah Maria. Entre el diario e el recetario: la reivindicación de la escritura íntima en la trilogía culinaria de Laura Esquivel. *Revista Letral*, n. 23, p. 257-285, 2020. Disponível em: <https://revistaseug.ugr.es/index.php/letral/article/view/9281>. Acesso em: 22 jul. 2024.

PORCIÚNCULA, Carolina Marcondes. *Quitutes da D.^a Carolina Porciúncula: arte culinária*. Ijuí: Litografia Serrana, [197-].

RAMOS, Tânia Regina. Aventais (não mais) sujos de ovos: re(a)apresentações. Florianópolis: *Anuário de Literatura*, v. 18, n. 1, p. 161-174, 2013. Disponível em:

<https://periodicos.ufsc.br/index.php/literatura/article/view/2175-7917.2013v18nesp1p161>. Acesso em: 18 jul. 2024.

SEDLMAYER, Sabrina. Comer o passado como pão de fome: relações entre comida e literatura. *Abril*, v. 6, n. 12, p. 141-152, 2014. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/revistaabril/article/view/29635/17176>. Acesso em: 02 dez. 2024.

SILVA, Antônio de Pádua Dias da. Gastronomia e literatura ou a receita culinária como ficção e arte. *Eixo Roda*, v. 18, n. 2, p. 123-143, 2019. Disponível em: https://periodicos.ufmg.br/index.php/o_eixo_ea_roda/article/view/28489. Acesso em: 21 jul. 2024.

TELLES, Norma. Escritoras, escritas e escrituras. In: PRIORE, Mary (Org.); BASSANEZI, Carla (coord. de textos). *História das mulheres no Brasil*. São Paulo: Contexto, 2004, p. 401-442.

TELLES, Lygia Fagundes. *A disciplina do amor: memória e ficção*. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

TELLES, Lygia Fagundes. A mulher escritora e o feminismo no Brasil. In: RODRIGUES, Carla; BORGES, Luciana; RAMOS, Tânia Regina Oliveira (Org.). *Problemas de gênero*. Rio de Janeiro: Funarte, 2016, p. 333-342.

WITTNER, Laura. *Tradução da estrada*. Tradução de Estela Rosa e Luciana di Leone. São Paulo: Círculo de poemas, 2023.

Artigo recebido em 08/08/2024

Aceito para publicação em 23/11/2024

Editor(a) responsável: Ana Luiza Mendes Veríssimo.