

A COZINHA COMO ESCRITA: PALIMPSESTO DA MEMÓRIA FEMININA EM *MEU LIVRO DE COZINHA*, DE CAROLINA NABUCO¹

THE KITCHEN AS WRITING: PALIMPSEST OF FEMALE MEMORY IN *MEU LIVRO DE COZINHA*, BY CAROLINA NABUCO

LA COCINA COMO ESCRITURA: PALIMPSESTO DE LA MEMORIA FEMENINA EN *MEU LIVRO DE COZINHA*, DE CAROLINA NABUCO



Marcelo Medeiros da Silva¹



Raimundo Mélo Neto Segundo²



Marília Vital Ribeiro³



Priscila Marcela Marques de Lima⁴



Roberta Thamirys Temoteo Rodrigues⁵

1. Doutor em Letras (UEPB). Docente da Universidade Estadual da Paraíba. Membro Permanente do Programa de Pós-Graduação em Formação de Professores (PPGFP) e do Programa de Pós-Graduação em Literatura e Interculturalidade (PPGLI). E-mail: marcelomedeiros_silva@yahoo.com.br
2. Formado em Letras (FERLAGOS). Mestre em Formação de Professores (UEPB). Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Literatura e Interculturalidade (PPGLI – UEPB). E-mail: raimundo.segundo@yahoo.com.br
3. Graduada em Arquivologia (UEPB). Mestra em Ciência da Informação (UEPB). Doutoranda em Literatura e Interculturalidade (UEPB). E-mail: mariliavr88@gmail.com
4. Mestra em Literatura e Interculturalidade pela Universidade Estadual da Paraíba (UEPB). Graduada em Letras Espanhol e em Português pela Universidade (UEPB) e em Pedagogia pela Universidade Cruzeiro do Sul. Docente na rede pública de ensino na cidade de Sertânia – PE. E-mail: priscilamml2019@gmail.com
5. Graduanda em Letras, habilitação em Língua Portuguesa, pela Universidade Estadual da Paraíba, campus VI, e pesquisadora da Iniciação Científica (PIBIC/UEPB). E-mail: roberta.temoteo@aluno.uepb.edu.br

RESUMO: Este artigo analisa *Meu livro de cozinha* (1977), de Carolina Nabuco (1890-1981), com o objetivo de investigar de que modo a obra articula memória, escrita e gênero, resignificando o estatuto das receitas para além de sua função utilitária. Partindo da hipótese de que a escrita culinária pode ser lida como um palimpsesto cultural, no qual se inscrevem subjetividades, afetos e relações de poder, o estudo examina a materialidade do livro (organização textual, iconografia, léxico e estrutura das receitas), bem como os modos de narrar que atravessam o texto. Argumenta-se que a cozinha, tradicionalmente associada ao espaço doméstico e à subalternidade feminina, revela-se como lugar ambivalente: ao mesmo tempo em que preserva tradições, reconfigura modos de inscrição cultural e de autoria feminina. Por fim, o artigo busca contribuir para o reconhecimento de *Meu livro de cozinha* como texto significativo no conjunto da obra de Carolina Nabuco e como fonte relevante para a compreensão das relações entre memória, gênero e cultura.

ABSTRACT: This article analyzes *Meu livro de cozinha* (1977), by Carolina Nabuco (1890–1981), with the aim of investigating how the work articulates memory, writing, and gender, re-signifying the conceptual standing of recipes beyond their utilitarian function. Based on the hypothesis that culinary writing can be read as a cultural palimpsest in which subjectivities, affects, and power relations are inscribed, the study examines the materiality of the book (textual organization, iconography, lexicon, and the structure of the recipes), as well as the modes of narration that traverse the text. It argues that the kitchen, traditionally associated with the domestic sphere and female subalternity, reveals itself as an ambivalent space: while it preserves traditions, it also reconfigures modes of cultural inscription and female authorship. Finally, the article seeks to contribute to the recognition of *Meu livro de cozinha* as a significant text within the body of work of Carolina Nabuco and as a relevant source for understanding the relationships among memory, gender, and culture.

RESUMEN: Este artículo analiza *Meu livro de cozinha* (1977), de Carolina Nabuco (1890-1981), con el objetivo de investigar como la obra articula la memoria, la escritura y el género, resignificando el estatus de las recetas más allá de su función utilitaria. Partiendo de la hipótesis de que la escritura culinaria puede leerse como un palimpsesto cultural, en el que se inscriben subjetividades, afectos y relaciones de poder, el estudio examina la materialidad del libro (organización textual, iconografía, léxico y estructura de las recetas), así como los modos de narrar que lo permean. Argumenta que la cocina, tradicionalmente asociada al espacio doméstico y a la subalternidad femenina, se revela como un lugar ambivalente: si bien preserva las tradiciones, reconfigura los modos de inscripción cultural y la autoría femenina. Finalmente, este artículo busca contribuir al reconocimiento de *Meu Livro de Cozinha* como un texto significativo dentro de la obra de Carolina Nabuco y como una fuente relevante para comprender las relaciones entre memoria, género y cultura.

Palavras-chave: Receitas; Memória; Autoria Feminina; Carolina Nabuco.

Keywords: Recipes; Memory; Female authorship; Carolina Nabuco.

Palabras-clave: Recetas; Memoria; Autoría Femenina; Carolina Nabuco.

Recebido em: 21/02/2026

Aprovado em: 04/03/2026



Todo o conteúdo deste periódico está licenciado com uma licença Creative Commons (CC BY-NC-ND 4.0 Internacional), exceto onde está indicado o contrário.

¹ Uma versão preliminar deste texto saiu como capítulo do livro *Vozes femininas na literatura ocidental: corpo espiritualidade e relações de gênero*.

Introdução

Em memória da professora Beliza Áurea de Arruda Mello, cujo trabalho sobre os manuscritos culinários foi a candeia que iluminou as nossas reflexões desde a primeira versão deste texto.

Há mais de uma década que temos estudado a produção ficcional de Carolina Nabuco (1890-1981), romancista, memorialista e biógrafa. Filha de D. Evelina Torres Ribeiro Nabuco e de Joaquim Aurélio Nabuco de Araújo, destacou-se como autora de vasta cultura e estilo ao mesmo tempo simples e erudito, rico em densidade temática (Coelho, 2002; Schumacher; Brazil, 2000). Após o êxito editorial de *A vida de Joaquim Nabuco* (1928), publicou os romances *A sucessora* (1934) e *Chama e cinzas* (1947), além do livro de instrução religiosa *Catecismo historiado – doutrina cristã para primeira comunhão* (1940) e das biografias *Santa Catarina de Sena* (1957) e *A vida de Virgílio de Melo Franco* (1962). Reuniu ainda narrativas em *O ladrão de guarda-chuvas e outras dez histórias* (1969), publicou o ensaio *Retrato dos Estados Unidos à luz de sua Literatura* (1967) e o livro de viagens *Visão dos Estados Unidos* (1953). Completam sua produção *Oito décadas* (1973), volume memorialístico que funciona como espécie de testamento literário, e *Meu livro de cozinha* (1977), coletânea de receitas.

Quando iniciamos a estudá-la, pouquíssimos eram os trabalhos sobre ela e sua obra (cf. Silva, 2011). Os já existentes, em sua maioria, detinham-se especialmente em *A sucessora* (1934), romance que entrou para a história literária nacional por causa da polêmica do plágio praticado por Daphne du Maurier contra a escritora brasileira e ficou na memória social do público brasileiro muito mais em razão de sua adaptação para a TV na década de 70 do século passado com reprise na década seguinte. Nesse ínterim, ao lado dos trabalhos que já publicamos (cf. Silva, 2012; 2018; Silva; Mélo Neto Segundo; Rodrigues, 2025), outros vieram se somar, ampliando, assim, a fortuna crítica em torno de Carolina Nabuco e sua obra. *A sucessora* permanece, porém, como a obra mais estudada, sendo objeto de algumas monografias e artigos (cf. Silva; Bottoso, 2019; Silva, 2020; Lima; Silva, 2021; Santos, 2022; Souza Ramos, 2025; Melo, 2026).

Dentre os trabalhos que foram produzidos nos últimos anos e não se detêm no estudo dos romances, merece destaque o capítulo “Carolina Nabuco e o retrato de Henry James: uma escrita expatriada”, escrito por Ulysses Pinheiro e dedicado a compreender, no diálogo entre literatura e filosofia, a ambiguidade do conservadorismo na obra de Carolina Nabuco, a partir do retrato sobre o escritor norte-americano que ela escreve em um dos capítulos de *Retrato dos Estados Unidos à luz de sua Literatura* (1967). Carolina Nabuco combina admiração e reserva, identificação e distanciamento na construção desse retrato. Essa ambivalência não apenas caracteriza sua leitura do escritor norte-americano, mas ilumina sua própria posição estética e cultural, revelando o retrato como forma indireta de autorrepresentação e como espaço de negociação entre pertencimento nacional e filiação cosmopolita.

Outro trabalho de destaque é o de Adriana Tullio Baggio (2025) sobre os escritos de Nabuco na imprensa brasileira da década de 1930. Trata-se de importante estudo porque toma como *corpora* textos pouco conhecidos da autora em razão de terem sido publicados em jornais, boletins, revistas e anuários, e mostra como tais textos, a partir da recorrência de certos temas (memória, tradição, cosmopolitismo, interioridade e ética cultural) são paradigmáticos do pensamento da escritora que articula conservação e modernidade, pertencimento nacional e diálogo cosmopolita, subjetividade íntima e responsabilidade moral.

Ainda no âmbito dos trabalhos acadêmicos, cumpre salientar igualmente o verbete dedicado a Carolina Nabuco, publicado em *Escritoras Brasileiras* (2022), obra organizada por Maria Amélia Elói, e com texto assinado por Carolina Cézar Ribeiro Galvão Diniz. A escritora é apresentada como uma das

pioneiras da autoria feminina no Brasil e é ressaltada, em seu processo de formação e fomento pelo gosto de ser escritora, a forte influência intelectual do pai, Joaquim Nabuco, além da formação cultural recebida desde a infância, marcada pelo contato precoce com a literatura em português e francês. Ao final, sublinha-se que Carolina Nabuco ultrapassou a condição de “filha de Nabuco”, construindo trajetória própria e voz autoral singular, marcada pela crítica sutil ao papel feminino na família burguesa e por uma fidelidade rigorosa a si mesma, consolidando um acervo literário reconhecido por sua qualidade e consistência.

Os exemplos apresentados podem levar à impressão de que a atenção dedicada a Carolina Nabuco se restringe ao meio acadêmico. Contudo, no campo editorial, observa-se um movimento de redescoberta da escritora. Seus dois romances foram republicados em edições cuidadosas, o que tem ampliado o número de leitores e favorecido a circulação das obras em programas de incentivo à leitura, como o Programa Nacional do Livro e do Material Didático (PNLD) – na edição de 2018, *A sucessora*, publicada pela Editora Instante, figurou entre os títulos selecionados –, além de integrarem a programação de clubes de leitura.

Essa redescoberta de Carolina Nabuco impulsiona-nos a revisita-la, com o propósito de colaborar para a consolidação e ampliação de sua presença no debate acerca das pioneiras da autoria feminina no Brasil. Por onde iniciar esse retorno? Mais uma vez, a memória orienta o percurso. Recordamos que, nos primeiros contatos com sua obra, chamou-nos a atenção o caráter eclético de sua produção. Entre biografias, romances, contos, ensaios e conferências, um título em particular se destacou e passou a nos inquietar: *Meu livro de cozinha*.

Publicado originalmente em 1977 e reeditado em 2002, nas duas ocasiões pela Nova Fronteira, *Meu Livro de Cozinha* é uma coletânea que reúne receitas de família entrelaçadas a relatos de viagem e ao registro de costumes de época, compondo um objeto híbrido, situado entre memória, narrativa e prática culinária. Embora, à época, o *corpus* da pesquisa se restringisse à produção romanesca da autora, impunha-se a necessidade de oferecer ao leitor ao menos uma visão panorâmica do conjunto de sua obra. Como, então, abordar aquele livro de cozinha? O que definia, afinal, um “livro de cozinha”? Por que a opção pela expressão “de cozinha”, e não simplesmente “de receitas”? O que essa obra poderia revelar sobre o projeto literário de Carolina Nabuco? Qual seria seu lugar no conjunto de sua produção? Essas foram as primeiras questões que se delinearam naquele momento.

Forjados em uma tradição crítica que nos munira de instrumentos para a leitura de narrativas, poemas e peças de teatro – enfim, de um conjunto de textos que convencionamos, não sem problemas, chamar de literários –, deparamo-nos com um objeto que exigia o deslocamento desses operadores de leitura. As receitas e o próprio livro de Carolina Nabuco impunham a revisão dos parâmetros com que estávamos habituados a abordar os textos e, em certa medida, o próprio mundo. *Meu livro de cozinha* ampliou nossa percepção acerca da diversidade da produção de autoria feminina, sobretudo quando recuamos à sua gênese no século XIX, período marcado por mecanismos de controle e coerção que buscaram embargar a voz das mulheres. Tal recuo histórico evidencia que a inserção feminina no campo literário esteve longe de constituir um percurso linear ou desobstruído: entre a indigência cultural a que muitas foram relegadas por séculos e a ojeriza que o desejo de escrever despertava em setores masculinos que sequer as reconheciam como cidadãs, acumulavam-se obstáculos de ordem social, simbólica e institucional.

Nesse contexto de impedimentos múltiplos, o livro de cozinha de Carolina Nabuco iluminou nossa reflexão sobre a relação entre mulher e escrita no Brasil. Formulamos, então, a hipótese de que a circulação por diferentes gêneros textuais e literários pode ter funcionado – ainda que não necessariamente de modo consciente – como estratégia de inserção em espaços tradicionalmente excludentes, como o campo intelectual. Não por acaso, muitas escritoras de épocas pretéritas revelaram-se prolíficas, transitando por uma miríade de gêneros, a exemplo da própria Carolina Nabuco. A razão histórica dessa pluralidade talvez

resida no fato de que, diante das restrições ao acesso à educação, ao saber e aos espaços legitimados de produção e circulação intelectuais, tornou-se necessário encontrar vias alternativas de expressão – formas de dizer de si e do mundo que impedissem o completo apagamento na memória cultural e social.

Desse modo, como defendemos em outro trabalho (cf. Silva, 2012), a escrita de múltiplos gêneros favoreceu a inserção das mulheres no campo letrado e garantiu, a algumas delas, permanência no teatro da memória – espaço do qual tantas outras foram apagadas sem deixar vestígios. Escrever tornou-se, assim, um imperativo. O aperfeiçoamento em um único gênero talvez tenha sido possibilidade reservada às gerações seguintes, quando o terreno da escrita já tivesse sido parcialmente pavimentado por aquelas que, na ausência de referências femininas consolidadas, precisaram forjar a si mesmas como modelo de escritora, ocupando o lugar de predecessoras – posição que buscaram afirmar apesar do temor “de que por não pode(rem) criar, de que, por não poder(em) tornar-se ela(s) própria(s) predecessora(s), o ato de escrever a(s) isolasse ou a(s) destruísse (...)” (Campos, 1992, p. 120).

Assim, se em receitas e cadernos de assentamentos ousaram registrar “alguma lembrança ou uma confissão que se juntava na linha adiante com o preço do pó de café e da cebola” (Telles, 1997, p. 60), nos romances, contos e poemas, tais lembranças, confissões e desejos passaram a constituir o universo ficcional de personagens muitas vezes confinadas ao espaço doméstico e à servidão, cujas aspirações de liberdade se reduziam, não raro, a breves suspiros. Seja por meio de livros de receitas, diários e álbuns de família, seja pela produção de poemas, contos, crônicas ou romances, a inserção feminina na escrita revela-se fundamental não apenas como gesto de autoafirmação, mas também como chave interpretativa para compreender, a partir de uma enunciação própria, sua participação na cultura nacional – em seus mitos, crenças, imaginário e ideologias (Sharpe, 1997).

A partir dessa reflexão, passamos a compreender que o livro de cozinha de Carolina Nabuco se revelava tão significativo quanto sua prosa romanesca. Sua importância não reside apenas no fato de evidenciar o exercício da escrita por uma mulher que, embora pertencente à elite, enfrentava as limitações impostas pelo gênero enquanto marcador social da diferença – circunstância que não lhe franqueava automaticamente o acesso ao cenário literário. Reside também na possibilidade de, por meio das receitas e das memórias ali inscritas, realizar uma leitura do feminino a partir do espaço doméstico – ambiente que a sociedade patriarcal historicamente definiu como próprio das mulheres e no qual muitas foram simbolicamente incorporadas à figura do pai ou do marido, tendo sua identidade subsumida à deles.

Considerando o exposto, este artigo investiga de que modo *Meu livro de cozinha* (1977), de Carolina Nabuco, pode ser lido como palimpsesto da memória feminina, no qual a escrita culinária ultrapassa sua dimensão utilitária e se configura como prática de autoria e negociação simbólica no interior de uma sociedade patriarcal. Partimos da hipótese de que a cozinha, tradicionalmente associada ao espaço doméstico e à subalternidade das mulheres, revela-se, na obra, como território ambivalente: se, por um lado, reinscreve limites historicamente impostos; por outro, instaura brechas de autoria, memória e mediação cultural. Nosso objetivo consiste em analisar de que maneira a materialidade do livro (iconografia, organização textual, léxico e estrutura das receitas) participa dessa construção simbólica. Ao final, demonstramos que, em Carolina Nabuco, a escrita culinária opera como forma de inscrição cultural e preservação da memória, convertendo o espaço da cozinha em linguagem e em lugar de produção de sentido.

Meu livro de cozinha: escrita culinária e memória no palimpsesto da autoria feminina

À luz do que discutimos na introdução acerca da prática de escrita por mulheres em tempos pretéritos, as receitas culinárias podem ser compreendidas como uma forma significativa de atuação feminina no universo letrado. Elas nos proporcionam um raro momento para compreender “o que as mulheres chamadas de donas-de-casa faziam em seu cotidiano; e as vozes de seus desejos que, por sua vez, vão muito além de alimentar e alimentar-se, nos levam a muitas reflexões” (Ferreira; Mello, 2007). Além disso, quando lidos mais amiudadamente, os livros de receita e os de cozinha, como o de Carolina Nabuco, nos revelam que experiências e condição femininas estão plasmadas no léxico que compõe as receitas e as dicas que esses livros apresentam, o que é possível porque tais receitas e dicas resistem, na maioria das vezes, incólumes, ao tempo e, por isso, trazem em si registros de uma época, de hábitos a que não é possível ter acesso senão pelo que está registrado nas receitas e/ou nas dicas não apenas culinárias:

Doces, bolos, quindins de paladar e suas apresentações, seus enfeites, seus acompanhamentos mais ou menos estéticos são arte que não se compara à da escultura ou à da música ou à da pintura em virtude de solidez ou em capacidade de permanência, continua a exprimir-se em combinações de sabores acompanhadas de cores, formas, enfeites simbólicos. Socorrida, portanto, por outras artes.

Em compensação, através das receitas – algumas delas segredos de família –, é uma arte que resiste ao tempo, repetindo-se ou recriando-se, com a constância das suas excelências e até das suas sutilezas de sabor; afirmando-se, por essa repetição ou por essa recriação. *Numa velha receita de doce ou de bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas nem capitulando, senão em pormenores, antes as inovações, que faltam às receitas de outros gêneros* (Freire, 2007, p. 32; grifos nossos).

Vistos, erroneamente, como uma fonte de informações “simples”, “rápidas”, “baratas” e, muitas vezes, cheias de floreios femininos, os livros e os cadernos de receita revelam-se, no entanto, como uma fonte por meio da qual é possível dar atenção às ocupações cotidianas das mulheres e, conseqüentemente, visibilidade a um conjunto de “trabalhos que visivelmente nunca acabam, jamais suscetíveis de receber um arremate final: a manutenção dos bens do lar e a conservação da vida dos membros da família parecem extrapolar o campo de uma produtividade digna de ser levada em conta” (Giard, 2005, p. 217). Pelas receitas, é possível reconstruir uma memória social de marcas de mulheres que, através de gestos, de sabores e de composições, nos legaram saberes, principalmente nutricionais, que não podem cair no esquecimento:

Enquanto uma de nós conservar os saberes nutricionais de vocês, enquanto de mão em mão e de geração em geração se transmitirem as receitas da terna paciência de vocês, subsistirá uma memória fragmentária e obstinada da própria vida de vocês. A ritualização requintada dos gestos elementares tornou-se-me assim mais preciosa que a persistência das palavras e dos textos, porque as técnicas do corpo são mais bem protegidas da superficialidade da moda e porque aí entra em jogo uma fidelidade material mais profunda e mais densa, uma maneira de ser-no-mundo e de fazer aqui a própria morada (Giard, 2005, p. 216).

Embora as práticas culinárias insiram-se no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e, paradoxalmente, mais desprestigiado, elas são vistas como um trabalho monótono e repetitivo, desprovido de inteligência e de imaginação. São mantidas, portanto, fora do campo do saber e negligenciadas nos programas de educação dietética. Mesmo assim, “com exceção dos pensionários de coletividades (conventos, hospitais, presídios), quase todas as mulheres têm de cozinhar, quer só para suas necessidades, quer para alimentar os membros da família e seus convidados ocasionais” (Giard, 2005, p. 218). Por isso, os textos culinários produzidos por mulheres não só contribuem na busca ou reconstituição de uma memória feminina que traga à tona a importância das mulheres na formação de nossa cultura como também podem revelar muito sobre o processo mediante o qual se deu a inserção das mulheres no universo da escrita e no plano da memória social e histórica, terreno do qual as políticas de memoricídio procuraram alijá-las.

A escrita foi um território conquistado pelas mulheres depois de muita luta contra a indigência cultural que se abatia sobre elas, mas as produções de mulheres ocuparam sempre um território contestado. Contestavam o valor das obras, a importância e a necessidade delas e, ante a impossibilidade de apagá-las por completo, procuraram circunscrevê-las às coisas de somenos importância, frutos de veleidades de mulheres cansadas dos cuidados com a casa, o marido e os filhos. Ainda assim, tratava-se de uma escrita controlada no sentido de que a mulher escritora sentia “a crítica” pairando sobre seus ombros, como argutamente denuncia Virginia Woolf em *Um teto todo seu*. Essa vigilância não é material, mas simbólica, e incidia, inclusive, no controle dos temas sobre os quais as mulheres poderiam falar em seus escritos. Estes não podiam ferir a moral e os bons costumes.

Assim, postulamos que escrever receitas ou registrar como manter a casa em ordem era, dentro da óptica masculina, produzir “bagatelas”. Não era uma atividade perigosa, portanto. Todavia, escrevendo sobre aquilo de que estavam mais próximas, as mulheres iam, paulatinamente, adentrando o universo da escrita, *dominus* masculino, mesmo que seus escritos fossem marginalizados ou desvalorizados, visto que versavam sobre atividades que traziam em si as marcas que deveriam ser ocultadas: a desvalorização e a marginalização femininas. Para corroborar essa nossa percepção analítica, Perrot (2005, p. 13) afirma o seguinte:

O uso [da escrita], essencial, repousa sobre o seu grau de alfabetização e o tipo de escrita que lhes é concedido. Inicialmente isoladas na escrita privada e familiar, autorizadas a formas específicas de escrita pública (educação, caridade, cozinha, etiqueta...), elas se apropriaram progressivamente de todos os campos da comunicação – o jornalismo por exemplo – e da criação: poesia, romance sobretudo, história às vezes, ciência e filosofia mais dificilmente. Debates e combates balizam estas travessias de uma fronteira que tende a se reconstituir, mudando de lugar.

Nesse contexto, estudar textos culinários produzidos por mulheres é um bom exercício para entender as práticas da memória feminina, já que, “no teatro da memória, as mulheres são uma leve sombra”. Não lhes foi dado poder gozar de espaço na narrativa histórica tradicional: “esta privilegia a cena pública – a política, a guerra – onde elas (as mulheres) aparecem pouco” (Perrot, 2005, p. 33). Por isso, é preciso tomar como fonte textos em que a história oficial não foi escrita/inscrita e nos quais a presença feminina se faça notar, já que ela foi alijada da narrativa histórica tradicional. Nesse sentido, as receitas podem servir como palimpsesto histórico-cultural, ultrapassando, assim, a dimensão utilitária. O seu estudo pode nos revelar como, mesmo longe das posições de poder e de prestígio, as mulheres inscreviam experiências, saberes e modos de vida que a narrativa histórica tradicional relegou à margem.

Contudo, quando examinamos historicamente essa inscrição feminina na esfera alimentar, percebemos sua ambivalência. Garretas (1995), ao estudar as intersecções entre a alimentação e o feminino na Idade Média, chega a afirmar que, naquela época, assim como em muitas outras, as mulheres sempre controlaram os processos de produção e distribuição dos alimentos. Alimentar os filhos e os homens dos grupos familiares era, possivelmente, uma das poucas instâncias de poder econômico e social de que as mulheres dispunham com certa autonomia. Apesar disso, elas são mais associadas à preparação e armazenamento dos alimentos do que ao próprio consumo deles: exercem um trabalho que é desfrutado por outros. Em decorrência disso, essa lhes é, então, uma instância de poder marcadamente insatisfatória.

Essa insatisfação advém, talvez, do fato de que a preparação dos alimentos não propicia às mulheres, apesar da complexidade que envolve o processo de alimentar os outros, nem riqueza nem prestígio social. O produto de seu trabalho escapa cotidianamente de suas mãos, já que é integrado ao metabolismo dos membros de sua família. O controle que elas exercem sobre os alimentos é mediado pelo controle que o chefe do grupo familiar – o pai ou o marido – exerce sobre elas. A atividade de nutrir, dentro do plano das representações, é associada à natureza, vista como algo inerente às mulheres, e dissociada da história, de modo que a habilidade feminina de fazer a compra de mantimentos, de preparar e servir a comida é vista como uma tarefa muito elementar e convencional.

Por isso, nutrir os outros, sendo visto como uma das experiências de comportamento do gênero feminino que a cultura patriarcal lhe reserva sem exceção e que cruza barreiras de classe, é recusado por

muitas mulheres, uma vez que é visto como algo desgastante, menor e interminável. Todavia, se analisada por outro ângulo, a habilidade feminina de fazer a compra dos mantimentos, de preparar e servir a comida pode deixar de ser tida como prosaica demais. A cozinha, se vista como um laboratório onde se combinam substâncias, massas, temperos e donde emanam sabores e cheiros, passa a ser um espaço onde, como revelam as receitas culinárias, o feminino se impõe e nega a passividade que lhe foi, historicamente, imposta como sua marca mais singular.

Nesse caso, as receitas são provas textuais que, por meio de seus modos de fazer, contendo verbos no imperativo, revelam a presença de um feminino que se impõe, manda e marca presença, ainda que sob a vigilância do patriarcado. Ao dialogarem com os códigos dessa ordem, elas não os reproduzem passivamente, mas instauram brechas em seu interior, criando rotas de fuga simbólicas que deslocam o sentido da cozinha de espaço de subalternidade para lugar de autoria, invenção e exercício de comando.

A escrita de receitas por mulheres revela-se não uma ruptura frontal com a ordem patriarcal, mas uma negociação cotidiana de seus limites, configurando-se como microestratégias de deslocamento dentro do sistema a partir de um espaço específico – a cozinha – historicamente desvalorizado. O olhar que voltamos aqui às receitas nos permite ressignificar esse espaço, deixando de vê-lo exclusivamente como esfera de aprisionamento feminino para compreendê-lo também como território de criação simbólica, no qual sabores, cheiros e gestos reiterados produzem vínculos e formas de presença. Nesse sentido, as atividades culinárias podem constituir, para algumas mulheres, um lugar de felicidade, prazer e invenção, revelando que o ato de cozinhar exige inteligência, imaginação e memória, tal como outras práticas culturalmente legitimadas, pois “[...] entrar na cozinha, manejar coisas comuns é pôr a inteligência sutil, cheia de nuances, de descobertas iminentes, uma inteligência leve e viva que se revela sem dar a ver, em suma, uma inteligência bem comum” (Giard, 2005, p. 220).

Nesse horizonte interpretativo, *Meu Livro de Cozinha* (1977), de Carolina Nabuco, pode ser compreendido não apenas como um compêndio técnico, mas como um registro cultural dessa prática cotidiana e reiterada que é a arte de cozinhar. Ao nomeá-lo como “livro de cozinha”, e não simplesmente como livro de receitas, a autora já indica um deslocamento de perspectiva: a obra não se limita ao “como fazer”, mas inscreve as receitas em um universo cultural, histórico e estético mais amplo. Além de oferecer instruções claras sobre ingredientes, quantidades e modos de preparo, o livro articula memórias, modos de receber, gestos de hospitalidade e uma certa concepção de arte de viver. Nesse sentido, as receitas ali reunidas funcionam como formas de preservação e transmissão de saberes que ultrapassam a dimensão utilitária, configurando-se como práticas de memória e de autoria feminina no interior de um espaço historicamente desvalorizado. Como anuncia a orelha da obra, trata-se de “um verdadeiro ensaio sob a forma ligeira de conselhos e opiniões”, no qual a arte de cozinhar se associa à arte de bem receber e à construção de um estilo de vida. Assim, o livro de Carolina Nabuco confirma que a escrita culinária pode operar como espaço de negociação simbólica, no qual o feminino se inscreve não apenas como executante, mas como intérprete e formulador de sentidos.

O primeiro aspecto que se impõe numa leitura mais detida de *Meu Livro de Cozinha* é a imagem estampada na capa, reproduzida logo a seguir:

Figura 1 - Capa da edição de 1977



Fonte: Nabuco (1977).

Embora escrito por uma mulher, o livro apresenta a figura imponente de um *chef de cuisine* – personagem tradicionalmente associado à autoridade e ao prestígio gastronômico – segurando um livro que remete ao próprio título da obra. O nome de Carolina Nabuco aparece em posição inferior e visualmente menos destacada, o que instaura uma tensão simbólica entre autoria feminina e representação masculina do saber culinário. A paleta cromática da capa reforça essa construção simbólica: predominam tons ocres, verdes escuros e amarelos envelhecidos, cores sóbrias que evocam tradição, estabilidade e permanência. Longe de sugerirem leveza ou improviso, tais tonalidades aproximam o livro de um universo de autoridade clássica e saber consolidado. A cozinha ali representada não é a do improviso doméstico, mas a da arte legitimada.

Essa escolha iconográfica suscita, então, uma questão central: a quem se refere o possessivo “meu” do título? À autora que assina a obra ou à figura masculina que ocupa o centro da capa? A ambiguidade produzida pela capa revela uma dissociação entre quem escreve e quem encarna, imageticamente, a autoridade da cozinha. Se, historicamente, as mulheres ocuparam o espaço doméstico da preparação dos alimentos, a figura do *chef* – profissionalizado, reconhecido e socialmente prestigiado – remete à esfera pública do saber legitimado. A capa materializa visualmente a mesma ambivalência já observada na história da alimentação: o trabalho feminino sustenta a prática, mas a autoridade simbólica tende a ser figurada no masculino.

Outro aspecto relevante diz respeito à distribuição das ilustrações no interior da obra. Observemos a próxima ilustração:

Figura 2 – Introdução de *Meu livro de Cozinha*



Fonte: Nabuco (1977).

Na página da introdução, a figura que se apresenta já não é a do *chef de cuisine*, mas a de uma mulher empenhada em cortar cebolas. Se, na capa, o saber culinário se figurava como autoridade masculina associada ao livro e à leitura, aqui ele se encarna no gesto manual, prosaico e repetitivo do preparo do alimento. A mulher aparece inclinada sobre a tarefa, concentrada no trabalho concreto, manipulando os ingredientes, enquanto o *chef* da capa se mantém ereto, segurando um livro – signo de sistematização e prestígio. A oposição é eloquente: ao homem associa-se o saber legitimado; à mulher, o trabalho executado. Além disso, não é irrelevante que essa imagem feminina esteja localizada no interior do livro, e não em sua face pública. O masculino ocupa a vitrine; o feminino, o espaço interno da prática. A iconografia da obra, assim, reitera visualmente a ambivalência já discutida: a cozinha é espaço de atuação feminina, mas a autoridade simbólica que a representa tende a ser figurada no masculino.

Também não é irrelevante o contraste cromático entre as imagens. Enquanto a capa apresenta cores mais marcadas (ocres e verdes que evocam tradição, equilíbrio e autoridade), as ilustrações internas em que surgem figuras femininas aparecem em tonalidades suaves, próximas ao sépia. Trata-se menos de um simples efeito decorativo e mais de uma escolha gráfica significativa: o sépia remete ao arquivo, à memória, ao registro documental. Se o *chef* da capa se impõe pela cor e pela centralidade, a mulher da introdução surge em registro mais discreto, menos contrastivo, quase silencioso. A diferença cromática, assim, acompanha a diferença simbólica: ao masculino associa-se a visibilidade e a afirmação; ao feminino, a permanência discreta, o trabalho reiterado e pouco glamourizado.

Além da imagem que acompanha a introdução, aparece uma outra na seção intitulada “Receitas”, igualmente representando uma figura feminina:

Figura 3 – Seção de Receitas de *Meu livro de Cozinha*



Fonte: Nabuco (1977).

Diferentemente da mulher empenhada no gesto manual de cortar cebolas (imagem que enfatiza a execução concreta do trabalho culinário), a figura que introduz a seção de receitas apresenta-se em postura reflexiva: vestida com trajes associados ao universo da cozinha, ela segura, com a mão esquerda, um menu, enquanto leva o lápis à boca com a mão direita, como se ponderasse sobre as escolhas que deverá registrar. O gesto sugere indecisão ou deliberação, deslocando a mulher do plano exclusivo da execução para o da organização e da decisão simbólica. Já não se trata apenas de “pôr a mão na massa”, mas de selecionar, planejar e estruturar aquilo que será servido.

Também aqui a tonalidade da ilustração (monocromática, em escala próxima ao sépia) merece atenção. Ao contrário da capa, marcada por cores mais densas e contrastivas que evocam tradição e autoridade pública, as imagens femininas no interior do livro apresentam-se em campo cromático homogêneo e de saturação reduzida, remetendo ao domínio da memória, do arquivo e da permanência silenciosa. A diferença cromática, assim, acompanha e materializa a diferença simbólica: o *chef* masculino da capa se impõe pela vivacidade visual e pela exposição pública; as mulheres surgem em tonalidade contida, no espaço interno do livro, associadas ao cotidiano reiterado e pouco espetacularizado da prática culinária.

Se lembrarmos a observação de Guilherme de Figueiredo (1988) de que a literatura gastronômica esteve historicamente mais próxima dos homens e que, enquanto os livros de receitas contam com vasta contribuição feminina, os de cozinha profissional tendem a apresentar redação masculina, a iconografia da obra ganha nova espessura interpretativa. O livro em questão intitula-se *Meu Livro de Cozinha* – categoria que, segundo tal distinção, aproximar-se-ia do campo profissionalizado e legitimado –, mas sua redação é feita por uma mulher. A presença de um *chef* masculino na capa, contrastando com figuras femininas no interior, parece encenar visualmente essa tensão entre prática feminina e autoridade simbólica masculina.

Não se trata, portanto, de atribuir à autora uma intenção consciente de reproduzir uma divisão ancestral do trabalho, mas de reconhecer que a construção paratextual da obra (capa e ilustrações internas) dialoga com uma lógica cultural mais ampla, na qual o saber culinário executado pelas mulheres convive

com a representação masculina do prestígio gastronômico. A distribuição espacial das imagens reforça essa ambivalência: o masculino ocupa a face pública do livro; o feminino, o espaço interno. Contudo, a figura feminina da seção “Receitas”, ao surgir em atitude deliberativa, introduz uma nuance significativa, pois sugere que a mulher não apenas executa, mas também organiza e formula.

Sob esse aspecto, parece plausível afirmar que a cozinha se revela como um espaço atravessado por relações de poder que trazem consigo marcas das desigualdades de gênero. Como afirma Giard (2005, p. 246), a cozinha constitui “uma linguagem na qual cada sociedade codifica mensagens que lhe permitem significar pelo menos uma parte do que ela é”, traduzindo, ainda que inconscientemente, sua própria estrutura. Se ampliarmos o conceito de linguagem para além dos signos verbais – incluindo também as imagens que acompanham o texto –, poderemos compreender a iconografia da obra como parte dessa formação discursiva. Como lembra Moreira (2002), sendo a linguagem parte da vida política e social, ela não apenas molda nossas percepções, mas é também moldada pelo social, funcionando muitas vezes como réplica das estruturas que organizam a sociedade.

Nesse sentido, as imagens que compõem *Meu Livro de Cozinha* não são meramente ornamentais. Elas participam da construção de sentidos da obra, inscrevendo visualmente a tensão entre público e privado, autoridade e execução, visibilidade e permanência silenciosa. Ao mesmo tempo em que reiteram uma divisão tradicional, deixam entrever pequenas brechas: no interior do livro, em tonalidade sépia e espaço reservado, a mulher aparece não apenas como executante, mas como agente de escolha e organização, sugerindo que também ali se instauram formas sutis de negociação simbólica. Se a dimensão iconográfica da obra já sugeria tensões entre autoridade pública e prática cotidiana, o plano textual de *Meu Livro de Cozinha* confirma e complexifica tais ambivalências. Além de uma nota da editora, o livro organiza-se em duas partes principais (a introdução e o conjunto das receitas) cuja estrutura interna revela traços importantes da formação cultural de Carolina Nabuco e da concepção de cozinha que orienta a obra.

A introdução inicia-se com a apresentação de um conjunto de termos franceses acompanhados de seus respectivos significados, como *blanchir* (“ferver os alimentos em água, salgada ou não, para endurecê-los, livrá-los de impurezas, ou simplesmente cozinhá-los”), *bouillon* (“caldo de carne; *consommé*”) e *braiser* (“corar um alimento em panela descoberta e com gordura. Cozinhar em seguida em panela coberta e acrescentando ligeira quantidade de líquido. É o processo que conhecemos como assado de panela”) (Nabuco, 1977, p. 15). Ao todo, são apresentados trinta e cinco termos, recorrentes nas receitas do livro.

A escolha de abrir a obra com um léxico francês não é neutra. Ela dialoga, inclusive, com a iconografia da capa, que figurava o *chef de cuisine* como emblema da autoridade gastronômica. A língua francesa, historicamente associada à alta cozinha e ao refinamento culinário, funciona aqui como marca de distinção cultural e de legitimidade. Ao mesmo tempo em que se insere na tradição da gastronomia europeia, a autora traduz e explica esses termos, tornando-os acessíveis às leitoras brasileiras. Há, portanto, uma mediação entre saber legitimado e prática doméstica, entre repertório internacional e apropriação local.

Após essa seção inicial, segue-se outra intitulada “Alguns princípios de cozinha”, na qual a autora apresenta um conjunto de observações formuladas a partir da experiência prática:

Só a experiência permite saber, por exemplo, que a carne de carneiro requer forno mais brando do que a carne de vaca ou de aves; que empanadas de frutas requerem mais calor do que bolos grandes...

Conheço uma cozinheira que põe a mão dentro do forno e começa a contar. Se só consegue contar até 3, o forno está quentíssimo. Se vai até 20, o calor está bom para suspiros, isto é, quase frio (Nabuco, 1977, p. 19).

Nesses trechos, a autoridade não deriva de uma norma técnica abstrata, mas da experiência acumulada e compartilhada. A referência a “uma cozinheira que põe a mão dentro do forno” revela que o saber culinário circula entre sujeitos, transmitindo-se por meio de práticas reiteradas e observações concretas. A receita, nesse sentido, não é fruto de uma autoria isolada, mas a sedimentação textual de múltiplas experiências que se encadeiam ao longo do tempo. O mesmo se observa quando a autora registra advertências atribuídas a outras cozinheiras: “cozinhar duas horas em fogo brando. A cozinheira que preparou esta sopa avisa que, cozinhando demais, a carne pode tomar mau gosto” (Nabuco, 1977, p. 44). A

presença dessa voz indireta insere na receita uma dimensão polifônica, evidenciando que o texto culinário é também espaço de memória e de transmissão coletiva.

Tal dinâmica confirma a observação de Giard (2005, p. 218) de que o ato de cozinhar constitui “o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço”, enraizada nas relações com os outros e marcada pela história de cada uma. No universo da cozinha, a experiência dita as normas e condiciona o sucesso da preparação. O contato entre cozinheira e ingredientes exige sintonia fina, na qual os sentidos desempenham papel decisivo: o tato verifica o ponto dos alimentos; o olfato anuncia transformações; o olhar avalia cores e texturas. O saber culinário, assim, é simultaneamente corporal e discursivo. Além dessa base eminentemente empírica, as receitas constituem, ainda segundo Giard (2005), textos que articulam diferentes competências: saber fazer, aprender a fazer, dizer como fazer. Elas materializam, em linguagem, uma sucessão de gestos que se encadeiam e que necessitam das palavras para circular entre aqueles que partilham o espaço da cozinha. Nesse sentido, o texto culinário funciona como mediador entre prática e memória, entre corpo e linguagem.

Ainda na introdução, Carolina Nabuco apresenta uma lista de temperos com seus nomes em português, francês e inglês, esclarecendo, em nota, que tal procedimento visa auxiliar “donas-de-casa que costumam procurar receitas em livros estrangeiros” (Nabuco, 1977, p. 20). Mais uma vez, a obra se coloca num espaço de mediação cultural: ao mesmo tempo em que reafirma a tradição cosmopolita da gastronomia, traduz e contextualiza saberes para um público feminino específico. As notas sobre o uso dos temperos, indicando combinações adequadas e preferências nacionais, ampliam essa perspectiva e revelam que a cozinha é também lugar de intercâmbio cultural.

Ao mencionar, por exemplo, que os franceses “nunca omitem cenoura entre os temperos” ou que os holandeses “usam cominho no pão e no queijo”, a autora inscreve a prática culinária num horizonte comparativo, no qual diferentes povos são identificados por seus hábitos alimentares. A cozinha confirma, assim, a afirmação de Giard (2005) de que constitui uma linguagem por meio da qual cada sociedade traduz, ainda que inconscientemente, sua própria estrutura. Se entendermos linguagem em sentido amplo, isto é, abrangendo também as práticas e os discursos culinários, poderemos reconhecer nas receitas não apenas instruções técnicas, mas formas de organização simbólica da experiência social.

Desse modo, a análise do plano textual de *Meu Livro de Cozinha* revela que a obra articula tradição europeia, experiência empírica, transmissão coletiva e mediação cultural. O saber culinário que ali se inscreve não é puramente doméstico nem exclusivamente profissional: ele se constrói na intersecção entre memória feminina, repertório cosmopolita e linguagem partilhada, reafirmando a cozinha como espaço de negociação simbólica e de inscrição histórica.

Após as notas sobre os temperos, a obra apresenta a seção intitulada *Menus e serviços*. Se, até então, a autora se detinha na dimensão técnica e sensorial da cozinha, aqui o foco desloca-se para a cena social da mesa. Carolina Nabuco, evocando experiências de uma época em que sua casa recebia grandes visitas ou em que era convidada para jantares igualmente solenes, registra as transformações nas regras de serviço e na composição dos menus. Diante dessas mudanças, afirma ter procurado sorver “o movimento e o colorido culinário, próprios de cada época, levantando assim, para cada uma, um retrato característico” (Nabuco, 1977, p. 22). Aqui, a noção de “retrato” é particularmente significativa, pois aproxima a escrita culinária de um gesto historiográfico. Ao construir quadros de época a partir dos modos de servir e comer, a autora confirma a observação de Giard (2005) de que os hábitos alimentares constituem um domínio no qual tradição e inovação coexistem, e onde passado e presente se entrelaçam para responder às circunstâncias do momento. Assim, o menu deixa de ser simples lista de pratos e passa a funcionar como documento cultural.

Carolina Nabuco demonstra essa consciência histórica ao registrar a passagem do serviço em pares para o sistema de pratos circulantes, bem como a emergência de figuras especializadas como os *maitres-d'hôtel*. Tais transformações não apenas indicam mudanças na arte de servir, mas evidenciam rearranjos nas hierarquias sociais e nos modos de encenação do poder à mesa. Ao comparar cozinhas nacionais – como a francesa e a inglesa –, a autora explicita diferenças de etiqueta e de hábitos, que revelam tensões simbólicas entre culturas.

O exemplo do uso ou não de luvas pela criada é ilustrativo. Ao observar que, para certos ingleses, o uso de luvas nos países latinos poderia sugerir a intenção de ocultar sujeira (Nabuco, 1977, p.

25), a autora deixa entrever como práticas aparentemente banais carregam juízos morais e disputas de superioridade cultural. O espaço da mesa torna-se, assim, palco de relações de poder entre nações, traduzidas em gestos, objetos e protocolos.

Mas não são apenas as diferenças entre países que emergem nessa seção. Entre recordações de jantares e reflexões sobre mudanças de costumes, aparecem também indícios dos comportamentos femininos no âmbito privado. As listas extensas de pratos, a escolha cuidadosa do menu, o controle do serviço, tudo isso revela um espaço de atuação feminina que, embora circunscrito à esfera doméstica, envolve decisões, organização e autoridade. Nesse sentido, como observam Ferreira e Mello (2007), cadernos de receitas e livros de cozinha podem ser lidos como fragmentos de escrita feminina e de sua relação com o mundo.

O trecho em que Carolina Nabuco comenta as transformações nas silhuetas femininas é particularmente significativo:

Vejo agora muitas diferenças desde o meu tempo de jovem. Vejo, por exemplo, todas as mulheres, minhas contemporâneas, com a mesma silhueta delgada. Vejo em todas uma cintura finíssima, a realçar a redondeza dos quadris que traíam, alguns deles, bons apetites. A evolução que vi nascer na adolescência, e que minha admiração acompanha, foi sempre no sentido da diminuição do peso e de centímetros, nunca de aumento. Cabia-me apenas estranhar os cortes nas medidas que se tornavam necessárias (Nabuco, 1977, p. 22).

Aqui, o discurso culinário tangencia o discurso sobre o corpo. As mudanças nos hábitos alimentares e nos modos de vestir aparecem articuladas a um ideal de magreza progressiva – “sempre no sentido da diminuição do peso e de centímetros, nunca no de aumento”. O livro de cozinha, nesse ponto, revela-se espaço privilegiado para observar como a cultura modela o corpo feminino, associando alimentação, estética e disciplina. O que se apresenta como comentário memorialístico converte-se em registro das pressões simbólicas exercidas sobre as mulheres no que diz à conformação de um ideal de padrão estético, padrão esse perseguido ainda hoje em dia.

Essa dimensão cultural da comida é reiterada pela reflexão de Giard (2005), segundo a qual as tarefas da cozinha dependem da ordem cultural, variando de sociedade para sociedade e transformando-se de geração em geração. Ao registrar alterações nos serviços, nos tecidos das toalhas, na presença ou ausência da sopa, Carolina Nabuco evidencia que a comida não é apenas sustento, mas prática social historicamente situada.

A seção *Menus e serviços* também explicita a profunda articulação entre comida e memória. Se, como observa Zinn (2002), o prazer de um sabor muitas vezes começa na lembrança, o livro de Nabuco confirma essa percepção ao narrar experiências culinárias que sobreviveram no tempo. Ao recordar um *épinards aux croûtons* cujo preparo “deve ter sido magistral” para permanecer vivo em sua memória (Nabuco, 1977, p. 27), a autora mostra que certos pratos se fixam menos pela materialidade e mais pela intensidade sensorial e afetiva que mobilizam.

O mesmo ocorre na descrição do “monumento de frutas” visto no Chile (Nabuco, 1977, p. 212). A riqueza de detalhes – o abacaxi formando pedestal, o gelo picado e o açúcar cristal dando “uma notinha de prata” – evidencia que a memória gustativa é também visual e estética. O menu transforma-se em paisagem; o prato, em monumento. A escrita culinária, nesse caso, aproxima-se da narrativa memorialística, gênero do qual, no conjunto da obra de Carolina Nabuco, é exemplar a publicação de *Oito décadas*, quatro anos antes do lançamento de *Meu livro de cozinha*.

Outro aspecto relevante da seção *Menus e serviços* é a recorrência de termos franceses na denominação dos pratos e das partes do menu. A estrutura formal (*hors d'oeuvre d'office, premier service, coup du milieu, deuxième service, desserts assortis, vins*) revela não apenas a formação francófila da autora, mas também a influência da França como modelo cultural na chamada *belle époque*. Ao registrar o menu das bodas de seus pais integralmente em francês, Carolina Nabuco inscreve o evento familiar numa tradição cosmopolita que associava distinção social à cultura francesa. A supremacia da culinária francesa encontra eco nessa escolha lexical. Mais do que um detalhe linguístico, o uso do francês funciona como marca de pertencimento a um determinado universo simbólico. A língua estrangeira legítima, distingue e historiciza

(Queiroz, 1988). Ao mesmo tempo, ao ser incorporada a um livro destinado a leitoras brasileiras, é também apropriada e reinscrita em outro contexto.

Por fim, os trechos em que a autora evoca “um mundo perdido” reforçam a dimensão confessional do livro. Ao recordar uma época em que os jantares familiares tinham múltiplos pratos, as mesas eram cobertas por toalhas adasadas e a sopeira ocupava lugar central (Nabuco, 1977), Carolina Nabuco transforma a comida em índice de mudança geracional. A ausência de geladeiras, a rigidez dos horários, a pontualidade exigida à mesa são marcas de um tempo cuja organização doméstica estruturava as relações familiares.

Nesse sentido, o ato de comer pode ser compreendido como “um verdadeiro discurso do passado” (Giard, 2005, p. 250). O livro de cozinha deixa de ser apenas manual prático para tornar-se território de memória, onde sabores, objetos e rituais compõem a narrativa de uma classe, de uma geração e de um modo de vida. Ao entrelaçar recordação pessoal e descrição de costumes, Carolina Nabuco confirma que a culinária, longe de ser trivial, constitui arquivo sensível das transformações culturais.

A maior parte textual de *Meu livro de cozinha* é dedicada, como já se poderia esperar, às receitas. Em cada uma das seções que compõem essa parte, são apresentadas, de maneira geralmente concisa, informações culinárias e, em alguns casos, apontamentos de caráter histórico ou memorialístico sobre os pratos ali registrados. Ao todo, o livro reúne 246 receitas, distribuídas entre sopas, molhos, peixes e crustáceos, aves, carnes diversas, miúdos, ovos, legumes, massas, *soufflés*, *aspics*, *chauds-froids* e sobremesas – estas últimas subdivididas entre doces elaborados e frutas naturais. Como observa Giard (2005), as receitas culinárias possuem uma estrutura própria, organizada em quatro domínios fundamentais: os ingredientes; os utensílios e recipientes; as operações – isto é, os verbos de ação e as descrições do hábil movimento das mãos –; e, por fim, os produtos finais e a nomeação dos pratos obtidos. Esses elementos compõem aquilo que a autora denomina uma “descrição do modo injuntivo”, responsável por suscitar e acompanhar a passagem ao ato culinário, conduzindo ao resultado prometido.

Em *Meu livro de cozinha*, contudo, nem sempre esses quatro domínios aparecem explicitamente delimitados. Em algumas receitas, como no “Pâté Adélia”, observa-se a presença clara dos ingredientes, das operações e da nomeação final do prato, além de referências a recipientes e técnicas específicas, como o banho-maria ou o uso da peneira de seda. Em outros casos, entretanto, os utensílios permanecem implícitos, sendo depreendidos a partir da experiência pressuposta do(a) leitor(a). É o que ocorre em “Outra sopa de alhos (de Júlia)”, cuja estrutura enxuta privilegia sobretudo o domínio do fazer, concentrando-se nos verbos de ação – *pôr*, *acrescentar*, *fervor*, *coar*, *servir* –, como se a escrita acompanhasse o ritmo da prática.

Essa concisão não significa ausência de rigor, mas antes pressupõe um leitor já iniciado na arte de cozinhar. Carolina Nabuco, mesmo recorrendo a termos técnicos como “escaldar”, “refogar” ou “untar”, exprime-se com precisão e economia. Como lembra Queiroz (1988), o que distingue o bom escritor culinário é a capacidade de transmitir com clareza e segurança as instruções necessárias, assinalando pesos, medidas e proporções com exatidão. Nesse sentido, Nabuco demonstra domínio não apenas da prática culinária, mas também da forma textual que a veicula.

Se, como vimos ao longo deste estudo, a comida é um produto tributário da cultura, as receitas registradas no livro não se limitam a instruções práticas: elas desenham uma verdadeira geografia social. Conforme assinalam Canesqui e Garcia (2005), os nomes das receitas guardam histórias, tradições, tecnologias e sistemas socioeconômicos complexos, marcados territorial e simbolicamente. Essa dimensão manifesta-se de modo evidente no léxico dos títulos presentes em *Meu livro de cozinha*.

Ainda que não seja nosso objetivo realizar um inventário filológico, observa-se a recorrência de termos pertencentes ao campo semântico da culinária – designações de vegetais, carnes, peixes e preparações específicas –, bem como a presença expressiva de vocábulos franceses: “o nome *Crécy* é reservado aos pratos à base de cenoura, como o nome *Mornay* é reservado ao de queijo, *Dubarry* aos de couve-flor, *Argenteuil* aos de aspargos, etc.” Já “o nome *parmentier* é sinal de que se trata de um prato à base de batatas. Do mesmo modo, *à la Conde* indica que é à base de favas, *à la Freneuse* de nabos, *Florentine* de espinafre, etc.” (Nabuco, 1997, p. 42). Tais escolhas lexicais não apenas remetem à formação cultural de Carolina Nabuco, mas também inscrevem o livro numa tradição gastronômica em que a França, especialmente desde o século XIX, exerceu papel hegemônico.

Ao lado dessa matriz francesa, aparecem referências regionais brasileiras e estrangeiras – “peixe à baiana”, “rebuchada pernambucana”, “bortsch”, “sauce espagnole” –, que indicam uma circulação transnacional de sabores e práticas. O léxico revela ainda marcas de classe, hierarquia e distinção social, perceptíveis em denominações como *consommé à la reine* ou *charlotte burguesa de maçãs*, assim como traços políticos, simbólicos ou afetivos, inscritos em títulos que evocam lugares, utensílios ou desejos. Nesse contexto, chama atenção também a presença recorrente de nomes femininos nos títulos das receitas – “outra sopa de alhos (de Júlia)”, “patê Adélia”, “*charlotte* Noêmia”, “*gnòcchi* vienenses Maria José”.

Se a cozinha é historicamente associada ao espaço feminino, ainda que a escrita gastronômica tenha sido muitas vezes dominada por homens, o livro de Carolina Nabuco registra, em seus próprios títulos, vestígios de uma autoria partilhada, de uma memória transmitida entre mulheres, de um saber que circula entre gerações. Assim, em *Meu livro de cozinha*, as receitas ultrapassam o estatuto de simples instruções domésticas. Elas constituem textos que condensam práticas, memórias, hierarquias, influências culturais e disputas simbólicas. Ao inscrever no papel gestos, sabores e nomes, Carolina Nabuco transforma a cozinha em linguagem e, por meio dessa linguagem, revela uma estrutura social que, como já indicava Giard (2005), traduz inconscientemente os modos de organização e de poder de uma determinada época.

Considerações finais

As receitas culinárias, como procuramos demonstrar ao longo deste estudo a partir da leitura de *Meu livro de cozinha* (1977), de Carolina Nabuco, não apenas legam um saber fazer, um aprender a fazer e um dizer como fazer, mas também condensam, na sucessão de gestos que se encadeiam, uma complexa rede de memórias, afetos e valores culturais. Entre cheiros, cores, texturas e sabores, o hábil movimento das mãos articula matéria e memória, presente e passado, tradição e inovação. Nesse sentido, a escrita culinária não se reduz a um manual prático: ela constitui um arquivo sensível de experiências sociais. É precisamente essa dimensão que aponta para a necessidade de se pensar a criação e a preservação de uma memória culinária. A indagação de Eça de Queiroz (*apud* Queiroz, 1988, p. 14) – “Onde estão os molhos de Aftonetes?” – não é mero recurso espirituoso, mas uma provocação crítica que nos convoca a reconhecer a gastronomia como parte integrante do patrimônio cultural. Ao conclamar os estudiosos a “fechar os livros e preparar as caçarolas”, o romancista sugere que a história dos sabores é também história das sociedades que os produziram.

No caso específico do livro de Carolina Nabuco, essa memória culinária articula-se de modo particular à memória feminina e revela que as práticas da cozinha trazem consigo “gestos de mulheres, vozes de mulheres que tornam a Terra mais habitável” (Giard, 2005, p. 297). Ao registrar receitas, menus, modos de servir e recordações de jantares passados, a autora inscreve no espaço da escrita experiências tradicionalmente associadas ao âmbito privado. Assim, aquilo que durante muito tempo foi considerado saber menor ou doméstico revela-se como campo legítimo de produção simbólica. Nessa perspectiva, as receitas constituem fontes imprescindíveis para a investigação das formas pelas quais o feminino se construiu e foi representado socialmente. Elas permitem entrever traços de uma memória feminina que, conforme assinala Perrot (2005), permanece muitas vezes imersa em zonas de silêncio. Em *Meu livro de cozinha*, essa memória manifesta-se tanto nos gestos narrados quanto nos nomes femininos que intitulam receitas, nas recordações de épocas passadas e na própria organização do saber culinário.

Por fim, se o trabalho com manuscritos e livros de receitas exige atenção aos ingredientes, às técnicas e às formas textuais, ele requer igualmente sensibilidade para perceber que saber (do latim *sapere*) e sabor (de *sapor*, *saporis*) partilham a mesma raiz semântica. Em obras como a de Carolina Nabuco, *conhecer* e *degustar* aproximam-se: o saber é também experiência sensível, e o sabor, forma de conhecimento. A cozinha, assim, longe de constituir espaço secundário, revela-se lugar privilegiado de inscrição cultural, memória e autoria feminina. Pode, portanto, ser lida como um palimpsesto de cheiros,

sabores, gestos e saberes, no qual a memória feminina preserva tradições e, simultaneamente, reconfigura modos de estar à mesa e no mundo. Sob essa perspectiva, este estudo contribui para deslocar os livros de receitas e de cozinha do estatuto de documento auxiliar para o de objeto cultural pleno, reconhecendo-os como territórios de negociação simbólica da autoria feminina.

Referências

- BAGGIO, Adriana Tulio. Escritos de Carolina Nabuco na imprensa dos anos 1930. **Revista Brasileira de Literatura Comparada**, v. 27, e20251034, 2025.
- CAMPOS, Maria Consuelo Cunha. Gênero. In: JOBIM, José Luís (org.). **Palavras da crítica: tendências e conceitos no estudo da literatura**. Rio de Janeiro: Imago, 1992. (Biblioteca Pierre Menard). p. 111-125.
- CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
- COELHO, Nelly Novaes. **Dicionário crítico de escritoras brasileiras (1711 - 2001)**. São Paulo: Escrituras Editora, 2002.
- DINIZ, Carolina César Ribeiro Galvão. Carolina Nabuco: erudição e sensibilidade. In: ELÓI, Maria Amélia. **Escritoras brasileiras**. Brasília: Câmara dos Deputados, Edições Câmara, 2022, p. 51-59.
- FERREIRA, Alessandra Gomes Coutinho; MELLO, Beliza Áurea de Arruda Manuscritos culinários: uma história do cotidiano das mulheres de João Pessoa. In: **Anais do I Seminário Nacional de Gênero e Práticas Culturais – Desafios Históricos e Saberes Interdisciplinares**. 4 a 6 de setembro de 2007. João Pessoa: Universidade Estadual da Paraíba e Universidade Federal da Paraíba, 2007.
- FIGUEIREDO, Guilherme de. Prelibação da arte de comer. In: QUEIROZ, Maria José de. **A comida e a cozinha: iniciação à arte de comer**. Rio de Janeiro: Forense-Universitária, 1988.
- FREIRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces no Nordeste do Brasil**. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.
- GARRETAS, Maria-Milagros Rivera. Radegunda, Agnes y Baudonivia: La alimentación. In: GARRETAS, Maria-Milagros Rivera. **Textos y espacios de mujeres: Europa – siglos IV-XV**. Barcelona: Icaria, 1995.
- GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; PIERRE, Mayol. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. 6. ed. Trad. Ephraim F. Alves e Lúcia Endilich Orth. Rio de Janeiro: Vozes, 2005.
- LIMA, Christini Roman de; SILVA, Flávia Santos. Mulheres à sombra: a temática da segunda esposa em Encarnação, A intrusa e A sucessora. **Brasil/Brazil**, v. 34, n. 64, p. 128-144, 2021.
- MELO, Carolyne Dornelles *et al.* O rural como representativo de Brasil em A sucessora, de Carolina Nabuco. **Revista Tópicos**, v. 4, n. 29, p. 1-13, 2026.
- MOREIRA, Nadilza Martins de Barros. Literatura e representação feminina. In: CARVALHO, Eulina Pessoa; PEREIRA, Maria Zuleide da Costa (Orgs.). **Gênero e educação: múltiplas faces**. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 2003.
- NABUCO, Carolina. **Meu livro de cozinha**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1977.
- PERROT, Michelle. Práticas da memória feminina. In: PERROT, Michelle. **As mulheres ou os silêncios da história**. Trad. Viviane Ribeiro. São Paulo: EDUSC, 2005.
- PINHEIRO, Ulysses. Carolina Nabuco e o retrato de Henry James: uma escrita expatriada. In: PUGLIESE, Nastassja; SECCO, Gisele; OLIVEIRA, Bernardo (Orgs.). **Vozes: mulheres na história da filosofia**. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2024. p. 207-220.
- QUEIROZ, Maria José de. **A comida e a cozinha: iniciação à arte de comer**. Rio de Janeiro: Forense-Universitária, 1988.
- SANTOS RIBEIRO, Luiz Izaac dos; SILVA, Tályson Marques da. A condição humana sob a perspectiva do ciúme em A sucessora. In: Colóquio de Maiorias Minorizadas da Universidade Estadual de Maringá, 2024, Maringá. **Anais [...]**. Maringá: UEM, 2024. p. 115-123
- SANTOS, Ana Paula. “Fiel até a morte”: uma análise do passado gótico em A sucessora (1934) e Rebecca (1938). **Literartes**, v. 1, n. 16, p. 206-222, 2022.

SCHUMAHER, Schuma; BRAZIL, Érico Vital. **Dicionário de mulheres do Brasil de 1500 até a atualidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2000.

SHARPE, Peggy. Introdução. In: SHARPE, Peggy. **Entre resistir e identificar-se: para uma teoria da prática da narrativa brasileira de autoria feminina**. Florianópolis: Editora Mulheres; Goiânia: Editora da UFG, 1997, p.15-21.

SILVA, Flávia Santos da. **A sucessora e a obra literária de Carolina Nabuco**. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Letras) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2020.

SILVA, Marcelo Medeiros da; MÉLO NETO SEGUNDO, Raimundo; RODRIGUES, Roberta Thamirys Temoteo. O trágico na narrativa curta de Carolina Nabuco. **Open Minds International Journal**, [S. l.], v. 7, n. 1, p. DS06, 2026.

SILVA, Marcelo Medeiros da. Da casa do pai à do marido: mulher e espaço social em Carolina Nabuco. **Olho d'água**, São José do Rio Preto, v. 10, n. 1, p. 1-259, jan./jun. 2018.

SILVA, Marcelo Medeiros da. Do espaço (e) da mulher em *A Sucessora*, de Carolina Nabuco. **Revista Graphos**, v. 14, n. 2, 2012.

SILVA, Marcelo Medeiros da. **Práticas de escrita feminina: o exercício da resistência**. Juiz de Fora: Verbo de Minas, 2012, p. 107-118.

SILVA, Marcelo Medeiros da. **Júlia Lopes de Almeida e Carolina Nabuco: uma escrita bem-comportada?** 2011. Tese (Doutorado em Letras) – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2011.

SILVA, Marcelo Medeiros da. Vozes da alimentação: traços do feminino em receitas culinárias. In: DEPLAGNE, Luciana Eleonora de Freitas Calado (Org.). **Vozes femininas na literatura ocidental: corpo espiritualidade e relações de gênero**. João Pessoa: Editora da Universidade Federal da Paraíba, 2010, p. 47-83.

SILVA, Maria de Lourdes Marcelino da; BOTOSO, Altamir. A segunda esposa: semelhanças e diferenças entre Encarnação, A sucessora e Rebeca. **Fólio – Revista de Letras**, v. 11, n. 2, p. 541-556, 2019.

SOUZA RAMOS, Paulo Roberto de. Uma fagulha de vida: discutindo tradução, adaptação e plágio a partir de *Max e os felinos*, de Moacyr Scliar e *A sucessora*, de Carolina Nabuco. **Letrônica**, v. 12, n. 1, e33734, 2019.

TELLES, Norma. Escritoras, escrita e escritura. In: DEL PRIORI, Mary (Org.). **História das mulheres no Brasil**. São Paulo: Contexto, 2002.

WOOLF, Virginia. **Um teto todo seu**. Tradução de Vera Ribeiro. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2004.

ZINN, Luana Davidsohn. **Sabor e família**. São Paulo: Arx, 2002.