

DONA BEN NTA: COME ER BEM

Memória Gráfica
em um livro de
receitas brasileiro

Heloísa Barbosa de Oliveira
Trabalho de Conclusão de Curso
FAUUSP 2019

Heloísa Barbosa de Oliveira
Orientadora: Prof. Dra. Priscila Farias

DONA BENTA: COMER BEM

Memória Gráfica em um livro de receitas brasileiro

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
à Faculdade de Arquitetura e Urbanismo
da Universidade de São Paulo para obtenção
do título de Bacharel em Design.

São Paulo, 2019

Agradecimento

Agradeço:

À minha orientadora Prof. Dra Priscila Lena Farias, por me acompanhar em todo meu processo de graduação, desde a Iniciação Científica até o Trabalho de Conclusão de Curso, e me incentivar na realização de pesquisas acadêmicas em design.

À minha família, que me auxiliou durante toda a graduação e me incentivou a sempre fazer o meu melhor. E em especial minha avó, Rosa Maria Gasparotti Barbosa, que me deu o seu exemplar de *Dona Benta – Comer Bem*, o que me trouxe interesse pelo tema.

Por fim, agradeço também aos professores doutores Jade Samara Piaia e Marcos da Costa Braga, por sanarem minhas dúvidas durante este processo e servirem de exemplo em pesquisas na Memória Gráfica. E a todos os demais que participaram direta ou indiretamente desta fase da minha vida.

Resumo

No cenário atual de recessão do mercado editorial, estudar a história e a memória gráfica dos livros do início do século XX é trazer visibilidade para estas obras, que fizeram parte da vida de muitas famílias e de diversas gerações de brasileiros. O livro *Dona Benta – Comer Bem*, por sua vez, é uma das principais referências no universo de livros de culinária. Publicado há mais de setenta anos pela mesma editora (Companhia Editora Nacional, de Monteiro Lobato), suas inúmeras edições fizeram parte da história de muitas famílias, principalmente das mulheres. Dessa forma, este trabalho busca a análise de três edições de *Dona Benta – Comer Bem*: 1944, 1975 e 2013, a fim de entender o que mudou, no aspecto visual e de conteúdo, durante os anos.

Abstract

Studying history and graphic memory of XX century books, in a moment of a market slowdown, means to highlight these works, since it has been part of Brazilian families from many generations. *Dona Benta – Comer Bem* is one of the greatest references in the recipe books universe. Published for about seventy years by the same company (Companhia Editora Nacional, related to the famous writer Monteiro Lobato), its countless copies were part of the history of many families, mainly the women. After all, this research aims to analyze three editions of *Dona Benta – Comer Bem*: 1944, 1975 and 2013, to understand what has happened to them during the years, in both visual and content aspects.

ENTRADAS

Introdução **6**

Objetivos **8**

Métodos e Procedimentos **9**

PRATO PRINCIPAL

Livro de receitas no Brasil: uma breve história **16**

70 anos de *Dona Benta – Comer Bem* **21**

Análises **23**

Análise: edição de 1944 **26**

Análise: edição de 1975 **30**

Análise: edição de 2013 **34**

Considerações sobre a análise **38**

SOBREMESA

Considerações finais **45**

Referências Bibliográficas **47**

Apêndices **49**

EN_____ TRA DAS

“Convidar alguém é
encarregar-se de seu prazer
durante todo o tempo que ele
permanece em nossa casa.”
(DONA BENTA, 2013: 118)

Introdução

Esta é uma pesquisa sobre livros de receitas. Livros estes que muitos consideram ultrapassados: “Eu acho que no livro de receitas mesmo, realmente a receita se perdeu. Acho que não é mais o que as pessoas consomem e precisam, por conta de sua bidimensionalidade, e a cozinha precisa de todas as esferas”, disse Priscila Sabará, CEO da startup Foodpass, de experiências gastronômicas, em uma entrevista no início desta pesquisa. Livros que segundo questionários enviados para pessoas leigas, apenas 26% responderam que costumam consultar no dia-a-dia.

Mas, por outro lado, livros de receita contam – e são – história. Contam sobre as mulheres, as famílias, os ingredientes e os costumes de uma determinada época. Contam também sobre tecnologia, modernização e industrialização, seja pelas variantes linguísticas no texto, como nas formas de composição, impressão e ilustração das obras.

Dona Benta – Comer Bem é considerado um dos mais importantes exemplares da literatura culinária brasileira. Em mais de 70 anos, suas receitas foram passadas de geração em geração com o foco na tradicionalidade da culinária caseira.

Inicialmente, foi proposto, nesta pesquisa, analisar como os livros de receita eram no passado, como eles são no presente e verificar se há tendências para o futuro, visto a ascensão, nos últimos anos, das mídias digitais para propagação de conteúdos editoriais. Utilizaria-se a metodologia da Memória Gráfica para definir a questão do passado, a partir do livro *Dona Benta – Comer Bem*, e as demais respostas deveriam ser esclarecidas a partir de pesquisas bibliográficas, entrevistas e questionários.

No entanto, percebeu-se ser difícil responder às três perguntas iniciais de forma adequada apenas com estas metodologias. Resolveu-se, então, rever a proposta, e definir o foco principal do projeto.

Dessa forma, no contexto citado de diversificação de suportes para propagação de conteúdo, esta pesquisa busca entender o livro de receitas como um objeto de cultura material, a partir da metodologia da Memória Gráfica, e assim dar visibilidade a *Dona Benta – Comer Bem* como exemplar das estratégias de design adotadas, ao longo dos anos, para dar materialidade a esta importante obra da literatura culinária brasileira.

Esta dissertação foi dividida em três etapas, assim como um cardápio em um jantar. Nas entradas, o leitor encontra as partes introdutórias do projeto, a fim de prepará-lo para as próximas etapas. No prato principal, encontra-se todo o material estudado durante a pesquisa, desde bibliografia, até entrevistas e a própria análise gráfica dos exemplares. Por fim, a sobremesa o mostra as considerações finais, a bibliografia e os apêndices. Portanto, bom apetite!

Objetivos

GERAIS

Estudar, por meio de uma pesquisa teórica, os conceitos de memória gráfica em livros de receita antigos.

ESPECÍFICOS

Analisar o livro de receitas *Dona Benta – Comer Bem* enquanto importante exemplar das estratégias de design adotadas, ao longo dos anos, para dar materialidade a esta importante obra da literatura culinária brasileira, por meio de uma abordagem histórica e de memória gráfica, através da qual aspectos formais e historiográficos de três exemplares durante os 70 anos de publicação do livro serão examinados, a fim de criar uma comparação entre diferentes épocas.

Métodos e Procedimentos

A metodologia utilizada neste trabalho abordou especialmente três processos: a) revisão bibliográfica; b) entrevistas com profissionais da área e c) análise gráfica de artefatos impressos, conforme explicado a seguir:

REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

A revisão bibliográfica foi a primeira etapa da pesquisa realizada, e abordou diversos temas. É possível organizar essas referências em dois grandes grupos numa abordagem temporal, ou seja, dos estudos que se remetem ao passado (história do design, história do livro, história da alimentação e memória gráfica) e dos estudos que se remetem ao presente e/ou futuro (principalmente relacionado ao mercado editorial contemporâneo).

Os estudos relacionados ao passado foram de grande importância para o embasamento da pesquisa, devido o seu viés histórico. O primeiro contato com esta bibliografia se deu ao encontrar a tese *Dona Benta – Comer Bem*. Uma fonte para a História da Alimentação (1940-2013) disponível no banco de teses da Universidade de São Paulo. Apesar de não ser um texto relacionado especialmente ao design dos livros, mas sim ao volume em questão como objeto metafórico das mudanças da alimentação na história brasileira, esta tese foi de extrema importância para a contextualização do tema, em especial os capítulos iniciais.

Depois disso, estudou-se textos relacionados ao conceito de Memória Gráfica, como o livro Dezenas ensaios sobre Memória Gráfica (FARIAS e BRAGA, 2018), e as teses de doutorado “Uma trajetória do design do livro didático no Brasil: a Companhia Editora Nacional, 1926-1980” (MORAES, 2016) e Memória Gráfica em museus de arte: Pinacoteca do Estado de São Paulo (PIAIA, 2017), além de diversos artigos relacionados.

ENTREVISTAS

Embora o foco desta pesquisa seja a memória gráfica relacionada ao livro *Dona Benta – Comer Bem*, considerou-se importante compreender aspectos relacionados ao mercado editorial de conteúdo gastronômico na atualidade, a fim de traçar comparações. Para isso, foram realizadas entrevistas com profissionais do ramo, a fim de conhecer suas experiências nesse mercado e as transformações que presenciaram com o decorrer dos anos. As entrevistas completas estão disponíveis na seção Apêndices deste documento.

As pessoas escolhidas para entrevistas são profissionais experientes e com influência no mercado de conteúdo gastronômico. São elas Eliane Contreras, ex-editora de alimentação da revista Boa Forma, e Patrícia Sabará, CEO da startup Foodpass, de experiências gastronômicas. Estes nomes foram escolhidos pois, após experiência de estágio na revista Casa Claudia, em que frequentemente se realizavam matérias e projetos relacionados ao universo da cozinha e gastronomia. Além disso, essas personalidades deveriam que ser acessíveis, seja por contato mais próximo ou por responderem facilmente nas redes sociais, já que o primeiro contato seria dado nestas plataformas. Após este primeiro contato, pelo Instagram, posteriormente foram realizadas entrevistas por Skype e e-mail.

A conversa com Eliane abordou principalmente questões sobre o mercado editorial. Segundo Eliane, a possibilidade de visualizar a comida nos vídeos na internet e nas imagens dos livros de gastronomia fazem as pessoas viajarem na comida a partir da imagem, e que essa é a tendência para o futuro, principalmente no meio digital, pois “(..) o livro de receitas hoje é visto mais como um livro de arte, porque se ela [a pessoa] quiser a receita, ela pode ir na internet e encontrar.” Ainda sobre suas perspectivas para o futuro, Eliane diz: “(...) eu acho que esse conteúdo vai crescer, ele não vai se retrair, porque se têm um interesse muito grande, e a indústria não vai deixar isso acontecer, senão ela quebra. Tem muitas marcas apostando nessa ideia de Ebook, de vídeos, então acho que a tendência é crescer. Não vejo ainda um retrocesso, e isso é incrível.”

Na entrevista com Priscila, por sua vez, foi possível debater, entre outras coisas, sobre o papel das mídias digitais para o conteúdo culinário e gastronômico. Priscila acredita que o mundo digital é muito eficiente para organizar e dar acesso às informações, e é impossível competir com essa velocidade. Citou o caso do chef Ferran Adrià, que criou um portal digital com todo o conteúdo que ele criou e adquiriu durante décadas de trabalho, que incluiria descobertas passadas, receitas, últimos projetos desenvolvidos, numa plataforma interativa que possibilitaria aos usuários que postassem sugestões de receitas, comentários e conceitos culinários¹:

“Recentemente eu estava em Madrid, num congresso em que o Ferran Adrià, que é um dos chefs mais famosos do mundo, apresentou uma plataforma chamada Bullipedia. É um

¹ Disponível em <<https://pt.scribd.com/document/111142009/LaBullipedia-Fact-Sheet#fullscreen=1>>.

portal digital em que ele vai colocar tudo o que ele já pesquisou. Imagine que são todos os menus do [restaurante] El Bulli, de todos os anos, com todas as receitas, com vídeos, técnicas. Então é impossível competir, desde este nível super profissional, que está virando uma encyclopédia digital, e o mundo inteiro quer ter acesso a isso, porque é técnica, até o vídeo do Tastemade², que fala com a pessoa mais leiga, que vai assistir a um vídeo.”

Por fim, Priscila também deu sua opinião sobre livros de receitas atualmente: “Eu acho que no livro de receitas mesmo, realmente a receita se perdeu. Acho que não é mais o que as pessoas consomem e precisam, por conta de sua bidimensionalidade, e a cozinha precisa de todas as esferas.” Por isso, ela acredita no poder do audiovisual para a propagação deste conteúdo. Mas ainda assim, Priscila não acredita que o livro de receitas deixará de existir, devido à sua transformação em livro de arte: “(...) por exemplo, se você ter um livro do Massimo Bottura, do Ferran Adrià, é maravilhoso! Mesmo do Alex Atala, o Redescobrindo Ingredientes Brasileiros, é uma obra prima, são coisas muito lindas!”

ANÁLISE DOS ARTEFATOS IMPRESSOS

Segundo Farias e Braga (2018), no estudo da Memória Gráfica, “o artefato gráfico pode ser abordado de modo semelhante ao que ocorre nos campos da arqueologia e da antropologia” (Farias e Braga 2018: 22), ou seja, analisando um objeto produzido no passado para obter informações sobre aspectos materiais e culturais da época e da sociedade provenientes.

Para fins desta pesquisa, o artefato analisado é o livro *Dona Benta – Comer Bem*, nas três edições escolhidas para representar essa evolução temporal. Para organizar a coleta de dados, decidiu-se fazer registros digitais. Essa decisão se deu pois 1) as edições mais antigas necessitam maior cuidado com a conservação, portanto, o manuseio excessivo para análise dos originais poderia acabar deteriorando o artefato e 2) buscou-se trazer um aspecto comparativo na análise, o que só seria possível após o registro digital.

As três edições escolhidas para análise representam o vasto período de publicação da obra, e foi relativamente fácil ter acesso a elas. São elas as edições de 1944 (16a edição), 1975 (26a edição) e 2013 (77a edição). O primeiro exemplar adquirido foi o do ano de 1975, presenteado e guardado como acervo pessoal. O segundo foi o de 1944, que foi encontrado num sebo virtual e comprado especialmente para a pesquisa. O último, por sua vez, foi o mais acessível, pois como a publicação é recente (2013), este ainda está à venda no catálogo da Companhia Editora Nacional.

O estado de conservação das três edições é variado: a edição de 1975 está bastante deteriorada, pois por cerca de quarenta anos foi utilizada como fonte para receitas do dia-a-dia. Durante esse tempo,

² Disponível em <<https://www.tastemade.com.br/receitas>>.

a capa foi perdida e é possível observar sinais de uso, como manchas em determinadas páginas, muito provavelmente vindas de respingos de ingredientes. As demais edições estão mais bem conservadas. É possível que a edição de 1944, comprada em sebo, tenha passado por um processo de restauração, pois, além da capa tradicional, há ainda uma capa dura, adicionada posteriormente. A edição de 2013, por sua vez, é nova, portanto não há problemas com a conservação.

Para realizar o registro fotográfico, utilizou-se o protocolo de registro e tratamento de imagens elaborado pela equipe de pesquisa responsável pelo projeto Memória Gráfica Paulistana, que, embora voltado especificamente para a análise da tipografia utilizada em publicações, apresentou processos que serviriam também para a análise dos livros escolhidos.

Segundo o protocolo, a primeira etapa realizada seria a escolha das páginas a serem registradas e analisadas, que deveriam ser as mais expressivas em termos do design gráfico. Inicialmente, escolheu-se registrar páginas com maior número de fontes tipográficas, com diagramação diferenciada, ilustrações, fotografias, quadros e tabelas, além da capa, folha de rosto, e exemplos de página padrão de receita. No entanto, na segunda etapa da pesquisa, decidiu-se focar em quatro objetos específicos para a análise e comparação: a capa, a folha de rosto e duas receitas padrão, sendo elas o “Sanduíche de Pernil”, uma receita simples, e os “Pasteizinhos de Cremé”, uma receita complexa.

Desta forma, foi realizado o registro fotográfico das páginas. O método escolhido foi a digitalização das páginas do livro, acompanhadas por uma régua, com scanner plano especial para livros, que permite a aproximação da lombada sem a abertura total do volume. Utilizou-se o equipamento disponível no LabVisual (Laboratório de Pesquisa em Design Visual da FAU USP), Plustek Opticbook 3600, para isto.

Posteriormente, as imagens escaneadas foram tratadas com o software Adobe Photoshop, para uniformizar sua aparência, e garantindo melhor legibilidade. As ferramentas utilizadas foram 1) régua, para alinhar a página, que no processo de escaneamento poderia ter sido deslocada; 2) crop, para recortar a página e excluir partes vazias da imagem e 3) ajuste de brilho e contraste, a fim de deixar a imagem com a melhor visualização de cores, tipografia e elementos visuais. Na figura 1 pode-se ver exemplo de imagem logo após ser escaneada e depois do tratamento descrito.

Para uma melhor organização e sistematização dos objetos de análise de forma objetiva, utilizou-se a metodologia da tese de Jade Piaia (2017) “Memória Gráfica em museus de arte: Pinacoteca do Estado de São Paulo”. Neste trabalho, Piaia analisa uma série de catálogos e outras publicações da Pinacoteca do Estado de São Paulo, pelo viés da Memória Gráfica. Sua metodologia consiste na criação de um formulário na ferramenta Google Forms, com as diversas variáveis de análise, numa pesquisa quantitativa, para então partir para a análise qualitativa dos exemplares.

Assim sendo, foram catalogadas, primeiramente, quais informações seriam de interesse para pesquisa e após uma breve geração de ideias, estas informações foram separadas para a parte do livro à qual melhor

se referiam, conforme tabela abaixo, e, posteriormente, elaborou-se o formulário (figura 2), estruturado para abordar as seções relativas às partes do livro.



Figura 1- Capa da edição de *Dona Benta – Comer Bem* de 1944, antes e depois do tratamento.

Conceitos principais	Parte do livro a ser analisada		
Formato da peça	Geral		
Tipo de papel	Geral		
Data do material	Geral		
Tipo de impressão	Geral		
Cores	Geral	Capa	Folha de Rosto
Número de Imagens	Geral	Capa	Folha de Rosto
Número de tabelas	Geral		Receita
Característica das imagens		Capa	Folha de Rosto
Características tipográficas		Capa	Folha de Rosto
Proporção		Capa	Folha de Rosto
Alinhamento		Capa	Folha de Rosto

Tabela 1 - características presentes nas edições de *Dona Benta – Comer Bem* e qual parte do livro elas deveriam ser observadas.

Ficha de coleta de dados | Dona Benta
Comer Bem

1944 - 1975 - 2013

Data do material

1944
 1975
 2013

Tipo de papel

Sulfite, fosco
 Jornal
 Couchê, brilho
 Other: _____

! 

Figura 2- Formulário para coleta de dados criado na plataforma Google.

Após responder ao questionário, uma planilha com os dados foi automaticamente gerada pela ferramenta. No entanto, para melhor visualização dos dados, a planilha foi editada, separando os dados em quatro seções (Geral, Capa, Folha de rosto e Receitas padrão), e em subseções relacionadas à análise dos textos e imagens, dentro das categorias Capa e Folha de rosto. A planilha completa está disponível na seção Análises deste documento.

PRA TO PRIN CI PAL

“Antes de colocar
qualquer cousa no
forno, verifique a
temperatura para
depois não culpar
a receita de um
mau sucesso.”
(DONA BENTA,
1944: 17)

Livro de receitas no Brasil: uma breve história



Figura 3 - Folha de rosto do livro Cozinheiro imperial ou nova arte do cozimento e do copeiro em todos os seus ramos. 10. ed. aumentada e melhorada com muitas receitas modernas. 1887. Fonte: Acervo da Biblioteca Brasiliana Guita e José Mindlin.

de campo realizada por Laura G. Gomes e Lívia Barbosa (2004), foram localizados, na Biblioteca Nacional (RJ), 284 títulos de livros de receitas publicados do início do século XX ao início do XXI.

Livros de receitas são publicações que servem de referência para as atividades de cozinha, sendo elas profissionais ou domésticas. Não é possível saber ao certo onde surgiram os primeiros livros de receitas da história, já que são conhecidos exemplares de diversas épocas regiões do planeta. No entanto, sabe-se que a partir da invenção da prensa, entre os séculos XVI e XVII, os livros (e entre eles os relacionados à alimentação e tarefas domésticas) se popularizaram na Europa.

No Brasil, a literatura gastronômica brasileira foi iniciada oficialmente em 1840, sendo o primeiro livro de receitas do país o Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos (figura 3), datado de 1840 e publicado no Rio de Janeiro por Eduardo & Henrique Laemmert (SIMÕES, 2008). Antes disso, todos os livros de receita eram trazidos do exterior.

A partir de então, foi crescente o número de livros de receita publicados no Brasil. Embora não se tenha um catálogo que relate todos os títulos, em uma pesquisa

Foram adicionados ainda os títulos encontrados em sebos e bibliotecas particulares de Belo Horizonte e Rio de Janeiro, sendo ao todo, 907 títulos.

Dentro deste período estudado, e exatamente cem anos depois do primeiro livro de receitas ser impresso no Brasil, a Companhia Editora Nacional, célebre editora fundada por Monteiro Lobato e Octalles Marcondes Ferreira, lançou “aquele que se tornou o mais conhecido e utilizado livro de cozinha no Brasil: Comer bem, por Dona Benta” (DEMETERCO, 2003: 15). O livro foi um fenômeno de vendas na época, com 20 mil livros vendidos no ano de estreia (BENTA, 2013: 9) e com mais de um milhão de exemplares vendidos na sua história (SIMÕES, 2008: 13).

O maior (e talvez o único) público alvo de *Dona Benta – Comer Bem* eram as donas de casa, aqui retratada da forma mais tradicional, “a rainha do lar” (GOMES E BARBOSA, 2004: 11). Durante séculos, todos os aspectos relacionados à culinária e à alimentação estavam ligados ao universo feminino. Parte do seu dia-a-dia, os livros de receita não só descreviam alimentos e processos, mas eram também uma das principais fontes de conhecimento e interação para várias gerações de mulheres donas de casa.

No entanto, ao contrário do que se pensa, nem toda dona de casa do início do século XX cozinhava. Aquelas com melhores condições financeiras e com famílias mais tradicionais, utilizavam os livros de culinária para conhecer “a maneira de arrumar a mesa, como servir as bebidas que antecedem, permeiam e sucedem a refeição, qual deve ser o traje para um jantar de cerimônia e o procedimento esperado de uma boa anfitriã” (OLIVEIRA, 2010: 8). Isso justifica o fato dos os livros desta época possuírem, além das receitas, dicas para o bom funcionamento do lar e suas tarefas domésticas, e isto inclui *Dona Benta – Comer Bem*.

Ainda segundo Oliveira, “nem se cogita que a dona de casa possa ocupar-se com o preparo de receitas”, ou seja, o trabalho árduo de lavar, descascar, picar, refogar, entre outros, não estaria a seu encargo, mas sim de uma de suas criadas, comportamento resultante do grande período de escravidão que o país viveu (até meados do século XIX), em que era comum, nas famílias mais abastadas, a posse de escravos domésticos, que realizavam, entre outras coisas, os trabalhos de cozinha.

Este tipo de comportamento fica evidente ao observar o livro A arte de Comer Bem, de 1933 (MARIA, 1933), obra anterior à primeira edição de *Dona Benta – Comer Bem* mas de igual importância para o panorama dos livros culinários brasileiros. Em A arte de Comer Bem, conversas - fictícias - entre mãe e filha mostram questões comuns no dia-a-dia da dona de casa da classe média/alta, tais como a relação dessas mulheres com o ato de receber, organizar jantares e refeições e também com as criadas que fariam o processo de cozinhar, efetivamente.

Dessa forma, a imagem de dona de casa, feliz, bem arrumada, na frente de um fogão, veiculado em anúncios publicitários do início do século XX era equivocada e distante da realidade doméstica. Ainda assim, imagens como esta estão presentes nas capas de A arte de Comer Bem (figura 4), e *Dona Benta – Comer Bem*, este último, objeto de análise desta pesquisa.

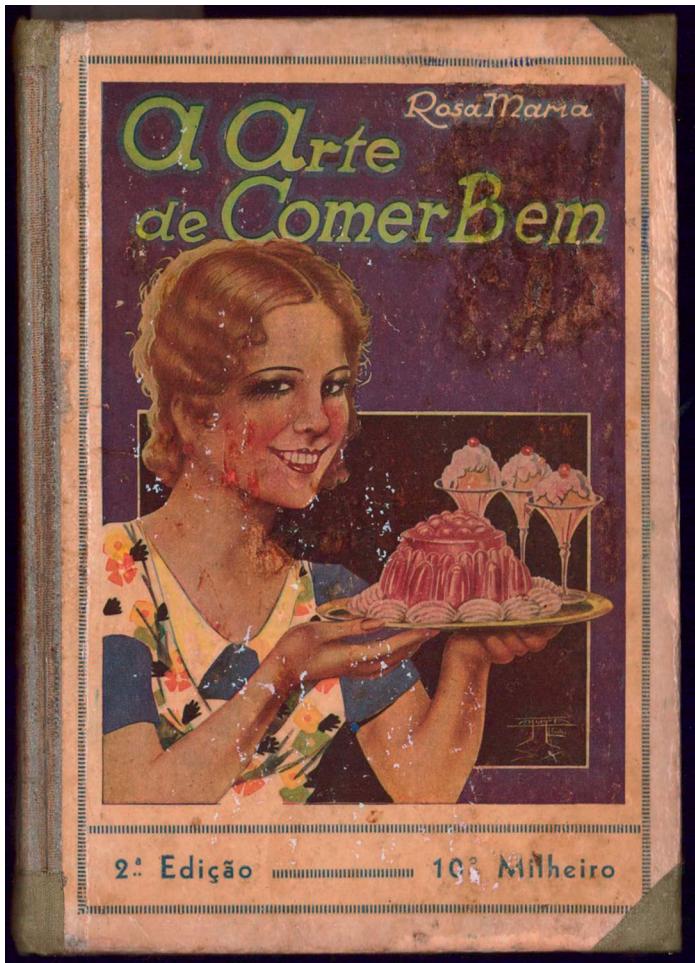


Figura 4 - Capa de *A arte de Comer Bem*, de 1933, disponível em <<https://www.levyleiloeiro.com.br/peca.asp?ID=215745>>

especificação de conteúdo (livros de categorias diferentes, tais como culinária vegetariana, confeitaria, culinária saudável) e uma predominância na produção de imagens e design de excelência.

Segundo Eliane Contreiras, ex-editora de alimentação da revista Boa Forma, (entrevista completa na seção Apêndices) a possibilidade de visualizar a comida em vídeos na internet e nas imagens dos livros de gastronomia faz com que as pessoas se encantem pela comida a partir da imagem, e que essa é a tendência para o futuro, principalmente no meio digital, pois “(..) o livro de receitas hoje é visto mais como um livro de arte, porque se ela [a pessoa] quiser a receita, ela pode ir na internet e encontrar.” Ela diz ainda que este aumento na preocupação de mostrar a receita de forma mais atrativa faz, no meio impresso, que se invista mais em fotografia e produção de imagens.

Sobre este assunto, algumas obras atuais podem ser citadas, para melhor compreensão. Confeitaria Escalafobética (2017) de Raiza Costa é uma das maiores representações de livro de receitas no mercado atual. Publicado pela editora Senac São Paulo, o livro aborda as receitas da chef confeiteira que assina a autoria do livro. Raiza, no entanto, construiu sua fama bem antes da publicação do livro, com o canal no Youtube Dulce Delight e o posterior programa de televisão Rainha da Cocada (figura 6).

Ao longo dos anos, os livros de receitas se modificaram, tanto tecnicamente quanto em relação à linguagem. A utilização da fotografia na últimas décadas alcançou uma visibilidade maior para este tipo de publicação, pois o leitor pode verificar a aparência do prato antes mesmo de executá-lo. É válido lembrar também que o público-alvo para este tipo de conteúdo não é mais apenas a mulher dona de casa, mas sim todos aqueles que se interessam por cozinhar, independente do gênero ou classe social.

Ainda mais recentemente, a internet passou a exercer o papel de novo suporte para este tipo de conteúdo, com inúmeros blogs, sites e perfis em redes sociais voltados para a propagação de receitas e conteúdos culinários de forma rápida e convidativa. A partir disso, a publicação impressa acabou se modificando, voltando-se a uma maior



Figura 6 - Imagem de divulgação para o programa Rainha da Cocada, pelo canal GNT. 2018. Disponível em <<https://www.youtube.com/watch?v=IxBhd6dSWoU>>.

O trabalho da chef é conhecido por explorar os aspectos visuais das receitas em composições coloridas e chamativas. Este recurso é utilizado por ela tanto nos seus vídeos quanto no livro impresso.

No livro (figura 7), percebe-se o grande destaque da fotografia, com produções e direção de arte extravagantes, que misturam elementos vintage e modernos, em imagens que ocupam páginas inteiras. No entanto, os textos também foram pensados cuidadosamente para passarem as informações de forma legível e com uma identidade visual também com aspectos vintage, tais como a utilização de fontes serifadas e ornamentos geométricos.



Figura 7 - Confeitaria Escalafobética, 2017, de Raiza Costa, disponível em <<https://www.livinggazette.com/2018/01/03/confeitaria-escalafobetica-o-livro-incrivel-de-raiza-costa/livro-raiza-costa5/>>.

Outro grande exemplo para se aprofundar são os livros de Rita Lobo, apresentadora de programa culinário também no canal GNT. Rita possui nove livros publicados pelo selo Panelinha, da editora senac (figura 8). Com diferentes temáticas, todos eles apresentam receitas com destaque para as imagens, em produções bem elaboradas e fotografias ocupando páginas inteiras, enquanto a diagramação das receitas seguem padrões mais simples e discretos (figura 9).



Figura 8 - Livros de Rita Lobo, publicados pelo selo Panelinha da Editora Senac. Disponível em <<https://panelinha-sitenovo.s3-sa-east-1.amazonaws.com/post/1567009056534-livros-troca-loja.jpg>>.

LOMBO COM BATATA-DOCE E MOLHO DE LARANJA EM UMA PANELA SÓ

SERVIÇO: 4 pessoas
TEMPO DE PREPARO: 40 minutos + 1 hora na geladeira

PREPARANDO UMA RECEITA RICA PARA RECEBER PREPARADO EM UMA PANELA SÓ, ESTE PRATO, ALÉM DE PRÁTICO, IMPRESSIONA OS CONVIDADOS. A MELHOR PARTE É QUE O LOMBO, COZIDO AO FOGO POR CONTAS DO MOLHO AROMÁTICO, QUE É FEITO COM LARANJA E ALÉCIM, FICA JAMA CORA DE BOM!

Ingredientes:

- 1 lombo de porco (uma peça de cerca de 600 g)
- 2 batatas-doce
- 4 fatias de bacon (cerca de 100 g)
- 2 cebolas pequenas
- 2 cenouras pequenas
- 1 rama de alho
- 5 ramos de alécim
- 1 folha de louro
- 1 laranja (cerca de 150 g)
- ½ colher (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de maf
- ½ colher (sopa) de dílo
- ½ colher (sopa) de alézite
- sal e pimenta-do-reino moida na hora a gosto

Modo de Preparo:

1. Caso o lombo não esteja bem limpo, com uma escumalha, retire o excesso de gordura. Enrole a peça em filme, bem justinho, para modelar um cilindro — assim, na hora de cortar, os medalhões ficam redondos e uniformes. Torça as pontas do filme como se fosse bala e leve ao congelador para firmar, enquanto prepara os outros ingredientes.
2. Descasque as batatas-doce em cubos pequenos de cerca de 1 cm; descasque e corte as cenouras em palitos. Amasse os dentes de alho e descarre as cascas — não precisa picar. Corte as cebolas em quartos, passando a faca pelo meio da raiz. Descasque e mantenha a raiz de cada gomo — assim, as petais ficam inteiros. Lave e seque o alécim.
3. Retire a folha de louro, sem desembralar, corta a pega em 4 pedaços. Retire o filme e enrolde a lateral de cada um com uma fatia de bacon.
4. Tempere os medalhões com sal e pimenta-do-reino a gosto. Leve uma frigideira grande com a lateral alta ao fogo médio. Quando aquecer, regue com o óleo e doure os medalhões por 3 minutos. Quando a parte da frigideira com uma prêna, vire e deixe dourar do outro lado.
5. Transfira os medalhões dourados para uma travessa e mantenha a frigideira em fogo médio. Regue com o azeite e acrescente as cebolas, as cenouras, os dentes de alho, o louro e 4 ramos de alécim. Tempere com sal e deixe cozinhar por 2 minutos — durante todo esse tempo, sempre mexendo com um espátula por igual.
6. Regue com a água e misture com uma espátula, sempre mexendo bem. O fundo da frigideira para dissolver todo o queimadinho — ele é essencial para dar sabor ao molho. Acrescente o caldo de laranja, o maf e misture. Deixe cozinhar em fogo médio até fervor.
7. Assim que fervor, diminua o fogo e deixe cozinhar por 5 minutos. Em seguida adicione os cubos de batata-doce e deixe cozinhar por mais 10 minutos, em fogo baixo, com a tampa semiaberta.
8. Corte o lombo em fatias finas e enrole cada uma delas com um medalhão em cada. Deixe cozinhar por mais 10 minutos, dessa vez sem a tampa. Desligue o fogo e sirva o lombo com os legumes e o molho que se formou na frigideira. Decore com as folhas do ramo de alécim restante.

Figura 9 - Miolo de O que tem na geladeira, de Rita Lobo. Editora Senac. Disponível em <<https://images-na.ssl-images-amazon.com/images/I/71z4Dw5N2OL.jpg>>

70 anos de

Dona Benta – Comer Bem

A Memória Gráfica, segundo Braga e Farias (2018), é um termo utilizado nas línguas portuguesa e espanhola, principalmente na América Latina, para abordar questões de história do design e de resgate de artefatos visuais para identificar ou recompor uma identidade local. Os artefatos mais frequentemente examinados nesta área de estudo são:

“(...) Impressos efêmeros, (publicitários, comerciais, políticos, vernaculares, periódicos e culturais); artefatos produzidos a partir de projetos de design gráfico e da prática das artes gráficas; materiais, técnicas e meios de produção gráfica (composição e reprodução), e artefatos bidimensionais ou tridimensionais em seus aspectos comunicativos ou informacionais.” (BRAGA e FARIAS, 2018: 22)

Apesar de haver uma predominância de exemplos relacionados aos impressos efêmeros ou artefatos visuais não impressos, como letras esculpidas ou placas pintadas a mão, artefatos mais perenes como os livros também podem ser estudados pelo olhar da Memória Gráfica.

Livros de receita, por sua vez, são objetos que ainda não são muito estudados no âmbito do design, principalmente sob o ponto de vista histórico, visto que muitas vezes o projeto e a produção do livro de receitas não era responsabilidade de um designer propriamente. Além disso, historicamente, no Brasil, a produção de livros de receita em larga escala é bem recente. O primeiro livro de receitas do país foi o Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos (figura 1), datado de 1840 e publicado no Rio de Janeiro por Eduardo & Henrique Laemmert (SIMÕES, 2008: 10). Antes disso, portanto, os livros de receitas impressos eram trazidos do exterior. Segundo Livros Portugueses de Cozinha, do acervo da Biblioteca Nacional em Lisboa (REGO e QUITÉRIO, 1998:11), mesmo em Portugal,

“até ao final do terceiro quartel do século XIX somente existem seis livros de culinária e mais dois afins (conservaria e confeitaria)”. Uma explicação razoável para isso seria a presença mais frequente de obras manuscritas, como cadernos familiares ou mesmo livros manuscritos não publicados.

O livro *Dona Benta* (*Dona Benta – Comer Bem*), por sua vez, é um livro de história longeva. Foi publicado pela primeira vez em 1940, e, durante os anos, teve diversas reedições. Até hoje possui exemplares à venda, com a 77a edição, revisada e publicada em 2013 e ainda uma edição especial extra em 2014, em capa dura.

Analizar o *Dona Benta* é muito mais do que analisar um livro de receitas comum. Com ele é possível extrair dados sobre a História da Alimentação, como fez Renata Simões (2008), e também observar os avanços da própria editora, a célebre Companhia Editora Nacional, fundada por Monteiro Lobato e Octalles Marcondes Ferreira em 1925.

Segundo o site da editora, “em seu início, e por muito tempo, a Nacional se voltou majoritariamente para a produção de livros didáticos, proporcionando grandes avanços ao sistema educacional brasileiro” (COMPANHIA, 2017), e isso gerou um enorme crescimento para a editora. De acordo com Moraes (2016: 178), em 1938 o número de exemplares impressos pela Nacional correspondia a mais de um terço da produção nacional, que para aquele ano foi de 10 milhões de exemplares. Ao se associar à São Paulo Editora – gráfica que produziu as edições de *Dona Benta – Comer Bem* até 1975 – em 1940, a Companhia Editora Nacional se tornou a maior editora do país.

Com todo esse crescimento, na década de 1940, a editora buscou inovações tanto na tecnologia de impressão quanto na diversificação de gêneros e títulos. A primeira inovação se deu pois, segundo Moraes (2016: 177) houve uma generalização do uso de impressão litográfica em máquinas offset para os livros [didáticos] da editora, e esta questão provavelmente também abrange *Dona Benta*. A segunda inovação, por sua vez, se deu na diversificação de gêneros e títulos, a fim de trazer maior público leitor na década de 1940. Neste período, portanto, surge a publicação de *Dona Benta – Comer Bem*. Seu sucesso de vendas (mais de um milhão de exemplares vendidos até 2014) prova que a estratégia da editora em ampliar o catálogo foi bem sucedida.

Nas décadas mais recentes, a obra teve que competir com novas formas de transmissão de conteúdo: revistas, programas de televisão e a internet. Ao invés de tentar expandir para estas áreas, a abordagem adotada pelos editores de *Dona Benta* nunca mudou, mantendo o posicionamento tradicional e clássico (de receitas, projeto gráfico e escolha de suportes).

Dessa forma, é possível dizer que estudar o livro *Dona Benta – Comer Bem* traz uma pequena amostra de como o mercado editorial, em especial aquele dedicado a conteúdos ligados à culinária e gastronomia, se comportou durante esses 70 anos de publicação da obra, além de promover a visibilidade deste tipo de publicação, que apesar de estar na memória coletiva, tornou-se nos últimos anos mais um objeto histórico do que utilitário.

Análises

Foram escolhidos três exemplares de anos diferentes para serem analisados, conforme descrito na seção Metodologia. A seguir, são apresentadas as análises realizadas para cada um deles e uma comparação entre os três.

Foram analisadas, em cada exemplar, a primeira capa, a folha de rosto e as páginas de duas receitas padrão: “Sandwich de pernil”, uma receita simples, com poucas linhas de texto, e “Pasteizinhos de creme”, uma receita complexa, que ocupa cerca de uma página inteira.

Os resultados da coleta de dados estão disponíveis na tabela a seguir, gerado pela ferramenta Google e depois passada por um tratamento dos dados.

GERAL								
Data do material	Tipo de papel	Tipo de impressão da capa (tecnologia gráfica)	Tipo de impressão do miolo (tecnologia gráfica)	Cores capa	Cores miolo	Tamanho da peça gráfica (cm)	Número de imagens na edição toda	Número de tabelas na edição toda
1944	capa: cartão / miolo: Sulfite, fosco	litografia	Impressão direta, provavelmente linotipo	Quadricromia	P/B	21,7x15,2	11	4
1975	Sulfite, fosco	-	Impressão indireta	-	P/B, 4 cores	21x14,8	141	7
2013	Sulfite, fosco	offset	Impressão indireta, offset	Quadricromia	2 cores	27,5 x 17,9	66	5

CAPA											TÍTULO					
GERAL CAPA																
Data do material	Texto?	Imagem?	Elementos verbais	Proporção do texto na capa	Proporção da imagem na capa	Quantos tipos de letras presentes na capa?	Classificação tipográfica: uso ortográfico	Classificação tipográfica: tamanho das letras	Classificação tipográfica: Disposição do título	Classificação tipográfica: alinhamento do título	Classificação tipográfica: inclinação do título	Classificação tipográfica: Característica da família do título	Classificação tipográfica: peso do título	Propriedades visuais do título	Posicionamento vertical na página título	Posicionamento horizontal na página título
1944	Sim	Sim	DONA BENTA COMER BEM - COMPANHIA EDITORA NACIONAL SÃO PAULO	3	7	2	Somente maiúsculas	Iguais em uma mesma linha, diferentes em relação às outras linhas	Linear/Horizontal	Centralizado	Itálico	Com serifa, Sem serifa	Regular	Preenchimento	Inferior	Central
1975	Sim	Sim	DONA BENTA COMER BEM - COMPANHIA EDITORA NACIONAL SÃO PAULO	3	7	2	Somente maiúsculas	Iguais em uma mesma linha, diferentes em relação às outras linhas	Linear/Horizontal	Centralizado	Itálico	Com serifa, Sem serifa	Regular	Preenchimento	Inferior	Central
2013	Sim	Sim	Dona Benta Comer Bem edição especial completa Edição revista e ampliada companhia editora nacional	2	8	5	Maiúsculas e minúsculas, Versal/Vesalete	Iguais em uma mesma linha, diferentes em relação às outras linhas	Linear/Horizontal	Centralizado	Normal	Com serifa, Cursiva	Light, Regular	Preenchimento, Textura	Superior	Central

CAPA									IMAGENS		
TEXTOS COMPLEMENTARES											
Data do material	Classificação tipográfica: Disposição dos textos	Classificação tipográfica: alinhamento dos textos	Classificação tipográfica: inclinação dos textos	Classificação tipográfica:	Propriedades visuais dos textos	Posicionamento vertical na página textos	Posicionamento horizontal na página textos	Qual é o tipo de imagem?	Quantas imagens?	Cor da imagem	
1944	Curvilíneo e Horizontal	Centralizado	Normal	Sem serifa	Regular	Preenchimento	Inferior	Central	Ilustração	1	4 cores
1975	Curvilíneo e Horizontal	Centralizado	Normal	Sem serifa	Regular	Preenchimento	Inferior	Central	Ilustração	2	5 cores
2013	Linear/Horizontal	Não se aplica	Normal	Com serifa, Sem serifa	Regular	Preenchimento	Inferior	Central	Ilustração	1	4 cores

Tabela 2 - Planilha de coleta de dados dos três exemplares analisados (parte 1/2).

GERAL FOLHA DE ROSTO						
Data do material	Texto?	Imagem?	Elementos verbais	Proporção do texto na página/peça	Proporção da imagem na página/peça	Quantas fontes presentes na página?
1944	Sim	Sim	TÍTULO + 1001 receitas de bons pratos 16a edição + editora	5	1	1
1975	Sim	Sim	título + 1001 receitas de bons pratos + 54a edição +685 milheiros + apêndice +editora	5	1	2
2013	Sim	Sim	Dona benta comer bem 77a edição São Paulo 2013 editora	2	8	4

FOLHA DE ROSTO										IMAGENS		
TEXTO												
Classificação tipográfica: uso ortográfico	Classificação tipográfica: tamanho das letras	Classificação tipográfica: Disposição dos textos	Classificação tipográfica: alinhamento dos textos	Classificação tipográfica: inclinação dos textos	Classificação tipográfica: Característica da família dos textos	Classificação tipográfica: peso dos textos	Propriedades visuais dos textos	Posicionamento vertical na página textos	Posicionamento horizontal na página textos	Qual é o tipo de imagem?	Quantas imagens?	Cor da imagem
Somente maiúsculas, Maiúsculas e minúsculas	Iguais em uma mesma linha, diferentes em relação às outras linhas	Linear/Horizontal	Centralizado	Normal, Itálico	Com serifa	Regular	Preenchimento	Central	Central	Ilustração	1	P/B
Somente maiúsculas, Somente minúsculas, Maiúsculas e minúsculas	Iguais em uma mesma linha, diferentes em relação às outras linhas	Linear/Horizontal	Centralizado	Normal, Itálico	Com serifa, Cursiva	Light, Regular	Preenchimento	Central	Central	Ilustração	1	P/B
Maiúsculas e minúsculas, Versal/Vesalete	Iguais em uma mesma linha, diferentes em relação às outras linhas	Linear/Horizontal	Centralizado	Normal	Com serifa, Sem serifa, Cursiva	Light, Regular	Preenchimento	Superior	Central	Ilustração	1	1 cor

RECEITAS PADRÃO																
Data do material	Texto?	Imagem?	Tabela?	Título da receita	Proporção do texto na página/peça	Quantas fontes presentes na página?	Classificação tipográfica: uso ortográfico	Classificação tipográfica: tamanho das letras	Classificação tipográfica: Disposição dos textos	Classificação tipográfica: alinhamento dos textos	Classificação tipográfica: inclinação dos textos	Classificação tipográfica: Característica da família dos textos	Classificação tipográfica: peso dos textos	Propriedades visuais dos textos	Posicionamento vertical na página textos	Posicionamento horizontal na página textos
1944	Sim	Não	Não	Sanduíche de pernil;	1	2	Maiúsculas e minúsculas	Iguais	Linear/Horizontal	Justificado	Normal, Itálico	Com serifa	Regular, Expandido	Preenchimento	Central	Central
	Sim	Não	Não	Pasteizinhos de creme	8	2	Maiúsculas e minúsculas	Iguais	Linear/Horizontal	Justificado	Normal, Itálico	Com serifa	Regular, Expandido	Preenchimento	Central	Central
1975	Sim	Não	Não	Sanduíche de pernil	2	2	Maiúsculas e minúsculas	Iguais	Linear/Horizontal	Justificado	Normal, Itálico	Com serifa	Regular, Semibold	Preenchimento	Central	Central
	Sim	Não	Não	Pasteizinhos de creme	9	4	Maiúsculas e minúsculas	Iguais	Linear/Horizontal	Justificado	Normal, Itálico	Com serifa	Regular, Semibold	Preenchimento	Central	Central
2013	Sim	Não	Não	Sanduíche de Pernil	2	4	Maiúsculas e minúsculas, Versal/Vesalete	Iguais em uma mesma linha, diferentes em relação às outras linhas	Linear/Horizontal	Esquerda, Centralizado	Normal, Itálico	Com serifa, Cursiva	Light, Regular	Preenchimento, Textura	Central	Central
	Sim	Não	Não	Pasteizinhos de creme	8	4	Maiúsculas e minúsculas, Versal/Vesalete	Iguais em uma mesma linha, diferentes em relação às outras linhas	Linear/Horizontal	Esquerda, Centralizado	Normal, Itálico	Com serifa, Cursiva	Light, Regular	Preenchimento, Textura	Central	Central

Tabela 2 - Planilha de coleta de dados dos três exemplares analisados (parte 2/2).

Análise: edição de 1944

O primeiro livro escolhido para análise foi a 16a edição, de 1944. Apesar de não ser a primeira edição publicada (1940), é possível observar elementos que expressam a identidade criada na época, ao comparar com imagens encontradas na internet¹.

O primeiro ponto importante, ao ter contato com o livro, é a capa (figura 10). Esta capa é formada estruturalmente por três elementos: primeira capa, lombada e contracapa, composta de papel cartão que envolve o miolo do livro. Para esta pesquisa, a primeira capa foi escolhida para análise, pois as demais não estavam disponíveis para visualização, por se tratar de exemplares antigos em diversos estados de conservação. Esta edição possui dimensões de 15,2 x 21,7 cm, lombada com 4cm de altura, e 508 páginas.

Na edição de 1940, grafado em letras maiúsculas, num tipo serifado e itálico, o nome “DONA BENTA” aparece em destaque, no alto da peça. Dona Benta, uma personagem fictícia do universo de Monteiro Lobato, é tratada aqui como autora do livro, e não registro do verdadeiro autor ou autora da obra. O nome é seguido por uma vasta ilustração, que preenche aproximadamente 70% da composição, e nela, uma senhora dona de casa (que se presume ser Dona Benta) segura um bolo, acompanhada de uma criança que a observa, junto a seus utensílios de cozinha. A ilustração (que foi analisada com conta fio) é creditada a J. U. Campos (DONA BENTA, 2013: 9) e foi impressa em quadricromia, e apresenta retícula que se assemelha a litografia. Segundo Didier Moraes (2016: 154), grande parte das capas publicadas pela Companhia Editora Nacional nas décadas de 30 e 40 tinham como método de impressão principal a litografia.

Abaixo desta imagem, encontra-se o título “COMER BEM”, grafado num tipo grotesco e em caixa alta e envolto por uma faixa - um elemento esquemático nessa composição. Em seguida, está disposto

¹ Diponível em <<https://www.catalogodasartes.com.br/obra/DezccGGe/>>.

o nome da editora e a cidade de publicação, citados respectivamente como “COMPANHIA EDITORA NACIONAL” e “SÃO PAULO”.



Figura 10 - Capa de *Dona Benta - Comer Bem*, 1944. Acervo pessoal.

O miolo segue o mesmo formato da capa, num papel fosco e de baixa gramatura. A impressão é direta, pois são perceptíveis alguns sinais de falha no interior das letras e a presença de contornos irregulares nelas. A composição, por sua vez, provavelmente foi feita em linotipo, devido a ocorrência dessa tecnologia nesta época, principalmente em exemplares com volumes maiores de texto.

Na folha de rosto (figura 11), apresentam-se de forma centralizada na página os elementos verbais “DONA BENTA”; “COMER BEM”; “1001 Receitas De Bons Pratos”; “16.a Edição”; “COMPANHIA EDITORA NACIONAL”; “São Paulo - Rio de Janeiro - Recife - Bahia - Pará - Pôrto Alegre” e “1944”. Os textos, compostos de uma fonte serifada, ora em caixa alta (título, autor, edição e editora), ora em caixa baixa (subtítulo e detalhes sobre a editora, neste último caso em itálico) são intercalados por elementos pictóricos, pequenas ilustrações em clichês (estrelas e boneco).

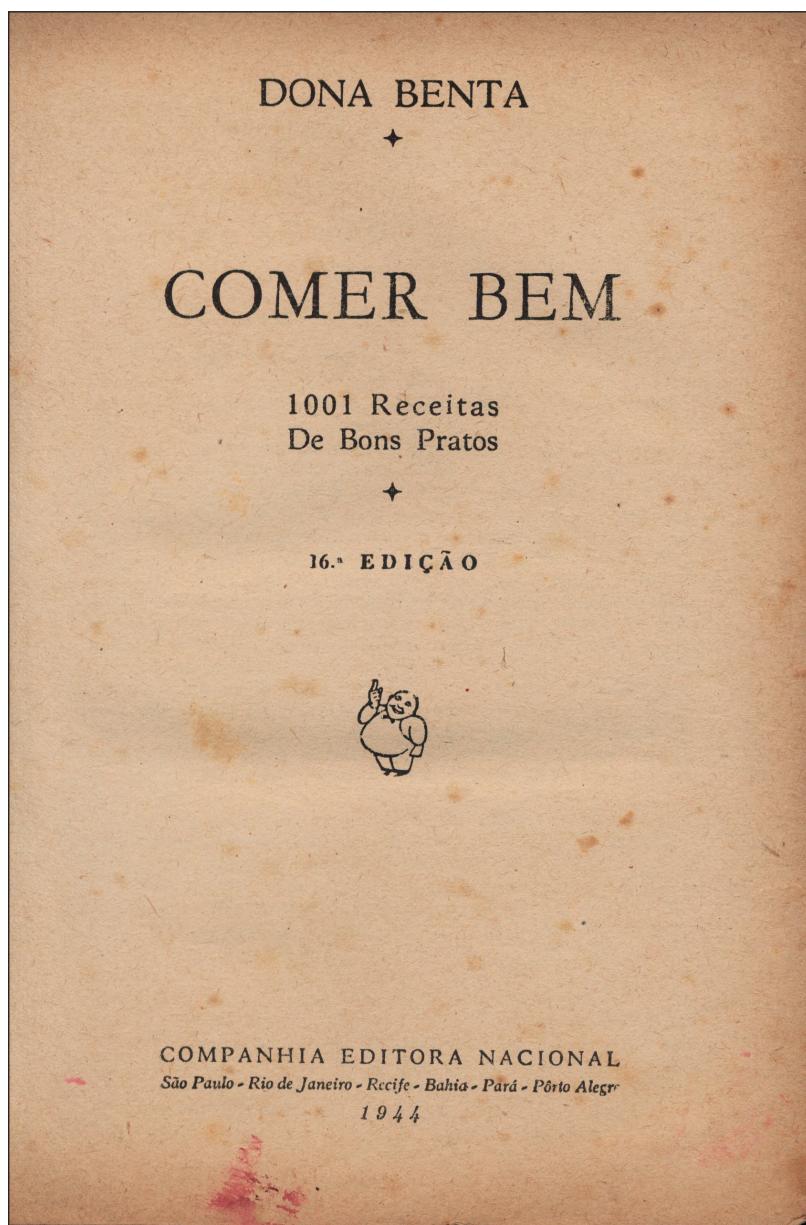


Figura 11 - Folha de rosto *Dona Benta – Comer Bem*, 1944. Acervo pessoal.

Por fim, chega-se à principal composição do miolo do livro: as receitas. Como dito anteriormente, foram escolhidas duas receitas para exemplificar, sendo elas “Sandwich de pernil” e “Pasteizinhos de creme”.

Uma característica geral dessa parte do livro é o uso de texto corrido para descrição de ingredientes e procedimentos. Este tipo de texto é conhecido gramaticalmente como texto instrucional, possuindo apenas função informativa (DUARTE, 2009). Este formato, utilizado com frequência no livro de 1944 difere do que é mais comum hoje em livros de receitas, pois atualmente é mais recorrente o uso de tópicos em forma de lista para ingredientes e etapas dos procedimentos (como ocorre na primeira e na última receita da página 43, figura 12).

O padrão mais comum de composição das receitas na edição de 1944 é o texto corrido composto em tipografia serifada regular, com parágrafo justificado, acompanhado por títulos em tipografia serifada bold e itálica, com ponto final (“.”) sempre após a última palavra do título da receita. Um travessão (“—”) é utilizado para separar o título do corpo de texto, situados na mesma linha. No entanto, é possível observar ainda alguns elementos adicionais, em algumas receitas, tais como ilustrações referentes aos procedimentos ou listagens, ou ainda algumas receitas com outros padrões de composição, tais como as receitas da página 43 citadas anteriormente.

A receita “Sandwich de Pernil” ocupa cerca de 20% da mancha de texto da página, enquanto a receita “Pasteizinhos de Creme” ocupa praticamente a página inteira. No entanto, a estrutura permanece semelhante em ambas, conforme mencionado anteriormente. Um detalhe, entretanto, deve ser destacado na última receita: o fato de ela, assim como outras receitas complexas, apresentar subtítulos em seus parágrafos, em tipos itálicos, separando o conteúdo em categorias, tais como “Ingredientes para a massa”, “Modo de preparar o recheio de creme” e “Nota”.

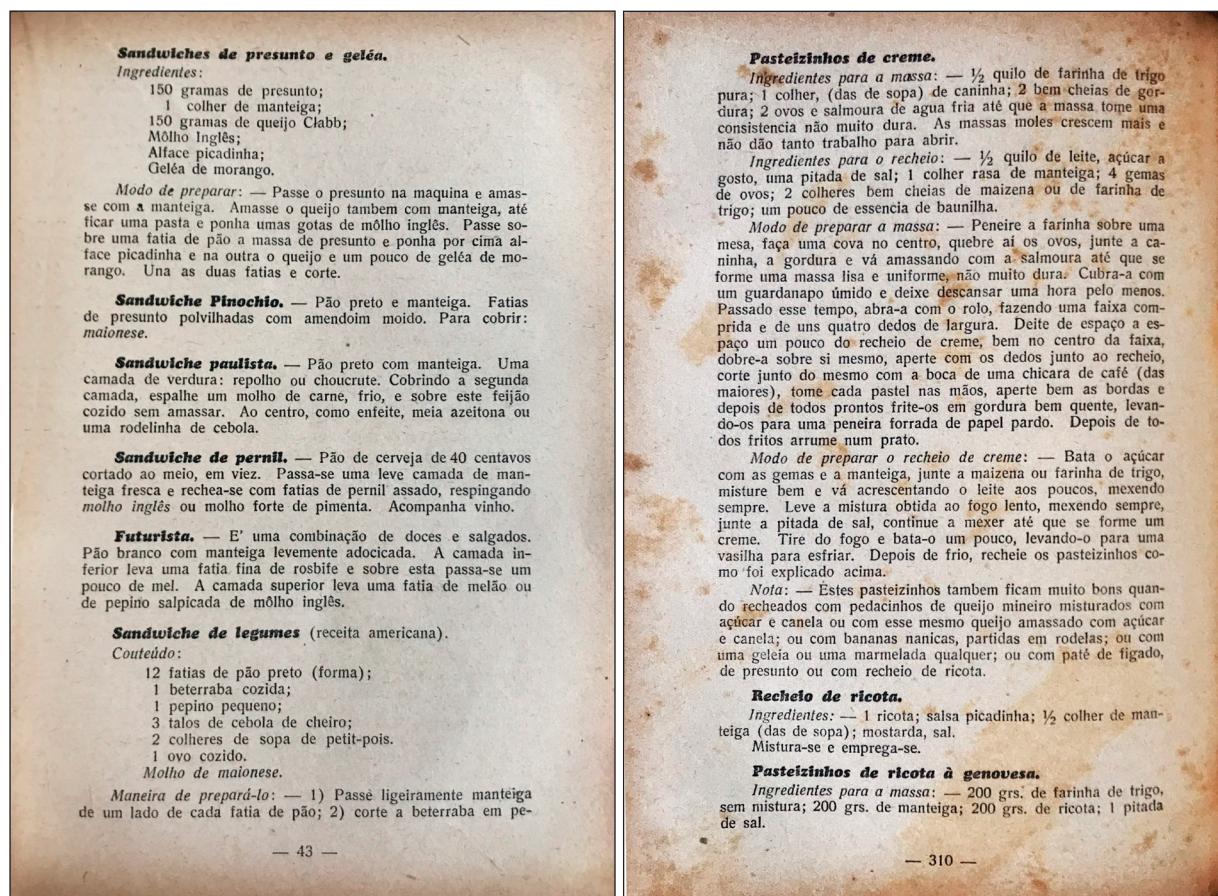


Figura 12 - Páginas escolhidas das receitas de *Dona Benta - Comer Bem*, 1944. Acervo pessoal.

Análise: edição de 1975

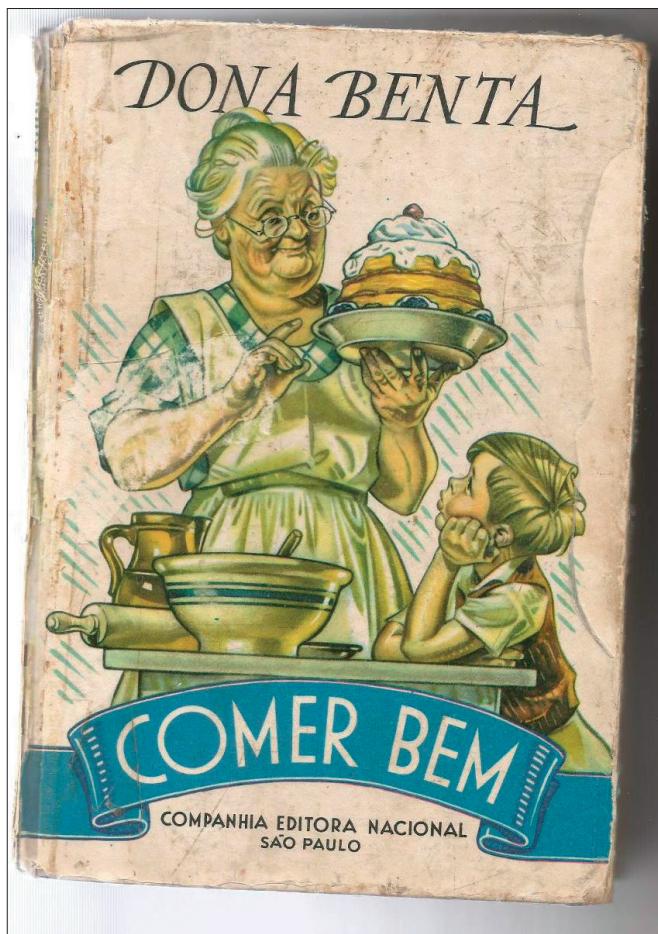


Figura 13 - Capa da 54a edição de *Dona Benta - Comer Bem*, encontrada na internet. Disponível em <https://produto.mercadolivre.com.br/MLB-811445840-livro-dona-benta-comer-bem-edico-54-1975-_JM>

O segundo exemplar analisado foi a 54a edição, do ano de 1975. Este exemplar, herdado de minha avó, encontra-se um pouco deteriorado, pois foi utilizado por mais de 40 anos. Por este motivo, o mesmo não possui capa e algumas páginas se encontram rasgadas ou manchadas pelo uso, e outras possuem anotações escritas à mão com caneta. Este exemplar possui páginas de miolo com dimensões de 14,8 x 21cm, lombada com 4cm de altura, e 582 páginas.

A análise da capa só pode ser feita por meio de imagens da internet (figura 13). Apenas o aspecto de composição pode ser analisado, já que seria necessário o exemplar físico da capa para verificar formas de impressão e material utilizado.

Em quesitos de composição, a primeira capa de 1975 é muito semelhante ao exemplar anterior, de 1944 (ver página 22). Neste caso, apenas se ressalta a presença de elementos pictóricos ao fundo da ilustração: traços diagonais na cor azul.

Na folha de rosto (figura 14), apresentam-se de forma centralizada na página os elementos verbais “DONA BENTA”; “COMER BEM”; “1001 Receitas De Bons Pratos” “54.a EDIÇÃO” e “COMPANHIA EDITORA NACIONAL SÃO PAULO”. A diferença nos elementos verbais se dá ao incluir, logo após a edição, o texto:

(revista e experimentada)
685 milheiros
com um apêndice contendo 124 ilustrações
a cores e receitas especiais

Também faz parte da folha de rosto uma ilustração mostrando um par de mãos femininas ao preparar um bolo. Os textos são compostos em sua maioria por tipos serifados, em diversos tamanhos e

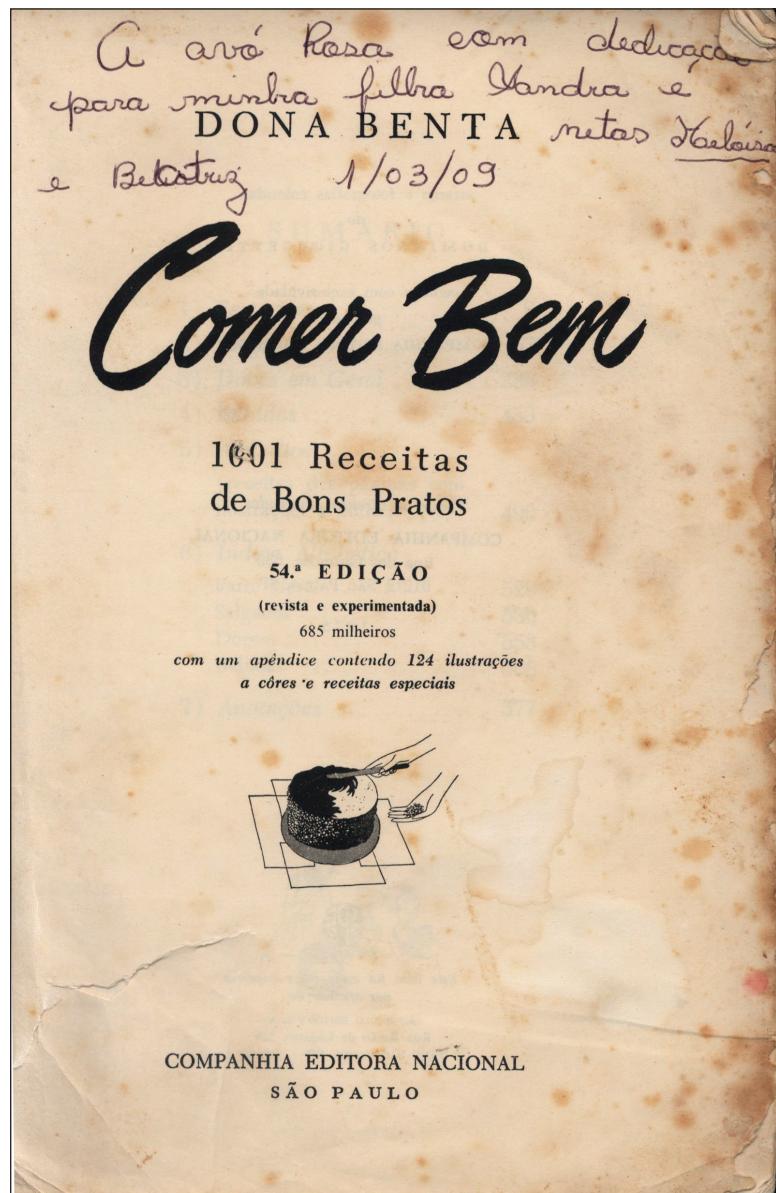


Figura 14 - Folha de rosto da edição de 1975. Acervo pessoal.

pesos diferentes. O título, por sua vez, é muito provavelmente um clichê, apresentando letras desenhadas à mão em estilo manuscrito, em destaque, ocupando cerca de 20% da página, na parte superior. Há, ainda, uma dedicatória escrita à mão sobre a folha de rosto, que, como dito anteriormente, foi incluída pois o livro foi utilizado no cotidiano da família por cerca de 40 anos.

Em relação ao miolo, foram analisadas as mesmas receitas, “Sanduíche de pernil” e “Pasteizinhos de creme”. Da mesma forma que o exemplar de 1944, os textos instrucionais das receitas ainda são majoritariamente apresentados na forma de texto corrido, incluindo os ingredientes e os procedimentos, de uma forma mais padronizada que a edição de 1944 (esta, por sua vez não possui receitas fora do padrão de composição do texto).

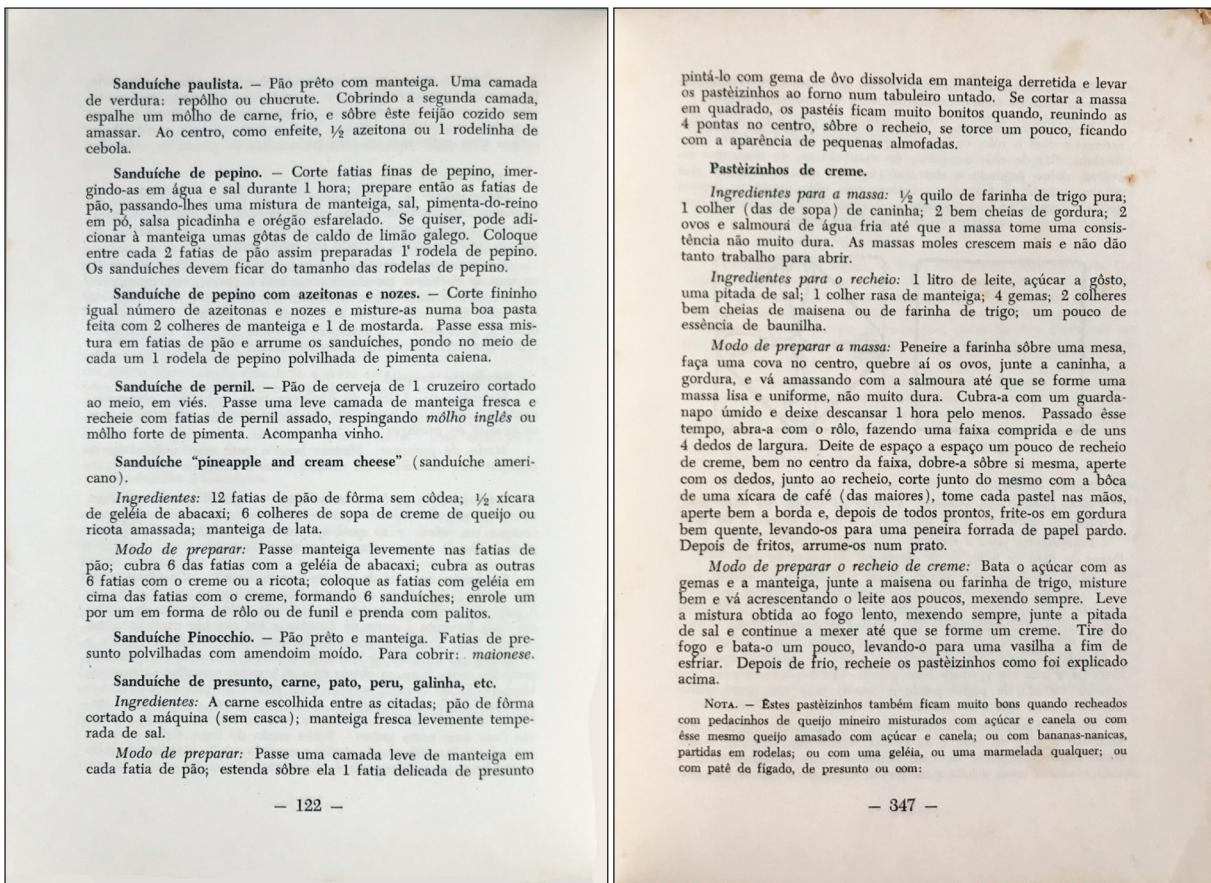


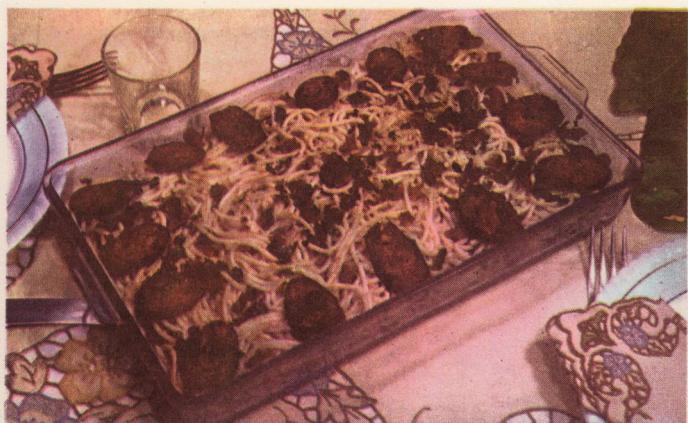
Figura 15 - Páginas de receitas: “Sanduíche de pernil” e “Pasteizinhos de creme”, da edição de 1975. Acervo pessoal.

Os textos também são compostos em tipografia serifada regular, com parágrafo justificado. Na cor preta, o preenchimento das letras é regular, o que demonstra a utilização da impressão indireta. Segundo Moraes (2016), isso se dá pelo avanço tecnológico da Companhia Editora Nacional ao investir em máquinas de impressão rotativa, possibilitando também a impressão em quadricromia: “(...) na impressão, o emprego de máquinas ofsete rotativas, que utilizando bobinas de papel e não folhas avulsas permitiam a impressão das quatro cores com uma única entrada de máquina e em formatos maiores” (MORAES, 2016: 305).

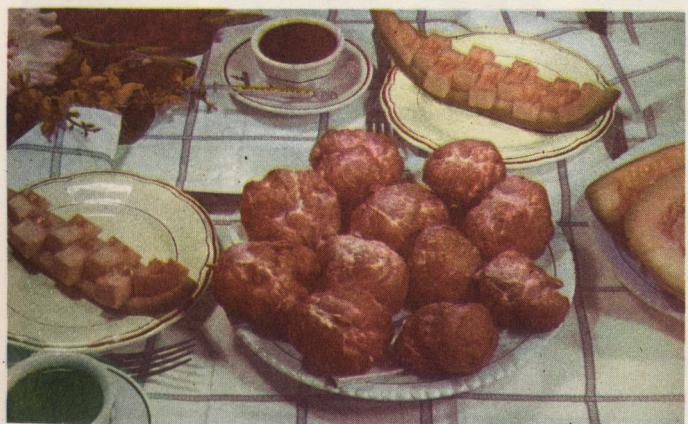
Os títulos aparecem em tipografia serifada bold, com ponto final (“”) sempre após a última palavra do título da receita. Um travessão (“–”) é utilizado para separar o título do corpo de texto, situados na mesma linha. Alguns elementos adicionais, tais como ilustrações ou listagens, também aparecem em algumas poucas receitas.

A receita “Sanduíche de Pernil” ocupa, assim como na edição de 1944, cerca de 20% da mancha de texto da página, enquanto a receita “Pasteizinhos de Creme” ocupa praticamente a página inteira.

Um diferencial nesta edição é a presença de três cadernos internos contendo fotografias, com 124 imagens coloridas (em quadricromia) das receitas presentes no livro. As imagens são organizadas nas páginas em trios ou sozinhas em uma única página (figura 16). Há ainda uma legenda abaixo das fotografias, apresentando em tipo serifado itálico bold o nome da receita e em tipo serifado regular a página em que a receita se encontra, entre parênteses.



Macarronada com Lingüica e Paio (pág. 512)



Sonhos (pág. 415)

Creme de tomates (pág. 98)



Figura 16 - Página do caderno de imagens da edição de 1975. Acervo pessoal.

Análise: edição de 2013

O terceiro e último exemplar analisado pertence à última edição publicada, em 2013. Escolheu-se esta edição devido ao seu caráter contemporâneo, a fim de criar uma comparação com as demais publicações. Impressa pela gráfica IBEP, em offset, o exemplar possui capa em quadricromia, enquanto o miolo apresenta as cores preto e uma cor especial marrom, que é apresentada em detalhes durante todo o miolo. O formato também difere das outras edições: primeira capa com 27,5 x 17,9 cm, lombada com 5 cm de altura, e 1056 páginas. Esta edição possui projeto gráfico diferenciado dos demais exemplares escolhidos. Isso acontece pois, em 2003, a Companhia Editora Nacional decide fazer um redesign na obra, que então permaneceu até a última publicação em 2013.

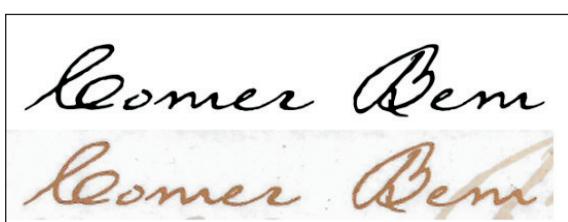


Figura 17 - Fonte Texas Hero, utilizada para títulos na edição de 2013 de *Dona Benta – Comer Bem*. Fonte: My Fonts. A ilustração se mantém esteticamente similar às demais edições. No entanto, os traços e preenchimentos das formas foram atualizados, trazendo uma certa sensação de profundidade.

Ao analisar a primeira capa (figura 18), percebe-se a intenção de manter uma estética clássica na composição, visto que a estrutura permanece semelhante, com título, ilustração e editora centralizados na página. O nome “DONA BENTA” está em destaque no topo da página, ocupando 90% da largura e escrito em versáte, em um tipo serifado em marrom. Logo abaixo encontra-se, em um tipo escritural “Comer Bem”, com uma sobreposição do mesmo trecho, em tamanho duplicado, e com opacidade reduzida. A fonte escritural foi identificada como Texas Hero (figura 17), a partir da ferramenta *WhatTheFont*¹, do site My Fonts.

¹ WhatTheFont é uma ferramenta disponível no site My Fonts que, a partir de imagens, tenta identificar as fontes atuais mais compatíveis com as características visuais do texto. Disponível em <<https://www.myfonts.com/WhatTheFont/>>.

Nesta capa, porém, além dos elementos citados encontram-se duas caixas de cor marrom, ocupando cerca de $\frac{1}{3}$ da largura da página no topo e no rodapé – nesta última também se encontra o logotipo atualizado da editora. Outro diferencial são os dizeres “Edição Especial Completa”, escrito em um tipo sem serifa envolto de uma moldura marrom no canto superior da página, e ainda, abaixo da ilustração: “EDIÇÃO REVISTA E AMPLIADA”, mostrando um apelo comercial e de divulgação da edição.



Figura 17 - Capa da edição de 2013 de *Dona Benta - Comer Bem*. Acervo pessoal.

A folha de rosto, por sua vez, repete grande partes dos elementos da capa: Título, ilustração e caixa com o logotipo da editora. Entretanto, estes agora são mostrados apenas na segunda cor do miolo, o marrom especial. Foram adicionados, a esta página, os dizeres “77^a edição” e “São Paulo - 2013”, em tipo serifado bold.

Por fim, o miolo desta edição difere muito das demais. O conteúdo é dividido em 53 capítulos, todos eles iniciando, em página ímpar, com uma ilustração, creditada à Oswaldo Sanches Sequetin (figura 19) e finalizando em página par com grafismos em tons de marrom (figura 20).

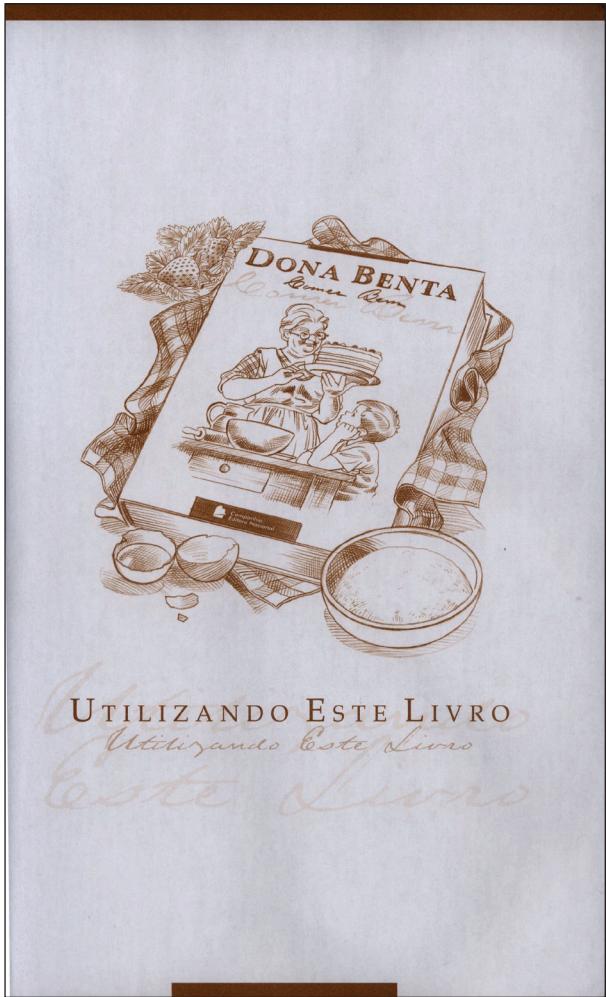


Figura 19 - Abertura de capítulo ilustrado na edição de 2013 de *Dona Benta – Comer Bem*. Acervo pessoal.

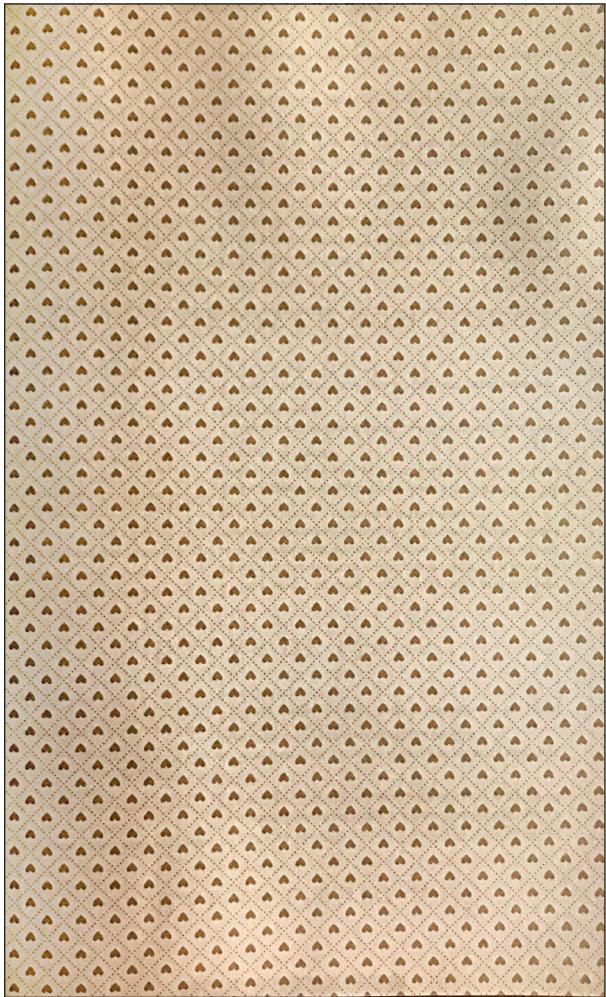


Figura 20 - Página divisória de capítulos na edição de 2013 de *Dona Benta – Comer Bem*. Acervo pessoal.

Na parte das receitas, novamente a estrutura é diferenciada das anteriores. Os títulos são compostos em versalete, em um tipo serifado na cor marrom e são sobrepostos com os mesmos dizeres, mas em tipo escritural. Logo abaixo, duas colunas são dispostas, ambas compostas em tipo serifado, em três tamanhos diferentes. A primeira (à esquerda, com tipo itálico e marrom) lista os ingredientes, enquanto a segunda (à direita, com números em marrom e texto em preto) lista os procedimentos de preparo. As duas colunas possuem 50mm de distância entre si.

As receitas escolhidas “Sanduíche de Pernil” e “Pasteizinhos de Creme” respeitam o modelo de diagramação citado acima, ocupando, respectivamente 30% e 80% da página.

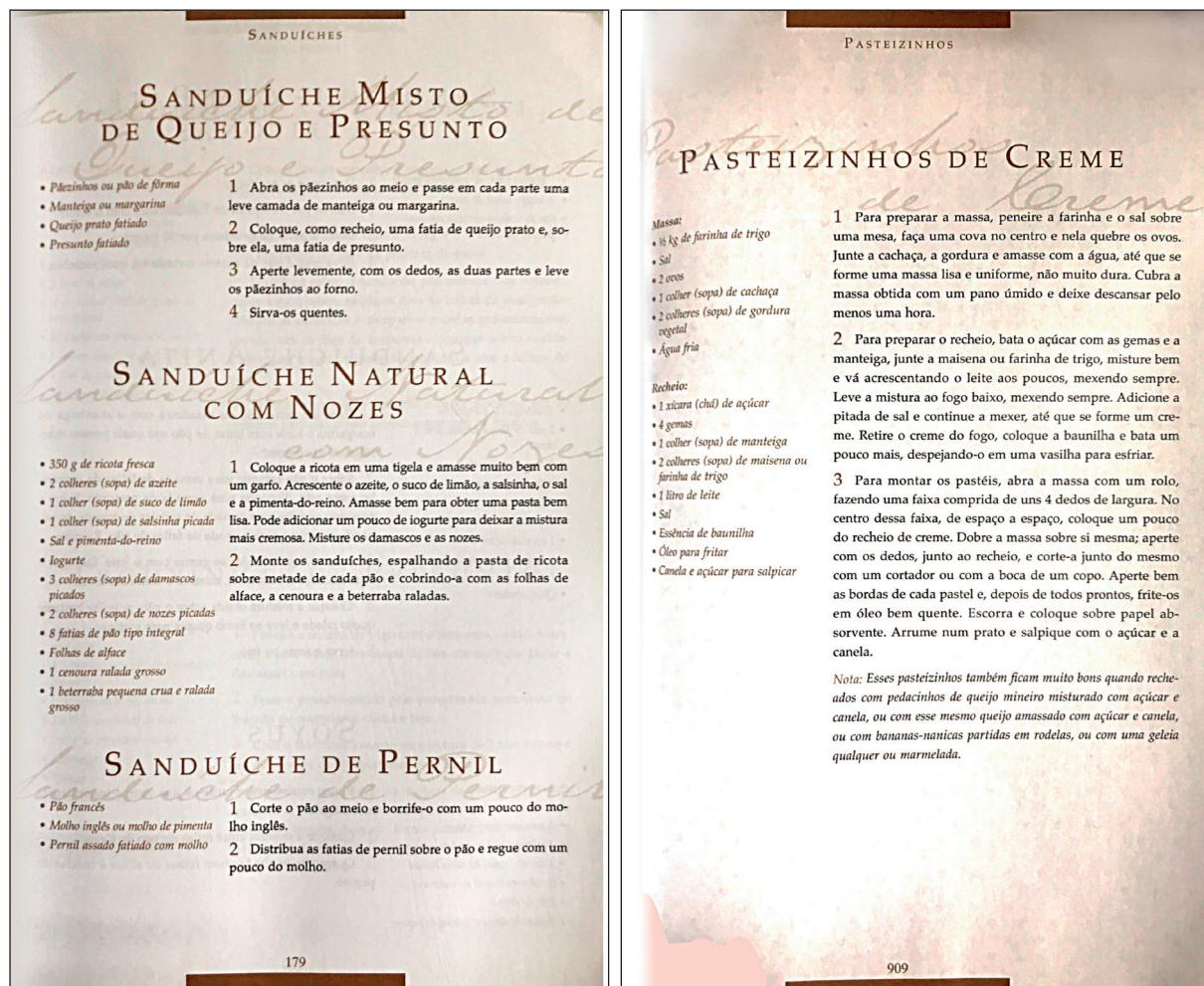


Figura 21 - Páginas das receitas da edição de 2013 de *Dona Benta - Comer Bem*. Acervo pessoal.

Considerações sobre a análise

Das 77 edições de *Dona Benta* produzidas em mais de sete décadas, três foram escolhidos para análise, conforme mencionado anteriormente. Percebeu-se que muitos dos aspectos observados foram totalmente modificados da primeira edição analisada até a última, mas, ainda, uma quantidade significativa de aspectos se manteve. Isto ocorreu devido a uma escolha estética baseada na tradição. No texto de apresentação da edição de 2013, a preocupação com a essência do livro é explicitada: “*Dona Benta* chega ao século XXI renovado. Mas calma, puristas. Foi só um lifting discreto. As receitas continuam intactas em sua essência (...). Os demais aspectos analisados sofreram alterações no decorrer das décadas, mudanças estas que podem ser associadas a avanços tecnológicos ou mesmo mudanças de linguagem e estética.

Dos aspectos que se mantiveram em todas as edições analisadas, deve-se ressaltar o fato de que tanto a temática (divulgação de receitas e dicas culinárias) e o suporte (livro impresso) se mantiveram os mesmos nas três edições. O conteúdo também se manteve, apenas sendo atualizado de acordo com a década de publicação (na edição de 2013 foram acrescentadas cerca de 500 novas receitas, em relação às de 1944 e 1975).

A primeira capa dos exemplares foi um dos elementos que mais se manteve similar com o passar dos anos. Apesar de empregar novas técnicas de composição e impressão e também nova abordagem estética (especificamente na edição de 2013, que foi resultado de uma renovação no projeto gráfico), a estrutura contendo título, ilustração e nome da editora se manteve nas três edições analisadas (figura 22).

Entretanto, enquanto nos dois primeiros exemplares o termo “COMER BEM” possui maior destaque na capa (pois é apresentado em letras de corpo e peso maior e envolto por uma grande faixa azul que cobre toda a largura da página), na edição de 2013 (e desde 2003), o termo “DONA BENTA” aparece em maior destaque no título, com peso e tamanho maior que o restante. Isto mostra uma provável mudança de abordagem promocional do livro, visto que este ficou conhecido mais por sua ligação com a persona-



Figura 22: Capas das edições de 1944, 1975 e 2013, respectivamente.

gem de Monteiro Lobato do que o próprio título “Comer Bem”. É interessante adicionar neste quesito a presença das frases “Edição Especial Completa” e “Edição revista e ampliada”, o que mostra mais uma vez o apelo promocional da capa em questão.

Para exemplificar esta questão, foram criados diagramas de composição das capas de 1944 e 2013 (figura 23), a fim de comparação. O diagrama para a capa de 1975 não foi criado pois, conforme dito anteriormente, em termos de composição ela é equivalente às capas anteriores.

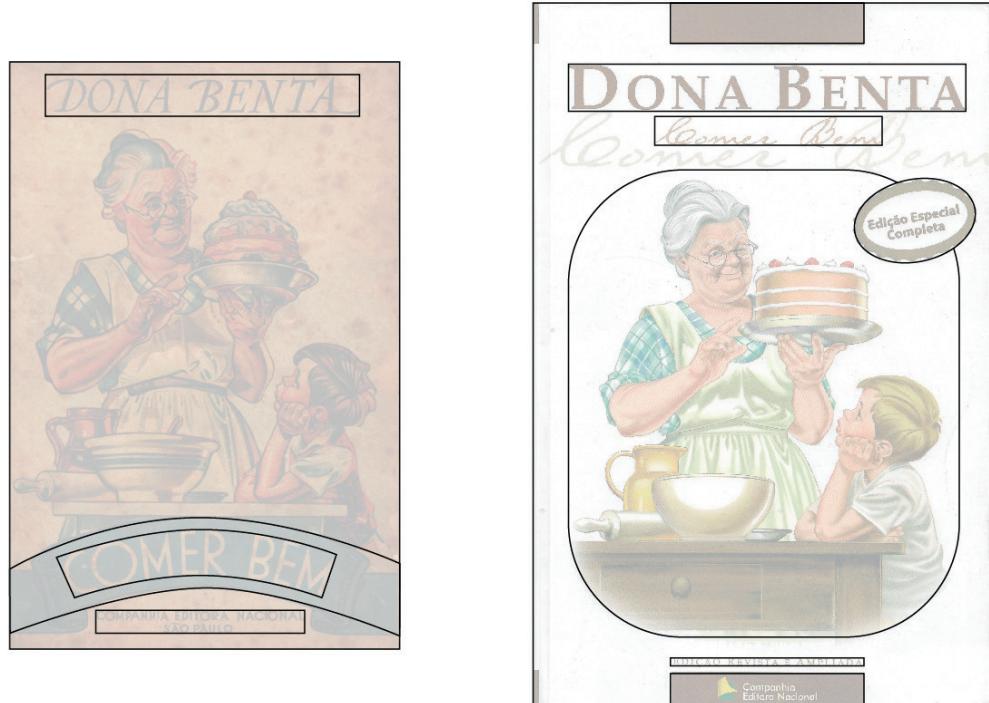
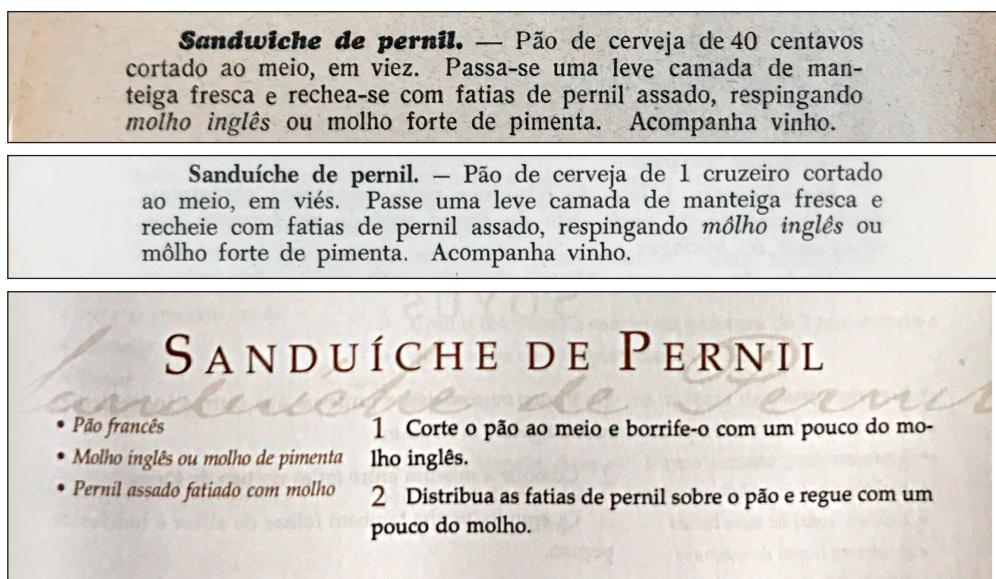


Figura 23 - Diagramas de composição das capas das edições de 1944 e 2013.

Em relação ao miolo, apesar de o conteúdo se manter praticamente o mesmo em todas as edições, é possível observar algumas mudanças. Devemos lembrar, que além de questões estéticas, a linguagem e as características do texto das receitas se modificaram durante o tempo. É possível verificar, em uma rápida observação, a evolução de termos como “sandwich” em 1944 para “sanduíche” já em 1975 e 2013.

Em relação às receitas, tanto em 1944 quanto 1975, elas eram escritas na forma de texto corrido, com todas as informações sobre ingredientes e processos descritos em parágrafos de texto justificado (figuras 24 e 25), ocupando quatro linhas de texto. Em 2013, por sua vez, o texto é desmembrado em duas colunas, sendo a primeira dedicada aos ingredientes e a segunda no modo de preparo, ambas em tópicos (figura 26). O número de linhas cresce de quatro para oito.



Figuras 24 a 26 - Detalhe da receita Sanduíche de pernil nas três edições analisadas:
1944, 1975 e 2013, respectivamente. Acervo pessoal.

Os títulos também se diferenciam, visto que nas duas primeiras edições analisadas o título se encontra na mesma linha que o resto do texto, sendo diferenciado apenas pelo estilo e peso da tipografia, e na última edição (2013) o título passa a estar separadamente do resto do texto, com cor e estilo tipográfico diferente, destacando-o na página.

A mudança de composição das receitas é resultado da modernização do processo de cozinhar durante as décadas. Praticidade, rapidez no preparo, economia e ausência do cansaço são questões de extrema importância para as mulheres modernas. Assim sendo, além de introduzir ingredientes e modos de preparo mais modernos, a leitura da receita deve ser objetiva e rápida, por isso títulos grandes e leitura em tópicos.

A utilização de imagens também é um recurso interessante para este propósito a fim de mostrar ao leitor um possível resultado da receita, no entanto, nos exemplares analisados, elas estão presentes apenas em 1975. Sobre elas, sabe-se que na década de 1950, “algumas páginas foram ilustradas com fotos coloridas, distribuídas ao longo dos capítulos. Na década seguinte, as fotografias aumentaram para 124,

reunidas num único caderno” (DONA BENTA, 2013: 10), mas não se sabe os motivos para as edições do século XXI não apresentarem nenhuma fotografia em seu miolo.

Ainda sobre as receitas, um dos quesitos que se manteve constante foi a utilização de tipografia com serifa em toda sua composição. Ao aplicar a ferramenta WhatTheFont em várias partes do exemplar, foram identificadas algumas possíveis fontes de composição dos textos. As fontes de corpo de texto de ambos os exemplares de 1944 e 1975 se assemelham à fonte Baskerville (figura 27). A fonte do corpo de texto do exemplar de 2013 se assemelha à Palatino (figura 28). No entanto, para saber com maior precisão as fontes das edições mais antigas, é preciso se aprofundar nos catálogos de fontes disponíveis na época.

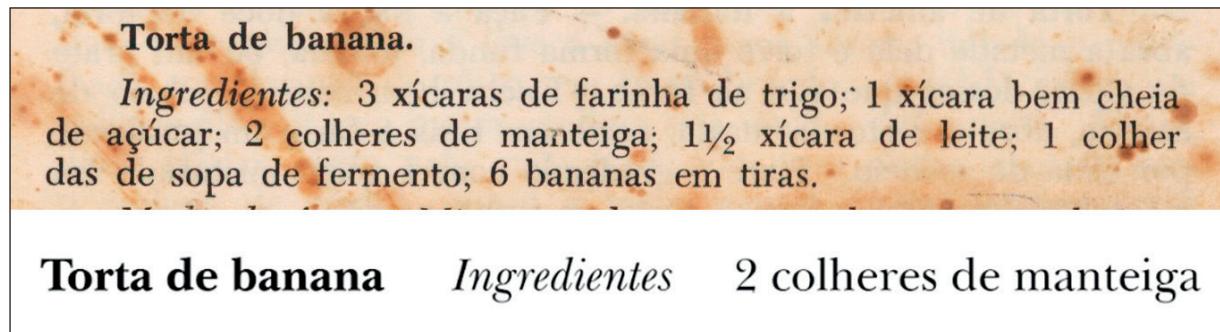


Figura 27 - Exemplo das fontes digitais Baskerville Std Bold, Italic e Roman, respectivamente, em comparação com o texto de 1975

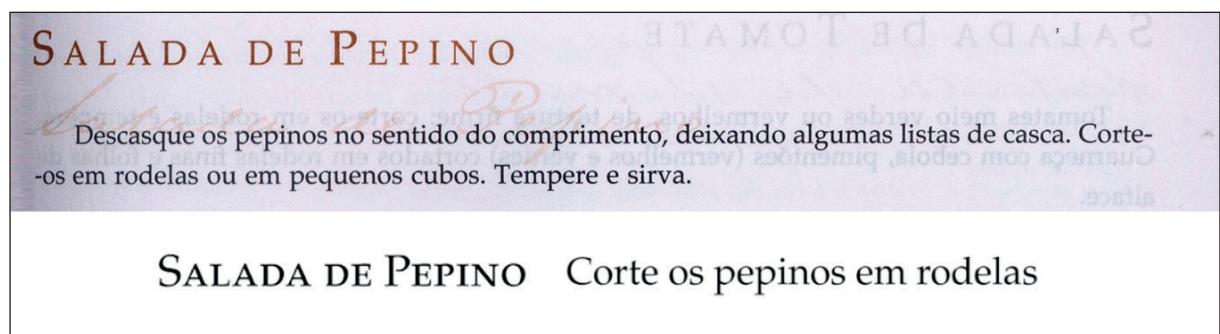


Figura 28 - Exemplo das fontes digitais Palatino Pro Roman e Versaleta da mesma fonte, respectivamente, em comparação com texto de 2013.

TABELA DAS TEMPERATURAS PARA FORNO ELÉTRICO			
ESPÉCIE DE ALIMENTO	TEMPERATURAS		TEMPO
	Centigrado	Fahrenheit	
Massas assadas.....	180°	400°	20 — 45 minutos
Biscoitos reais.....	225°	475°	12 — 15 minutos
Biscoitos la reine.....	200°	425°	20 minutos
P Á E S :			
Branco (fermento).....	180°	400°	60 minutos
Milho.....	180°	400°	20 — 25 minutos
Muffins.....	220°	425°	15 — 30 minutos
Nozes.....	160°	350°	45 — 60 minutos
Doces (fermento).....	200°	425°	20 — 40 minutos
B O L O S :			
Anjo.....	160°	350°	50 — 60 minutos
de xícara.....	175°	375°	25 minut s
Cookies.....	200°	425°	10 — 15 minutos
Inglês de frutas.....	125°	175°	4 — 5 minutos
de claras.....	180°	400°	20 — 30 minutos
de libra.....	160°	350°	1 hora e ¼
Pão-de-ló.....	125°	275°	1 hora
S O B R E M E S A S :			
Cremeras (leite).....	160°	350°	45 — 60 minutos
Eclairs.....	180°	400°	43 minutos
Merengues.....	155°	325°	5 — 8 minutos
M A S S A P A R A T O R T A S :			
2 camadas (recheio cru).....	225°	475°	35 — 50 minutos
2 camadas (recheio cozido).....	220°	450°	20 — 50 minutos
Crema de abóbora cozido.....	225°	475°	15 minutos
Massa pastelão.....	225°	475°	8 — 10 minutos
Pudins.....	175°	375°	1 — 2 horas
Soufflés.....	175°	375°	45 — 60 minutos
C A R N E S E P E I X E S :			
Carnes recheadas.....	180°	400°	45 minutos
Carne em caçarola.....	160°	350°	2 — 3 horas
Peixe.....	220°	450°	20 — 60 minutos
Batatas assadas.....	180°	400°	40 — 60 minutos
Vitela.....	155°	325°	25 — 30 minutos
P R A T O S D E S O R T A S :			
Alimentos já cozidos.....	230°	500°	15 — 20 minutos
Carne (mal passada).....	180°	400°	15 — 18 minutos
Carne (média).....	180°	400°	20 minutos
Carne (bem passada).....	180°	400°	20 — 25 minutos
Filés, etc.....	180°	400°	20 minutos
P E I X E :			
Assado ou recheado.....	180°	300°	20 minutos
Presunto fresco.....	130°	300°	25 minutos
Carneiro.....	155°	325°	25 — 30 minutos
Porco.....	155°	325°	25 — 30 minutos
A v e s :			
Galinha.....	155°	325°	25 — 30 minutos
Ganso.....	155°	325°	25 — 30 minutos
Pato.....	155°	325°	25 — 30 minutos
Peru.....	155°	325°	30 — 35 minutos

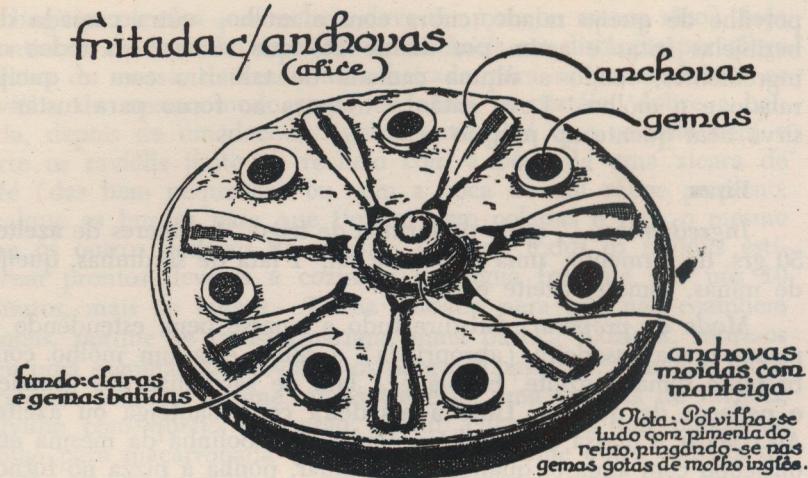
- 17 -

Figura 29 - Página com tabela de temperaturas para forno elétrico. *Dona Benta - Comer Bem*, 1944.

Por fim, algumas especificações também devem ser mencionadas, tais como: a presença de fotografias apenas na edição de 1975 (dentro de três cadernos impressos em quadricromia, ver página 33), possíveis apenas devido ao investimento em máquinas offset pela editora; a utilização de cor especial no miolo da edição de 2013, como cor complementar ao preto, embora a capa seja composta totalmente por quadricromia; Mesmo que estejam presentes tabelas no miolo do livro, estas são poucas (4 em 1944, 7 em 1975 e 5 em 2013) e restritas aos textos introdutórios, como por exemplo na explicação das temperaturas necessárias e tempo de cozimento para cada tipo de receita (figura 29 e 30); Ilustrações sobre modo de preparo ocorrem apenas em algumas receitas, consideradas mais complexas, e apenas em 1944 e 1975 (figura 31).

ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO
Carnes recheadas	180	35 a 45 minutos
Carne em caçarola	160	120 a 180 minutos
Peixe	220	20 a 60 minutos
Peixe assado ou recheado	180	15 a 20 minutos
Presunto fresco	130	20 a 25 minutos
Carneiro	155	25 a 30 minutos
Porco	155	25 a 30 minutos
Vitela	155	25 a 30 minutos
Alimentos já cozidos	230	15 a 20 minutos
Carne mal passada	180	15 a 18 minutos
Carne ao ponto	180	15 a 20 minutos
Carne bem passada	180	20 a 25 minutos
Filés	180	15 a 20 minutos
Galinha	155	25 a 30 minutos
Pato	155	25 a 30 minutos
Peru	155	30 a 35 minutos

Figura 30 - Tabela de temperaturas para forno. *Dona Benta - Comer Bem*, 2013.



pequenos toros. Tome-os um a um, passe em farinha de trigo, ponha-os de pé, achatando embaixo para que tenham base, enfeie o polegar na parte de cima e faça-os girar com o auxílio do indicador, até formar uma cumbuca cilíndrica do toro. Procure fazer tôdas as cumbucas iguais, arrume-as num tabuleiro e guarde na geladeira assim como $\frac{1}{4}$ da massa que foi separado. No momento de preparar as maravilhas, encha as cumbucas com um recheio frio e grosso de galinha ou de camarões (veja págs. 220 e 259), abra

Figura 31 - Página contendo ilustração de modo de preparo.
Dona Benta - Comer Bem, 1944.

SO — BRE ME

“Experimente o bôlo ou pudim antes de retirá-lo da ação do calor. Verifique com uma faca ou com um palito se está cozido. Esta operação não oferece dificuldade: basta enfiar a faca ou palito no meio do bôlo. Se sair enxuto é sinal que a massa está cozida.”
(DONA BENTA, 1975: 286)

S A

Considerações finais

Livros de receitas foram publicações muito recorrentes durante o século XX. Estão na memória popular publicações como *Dona Benta – Comer Bem*, Receitas União ou ainda receitas presentes nos versos de produtos industrializados como o Leite Moça. Mas, com o passar do tempo, a propagação de conteúdo culinário toma grandes proporções, a partir de programas de televisão focados no tema e a posterior chegada à Internet, por meio de blogs e redes sociais.

Atualmente, num contexto de constante inovação e visibilidade de conteúdos, o papel do livro impresso começa a ser discutido. Alguns defendem que livros impressos de receita não são mais necessários, pois as receitas estão sempre disponíveis na internet. Editoras, entretanto, ainda publicam livros de receitas constantemente, mas abordando nichos específicos de leitores (que agora não se restringem apenas às mulheres dona de casa, como nas primeiras décadas do século XX) e buscando o apelo da fotografia e da publicidade.

Dessa forma, o objetivo desta pesquisa foi trazer visibilidade ao livro de receitas *Dona Benta – Comer Bem* como grande exemplar das estratégias de design adotadas, durante os anos, para dar materialidade a esta importante obra da literatura culinária brasileira, e foi realizada de forma satisfatória. É evidente que novas formas de propagação desse conteúdo ocorrem e ocorrerão ainda mais no futuro. No entanto, conhecer e estudar como isso funcionava no passado pode ser de grande importância, para assim manter a memória relacionada a esse tipo de conteúdo.

A partir de análises gráficas, foi possível comparar diferentes épocas, conhecer aspectos como história e cultura da alimentação e a evolução da tecnologia gráfica durante as décadas. Foi possível, também, observar a evolução do projeto gráfico durante as décadas, e que apesar da manutenção do aspecto tradicional (com a utilização da mesma ilustração de capa ou tipos serifados no miolo), a evolução da

tecnologia gráfica permitiu trazer aspectos modernos em cada um dos exemplares, tais como a utilização de imagens em quadricromia no miolo (1975) ou a utilização de cor especial (2013).

Deve-se ressaltar, no entanto, que esta pesquisa estudou apenas uma pequena parte das possibilidades que este tema pode proporcionar. Existem 77 edições publicadas de 1940 a 2013, e analisar um maior número de exemplares poderia contribuir ainda mais com este trabalho. É possível também abordar tipografia e ilustração de forma mais detalhada, ou ainda analisar um exemplar específico em sua totalidade. Mas, de qualquer forma, o passo inicial foi dado para assim trazer os livros de receita às discussões relacionadas à história do design e à memória gráfica brasileira.

Referências Bibliográficas

BARBOSA, Lívia. Culinária de papel. Revista Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 3-23, jun. 2004. ISSN 2178-1494. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2214>>. Acesso em: 30 Out. 2019.

COMPANHIA Editora Nacional. Quem somos. Disponível em <<https://editoranacional.com.br/page/11/quem-somos>>. Acesso em 29 de abril de 2019.

DEMETERCO, S. Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba 1902-1950. Curitiba, 2003. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

DONA Benta Comer Bem. 16 ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1944.

DONA Benta Comer Bem. 26 ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1975.

DONA Benta Comer Bem. 77 ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2013.

DUARTE, Vânia Maria do Nascimento. Textos Instrucionais. Mundo Educação. 2009. Disponível em <<https://mundoeducacao.bol.uol.com.br/redacao/textos-instrucionais.htm>>. Acesso em 13 de novembro de 2019.

FARIAS, Priscila L. On graphic memory as a strategy for design history. In: BARBOSA, Helena; CALVERA, Anna (Eds.). Tradition, transition, trajectories: major or minor influences? Proceedings of the 9th International Committee for Design History and Design Studies. Aveiro: UA Editora, 2014.

FARIAS, Priscila L. e BRAGA, Marcos. Dez ensaios sobre Memória Gráfica. Editora Blucher. São Paulo, 2018.

LABULLIPEDIA. Fact Sheet. Disponível em <<https://pt.scribd.com/document/111142009/LaBullipedia-Fact-Sheet#fullscreen=1>>. Acesso em 18 de maio de 2019.

MORAES, D. D. C. D. Uma trajetória do design do livro didático no Brasil: a Companhia Editora Nacional, 1926-1980. Tese de Doutorado. Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2016.

OLIVEIRA, Débora. A transmissão do Conhecimento Culinário no Brasil Urbano do Século XX. Dissertação de mestrado. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2010.

R. C. M. Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos, 10 ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1887.

REGO, Manuela e QUITÉRIO, José. Livros portugueses de cozinha. 2 ed. Lisboa: Biblioteca Nacional de Portugal. 1998.

RODRIGUES, Maria Fernanda. A crise do mercado editorial brasileiro em cinco perguntas. O Estado de S. Paulo. São Paulo, 2018. Disponível em <<https://cultura.estadao.com.br/noticias/literatura,a-crise-do-mercado-editorial-brasileiro-em-cinco-perguntas,70002658690>>. Acesso em 13 de maio de 2019.

SIMÕES, Renata da Silva, *Dona Benta – Comer Bem*. História da Alimentação: 1940 – 2003. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-graduação em História Social da FFLCH – USP, São Paulo, 2008.

Apêndices

1. Entrevista com a jornalista Eliane Contreras, no dia 29 de Março de 2019, via Skype.

HELOÍSA: Primeiramente eu gostaria de agradecer por você ter aceitado realizar essa entrevista. Sobre minha pesquisa, eu estou terminando minha graduação em Design pela Universidade de São Paulo mas, principalmente durante o meu estágio na Casa Cláudia, eu percebi um grande interesse pela área da gastronomia, e juntando minha experiência com a pesquisa acadêmica sobre o design de livros antigos, resolvi estudar sobre o passado e presente dos livros de receita no brasil.

Na parte sobre o passado, escolhi analisar graficamente 3 exemplares do livro *Dona Benta – Comer Bem*, que foi publicado pela primeira vez em 1940 e até hoje ainda é publicado, com revisões durante todos esses anos mas que ainda está preso na sua forma tradicional, já que continua sendo vinculado fisicamente e não virtualmente, como inúmeros sites e grupos fazem na internet. Já sobre o presente das publicações (ou conteúdos) culinários eu estou realizando uma pesquisa com profissionais da área e também pesquisas sobre o próprio mercado editorial, e é aí que pensei em realizar essa entrevista com você.

ELIANE: Eu acho que esse conteúdo precisa provocar o primeiro impacto para ter vontade de fazer. E os livros não tinham essas imagens, no máximo tinham ilustrações. E agora com essa coisa da fotografia e da imagem digital é muito mais fácil, apesar do custo ser muito alto.

HELOÍSA: Sim, os livros que eu tenho aqui antigos são como uma Bíblia, só textos com uma ou outra ilustração e é muito interessante porque hoje a gente vê, compra livros e procura esse conteúdo pelas imagens, pelos vídeos, que têm muitos na internet.

ELIANE: Sim, é uma explosão. As pessoas só de assistirem já se satisfazem. Acho que 1% vai pra cozinha para fazer, mas a grande maioria só assiste por prazer e desejar “Ah, queria fazer essa comida, um dia vou

fazer!”. E acaba nem fazendo. Acho que é um desejo coletivo, porque todo mundo come, todo mundo precisa, muita gente vê prazer nisso, o que é importante, ver o prazer na hora de comer. E acho que visualizar a comida e os vídeos na internet, os livros de gastronomia te trazem a possibilidade de viajar na comida a partir da imagem. O primeiro impacto é o que vai convidar a pessoa a fazer, é o aval de que “olha aqui essa receita dá certo, olha só como ela fica” então acho que mudou muito de lá pra cá, da *Dona Benta* para cá, então acho que é esse o convite que acho que os livros dão para as pessoas.

HELOÍSA: E você tem bastante experiência nessa área, de livros de receitas, e vídeos, que eu vi alguns ontem. E qual é a sua experiência nesse mercado de alimentação, de gastronomia? O que você acha mais legal nessa parte?

ELIANE: Eu acho que essa transformação que está acontecendo agora porque é um mercado muito forte e crescente da alimentação saudável. Tem lógico a alimentação tradicional que continua mas a alimentação saudável está muito forte, e pra mim isso é muito legal porque eu já era minha filosofia de vida desde sempre, desde o início da minha carreira, e eu sempre escrevi sobre isso, mas eram tribos, eram poucas pessoas que se interessavam, que seguiam, mas agora é o boom, vários eventos voltados pra isso, vídeos na internet, livros... Eu acompanhei de perto essa transformação, e é real, as pessoas, muita gente está indo atrás disso. A mídia ajuda muito. Lógico que na mídia tem muitas coisas que não procedem, sem muita pesquisa, mas é o ponto de partida das pessoas, é a referência das pessoas, então acho que ela ajuda muito. Tem também a coisa comercial, de passar a indústria se aproveitar desse momento pra se manter, não ficar pra trás, e tentar acompanhar esse movimento mais saudável. Muitos ainda estão longe de conseguir chegar num produto realmente saudável, mas é um caminho, é um começo. O consumidor já tá cobrando bastante, está super atento a isso, lendo rótulos, etc.. Ele é crítico, e as mídias sociais permitem ele se manifestar quando ele quiser, quando achar necessário. Então a indústria tem que cada vez tomar mais cuidado. Tem um pessoal sério mas muita gente ainda está querendo pegar carona na moda para se destacar no mercado, e o consumidor tem que ser crítico.

HELOÍSA: Você disse agora que as pessoas estão lendo mais, ainda mais com o movimento da internet, com as pessoas sabendo muita coisa no momento em que elas querem, mas você acha que ainda há espaço para o livro físico nesse momento digital?

ELIANE: É, eis a questão. Eu acho que o livro de receitas ele hoje é visto mais como um livro de arte. Porque se ele quiser a receita ele pode ir na internet e ela encontra. Meu marido aqui é designer e está dizendo “mais ou menos...”. Ele é designer e é chef, então está defendendo né... Lógico que é o que gostaríamos, que ele se mantivesse. A gente mesmo faz fotos bacanas de comida, só que a gente está indo para o lado do *ebook*. Se tivesse, lógico, alguém que falasse que gostaria de fazer um livro nosso no papel a gente adoraria. É o sonho, principalmente do pessoal que já viveu tudo isso da história do papel. Mas eu acho

que a tendência é o digital, mas eu acho que nada impede de você fazer um lindo livro de receitas com esse enfoque mais artístico, mais arte. Senão eu acho que as pessoas vão procurar na internet mesmo.

HELOÍSA: E eu percebi também que existe uma grande segmentação desses livros também: os livros de alimentação saudável, os veganos, de confeitoria... Diferente do *Dona Benta*, que era tipo uma enciclopédia de como cozinhar de tudo. Você acha que isso é um retrato da evolução da sociedade, do papel da cozinha na família, na vida das pessoas?

Eu acho que assim, tudo na vida acabou sendo segmentado. Então surgiu o nicho do wellness, o nicho de não sei o que lá. Tudo é segmentado, então a alimentação é a mesma coisa. O vegano, por exemplo, não vai comprar um livro com receitas com carne, porque ele quer também comprar a ideia, da história do veganismo, ou do vegetarianismo. Se isso pode ajudar com a alimentação da família, eu não sei, se todos estiverem voltados para uma mesma ideia sim. Normalmente é a mãe que acaba impondo ou selecionando o que a família vai comer, mas acredito que hoje já não seja mais assim, todo mundo participa, na sua casa você pode chegar com um livro diferente e falar “olha, esse livro tem mais receitas vegetarianas” então acho acho que uma mãe que come carne pode ver o livro e até se interessar pela receita. Não necessariamente se tornar vegetariana, mas experimentar. Tem algumas pessoas mais resistentes, mas nada impede que a pessoa vá experimentar. Mas eu acredito sim que possa influenciar a família.

HELOÍSA: E, por exemplo, você disse que teve experiência com *ebook*, e assim, dessas mídias digitais, para o conteúdo gastronômico, você acha que o *ebook* é a melhor opção ou vídeo, redes sociais ainda são melhores do que fazer uma publicação digital.

ELIANE: As pessoas gostam bastante de vídeo, mas as coisas rápidas. Tem que ser muito rápido, porque se demora muito, ela não tem paciência para assistir, não tem tempo, e já relaciona a receita como complicada. Então mesmo nas receitas um pouco mais elaboradas, o vídeo tem que ser rápido, ágil, pra pessoa não abandonar no meio do caminho. Eu acho que o *ebook* é um livro, então às vezes a pessoa não tem interesse de ver todas as receitas, não tem paciência de procurar onde está a receita, mas se surgir um vídeo na frente dela, ela vai assistir rapidamente. Acho que as pessoas gostam bastante de vídeos. Por outro lado, o *ebook* pode se transformar. O material pode ser tanto usado no *ebook* quanto no *instagram*, no *facebook*, mandar material pelo whatsapp. Uma marca pode fazer um *ebook* e mandar parte dele pelo whatsapp, então acho que ele dá uma possibilidade de usar as várias mídias, então acho que ainda é uma alternativa.

HELOÍSA: E a televisão, você acha que ainda é muito influente nesse mercado?

ELIANE: Eu acho que sim, mas a internet está mais forte. Você vê, por exemplo, muita gente no começo do MasterChef, todo mundo assistindo, aquela loucura, agora nem todo mundo assiste. Então é uma fase, da TV. Mas ainda tem milhões de programas na TV, no GNT tá cheio, na Netflix, muitas séries com o tema

gastronomia. Então acho que as pessoas tem todas essas possibilidades, fora os cursos, que existem milhões de cursos, não só os de formação, mas se a pessoa quiser fazer uma aula, tem muita coisa, muito forte.

HELOÍSA: Esse universo está muito diverso, muitas opções, e eu acho que é muito legal de ver. E é isso que eu estou tentando analisar, o que mudou do passado, da forma tradicional que era o livro de receita, como o *Dona Benta*, totalmente tradicional. Existem outros também que mostram isso...

ELIANE: Era a dona de casa, né, que fazia (a comida). Hoje todo mundo quer em algum momento experimentar a vivência de ir pra cozinha. Tem também o lance de agregar as pessoas. A pessoa trabalha a semana toda, mas no fim de semana quer fazer um jantar para os amigos, então é de alguma forma de ela receber e abraçar mais pessoas, trazer as pessoas pra perto dela. e é uma forma carinhosa de se receber em casa, a comida é uma forma de mostrar carinho, atenção pra pessoa. Acho que todo mundo quer, de alguma forma fazer alguma coisa.

HELOÍSA: Uma última pergunta que eu tenho, qual você acha que é o futuro do conteúdo gastronômico?

ELIANE: Nossa, que pergunta! Acho que as pessoas gostariam de apertar um botão e a comida sair do outro lado prontinha. Ou em terceira dimensão. Mas eu acho que esse conteúdo vai crescer, ele não vai se retrair, porque tem um interesse muito grande, e a indústria não vai deixar isso acontecer, senão eles quebram. Tem muitas marcas apostando nessa ideia de *ebook*, de vídeos, então acho que a tendência é crescer. Não vejo ainda um retrocesso, e isso é incrível.

HELOÍSA: E cada vez com imagens mais lindas, com maior resolução...

ELIANE: Sim! Isso eu acho incrível, eu adoro, porque eu sempre quis fazer fotos lindas na redação, mas não podia porque não tinha verba, fica muito caro, e é muito caro mesmo. Uma compra para fazer produção de 15 receitas, você gastou R\$1000 com ingredientes. Mas eu vejo cada vez a imagem mais bacana, acho que é muito legal. Mesmo na alimentação vegetariana, nas alternativas, que eram coisas sempre muito feias, uma “gororoba”, e hoje as pessoas estão se preocupando em deixar mais bonito, mais atrativo.

2. Entrevista com Priscila Sabará, no dia 22 de abril de 2019, por Skype.

HELOÍSA: Olá Priscila, primeiramente eu gostaria de agradecer por você ter aceitado essa conversa comigo, eu gosto muito da sua empresa, do seu Instagram, e eu estou me formando agora em Design, mas eu sempre tive um interesse muito grande na área de Gastronomia, tanto que essa é uma área que eu gostaria de estudar mesmo. Mas a questão agora é que eu estou fazendo meu TCC sobre a história do livro de receitas no Brasil, e só para dar uma introduzida, eu comecei a pesquisar sobre o passado e presente dos livros de receitas no Brasil, também tem algumas referências de fora, mas é mais voltado para a história do livro no Brasil mesmo, e também a fazer um contraponto com as novas formas de visualização deste conteúdo na atualidade, por exemplo vídeos, instagram, facebook.

O livro que eu estou analisando mais precisamente é o *Dona Benta – Comer Bem*, que foi publicado pela primeira vez em 1940 e até hoje ele tem edições, e é muito legal ver essa variação no tempo com esses livros e principalmente com as novas mídias, que são muito diferentes dos padrões desses livros, e é isso o que eu quero tentar abordar no meu trabalho. Eu não vou criar um livro de receitas no final do trabalho, será algo mais teórico mesmo, mas eu estou gostando muito dessa pesquisa no momento. Então eu resolvi conversar com você porque eu vi que a Foodpass tem uma forma totalmente diferente de mostrar esse conteúdo por meio de experiências e eu achei muito interessante. E eu queria saber um pouco mais.

PRISCILA: E você tem um roteirinho de perguntas?

HELOÍSA: Sim, eu te mandei por e-mail, vou só abrir aqui. A primeira pergunta é que eu gostaria de saber um pouco mais sobre a sua experiência com a Foodpass em especial ao ramo das experiências. Como surgiu essa ideia de trazer experiências para o público, ao invés de apenas passar o conteúdo, só as receitas, por exemplo.

PRISCILA: Tá, então vou começar do começo. Eu sou nutricionista de formação e durante a faculdade eu comecei a buscar outras formas de alimentação que não fosse a dietética, então comecei a fazer matérias optativas na antropologia, na sociologia, na psicologia e na comunicação, tentando analisar a alimentação como forma de cultura. A Foodpass é uma plataforma digital de entretenimento gastronômico, a gente realmente posiciona a comida como forma de entretenimento, e aí chegamos nessa pergunta: “se a pessoa compra um ticket para ir no cinema, porque não comprar um para uma experiência ligada à alimentação?”, pensando mesmo em entrar nesse ramo de produto de cultura.

Eu entendo a alimentação como forma de linguagem, de conexão entre as pessoas, e aí a nossa estratégia é pegar o marketing de experiências e o marketing de conteúdo e colocar isso dentro deste assunto, que é super engajador, que cativa as pessoas, que traz memória afetiva. A comida tem esse poder, de conectar as pessoas, e a gente usou isso para atrair, fazendo as experiências com o conteúdo, que contam histórias.

E a gente faz isso para as marcas. Bem, eu comecei mesmo fazendo os eventos, e criei a plataforma para divulgar esses eventos que eu organizei. Eu organizei até eventos para 300 pessoas, sempre colocando a comida como centro.

Falando um pouco de design, eu falo que toda a experiência gastronômica é quase como um roteiro de cinema, o servir tem um poder muito grande. Eu brinco que o serviço é perfeito quando o desejo é pressuposto, então, é quando você entende bastante de técnica de servir, de combinações gastronômicas, de experiências mesmo. Eu comecei a trabalhar com uma chef de cozinha então eu comecei na cozinha mesmo, ajudando em restaurantes e experiências múltiplas de cozinhas diferentes, culinárias diferentes. E enfim, você desenha esse roteiro na sua cabeça, sabe, e é isso que é o serviço. Primeiro qual é o motivo que você tem para esse encontro, qual o menu, quais são os ingredientes da estação, o que as pessoas gostam. São vários elementos que compõem essa experiência, que pode ser de uma microesfera, que é chamar um amigo para comer em casa, que é comprar uma flor, colocar uma playlist, pensar nessas sensações que estão em torno do alimentar, que fazem parte da experiência. A louça, o que você vai servir, etc. E esse tempo mesmo de você servir, e intercalar a bebida com a comida, acho que essa coisa da harmonização traz essa potência, que é bem interessante nessa experiência alimentar. Então, foi um pouco isso, pensar a alimentação como humanidade, como cultura. Então eu acho que é estar nesse lugar de conexão entre as pessoas.

HELOÍSA: É, eu acho bastante interessante isso, pois o que me fez estudar esse tema foi justamente um livro de receitas da minha avó, que é o *Dona Benta*, que ela me deu, e eu falei “olha, que legal esse livro!” Tinhama várias coisas de memória afetiva dela, vários papeizinhos que ela guardou dentro, e achei isso muito bom, porque a alimentação ela realmente liga as pessoas. Pode ser família, pode ser amigos, pode ser pessoas que você nem conhece, mas a comida em si, ela liga as pessoas.

PRISCILA: É, e se você lê o *Dona Benta*, ele tem várias versões, e a cada versão ele tenta se atualizar, e é incrível ver as receitas que são da época, os cuidados que eles têm. Eu tenho algumas versões dele em casa, e eles falam o que é importante fazer pra servir, sabe? Como isso é total de época, a quantidade de comida, as porções. Antes se cozinhava para 10, 12, hoje se cozinha para 3, 4. As famílias se tornaram menores. Tem algumas coisas muito interessantes, quando ele [livro *Dona Benta*] começa a falar mesmo de indústria, de produtos industrializados, processados, como se arruma a mesa. Acho que ele tem várias coisas que desenham as experiências ao longo deste último século.

HELOÍSA: É, realmente é bem legal de analisar essas coisas, quando vai passando o tempo, e como isso muda. E no design também muda, eu estou tentando ver isso também, como que muda com o passar do tempo. Mas aí, eu vi no site de vocês, que o design das experiências é um dos pilares do negócio de vocês. E eu queria saber, na Foodpass, qual é o grande papel do design?

PRISCILA: Eu uso o design na forma mais literal mesmo, como um desenho, e é isso que eu estou te falando da experiência-roteiro, eu vou desenhando, o desenho é o que você pensa: qual o motivo dessas pessoas se encontrarem, o que você vai trazer de atração, o tipo de música, de louça, de serviços, prato para as pessoas compartilharem a mesa, se você vai fazer uma aula show.

Eu realmente acredito no poder de conexão do alimento, e é impressionante quando você faz um evento, pessoas que não se conhecem por completo, começam a se conhecer. Por exemplo, a gente fez um evento para a Coca Cola, que era na casa das pessoas, no caso era na de um Artista Plástico, cerca de 60 pessoas que não se conheciam, com a comida, elas começaram a se conhecer, trocar ideias e aí o evento fluiu. Ou quando você faz um evento dentro da Brastemp Experience, que é um espaço da marca, ou quando você promove uma expedição à uma fazenda para saber mais sobre a produção de um queijo, sabe? Cada um deles é um desenho diferente, a gente desenha possibilidades de encontros ao redor da mesa, e usa muito a comunicação e o marketing. Cada vez mais a gente trabalha com KPI's, com as formas de posicionamento da marca, formas de conectar a comunidade, então eu acho que a gente usa essa estratégia, da arte de comer na mesa e a conexão do alimento para desenhar esses projetos.

HELOÍSA: Realmente é muito legal isso! Eu particularmente conheci a Foodpass pela Nani Rodrigues, que é a fotógrafa. Eu trabalhava na Casa Claudia e eu fiz uma matéria com ela, que a gente rodou alguns restaurantes. Aí eu segui ela, e ela fez uns projetos pra vocês e eu descobri vocês. Mas enfim, outra coisa que eu acabei pesquisando, eu fiz um questionário com uma série de pessoas, perguntando sobre o futuro do livro de receitas. E de 70 pessoas que responderam o questionário, 60% acreditam que o livro de receitas tradicional não continuará assim no futuro, enquanto isso, 97% dessas pessoas acreditam que a internet será a principal fonte do conteúdo culinário/gastronômico. Você concorda com essas pessoas? Você acredita que o futuro do conteúdo gastronômico, seja de experiência ou não, é a internet mesmo, ou pra você já existe uma nova forma acima da internet?

PRISCILA: Eu acho que o mundo digital nesse sentido é muito eficiente para organizar e dar acesso às informações, e é impossível remediar. Eu amo livros, tenho uma biblioteca enorme, leio bastante, mas não se compara. Recentemente eu estava em Madrid, num congresso que o Ferran Adrià, que é um dos chefs mais famosos do mundo, criou uma plataforma chamada Bullipedia. É um portal digital em que ele vai colocar tudo o que ele já pesquisou, imagine que são todos os menus do [restaurante] El Bulli, de todos os anos, com todas as receitas, com vídeos, técnicas. Então é impossível competir, desde este nível super profissional, que está virando uma enciclopédia digital, e o mundo inteiro quer ter acesso a isso, porque é técnica, até o vídeo do Tastemade, que fala com a pessoa mais leiga, que vai assistir a um vídeo, sabe. Acho que a receita tem essa complexidade.

Eu redigi muitas receitas, porque quando eu trabalhava com a Chef, eu que redigia todas as receitas dela, o processo era muito louco, de criação, de pegar uma base da cozinheira e ela escrevendo, ela não usava

o computador, e eu que pegava esses rascunhos e digitava, e traduzia e tentava colocar mais informações. Mas é sempre uma questão, se você pega edições dos primeiros livros de receitas, eles são quase uma ficha técnica, não tem detalhes.

As pessoas nem se preocupavam com isso, pois tinha uma base que era dada a todos. Foi nesses últimos 50 anos que a gente se desconectou tanto da alimentação que a gente perdeu, ninguém sabe como fazer. E tem muita coisa que é prática, sabe, que por mais que você coloque detalhes e detalhes, e na hora que você tá fazendo a coisa que você sente, que você vê e toma uma atitude. E eu acho que sem dúvida o audiovisual ele traz muito mais detalhes, não tem como competir. Hoje a gente até vê restaurantes com robôs trabalhando, tem esse nível de inteligência artificial, vemos o nível do El Bulli, de ser essa enciclopédia. Mas por outro lado, eu vejo que está crescendo muito a produção de revistas, revistas que não falam só de receitas, mas também de uma cultura da alimentação, que passam a informação mais rápida. Eu faço uma coleção aqui, tenho uma tonelada de revistas de gastronomia, de alimentação do mundo inteiro e são maravilhosas, entendeu? Então eu acho que o livro não vai deixar de existir, porque ele virou um tipo de livro de arte. Por exemplo, você ter um livro do Massimo Bottura, do Ferran Adrià, é maravilhoso! Mesmo do Alex Atala, o Redescobrindo Ingredientes Brasileiros, é uma obra prima, são coisas muito lindas! A gente fez, recentemente, uma exposição do Sérgio Coimbra, que é um super fotógrafo, ele fez o livro do Pierre Hermé, com muito chocolate e é maravilhoso. Então eu acho que o livro de receitas mesmo, realmente a receita se perdeu. Acho que não é mais o que as pessoas consomem e precisam, por conta de ser bidimensional, e a cozinha precisa de todas as esferas, sabe?

HELOÍSA: Sim, eu concordo totalmente com o que você disse, e é isso o que eu estou buscando saber nas minhas pesquisas e nas outras entrevistas que eu estou fazendo, e mesmo nos questionários, eu obtive essa mesma reação. Eu também acredito que seja assim para o futuro, apesar de eu gostar muito de livros e revistas e tudo mais.

Mas, para finalizar, eu gostaria de agradecer por essa entrevista, foi muito interessante e esclarecedora. Muito obrigada! Espero poder participar em alguma experiência de vocês futuramente, continuo sempre atenta nas redes sociais.