

“O MENU DE MEU MARIDO”: NARRATIVAS VISUAIS, HISTÓRIA E PRÁTICAS DE
GÊNERO NA REVISTA FEMININA (1914-1936)

“MENU OF MY HUSBAND”: VISUAL NARRATIVE, HISTORY AND PRACTICE OF
GENDER IN WOMEN MAGAZINE (1914-1936)

Ana Carolina Eiras Coelho Soares*
anacarolinaufg@gmail.com

RESUMO: O presente artigo pretende analisar as diferentes artes gráficas criadas para a seção “O Menu de Meu Marido” que foi veiculada pela *Revista Feminina* (1914-1936) ao longo de toda sua produção. Analiso as imagens das artes gráficas como uma produção intencional das editoras para criar símbolos e signos associados a modernidade, civilização e progresso social, em um momento histórico na qual esses conceitos estão sendo valorizados como parte de uma construção de Nação. Interessante pensar que o Menu era preparado para o marido – cidadão e provedor familiar – , mas ensinado e elaborado pela esposa – cuidadora do lar e das educação dos futuros cidadãos. Nesse sentido, penso o suporte impresso como uma interface de práticas sociais e modos de viver e pensar. O objetivo central está na compreensão da possível participação dessa seção na constituição das subjetividades das leitoras que estavam naquela época vivendo os ares das ideias de modernidade, progresso e civilização.

PALAVRAS-CHAVE: Revista Feminina; relações de gênero; Modernidade.

* Possui doutorado em História pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (2009), mestrado em História pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (2003), especialização em Psicopedagogia pela UCAM (2008) e graduação em História pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (2001). Atualmente possui é coordenadora do Grupo de Estudos e Pesquisa de Gênero da Faculdade de História/ UFG, coordenadora do GT regional de Gênero da ANPUH- Goiás, Professora do Programa de Pós-Graduação em História-UFG e Professora Adjunta da Faculdade de História da Universidade Federal de Goiás

ABSTRACT: This article aims to analyze the different graphic arts created for the “The Menu of My Husband” section that was published by the *Revista Feminina* (1914-1936) throughout its production. Analyze the images of graphic arts as an intentional production of publishers to create symbols and signs associated with modernity, civilization and social progress, in a historic moment in which these concepts are being valued as part of a nation building. Interesting to think that the menu was prepared for her husband - citizen and family provider - but taught and elaborated by wife - caretaker of the home and the education of future citizens. The main objective is to understand the possible role of this section in the constitution of subjectivities of readers who were at that time living airs of the ideas of modernity, progress and civilization.

KEYWORDS: Women Magazine; gender relations; Modernity.

O presente artigo é resultado parcial do projeto de pesquisa: **Revista Feminina em revista: feminilidades e masculinidades sob o olhar das páginas impressas (1914-1936)** desenvolvido PPGH e na Faculdade de História da UFG e financiado pelo CNPq através do Edital MCT/CNPq N^o 14/2009 – Universal. O projeto pretende analisar, nesse momento, a arte gráfica produzida pela seção “O Menu do Meu Marido” publicado na *Revista Feminina* pensando neste material como expressões culturais históricas de práticas sociais e, de acordo com Certeau, dos modos de viver e pensar. Nesse artigo, pretendo enfatizar as mudanças ocorridas com os recursos visuais gráficos criados para a seção “O Menu de meu marido” que se manteve em quase todas as publicações da *Revista Feminina*. Acredito que tais atualizações gráficas não são decorrentes de escolhas aleatórias, e sim de uma narrativa visual que possui sentido e significado para a leitora da *Revista Feminina* em sua função de esposa cuidadora do lar, dos filhos, e primordialmente do Marido – figura central do título da seção e sem a qual,

colocaria em xeque o próprio sentido de existência desta mulher e de sua função social.

Para tal análise foi realizado um estudo detalhado da seção desde sua criação até o final da publicação em 1936. Nas primeiras edições – especificamente a partir do número 20, edição de Janeiro de 1916 –, não há uma arte gráfica definida para o título da seção, mas imagens sobre como fazer determinados pratos, o que analisaremos a seguir. A partir de 1916 algumas artes gráficas apareceram e se mantiveram por períodos – sendo alteradas ao longo dos anos da publicação. A primeira hipótese sobre essas artes gráficas foi que elas seriam um material visual impresso montado de maneira a se tornar atrativo para a leitura da seção pelas mulheres. Uma espécie de chamariz identificatório e fidedigno.

Tais artes gráficas foram adquirindo novas características e símbolos cujas correspondências com a historicidade da época, levanta alguns questionamentos das escolhas feitas pelas editoras. Há uma intenção de modernizar a seção? Porque utilizar tais gráficos em detrimento de outras opções? Que indicariam em termos de leitura visual os símbolos de uma seção que pretende ensinar à mulher uma função doméstica fundamental, qual seja, saber preparar e alimentar de maneira adequada aos padrões da época o seu marido (seu mais importante prêmio social)?

Nesse sentido, o uso da categoria de gênero¹ torna-se uma maneira de compreender – de maneira relacional – os papéis, espaços e sentidos possíveis para as práticas sociais do que deveria se constituir no “universo feminino de interesse”. Pretendo analisar, portanto, como os layouts modificam a forma como a mulher entende e significa sua forma de pensar, viver e agir em seu cotidiano no início do século XX. As escolhas das editoras para os símbolos selecionados para compor a seção do “Menu de Meu Marido”, o questionamento sobre as formas de sedução e sobre as escolhas de edição são referendados pelas reflexões de Roger Chartier².

Esses símbolos serão analisados como narrativas visuais – como criações que funcionam como mecanismos de representação e constituidores de identidades culturais, buscando construir um discurso sobre as funções, papéis e interesses ditos da mulher.

As imagens, como artefatos que produzem conhecimentos e que contribuem para a constituição de nossas representações, falam sobre como são (ou como devem ser) os meninos e as meninas. Foram um imaginário social sobre os comportamentos aceitáveis para cada gênero, instituindo falas e gestos para as mais diversificadas situações sociais. (NUNES In: MARTINS e TOURINHO, 2010, p. 37)

A rede de significados das construções sociais de gênero presentes em tais imagens revelam-se como indicadores das formas culturais como, em nossa sociedade, se ensinava a se constituir como mulher, seus sentidos e significados subjetivos. Dessa forma, toda a produção da *Revista Feminina* pode ser pensada como uma grande propaganda criada e veiculada para normatizar e produzir significados sociais sobre as ações típicas de uma boa esposa.

Ao buscar os signos das imagens, de alguma forma tentei trabalhar sobre os limites, sobre o espaço tênue que separa palavra e imagem, movimentando-me entre esses dois domínios. Entretanto, considerando que o material analisado é apenas publicidade impressa, as próprias letras, as frases no papel, podem ser consideradas também imagens. Elas também são signos, assim como outros elementos que estão ali, e portanto podem ser tomadas como significantes (...) (SABAT, 2001, p. 13)

Palavras e imagens assumem inter-relações fundamentais para a compreensão da intencionalidade editorial e da seleção das seções escritas e propagandas veiculadas. Por isso, entendo que o layout faz parte desse projeto editorial de produzir para o consumo e a valorização desse status de provedora alimentar do lar.

É preciso se convencer de que raras vezes é o referente que produz o sentido e que, por exemplo, nos processos de fabricação da “celebridade”, o papel dos atributos do referente nem sempre é o mais

importante. O outro aspecto é a obrigação que fica patente, de dar atenção à construção da imagem, às condições técnicas e sociais de sua produção e consumo. (MENESES, 2003, p. 18)

Em janeiro de 1916, a edição de número 20, traz simplesmente o título de uma das seções mais permanentes da Revista Feminina: O Menu de meu Marido. O título aparece em letras grandes e sublinhadas, ocupa uma página inteira da publicação – que possuía em média de 35 a 40 páginas – e contém dezessete receitas de pratos salgados com as instruções de preparo. Interessante observar, que três dos pratos são ilustrados com imagens sugestivas de sua arrumação final e apresentação. Convém ressaltar a importância das ilustrações, uma vez que na própria história do desenvolvimento da imprensa no Brasil a existência de iluminuras e recursos gráficos visuais, possibilitava um atrativo para um público menos afeito à leitura ou mesmo um público analfabeto. Os desenhos imprimem uma maneira possível de compreender o objetivo final das receitas e atrair a leitura para o preparo e para a adequada apresentação final dos pratos.

REVISTA FEMININA

31

O MENU DE MEU MARIDO

Salada de azeitonas e colábrina

Encham-se as folhas de colábrina com marmelada de colábrina, depois dividem-se em folhas húmidas e deixam-se num lugar fresco. Colocam-se depois em caixilhas de papel. Moem-se quatro colheres de presunto cozido e misturam-se marmelada de colábrina suficiente para cobrir, e tempera-se com pimenta vermelha. Depois de bem misturadas, põem-se dentro das caixilhas e enfeitam-se por cima com marmelada. Guardam-se com folhas de alface.

Língua de vacca em caixilhas.

Põe-se numa cagarola 1 fátia de tomate e um pires cheio de molho pardo; cozinhase durante vinte minutos.

Dividese uma colher cheia de gelatina em uma xícara de água fervendo e mistura-se no molho depois mistur-se um pires cheio de língua cozida, junta-se um pouco de maciço.



Salada de azeitonas e colábrina

Use, uma colher de creme e passa-se a passadeira.

Depois batem-se o resto do molho pardo gelado até espumar, então junta-se a língua misturada bem e enche-se as caixilhas. Guardam-se com tiras de ovos cozidos, servem-se frias.

Timbales de peixe

Bate-se um ovo com uma xícara de farinha de trigo, meia xícara de leite, e uma colher de azeite. Assam-se muito bem. Mergulham-se o timbale de ferro na gordura quente e deixa-se durante 1 minuto; sacodem-se e despejam-se dentro a massa até chegar a foras; põe-se outra vez na gordura até que continue a massa, depois tiram-se de foras. Misturam-se duas colheres de manteiga, duas colheres de farinha de trigo, uma xícara de leite, mexem-se até ferver, põem-se sal, pimenta e uma xícara e meia de peixe cozido e esmagado, põe-se para aquecer e depois despejam-se nas caixas.

Costeletas... Singlas

Preparam-se bem com uma fátia de costeletas de boi cortadas que ainda manure e a carne picada juntam-se igual quantidade de batata cozida e amassada, três ovos, sal, pimenta, alho e sal. Depois de tudo bem misturado divide-se em porções iguais de numero das costeletas que se preparam e em forma de cada porção põem-se o respigado de peixe dando-lhe a forma de costeleta. Envolvem-se em ovo batido e pão rollado e frigem-se em banha de toucinho fresco.

Fervem-se com azeitonas e pepinos de conserva.

Couve-flor de tricasas

Tomam-se uma ou duas couves-flores que sejam boas, limpam-se das folhas, partem-se em bucaças e cozem-se em água e sal; depois escorrem-se e passam-se por três batidos, frigem-se em manteiga ou pingue de porco.

Em seguida fazem-lhe um molho com uma colher picada, sal, um pouco de pingue e

alface ou seis colheres de caldo; quando lenha apurado, junta-se-lhe duas grammas de ovos batidas com creme de leite, e engrossam-se com uma pouca de farinha de trigo; quando o molho estiver pronto, deitam-se por cima dois pedaços de couve e serve-se quente.

Croquette de bacalhão

Tomam-se um bocado de bacalhau cozido, picam-se muito fino, junta-se-lhe depois um pedacinho de cebola ainda picada e pimenta, fazendo-se este refogado com manteiga de porco ou azeite; estando bem ligado junta-se um pouco de molho de farinha e creme de leite, deixando-se esfriar. Fazem-se depois os croquetes e frigem-se em azeite ou manteiga de porco.

Da mesma maneira se fazem os croquetes de peixe ou de cherna.

Empada de peixe

Põe-se bem num kilo de peixe fresco com vinte e cinco grammas de pão rollado, meio kilo de manteiga de vacca, quatro grammas de ovos uma pouca de sal e um molinho com uma xícara de bom caldo.

Deitam-se tudo isto na caixa de empada, que depois de rosada, se serve quente.

Empadas e croquetierie

Fazem-se uma massa sovada com uma libra de farinha e duas onças de gordura de porco misturada bastante até se transformarem em farinha que se corta em quadradinhos, colando-se estes sobre uma tábua. Fazem-se um pedacinho de carne, cebola branca, pimenta coriã, um dente de alho, amassados e passos e com elle se recheiam os quadradinhos de farinha, que vão se forno sobre taboleiro de ferro ou se frigem em banha de porco.

Frangos com macarrão

Cozem-se o frango, lavam-se e assam-se como se fosse rechendo. Com o caldo preparam-se o molho. Ao mesmo tempo fervem-se em água e sal quinhentas grammas de macarrão; escorrem-se, põem-se a cagarola e recheiam com macarrão e queijo cortado às fatias, muito delgadas, deixando-se-lhe colheres de molho e uma pitada de azeite rosado. O macarrão guardam-se a parte, juntando-lhe o resto do molho ligado com uma pitada d'ovo.

Frango passado

Matem-se um frango grande de quatro meses e recolham-se-lhe o sangue que, com a cabeça, o fígado e o coração se cozem em água ligeiramente salgada.

Tudo isto muito bem picado e temperado serve de recheio ao frango que se mata escorrido.



Timbale de peixe

tericamente com azeite e vinagre, batidos com pimenta, sal e salsa picada. Envolvem-se em pão rollado e põem-se na costeletaria a fogo pouco vivo. Quando o passado escorreu e faltar uma-se de novo com azeite e vinagre e vai de novo ao fogo.

Assim se faz por três vezes, até que o dorado da pelle indica que se pôde servir, untando-se ainda uma vez antes de se por à mesa.

Frutira de fios de ovos

Batem-se as gemmas dos ovos que se queiram e deitam-se num pouco mais que se exporem bem alto, que fin delgado sobre a manteiga que estará fervendo numa cagarola. Nesta operação devem occupar-se duas pessoas, a que exporem o pires e a que com dois garfos separa os fios do ovo, que irá ficando para fios à proporção que sairerem frios, extendendo-os sobre um guardanapo que observará a gordura.

Para duas fazem-se estas fios delgadas sobre calda de azeite e gelatinando-se com casca de limão.

Tomatada

Cozem-se juntos tomates bem maduros e cozidos. Em seguida, tiradas as sementes aos tomates e cortados em regulares pedacinhos e as cebollas em rodos, põem-se a aquecer um bocado com uma xícara esmagada, que vai a lume baixo, com um bocado de manteiga, pimenta e sal, mexendo-se tudo durante dez minutos. Deitam-se então em cima uma xícara de bom caldo e outra de



Língua de vacca em caixilhas

creme de leite cru e tornam-se a mexer, juntando-se duas colheres de vinagre e uma de azeite fino.

Mergulham-se neste molho tres ou quatro torradas de pão e estrellam-se tantas ovas quantas ella se possam a servir.

Tapam a cagarola e deixam-se ao lume durante um minuto.

Serve-se na propria cagarola para não romper os ovos.

Sopa theologica

Compõe-se esta sopa de caldo feito com carne de porco, pombo, vacca, coentros e um molho de grão. tudo isto temperado com sal ao paladar e cozido à foga brava com uma panela com tempo. Colocam-se previamente na torma quadradinhos de pão fritos em banha de porco ou em manteiga fresca, cenoura, repolho, alface verdes (tudo cozido em caldo à parte) e cebollas verdes em sal com azeite. Os cozidos das ovas com que se faz o caldo (figado, escorrido, mollos, ovarios etc.) põem-se com bacalhão, juntando-se-lhe rodos de ovos cozidos, e sobre tudo isto se lançam o caldo à ferver, tapando-se a torma a servindo-se a sopa passada dos salinos.

Vitella guisada

Fazem-se um esturgado com cebola picada, um ramo de salsa, uma pitadinha de pimenta, um pouco de pingue de porco e uma colher de manteiga de vacca; quando a cebolla estiver a ferver, deitam-se-lhe duas ou tres colheres de água e duas de vinho de Porto, e a vitella partida em pequenos pedacinhos; quando ferver deitam-se-lhe mais duas colheres de água e coentros em rodos, cebollas e batatas em quartos, ou talhadas, deixando-se aquecer bem e coentros e mollos, estando sempre a bom temperado de sal e pimenta, serve-se.

Castellões - Olga - Gioconda e Luis XV :-: são os melhores cigarros

(Revista Feminina, n. 20, Janeiro de 1916. SP/BN.)

Marina Maluf e Maria Lúcia Mott afirmam que os três séculos iniciais da república brasileira foram decisivos para estabelecer padrões de comportamentos que se tornaram papéis sociais cristalizados. Através de referências reiteradas da imprensa e de outros veículos de comunicação, esses discursos buscavam o equilíbrio de espaços abalados pelas mudanças políticas e influências estrangeiras sofridas no Brasil, ameaçando a ordem sexual e social dos jogos de poder entre os gêneros.

O dever ser das mulheres brasileiras nas três primeiras décadas do século, assim, traçado por um preciso e vigoroso discurso ideológico, que reunia conservadores e diferentes matizes de reformistas e que acabou por desumanizá-las como sujeitos históricos, ao mesmo tempo que cristalizava determinados tipos de comportamento convertendo-os em rígidos papéis sociais. “A mulher, que é, em tudo, o contrário do homem”, foi o bordão que sintetizou o pensamento de uma época intranquilha e por isso ágil na construção e difusão das representações do comportamento feminino ideal, que limitaram seu horizonte ao “recôndito do lar” e reduziram ao máximo suas atividades e aspirações, até encaixá-las no papel de “rainha do lar”, sustentada pelo tripé mãe-esposa-dona de casa. (MALUF e MOTT, 2001, p. 373)

A questão então parece estar solucionada em uma equação simples. Cabia à mulher as funções de dona-de-casa, mãe e esposa. Por essa linha de raciocínio podemos explicar a permanência de tal seção na *Revista Feminina* e mesmo encerrar quaisquer questionamentos a seu respeito. Mas os significados gráficos da seção ultrapassam esses discursos reforçadores de um ideal de feminino criado e reforçado na turbulência dos discursos que permeiam o início do século XX. Eles se inserem nas tentativas de criação de uma nação civilizada, moderna e livre de quaisquer resquícios dos “atrasos” decorrentes de nosso passado colonial e imperial. Não é apenas função da mulher alimentar o lar: é seu papel nesse jogo de absorção da lógica da modernidade, preparar receitas e usar ingredientes que demonstrem o refinamento cultural e social alcançado pelas elites – leitoras da Revista Feminina – através de hábitos culinários adequados para a criação de um

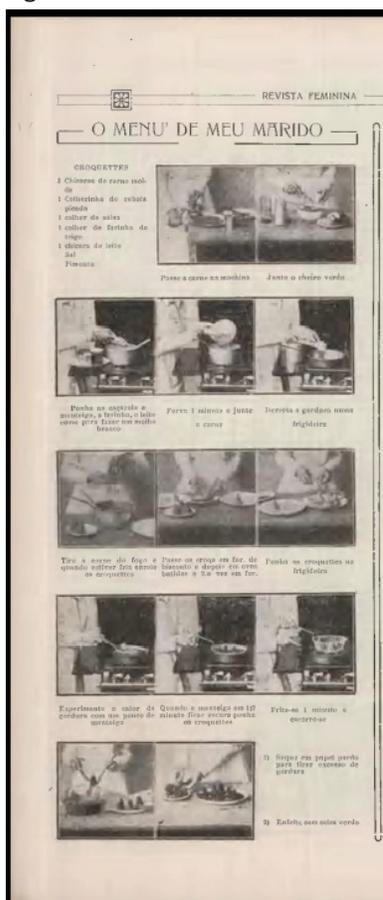
ambiente familiar harmônico. A harmonia do lar passava pelo estômago de seus moradores.

E mais: beneficiada pelos métodos fotoquímicos de impressão e reprodução da imagem, documentava, qualificava e otimizava sua mensagem, através da fotografia e seus derivados, o clichê em cores e rotogravuras. No Rio de Janeiro e São Paulo especialmente, capitais que se modernizavam, as inovações técnicas foram ensaiadas e exercitadas compulsivamente. Nesse movimento, carregavam a ansiedade própria de quem procura, num passe de mágica, recuperar todo um tempo defasado – traço decorrente no País de tradição colonial e dependência econômica -, subordinado às novidades que lhe conferiam tão-só apanágios da moda, incorporados independentemente do necessário lastro, construído pela tradição. (MARTINS, 2001, p. 186)

Em maio de 1916, em vez de dezessete receitas, o “Menu de meu Marido” apresenta apenas uma receita. Mas ela aparece toda fotografada ao estilo passo-a-passo das publicações culinárias contemporâneas. Apenas o corpo da mulher aparece nas fotos e o foco está no alimento preparado – no caso, “croquettes” de carne (como nos informam os ingredientes utilizados) – iguaria a ser servida nos lanches familiares. A Revista Feminina colocava-se na vanguarda das publicações gráficas no Brasil ao usar abundantemente um recurso gráfico – a fotografia – considerado progressista, e ao mesmo tempo, caro para as condições da época. Este recurso será amplamente utilizado nessa seção em algumas edições de 1916, para demonstrar a qualidade da *Revista Feminina* como um atrativo a mais para fidelização da leitora. Compreender a produção editorial significa “sinalizar como os objetos tipográficos encontram inscritos em suas estruturas a representação espontânea, feita por seu editor, das competências de leitura do público ao qual ele os destina” (CHARTIER, 2001, p. 98)

É, portanto, uma negociação de aptidões e expectativas, uma vez que a imprensa tem em uma última análise, a função de se fazer consumir e apresentar ao público temas, matérias, leituras e imagens que agradem e se façam atrativas e vendáveis para a leitora/consumidora. A imprensa

gráfica estabelecia-se como um meio de comunicação fundamental para a relação entre ideias, padrões, sugestões de comportamentos, modos de agir, pensar e viver. Cabiam às editoras da *Revista Feminina* instruir e educar as mulheres brasileiras a conviver com as mudanças sociais trazidas com “os ventos” da república, atualizando-a das novidades, mas concomitantemente, resignificando tradições, funções e papéis sociais da ordem do simbólico e do jogo de poderes entre os gêneros.



(Revista Feminina, n. 24, Maio de 1916. SP/BN)

Em outubro de 1916, além das receitas, há quatro imagens de receitas e sugestões de como devem ser servidas, como por exemplo, “Gravura n.1 – os sorvetes de fructas, podem ser servidos na casca da própria fructa, o que é muito original e elegante (Laranja, limão, abacate, etc” (Revista Feminina, n. 29, Outubro de 1916, SP/BN). Pela primeira vez aparece uma imagem de uma família composta de esposa/mãe, marido/pai e duas crianças sentadas à mesa. O marido está de perfil e a esposa no fundo à direita mantém um semblante alegre e satisfeito. O lar perfeito reunido à mesa, fruto de seu trabalho e sua função doméstica bem realizada. É uma cristalização idealizada de modelos familiares, sem dúvida. Mas, é uma nova maneira de ensinar os comportamentos adequados para a mulher. A edição da *Revista Feminina* mantém durante todos os anos de sua publicação os paradoxos e conflitos da inserção das novas tecnologias e novidades de ideias e pensamentos do século XX. Não era uma questão de rejeitar as novidades, mas de saber como utilizá-las para manter as tradições “corretas” da boa família cristã e católica³.

Em abril de 1917 o Menu aparece sem a imagem da família, mas permanece com as fotos dos pratos prontos e/ou sugestões de cardápios que variam entre 4 e 10 pratos em média. Em Maio de 1917, aparece somente a imagem da família feliz. Em maio de 1917 o Menu retorna com a imagem da família, no número 36 e permanece com essa arte gráfica até o número 56 edição de Janeiro de 1919.



(Revista Feminina, n. 36, Maio de 1917, SP/BN)

Em Janeiro de 1919 a imagem da família é significativamente alterada. Continuam sendo duas crianças, mas o marido agora aparece à direita no outro lado da cabeceira da mesa e a mulher aparece de pé trazendo um grande e pesado prato de succulento alimento. A ideia de fartura e opulência é clara no prato carregado. A cabeça da mulher pende para a esquerda e seu semblante é de felicidade e plenitude⁴. Ela traz o alimento pronto para a mesa e cumpre seu papel. As crianças sorriem felizes e uma delas levanta o braço parecendo exultante com a comida a ser servida. No entanto, as tradições culinárias de preparo dos alimentos no Brasil, desde os tempos coloniais, não incentivavam que as mulheres “donas da casa”, as “sinhas”, realizassem os serviços braçais da cozinha – como descascar, picar, fazer conservas ou compotas. A tarefa da dona de casa das elites é apresentar

uma boa refeição e coordenar o cardápio e não necessariamente prepará-lo. Nesse sentido, as permanências das tradições e heranças da lógica de mundo colonial e imperial, na qual o trabalho braçal era visto como algo inferior e moralmente repulsivo, e cabia às camadas mais altas um certo ócio sofisticado e intelectual, perpassam também o universo das mulheres, que não se sentem à vontade para de fato preparar os alimentos, mas serem uma espécie de “gerente do lar”. A imagem abaixo é alterada apenas em Dezembro de 1919 – por ocasião de uma edição especial de Natal – e retorna no n.68, edição de Janeiro de 1920, permanecendo como arte gráfica até o número 114, edição de Novembro de 1923.



(Revista Feminina, n. 56, Janeiro de 1919. SP/BN)

Nem se cogita que a dona de casa possa se ocupar com o preparo das receitas. Muito embora a vida urbana tenha motivado uma série

de transformações, algumas funções permaneceram exatamente como eram nos séculos anteriores. (...) Para Máximo da Silva (2002), os anúncios publicitários divulgados nas primeiras décadas do século XX, nos quais a dona de casa aparecia sempre muito bem-arrumada, cozinhando tranquilamente em um fogão à gás, estavam completamente distantes da realidade doméstica. Essa mulher deveria dominar a formulação de cardápios, adequando-os às diferentes funções. A parte árdua – lavar, descascar, picar, refogar, assar, ensopar, fritar, escolher e dosar os temperos – não estaria a seu encargo. (OLIVEIRA, 2013, p. 21-22)

É preciso portanto, problematizar a imagem veiculada pela *Revista Feminina*, pois de fato em nenhuma arte gráfica de toda a publicação aparece a mulher preparando os alimentos, mas apenas levando-os para a mesa e servindo seu marido, destinatário primordial de todo o seu menu, e seus filhos que assim aprendiam o lugar e o espaço do feminino na sociedade. Interessante observar também que são sempre filhos homens que aparecem à mesa e isso pode levar a diversas interpretações. Dentre as múltiplas possibilidades, destaco duas: são sempre meninos sentados, pois eles são miniaturas dos futuros maridos, e por isso estão ocupando seu lugar de espera à mesa do alimento que tem que ser trazido pela mulher/mãe/esposa. Caso fossem meninas elas deveriam auxiliar a mãe em sua função e dividiriam espaço na imagem como miniaturas femininas que também levariam pequenos pratos para a mesa. Em segundo lugar, podemos inferir que a família ideal é aquela que provê homens para a nação – provedores, trabalhadores, prósperos senhores de negócios – e, portanto, a imagem reflete a permanência das heranças culturais de predileção de nascimento do sexo masculino nas famílias brasileiras.

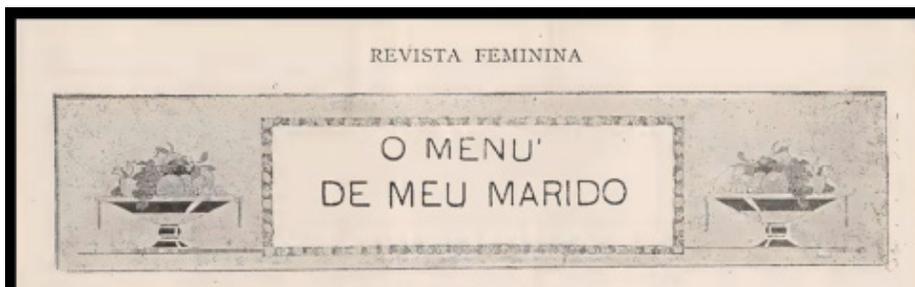


(Revista Feminina, n. 67, Dezembro de 1919. SP/BN)

A imagem acima é a edição especial de Natal de 1919 e podemos observar uma mudança nas personagens. Há apenas uma criança à mesa, e a presença de outra mulher sentada na parte direita. Todos estão conversando e ninguém olha para a mulher que se aproxima da mesa, pela lateral esquerda com um prato que parece ser de algum tipo de prato feito de carne consumida no Natal, como sugere o cardápio dessa edição com uma receita de “Peru Recheado”. Ela está distante dos convidados, seu lugar é o de fornecimento do alimento para o entretenimento da noite natalina. Arrumada e bem-vestida, ela é a anfitriã deste dia cristão tão especial para uma sociedade que recém-laicizada permanece bastante arraigada em suas tradições de origem católica-cristã. Todo o discurso das seções escritas da *Revista Feminina* – que não nos cabe analisar nesse momento – visam reforçar a importância da manutenção dos valores religiosos cristãos. A

república laica mantém as heranças e tradições religiosas brasileiras e não é à toa que há uma imagem especial de Natal em 1919. Cabe ressaltar que essa foi a única imagem especial de Natal feita para a seção. O recrudescimento dos discursos nacionalistas e moralistas católicos, em face de um mundo altamente instável após a primeira Guerra Mundial e a revolução russa, podem em parte explicar a preocupação da elaboração de uma arte gráfica específica para o Natal de 1919. No entanto, uma explicação factual – como o falecimento da editora da revista, D. Virgilina de Souza Salles, em 1920 – podem auxiliar em uma possível interpretação deste ato único. Ela, de fato, era a grande incentivadora e promotora da publicação, sendo responsável por um sucesso editorial inédito para os padrões de imprensa do início do século XX. Ela foi diretamente responsável pela promoção e fidelização de leitoras em todo o Brasil e a *Revista Feminina* chegou a alcançar 25.000 exemplares vendidos.

Em Novembro de 1923, a arte gráfica do “Menu de meu Marido” se altera radicalmente. Ela não possui mais personagens, apenas duas grandes travessas redondas com suporte e frutas em cima. São objetos decorativos. Essas fruteiras tradicionalmente eram importadas e feitas de porcelana, cerâmica ou metal. Nesse sentido, a ausência de pessoas coloca em cena a importância da apresentação da comida e da representação da função social da mulher em manter o lar apresentável e organizado. Ela não serve mais a comida. A modernidade exige agilidade e o tempo não permite muitas vezes que as famílias se reúnam para almoços e jantares. A mulher então se adapta aos novos tempos, mantendo-se provedora da alimentação e cuidadora da higiene e boa apresentação do lar. Interessante notar, que há uma mistura curiosa entre a importação de novos hábitos civilizados e a manutenção de sabores tradicionais. Nessa edição de novembro, por exemplo, há uma receita de “patê de caviar”, “molho à maitre d’hotel” e no final “bolinhos de yayá”⁵.



(Revista Feminina, n. 114, Novembro de 1923. SP/BN)

A noção de que a mulher de elite não deveria preparar a comida, mas organizar a vida familiar alimentar doméstica e as permanências das tradições culturais de uma sociedade laica e de recém-libertos, se reflete na mudança da arte gráfica no número 128, edição de maio de 1925. Nessa imagem, aparecem duas mulheres vestidas de serviçais, ajoelhadas e estendendo os braços com panelas e travessas nas mãos. Elas estão nas laterais da arte, no centro está o título da seção e acima um conjunto de tijolinhos verticais indicam que elas ladeando uma lareira. A importação de modelos arquitetônicos europeus aconteceu desde o século XIX, mas sempre representando mudanças que modernizariam e civilizariam as cidades. As empregadas domésticas agora entram em cena, curvadas ao serviço e às ordens da “dona da casa”. Elas executam os comandos da diretora do lar. Há um jogo de poder da ordem de classe social colocado nessa imagem. Um certo orgulho de não precisar realizar as tarefas braçais exaustivas e moralmente inferiores e um domínio da mulher leitora da *Revista Feminina* no espaço doméstico. Nela, ela é quem manda e sua autoridade é tão absoluta que suas empregadas são representadas abaixadas. Nas relações de gênero, a clivagem das classes sociais divide claramente as novas regras sociais do mundo urbano, industrial e moderno. Os locais de realização de festas e jantares precisavam ter uma gerência intelectual de uma mulher

moderna e preparada para as novidades tecnológicas. Mas cabia a ela a coordenação do lar, e sob seu poder existiam cozinheiras e empregadas à sua inteira disposição.



(Revista Feminina, n. 138, Maio de 1925)

No n. 145, edição de Junho de 1926, apenas a mulher e o marido aparecem na arte gráfica. O rebuscado das letras e símbolos lembra a art nouveau, estilo artístico que esteve em destaque na Europa no final do século XIX e no Brasil até o final da década de 1920.



(Revista Feminina, n. 145, Junho de 1926)

Alguns estudos de História da Arte apontam sua intensa relação com a produção industrial em série e valorização da lógica, simetria, conhecimentos físicos, matemáticos, ou seja, racionais em sua aplicação. Há uma valorização de temas ligados à natureza e está relacionada ao fortalecimento de uma lógica industrial e a uma elite que valoriza os processos industriais. Todos esses elementos aparecem na arte gráfica de 1926 até 1934 quando há a última mudança na apresentação da seção “O Menu de Meu Marido”. Essa imagem é o reflexo do mundo moderno, civilizado e dos jogos de poder das relações de gênero. O simbolismo da assimetria espacial e da quantidade de comida fornecida para cada um das personagens é muito

interessante. A mulher é representada em plano inferior, de cabelos curtos – corte considerado à la garçonne, bastante difundido na década de 1920 – e na sua frente há um pequeno prato redondo ainda tampado. O homem, em plano visivelmente superior possui uma mesa farta, completamente descoberta, com candelabro à sua disposição. Ambos apenas olham a comida e não há gestos de que estão de fato se alimentando. Estão em planos espaciais diferentes. E estão comendo sozinhos. Contrastando com o romantismo e o sentimentalismo da art nouveau, a cena representa o afastamento, a velocidade e o início da valorização da individualidade expressos nos discursos reivindicatórios pelos movimentos modernistas e feministas. O “Menu” ainda é do Marido. Mas a mulher agora não mais o serve. Analisando que a *Revista Feminina* costumeiramente é caracterizada nos estudos atuais de gênero, como uma mantenedora das tradições e do conservadorismo católico, creio que essa arte gráfica é mais um dos paradoxos que a tornavam um sucesso na época, e uma fonte de profunda inquietação de pesquisa. A memória construída dessa publicação, por vezes, deixa de perceber pequenas nuances de mudanças sociais sugestivas para as leitoras.

As reivindicações da memória, individual ou coletiva, experimentada ou institucionalizada, também levaram ao questionamento das pretensões do saber histórico, considerado frio e inerte diante da relação viva que leva à apreensão do passado no imediatismo de sua reminiscência. Como demonstrou de forma lapidar Paul Ricoeur, a história enfrenta dificuldades quando a memória se encarrega da representação do passado e opõe a força e autoridade da lembrança ao “desconforto na historiografia”, segundo uma expressão que ele pega emprestado de Yosef Yerushalmi. (CHARTIER, 2011, p. 257)

É preciso, portanto, compreender a *Revista Feminina* como fruto de seu tempo: contraditório, mutável, paradoxal e repleto de permanências e alterações. Uma revista preocupada com as visíveis rupturas nas tradições e que dentro de um contexto histórico de uma determinada classe social,

pretende cristalizar comportamentos sociais adequados através de representações em suas publicações ditas de “interesse para as mulheres modernas brasileiras” e, ao mesmo tempo, incorpora determinados discursos e símbolos da época. A *Revista Feminina* pretende ordenar e ensinar às mulheres, mas é um produto de sua geração. Logo, em uma análise mais detalhada encontramos as marcas das contradições da modernidade em suas páginas.



(Revista Feminina, n. 247, Janeiro de 1934)

Na última arte gráfica apresentada pela *Revista Feminina* no n. 247, edição de janeiro de 1934, observo a total ruptura com as expectativas e aptidões representadas pela tradicional mulher/mãe/esposa/dona de casa. Ela não existe mais! A imagem é composta de um homem, vestido como chef de cozinha, detentor de uma expressão de soberba e autoridade, ainda no estilo art nouveau. Ele levanta um garfo com comida (parece algum tipo de macarrão) e está reclinado em uma parede decorada com adornos de flores, frutas e um prato decorativo. É a imagem da profissionalização da arte culinária. Como aponta Débora Oliveira “parece-nos que foi no começo do século passado que se iniciou a busca mais intensa por critérios de diferenciação social por meio da comida, traço que hoje parece ter atingido seu grau máximo” (2013, p. 47)

Nesse sentido, a imagem do homem como o “fazedor” da comida representa a implantação definitiva da ideia de uma indústria alimentar e de inovações urbanas, como os restaurantes e bares como parte do cotidiano e da rotina das famílias brasileiras. Pode igualmente significar que a mulher moderna é tão capaz quanto os famosos *chefs* de cozinha profissionais e que, ao organizar a preparação do cardápio descrito na *Revista Feminina*, a comida teria o refinamento e o sabor dos grandes restaurantes europeus.

O estudo dos textos editados intencionalmente ao lado ou associados à seção “Menu de meu marido”, e mesmo os cardápios, constituem um trabalho à parte que servem sobretudo para possibilitar a discussão de gênero sobre a construção de uma percepção sobre as liberdades atribuídas e limites conferidos às mulheres nas primeiras décadas do século XX. Eram apenas publicados os que de alguma forma eram condizentes com o funcionamento das qualidades a serem exaltadas para as boas esposas cuidadoras do lar.

No entanto, no jogo das relações sociais de gênero é preciso tematizar e problematizar essas negociações de espaços, representações

e poderes. O “Menu de meu Marido” é exatamente um exemplo dessa necessidade que temos de estranhar o passado como uma representação imutável e intransigente de imagens reiteradas e repetidas sobre as funções e papéis de gênero. À mulher cabia o espaço doméstico, mas para a mulher de elite este era um espaço de poder e de comando. Ela organizava, coordenava e enfeitava o lar. Embora a *Revista Feminina* possua em várias seções escritas uma narrativa sobre economia doméstica e outras falas que remetem a camadas menos privilegiadas socialmente, a grande consumidora da revista foi prioritariamente constituída pelas elites sociais letradas femininas do Brasil.

(...) nunca se explica plenamente um fenômeno histórico fora do estudo de seu momento. Isso é verdade para todas as etapas da evolução. Tanto daquela em que vivemos como das outras. O provérbio árabe disse antes de nós: os homens se parecem mais com sua época do que com seus pais. (BLOCH, Marc apud OLIVEIRA, 2013, p. 30)

O saber culinário expresso nas receitas dá novos sabores e importam novos desejos de consumo para o Brasil. A modernidade – expressa por esse refinamento do saber culinário, com novos ingredientes, usos e receitas – adquire nas artes gráficas da seção “O Menu de meu Marido” a expressão final de uma nação que estava em busca de uma identidade cultural e social própria: o Brasil, em todos os seus sabores importados e nacionais.

NOTAS

- 1 Joan W. Scott. *Gender and the Politics of History*. Revised Edition. New York: Columbia University Press, 1999
- 2 Sobre este assunto ver: CHARTIER, Roger (org.). *Práticas da Leitura*. São Paulo: Estação Liberdade, 2001; *A Aventura do Livro: do leitor ao navegador*. São Paulo: UNESP, 1999; *A História Cultural: entre práticas e representações*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1988; *História da Leitura no Mundo Ocidental*. São Paulo: Ática, 1999, v. 2.
- 3 Sobre esse assunto ver os trabalhos citados nas referências bibliográficas de: Ana Carolina

Eiras Coelho Soares, Sandra Lúcia Lopes Lima e Sônia de Amorim Mascaro.

- 4 Os estudos da construção artística das fisiognomias feitas por Maria Izilda Matos em *Paisagens da alma: fisiognomia, sensibilidades e subjetividades* aponta para uma tradição artística de reprodução de determinadas características e traços simbólicos que reproduzem determinadas emoções humanas. Assim, pelas imagens é possível através de uma analogia com os traços da fisiognomia, decifrar e compreender as “paisagens da alma” expressas pelo ser humano em suas expressões do rosto. No caso, a alegria do dever cumprido da mulher e sua serenidade em realizar tal tarefa.
- 5 *Yayá* ou *Iaiá* são regionalismos brasileiros coloniais, palavra de origem ioruba que significa “mãe” e se referem ao tratamento dado às moças e senhoras no Brasil colonial. Podem ser associadas a uma forma carinhosa de se chamar as *sinhás*, donas de fazenda e senhoras de escravos ou mesmo as vendedoras de quitutes e doces urbanas no Brasil Imperial.

FONTES:

Revista *Feminina* – 1914-1936 (São Paulo – SP).

Abril a Dezembro de 1915; Janeiro a Dezembro de 1916; Janeiro, Março a Dezembro de 1917; Janeiro a Dezembro de 1918; Janeiro de 1920 a Março de 1930; Outubro de 1932; Janeiro a Abril, Junho, Agosto, Novembro de 1933; Março, Junho, Setembro, Novembro, Dezembro de 1934; Janeiro a Dezembro de 1935; Fevereiro a Março de 1936. (Fundação Biblioteca Nacional, seção de periódicos PR SPR 00844).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

BASSANEZI, Carla. “Revistas Femininas e o ideal de Felicidade Conjugal (1945-1964).” Em *Cadernos Pagu. De trajetórias e sentimentos*. Publicação do Núcleo de Estudos de Gênero/UNICAMP. São Paulo: Campinas, n. 1, 1993.

CERTEAU, Michel de. *A Escrita da História*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1982.

CHARTIER, Roger *A Aventura do Livro: do leitor ao navegador*. São Paulo: UNESP, 1999.

_____. (org.). *Práticas da Leitura*. São Paulo: Estação Liberdade, 2001.

_____. A História Cultural: entre práticas e representações. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1988.

_____. Textos, impressões e leituras. In: HUNT, Lynn. A nova história cultural. São Paulo: Martins Fontes, 2001, p. 211-238.

CHARTIER, Roger. Apêndice: Aula inaugural do Collège de France. In: ROCHA, João Cezar de Castro Rocha (org.) Roger Chartier – a força das representações: história e ficção. Santa Catarina: Argos, 2011, p. 249-286.

MALUF, Sônia e MOTT, Maria Lúcia. Recônditos do mundo feminino. In: SEVCENKO, Nicolau (org.) História da vida privada no Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1998, p. 367-422.

MARTINS, Ana Luísa. Revistas em revista: Imprensa e práticas culturais em tempos de República. São Paulo: EDUSP/FAPESP/Imprensa Oficial do Estado, 2001.

MASCARO, Sônia de Amorim. A Revista Feminina – imagens de mulher (1914-1930). Dissertação de mestrado. São Paulo: PPGH/USP, 1982. *mimeo*.

MATOS, Maria Izilda Santos de. Paisagens da alma: fisiognomonia, sensibilidades e subjetividades. In: RAMOS, Alcides Freire e PATRIOTA, Rosângela. Paisagens subjetivas, paisagens sociais. São Paulo: Hucitec, 2012, p. 289-309.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. Fontes visuais, cultura visual, História visual. Balanço provisório, propostas cautelares. Revista Brasileira de História, São Paulo, v. 23, n.45, 2003, p. 11-36.

NUNES, Luciana Borre. A cultura visual nas tramas escolares: a produção da feminilidade nas salas de aula. In: MARTINS, Raimundo e TOURINHO, Irene (orgs.) Cultura visual e infância: quando as imagens invadem a escola... Santa Maria: Ed.UFSM, 2010.

OLIVEIRA, Débora. Dos cadernos de receitas às receitas de latinha: indústria e tradição culinária no Brasil. São Paulo: Editora SENAC, 2013.

SABAT, Ruth. Pedagogia cultural, gênero e sexualidade. In: Revista Estudos Feministas. CFH/UFSC. Vol. 09, 2001, p. 09-21.

SCHUMAHER, Schuma e BRAZIL, Erico Vital. Dicionário mulheres do Brasil: de 1500 até a atualidade. Rio de Janeiro: Zahar, 2000.

SCOTT, Joan W. *Gender and the Politics of History*. Revised Edition. New York: Columbia University Press, 1999.

SOARES, Ana Carolina Eiras Coelho. *Receitas de felicidade e espectros da infelicidade: o Código civil de 1916 e as lições de comportamento na Revista Feminina no início do século XX*. Tese de doutorado. Rio de Janeiro: PPGH/UERJ, 2007. *mimeo*.

SOARES, Ana Carolina Eiras Coelho. *Tinturas Petalina, Creme Dermina e a Felicidade ao alcance de uma página: a Revista Feminina e seus anúncios publicitários*. Anais Eletrônicos. Seminário Internacional Fazendo Gênero9: Diásporas, Diversidades, Deslocamentos. – Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2010.

LIMA, Sandra Lúcia Lopes. *Espelho da Mulher: Revista Feminina (1916-1925)*. Tese de doutoramento. São Paulo: USP, 1991, *mimeo*.

