



## Uma coleção para guardar e ensinar: o caderno de receitas da viscondessa do Arcozelo

*A collection to keep and teach: the recipe book of the  
Viscountess of Arcozelo*

*Una colección para guardar y enseñar: el recetario de  
la Vizcondesa de Arcozelo*

MARIA CELI CHAVES VASCONCELOS <sup>a</sup>

### Resumo

O artigo em pauta tem como objetivo central analisar aspectos presentes nas anotações do caderno de receitas da viscondessa de Arcozelo, como um artefato que faz parte dos arquivos privados femininos, em especial, das mulheres oitocentistas, cujo cotidiano voltado para casa e família revestia-se de poucas possibilidades de escrita íntimas, notadamente aquelas caracterizadas como narrativas pessoais. Em um plano mais específico, busca-se verificar como o caderno de receitas pode ser considerado também um modo de educação, por meio dos conhecimentos e das práticas que pretendia guardar e preservar para ensinar a outras mulheres. A fonte principal do estudo é o caderno de receitas, analisado como um documento que contém traços de intimidade e cuidado, alimentado em um arquivo pessoal e elaborado por sua titular como uma coleção, a partir da inter-relação com outras mulheres que faziam parte das sociabilidades geracionais do seu tempo. Os procedimentos metodológicos remetem a uma pesquisa essencialmente documental, que confronta esse manuscrito com outros produzidos pela mesma autora, como o seu diário, além da bibliografia referente ao cotidiano feminino de mulheres letradas no século XIX. Ao final, conclui-se com a apreciação desse arquivo pessoal como um importante testemunho da cultura

---

<sup>a</sup> Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil. Doutora em Educação, e-mail: maria2.celi@gmail.com.

material e da vida cotidiana com seus usos e costumes nas casas-grandes oitocentistas.

**Palavras-chave:** Caderno de receitas. Viscondessa de Arcozelo. Mulheres letradas. Escritas femininas. Arquivos pessoais.

### *Abstract*

*The article in question has as main objective to analyze aspects present in the notes of the recipe book of the Viscountess of Arcozelo, as an artifact that is part of the female private archives, especially of 19th century women, whose daily life turned to home and family was covered few possibilities of intimate writings, notably those characterized as personal narratives. On a more specific level, it seeks to verify how the recipe book can also be considered a mode of education, through the knowledge and practices that it intended to keep and preserve to teach other women. The main source of the study is the recipe book, analyzed as a document that contains traces of intimacy, care, and fed in a personal file, and prepared by its owner as a collection, from the interrelation with other women who were part of the generational sociabilities of his time. The methodological procedures refer to essentially documentary research, which confronts these manuscripts with others produced by the same author, such as her diary, in addition to the bibliography referring to the female daily life of literate women in the 19th century. At the end, it concludes with the appreciation of this personal archive as an important testimony of material culture and everyday life with its uses and customs in the 19th century manor houses.*

**Keywords:** Recipe book. Viscountess of Arcozelo. Literate women. Feminine writings. Personal archives.

### *Resumen*

*El artículo en mención tiene como principal objetivo analizar aspectos presentes en las notas del recetario de la vizcondesa de Arcozelo, como artefacto que forma parte de los archivos privados femeninos, en especial de las mujeres del siglo XIX, cuya vida cotidiana se volcaba hacia el hogar y la familia estaba cubierta por pocas posibilidades de escritura íntima, en particular aquellas caracterizadas como narrativas personales. En un nivel más específico, se busca verificar cómo el recetario también puede ser considerado un modo de educación, a través de los saberes y prácticas que pretendía conservar y conservar para enseñar a otras mujeres. La fuente principal del estudio es el recetario, analizado como un documento que contiene huellas de intimidad, cuidados y alimentados en un archivo personal, y elaborado por su dueña como un acervo, a partir de la interrelación con otras mujeres que formaron parte del plantel generacional. sociabilidades de su tiempo. Los procedimientos metodológicos remiten a una investigación esencialmente documental, que confronta este manuscrito con otros producidos por la misma autora, como su diario, además de la bibliografía referida al*

*cotidiano femenino de las alfabetizadas en el siglo XIX. Al final, se concluye con la valoración de este archivo personal como importante testimonio de la cultura material y de la vida cotidiana con sus usos y costumbres en las casas solariegas del siglo XIX.*

**Palabras clave:** *Recetario. Vizcondesa de Arcozelo. Mujeres alfabetizadas. Escritos femeninos. Archivos personales.*

*Estudando a vida doméstica dos antepassados sentimo-nos aos poucos nos completar: é outro meio de procurar-se o “tempo perdido”. Outro meio de nos sentirmos nos outros – nos que viveram antes de nós; e em cuja vida se antecipou a nossa. É um passado que se estuda tocando em nervos; um passado que emenda com a vida de cada um; uma aventura de sensibilidade, não apenas um esforço de pesquisa pelos arquivos. Gilberto Freyre (1997, p. XV).*

## Introdução

O século XIX é marcado por um rápido desenvolvimento demográfico favorecido, entre outros aspectos, pela extensão de assalariados e pela diminuição da mortalidade em todas as faixas etárias, devido aos progressos da medicina e ao aperfeiçoamento do regime alimentar, além do desaparecimento das crises cíclicas de fome (FLANDRIN E MONTANARI, 1998, p. 708). O consumo do açúcar também se populariza, incorporando-se aos hábitos alimentares cotidianos daqueles que podiam arcar com o seu custo.

Diante dos novos hábitos alimentares e da maior facilidade de acesso à matéria-prima para elaborar iguarias, ocorre, ao longo de todo o século XIX, uma elevação no nível dos estabelecimentos onde se pode comer com sofisticação à mesa. Concomitante a esse novo costume surgem os artefatos que vão servir de suporte para as refeições e seus comensais, com um requinte copiado das antigas mansões aristocráticas, que vai ser reproduzido em restaurantes de luxo, como os dos grandes Boulevards em Paris e nas principais capitais europeias.

Aí são utilizadas as receitas elaboradas e codificadas não só por Antonin Carême o cozinheiro das “extraordinárias” (refeições oficiais das grandes ocasiões) do período do Império e Restauração, mas também por seus sucessores – Dugléré, Urbain, Dubois e, enfim, Escoffier. Aí, são preparados os melhores peixes e

crustáceos, *foie gras* de Estrasburgo – que se tornou o símbolo da boa alimentação francesa –, caça da estação, frangos e capões, lombos de boi, tudo isso desaparecendo debaixo de montanhas de trufas e escorrendo sobre molhos dourados à base de manteiga ou creme de leite. Os cardápios dessas casas são tão longos quanto o poderiam ser os cardápios das grandes ocasiões do Antigo Regime [...] (FLANDRIN E MONTANARI, 1998, p.758-759).

No Brasil os hábitos alimentares, igualmente, se modificavam assim como mudava a casa. De acordo com Risério (2019, p. 95), as alterações nas edificações e seus usos nas casas-grandes, junto aos engenhos de açúcar, podem ser percebidas, sobretudo, na melhoria dos espaços comuns, ainda que guardassem certas peculiaridades. Já não bastava um fogão-lareira para cozinhar e aquecer, pois a sociedade do açúcar e, posteriormente, do café, abrigava uma família enorme,

dilatada, acumulando agregados, filhos “naturais”, afilhados, compadres e comadres, além de um dos tipos mais discriminados de mulher: as solteironas, parentes que os proprietários do casarão acolhiam, para não deixá-las sem eira nem beira, que era o que significava então, naquele meio social, não ter marido. Com tal *entourage*, o senhor rural se viu obrigado a adotar programas arquitetônicos também amplos, sempre espaçosos e complexos. Não era uma simples moradia o que se construía, mas quase um castelo, capaz de abrigar toda aquela gente (RISÉRIO, 2019, p.91).

A casa-grande precisava ser arquitetonicamente mais ampla e espaçosa. Já não bastava uma choupana com poucos utensílios, embora Gilberto Freyre sinalizasse que para o aristocrata brasileiro do século XIX existia “a simulação de grandeza” por meio de seu vestuário e “outras exterioridades, com sacrifício do conforto doméstico e da alimentação diária” (Apud RISÉRIO, 2019, p. 94). Contudo, Risério (2019) assegura que havia sim luxo, ainda que em poucas casas, e a escassez mobiliária era contrabalançada com a riqueza dos utensílios de mesa, deslumbrando as visitas com o requinte das porcelanas e o brilho das baixelas de prata. “Mas, na intimidade, quem preferia dormir na rede também preferia comer com as mãos, deixando os talheres finos para ocasiões muito especiais (RISÉRIO, 2019, p. 97).

No que se refere aos hábitos alimentares da primeira metade do século XIX, de acordo com Gilberto Freyre (1997, p. 457-458), havia uma intensa predominância africana na cozinha brasileira, onde nas casas-grandes em dias de festas juntavam-se ao “luxo da sobremesa, dos doces e das guloseimas de açúcar” o

vatapá, a tapioca, o quibebe, as feijoadas e os guisados elaborados pelas mulheres escravizadas. A partir de 1850, nas classes mais abastadas, a alimentação começa a ser modificada com a influência da cozinha estrangeira, ‘desafricanizando’ um pouco a mesa, refreando a pimenta, os condimentos excitantes e o uso imoderado da gordura. Passam a fazer parte dos costumes o chá e a batata inglesa, a manteiga francesa e o pão, além do requinte do gelo:

É que a partir da Independência os livros franceses de receita e de bom-tom começaram o seu trabalho de sapa da verdadeira cozinha brasileira; começou o prestígio das negras africanas de forno e fogão a sofrer consideravelmente da influência europeia (FREYRE, 1997, p.459).

É nesse cenário de uma casa-grande, no apogeu da vida aristocrática das famílias enobrecidas no Império do Brasil, que vamos encontrar a autora de um caderno extremamente raro por sua finalidade, datação, formatação e conteúdo, um caderno de receitas de doces das últimas décadas do século XIX. Cunha e Andrade (2022) afirmam que:

Os cadernos de receitas são exemplos de documentos abertos para o historiador que se dedica a pensar a vida comum pois se incluem como objetos da cultura material de uma sociedade e por consequência, são tratados como patrimônios documentais assim descritos [...] Assim, pode-se considerar que a construção de um caderno de receitas liga-se primeiramente, pela constatação de uma sociabilidade: um caderno de receitas é construído pelo reconhecimento do outro. São as receitas de outras pessoas que são repassadas a alguém, que as registra. Mostram sociabilidades, e mais marcadamente, sociabilidades femininas. [...] Por isso, a escrita de um caderno de receitas é uma prática majoritariamente feminina. Mas, além de ser mulher, era preciso o letramento. Decodificar um caderno de receitas significava saber ler e interpretar. Por isso, há aí também um recorte de classe importante (2022, p. 5-6).

Cabe destacar que a singularidade desse manuscrito se deve, especialmente, a sua condição de um artefato caracterizado como de uma “escrita íntima” que pertenceu a uma mulher, em um país cujos vestígios da cultura feminina, até bem pouco tempo, eram esquecidos, apagados, destruídos, tratados como se não tivessem nenhuma importância, tal qual objetos e papéis sem valor, usados para alimentar o fogo.

Sua autora trata-se de uma mulher nobre, a viscondessa de Arcozelo<sup>1</sup>, que escreve detalhadamente suas receitas de doces, em 1882, intitulando-as como *Collecção de Receitas pertencente á Viscondessa d'Arcozello*, em um caderno pautado, de capa dura marmorizada em tons de amarelo ocre, medindo 16 cm de altura, 10,5 cm de largura e 1,5 cm de espessura. O caderno contém 181 páginas manuscritas, incluindo a primeira página, que está em branco, a capa com o título, as páginas numeradas com as receitas de doces da 1 até a 169, anotadas sem nenhuma linha em branco do sumário ao fim. Ao abrir o caderno, encontra-se uma decoração de contracapa com tinta d'água em tons de vinho e o título dado pela autora está escrito em tinta preta, um pouco desgastada, embora o caderno esteja em perfeito estado de conservação, conforme as imagens das Figuras 1 e 2:

Figuras 1 e 2 – Caderno *Collecção de Receitas pertencente á Viscondessa d'Arcozello*



Fonte: VISCONDESSA DE ARCOZELO (1882).

O artigo em pauta tem como objetivo central analisar aspectos presentes no caderno de receitas da viscondessa de Arcozelo, como um artefato que faz parte dos arquivos privados femininos, em especial, das mulheres oitocentistas, cujo cotidiano voltado para casa e família revestia-se de poucas possibilidades de escritas íntimas, notadamente, aquelas caracterizadas como narrativas pessoais. Vale notar que o

---

<sup>1</sup> Neste artigo é utilizada a grafia viscondessa de "Arcozelo", tomando como referência a assinatura da própria em um recibo da época, digitalizado no livro de Castro (2004, p.173).

caderno de receitas possui a particularidade de ser um registro feito por mulheres, a partir de conteúdos, possivelmente, produzidos por mulheres e difundidos entre mulheres, e que eram representados como sendo de grande importância para elas.

Em um plano mais específico, busca-se verificar como o caderno de receitas pode ser considerado também um modo de educação feminina, por meio dos conhecimentos e das práticas que pretendia guardar e preservar para ensinar a outras mulheres. Isabel Braga (2008) afirma que:

A culinária no feminino passava quer pela contratação de uma cozinheira para as casas abastadas quer pelo ensino das mulheres de acordo com a secular trilogia de boas esposas, boas mães e boas donas de casa. Efetivamente, ao longo dos séculos XIX e XX, em leituras recreativas com fins moralizantes e de acordo, inclusivamente, com os programas escolares, inculciam-se noções de economia doméstica visando a formação de boas donas de casa (p. 119-120).

Como tantos outros registros femininos que são abandonados em fundos de gavetas, maleiros de armários, no alto de estantes ou até mesmo descartados, o caderno de receitas da viscondessa estava ignorado e esquecido, até readquirir valor na contemporaneidade por meio de leilões de antiguidades, sendo vendido por um custo significativo, mais relacionado à originalidade das receitas de interesse para a gastronomia, do que por sua própria datação e importância histórica, considerando a autora e sua inserção na sociedade do Brasil no Segundo Reinado.

Assim, a fonte principal deste estudo é um arquivo pessoal de escritas íntimas femininas, o caderno de receitas, que carrega marcas da individualidade de sua autora (CUNHA, 2019), bem como experiências do passado em que ela se insere junto a outras mulheres de suas relações naquele contexto histórico.

A operação metodológica realizada remete a uma pesquisa essencialmente documental, que confronta esse artefato com outros produzidos pela mesma autora, como o seu diário, além da bibliografia referente ao cotidiano feminino de mulheres letradas no século XIX. Portanto, o caderno de receitas é analisado como um documento preservado na intimidade, cuidado e alimentado em um arquivo pessoal, elaborado por sua titular a partir da inter-relação com outras mulheres que faziam parte das sociabilidades geracionais do seu tempo. Além disso, ao trabalhar com essa fonte, opera-se com opção semelhante à de Spigolon (2016, p. 260), trazendo à tona

fragmentos desse manuscrito, “na tentativa ousada” de não decifrá-lo e sim de se aproximar dos seus sentidos e significados.

Assim, busca-se, por meio das evidências presentes na escrita íntima, revelar parte da mulher que escreve o caderno de receitas (SPIGOLON, 2016), submersa em seu cotidiano e envolta às circunstâncias do que era apropriado ao feminino oitocentista, naquele tempo e lugar. Como propõe Thies (2020), “Que rastros as pessoas deixam registrados em cadernos?” (p. 7); “Seriam essas receitas manuscritas, aprendizagens repassadas entre as gerações de uma mesma família?” (p. 11).

O estudo está distribuído em três tópicos. No primeiro é apresentada a autora, a casa e os artefatos que faziam parte do cenário em que ela testava suas receitas. Para tanto, são usadas fontes de periódicos oitocentistas, em especial, o *Jornal do Commercio*, na seção de anúncios e leilões. A seguir são trabalhadas as receitas de doces e evidencia-se como, sobretudo, a doçaria mudou os hábitos das elites à mesa e como tornou-se um conhecimento importante entre as mulheres em sua rede de sociabilidade, conforme registros do diário da viscondessa. Ao final, conclui-se com a apreciação desse arquivo pessoal, como um importante testemunho da cultura material e da vida cotidiana com seus usos e costumes nas casas-grandes oitocentistas.

## **Entre o caderno e a pena: uma mulher, sua casa e seus pertences**

A viscondessa de Arcozelo se chamava Maria Isabel de Lacerda Werneck e era filha do barão de Paty do Alferes, que exerceu intensa influência na sua região e na Corte, comandando, em 1836, a Guarda Nacional e obtendo amplo prestígio junto aos grandes nomes do Império. A mãe, por sua vez, era a baronesa Maria Isabel Ribeiro de Avelar, que descendia de uma das famílias mais antigas do Vale do Paraíba, considerada o tronco genealógico que deu origem ao povoamento de Vassouras, cujo núcleo, posteriormente, foi elevado à nobreza imperial (MUNIZ, 2005).

No que tange a ela própria, a viscondessa do Arcozelo foi uma “mulher aristocrata que viveu o apogeu do Império do Brasil, bem como a sua decadência” (VASCONCELOS, 2020, p. 5). A partir de 1874, após o marido, Joaquim Teixeira de Castro, ter recebido o título de visconde de Arcozelo do Rei de Portugal, D. Luis I, referindo-se à vila onde ele nasceu, Maria Isabel passou a usar somente o título de viscondessa como a sua designação pessoal, fazendo uso dessa assinatura em suas cartas, cartões de visita, recibos de lojas, notas promissórias, etc., bem como em seus escritos pessoais, como o caderno de receitas, demonstrando que, mesmo na intimidade, ela preferia a identidade de viscondessa. No livro *No tempo dos Barões* (2004), escrito por sua neta Maria Werneck de Castro, constata-se que o título era utilizado mesmo na intimidade pela família, uma vez que a neta a chamava de vovó viscondessa (CASTRO, 2004, p. 70).

Maria Isabel, já viscondessa de Arcozelo, era uma mulher letrada que, provavelmente, deve ter sido educada por uma preceptora francesa ou frequentou, durante algum período, um colégio para meninas dirigido por uma Madame, tendo em vista que foi estimulada a escrever e a manter um diário, o que era, segundo Lejuene (1997), um método comum na educação francesa desse período. Contudo, embora haja vestígios de que sua escrita era regular e constante, pouco restou dela e o único exemplar do diário que chegou até nós é datado do ano de 1887, assim como apenas um caderno de receitas é conhecido, o do ano de 1882.

Sendo a escrita um hábito rotineiro, cotidianamente a viscondessa escreve estando em qualquer uma de suas casas, seja na Corte, ou em uma de suas três fazendas de café, onde passa a maior parte do tempo, Fazenda Monte Alegre, Fazenda Piedade e Fazenda Freguesia, na região de Pati do Alferes e de Vassouras. “Também há registros realizados em sua casa na Corte, quando passa alguns dias nela, bem como no decorrer de sua estada em Caxambu, na temporada anual em que desfruta de uma estação de águas termais” (VASCONCELOS, 2020, p. 5).

Entre os seus escritos, a viscondessa costumava registrar minuciosamente seus pertences, como se pode observar em seu diário, quando anota a contabilidade de seus gastos pessoais desde as mais ínfimas somas gastas com um jantar no hotel: “[...] hoje não sei mandei vir o jantar do Otel custou 6.600 [...]” (VISCONDESSA DE ARCOZELO, 1887, s/p.), até a elaboração de listas que enumeravam suas

costuras, louças e artefatos domésticos. Assim, o caderno de receitas de doces, que ela intitulava de “collecção”, faz parte desse hábito de elaborar um arquivo pessoal de suas posses materiais e imateriais.

Quanto ao local onde eram testadas e elaboradas as receitas, Gilberto Freyre anota que “a cozinha da casa-grande brasileira dos tempos coloniais não foi decerto nenhum modelo de higiene” (1997, p. 461). Essa era a impressão que causavam aos viajantes que as conheceram. No entanto, adiantado o século XIX, pelo menos algumas casas-grandes já possuíam outra conformação de higiene, espaço e organização para seus ambientes de preparo dos alimentos, seja por influência europeia, seja por um maior acesso a objetos manufaturados, que promoveram a entrada no país de outra ideia de culinária associada à imagem de boa hospitalidade e educação.

A viscondessa de Arcozelo, cujas casas-grandes de suas fazendas, de acordo com as descrições de seu diário, chegavam a receber até 30 pessoas para uma refeição cotidiana, representava com maestria uma dona de casa deste período, os anos de 1880, preocupada com a apresentação de sua louça, com os gêneros alimentícios de sua casa, com os mantimentos encomendados e estocados e com as compras para abastecer as dispensas de suas três fazendas, além da sua casa na Corte e das casas de seus filhos.

Em 16 de junho de 1883, um ano após a viscondessa datar o seu caderno de receitas, o *Jornal do Commercio* registra um anúncio que possibilita, muito mais de um século depois, verificar o que ocorreu na vida da viscondessa, no ano seguinte à escrita de sua “collecção”. No anúncio denominado “Despedida”, o visconde de Arcozelo comunicava aos amigos a sua partida para a Europa, a bordo do vapor Congo, oferecendo seus préstimos, no além-mar, a quem precisasse (JORNAL DO COMMERCIO, 16/06/1883). Ainda que a viscondessa não tenha acompanhado o marido, permanecendo em suas fazendas, era costume nesta época, quando as famílias ou o patriarca viajava para o exterior, “fecharem suas residências na Corte e se desfazerem de todos os móveis e utensílios por meio de leilões anunciados cotidianamente” (VASCONCELOS, 2020, p. 18). De acordo com Malta (2014), no século XIX, “para aqueles que partiam para outras terras, mudando-se de cidade ou

de país, ou por falecimento, o artifício dos leilões era um meio usual para se desfazer da maioria dos bens, móveis ou imóveis” (MALTA, 2014, p. 563).

Assim, após a viagem do visconde para a Europa, por diversos dias é publicado por A. Cibrão, leiloeiro famoso na época, o anúncio de toda a mobília da casa dos viscondes na Corte, localizada na Rua de D. Luiza<sup>2</sup>, incluindo espelhos e pinturas, cortinas e reposteiros, serviços de prata e ornamentos, carros e arreios, destacando-se, para este estudo, os itens oferecidos referentes aos apetrechos de cozinha, o que permite uma ideia do ambiente e dos utensílios que eram usados pela viscondessa para a confecção de suas receitas (JORNAL DO COMMERCIO, 27/06/1883).

O catálogo do leilão trazia a ordem da exposição dos itens, que acompanhava o percurso arquitetônico da casa. A cozinha e a despensa localizavam-se no primeiro andar, onde havia também o quarto de banho, o quarto de criados, as coqueiras, a sala de jantar e uma salinha [de fumo e café]. Os itens que fazem parte do inventário dos primeiros cômodos do pavimento térreo da residência demonstram como estava mobiliada a cozinha e a despensa contendo:

COZINHA E DESPEZA: 2 bacias de ferro estanhado, 2 barris, 3 bancos e 1 taboleiro, 1 torrador para café e 2 baldes de zinco, 1 trem de ferro estanhado e esmaltado com 21 peças para cozinha<sup>3</sup>, 1 lote de louça diversa, 1 mesa de pinho com gaveta, 1 dita idem com estante, 1 dita idem com taboleiro forrado de zinco, 1 lote de folhas para mantimento, 1 talha para água, 1 lote de frigideiras, peneiras etc., 3 estrados de madeiras para janelas, 1 caixão com divisões para mantimentos (JORNAL DO COMMERCIO, 27/06/1883).

A cozinha da casa da Corte já parece se constituir em um espaço mais privado do que o mesmo aposento na casa-grande da fazenda, seja por suas dimensões, seja por seu mobiliário, além do fato de os moradores fixos e intermitentes da casa da fazenda serem em maior número do que os da Corte.

---

<sup>2</sup> As informações sobre essa rua localizam-na na atual Rua Cândido Mendes, no bairro da Glória.

<sup>3</sup> De acordo com Braga (2008, p.121) o trem de cozinha era composto por: “tábua de picar, tábua de amassar peixe, tábua de estender massas, máquina de preparar picados, espremedor, batedeira para ovos, passador, funil, aparelho para cortar batatas, facas e serrote”.

Pelo inventário, percebe-se que a cozinha possuía um mobiliário simples, mas sofisticado para a época, composto por um fogão de ferro com 21 peças que se distribuíam penduradas e em uma estante, três mesas e três bancos grandes, dois tabuleiros para preparo da comida, talha para água filtrada, frigideiras, peneiras e uma grande caixa com divisões para mantimentos como farinhas, feijões, milho, arroz e outros cereais, além de utensílios de estanho e de ferro.

Contudo, os equipamentos da cozinha eram bastante singelos se comparados com o requinte existente na sala de jantar, ao lado, a qual já se tratava de um espaço público, para ver e ser visto pelas visitas, atestando o luxo e a prosperidade da família. Constava do inventário do leilão, os seguintes objetos dispostos na sala de jantar, detalhadamente listados para a exposição:

Sala de jantar: 14 calices de crystal finos lapidado para Porto, 33 idem para Bordeaux, 18 copos de dito idem para cerveja, 3 compoteiras de dito idem com pratos e tampos, 1 garrafa lapidada para vinho, 1 licoreiro de crystal dourado, com 8 peças, 2 compoteiras de crystal com pratos e tampos, 23 calices de dito lapidado para madeira, 23 taças de dito idem para champagne, 3 garrafas de dito idem para vinho, 1 bonito serviço de crystal Baccarat lapidado, constando de: 10 calices para Porto, 11 ditos para madeira, 11 ditos para Bordeaux, 9 copos com pé para cerveja, 11 copos para champagne, 12 garrafas para vinho, 2 ditas para licôr, 12 fundos para garrafas, ao todo 78 peças; 2 jarras de crystal, esmaltadas e douradas; 1 rico serviço de crystal azul lapidado constando de: 12 calices para licor, 30 ditos para Porto, 32 ditos pra Bordeaux, 3 ditos para champagne, 22 copos para agua, 22 ditos com pé para cerveja, 7 compoteiras com pratos e tampo, 8 garrafas para vinho e 3 ditas para licor, ao todo 166 peças; 29 conchas de crystal para sorvetes; 1 serviço de porcellana esmaltada e dourada, com 16 peças, para almoço; 1 casal de chicara de porcellana fina, esmaltada e dourada, para caldo; 2 ricas jarras de crystal, com esmalte e ouro; 1 aparelho de porcellanas esmaltada, com 34 peças, para almoço; 1 aparelho de porcellana, friso coral, com 143 peças, para jantar; 24 colheres de electro-plate, para chá; 22 garfos e colheres de dito, para mesa; 2 rotulos para garrafas; 23 facas, 23 garfos e 23 colheres, tudo de christofle dourado, para dessert; 1 bonito serviço de electro-plate, com 6 peças de almoço, para almoço; 1 porta-conservas, de electro-plate, com 2 frascos de Crystal; 12 conchas de nickel para sorvetes; 1 bonito porta-gelo de crystal e metal; 1 bandeja de christofle; 1 galheteiro de dito com 6 frascos de Crystal; 1 bonito licoreiro de christofle, com 15 peças, de crystal fino; 4 bonitas garrafas de crystal, guarnecidas de metal; 1 bonito tête-à-tête; 1 riquissima baixela de christofle constando de: 1 terrina grande, 4 esquentadores com pratos e tampos, 2 cobertos, 4 pratos fundos redondos, 1 dito travesso, 1 bandeja grande, 2 molheiras, 1 galheteiro com 6 frascos de crystal, 9 saleiros duplos, 2 paliteiros, 2 mortadeiras, 1 saleiro triplo, 1 mantegueira, 1 fruteira com porta-bouquet de crystal, 72 garfos para dita, 36 colheres para sopa, 1 trinchante, 48 facas para sobremesas, 24 garfos e 24 colheres para dita, 18 pás para manteiga, 3 ditas maiores, 4 colheres para doce, 4 conchas para dito, 48 colheres para chá, 3 conchas para assucar, 3 pinças,

18 descansos para facas, 2 quebra-nozes, 18 garfos para ostras, 1 dito para mariscos, 1 colher para queijo, 1 talher para salada, 1 dito para peixe, 1 tesoura, 8 colheres para sal, 2 conchas para dito, 1 cabo para presunto, 1 concha para sopa, 1 pá e 1 escova para migalhas, 6 fundos com 6 descansos para garrafas, 1 porta-torradas, 1 porta-ovos com 6 calices, 6 colheres, 1 coador para chá e 2 colheres para arroz; ao todo 469 peças; 2 bonitas jarras de electro-plate, lavradas, para água; 1 porta-ovos de christofle; 10 duzias de guardanapos de linho adamascado. (JORNAL DO COMMERCIO, 27/06/1883).

Essa é a descrição de apenas parte dos itens da sala de jantar do primeiro pavimento da residência, tendo em vista que, a seguir, a partir do item 61 do leilão, o anúncio referia-se a “rica mobília de carvalho”, composta por uma mesa e cadeiras com assento de palhinha para 18 lugares, um elegante aparador de mármore decorado com uma obra de escultura, espelho e armário, além de um guarda-prata envidraçado e dois balcões com tampo de mármore e gavetas.

A sala de jantar estava, ainda, preparada para receber os convidados com um lustre a gás de cristal e bronze com quatro luzes e, nas paredes, dois medalhões de *vieux-chêne*, com caças naturais em alto relevo, um relógio de pêndulo e um *étagér*, além de duas cadeiras austríacas de balanço emoldurados por nove cortinas e reposteiros de crepe e seis transparentes de linho para janelas. Descrevia-se também a existência de três capachos e uma escarradeira de porcelana, compondo o cenário das refeições em que viviam os viscondes.

Diante do luxo das instalações que envolviam a mesa e seus adereços, os alimentos também deveriam ter uma apresentação à altura daquele cenário. Para tanto, o caderno de receitas de doces não era apenas uma coleção pessoal, mas guardava os segredos ensinados de uma à outra geração, transmitidos entre mulheres, ampliando e fortalecendo as redes de sociabilidades, para as quais não bastava apenas exibir a riqueza das casas, era preciso também demonstrar ter aprendido a produzi-las, como boas donas de casa, postura esperada das mulheres educadas.

## De “apressados” ao “toucinho do céu”: uma “collecção” de ensinamentos femininos

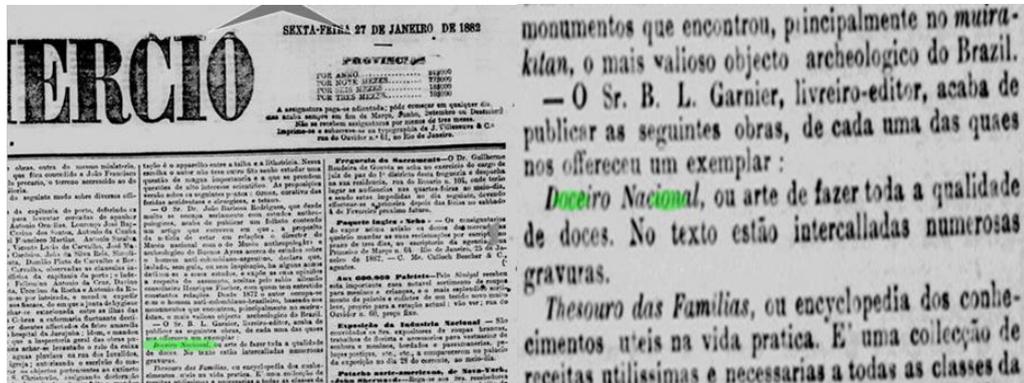
A viscondessa escreve suas 169 receitas de doces em ordem alfabética, começando com “Apressados” que ela sinaliza como iguais a “Bem-casados” – apontados no índice como estando na página 1 –, e termina a lista com “Toucinho do Céu”, cuja receita começa na página 168 e termina na 169. Ao final do caderno ainda há duas receitas soltas, ao que se depreende, posteriormente coladas sobre a contracapa, sendo uma manuscrita pela própria viscondessa, com a sua grafia, que se refere à receita de “Biscoitos dourados” e a outra um recorte de jornal sem indicação do periódico de que foi retirada, contendo a receita de “Torresmos do céu”.

Para tentar entender o processo de elaboração do caderno de receitas de doces da viscondessa, buscou-se, *a priori*, os periódicos da época, a fim de examinar se havia algum anúncio de Livro de Receitas que ela pudesse ter copiado ou mesmo se inspirado para escrever. Neste último caso, se ela havia preparado uma coleção pessoal com suas receitas preferidas de doces, a partir do modelo de alguma publicação, organizando-as em ordem alfabética, sendo a sua coleção, portanto, uma compilação de suas próprias receitas reunidas em um único local. Certo é que as receitas já existiam em algum lugar e foram transcritas para o caderno em ordem alfabética, de forma organizada, com capricho e sem nenhuma rasura, o que indica que a transcrição foi feita de maneira planejada, a partir de um rascunho ou de mais de um documento original, nos quais ela se baseou. Ainda que essas sejam apenas hipóteses, confrontá-las com o principal periódico da época, o *Jornal do Commercio*, do qual o visconde era leitor assíduo, até porque, além de anunciante, costumava ser citado, bem como é neste veículo impresso que está publicado o leilão das peças de sua casa na rua de D. Luiza, no ano seguinte, 1883, permite algumas pistas para responder a essas hipóteses.

No ano de 1882, mais precisamente no dia 27 de janeiro, em uma sexta-feira, o *Jornal do Commercio*, publica em seu folhetim (Figura 3) de assuntos diversos que o “Sr. B. L. Garnier, livreiro-editor, acaba de publicar as seguintes obras de cada uma

das quais nos ofereceu um exemplar: *Doceiro Nacional*, ou arte de fazer toda a qualidade de doces. No texto estão intercaladas numerosas gravuras” (1882, p. 1).

Figura 3 – Primeiro anúncio do *Doceiro Nacional* no *Jornal do Commercio*



Fonte: JORNAL DO COMMERCIO, sexta-feira, 27 de janeiro de 1882.

A partir de então, pelo menos uma vez por mês, como no dia 4 de fevereiro de 1882, o livro *Doceiro Nacional* é anunciado com as seguintes informações:

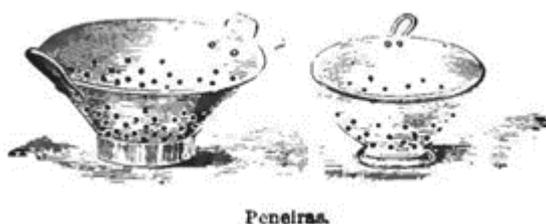
DOCEIRO NACIONAL ou arte de fazer toda a qualidade de doces. Obra contendo 1.200 receitas conhecidas e inéditas de confeitos, empadas, pudins, tortas, biscoutos, usados para a depuração e extracção do assucar contido nas plantas saccharinas, 1vol. in-8º de 343 páginas, ornado de numerosas gravuras, enc. 3\$000 (JORNAL DO COMMERCIO, 04/02/1882, p.1).

O anúncio se repete em 6 e 13 de fevereiro, 10 de março, 17, 20 e 27 de junho, e nos dias 1º de julho, de agosto, de setembro, de outubro e de dezembro, demonstrando a frequência recorrente da obra *Doceiro Nacional* nas páginas do *Jornal do Commercio*, no mesmo ano em que a viscondessa decide elaborar o caderno com a sua coleção de receitas.

Embora não conste o autor da obra nem no anúncio, nem no livro, Augusto Victorino Blake no seu *Diccionario Bibliographico Brasileiro*, sexto volume, atribui a autoria a Paulo Salles, um brasileiro que teria publicado algumas obras na Casa Garnier. Entretanto, essa informação não possui nenhuma possibilidade de comprovação, considerando que o próprio Blake se refere tão somente à sétima edição do *Doceiro Nacional*, datada de 1899.

Analisando a obra *Doceiro Nacional*, publicada originalmente pela livraria Garnier em 1882, observa-se que ela estava dividida em três partes, cada uma subdividida em capítulos com índice próprio, em ordem alfabética. A primeira parte intitulada “Doceiro e Confeiteiro” tratava, inicialmente, dos utensílios de cozinha com imagens da maioria deles, sendo que alguns podem ser encontrados no anúncio do leilão das peças da cozinha da viscondessa, como, por exemplo, as peneiras (Figura 4), que também aparecem em 144 receitas do livro.

Figura 4 – Imagem de Peneiras no livro *Doceiro Nacional*



Fonte: GARNIER (1882).

A seguir, os 17 capítulos da primeira parte referem-se, respectivamente, ao açúcar e sua refinação, limpeza, pontos, depuração e formas de colorir; aos xaropes; aos doces em calda; aos doces de frutas e raízes raladas; às frutas secas e cristalizadas; às compotas; às marmeladas; às geleias; aos doces moles; aos cremes; às pastas; às pastilhas; aos confeitos; aos queimados ou caramelos; às conservas de frutas em aguardente; às conservas de frutas polpas e xaropes; e à fabricação do chocolate. Na segunda parte, intitulada “O Pasteleiro”, inicia-se com utensílios e ingredientes, para, nos próximos onze capítulos, tratar sobre os modos de vidrar, dourar e enfeitar as massas; os cremes para enchimento de fartes, pastéis, tortas, etc.; as massas e caixas para empadas; os enchimentos para empadas; pastéis; pudins; Charlotte ou compotas; tortas; as massas de pequeno forno para sobremesa, café, chá, bailes e saraus, com ‘biscoutos’, bolachas, broinhas, coscorões, rosquinhas, trouxas, etc.; e as massas de forno grande, pão de ló, babás, savaris, fogaças, etc., para terminar com pastelaria ornamental ou pitoresca. Na terceira parte, chamada de “O Limonadeiro e Sorveteiro”, os dez capítulos iniciam com utensílios e ingredientes, tratando de “diferentes misturas para produzirem frio capaz de fazer

sorvetes na falta de gelo”; bebidas; limonadas e bebidas refrigerantes; bebidas fermentadas e espirituosas, especialmente vinhos; licores; ratafias; bebidas espirituosas misturadas; sorvetes e gelados; modos de fazer o café; o chá; e o chocolate.

Embora nenhuma das receitas do livro *Doceiro Nacional* seja exatamente igual as do caderno da viscondessa, a maneira como elas estão descritas e a sua organização em ordem alfabética é bastante semelhante àquela usada na obra em pauta, o que pode sugerir que, seja pela recorrente propaganda, seja pela novidade que o livro representava naquele ano de 1882, ele pode ter sido a inspiração ou influenciado a escrita da autora, que se utiliza da mesma disposição e também de um índice ao final, para registrar a sua coleção de receitas de doces.

Além disso, verificando os outros livros de receitas de doces editados no período próximo à escrita do caderno da viscondessa, como *Doceira Brasileira*, dito de autoria de Constança Oliva de Lima, vendido a 2\$000 mil réis, por Eduardo e Henrique Laemmert, na Rua da Quitanda, número 77, ele está anunciado pela primeira vez no *Jornal do Commercio*, em 20 de julho de 1850, como tendo saído “à luz” naquele ano. Contudo, o mais próximo da escrita do caderno da viscondessa que o anúncio dessa obra volta a aparecer no *Jornal do Commercio* é em 1875, na edição de 26 de julho, ou seja, muito antes da elaboração da coleção, ou então, posteriormente a ela, quando reaparece, no mesmo jornal, na quinta-feira, 9 de junho de 1886, em um anúncio, já como da Casa Laemmert & C. Editores, em quinta edição.

Outro livro de receitas popular na segunda metade do século XIX se trata do *Diccionario do Doceiro Brasileiro*, de Antônio José de Souza Rego, cujo anúncio mais próximo de 1882 localiza-se no *Jornal do Commercio* na quarta-feira, 11 de novembro de 1885, ou seja, três anos depois da escrita do caderno da viscondessa. O *Diccionario do Doceiro Brasileiro* está anunciado como: “Saiu á luz e se acha á venda na livraria Azevedo, o precioso livro que toda a boa dona de casa deve possuir: Diccionario do Doceiro Brasileiro pelo Dr. Sousa Rego” (JORNAL DO COMMERCIO, 11/11/1885, p. 7).

Dessa forma, o mais provável é que o *Doceiro Nacional* tenha sido a obra que influenciou a viscondessa na escrita do seu caderno de receitas de doces, pela

simultaneidade de datas, considerando que, no mesmo ano quando a coleção foi elaborada, 1882, a obra da Livraria Garnier é amplamente anunciada pelo *Jornal do Commercio*.

O caderno é costurado ao meio de modo que a capa dura está presa ao miolo por três costuras, uma superior e outra inferior e uma maior central. As folhas pautadas e amareladas pelo tempo estão numeradas no canto elevado da margem externa em 169 páginas. Ao final, começando na página 169 e estendendo-se por mais nove páginas, encontra-se o “índice”, assim denominado pela própria viscondessa, no qual consta uma margem à direita com o número da página onde está a receita. Nota-se que cada receita está separada da outra por um ou dois traços firmes, feitos, possivelmente, com alguma espécie de régua, indicando que uma receita terminou e destacando o título da seguinte. A caligrafia é sofisticada, sem erros ortográficos, bem como a escrita não contém rasuras, mas apenas manchas de sobras de tinta, com a letra cursiva cuidadosamente disposta pelas páginas, denotando a formação educacional recebida pela viscondessa, semelhante àquela oferecida às meninas das camadas mais favorecidas da população no Brasil Império.

As receitas normalmente começam com os ingredientes, a seguir tem-se a forma de preparo e, ao final, uma indicação do forno e da temperatura para o cozimento. Quanto ao forno, pode-se ter uma ideia de como era pelas memórias de Brasília Oliveira de Lacerda, bisneta do visconde do Rio Claro, em suas recordações de vida, publicadas em 2020, nas quais descreve o forno da Fazenda Paraíso, em 1893, semelhante ao das casas-grandes do período.

O corredor acabava no quarto do forno, onde havia o forno de tijolos para assar pão, bolos, biscoitos. Para aquecer esse forno enchia-se de lenha picada. [...] A forneira punha então no forno, um pedaço da folha de bananeira, ou um punhado de fubá de milho, e tampava o forno com uma tábua bem ajustada, alguns segundos e abria o forno; se o fubá, ou a folha de bananeira estavam já pretejando, o forno estava quente demais. [...] Já estava ali perto um tabuleiro com folhas de banana cortadas em quadrados. Em cada folha cabiam nove ou doze biscoitos em forma de argola da grossura de um dedo fino. Com uma pá de cabo bem comprido, colocava-se no forno de uma em uma, todas aquelas folhas com biscoitos (LACERDA, 2020, p. 14-15).

Cabe notar que, a partir da segunda metade do século XIX, as moradias brasileiras foram se modificando, como se observa na residência da Corte da

viscondessa, especialmente em sua cozinha, quando a preocupação com a limpeza, a salubridade e a ventilação passam a ser maiores, evitando-se odores, fumaça e fuligem do fogão. Assim, segundo Abrahão (2016, p.53), “as moradias de elite passam a contar com duas cozinhas”, a chamada “cozinha externa” equipada com fogão a lenha para o preparo de doces de tacho e os alimentos consumidos diariamente; e uma “cozinha limpa”, integrada ao corpo principal da casa com um fogão de ferro fundido, que consumia menos lenha e produzia poucos resíduos.

No caderno de receitas da viscondessa, as medidas estão descritas em libras e, também, são informadas quantidades em xícaras pequenas e grandes, latas, gamelas, tachos e garrafas de leite, além de que se toma a massa de pão e de pão de ló como referência, tanto de consistência quanto de cozimento. Utiliza-se, na maior parte das receitas de doces, uma imensa quantidade de ovos e banha, além de todas levarem muito açúcar, cujo preparo até estar pronto para ser usado, já demandava, por si só, muito trabalho.

[...] Socavam também o açúcar em torrão, pois vinha o açúcar cru, chamavam mascavo. Ia para o fogo em tacho com água, derretia, fervia bem, coava-se então por um pano de tecido grosso, duas pessoas seguravam e a terceira pessoa ia tirando do tacho com um canecão e despejando no pano. [...] Ia mexendo, mexendo, ia esfriando e endurecendo. Ficava tudo em pelotas bem brancas. Quebrava as pelotas maiores batendo com a pá. Traziam então uma peneira de taquara posta numa enorme bandeja de ferro ou num tabuleiro de madeira forrado com papel. [...] Aqueles pedaços ou pelotas de açúcar iam se desfazendo na peneira. Iam depois para o sol, bem fino (LACERDA, 2020, p. 16-17).

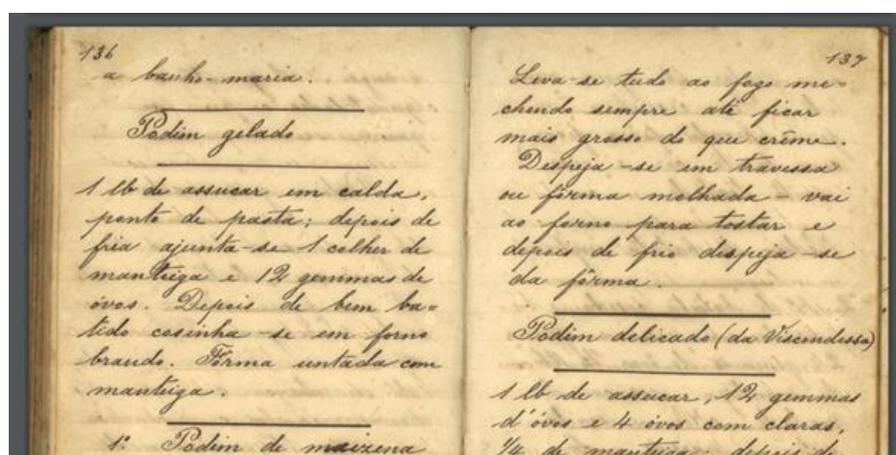
Entre os ingredientes recorrentes nas receitas, observa-se, ainda, o uso de canela, cravo, erva-doce, tabuleiros forrados com folhas de bananeira, noz-moscada, pó de arroz, casca de limão, etc. Algumas receitas possuem mais de uma versão, como, por exemplo, o biscoito de polvilho, que aparece em nove versões diferentes, algumas com a indicação de sua autora que, provavelmente, passou a receita para a viscondessa. Ao final de algumas receitas são ensinados pequenos “segredos” para saber o ponto de um cozimento, ou mesmo quando uma massa está pronta para ir ao forno ou para ser despejada nas formas. Nesse sentido, a viscondessa escreve: “Conhece-se que o bolo está em termos de ir para o forno quando a forma torna-se muito leve”. Ou no caso dos doces de frutas, as chamadas compotas, ela coloca uma

nota: “Não se toma ponto sem que a fruta esteja bem passada”. Ainda quanto ao ponto ela ensina: “Toma-se o ponto batendo com a pá na borda do tacho; se o doce que cai não afunda no outro pode-se tirar”. Algumas receitas não vão ao forno, mas “põe-se a secar ao sol”, como o doce de “cidrão” e as cocadas, ou queima-se “com um ferro”, como o “creme italiano”. Vale lembrar o que indica Magalhães (2021):

As receitas têm um tempo bem-marcado que guardam vestígios de outras épocas, nos mostrando como se comia, os modos e técnicas de preparo, ingredientes, quantidades, utensílios, o estilo de manusear o fogão e controlar o fogo, a forma de contar como se faz o prato (p. 147).

No caderno de receitas da viscondessa, na página 137 (Figura 5) há uma receita de “Pudim delicado” que ela intitula entre parênteses como “da Viscondessa”, o que pode sugerir uma referência a si própria, considerando que ela se identificava por este título, ou que era uma receita de outra viscondessa, como alguma de suas parentas, por exemplo, a viscondessa de Ubá, que pode ter ensinado a receita a ela.

Figura 5 – Receitas da ‘Collecção pertencente à Viscondessa d’Arcozello’



Fonte: VISCONDESSA DE ARCOZELO (1882).

Em meio às receitas exclusivamente de doces e após a descrição de uma cocada baiana, que se refere como ingredientes a “cocos da Bahia”, surgem duas receitas de comidas típicas também dessa região, o “Caril”, um prato salgado de “galinha”, que leva azeite de dendê, cebola, salsa, louro, açafrão, pimenta, além de

inúmeros temperos. Após as duas receitas de Caril, localizadas nas páginas 81, 82 e 83, seguem as receitas de doce. A maioria dos doces são indicados a serem servidos em “canecas de creme ou compoteiras”.

Não há, em nenhuma das receitas, alusão a quem iria prepará-las ou ao auxílio necessário na elaboração de algumas que eram extremamente complexas, com procedimentos que duravam até 25 dias, além das que precisavam do manejo do rolo de massa, peneiras, tachos, gamelas, braseiros, ferros quentes, etc. Embora sejam receitas de doces sofisticados, escritas em cadernos luxuosos, guardadas como objetos pessoais que atribuíam à sua autora a virtude de ser uma boa dona de casa e uma boa esposa, capaz de produzir iguarias para a família e aos convidados, com ingredientes que demandavam muitos ovos, farinhas, polvilho, açúcar, manteiga e especiarias, provavelmente, não eram sozinhas que as mulheres aristocratas colocavam em prática suas coleções de receitas, sendo ajudadas, certamente, pelas mulheres escravizadas e outras serviçais que trabalhavam nas cozinhas das casas.

Confrontando as informações com o Diário de Lembranças da viscondessa escrito no ano de 1887, ou seja, em data próxima daquela em que elaborou o seu caderno de receitas, verifica-se que ela comprava os sacos de açúcar de um fornecedor chamado Manuel Pinheiro, provavelmente, um comerciante a quem encomendava essa mercadoria que era entregue em uma de suas fazendas e distribuída nas outras, conforme ela mesmo escreve no diário: “O Castro foi ao Manoel Pinheiro, mas não o encontrou. Recebi 25 sacos de açúcar que encomendei ao Manoel Pinheiro ainda não sei o preço” (10 de setembro de 1887). Ou: “Mandei hoje pagar o açúcar que comprei ao Manoel Pinheiro 223,640. Encomendei mais 32 sacos. 26 mascavos e 6 brancos” (24 de novembro de 1887).

Além disso, o excedente do açúcar comprado era vendido por ela, como demonstra outra anotação do diário: “Recebi 25 sacos de açúcar da cidade, 5 sacos açúcar branco e 20 mascavinho é para vender” (7 de julho de 1887).

O volume de açúcar utilizado pela viscondessa em suas casas de fazenda pode ser avaliado nesta anotação do diário de 22 de fevereiro de 1887: “Recebi 4 sacos de açúcar branco: 260 kilos”. A seguir, em 24 de maio, já há uma nova leva de açúcar sendo distribuída, o que denota a demanda deste produto como parte da alimentação: “Foram 32 @as de açúcar para Monte Alegre, mas deste foram

120 kilos para a P.e.<sup>4</sup>” (VISCONESSA DE ARCOZELO, 1887). Além da grande quantidade utilizada, o açúcar requeria um complexo preparo para o consumo, conforme relembra Lacerda (2020) em suas memórias.

Gilberto Freyre na obra *Açúcar. Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil* (2020) atribui ao açúcar um papel importante na formação das mulheres brasileiras. Segundo esse autor, o açúcar foi exacerbadamente usado na cozinha nacional e com isso adoçou as maneiras, os gestos, as palavras e a própria língua portuguesa. Inventaram-se nas casas-grandes doces e bolos cujas receitas eram um segredo passado de mãe para filha e as mulheres se especializaram em guardar esses segredos como uma forma de cultuar a memória de tias, avós e madrinhas mortas. Cabe ressaltar que nunca se revelava tudo, pois mesmo nos ensinamentos dos cadernos de receitas alguns segredos eram guardados e jamais desvelados. Para os europeus, de acordo com Freyre (2020), os doces brasileiros tinham mais gosto de açúcar do que das próprias frutas, do milho ou da mandioca, tornando-os incapazes de distinguir outro ingrediente que não somente o doce.

Além disso, Freyre (2020) chama atenção para os equipamentos das cozinhas das casas-grandes de norte a sul do país, onde, na elaboração dos alimentos, eram indispensáveis: o pilão, a colher de pau, o raspador de coco, as peneiras, os tabuleiros e a folha de bananeira, os papéis recortados em forminhas, etc., como heranças culturais da metrópole. Refere-se, ainda, à quantidade de ovos utilizada na doçaria, herdada da cozinha portuguesa, em especial, da tradição conventual, cujas receitas, à base de ovos e açúcar, faziam parte do cotidiano das monjas e se espalharam pela culinária das colônias (ALGRANTI, 2001). Assim, ovos e açúcar tornaram-se uma marca também na doçaria oitocentista brasileira, considerada como aquela que deveria ser guardada e ensinada às próximas gerações de mulheres, como se observa no caderno de receitas de doces da viscondessa.

Os cadernos de receitas eram muito usados, ainda, ao longo de todo o século XIX, para ocasiões especiais como festejos religiosos, casamentos, batizados, mudanças de casas, ou mesmo para anotações de novenas, poesias, remédios, informações de velhas quituteiras, benzedeiças, simpatias, todas elas sob a influência

---

<sup>4</sup> Fazenda Piedade.

africana somada à influência do açúcar nas tradições portuguesas a partir da cozinha (FREYRE, 2020). Além dessas efemérides, também estavam presentes no enxoval de casamento das meninas mulheres, como parte do “universo da empresa doméstica no Brasil” (MAGALHÃES, 2021, p. 138).

Corroborando Silva e Vieira (2020, p. 466), pode-se afirmar que “o conjunto de saberes e práticas envolvidos na cozinha de um grupo social faz parte de sua herança cultural”. Assim, trata-se de “marcadores da experiência”, de pertencimento, de identidade e de reconhecimento entre sujeitos (SILVA & VIEIRA, 2020, p. 466), cujos resquícios se fazem presentes por muitas gerações após o acontecimento.

As receitas de doces contidas no caderno da viscondessa são ensinamentos que foram transmitidos de uma geração a outra de mulheres, com conhecimentos produzidos por mulheres, guardados entre mulheres e difundidos por mulheres, sendo considerados como escritas de grande importância por suas autoras.

## Considerações finais

Michaelsen e Ramos (2020), ao estudarem a cozinha com base no romance *A vida invisível de Eurídice Gusmão*, afirmam que o caderno de receitas se assemelha a um diário porque tem um caráter confessional, uma vez que nele são registradas histórias vividas. No caso da viscondessa, que também possuía um diário escrito cotidianamente, o caderno de receitas era um complemento no qual ela registrava parte daquilo que alimentava a sua vida e seus prazeres femininos, em um cenário de poucas possibilidades para as mulheres, ainda que ela pertencesse a uma elite cujas peculiaridades permitiam acesso ao que havia de mais avançado e luxuoso para a época.

No entanto, mesmo sendo de uma das famílias mais importantes no seu tempo de vida, ela também foi totalmente silenciada e pouco ou nenhum traço restou de sua memória, condenada à invisibilidade, seja por ser uma mulher nobre na República, seja por ser uma mulher em um mundo masculino. Ainda assim, sua história, lentamente, reaparece, por meio dos fragmentos da escrita revelada aqui e

ali, trazendo uma intimidade que pode representar toda uma coletividade do seu tempo (FERRAROTTI, 2014).

Dessa forma, a escrita íntima contida no arquivo pessoal da viscondessa de Arcozelo, o caderno de receitas, a sua coleção feita naquele contexto, sem a intenção de servir de referência, embora com a finalidade de guardar e preservar segredos geracionais, hoje, pode trazer informações importantes sobre o escopo de uma sociedade sob diferentes olhares. De acordo com Santos (2018), esses registros gráficos femininos possibilitam que as fronteiras de suas individualidades e de suas coletividades sejam atravessadas e ultrapassadas, reconhecendo-se traços de vidas, de hábitos, de personalidades, de identidades de uma classe social e da construção cultural de uma época.

O caderno de receitas da viscondessa não parece ter sido copiado de nenhum lugar, denotando um singular protagonismo feminino no oitocentos, sendo assinado e claramente identificado. É uma compilação das melhores receitas de sua autora, uma anotação daquelas que lhe foram fornecidas por suas amigas e parentas e uma recordação das de suas antepassadas.

Nessa perspectiva, também foi um caderno de ensinamentos transmitidos de uma mulher a outra, revelados de mãe para filha, que, como sinaliza Magalhães (2021, p. 137), permitiu, ainda, dar “visibilidade a uma mulher que certamente recairia no ostracismo histórico caso o seu caderno não viesse a lume por meio da pesquisa histórica”.

## Referências

ABRAHÃO, E. M. A escrita culinária: permanências e transformações. Campinas (1863-1940). In: PINHEIROS, J.; SOARES, C. (Orgs.) Patrimônios alimentares de aquém e além-mar. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2016. p. 47-62. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10316.2/39611>. Acesso em: 15 de jun. 2022.

ALGRANTI, L. M. Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729). *Cadernos Pagu*, n. 17-18, p. 397-408, 2002. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cpa/a/59yZn46ptJ9tc6hjBqkRjZp/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 15 de jun. 2022.

BLAKE, A. V. *Diccionario Bibliographico Brasileiro*. 6 vol. Rio de Janeiro: Typographia Nacional, 1883-1902. Disponível em: <https://www2.senado.leg.br/bdsf/item/id/221681>.

BRAGA, I. M. R. M. D. Culinária no feminino: os primeiros livros de receitas escritos por portuguesas. *Caderno Espaço Feminino*, v. 19, n. 01, jan./jul. 2008.

CASTRO, M. W. de. *No tempo dos barões: histórias do apogeu e decadência de uma família fluminense no ciclo do café*. Rio de Janeiro: Bem-Te-Vi, 2004.

CUNHA, M. T. S.; ANDRADE, A. L. M. S. de. Manjares do século. A construção de hábitos alimentares e corporais na coluna “Lar, Doce Lar” na Revista O Cruzeiro e em cadernos de receitas (Décadas 1950-60). In: BRAGA, I. D.; PILLA, M. C. B. A. (Orgs.). *O corpo feminino em revista. Alimentação, higiene e cosmética em Portugal e no Brasil (Séculos XIX e XX)*. Évora/Portugal Publicações do CIDEHUS (Centro Interdisciplinar de História, Culturas e Sociedades) da Universidade de Évora. Edições CIDEHUS, 2022. p. 1-20. Disponível em: <https://books.openedition.org/cidehus/18817>.

CUNHA, M. T. S. *(Des)Arquivar*. Arquivos pessoais e ego-documentos no tempo presente. São Paulo: Florianópolis: Rafael Copetti Editor, 2019.

FERRAROTTI, F. *História e histórias de vida*. O método biográfico nas Ciências Sociais. Natal: EDUFRN, 2014.

FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, G. *Açúcar*. Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Global Editora, 2020.

FREYRE, G. *Casa-grande & senzala: formação da família Brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 32ª ed. Rio de Janeiro: Record, 1997.

GARNIER, L. *Doceiro Nacional* ou arte de fazer toda a qualidade de doces. Paris: Tipographia Garnier Irmãos, 1882.

JORNAL DO COMMERCIO. Exemplares de janeiro de 1882 a dezembro de 1883. Hemeroteca da Biblioteca Nacional. BN digital.

JORNAL DO COMMERCIO. Anúncio da obra *Doceira Brasileira*, dito de autoria de Constança Oliva de Lima, publicado por Eduardo e Henrique Laemmert, na edição de 20 de julho de 1850; 26 de julho de 1875; 9 de junho de 1886.

LACERDA, B. O. de. *Dias ensolarados no Paraíso: memórias*. São Paulo: Chão Editora, 2020.

LEJEUNE, P. Diários de garotas francesas no século XIX: constituição e transgressão de um gênero literário. *Cadernos Pagu*, Campinas, n. 8/9, p. 99-114, 1997. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/cadpagu/article/view/1879>. Acesso em: 11 jul. 2022.

MAGALHÃES, S. M. de. A escrita culinária em Minas Gerais nos séculos XIX e XX. O Caderno de Receitas de Plautina Nunes Horta. *Revista Projeto História*, v. 72, set./dez. 2021: Relações de gênero e história: emoções, corpos e sexualidades. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/54706>. Acesso em: 11 jul. 2022.

MALTA, M. Sumptuoso leilão de ricos móveis... Um estudo sobre o mobiliário das casas senhoriais oitocentistas no Rio de Janeiro por meio de leilões. In: MENDONÇA, I. M. G.; CARITA, H.; MALTA, M. (Org.) *A casa senhorial em Lisboa e no Rio de Janeiro: anatomia dos interiores*. Lisboa, Rio de Janeiro: Universidade Nova de Lisboa, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2014, p. 562-580.

MICHAELSEN, M. V.; RAMOS, T. R. O. Ela sabia desaparecer com(o) os pedaços de cebola: mulheres, (in)visibilidades e livros de receitas. *Revista Confluências Culturais*. v. 9, n. 2, 2020: Dossiê Alimentação no contexto de patrimonializações e construções memoriais. p. 9-22 Disponível em: <http://periodicos.univille.br/index.php/RCC/issue/view/6>. Acesso em: 11 jul. 2022.

MUNIZ, C. M. L. *A riqueza fugaz: trajetórias e estratégias de famílias de proprietários de terras de Vassouras, 1820-1890*. 2005. 257f. Tese (Doutorado em História Social) – Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2005.

REGO, A. J. de S. *Diccionario do Doceiro Brasileiro*. Livraria J. G. de Azevedo, Jornal do Commercio, 11 de novembro de 1885.

RISÉRIO, A. *A casa no Brasil*. Rio de Janeiro: Topbooks, 2019.

SANTOS, A. V. DOS. Cadernos como artefatos etno-históricos. *Revista Brasileira de História da Educação*, v. 18, p. e028, 1 out. 2018. Disponível em: <https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/rbhe/article/view/42982>. Acesso em: 11 jul. 2022.

SILVA, E. F. da; VIEIRA, A. M. D. P. A história de Esmeralda e seus cadernos de receitas. *Revista Teias*, v. 21, n. 62, jul./set. 2020. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/revistateias/article/view/45699>. Acesso em: 11 abr. 2022.

SPIGOLON, N. I. “Escritos íntimos” e escrita de si: por entre as páginas e a vida de Elza Freire. *Revista Brasileira de Pesquisa (Auto)Biográfica*, Salvador, v. 01, n. 02, p. 254-268, maio/ago. 2016. Disponível em: <https://www.revistas.uneb.br/index.php/rbpab/article/view/2660>. Acesso em: 22 de jun. 2022.

THIES, V. G. Patrimônio do escrito: cadernos de usos não escolares e as contribuições para a cultura escrita. *Revista História da Educação*, [S. l.], v. 24, p. e99000, 2020. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/asphe/article/view/99000>. Acesso em: 06 set. 2021.

VASCONCELOS, M. C. C. Escritas femininas na casa oitocentista: memórias sobre o diário da Viscondessa de Arcozele. *História da Educação*, v. 24, p. 1-31, 2020. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/asphe/article/view/97649/pdf>. Acesso em: 09 dez. 2020.

VASCONCELOS, M. C. C. Uma mulher educada no oitocentos: a escrita feminina no Diário da Viscondessa de Arcozele. *Revista Educação em Questão*, v. 53, n. 39, p. 104-131, 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/educacaoemquestao/article/view/8522>. Acesso em: 05 dez. 2020.

VISCONDESSA DE ARCOZELO. Caderno de Receitas – Collecção pertencente á Viscondessa d’Arcozello. Manuscrito de 1882.

VISCONDESSA DO ARCOZELO. Diário de lembranças. Rio de Janeiro, 1887.  
(Publicado por Antônio José Gomes Brandão. Relativo ao ano de 1887).

RECEBIDO: 14/09/2022  
APROVADO: 09/11/2022

*RECEIVED: 09/14/2022*  
*APPROVED: 11/09/2022*

*RECIBIDO: 14/09/2022*  
*APROBADO: 09/11/2022*