



“O mais popular dos doces brasileiros”: História crítica do brigadeiro.

“The most popular of brazilian sweets”: Critical history of the brigadeiro.

Pedro von Mengden Meirelles¹

Resumo: O brigadeiro, doce mais famoso do Brasil, onipresente nas mesas de aniversário infantis nas últimas décadas, tem uma história nebulosa. Supostamente teria surgido em meio à campanha do Brigadeiro Eduardo Gomes, em meados do século XX, vendidos por suas eleitoras para arrecadar fundos ou distribuídos para angariar votos. Apesar da derrota nas urnas daquele que o homenageava, o docinho ganhou lugar no paladar nacional. Há fundos de verdade nessa história? Através da análise de receitas de época e matérias de jornais contemporâneos, além do estudo das matérias primas do doce – o leite condensado e o chocolate em pó – pretendo fazer uma história crítica da criação do brigadeiro.

Palavras-chave: brigadeiro – história da alimentação no Brasil – leite condensado.

Abstract: The famous Brazilian dessert, *brigadeiro* (Brazilian chocolate truffle), ubiquitous at children’s birthday parties in the last decades, has a nebulous history. Allegedly, it was created during Brigadier Eduardo Gomes presidential campaign, in the mid-twentieth century, sold by his electors to raise funds or distributed to gain votes. Despite the defeat in the polls of the one who was honored, this bonbon has gained place in the national palate. Is there really a truth to this story? Through the analysis of recipes of that time and contemporary newspapers materials, in addition to the study of the truffle ingredients – sweet condensed milk and powdered chocolate – I intend to make a critical history of the creation of *brigadeiro*.

Keywords: *brigadeiro* – history of food in Brazil – sweet condensed milk.

No dia 30 de julho de 1995, a capa do Caderno de Domingo do periódico *Jornal do Brasil* trazia a manchete “Bodas de brigadeiro – há 50 anos, no final da Segunda Guerra Mundial, era inventado o mais popular dos doces brasileiros”. A matéria de sete páginas, assinada pela jornalista Sofia Cerqueira, inicia com o contexto de criação do doce: um país sob efeito da carestia pós-guerra, com “falta de vários produtos, entre eles leite fresco, ovos, amêndoas e açúcar, essenciais no preparo de guloseimas”. Nesse cenário que alguém, “não se sabe exatamente que santas mãos

¹ Doutorando em História pelo PPGH/UFRGS.

pioneiras”, cozinhou junto leite condensado, chocolate em pó e manteiga, dando origem ao “mais querido doce brasileiro”. Completa a reportagem: foi batizado de brigadeiro, em homenagem a Eduardo Gomes, candidato à presidência pela União Democrática Nacional em 1945 e em 1950 (CERQUEIRA, 1995, p. 1 e 28).

Outras versões da mesma lenda existem. Para Cláudio Fornari, autor de uma enciclopédia de comidas e bebidas, o doce que na década de 1940 viria a se chamar brigadeiro já existia havia alguns anos, sendo rebatizado na campanha de Eduardo Gomes, mantendo o novo nome até os dias de hoje (FORNARI, 2001, p. 66). Essa teoria é reforçada pela gastrônoma Joyce Galvão, para quem o doce foi criado pela década de 1920, com o nome de negrinho;² só viria a se tornar brigadeiro nas eleições de 1945, sendo que no Rio Grande do Sul perdura o nome original (GALVÃO, 2015). Outros autores, como Viviane Aguiar, afirmam que o doce surgiria na década de 1950 (AGUIAR, 03 fev. 2017), hipótese suportada pelo etimólogo Mário Viaro, que só conseguiu localizar o doce nos livros de receita a partir dessa década (VIARO, 2012).

Essas incongruências com relação à data de invenção do doce, além do caráter quase mítico – produzido por “santas mãos pioneiras” – exigem que se pare de reproduzir os mesmos dados e se parta para uma pesquisa fundamentada em fontes primárias. A pesquisa das origens do negrinho/brigadeiro, que já foi chamado de “o doce mais importante da nossa culinária” (MOTTER, 2010), se entrelaça com a história social da sociedade brasileira do começo do século XX. “O alimento”, destaca Carlos Alberto dos Santos, “constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos alimentares tem referências na própria dinâmica social” (SANTOS, 2011, p. 108). No caso do brigadeiro, mesmo que a história corrente o associe a uma simples lembrancinha de campanha política, o seu ingrediente-chave, o leite condensado, já anuncia uma mudança social significativa, com a introdução de um produto industrializado na cozinha nacional. Para a historiadora Solange Demeterco, a incorporação do leite condensado nas receitas acarretou uma drástica transformação:

[...] as receitas de doces foram as que mais sofreram alterações, tanto na quantidade de ingredientes como açúcar, ovos e manteiga, quanto no número de determinadas receitas que diminuiram, como, por exemplo, os doces de tacho, as frutas cristalizadas, as

² Não se encontrou nenhuma pesquisa a respeito do porquê do regionalismo sulista do “negrinho” e seu assemelhado sem chocolate “branquinho”. Os etimólogos Mário Viaro e Cláudio Moreno abordaram a questão, mas sem chegar a conclusão alguma. Ambos sugerem que mais pesquisas precisam ser feitas em livros de receita da época, mas deixam as respostas em aberto (VIARO, 2012; MORENO, 6 out. 2016). Lembrando que, se o nome for em decorrência do aspecto, já existia um docinho para festa na década de 1940 chamado de “cabecinhas de negro”, feito com coco, açúcar e ovos. SANGIRARDI, Helena B. Pratos que todos repetem. *O Cruzeiro*. Rio de Janeiro, n. 17, p. 97, 12/02/1949.

compotas e outras. Tem-se também a incorporação significativa do leite condensado e de outros produtos industrializados que alteraram algumas receitas de forma significativa. Poucas entrevistadas afirmaram que ainda fazem o pudim de leite, por exemplo, como preparavam anteriormente, a partir das receitas mais antigas, que não prescrevem o leite condensado. Dizem fazer isso por causa da praticidade, mesmo reconhecendo que há perda na qualidade, no resultado final (DEMETERCO, 2003, p. 239).

Se a introdução do leite condensado na confeitaria brasileira levou ao esquecimento de certas receitas, e à transformação completa de outras, justifico assim o brigadeiro como estudo de caso para essa incorporação. Estruturarei a análise a partir de seu mito de origem, testando as hipóteses apresentadas, contrastando-as com fontes da época. Isto é, a tentativa de se chegar à origem real do brigadeiro, há de se verificar as campanhas de Eduardo Gomes, as receitas disponíveis, e a disponibilidade dos produtos principais, o leite condensado e o chocolate em pó. Começarei por esses últimos.

O “leite da moça” e o “chocolate dos padres”:

Quem afirma que os ingredientes necessários ao brigadeiro precisam ter “nome e sobrenome” é a já citada Joyce Galvão. Para a autora, “quem encontrar uma receita de brigadeiro no caderno de cozinha da bisavó ou da avó, vai notar que o docinho mais amado do Brasil levava ingredientes de marcas determinadas: leite Moça, chocolate “dos padres” e manteiga”. Para Galvão, o surgimento do doce tem vinculação certa com a criação de duas fábricas na São Paulo de 1921: a do leite condensado Nestlé, e a do chocolate em pó Gardano, em cuja embalagem havia uma imagem de dois frades preparando um doce a base de chocolate (a empresa foi adquirida pela Nestlé em 1957) (GALVÃO, 2015).

O leite condensado já estava presente no mercado brasileiro desde a segunda metade do século XIX. Em um anúncio de 1866, no jornal Correio Mercantil do Rio de Janeiro, lê-se que no estabelecimento de Lewis & Irmãos, na rua do Hospício, 42, daquela cidade, havia acabado de chegar uma remessa do “leite condensado de Borden [...] já tão conhecido nos Estados Unidos e na Europa”:

[...] É o leite puro, depois de haver evaporado quase toda a água, preparado com açúcar refinado. Preparando por esta forma o leite conserva-se por muitos anos bom e fresco. É excelente para todos os usos culinários em que se necessite de leite. Para café, chá, chocolate, creme, bolos, pudins, e toda a qualidade de comida em cuja composição entre o leite. Com uma só colherzinha do leite condensado faz-se um copo de leite fresco, de um gosto puro e frescal. Os primeiros médicos o recomendam para crianças como preferível ao leite tirado das vacas, que vivem sempre nas estrebarias, sem nunca respirar o ar livre dos campos. É sem igual para hotéis, para o exército, para a marinha, para

viajantes de toda a qualidade, para casas particulares e para todos que desejam ter sempre à mão leite fresco de um gosto delicioso e puro.³

O nome provém de Gail Borden, o americano inventor do método moderno de condensação, patenteado em 1856. A invenção de Borden permitiu, pela primeira vez na história, tanto o transporte de leite por longas distâncias sem o risco de estragar o produto, quanto o seu armazenamento sem a necessidade de refrigeração. Demoraria alguns anos ainda até que Pasteur descobrisse os microrganismos, mas Borden, sem qualquer treinamento científico, acreditava que o leite era uma substância viva, que começava a se transformar e a decompor assim que saía da vaca (CROWLEY, 1999). A invenção logo foi aclamada pela Academia de Ciência estadunidense, e teve uma enorme dispersão com a eclosão da Guerra Civil (1861-1865). Um ano após o fim da Guerra, o produto chegava ao mercado brasileiro.

Apesar do anúncio do “leite condensado de Borden” estimular o seu uso em “toda a qualidade de comida em cuja composição entre o leite”, o principal uso culinário do leite condensado no período era o da bebida: adicionando-se uma colher do produto à água quente, o processo era “revertido”, e se obtinha novamente um leite o mais próximo do produto *in natura*. A pesquisadora Anne Mendelson ressalta que a intenção de Borden para seu produto era o mesmo “to be diluted with up to five or, in a pinch, seven times its volume in water before being drunk like the usual milk”,⁴ destacando que, embora nos EUA seu uso tenha se limitado a isso, “it was in the Latin American and Asian tropics – regions with brief dairying histories or none – that they would make their biggest mark”⁵ (MENDELSON, 2008, p. 80-81).

Uma década depois de Borden patentear seu invento, dois outros seus conterrâneos, os irmãos Page, fundaram a *Anglo-Swiss Condensed Milk Company*, em Cham, Suíça, a primeira fábrica europeia de leite condensado. O produto dos Page trazia no rótulo a figura de uma pastora, com o tacho de leite na cabeça, alegoria que dava nome à marca *Milkmaid*. Em 1905, a *Anglo-Swiss* se fundiria com a companhia de Henry Nestlé, sua antiga rival, que continuaria a fabricar o mundialmente conhecido “leite da moça” (NESTLÉ, s/d). Ao final do século XIX, fábricas de leite

³ LEITE... Leite condensado de Borden. *Correio Mercantil*. 22/03/1866. Grafia atualizada nesta e nas demais citações de época. Todas as referências à jornais neste artigo, quando não indicado o contrário, são originárias do acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Disponível em <<http://memoria.bn.br>>, acessado em 30 out. 2018.

⁴ “Para ser diluído em até cinco ou sete vezes seu volume em água, e bebido como leite normal”. Tradução livre do autor.

⁵ “Foi nos trópicos latino-americanos e asiáticos, regiões com pouca ou nenhuma tradição de uso de laticínios, que o leite condensado fez mais sucesso”. Tradução livre do autor.

condensado passaram a surgir em todos os lugares do globo, principalmente naqueles em que a produção de leite fresco era maior do que demanda (LAUDAN, 2000, p. 217).

Em 1867, a *Semana Ilustrada* carioca anunciava que “o Rio de Janeiro está debaixo de uma verdadeira chuva... de leite condensado. Os jornais não falam de outra coisa”.⁶ Poucas edições depois, traz o seguinte diálogo fictício:

Provei o leite condensado; é um líquido branco que se dá em alguns hotéis para tomar com o chá. O leitor pede leite condensado. O caixeiro traz-lhe. O leitor prova e pergunta ao caixeiro:

- Que é isto?
- É leite.
- Dá-me sua palavra de honra?
- Dou.
- Basta.⁷

Vários anos depois, em 1873, nova menção: abaixo de um cartum, que trazia um casal olhando vacas pastando, a frase – “Não vejo necessidade de criar vacas, havendo, como há, tanto leite condensado”.⁸ O mercado brasileiro fora bombardeado com o novo produto, principalmente das três companhias já citadas – Borden, Anglo-Swiss e Nestlé –, mas só foi ter a sua primeira fábrica em solo nacional em 1921, com a abertura de fábrica em São Paulo.

Em janeiro de 1921, a “Nestlé & Anglo-Swiss Condensed Milk Company” anunciavam nos jornais paulistanos o seguinte:

Aos nossos amigos e fregueses, temos a honra de comunicar que, por decreto do sr. Presidente da República, fomos autorizados a funcionar no Brasil. A sede da Companhia é no Rio de Janeiro – Rua 1º de Março, n. 139 – Caixa-postal 760, e em São Paulo funcionará a nossa sucursal à Alameda dos Andradas, n. 22A – Telefone, cidade, 4939, onde atenderemos suas prezadas ordens. Comunicamos mais, aos nossos estimados amigos e fregueses, que, além do Leite Condensado ‘Moça’, de importação, lançaremos no mercado mais duas marcas, “Moça” e “Arareense”, ambas fabricadas em Araras – Estado de São Paulo. S. Paulo, janeiro de 1921. Nestlé & Anglo-Swiss Condensed Milk Company.⁹

No mesmo ano, também na capital paulista, é aberta a fábrica de chocolate Gardano, criadores do chocolate cuja embalagem era ilustrada com a imagem de dois frades franciscanos, lambendo os dedos após cozinhar alguma delícia com o produto (GALVÃO, 2015).¹⁰ A história

⁶ PONTOS... Pontos e virgulas. *Semana Ilustrada*, ano 8, n. 413, p. 2, 08/11/1868.

⁷ PONTOS... Pontos e virgulas. *Semana Ilustrada*, ano 8, n. 416, p. 2, 28/11/1868.

⁸ SUPERFLUIDADE... Superfluidade. *Semana Ilustrada*, ano 13, n. 675, p. 2, 16/11/1873.

⁹ À PRAÇA... À Praça. *Correio Paulistano*. 22/01/1921.

¹⁰ Não consegui encontrar nenhuma pesquisa referente à fábrica Gardano, a data de sua instalação, ou quais produtos fabricava. Começa a ser citada nos jornais de São Paulo a partir dos primeiros anos da década de 1920, e foi vendida para a Nestlé em 1957.

do chocolate, a partir do momento em que é levado da América para a Europa, não difere muito da história do leite condensado: era consumido no mercado ocidental apenas como bebida.

Aux XVII et XVIII siècles, le chocolat est essentiellement consommé en boisson. La pâte de cacao mélangée au sucre et aux épices est pressée (et non coulée, car pas assez liquide) sous forme de plaque dans des moules en bois ou en étain, ou roulée en forme de boudin (comme on le voit encore aujourd’hui sur les marchés antillais). Pour le transformer en boisson, on prend un couteau à chocolat pour faire des copeaux qu’on laisse fondre dans de l’eau ou du lait chaud, puis on agite avec un mousoir (KHODOROWSKY & ROBERT, 2004, p. 23).¹¹

A industrialização desse processo, no século seguinte, viria a baratear a produção dos derivados de cacau, permitindo a ampliação do mercado consumidor e uma mudança de status. Em outras palavras, deixaria de ser apenas visto como “une gourmandise, un aliment et un remède” (KHODOROWSKY & ROBERT, 2004, p. 23).¹² Em 1828, o holandês Coenraad van Houten patenteou sua prensa de cacau, que permitia a extração de mais manteiga da pasta de cacau usada até então, permitindo a pulverização do produto (CLARENCE-SMITH, 2000, p. 50; LINFORD, 2018, p. 174). O desenvolvimento do cacau em pó – chamado de *Dutch cocoa* – além de facilitar o preparo da bebida, possibilitou o fabrico das primeiras barras de chocolate (1847, Bristol), adicionando-se açúcar e a própria manteiga, em quantidades controladas, a esse ingrediente. Em 1879, ao adicionar à essa mistura o leite em pó criado por Henri Nestlé em 1867, o suíço Daniel Peter acabaria criando o chocolate ao leite em barra (PORRO, 1997, p. 282)

Não foi possível localizar-se nenhuma pesquisa acadêmica sobre o consumo do chocolate no Brasil nos séculos XIX e XX. Deixo aqui a sugestão para futuros trabalhos. Nos livros de receita nacionais pode-se ter alguma noção de como o produto era usado.

No “Cozinheiro Imperial”, de 1840, o chocolate (bem dizer, o cacau) é utilizado mais para saborizar caldos e cremes, tanto em preparos salgados como doces, entretanto, a receita denominada simplesmente de “Chocolate”, ainda se refere à bebida, e é preparada com o produto sólido, talvez em barras.¹³ No “Cozinheiro Nacional”, de 1882,¹⁴ há cinco receitas com chocolate:

¹¹ “Nos séculos XVII e XVIII, o chocolate é consumido principalmente na forma de bebida. A pasta de cacau, misturada com açúcar e especiarias, é prensada (e não moldada, por não haver líquido suficiente) na forma de placas, utilizando-se moldes de madeira ou metal, ou enrolada na forma de bastões (como ainda se vê hoje em dia nos mercados indianos). Para transformá-lo em bebida, cortasse com uma faca em pedaços que são derretidos em água ou leite quente, e batidos com um batedor de arame até espumar”. Tradução livre do autor.

¹² “Um deleite, um alimento e um remédio”. Tradução livre do autor.

¹³ R. C. M. *Cozinheiro Imperial ou Nova arte do Cozinheiro e do Copeiro*. 10ª edição. Rio de Janeiro, Laemmert & C., 1887, p. 347.

¹⁴ O volume não é datado, mas foi anunciado como lançamento na edição de 17 de junho de 1882 do *Jornal do Commercio carioca* (SAHIRÃO... Sahirão á luz. *Jornal do Commercio*. 17/06/1882).

um molho para pudim, que o utiliza em pó; duas bebidas, uma com leite e outra com água, usando chocolate em barra; e duas receitas reparadoras, de autoria de Brillat-Savarin, que também usam o chocolate em barra.¹⁵ Semelhante situação é encontrada no “Doceiro Nacional”, edição de 1895.¹⁶

No começo do século XX o chocolate passa a figurar em sobremesas. No “*Sciência do Lar Moderno*”, de 1912, há a receita de “balas de chocolate”, uma bala de caramelo (feito com leite, açúcar e mel), temperado com chocolate. O ingrediente também é usado no “pudim de chocolate”, no “creme de chocolate”, nas “bombas de cacau”, nas “taboinhas de chocolate” (outra bala feita com calda de açúcar e chocolate em pó), no “bolo mármore”, no “sorvete de chocolate”.¹⁷ Já apresenta uma variação nas sobremesas brasileiras, afastando-se um pouco da herança portuguesa dos doces de ovos e amêndoas (embora esses ainda sejam maioria; a própria sessão de “Doces” do livro é inaugurada com as “balas de ovos”).

Em obra carioca de 1927 (1ª edição de 1900), com sessão dedicada especialmente à confeitaria nacional, o chocolate se apresenta no “*gateau chinez*”, nos “*bunuelos de chocolate*”, “*caramelos de chocolate*” (parecidas com as balas de chocolate do livro anterior), “*creme de chocolate*”, “*creme para recheio*”.¹⁸ Essa é uma obra destinada a um público de origem mais humilde que os demais livros de cozinha.¹⁹ A grande ausência do chocolate, em relação ao livro anterior, pode indicar que ainda não havia ocorrido uma popularização do produto. Das 124 páginas dedicadas aos doces, a grande maioria ainda é à base de frutas, ou temperadas com nozes, amêndoas ou baunilha. Era este o estado da chocolateria nacional no momento da abertura das fábricas em São Paulo.

¹⁵ ANÔNIMO. *Cozinheiro Nacional ou Collecção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européas*. Rio de Janeiro: Garnier, s/d [1882], p. 393, 433, 435.

¹⁶ ANÔNIMO. *Doceiro Nacional ou Arte de fazer toda a qualidade de doces*. 4ª edição melhorada. Rio de Janeiro: B. L. Garnier, 1895.

¹⁷ VAZ, Eulália. *A Sciencia no Lar Moderno*. 4ª edição. S/l: s/e, 1912

¹⁸ QUARESMA, Ana da Silva. *O Cozinheiro e Doceiro Popular ou Manuaes completíssimos da arte de cozinhar e fazer doces*. Rio de Janeiro: Editora Quaresma, 1927.

¹⁹ A obra de Quaresma merece destaque no âmbito deste artigo pela especificidade que tinha aquela editora. Fundada pelo marido de Ana, Pedro da Silva Quaresma, tomou como meta o abrasileiramento do comércio de livros. Além de lançar versões dos contos infantis europeus, tornando-os mais próximos dos pequenos leitores brasileiros, Quaresma foi pioneiro no lançamento de Manuais: Manual dos Namorados; O Padeiro Moderno; Livro do Criador; Livro do Lavrador; Manual Prático do Destilador; Secretário Moderno, entre outros. O público-alvo de Quaresma era o leitor comum, de origem mais humilde, ignorado pelas demais editoras. No prefácio do *Cozinheiro Popular*, não assinado, reclamasse da falta de um manual de cozinha que tanto apresentasse ao leitor produtos nacionais equivalentes aos europeus, para que se reproduzisse aqui receitas estrangeiras, como trouxesse também “a quase olvidada cozinha brasileira, não obstante a sua originalidade e apreço em que é tida pelos próprios estrangeiros”. QUARESMA, 1927; SOUSA, 2017, p. 22-28

Mal chega em território nacional, a Nestlé manda publicar anúncios nos periódicos, divulgando seu principal produto, o Leite Moça. Na Revista da Semana (RJ), naquele ano de 1921, em um anúncio que ocupa boa parte da página, mostrando uma elegante senhora derramando água quente de uma chaleira em uma xícara de café, divulgava-se que “chegou o Leite Moça, a melhor garantia de saúde e robustez para a infância; substitui com vantagem o leite fresco em todas as suas aplicações.²⁰ À venda em toda a parte”. Trazia ainda uma receita doce, o “pudim de Cambridge”, e anunciava que remetiam, gratuitamente, a quem o solicitasse, “um interessante livrinho, contendo uma escolhida coleção de receitas para confeccionar deliciosos doces, sobremesas e sorvetes”.²¹

Entretanto, pelo que se percebe pelos livros de culinária existentes no território brasileiro até este período, o leite condensado ainda era utilizado apenas para ser diluído em água e bebido, e não como ingrediente em receitas. No “A Sciencia no Lar Moderno”, de autoria da professora da Escola Profissional de São Paulo, D. Eulália Vaz, o produto não aparece como ingrediente.²² Está igualmente ausente do “O Cozinheiro Popular”.²³ Também não aparece no “Livro das Noivas”, de receitas e conselhos domésticos.²⁴ O que dava riqueza e profundidade aos doces brasileiros do período eram os ovos, a grande quantidade de açúcar, as nozes e amêndoas: ainda era uma doçaria de influência portuguesa. Tome-se, por exemplo, um doce de nozes, receita de 1934:

Doce de nozes Dolores. Juntam-se 250g de nozes, 250g de açúcar, um pouco d'água e leva-se ao fogo branco, deixando-se engrossar até o ponto de aparecer o fundo da panela no ato de mexer. Deixa-se esfriar, e com as mãos untadas de manteiga formam-se bolinhas do tamanho de uma noz. Com uma clara de ovo e 4 colheres de açúcar faz-se merengue. Sobre cada bolinha põe-se um merenguinho e no meio deste um pedacinho de noz.²⁵

Este cenário não mudaria no começo da década seguinte. No “Livro da Quituteira”, publicado em Porto Alegre em 1940, um dos primeiros a apresentar a moderna cozinha com “fogão a gás ou elétrico, pia elétrica para lavar e enxugar a louça, batedeira elétrica, refrigerador e demais

²⁰ Rachel Laudan informa que com a recente descoberta das bactérias, e com os profissionais de saúde insistindo na questão da higiene eficaz dos utensílios e alimentos, principalmente os utilizados em crianças pequenas, as companhias de leite condensado passaram a investir maciçamente em marketing visando mulheres e crianças. O leite condensado, cozido em altas temperaturas e embalado, à vácuo, em latas esterilizadas, será divulgado como a garantia mais segura para a alimentação do bebê, apesar de seus altos níveis de açúcar (LAUDAN, 2000, p. 217-218).

²¹ CHEGOU.... Chegou o Leite Moça. *Revista da Semana*, ano 22, n. 43, p. 11, 22/10/1921. Outro anúncio, publicado no nº 50, p. 9 da mesma Revista, era ilustrado com uma figura de uma mãe embalando um bebê de colo, tendo ao seu lado uma mamadeira formato “banana”. Uma seta conecta a imagem lata de Leite Moça à mamadeira, demonstrando que o produto também era destinado ao aleitamento infantil.

²² VAZ, Eulália. *A Sciencia no Lar Moderno*. 4ª edição. S/l, 1912.

²³ QUARESMA, 1927.

²⁴ MENDES, Castorino (Ed.). *O Livro das Noivas: de receitas e conselhos domésticos*. São Paulo, 1929.

²⁵ FERREIRA, Maria de Lourdes. Livro de receitas manuscrito. Acervo pessoal do autor. 1934.

utensílios indispensáveis” – mas que até pouco tempo antes, eram impensáveis. Neste guia ainda imperam os doces com nozes amêndoas ou coco, os doces de ovos portugueses, e as frutas em calda ou conserva. O leite condensado não aparece nas receitas, e o chocolate, em pó ou em barra, dá as caras em alguns poucos exemplos (principalmente tortas). Uma versão do docinho de nozes de 1934, apresentado acima, figura nesse livro, com a adição de “uma colher das de sopa de chocolate e cacau”. A sessão “Doces diversos” apresenta mais receitas com chocolate que os livros anteriores (6 em 14).²⁶

A situação da culinária brasileira – para não dizer a ocidental – mudaria com a eclosão da Segunda Guerra. Esse conflito mundial, que mobilizou ativa e passivamente quase todas as nações do globo, iria impactar negativamente a economia doméstica, principalmente com o racionamento dos ingredientes.

O Brigadeiro Gomes, bonito e solteiro:

Em 1937, através de um golpe de estado, Getúlio Vargas instaurou o regime do Estado Novo no Brasil. Com o início da Segunda Guerra dois anos depois, a reação inicial de Vargas foi a de se manter neutro, e desse modo perdurou até novembro de 1943, quando se aliou aos EUA e declarou guerra ao Eixo. A entrada do Brasil – ditatorial – na guerra contra os fascismos europeus e pró-democracia norte-americana exigiu um esforço retórico por parte de Vargas para mobilização da população. Segundo o historiador Roney Cytrynowicz, Vargas procurou criar uma espécie de *front* interno, preparando os brasileiros para as consequências da guerra, ao mesmo tempo em que instalava um clima de tensão de modo a anuviar as contradições de um regime ditatorial lutando pela democracia (CYTRYNOWICZ, 2000).

Esses jogos internos diziam respeito à estratégia gerida pelo governo de Getúlio Vargas para conscientizar a população da necessidade de o país estar em guerra ao lado dos democráticos, ainda que vivesse um governo ditatorial. Uma das formas de atingir e convencer a população e, talvez, a mais eficaz delas foi no tocante à alimentação, trazendo a escassez da guerra para a realidade brasileira, exorbitando os preços e dificultando o acesso a gêneros alimentícios básicos como a farinha de trigo e o açúcar. Dessa forma, os brasileiros tinham seu cotidiano diretamente atingido “pela guerra” e notariam e justificariam a necessidade de o Brasil participar do conflito (CYTRYNOWICZ, 2000 apud AGUIAR, 20 jan 2017).

Em outubro de 1943, antes mesmo da declaração de guerra, o jornal “Lavoura e Comércio”, de São Paulo, já notificava a crise da indústria de laticínios:

²⁶ BROCKMANN, Wanda. *O livro da quituteira*. Porto Alegre: Edição da Livraria do Globo, 1940.

A indústria de laticínios que ostentava, até pouco tempo, a aparência de uma extraordinária prosperidade, passou, repentinamente, a apresentar aspectos de decadência. Suprimentos ao consumo nacional de manteiga e de queijos que eram suficientes, com atualmente profundamente insuficientes, *alegando os produtores causas que não satisfazem*. Isso levou já o governo a medidas prejudiciais àquela indústria, como a concessão de isenção de impostos aduaneiros para os produtos de importação. E tais importações já se iniciaram, tendendo a se estenderem e a se alargarem em proporções que certamente não consultam os interesses da economia do país. [...] *Já não importamos leite condensado, estando o mercado consumidor abastecido pela produção nacional*. Esta não cobre ainda, porém, todas as necessidades do mercado quanto ao leite em pó, de que compramos 56.048 quilos (Cr\$ 770.000,00) em 1940, contra 80.742 (Cr\$ 1.341.000,00) em 1939.²⁷

Um produtor de leite carioca, entrevistado naquele ano, afirmou:

[...] li em seu conceituado jornal uma declaração da Comissão Executiva do Leite em que ela afirmava terem sido os produtores de leite beneficiados com um aumento de preço de cerca de 50% com o advento das cooperativas. [...] A verdade é que, pelo menos na zona em que exerço essa atividade, estamos recebendo menos do que no tempo da antiga usina e os preços atuais são inferiores aos de dezenove ou vinte anos passados. [...] O que está acontecendo é que os produtores, na maioria descontentes, diante da impossibilidade de produzir leite pelos preços atuais, desanimados, vão derivando as suas energias restantes para outros negócios que não os deixem na miséria. [...] Assim está sucedendo com numerosos produtores que vão paulatinamente transformando esse péssimo negócio em outro menos oneroso. [...] e, até que seja incrementada a produção, *o povo terá que se contentar com leite condensado ou leite em pó oriundos de alguma fonte mais previdente*. Creio que ainda está em tempo do governo tomar medidas no sentido de *amenizar a grande carência de leite que vamos ter agora na estação de seca* [...].²⁸

Nem bem o Brasil entrava em guerra e uma das principais indústrias alimentícias do país, antes tão próspera, entrava em uma crise muito mal explicada por seus produtores. O governo, para remediar, passava a aliviar os impostos de importações, de modo que o mercado nacional não sofresse tanta carestia, substituindo os produtos faltantes por seus equivalentes estrangeiros. Comparando os preços de alimentos básicos no Distrito Federal (Rio de Janeiro) entre 1937 e 1943, Franciane Luz aponta que o mesmo quilo de manteiga, por exemplo, que custava Cr\$ 7,91 em 1937, duplicará de valor em 1943, chegando a Cr\$ 14,00 (LUZ, 2015, p. 54-55).

Apesar da carestia, forjada ou não, Vargas não poderia desestimular a população. Uma série de campanhas focadas sobre as questões alimentares e nutricionais foi criada, como a “sopa de guerra” e a “horta da vitória” – essa última inspirada na campanha inglesa de plantio de hortas em locais públicos. Para Cytrynowicz, “o leite foi tornado arma da constituição do *front* interno e as

²⁷ INDUSTRIA... Indústria Laticínios. *Lavoura e Comércio*. 01/10/1943. Grifos meus.

²⁸ A CRISE... A crise do leite e seus derivados. *O Jornal*. 25/05/1943. Grifos meus.

vitaminas foram transformadas em garantia do território e da soberania nacional (CYTRYNOWICZ, 2000, p. 52). É neste contexto que deve ser entendida a “Propaganda sanitária” publicada nos jornais em 1943: “Às vezes torna-se difícil obter leite em determinado lugar. Recomenda-se, então, o uso do leite em pó, condensado ou mesmo desnatado, pois o leite é essencial na alimentação de crianças e adultos”.²⁹

Seguindo o conselho do governo, o leite condensado – na ausência do produto *in natura* – começa a adentrar nas cozinhas, em usos diferentes dos encontrados até então. Em um “menu semanal” sugerido em um jornal carioca pela autora de culinária Cacilda Seabra, a sugestão para o jantar de quinta-feira é composta de “macarrão com creme de forno, costeletas de cordeiro fritas, pudim de leite condensado”, acompanhado das três receitas.³⁰ Em 1944 a situação pioraria:

As recentes medidas de emergência denotam as lacunas dos nossos campos. É livre a importação da manteiga, assim como do leite condensado e ovos. Estabelecem-se dias de jejum, sem carne. O trigo é importado da Argentina. Suprimos a falta de gorduras com uma mistura de óleo de caroço de algodão.³¹

Em junho de 1944, o leite condensado “Moça” passa a ser vendido em Manaus “não mais pelo custo de 7 cruzeiros a lata maior, mas sim por 9 cruzeiros e 70 centavos”, levando os consumidores a se manifestar nos jornais sobre as contradições vigentes na mídia: se há pouco o governo havia anunciado que Manaus recebera um carregamento de leite condensado o suficiente para alimentar a população por três meses, o que explicaria o aumento dos preços?³² Em setembro daquele ano, os jornais publicaram uma nota informando o desaparecimento “de todo o estoque de leite condensado” de Campo Grande, SP, “atribuindo-se esse fato a um golpe do *trust* que se formou aqui para controlar os laticínios”.³³

As previsões anunciadas no ano anterior passam a se concretizar: havia falta, ainda que controlada, dos produtos nacionais de necessidade básica, como o leite condensado.³⁴ “Eclipse total do leite”, anunciava “O Jornal” em maio.³⁵ Em agosto, o Chefe do Serviço do Abastecimento

²⁹ PROPAGANDA... Propaganda sanitária. *Correio da Manhã*. 10/07/1943. Para uma análise aprofundada da política de saúde pública focada no leite durante a Era Vargas, veja-se Brinkmann, 2014.

³⁰ “Pudim de leite condensado: Deite numa travessa uma lata comum de leite condensado, junte uma colher de chá de manteiga, uma colher de chá de canela e oito gemas. Passe tudo pela peneira e leve ao forno em banho-maria”. SEABRA, Cacilda. Arte Culinária. *Correio da Manhã*. 02/09/1943.

³¹ PONTES, Manoel. A importância do Ministério da Agricultura. *Correio da Manhã*. 07/05/1944.

³² DIFÍCIL... Difícil de compreender. *Correio da Manhã*. 08/06/1944.

³³ TRUST... “Trust” de laticínios em Campo Grande. *Correio da Manhã*. 30/09/1944.

³⁴ Os leites condensados nacionais anunciados nos jornais eram os das marcas Moça, Vigor e Sitiense.

³⁵ ECLIPSE... Eclipse total do leite. *O Jornal*. 31/05/1944.

Metropolitano do Rio “alvitrou que se proibam o leite no cafezinho, os cremes de leite nas sobremesas e o emprego de leite fresco em indústrias”.³⁶ Com entrevista à “dez personalidades destacadas” da pediatria brasileira, “O Jornal” fez uma grande reportagem de várias páginas sobre a “avalanche” da mortalidade infantil que estava ocorrendo no Brasil. Um dos médicos, Dr. Adamastor, fez longa explanação sobre os benefícios do leite na saúde infantil, acrescentando que, mesmo sempre tendo combatido o uso do leite condensado na alimentação de crianças, atualmente estava-o sugerindo às mães, “porque entre dar o alimento conservado e não dar nenhum, ninguém hesita em preferi-lo”.³⁷

Em dezembro de 1944, a concessionária exclusiva dos produtos Nestlé no Brasil publica uma nota informando sobre a possibilidade de estarem sendo vendidos produtos falsificados com os rótulos Nestlé, e informa que já estão tomando medidas para garantir o “abastecimento satisfatório” dos mercados.³⁸ Mas a produção nacional, como se anunciava desde 1943, não daria conta de suprir a demanda. Alguns dias depois da publicação do anúncio da Nestlé, o governo anunciava que havia fechado um acordo com as autoridades norte-americanas para importar leite condensado dos Estados Unidos.³⁹ No começo de 1946 já se anuncia o leite condensado americano nos jornais (marcas Favorita, e Cruz Azul), a ponto de o produto constar em uma anedota no Fon-Fon:

O homem passa carregado de embrulhos. As olheiras dos serões espalham um tom de tristeza pelo rosto pálido.

- Brinquedos para as crianças, hein? A alegria de ser Papai Noel!

- Papai Noel já não existe. Temos que educar as crianças desde cedo dentro da realidade cruel da vida. Elas sabem que o Papai Noel delas é pobre, trabalha muito, e o pouco que ganha, mal dá para o pão de cada dia. Estes embrulhos? Uns pãezinhos que mais parecem os que o diabo amassou do que aqueles que pedimos a Deus no Padre-Nosso, conseguido após duas horas na fila, ao sol. *Leite condensado, americano, que aqui as vacas não dão leite*. E farinha misturada para a comida nutritiva que estraga de uma vez os intestinos cansados de conduzir tanta imundície.⁴⁰

A crise do leite seguiu em junho de 1946, a ponto de o Presidente da República proibir a saída do leite condensado nacional do território.⁴¹ Em agosto, ainda havia falta: “o carioca, em matéria de leite, com seus 250.000 litros diários, passa fome. [...] Só apelando para a importação

³⁶ CRISE... Crise de leite em setembro. *O Jornal*. 22/08/1944.

³⁷ A MORTALIDADE... A mortalidade infantil entre nós é uma avalanche. *Revista do O Jornal*. 17/09/1944.

³⁸ AVISO... Aviso. *Jornal do Brasil*. 01/12/1944.

³⁹ O PROBLEMA... O problema da alimentação. *Jornal do Brasil*. 05/12/1944.

⁴⁰ CARVOLIVA, Agenora de. Morreu o Natal... *Fon-Fon*, ano 39, n. 51, p. 59-60, 21/12/1946. Grifos meus.

⁴¹ PROIBIDA.... Proibida a exportação de leite condensado. *Correio da Manhã*. 29/06/1946.

virá em socorro do povo, que precisa mais do seu amparo do que os negociadores de leite...”.⁴² Alguns dias mais tarde, os representantes da Nestlé esclarecerão que os “preços exagerados que alguns comerciantes pedem pelos produtos Nestlé” não era da empresa, e sim da falta dos produtos.⁴³

Segundo Sören Brinkmann, a crise do leite do Estado Novo não seria resolvida com a renúncia forçada de Vargas, em outubro de 1945. As causas para o problema não estariam só na crise de abastecimento provocada pela guerra, mas também nas deficiências estruturais do sistema de produção de laticínios nacional. Os governos que se seguiram não retomaram o projeto varguista de reestruturação da indústria leiteira, provavelmente pelos altos custos necessários. “Em consequência, havia cada vez mais consumidores que – especialmente com respeito ao aleitamento artificial – lançaram mão do leite em pó ou outras conservas de leite” (BRINKMANN, 2014, s/p).

A saída de Vargas tornou necessária a primeira campanha presidencial em dez anos. Enquanto o PSD de Vargas lançou o General Eurico Gaspar Dutra como candidato sucessor, a novata União Democrática Nacional escolheu o Brigadeiro Eduardo Gomes, herói da Revolta dos 18 do Forte, (onde foi ferido, originando uma das lendas do doce).⁴⁴ Novato na política, Eduardo Gomes era cotado como o candidato certo para fazer a transição para o Brasil democrático.

As eleições de 1945 marcariam também a primeira vez o voto obrigatório para todos os brasileiros, de ambos sexos: as brasileiras haviam adquirido o direito de votar em 1932, porém apenas as eleitoras casadas que obtivessem a permissão de seus maridos, as mulheres solteiras que tivessem salário próprio, e as viúvas eram autorizadas a votar. Em 1945, a todas seria permitido, e exigido. Em editorial da revista *O Cruzeiro* – cujo público alvo era majoritariamente feminino –, às vésperas das eleições, se escreveu:

[...] Entre aqueles que apoiam o *Brigadeiro Eduardo Gomes*, candidato verdadeiramente nacional por tudo que representa de garantia intelectual, cívica e moral a sua vida impoluta e a envergadura da sua personalidade, encontra o Partido Republicano. [...] Adotando na íntegra o programa da Liga Eleitoral Católica, ao invés de outros partidos [...] o Partido Republicano foi o único a colocar na cabeça da chapa de seus candidatos um nome de mulher. [...] Compreendendo o quanto para a sua pronta renovação, necessita o clima político da nação de novas influências e de reservas morais ainda intactas, e o quanto pode pesar na balança da vitória o voto feminino coeso e bem orientado, o Partido Republicano deu claras mostras de largueza de vistas das suas diretrizes.

⁴² FALTA DE LEITE. *Correio da Manhã*. 14/08/1946.

⁴³ PRODUTOS NESTLÉ. *Correio da Manhã*. 23/08/1946.

⁴⁴ A versão vulgar do por que o brigadeiro (doce) seria uma homenagem ao brigadeiro (político) se refere ao fato de não levar ovos: dizem as más línguas que Eduardo Gomes fora ferido nos testículos durante a Revolta dos 18 do Forte, em 1922, motivo pelo qual teria falecido solteiro e sem descendência (UTZERI, 2002, p. 8).

À sombra da bandeira de Cristo, tão devotamente empunhada pelo Brigadeiro Eduardo Gomes, [...], a mulher, obedecendo à intimativa categórica do Chefe da Igreja, entra resolutamente na liça. Entre o nazi-fascismo agora derrotado, porém não completamente eliminado e capaz ainda de surto temeroso de ressurreição e o perigo premente do comunismo, enxerto estrangeiro de uma ideologia contrária à índole nacional, baseada toda no culto da família e da religião, não há mais lugar para o derrotismo, o desânimo, a inação. [...] Na defesa da família e do lar, na preservação da nossa democracia e na preservação e defesa ainda maiores dessa grande família que é a nossa terra, cerremos pois, fileiras em torno do Brigadeiro. [...].⁴⁵

Apelando à defesa da moral cristã e ao anti-comunismo, o voto feminino foi alicerçado à defesa da Nação. Além desses valores, a figura do candidato foi destacada para atrair estas “fileiras”. O colunista social do “Diário Carioca”, Jacinto de Thormes, assim escreveu: “pois as mulheres encontraram um homem, que é o eleito de todas, o ‘melhor partido do Brasil’ que além de tudo ‘é bonito e é solteiro’”.⁴⁶ A colunista Vivian, da seção feminina do “Diário de Notícias”, destacaria a figura ativa, carismática e patriótica do Brigadeiro,⁴⁷ ao lado do General Dutra, que além de ser um indicado de Vargas, seria um “senhor sem *it*”, acrescentando:

Decerto as feições regulares e o estado civil mais atraente não são requisitos bastantes para que qualquer de nós, as mulheres de hoje, decidamos nossas preferências por um candidato a algo de muito importante para todas as vidas e para o país inteiro, como é o cargo de presidente da República. Mas não deixa de ser muito agradável, do ponto de vista estético e psicológico, que o preferido seja, além de comprovadamente digno da missão, uma figura para quem a Natureza não tenha sido madrasta. Atribui-se às moças de Belo Horizonte o “slogan” rimado: “Brigadeiro! Brigadeiro! É bonito e é solteiro!” [...] *Nossos votos, não há dúvida, serão para o brigadeiro. Se ele é bonito e é solteiro como diz o jovial “slogan”, tanto melhor...*⁴⁸

Pelo que os dois textos deixam transparecer, boa parte da campanha de Gomes estava alicerçada no voto feminino doméstico. A história corrente até os dias de hoje é a de que essas apoiadoras produziam um docinho e o vendiam para angariar fundos ou o distribuíam nas reuniões partidárias (MEJIA, 2018).⁴⁹ Não foi possível se descobrir quando foi veiculada a primeira versão dessa história. A busca em jornais e revistas da época, assim como em livros de receita, não retornou nenhum resultado positivo que associasse à primeira campanha presidencial de Gomes ao desenvolvimento ou distribuição do brigadeiro de chocolate.

A situação culinária do Brasil em 1945, como se apresentou anteriormente, não era das melhores. Havia uma falta gravíssima dos produtos básicos de consumo, como leite, farinha de

⁴⁵ CELSO, Maria Eugénia. A última arrancada. *O Cruzeiro*. 01/12/1945. Grifos meus.

⁴⁶ THORMES, Jacinto de. O melhor partido do Brasil. *Diário Carioca*. 28/10/1945.

⁴⁷ De modo semelhante como ao que seria feito, décadas mais tarde, com o candidato Fernando Collor.

⁴⁸ VIVIAN. Bonito e solteiro. *Diário de Notícias*. 04/11/1945. Grifos meus

⁴⁹ Algumas versões atribuem à senhora carioca, dona Heloísa Nabuco de Oliveira, a invenção do doce.

trigo, e açúcar, além da escassez de ovos e certas frutas – todos ingredientes essenciais para a confeitaria nacional. A versão citada no início deste artigo – de que o brigadeiro teria se originado em São Paulo, devido à presença de fábricas tanto de chocolate como de leite condensado não se sustenta quando confrontada com a situação de carestia existente em 1945. A hipótese de Joyce Galvão, que o brigadeiro tenha surgido no período Entre-Guerras, é viável, em termos de existência de matéria-prima, mas não verossímil: como se demonstrou acima, doces com leite condensado só vão se tornar comuns no Brasil na década de 1940.

Para propor uma solução para esta questão, discuto a seguir, na última parte desse artigo, as receitas encontradas em alguns livros de receita do período posterior a 1945.

Quando o leite condensado virou brigadeiro:

A sociedade brasileira após a Segunda Guerra sofreria uma enorme influência do *american way of life*.⁵⁰ Esse processo havia se iniciado nas décadas anteriores, como já dito, mas se intensificou com o término do conflito. Além da importação de eletrodomésticos (HOMEM, 2003), houve também um transporte das facilidades desenvolvidas para uso dos soldados em campo de batalha para as cozinhas: falo especialmente das comidas enlatadas. A indústria norte-americana dos anos 1945/1950 convenceu a dona de casa ocidental de que o tempo gasto na cozinha era tempo perdido, que as refeições deveriam ser preparadas o mais rápido possível, especialmente com o auxílio dos maravilhosos eletroeletrônicos e utilitários recém-saídos das fábricas: refrigeradores, fogões a gás, batedeiras, liquidificadores, torradeiras, panelas de pressão, e das comidas enlatadas, prontas ou pré-prontas (SHAPIRO, 2004; WHITFIELD, 2012).

No Brasil, para os fins deste artigo, a maior influência começou em 1946 com a importação do leite condensado estrangeiro, norte-americano, para suprir a falta que havia no mercado nacional. Falta que, se levamos em conta as pesquisas de Cytrynowicz, foi provocada conscientemente pelo próprio governo para elaboração do *front* interno. A política de Vargas também viria a facilitar a entrada dos produtos e dos ideais norte-americanos, ao diminuir os

⁵⁰ O mercado europeu sofreria a mesma influência: “After the Second World War, arguing that Europe was still experiencing severe food shortages that were an impediment to relaunching economic growth, the U.S. introduced the Marshall Plan (or the ‘European Recovery Program’) in 1947. [...] The European markets were flooded with canned goods – early baby boomers in Europe grew up with canned baby food, condensed milk and soups, all coming from the U.S.” (BALAMIR, 2011, p. 11).

impostos de importação, mesmo que isso viesse a prejudicar a indústria de laticínios brasileira. Diante desse cenário, as cozinheiras brasileiras precisaram reinventar o seu repertório de receitas:

[a partir do final da década de 1950] enquanto em outros países do mundo a Cia. Nestlé via as vendas [de leite condensado] despencarem, inclusive perdendo espaço para outros produtos fabricados pela empresa – como a linha de leites em pó e o leite evaporado Ideal, sem adição de açúcar – aqui no Brasil as vendas cresceram em ritmo acelerado. De alternativa ao leite fresco nos momentos de escassez e de produto voltado para a alimentação infantil, o Leite Moça é alçado para a categoria de “ingrediente culinário” (OLIVEIRA, 2010, p. 82).⁵¹

Acredito, sem desmerecer as pesquisas das autoras, que essa transformação em ingrediente culinário possa ser puxada para o final da década de 1940. A primeira receita com o nome de “brigadeiro” foi encontrada em um exemplar da revista *O Cruzeiro*,⁵² de 1949, em uma seção culinária assinada pela cozinheira Helena B. Sangirardi:

Brigadeiro

Ingredientes – 2 latas de leite condensado – 2 colheres (sopa) bem cheias de chocolate em pó – chocolate granulado ou confeitos coloridos.

Maneira de fazer – misture o leite condensado com o chocolate e leve ao fogo até enxergar o fundo da panela. Retire do fogo, deixe esfriar, faça bolinhas e passe no chocolate granulado ou nos confeitos coloridos.

Nota – Excelente para festinhas de criança.⁵³

Alguns meses depois, ao sugerir para as leitoras um menu básico para uma “festinha simples e íntima”, a autora elencará as seguintes sugestões:

Tarteletes de milho verde. Pasteizinhos de camarão, bem pequenos, fritos na hora. Barquetes de palmito ou aspargos. Empadinhas de galinha. Croquetes de bacalhau ou camarão. Sanduichinhos de presunto. Sanduichinhos de “bisnaguinhas” (esse pãozinho doce, compridinho) com patê de tomate e queijo. Sanduichinhos de molho de maionese e cenoura ralada. Um bolo – se for festa de aniversário – com velinhas conforme o número de anos do aniversariante. Se for adulto, pode ser posta só uma velinha, para evitar

⁵¹ Análise reforçada pelas pesquisas de Júlia Albertoni, para quem “a partir de 1953, percebe-se que as propagandas do Leite Moça na [revista] *Seleções* passam a informar suas qualidades para o preparo do ‘mais gostoso bolo de aniversário’, ‘pudim de banana’, ‘doce-de-leite que todos preferem’, ‘mais gostoso sorvete’, ‘balas deliciosas que se desmancham na boca’ e muitas outras sobremesas. [...] O leite condensado encontrou na culinária brasileira, assim, receptividade” (ALBERTONI, 2015, p. 77-78).

⁵² A revista *Cruzeiro* teria papel fundamental na divulgação do *American way of life* no Brasil. Nas décadas de 1940/50, foi o periódico de maior circulação no país, com estimativas de “4.000.000 [leitores] num país de 50.000.000 habitantes”. Na década de 1940 (a revista foi criada em 1928), sofreu uma mudança de diagramação, aproximando-se do modelo de revistas estadunidenses. Nesse período, principalmente durante a Segunda Guerra, e na Guerra Fria, que as reportagens adotaram um tom explicitamente norte-americano. É neste contexto – de pós-guerra, eleições, da transformação do Brasil em um país “moderno” – que as propagandas veiculadas na *Cruzeiro* passaram a alavancar novos padrões de consumo, divulgando produtos e estilos, não coincidentemente “*made in USA*”: automóveis, eletrodomésticos, alimentos industrializados, padrões de beleza baseados nas atrizes de Hollywood (BAMMANN, 2011; 2012)

⁵³ SANGIRARDI, Helena B. Três docinhos para festas. *O Cruzeiro*, n. 8, p. 97, 30/04/1949.

indiscrições... Croquetinhos de nozes. Bolinhas de abacaxi e coco. Nozes fingidas. *Brigadeiro*. Cajuzinhos de amêndoas ou amendoim. Docinhos de chocolate, leite e nozes. Sequilhos de coco. Cocadinhas brancas, enfeitadas com confeitos coloridos ou prateados. Queijadinhas, bem pequeninas. Balas de coco (alfenins). Balas de Ruth. Bombons de Regina Helena. Pavê enfeitado com meias nozes. Bebidas à vontade.⁵⁴

Helena não reclama para si a autoria das receitas apresentadas. Em um livro que publicará posteriormente, aproveitando do conteúdo das colunas, dirá que muitas das receitas foram enviadas por ouvintes, leitoras e amigas à autora desde 1939 (SANGIRARDI, 1952, p. 10). Se, como disse J. P. Ferro, “os livros de culinária contam sempre o que se podia comer, mas não o que efetivamente se comia (apud SANTOS, 2011, p. 105), também é verdade que as receitas apresentadas nos livros podem ter surgido muito antes de terem sido fixadas no papel. Como Sangirardi, nas duas ocasiões, se refere ao brigadeiro sem maiores explicações, acredito que se pode afirmar que já se tratava de um doce conhecido, e não invenção ou batismo próprio.

Dois meses depois, Helena receberia uma carta de uma leitora de Porto Alegre, assinada “Ida”, que comentaria a receita transcrita acima. Sangirardi considera a carta de Ida muito informativa, e escolhe copiá-la na íntegra na coluna. Citarei só a parte relevante:

[...] Li no último O Cruzeiro que aqui recebemos, a receita de “brigadeiro”. Esse docinho para mim é bombom de doce de leite, sendo que o “brigadeiro” é bem mais complicado. Quero apenas dizer-lhe que faço essa receita de um jeito que *exige mais força, mas menos gás e menos tempo junto ao fogo*. Faço antes o doce de leite, do leite condensado, isto é, lavo bem as latas e ponho-as a ferver. (Aqui o fogão é à lenha e ponho-as na caldeira mesmo). Depois de uma hora, abro-as, despejo o conteúdo na panela e só então misturo o chocolate (na minha receita, 2 colheres (sopa) para cada lata). Aí é que se faz um pouquinho de força, para misturar bem. Em compensação, quando levo ao fogo para dar ponto, o doce despreza do fundo da panela em menos de 5 minutos. Acha que vale a pena? Eu prefiro assim.⁵⁵

A atitude de Ida se encaixa perfeitamente ao *american way of life* apresentado acima: a receita é mais complicada que o brigadeiro de Sangirardi, mas quem faz grande parte do trabalho não é a cozinheira, que precisa ficar mexendo por vários minutos a mistura sobre o fogão, e sim o próprio fogão, que com a água fervente e a pressão interna da lata, condensam e caramelizam ainda mais o leite condensado. O método de produzir doce de leite a partir do cozimento do leite condensado enlatado já havia sido apresentado por Sangirardi em edição bem anterior de sua

⁵⁴ SANGIRARDI, Helena B. Coisas para uma festinha. *O Cruzeiro*, n. 41, p. 112, 30/07/1949. Grifos meus.

⁵⁵ IDA. Carta de Ida, de Porto Alegre. *O Cruzeiro*, n. 49, p. 120, 24/09/1949. Grifos meus. Uma receita parecida com esta será publicada em um jornal de Curitiba em 1967. DOCINHO DE CHOCOLATE... Docinho de chocolate de leite. *Diário do Paraná*. 29/10/1967.

coluna.⁵⁶ Novamente, não creio que a autora tenha inventado esse método, apenas publicado algo que já estava sendo produzido por aí.

Os vários anos de experiência culinária de Helena Sangirardi foram condensados com a publicação de seu principal livro, primeiramente lançado em dois volumes em maio de 1949 – *A Alegria de Cozinhar*. Pelo menos quatro edições, de 5.000 exemplares, foram lançadas ainda no primeiro ano. Possuo um exemplar de 1952 (12ª edição), condensado em um único volume de 707 páginas, fartamente ilustrado. Chama a atenção, neste exemplar, a ausência quer dos brigadeiros, quer dos “bombons de doce de leite”. Dentre os 73 “docinhos para festas”, nenhuma receita se aproxima daqueles que seriam publicados na revista no mesmo ano. Qual seria o motivo? Acredito que dois: Helena finalmente anunciou a obra para suas leitoras em sua coluna na *Cruzeiro*, em 21 de maio de 1949, salientando que vinha confeccionando o livro “há tantos anos”.⁵⁷ Creio que a autora vinha planejando o livro pelo menos desde 1946, a primeira vez em que usa a expressão “Alegria de Cozinhar” em maiúsculas.⁵⁸ Com segurança, pode-se dizer que em 1947 este já estava em produção, pois orienta uma leitora que espere o seu lançamento para aprimorar seus conhecimentos do lar.⁵⁹ Ano após ano, a autora promete às leitoras o lançamento, até que o mesmo se concretiza em maio de 1949. A receita de brigadeiro saiu na revista no mês anterior, quando já não dava tempo de incluí-la no volume. Pela sua ausência na edição de 1952, acredito que não houve grandes revisões ou adições da autora às edições subsequentes.

É difícil de determinar o grau de aceitação que o brigadeiro teve por parte das cozinheiras na década de 1950. Em um folheto de receitas distribuído pela Nestlé (data estimada entre 1935 e 1954),⁶⁰ contendo apenas receitas produzidas com o leite Moça, a receita que mais se aproxima do brigadeiro são os “bombons de leite condensado” que, por não apresentarem chocolate, são mais próximos dos modernos brigadeiro branco ou branquinho.⁶¹ Outro folheto lançado pela Nestlé, com

⁵⁶ “Você gosta de doce de leite e não faz sempre, devido ao trabalho de mexer constantemente? Mas existe um doce de leite que se faz por si, sem dar o menor trabalho... Compre uma lata de leite condensado, de boa qualidade; lave-a bem, tire-lhe o rótulo e coloque-a – fechada, naturalmente – na água em que vai cozinhar o feijão. Quando o feijão estiver cozido, o doce de leite estará pronto. Deixe esfriar, abra a lata e sirva”. SANGIRARDI, Helena B. Pequena enciclopédia doméstica. *O Cruzeiro*, n. 2, p. 89, 03/11/1945.

⁵⁷ SANGIRARDI, Helena B. A Alegria de cozinhar. *O Cruzeiro*, n. 31, p. 104, 21/05/1949.

⁵⁸ SANGIRARDI, Helena B. Alegria de cozinhar! *O Cruzeiro*, n. 12, p. 68, 12/01/1946.

⁵⁹ SANGIRARDI, Helena B. Correspondência, resposta à Diva Aguiar. *O Cruzeiro*, n. 8, p. 124, 13/12/1947.

⁶⁰ Os folhetos distribuídos pela Nestlé para as consumidoras em geral não eram datados. Estipulou-se a data deste exemplar com base nos produtos citados: em 1935 a Nestlé lança o Creme de leite no mercado nacional, e em 1955 altera-se a grafia do achocolatado de Nescao para Nescau.

⁶¹ “Bombons de leite condensado. Para uma lata de leite condensado ‘Moça’, devidamente diluído em água, três colheres das de sopa, bem cheias de açúcar refinado, três colheres de sopa com mel de abelhas e uma colher de sopa

a mesma proposta, no mesmo intervalo de tempo, trazendo receitas traduzidas do espanhol e adaptadas por Helena Sangirardi, também não apresenta receita de brigadeiro, mas traz uma variação, simplificada, dos bombons de leite condensado, e a receita do doce de leite cozido na lata.⁶² Cabe lembrar que no mesmo período os rótulos das latas de Leite Moça passam a trazer receitas com o produto.

Três receitas publicadas em jornais brasileiros na década de 1950 demonstram um conhecimento mais popular do brigadeiro, uma maior difusão da receita. A primeira, de 1955, se constitui em uma variação da receita:

Para variar o docinho brigadeiro: De véspera, ponha de molho em vinho branco ou moscatel um punhado de passas sem caroços. No dia seguinte, na hora de preparar os brigadeiros, escorra bem as passas. Depois faça os docinhos colocando, dentro de cada um, uma passa. Dá um ótimo sabor.⁶³

O mesmo jornal traria outra variação da receita: sem receita alguma, sem passo-a-passo, sem lista de ingredientes, apenas o nome “brigadeiro” e uma sugestão de cortar o doce em quadradinhos e decorar com glacê.⁶⁴ A terceira receita, de um jornal de Recife em 1958, volta a trazer a receita “clássica”, com leite condensado, chocolate e confeitos.⁶⁵ A presença de uma receita muito semelhante a primeira encontrada, publicada quase uma década depois, no outro extremo do país, demonstra a dispersão do brigadeiro pelo território.

Entretanto, há de se ter ponderação nesta análise: enquanto algumas receitas desse período usam o brigadeiro como já como exemplo – uma coluna de culinária, ao ensinar um docinho inspirado no “mouro de Veneza”, ensina como primeiro passo “prepare massa de brigadeiro (com leite condensado, chocolate e gemas)”⁶⁶ – outras, ao também fazer doces com os mesmos ingredientes e métodos semelhantes, se referem a esses como “docinhos de leite condensado e

de manteiga. Levar-se ao fogo e mexer com cuidado para não pegar no fundo da vasilha. Assim que estiver se despregando facilmente e tomando a forma de massa, retirar-se do fogo e derramar sobre uma pedra mármore ou um prato raso até esfriar. Enrola-se depois em forma de bolinhas que deverão ser envolvidas em papel impermeável. Esses bombons só poderão ser feitos com leite condensado; com leite fresco não dará o mesmo resultado”. *LIVRO DE RECEITAS NESTLÉ*. Sem local: Nestlé, s/d, p. 28.

⁶² SANGIRARDI, Helena B. *100 receitas*. Rio de Janeiro: Nestlé; Tucano, s/d [década 1950], s/p.

⁶³ REGGIO, Djanira. Docinhos para festas. *O Jornal*. 24/07/1955.

⁶⁴ MEIER, Maria do. Docinhos para festas. *O Jornal*. 20/11/1955.

⁶⁵ “Receita do brigadeiro: 1 lata de leite condensado Moça – 1 colher (sopa) de chocolate – 50 gramas de missangas para bolos. Leve o conteúdo da lata de leite ao fogo, em uma caçarola, misturando o chocolate, e mexendo sempre. Quando aparecer o fundo da panela, retire do fogo e deixe esfriar um pouco. Faça bolinhas colocando em forminhas próprias, isto é, de papel plissado (que se adquirem nas livrarias) e ponha por cima as missangas”. NIRA. Para festinhas de criança. *Diário de Pernambuco*. 02/03/1958.

⁶⁶ OTELO... Otelos. *Vida doméstica*, ano 34, n. 420, p. 114, mar. 1953.

chocolate”, sem qualquer menção ao brigadeiro.⁶⁷ Em fins da década de 1960, a questão seguiria em aberto: enquanto uma enciclopédia “o lar” publicada após 1967⁶⁸ traz a receita de “doce de leite condensado”,⁶⁹ outra publicação semelhante e do mesmo período traz três receitas de brigadeiro, com este nome: uma simples, semelhante ao doce apresentado por Ida à Sangirardi,⁷⁰ um “brigadeiro à Carlito”,⁷¹ e um “brigadeiro de rico”.⁷²

Conclusão:

Pensei este texto como um modo de tirar o brigadeiro de uma espécie de trevas: apesar de ser o doce mais conhecido e consumido do país, sua origem imersa em uma lenda que mais o mascara que o explica só servia para lhe tirar as suas particularidades. Frutos das experimentações de cada cozinheira ou cozinheiro, as receitas, ainda mais as muito populares, são muito difíceis de ter as suas genealogias escritas. Ainda assim, tentei propor aqui uma abordagem, maciçamente ancorada na pesquisa em jornais da época, para lançar uma luz sobre esse docinho, que de banal não tem nada.

Eduardo Gomes perderia a eleição de 1945 para o General Dutra, e perderia novamente a de 1950 para Getúlio Vargas. Ao contrário do presidencial, o doce dominaria o país na década de 1950. Na festa de dois anos de João W. Nery, celebrado em 1952 no Rio de Janeiro, o bolo

⁶⁷ CANTINHO... Cantinho da recém-casada. *Fon-Fon*, ano 45, n. 2358, p. 66, 21/06/1952.

⁶⁸ A coletânea, organizada em cinco volumes por Ubiratan Rosa, não tem data de publicação, mas apresenta na bibliografia o encarte especial da revista “Cláudia Cozinha”, de setembro de 1967, e a coluna “Culinária através dos tempos”, original da revista *Cruzeiro* de 23/12/1967. Os demais materiais da bibliografia não são datados, mas estes dois permitem ter uma idéia de quando surgiu o texto.

⁶⁹ “Doce de leite condensado: Tome 1 lata de leite condensado, 2 xícaras de açúcar. 1 colher bem cheia de manteiga, 4 colheres de chocolate em pó. Levar ao fogo o chocolate, a manteiga, o açúcar e uma xícara de água, deixando ferver um pouco. Juntar, depois, o leite condensado, deixando no fogo até engrossar bem. Tire um pouco, experimentando em uma xícara de água fria. Quando estiver no ponto, despejar no mármore deixar esfriar e cortar em quadradinhos”. ROSA, Ubiratan (Org.). *Nova Enciclopédia Mundial de Culinária*. Volume 2. São Paulo: Livraria e Editora Letícia Ltda., s/d, p. 162-163.

⁷⁰ “Brigadeiros. Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 3 gemas, 3 colheres de chocolate em pó, 1 colher de manteiga, chocolate granulado. Modo de fazer: Deixar ferver, durante uma hora, em uma vasilha com água, a lata de leite condensado. Em seguida, despeje o conteúdo da lata em uma panela, com as gemas, a manteiga e o chocolate em pó. Leve ao fogo e mexa sem parar até formar uma bola. Quando estiver frio, faça bolinhas com essa massa, passando-as em chocolate granulado”. BRUNO, Isaura. *Saborosos quitutes de Mamãe Dolores*. Volume 3. São Paulo: Editora Formar, s/d, p. 164.

⁷¹ “Brigadeiro à Carlito. Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 1 lata de leite de vaca, 1 colher das de sobremesa de manteiga, 1 colher das de sopa de chocolate em pó, chocolate granulado. BRUNO, s/d, p. 164.

Modo de fazer: Misture o leite condensado, o leite de vaca, a manteiga e o chocolate. Leve ao fogo, mexa até desprepar da panela. Tire do fogo e deixe esfriar. Enrole, passe no chocolate granulado e coloque em forminhas de papel”.

⁷² “Brigadeiro de rico. Ingredientes: 2 latas de leite condensado, 3 colheres de chocolate, 1 lata de leite de vaca, amêndoas moídas. Modo de fazer: Junte o leite condensado, o leite e o chocolate e leve ao fogo até aparecer o fundo da panela. Faça as bolinhas e passe-as em açúcar e amêndoas moídas”. BRUNO, s/d, p. 165.

dividia espaço na mesa com um prato de docinhos que, embora pela foto não possa se saber se eram ou não brigadeiros, certamente pertencem à mesma matriz: doces feitos com leite condensado cozido em uma panela com manteiga e algum outro ingrediente, enrolados depois de prontos e passados no granulado.⁷³

Semelhante foi a festa de aniversário de um ano do filho da paulista Ruth Silva Osório: A sala estava decorada com balões escritos com “Parabéns a você”, e a mesa com bichinhos de plástico. De comida, a mãe fez:

[...] o bolo “cara de negro”, aliás muito fácil, e que foi um sucesso, pode crer. [...] Os doces escolhidos foram canudinhos recheados com *leite condensado*⁷⁴ e outros com [doce de] abóbora. [...] Havia cocadinhas, *docinhos* de amendoim, *de chocolate*, de banana, de clara e os de banana-passa *com leite condensado*. [...].⁷⁵

Uma mesa tão diferente da que existia nas décadas anteriores, como por exemplo a descrita em um jornal carioca de 1932: para um aniversário infantil, uma mesa redonda, com xícaras, pratos e talheres individuais, além de um ovo cozido, em um porta-ovos, para cada criança; no centro da mesa, uma grande decoração, não comestível, enfeitada de flores e animais, retrata alguma paisagem lúdica de contos de fadas; em cada prato há um biscoito grande, e na mesa, ao redor do enfeite central, são dispostos alguns bolos, assados em forma *bundt* tamanho padrão, decorados com açúcar de confeitiro. Não existem docinhos, não há balões nem velas. Apenas a presença de brinquedos demonstra se tratar de uma festa infantil, pois a mesa, na ausência destes, poderia muito bem estar posta para um banquete de adultos.⁷⁶ Não se precisa recuar até a década anterior; no próprio ano de 1949, em coluna anterior à que divulgou o brigadeiro, Sangirardi apresentaria às leitoras seis sugestões de docinhos para festas infantis: uma delas, o beijinho de coco, só se difere do feito hoje em dia por não usar o leite condensado.⁷⁷

⁷³ A fotografia do aniversário de João Nery pertence ao seu Acervo Pessoal. Foi reproduzido, com autorização, no site do Museu da Pessoa. Disponível em <<http://www.museudapessoa.net/pt/conteudo/imagem/joao-w-nerly-aos-2-anos-94503/colecao/121214>>, acessado em 02 nov 2018.

⁷⁴ Talvez este fosse com leite condensado cozido “na lata”, para ter mais consistência, já que foi usado de recheio.

⁷⁵ OSÓRIO, Ruth Silva. Um assunto que interessa a todas. *Fon-Fon*, n. 2.410, p. 64, 20/06/1953. Grifos meus.

⁷⁶ A MESA... A mesa posta no quarto das creanças. *Vida doméstica: Revista do lar e da mulher*, n. 177, s/p, dez. 1932.

⁷⁷ “Beijinhos de coco. Ingredientes: 1 prato fundo de açúcar – 1 copo de leite – 6 gemas – baunilha – cravos – 300 gramas de coco ralado. Maneira de fazer: Misture o leite e o açúcar, leve ao fogo e deixe ferver, mexendo sempre. Quando engrossar, deixe esfriar um pouco. Bata muito bem as gemas por 5 minutos. Junte ao leite e açúcar, mexendo depressa para que não cozinhe e não encaroce. Junte a baunilha e volte ao fogo para engrossar. Assim que enxergar o fundo da panela, estará pronto o doce. Deixe esfriar um pouco. Umedeça, então, as mãos e vá fazendo bolinhos. Espete cada um com um cravo da Índia, passando por açúcar cristal. Arrume em forminhas de papel”. SANGIRARDI, 12/02/1949.

A invenção do brigadeiro em algum momento da segunda metade da década de 1940 não significou apenas uma transformação nas festas de aniversário. Mais do que uma lembrancinha de comício político, o brigadeiro pode ser visto como um exemplo, o principal deles, de uma profunda ruptura pelo qual a culinária brasileira passou ao final da primeira metade do século XX. A crise do leite de 1945, e a carestia causada durante a Segunda Guerra Mundial forçaram as brasileiras, responsáveis pelas cozinhas e pela criação de receitas, a buscar produtos alternativos para o preparo dos mesmos pratos, ou à criação de comidas antes não existentes. Como escreveu Mintz, “war is probably the single most powerful instrument of dietary change in human experience” (1996, p. 25),⁷⁸ e no Brasil a principal transformação foi a transição do leite condensado, de alternativa ao leite fresco para ingrediente culinário.

Das hipóteses apresentadas no começo desse artigo, não acredito na que aponta o surgimento do docinho nos anos 1920: como procurei demonstrar com as receitas de época, o leite condensado só foi ser usado como ingrediente muito mais tarde. Não se encontrou, também, elementos que suportem a relação do doce com a campanha de Gomes; todas as histórias a esse respeito datam das décadas seguintes ao fato.⁷⁹ Entretanto, sendo a crise do leite, a candidatura de Gomes, e o começo do uso do leite condensado na confeitaria três fatos contemporâneos, é possível que o docinho tenha surgido com outro nome – talvez o “bombom de doce de leite”, citado pela porto-alegrense Ida – e rapidamente rebatizado.

Tirar o brigadeiro de seu contexto mitológico e trazê-lo para a história social e cultural do Brasil do período permitiu entendê-lo naquilo que de fato representa: a inserção, no Brasil, de um ideal de vida norte-americano, relacionado com a modernização do aparato da cozinha, à diminuição de tempo dedicado às tarefas domésticas, e à alimentação cada vez mais dependente de produtos enlatados, pré-prontos. O doce que surgiu tal qual o “pão de guerra” – uma alternativa, um “estepe” para tempos de racionamento – acabou caindo no gosto da população. O brigadeiro

⁷⁸ “A guerra é provavelmente o mais poderoso instrumento individual, na experiência humana, para alterações na dieta”. Tradução livre do autor.

⁷⁹ Interessante uma matéria veiculada pela revista *Cruzeiro* em 1974, patrocinada pelo Centro Nestlé de Economia Doméstica. Assinada pela cozinheira Thereza Penna, comenta o quão curiosas e ricas são as receitas encontradas no caderno de sua avó, “a enorme quantidade de manteiga e ovos solicitados”, para depois comentar da carestia da Segunda Guerra e a introdução do leite condensado. Nenhuma menção é feita a Eduardo Gomes, ou a porquê o docinho apresentado a seguir se chama “brigadeiro”. Talvez isso sirva de demonstração sobre a “lenda” ser de produção recente. A receita de Penna leva uma lata de leite condensado, uma colher de sopa de manteiga, duas colheres de sopa de Nescau, que são cozidos todos juntos em uma panela por cerca de 10 minutos, até desgrudar do fundo, e enrolado em bolinhas passadas no chocolate granulado. PENNA, Thereza de Paula. Doçaria Brasileira. *O Cruzeiro*, n. 22, p. 70-71, 29/05/1974. Ver também: PENNA, Thereza de Paula. Tem brigadeiro na festa! *O Cruzeiro*, n. 34, p. 62, 22/08/1973.

pode ser o doce original brasileiro mais famoso do mundo, mas as suas raízes estão fincadas fora daqui, na Suíça e nos Estados Unidos da América.

Bibliografia:

AGUIAR, Viviane. As fantásticas mamadeiras de leite condensado (ou uma história do brigadeiro). 03/02/2017. Disponível em <<https://lembraria.com/2017/02/03/as-fantasticas-mamadeiras-de-leite-condensado-ou-uma-historia-do-brigadeiro/>>, acessado em 30 out 2018.

ALBERTONI, Júlia Pedrollo. *Entre garrafas, caixas e latas, o American Way e a cultura alimentar nas propagandas de Seleções na década de 1950*. Monografia (Bacharelado em História), Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2015.

BALAMIR, Selçuk. “Ever more and more”: Revisiting the tin can. Amsterdam, 2011. Disponível em <[https://www.academia.edu/1478250/ Ever more and more Revisiting the tin can](https://www.academia.edu/1478250/Ever_more_and_more_Revisiting_the_tin_can)>, acessado em 15 nov 2018.

BAMMANN, Kellen. A americanização em O Cruzeiro e Der Spiegel (1947-1952). *Signos*, v. 33, n. 1, p. 145-157, 2012.

BAMMANN, Kellen. *Americanização no Brasil e na Alemanha: uma proposta de interpretação através dos grupos de pressão de O Cruzeiro e Der Spiegel (1947-1952)*. Dissertação (Mestrado em História), Porto Alegre: Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, 2011.

BRINKMANN, Sören. Leite e modernidade: ideologia e políticas de alimentação na era Vargas. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, v. 21, n. 1, s/p, 2014. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/hcsm/v21n1/0104-5970-hcsm-S0104-59702014005000004.pdf>>, acessado em 02 nov 2018.

CERQUEIRA, Sofia. O ‘parabéns pra você’ do brigadeiro. *Jornal do Brasil*. 30/07/1995.

CLARENCE-SMITH, William Gervase. *Cocoa and chocolate, 1765-1914*. Londres; Nova York: Routledge, 2000.

CROWLEY, Carolyn Hughes. The man who invented Elsie, the Borden Cow. 31/08/1999. Disponível em <<https://www.smithsonianmag.com/science-nature/the-man-who-invented-elsie-the-borden-cow-171931492/>>, acessado em 1 nov 2018.

CYTRYNOWICZ, Roney. *Guerra sem Guerra: A mobilização e o cotidiano em São Paulo durante a Segunda Guerra Mundial*. São Paulo: Geração Editorial, 2000.

FORNARI, Cláudio. *Dicionário-almanaque de comes e bebes*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001.

GALVÃO, Joyce. Quando o leite condensado virou brigadeiro? A história do doce mais famoso do Brasil. 26/05/2015. Disponível em <<https://joycegalvao.com.br/2015/05/26/quando-o-leite-condensado-virou-brigadeiro-a-historia-do-doce-mais-famoso-do-brasil/>>, acessado em 31 out 2018.

HOMEM, Maria Cecília Naclério. O princípio da racionalidade e a gênese da cozinha moderna. *Pós: Revista do Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo da FAU-USP*, v. 13, p. 124-153, 2003.

KHODOROWSKY, Katherine & ROBERT, Hervé. *Idées reçues: Le chocolat*. Paris: Le Cavalier Bleu, 2004.

LAUDAN, Rachel. Fresh from the cow's nest: Condensed milk and culinary innovation. In: WALKER, Harlan (Ed.). *Milk: Beyond the dairy*. Devon: Prospect Books, 2000, p. 216-224.

LINFORD, Jenny. *The seven culinary wonders of the world: A history of honey, salt, chile, pork, rice, cacao and tomato*. Washington, DC: Smithsonian Books, 2018.

LUZ, Franciane Mochenski Bueno da. Cotidiano alimentar no Brasil durante a Segunda Guerra Mundial. *Revista História Helikon*, v. 2, n. 4, p. 47-61, 2º semestre 2015.

MEJIA, Paula. The political lore of an iconic Brazilian sweet. 28/08/2018. Disponível em <<https://www.atlasobscura.com/articles/how-did-the-brigadeiro-become-popular>>, acessado em 02 nov 2018.

MENDELSON, Anne. *Milk: The surprising history of milk through the ages*. Nova York: Borzoi Books, 2008.

MINTZ, Sydney W. *Tasting food, tasting freedom: Excursions into eating, culture and the past*. Boston: Beacon Press, 1996.

MORENO, Cláudio. Brigadeiro. *Zero Hora*. 06/01/2016. Disponível em <<https://gauchazh.clicrbs.com.br/colunistas/claudio-moreno/noticia/2016/10/brigadeiro-7683261.html>>, acessado em 15 nov 2018.

MOTTER, Juliana. *O livro do brigadeiro*. São Paulo: Panda Books, 2010.

NESTLÉ. A condensed history: The Page brothers and the Anglo-Swiss. Disponível em <<https://www.nestle.com/aboutus/history/nestle-company-history/page-brothers-anglo-swiss>>, acessado em 01 nov 2018.

- OLIVEIRA, Débora Santos de Souza. *A transmissão do conhecimento culinário no Brasil urbano do século XX*. Dissertação (Mestrado em História), São Paulo: Universidade de São Paulo, 2010.
- PORRO, Antonio. Cacau e chocolate: dos hieroglifos maias à cozinha ocidental. *Anais do Museu Paulista*, v. 5, p. 279-284, 1997.
- SANGIRARDI, Helena B. *A alegria de cozinhar*. 12ª edição. São Paulo: Livraria Martins Editora S/A., 1952.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: As dimensões do gosto. *História: Questões & Debates*, n. 54, p. 103-124, 2011.
- SHAPIRO, Laura. *Something from the Oven: Reinventing dinner in the 1950's America*. Nova York: Modern Library, 2001.
- SOUSA, Suzana Palermo de. *A Biblioteca Infantil de Figueiredo Pimentel: Tradução e adaptação de narrativas populares na segunda metade do século XIX*. Monografia (Licenciatura em Letras), Campinas: Universidade Estadual de Campinas, 2017.
- UTZERI, Fritz. O brigadeiro e os ovos. *Jornal do Brasil*. 13/03/2002.
- VIARO, Mário Eduardo. O doce enigma do brigadeiro. Originalmente publicado na revista Língua Portuguesa de abril de 2012. Disponível em <<http://lendoeuaprendo.blogspot.com/2013/09/o-doce-enigma-do-brigadeiro-mario.html>>, acessado em 30 out 2018.
- WHITFIELD, Krist Renee. *Canning foods and selling modernity: The canned food industry and consumer culture, 1898-1945*. Tese (Doutorado em Filosofia), Nova Orleans: Universidade de Nova Orleans, 2012.