

O JORNAL IMPRESSO E A ABORDAGEM SOBRE CONFEITARIA NA DÉCADA DE 1880

*THE PRINTED NEWSPAPER
AND THE APPROACH ABOUT
CONFECTIONERY IN THE 1880S*

*EL PERIÓDICO IMPRESO Y EL
ENFOQUE SOBRE LA CONFITERÍA
EN LA DÉCADA DE 1880*

RESUMO

Este artigo tem como objetivo analisar a relação mídia-gastronomia, com o intuito de contribuir com abordagens que privilegiem o resgate histórico desse entrecruzamento. Para tanto, a partir do recorte temático confeitaria e doçaria, foi viabilizada investigação em edições do período entre 1880 e 1889 do jornal impresso brasileiro *Gazeta do Norte: Órgão Liberal*, especificamente a editoria denominada *Conhecimentos Úteis*. O estudo respaldou-se em uma abordagem qualitativa e quantitativa, amparada pela análise de conteúdo; ademais, foram seguidas as seguintes etapas metodológicas: 1) aprofundamento temático e contextual; 2) exploração do material; 3) coleta de dados; 4) análise de dados; e 5) apresentação de resultados.

Palavras-chave: comunicação; gastronomia; jornal impresso; confeitaria; doçaria.

ABSTRACT

This article aims to analyze the media-gastronomy relationship, in order to contribute with approaches that privilege the historical rescue

Maria Thaís Firmino da Silva

firminothais@gmail.com

Jornalista, com Mestrado em Comunicação pela Universidade Federal do Ceará (UFC).

Recebido em: 13-09-2021

Aceito em: 13-12-2021

DOI 10.21882/ruc.v9i16.876

3

of this intersection. For that, from the thematic cut confectionery and sweets, it was possible to investigate in editions of the period between 1880 and 1889 of the Brazilian printed newspaper *Gazeta do Norte: Órgão Liberal*, specifically the editorial called *Knowledges Úteis*. The study was supported by a qualitative and quantitative approach, supported by content analysis; in addition, the following methodological steps were followed: 1) thematic and contextual deepening; 2) exploration of the material; 3) data collection; 4) data analysis; and 5) presentation of results.

Keywords: communication; gastronomy; newspaper; confectionery; sweets.

RESUMEN

Este artículo tiene como objetivo analizar la relación medios-gastronomía, con el fin de contribuir con enfoques que privilegien el rescate histórico de esta conexión. Para ello, a partir del tema de la confitería y los dulces, fue posible investigar ediciones del período comprendido entre 1880 y 1889 del diario impreso brasileño *Gazeta do Norte: Órgão Liberal*, específicamen-

te de la editorial Saberes Úteis. El estudio se basó en un enfoque cualitativo y cuantitativo, apoyado en el análisis de contenido; Además, se siguieron los siguientes pasos metodológicos: 1) profundización temática y contextual; 2) exploración del material; 3) recopilación de datos; 4) análisis de datos; y 5) presentación de resultados.

Palabras-clave: comunicación; gastronomía; periódico impreso; repostería; dulcería.

INTRODUÇÃO

A alimentação faz parte da história da sociedade e, para além da essencialidade no que tange à manutenção de funções fisiológicas, assume posição de destaque em diferentes disciplinas, o que, inclusive, permite a identificação de indícios de comutações culturais. Inerente à dinâmica social, o alimento constitui uma categoria histórica impulsionadora de investigações transdisciplinares que, quando centradas em publicações midiáticas, podem favorecer a compreensão de contextos históricos. Nesta pesquisa, portanto, a propulsão da temática parte de produção impressa, veiculada no século XIX.

Na última década do Brasil Império, que culminou na Proclamação da República em 15 de novembro de 1889, o jornal impresso abolicionista *Gazeta do Norte: Órgão Liberal* mantinha publicações diárias, exceto aos domingos e feriados, em território brasileiro, especificamente na cidade de Fortaleza, capital do estado do Ceará. O impresso, fundado por Thomas Pompeu Filho, aparece na história como um marco da cisão entre a família de seu pai, o então conhecido Senador Pompeu (Thomas Pompeu de Sousa Brasil) que se firmou como liderança liberal até 1877, ano em que faleceu, e demais liberais como Francisco Paula Pessoa e sua família (FERNANDES, 2004).

O jornal, um dos que possuem maior número de exemplares registrados na Biblioteca Nacional Digital do Brasil para o período, no início de sua trajetória apresentava, além de

Expediente e Editorial, dez editorias (Folhetim; Parlamento; Revista do Exterior; Commercio; Boletim dos Tribunais; Notícias; Ciencias; Varia; Indicador e Anúncios); contudo, conforme identificado em análise apresentada neste escopo, somente em agosto de 1887 foi implementada a editoria Conhecimentos Úteis, pertinente a esta investigação.

A editoria, que apresentava informações relativas às atividades do cotidiano e lida com a família, incluía em seu arcabouço dicas de combate a pragas, truques de higiene do lar, resolução de problemas gástricos de crianças, entre outras temáticas; entretanto, as que interessam para esta pesquisa são as direcionadas ao âmbito gastronômico, sobretudo as que se alinham às especificidades da confeitaria e doçaria. Isso porque, no Brasil, o volume de pesquisas que evocam tal temática sob a perspectiva de análise de periódicos não contemporâneos ainda é tímido (DOS SANTOS, 2005), bem como é inexistente publicação científica nesse sentido que esteja atrelada ao jornal *Gazeta do Norte: Órgão Liberal*.

Sendo assim, este artigo parte da premissa de viabilização de pesquisa inédita que visa contribuir para a extinção desse hiato. A motivação primaz para a concepção deste trabalho está na relevância do tema para o âmbito social, já que aparece como contributivo para o debate científico em torno da Gastronomia, especificamente no que tange à confeitaria e doçaria, bem como da pertinência da análise de meios de comunicação para a prospecção de contextos históricos.

Dessa forma, com o propósito de atrair atenção para a temática, o trabalho aponta nuances pertinentes ao contexto sem desprezar vieses de interpretação causal. Para tanto, a problemática suscitada se alinha à pergunta: como, no período de 1880 a 1889, o jornal *Gazeta do Norte: Órgão Liberal* evidenciou a confeitaria e doçaria em publicações na editoria *Conhecimentos Úteis*? E, além disso, qual a relevância quantitativa dessa temática para o contexto do jornal?

É importante ponderar, no entanto, que o

objetivo principal da pesquisa — a saber, analisar como o jornal *Gazeta do Norte: Órgão Liberal* abordou, através da editoria *Conhecimentos Úteis*, a temática confeitaria e doçaria na década de 1880 — está centrado irrestritamente ao âmbito gastronômico, não sendo considerados aspectos outros presentes nas narrativas, ainda que esses também possuam notável relevância. Isso porque, enquanto partícipe da história brasileira, o periódico se apresenta como pertinente à análise de fatos associados ao período de sua veiculação; contudo, através deste trabalho, a propositura se alinha à necessidade de verificação de assunto pertinente à confeitaria e a doçaria.

Dessa forma, esta investigação se apresenta sob a prerrogativa de realização de pesquisa qualitativa e quantitativa, já que a natureza de seu problema exprime pretensões que possibilitam a análise em ambas as vertentes. Além disso, o principal objetivo delineado apontou para a necessidade de sistematização de processos a partir das seguintes etapas: 1) aprofundamento temático e contextual; 2) exploração do material; 3) coleta de dados; 4) análise de dados; e 5) apresentação de resultados. Nesse ínterim, foi realizada pesquisa bibliográfica e documental, além da utilização da análise de conteúdo como ferramenta essencial ao exame do *corpus* de pesquisa.

Sendo assim, como primeira investigação voltada à análise da temática confeitaria e doçaria no âmbito do jornal *Gazeta do Norte: Órgão Liberal*, a expectativa é de que o pioneirismo promova incentivo à exploração da temática, seja através de análises no cerne do periódico em questão ou de outros que perpassam pela história da imprensa no Brasil.

MATERIAIS E MÉTODOS

Conforme mencionado, a natureza do problema suscitado para esta investigação exprime pretensões que necessitam de análise tanto no âmbito da pesquisa qualitativa quanto da quantitativa. Isso porque o traço característico do objeto se alinha a aspectos de regularidade

comprovável e da esfera da ação humana que perfaz a história, a serem examinadas por meio da análise de conteúdo.

Nesse sentido, a aglutinação de pressupostos qualitativos e quantitativos, necessários a esta pesquisa, permitem o reconhecimento de singularidades do discurso, bem como da presença de elementos que se relacionam com a temática confeitaria e doçaria. É bem verdade que o fator quantitativo aparecerá de forma enfática em primeiro momento, contudo, ainda assim, a abordagem qualitativa se configura como essencial ao contexto.

Para Bardin (2004, p. 115), a análise qualitativa “não rejeita toda e qualquer forma de quantificação. Somente os índices é que são retidos de maneira não frequencial, podendo o analista recorrer a testes quantitativos: por exemplo, a aparição de índices similares”. Dessa forma, a compreensão da regularidade na concatenação de diferentes sinais não afeta a referência histórica do objeto.

Essa postulação é importante porque “o fato principal a respeito da ação humana é que não existe, em relação a ela, qualquer regularidade na conjunção de fenômenos.” (VON MISES, 2014, p. 20). Dito de outro modo, diferente do que é verificável em classes de objetos na natureza, não existem padrões específicos de estímulo-resposta para investigação que abarca em seu cerne a construção histórica.

Sendo assim, de acordo com Von Mises (2014, p. 22), é “necessário estudar cada caso individualmente e combinar o que se aprendeu a respeito deles num único relato histórico”. Tal premissa se explica potencialmente pela vulnerabilidade da argumentação baseada apenas em termos de quantidades do que é observado no campo da ação humana, já que essas são evidentemente variáveis. “Toda quantidade que podemos observar é um evento histórico, um fato que não pode ser descrito integralmente sem que se especifique o tempo e o ponto geográfico.” (VON MISES, 2014, p. 23).

Posto isto, para satisfazer o objetivo primaz apontado para a investigação proposta — ou seja, analisar como o jornal *Gazeta do Norte*:

Orgão Liberal abordou, através da editoria *Conhecimentos Úteis*, a temática confeitaria e doçaria na década de 1880 — foi necessário viabilizar procedimentos específicos, de modo a dirimir a deficiência de métodos investigativos que impedem a percepção analítica.

Nesse sentido, a intenção foi viabilizar escolha metodológica que reconhecesse enquanto imprescindível a garantia de verificação do objeto consoante a sua singularidade e diferença, “em vez de descaracterizá-lo, enquadrando-o em categorias genéricas que apenas servem para atestar a teoria, mas não para explicar o objeto” (MACHADO; VÉLEZ, 2007, p. 10).

Dessa forma, o método científico pertinente ao estudo em questão se alinha de forma imperativa à pesquisa bibliográfica e documental, bem como à utilização da análise de conteúdo como quesito essencial ao exame do *corpus* de pesquisa. Portanto, nesse ponto, se faz necessário elucidar características pertinentes ao composto metodológico preconizado.

Para a composição desse traçado o conceito de método é entendido enquanto componente imprescindível à evolução da pesquisa. Isso porque tal sistematização permite a promoção de sequência pré-definida de transformações, desde o estado inicial até o final, sob a prerrogativa de operar com precauções indispensáveis à sua reprodutibilidade (PERRY, 2016). Não se trata, no entanto, do estabelecimento de regras rígidas, mas de ensejar processo no qual a completude das etapas permite a criação de gradiente pertinente ao objeto, com o objetivo de identificar uma ou mais soluções para a problemática inicialmente apresentada.

Dessa forma, é salutar compreender que, pelo fato de esta investigação estar atrelada a produto midiático impresso da década de 1880, o método aplicado em seu escopo precisou estar alinhado às possibilidades de entendimento estrutural e textual dele. Para tanto, foi propiciada sistematização de processos a partir das seguintes etapas: 1) aprofundamento temático e contextual; 2) exploração do material; 3) coleta de dados; 4) análise de dados; e 5) apresentação de resultados.

No que diz respeito à primeira delas, a pesquisa bibliográfica e documental se apresentou como essencial ao seu desenvolvimento. Segundo Stumpf (2005), a revisão bibliográfica pode ser identificada como o estabelecimento de bases, o que permite a adesão ou refutação de proposições teóricas para, então, potencializar arsenal propício ao reconhecimento de peculiaridades do objeto de estudo. Para este estudo, no entanto, tal processo teve importância dúplice, já que, para além do aprofundamento temático para obtenção de bases teóricas, propiciou o reconhecimento de proposições acerca do contexto de então.

Já a pesquisa documental, que teve como imprescindível a utilização do acervo da Biblioteca Nacional Digital do Brasil, apareceu como inerente aos diversos processos da investigação — principalmente pelo fato de que o próprio jornal *Gazeta do Norte: Orgão Liberal* se configura enquanto fonte documental sem tratamento analítico (FONSECA, 2002).

Dessa forma, a pesquisa documental permeou enfaticamente a realização das quatro primeiras etapas. Logo no início, em associação com a pesquisa bibliográfica, se apresentou como pertinente à contextualização. Na segunda e terceira etapas se apresentou como indispensável à exploração do material e à coleta de dados, respectivamente. É importante mencionar que, ao todo, 1.942 exemplares do periódico, datados do período de 1880 a 1889, foram considerados para esta investigação.

No que concerne à quarta etapa, a pesquisa documental satisfaz a prerrogativa de contribuir com a análise qualitativa e quantitativa, no entanto, a análise de conteúdo foi determinante para a realização dessa fase. De acordo com Bauer (2002), no âmbito da análise de conteúdo, é possível o estabelecimento de ponte entre o formalismo estatístico e a análise qualitativa dos materiais, ao passo que qualidades e distinções podem ser verificadas, bem como estabelecido processo de quantificação.

Além disso, a análise de conteúdo se mostrou propícia a esta investigação pela prerrogativa de reduzir a complexidade de uma coleção

de textos. Dessa forma, favoreceu a simplificação do *corpus*, visto que “a classificação sistemática e a contagem de unidades do texto destilam uma grande quantidade de material em uma descrição curta de algumas de suas características.” (BAUER, 2002, p. 191). E, por fim, a sistematização dos dados e a respectiva apresentação da análise consolidou a última etapa metodológica prevista.

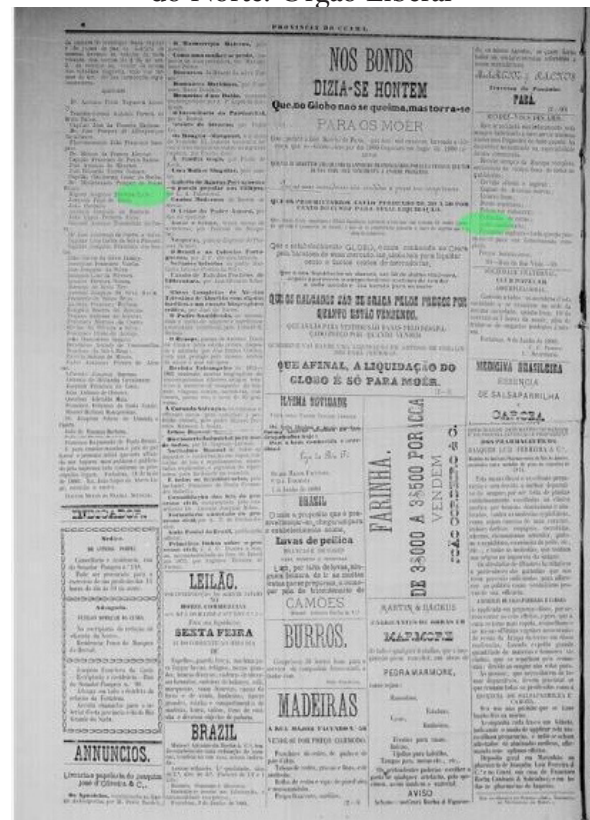
RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com periodicidade diária e o total de quatro páginas, o jornal *Gazeta do Norte: Órgão Liberal* mantinha diagramação similar aos demais jornais da época, ou seja, com muito texto e imagens predominantemente publicitárias. O jornal apresentava informações divididas em cinco colunas, com exceções para algumas edições que dispunham de espaços maiores para publicidade. Nesses casos, duas ou mais colunas de texto eram fundidas para atender à demanda, conforme apresentado a seguir (Figura 1).

Ao imprimir esforços no sentido de exploração do acervo com 1.942 exemplares do periódico, conforme previsto no percurso metodológico delineado, foi possível identificar que, apesar de ter iniciado sua circulação no ano de 1880, o jornal *Gazeta do Norte: Órgão Liberal* teve a editoria *Conhecimentos Úteis*, foco desta investigação, implementada apenas na edição nº 183 de 19 de agosto de 1887. A seguir, é possível visualizar o número de edições disponíveis no acervo da Biblioteca Nacional Digital do Brasil por cada ano da década de 1880 (Tabela 1).

Além disso, foi possível prospectar que o espaço para publicações voltadas à gastronomia

Figura 1: Diagramação do Gazeta do Norte: Órgão Liberal



7

Fonte: Biblioteca Nacional digital do Brasil

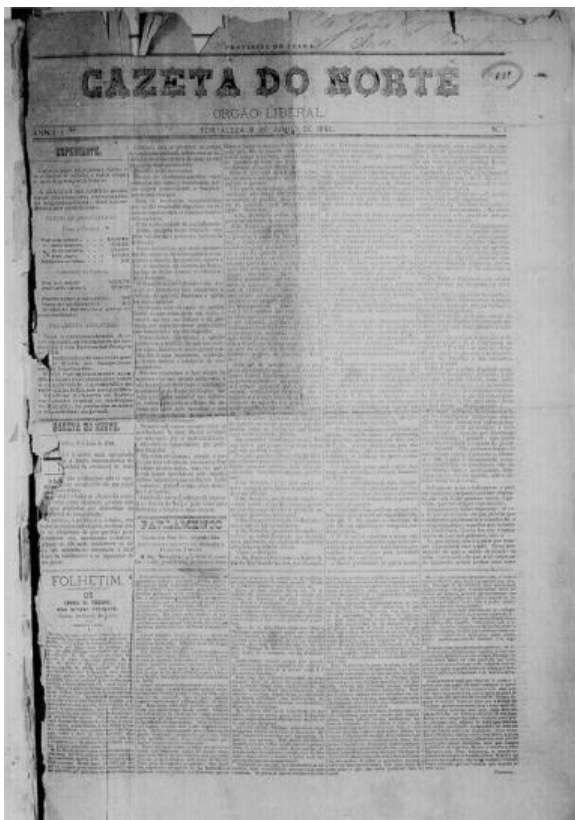
no âmbito do jornal foi viabilizado, justamente, a partir da inserção da editoria intitulada *Conhecimentos Úteis*. Nesse ponto, é importante destacar que tal editoria era tímida e, na maioria das vezes, não ocupava mais de 20 linhas em uma das colunas, estava situada na primeira ou segunda página do periódico e, geralmente, em espaço que não impõe visibilidade — como é o caso da página da Figura 2, que não possui primazia em estudos que apresentam mapeamentos do movimento do olho do leitor ocidental (DAMASCENO, 2013).

Tabela 1: Publicações de 1880 a 1889

Ano	1880	1881	1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889
Acervo	163	274	245	85	70	213	228	104	282	278

Fonte: Elaborada pela autora (2022).

Figura 2: Capa da edição nº 1.



Fonte: Biblioteca Nacional digital do Brasil.

Nesse contexto, a editoria *Conhecimentos Úteis*, por vezes, teve presença esporádica, enquanto em outros momentos apresentava significativa frequência, como na maior parte do ano de 1888. Portanto, tratava-se de uma editoria fluante que somente a partir da edição nº 153, de 16 de julho de 1889, teve, de fato, sua presença acentuadamente reduzida no periódico.

Nesse caso, a partir da organização do

Figura 3: Capa da edição nº 183



Fonte: Biblioteca Nacional digital do Brasil.

quantitativo de exemplares do jornal por ano de publicação, a definição do *corpus* de análise se firmou de forma a garantir a precisão dos dados. A Tabela 2 demonstra essa especificidade e destaca em verde o período efetivo em que a editoria *Conhecimentos Úteis* esteve presente com mais ênfase ou, em oposição a isso, sinaliza na cor vermelha quando apareceu de forma mais tímida.

Tabela 2: Publicação da editoria *Conhecimentos Úteis* na década de 1880

Ano	Edições no acervo	Presença da editoria
1887	104	12
1888	282	159
1889	278	76

Fonte: Elaborada pela autora (2022).

Dados os números¹ de exemplares pertinentes a cada ano, bem como o quantitativo relativo à presença da editoria no período mencionado e, além disso, tendo em vista que a edição que marca o início da editoria é a de nº 183 de 1887 (Figura 3), e a que marca o declínio de sua presença no jornal é a de nº 153 de 1889 (Figura 2), foi possível identificar a existência de 247 publicações da editoria *Conhecimentos Úteis*, sendo 4,86% (12) em 1887, 64,37% (159) em 1888 e 30,77% (76) em 1889. Contudo, é importante lembrar que ela não abordava apenas assuntos voltados à gastronomia e, portanto, o refinamento desses dados foi essencial.

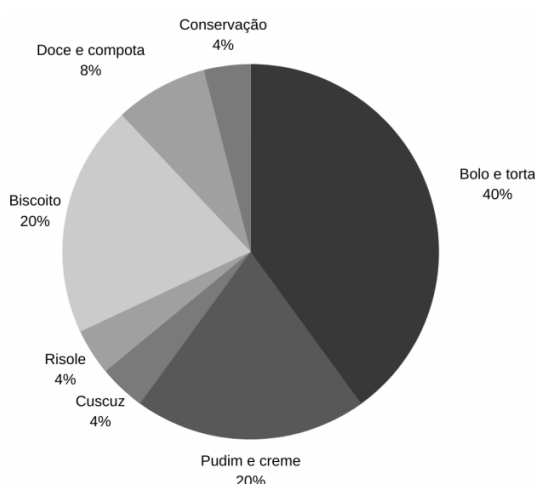
Sendo assim, ao demarcar o mencionado período de publicações enquanto *corpus* efetivo de análise, foi possível identificar que, entre as 247 publicações, pouco mais de 25% (62) foram, de fato, voltadas à gastronomia. Dessas, no entanto, cerca de 40% (25) se referem à confeitaria e doçaria, nosso foco de análise, estando as demais associadas à temática de conservação de insumos, testagem de originalidade de produtos, além de preparações voltadas à cozinha quente, panificação, cozinha fria,

dentre outros.

Nesse ponto, é importante mencionar que, de acordo com o acervo considerado para análise, no ano de 1887 não houve publicação de conteúdo voltado à confeitaria e doçaria na editoria *Conhecimentos Úteis*. No entanto, ainda assim, o percentual pertinente à temática aparece como consideravelmente significativo nos demais anos, o que permite inferir que, no que tange à disponibilização de assuntos no campo da Gastronomia, a confeitaria e a doçaria obtiveram destaque em publicações da editoria em questão.

A maior parte delas, contudo, estava relacionada à disponibilização de instruções para a elaboração de preparações, sendo em momento pontual também dedicada publicação que orientava acerca da prevenção quanto à deterioração de doces. A informação apresentada era a seguinte: “Para evitar que a goiabada, a marmelada, geléia e outros doces se mofem, criando uma crosta branca-pulverulenta, que os estragam, basta cobri-los com ligeira camada de mel de abelhas. O mel os isola do ar e os preserva por muito tempo do estrago.” (GAZETA DO NORTE, 1888, p. 2).

Gráfico 1: Publicações por tipo de abordagem



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

1 Com base no acervo disponibilizado pela Biblioteca Nacional Digital do Brasil.

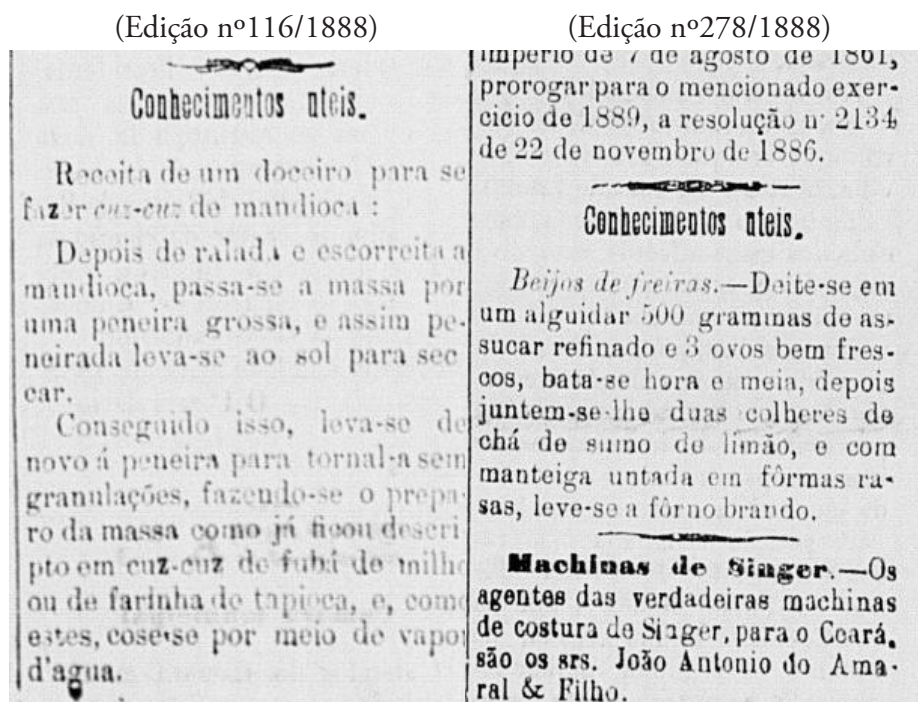
Dessa forma, para vislumbre do quantitativo de publicações a partir do tipo de abordagem considerada, tem-se o Gráfico 1.

A partir desses dados, foi observada a predominância da abordagem sobre bolos e tortas e, em seguida, acerca de biscoitos, além de pudins e cremes. Quanto à primeira categoria, o jornal *Gazeta do Norte: Órgão Liberal* faz referência ao Bolo ou torta de batatas; Bolo de carnaval; Bolo abolicionista; Bolos esquecidos; Bolo troyano; Bolo de ovos; Torta de arroz; Bolo de amêndoas. Já no que concerne à biscoitos, as publicações apresentam: Biscoitos com farinha de trigo; Biscoitos com farinha de araruta; e Broinhas flamengas. De forma quantitativamente equivalente, na categoria pudim e creme está: Pudim de laranja; Pudim de arroz; Pudim

de Maria Pia; Crème à abolição; e a preparação que o jornal chama de Sobremesa francesa. De forma minoritária aparecem: Cuscuz de mandioca; Risole de confeitaria; Doce apressado; e Compota de castanha.

A partir desses dados, alguns aspectos chamam a atenção como, por exemplo, a apresentação do cuscuz de mandioca atrelado à figura do doceiro, bem como a forma artesanal pertinente à sua preparação, conforme apresentado no quadro. Além disso, a preparação intitulada Beijos de freiras, doce conventual típico de Vila do Conde em Portugal, aparece de forma diferente da comumente implementada na atualidade, que é composta por água, açúcar, gemas e amêndoas (Quadro 1).

Quadro 1: Cuscuz de mandioca e Beijos de freiras



Fonte: Biblioteca Nacional digital do Brasil.

As publicações sobre bolos e tortas, um total de dez — sendo que em duas edições (nº 074/1888 e nº 083/1888) aparece o Bolo de carnaval — apresentam preparações que não são comumente mencionadas na contemporaneidade como, por exemplo, o Bolo abolicionista,

Bolo de carnaval e Bolo troyano. No entanto, é possível identificar relações que perpassam a produção gastronômica local sob a influência de outros povos, principalmente através da referência a preparações de países europeus, como nas edições nº 044 e 134/1888. Além

disso, traços característicos da própria gastronomia brasileira podem ser verificados nas edições nº 074, 081/1888 e nº 125/1889, tendo inclusive o contexto sociopolítico em torno da

abolição da escravatura representado no nome atribuído a uma das preparações, conforme apresentado no Quadro 2.

Quadro 2: Publicações sobre bolos no Gazeta do Norte

Edição nº044/1888	Edição nº074 e 083/1888	Edição nº081/1888
<p>Edição nº134/1888</p> <p>Conhecimentos uteis.</p> <p>Com o nome de <i>bólos esquecidos</i>, faz-se excellente doce de sobremesa, por este modo :</p> <p>Tome-se 500 grammas de farinha de trigo, 500 grammas de assucar, oito ovos, menos quatro claras e bata-se os ovos com assucar para ajuntar-se-lhe a farinha, formando tudo massa bem ligada.</p> <p>Feitos os bólos, leva-se ao forno em fôrmas untadas de manteiga, que vão a fogo brando.</p>	<p>Edição nº212/1888</p> <p>Conhecimentos uteis.</p> <p>Para <i>torta de arroz</i>.</p> <p>Cozinhem-se 125 grammas de arroz com leite, casquinhas de limão e 125 grammas de assucar. Estan lo cozido junto se á massa manteiga e duas gemmas de ovos e guardem-se duas colheres de massa. Estenda-se depois o resto da massa em um prato, deitando se por cima fructas de compota, marmellada ou uma geléa qualquer. Batam-se depois as claras dos dois ovos em neve bem dura e juntem-se-lhe depois as duas colheres de arroz de leite. Polvilhe-se de assucar, cubra-se a torta com a clara nevada acima indicada e leve-se a forno brando para cozer por 20 minutos.</p>	<p>Edição nº232/1888</p> <p>Conhecimentos uteis.</p> <p>Para se fazer <i>bolo de batata</i> siga-se esta receita :</p> <p>Depois de cosinhar o do descascar as batatas, passe-se ellas por uma peneira misturadas a cascas reladas de limão. Levo-se depois ao fogo com um pouco de manteiga, leite e assucar, mexendo-se sempre para se ter a massa bem ligada. Tire-se do fogo e deixe se esfriar e assim que a massa estiver fria junte-se-lhe quatro gemmas de ovos e quatro claras batidas á parte como para ovos nevados, misturando tudo bem. Feito isso, prepare-se a fôrma untando-a de manteiga e rosca ralada, deite-se a massa na fôrma e leve-se ao forno com pouco fogo para coser por tres quartos de hora.</p>

Edição nº274/1888

Edição nº089/1889

Edição nº125/1889

Conhecimentos uteis.
Bolo troyano é novo prato de sobremesa de facil execução. Eis a receita :
Bata-se bem meia dúzia de ovos e depois de bem batidos junte-se-lhe duas colheres de farinha, diluindo-a pouco e pouco nos ovos.
Deite-se sal na massa e mais 250 grammas de queijo de Minas ralado e bata-se tudo de novo para ligar bem a massa.
Feita ella, deite-se em uma folha de papel branco de embrulho, dando-se-lhe a fórma de bolo, com algumas fatias finas de queijo por cima.
Vai a forno brando para coser.

Conhecimentos uteis.
São saborosissimos os *bolos de ovos*, que se preparam da seguinte maneira :
Batem-se 24 gemmas de ovos e despejam-se em um tacho, que já deve estar ao fogo com assucar em ponto de calda forte; a proporção que foram-se cozinhando, vae-se mexendo no tacho para que a mistura não se cole á vasilha; escorre-se o resto da calda, que a seu tempo se houver separado da coalhada, e volta a massa ao fogo para tomar côr.
Despeja-se depois em um prato e põe-se a corar collocado sobre o tacho voltado ás avessas; deita-se sobre a massa um pouco de calda escorrida e quando o doce estiver sufficientemente corado despeja-se em outro prato, porvillando canella sobre o bolo, já então preparado.

Conhecimentos uteis.
Uma doceira brasileira ensina a seguinte receita para *bolos de amendoas*.
Com 1/2 kilo de assucar faça-se calda em ponto de queimado ralo e pise-se em almofariz 150 grammas de amendoas. Estando morna a calda, deite-se nella as amendoas depois de juntar um pouco de claras de claras de ovos, uma dúzia de gemmas e pouco cravo moído; mexa-se bem tudo. Leve-se ao fogo, e quando a massa estiver ligada, levante-se o tacho.
Deita-se depois 150 grammas de manteiga, heraa doce moída e um de farinha de trigo até a massa tomar a consistência de mingão.
Corta-se depois em fatias, que vão a tostar sobre hostias.

Fonte: Biblioteca Nacional digital do Brasil.

Já na categoria que abarca biscoitos, é notória a diferenciação a partir da farinha utilizada. Para além da derivada do trigo, na edição nº 061/1889, por exemplo, é solicitada a inserção da farinha de araruta à viabilidade do preparo. Nesse ponto, é importante considerar que, apesar de ter sido historicamente utilizada, na atualidade a araruta é considerada espécie herbácea

ameaçada de extinção. Com origem na América do Sul, esse rizoma se atrela à cultura alimentar praticada em localidades do estado do Ceará e apresenta potencialidades pouco conhecidas, sendo a fécula extraída de sua raiz alternativa viável, por exemplo, para preparações voltadas à dieta celíaca (Quadro 3).

Quadro 3: Publicações sobre biscoitos no Gazeta do Norte

Edição nº054/1889

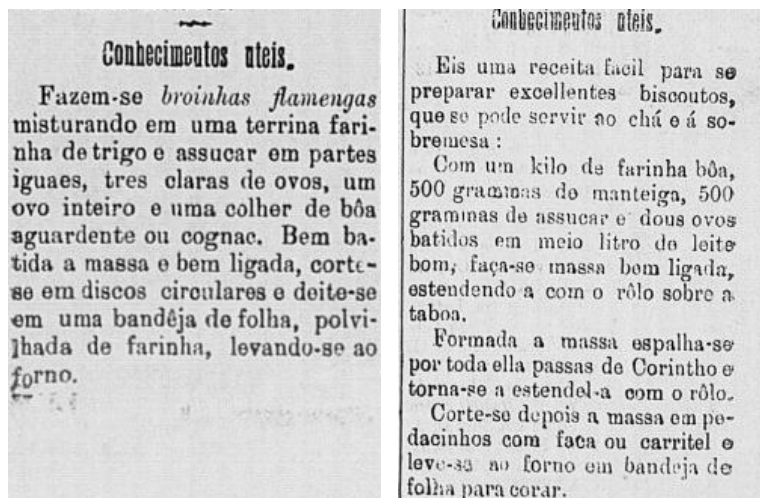
Edição nº061/1889

Conhecimentos uteis.
Por esta receita se preparam excellentes biscoitos para chá :
Tomem 250 grammas de farinha de trigo de primeira qualidade, 250 grammas de manteiga, 125 grammas de assucar, um ovo inteiro, um pouco de cascas de limão ralado e uma colher de creme.
Façam com tudo isso massa bem ligada e, prompta ella, cortem-a em pedaços da fórma que se quizer. Cubram depois esses pedacinhos com gemma de ovo batida e pedacinhos de amendoas.
Vão ao forno para corar em bandeja untada de manteiga.

Conhecimentos uteis.
Amasso-se com duas dúzias de ovos 1 kilo de assucar, 1 kilo de farinha de araruta, 300 grammas de farinha de trigo depoadada e 200 grammas de manteiga fina, não se devendo juntar agua. Depois põe-se esta massa em tabuleiros de folha e vai ao forno a coser, fazendo biscoitos do tamanho e feitio que se quizer.
franceza.
Pilulas Operativas da H&M Seigel. — CONTRA CONSTIPAÇÃO, INACÇÃO DO FIGADO, ETC. — Desemmelha-

Edição nº109/1889

Edição nº123/1889



Fonte: Biblioteca Nacional digital do Brasil.

Os pudins e cremes, por sua vez, em algumas publicações apresentam referências específicas como: 1) “receita nova de um novo prato de sobre-mesa encontrada em uma revista franceza” (GAZETA DO NORTE, 1888, p.1); 2) “receita de um podim de arroz extrahida de um *codex* flamengo, conforme uma folha de

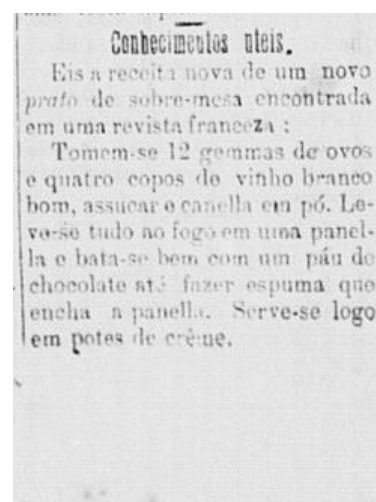
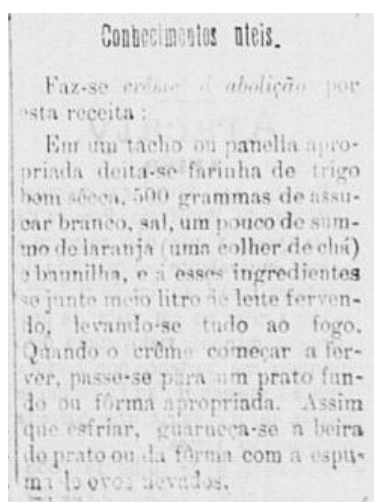
Bruxellas” (PUDIM, 1888, p. 2). Em outro, no entanto, a relação de insumos necessários à sua produção como, por exemplo, o Pudim de Maria Pia, está atrelada à necessidade de obtenção de coco proveniente da Bahia, estado brasileiro (Quadro 4).

Quadro 4: Publicações sobre pudins e cremes no Gazeta do Norte

Edição nº075/1888

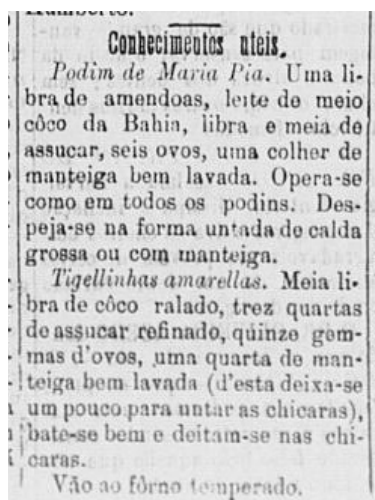
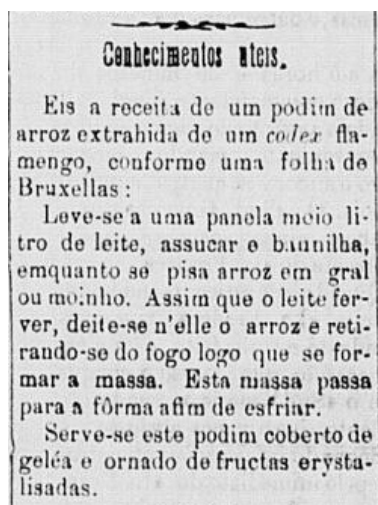
Edição nº0155

Edição nº227/1888



Edição nº239/1888

Edição nº025/1889



Fonte: Biblioteca Nacional digital do Brasil.

Outra peculiaridade observada é a atribuição da medida em terrina (nº 109/1889), recipiente largo, comumente confeccionado em metal ou louça; em tigela (nº 074/1888), geralmente com padronização por tamanho utilizado; e em libra (nº081/1888), unidade utilizada no sistema inglês de pesos e medidas que equivale a, aproximadamente, 0,46 quilogramas. Esses tipos de medidas, no entanto, não são predominantes nas publicações; é possível identificar que, na maior parte delas, a mensuração é feita através de gramas, litros, ou mesmo não é apresentada indicação de medida, apenas citados os insumos a serem utilizados.

No que tange às categorias com publicações em número minoritário, a saber, doce, compota, e risole, é possível observar algumas peculiaridades. Na categoria doce e compota, excetuando os já mencionados Cuscuz e Beijos de freiras, a preparação intitulada Doce apressado requer farinha de araruta em sua composição, já a Compota de castanha reflete a abundância desse fruto na região de veiculação do jornal. A publicação Rissoles de confeitaria, por sua vez, está atrelada a “um formulário francez” e faz referência à massa folhada sem especificar os procedimentos necessários para a concepção dela (Quadro 5).

Posto isso, diante dos recortes expostos e análises efetuadas, é possível afirmar que, no

que se refere ao periódico *Gazeta do Norte: Órgão Liberal*, a receita aparece, predominantemente, como texto-código pertinente à linguagem gastronômica sobre confeitaria e doçaria na mídia impressa.

CONSIDERAÇÕES

Sob o olhar atento à editoria *Conhecimentos Úteis* do jornal *Gazeta do Norte: Órgão Liberal* foi possível identificar características que apontam para a progressiva inserção da temática gastronomia no âmbito do periódico, bem como a influência da peculiaridade sociopolítica de então em nomenclaturas utilizadas para preparações. Isso porque foram identificados preparos intitulados como Bolo abolição e Crême á abolição, o que pode ser a conotação de que a temática abolicionista perpassou por diferentes esferas da sociedade.

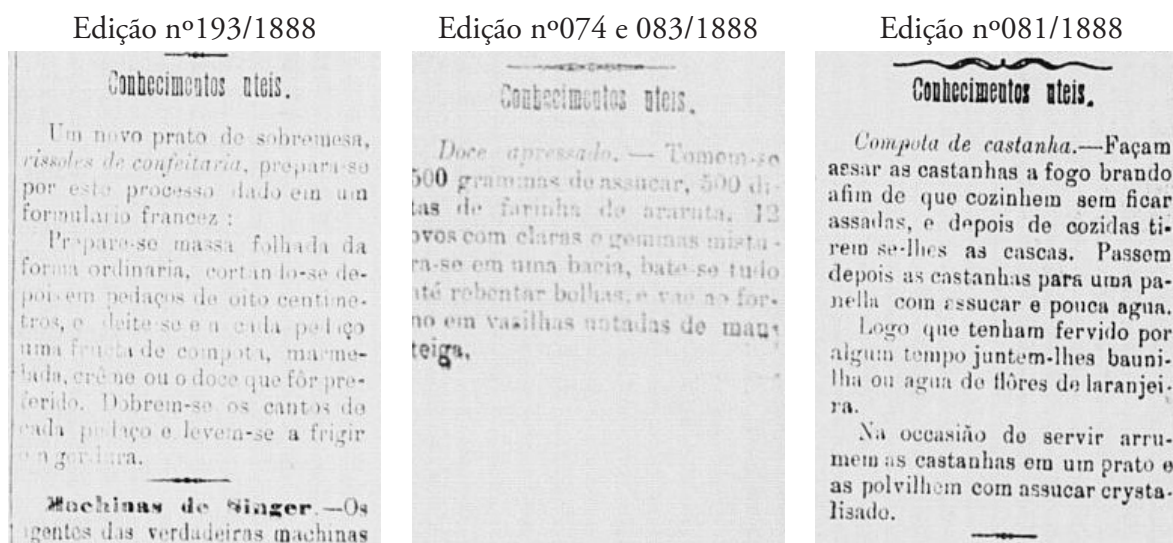
Outro quesito importante a ser mencionado é que o conjunto de publicações voltadas à confeitaria e doçaria se associa a aspectos relacionais entre cultura alimentar regional e influências culturais advindas de outros povos. Soma-se a isso o fato de que, para além da frequência com que a temática gastronomia apareceu na editoria *Conhecimentos Úteis*, proporcionalmente, publicações voltadas à confeitaria e doçaria sobrepujaram em número às de

cozinha quente, panificação, cozinha fria, entre outros, o que pode estar aliado à demanda existente.

Nesse sentido, é essencial mencionar que no âmbito das edições analisadas, no período de 1880 a 1889, o jornal *Gazeta do Norte: Orgão Liberal*, publicou a editoria *Conhecimentos Úteis* em 247 edições, sendo que 25% (62)

foram voltadas à gastronomia; ademais, nesse espectro, 40% (25) se referiram à confeitaria e doçaria, estando as demais associadas à temática de conservação de insumos, testagem de originalidade de produtos, além de preparações voltadas à cozinha quente, panificação, cozinha fria, entre outros.

Quadro 5: Publicações sobre doce, compota e risole no *Gazeta do Norte*



Fonte: Biblioteca Nacional digital do Brasil.

Por fim, a problemática apresentada inicialmente teve a obtenção de resultados propícios, sendo conclusivo que a relevância empregada à temática foi satisfatoriamente verificada no contexto de publicações destinadas à gastronomia na editoria *Conhecimentos Úteis* do referido jornal. Nesse caso, sob a utilização de mesma fonte documental, pesquisas futuras poderão aprofundar a temática, de modo a elucidar diferentes fatores relacionais, inclusive com foco em condições relativas aos insumos mencionados no âmbito do periódico, a fim de verificar a usabilidade dos mesmos no contexto gastronômico atual, bem como suas relações históricas.

REFERÊNCIAS

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. 3. ed.

Lisboa: Edições, v. 70, 2004. 225 p.

BAUER, M. Análise de conteúdo clássica: uma revisão.

In: M. BAUER; G. GASKELL (ed.), **Pesquisa**

qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático. Petrópolis: Vozes, 2002. 189-217 p.

BEIJOS de freiras. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0278/1888. *Conhecimentos Úteis*. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.

BISCOITOS com farinha de trigo. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0054/1889. *Conhecimentos Úteis*. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.

BISCOITOS com farinha de araruta. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0061/1889. *Conhecimentos Úteis*. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.

BISCOITOS. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0123/1889. *Conhecimentos Úteis*. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.

BOLO ou torta de batatas. **Gazeta do Norte:**

- Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0044/1888. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.
- BOLOS de carnaval. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0074/1888. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.
- BOLOS de carnaval. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0083/1888. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.
- BOLO abolicionista. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0081/1888. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.
- BOLO de batata. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0232/1888. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.
- BOLO de troyano. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0274/1888. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.
- BOLOS de amêndoas. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0125/1889. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.
- BOLOS esquecidos. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0134/1888. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.
- BOLOS de ovos. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0089/1889. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.
- BROINHAS flamengas. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0109/1889. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.
- COMPOTA de castanha. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0028/1889. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.
- CONSERVAÇÃO de doces. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0012/1889. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.
- CRÉME à abolição. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0155/1888. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.
- CUSCUZ de mandioca. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0116/1888. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.
- DAMASCENO, Patrícia Lopes. **Design de Jornais:** projeto gráfico, diagramação e seus elementos. 2013. Disponível em: <http://bocc.ufp.pt/pag/damasceno-patricia-2013-design-jornais.pdf>. Acesso em: 28 jan. 2021.
- DOCE apressado. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0273/1888. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.
- DOS SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões & debates**, Curitiba, v. 42, n. 1, 2005.
- FERNANDES, Ana Carla Sabino. **A imprensa em pauta:** entre as contendas e paixões partidárias dos jornais Cearense, Pedro II e Constituição na segunda metade do século XIX. 2004. Dissertação (mestrado em História) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2004. Disponível em: repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/6119/1/2004_dis_acsfernandes.pdf. Acesso em: 29 jan. 2021.
- FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica.** Fortaleza: UECE, 2002. Apostila.
- KOVESI, Betty *et al.* **400g:** Técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.
- MACHADO, Arlindo; VÉLEZ, Marta Lucía. Questões metodológicas relacionadas com a análise de televisão. **E-compós: Revista da Associação Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Comunicação**, Belo Horizonte, v. 8, 2007.
- MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.
- PERRY, Gabriela Trindade. Qual a função do método no projeto?: um ensaio sobre o ensino de metodologia na graduação. **Blucher Design Proceedings**. Belo Horizonte, v. 9, n. 02, p. 2726-2734, 2016.
- PUDIM de arroz. **Gazeta do Norte:** Orgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0239/1888. Conhecimentos

Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.

PUDIM de laranja. **Gazeta do Norte**: Órgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0075/1888. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.

PUDIM de Maria Pia. **Gazeta do Norte**: Órgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0025/1889. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.

RISOLES de confeitaria. **Gazeta do Norte**: Órgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0193/1888. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.

SOBREMESA francesa. **Gazeta do Norte**: Órgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0227/1888. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.

STUMPF, Ida Regina. Pesquisa bibliográfica. *In*: DUARTE, Jorge. **Métodos e técnicas de pesquisa em comunicação**. São Paulo: Atlas, 2005. v. 2. 51-61 p.

TORTA de arroz. **Gazeta do Norte**: Órgão Liberal, Fortaleza, Edição nº 0212/1888. Conhecimentos Úteis. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 dez. 2021.

VON MISES, Ludwig. **Teoria e história**: uma interpretação da evolução social e econômica. São Paulo: Instituto Ludwig Von Mises Brasil, 2014.