

D'ocês: Design da Informação sobre aspectos da memória e sociologia dos doces através dos Cadernos de Receitas União

D'ocês: Information design on aspects of the memory and sociology of confectionery through the cookery books of União brand

Giovanna Farah, Profa. Dra. Cristiane Aun Bertoldi

doces, receitas, memória, design da informação

Este Trabalho de Conclusão de Curso visou desenvolver infográficos a partir dos Cadernos de Receitas União. O estudo, coleta e tratamento de dados basearam-se na perspectiva histórico-sociológica de Gilberto Freyre em sua obra *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil* (1939). A pesquisa bibliográfica abordou a história do açúcar e os fundamentos do Food Design e do Design da Informação. Tratadas e organizadas em planilhas, as informações levantadas revelaram possíveis cruzamentos entre diversas classes relacionadas ao assunto, para geração de infográficos. O recorte foi caracterizado segundo a abordagem de Freyre: a partir das receitas por ele coletadas, relacionou ingredientes — frutos — à formação cultural do povo nordestino. Seguindo seus passos, o recorte definiu quatro tipologias de doces encontradas nos Cadernos União — sorvetes, biscoitos, pudins e compotas — nas versões com e sem frutos para análises e comparações. Em seguida foi definida a narrativa para o projeto, responsável por orientar as fases de experimentação (empregando meios manuais e digitais) e finalização dos infográficos, com a impressão dos cartazes. Os resultados da pesquisa, do contato com as receitas e da elaboração de infográficos conectaram a abordagem histórico-sociológica de Freyre à preservação, por parte da União, de uma memória compartilhada do doce, revelando também curiosidades acerca da produção, consumo e divulgação dessas receitas ao longo do tempo. Tais assuntos integram diferentes esferas do Food Design, disciplina que conecta design à alimentação e cultura.

confectionery, recipes, memory, information design

*This Final Project aimed to develop infographics from the recipe books of the União sugar brand. The study, data collection and treatment were based on the historical sociological perspective of Gilberto Freyre in his work *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil* (1939). The bibliographical research addressed the history of sugar and the foundations of both Food Design and Information Design. Treated and organized in spreadsheets, the collected information revealed possible crossings among the classes related to the subject, for the generation of infographics. The framing was characterized according to Freyre's approach: based on the collected recipes, the author related ingredients — fruits — to the cultural background of Northeast Brazil. Following in his footsteps, the framing defined four types of sweets found in the União books — ice cream, cookies, puddings and jams — in versions with and without fruit for analyzes and comparisons. The next step was defining the narrative responsible for guiding the phases of experimentation (using manual and digital means) and finalization of the infographics, with the printing of posters. The results of the research, the contact with recipes and the creation of infographics connected Freyre's historical sociological approach to the preservation, by União, of a shared memory of sweet, also revealing curiosities about production, consumption and dissemination of recipes over time. Such subjects integrate different spheres of Food*

Anais do 11º CIDI e 11º CONGIC

Ricardo Cunha Lima, Guilherme Ranoya, Fátima Finizola,
Rosangela Vieira de Souza (orgs.)

Sociedade Brasileira de Design da Informação – SBDI
Caruaru | Brasil | 2023

ISBN

Proceedings of the 11th CIDI and 11th CONGIC

Ricardo Cunha Lima, Guilherme Ranoya, Fátima Finizola,
Rosangela Vieira de Souza (orgs.)

Sociedade Brasileira de Design da Informação – SBDI
Caruaru | Brazil | 2023

ISBN

Design, the discipline that connects design to food and culture.

1 Introdução

Contexto

No Brasil, a chamada “civilização açucareira” teve início com o desenvolvimento dos engenhos (século XVI). Nela, tudo relacionado à vida do homem que ali vive resulta da cana: economia, sociedade, política e cultura (Freyre, 2004). Uma forma de compreender sua história é através do doce. Foi o que Freyre fez ao escrever *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil* (1939). Procurando preservar a culinária tradicional, o autor registrou e analisou receitas de doces da região através de uma abordagem histórico-sociológica, relacionando ingredientes, utensílios, métodos e outros detalhes à sociedade e cultura locais.

Transmitidas por gerações, receitas culinárias tornam-se patrimônio familiar: sobrevivem ao passar do tempo e permanecem na memória. A União, uma das maiores produtoras brasileiras de açúcar, fundada em 1910, contribui através da memória compartilhada: são mais de 110 anos investindo no contato com o consumidor através de aulas, concursos e, principalmente, cadernos de receitas, material de interesse para esta pesquisa.

Em 1955, com o lema “Invente uma receita e ganhe 10 mil cruzeiros”, a empresa criou o Concurso de Receitas de Doces. Divulgou as melhores delas nas embalagens de Açúcar União e depois as publicou em seus Cadernos de Receitas. Tais cadernos tornaram-se populares nos lares brasileiros, por muitas gerações. Era na Cozinha Experimental, hoje Docelar União, que jurados testavam e avaliavam receitas enviadas por consumidores. Este espaço é frequentado por funcionários, visitantes e alunos de cursos de culinária. Em 2010, a marca lançou sua Biblioteca Virtual, disponibilizando 25 exemplares, dos anos 1960 aos 2000, fonte de rico material para estudos sobre costumes e tradições do país.

Objetivo

O Trabalho de Conclusão de Curso procurou responder à pergunta: **como expressar graficamente relações sobre a memória dos doces publicados nos Cadernos União, tendo Açúcar (1939) como referência principal?**

Seu objetivo foi identificar e expor relações emergentes da análise de receitas de doces dos Cadernos União, adotando a abordagem histórico-sociológica de Freyre (1939), por meio do Design da Informação.

Justificativa

O modo como um assunto é apresentado é fundamental para sua assimilação eficaz — uma das funções do design é “reduzir a complexidade cognitiva, produzir clareza e, dessa maneira, contribuir para uma melhor compreensão” (Bonsiepe, 2011, pp. 88). O Design da Informação

destaca-se ao buscar apresentar determinado tema de maneira clara, precisa e interessante. Dada a natureza e o volume dos dados analisados — como quantidades, processos —, estes serão melhor compreendidos no formato de infográficos.

Segundo Zampollo (2016), Food Design Thinking abarca toda e qualquer relação existente entre comida e projeto, ramificando-se em categorias distintas, que possuem convergências necessárias para um projeto eficiente e holístico. Pode envolver alimento, produto, serviços, ambiente, hábitos, costumes e cultura. Para compreender a História da Alimentação é essencial estudar livros de receitas: mais que fórmulas, são registros documentais preciosos (Bruit, 2003). Segundo Freyre (1939), receitas revelam a história de um povo: ingredientes, artefatos, métodos e técnicas — elementos que compõem uma memória compartilhada do doce, e, são o primeiro passo neste estudo.

2 Métodos

O referencial teórico para desenvolvimento abordou diferentes tópicos:

- **Doces brasileiros e a “civilização açucareira”.** Baseou-se em *Açúcar* (1939), que discute a importância da receita como documento capaz de revelar a história de um povo e apresenta um método de abordar o tema: recolher e analisar receitas para resgatar a cultura do doce nordestino. A obra serviu como base para análise de dados;
- **Food Design**, que trata da prática do design na esfera da alimentação, adotando-se a abordagem de Zampollo;
- **Design da Informação**, em que foram estudadas tipologias, funções, métodos e linguagem em referências como *The Functional Art* (2012), *Design, Cultura e Sociedade* (2011), *Getting graphic about infographic* (2016) e obras de Giorgia Lupi.

Ainda, realizou-se consulta por e-mail à Camil, proprietária da União, para compreender questões sobre o Docelar — local do concurso, reprodução de receitas e da Junta Degustadora (que as avaliava) — e sobre a publicação e venda dos Cadernos.

Depois, dados dos Cadernos União publicados entre 1960 e 2000 foram coletados e analisados. Para análise das receitas, utilizou-se *Dona Benta: Comer Bem — uma fonte para a História da Alimentação* (Simões, 2008), tese que apresenta critérios para geração de categorias pelo Tipo de Confeição (TC) do alimento. Foram elaboradas planilhas (Google e Miro) para organização, classificação e visualização. Para projeto dos infográficos, deu-se um processo iterativo: geração de alternativas, teste, avaliação e correções sucessivas, empregando-se meios manuais e digitais.

3 Desenvolvimento

Para identificar possíveis categorias emergentes, foram selecionados os Cadernos 1 (de 1960) e 6 (1967). Obtiveram-se 7 categorias e 12 subcategorias:

1. Categoria **Quadro humano** – subcategorias **Gênero e Endereço**;

2. **Receita – Nome e número e TC;**
3. **Ingredientes – Quantidade de açúcar, Tipos e Quantidades de ingredientes;**
4. **Número de etapas;**
5. **Preparo – Verbos de ação** (considerando variação de temperatura), **Utensílios, Métodos e Tempos;**
6. **Apresentação;**
7. **Comentários da União.**

Muitos dos cadernos apresentavam os endereços de quem enviou as receitas — informação incomum em livros do tipo.

Para melhorar a visualização e exploração das informações coletadas, criou-se um panorama da estrutura dos Concursos e Cadernos União. O conteúdo dos livros divide-se nos quadros **Editorial** (identifica número da edição e ano de publicação, por exemplo) e **Receita**.

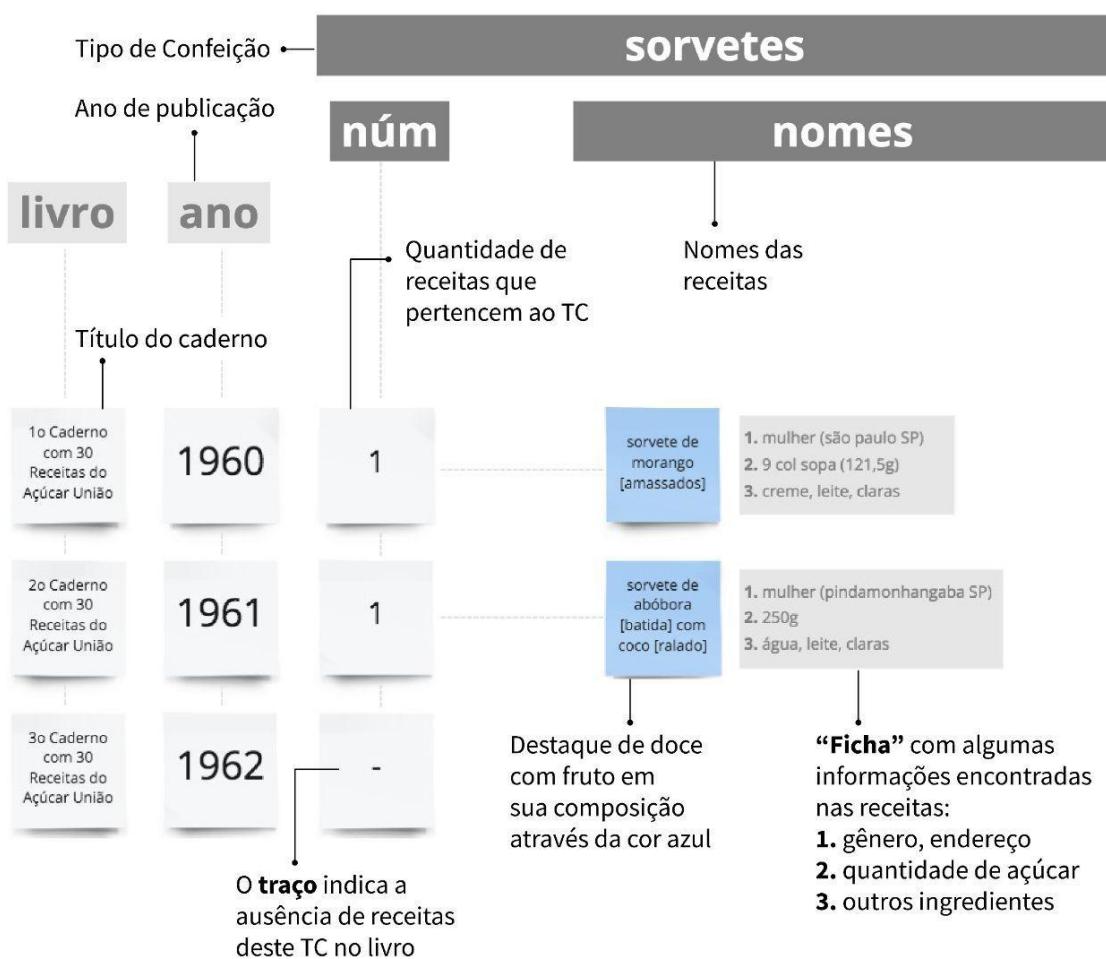
Empregou-se o método de análise de receitas de Simões (2008) pelo TC, que facilita a classificação dos doces, dada a variedade de ingredientes. Foram selecionados: sorvetes, biscoitos, pudins e compotas.

Como critério de seleção das receitas, adotou-se a presença de frutos na composição, pois, segundo Freyre (1939), indica aspectos regionais relevantes.

Depois, definiu-se o recorte temporal, sendo consideradas 13 edições dos cadernos: 1960, 61, 62, 63, 65, 67, 1980, 1990, 91, 93, 99, 2000 e 2020.

A síntese para a geração dos infográficos ocorreu através da organização e cruzamento de dados das planilhas. As receitas selecionadas foram organizadas e agrupadas segundo os quatro TCs. Para cada um, realizou-se o cruzamento entre edição do caderno e presença de frutos, conforme Figura 1.

Figura 1: Organização das receitas.



Uma das decisões de projeto foi criar infográficos para o meio impresso — cartazes para exposição no Docelar —, conectando o conteúdo temático do Design da Informação ao suporte, já que eram receitas em papel de carta enviadas aos concursos. Especificou-se o papel reciclado, cuja aparência artesanal alinha-se ao aspecto caseiro das receitas publicadas pelos concursos da União.

Inspirados nos trabalhos de Lippi e nos princípios de coerência apresentados por Cairo (2012), criou-se a identidade visual para desenvolvimento do trabalho: cada TC foi identificado por um pictograma: triângulo, losango, trapézio e círculo. A presença de fruto nas receitas foi indicada pela cor — que remete ao universo dos doces: azul, verde, amarelo e rosa —, e sua ausência, em cinza (Figura 2). Na Figura 3, observa-se um dos experimentos gráficos com os pictogramas: distribuídos no mapa do Brasil, indicam origem por tipo de receita.

Figura 2

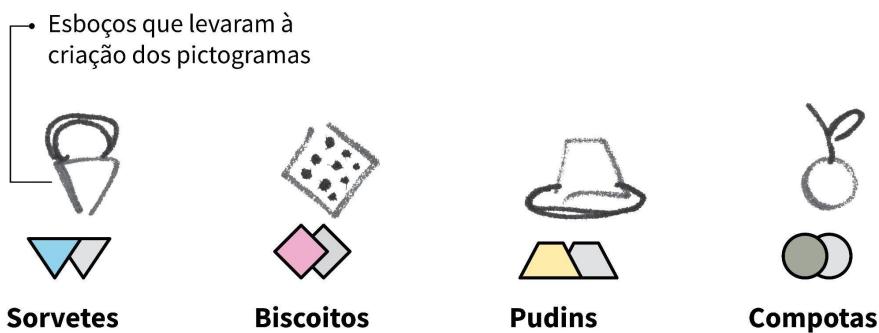


Figura 3



4 Resultados

Para desenvolvimento dos infográficos foi necessário definir uma narrativa que orientasse o projeto. Pautou-se da síntese realizada (Figura 1) e da definição de perguntas e respostas para sua construção. A narrativa contempla quatro momentos do contexto temático, partindo do geral ao particular, correspondendo a quatro infográficos apresentados a seguir, em esboços, detalhes e no formato final de cartazes (66 x 96 cm).

1 — Concursos

O primeiro cartaz apresenta uma linha do tempo e o fluxo de funcionamento do Concurso União que resultou na publicação dos Cadernos. O primeiro concurso (1955) recebeu receitas de todo Brasil — as 30 melhores foram publicadas em 1960. Com mais de 100 anos, a empresa apresenta 77 publicações e mais de 3.300 receitas.

Figura 4: Um dos esboços.



Figura 5: Cartaz finalizado.

1955

“Invente uma receita e ganhe 10 mil cruzeiros”

Anúncio do concurso de receitas da Companhia União dos Refinadores, que levou ao lançamento do primeiro livro de receitas da marca

PRÊMIOS PARA AS MELHORES RECEITAS

1^a	• 10 mil cruzeiros • Receita impressa nas embalagens da União por um mês • Concessão dos direitos da receita à marca
2^a	2 mil cruzeiros
3^a à 7^a	1 mil cruzeiros cada
8^a à 17^a	500 cruzeiros cada

COMO PARTICIPAR

- O QUE DEVIA SER ENVIADO?
 - Uma receita de doce
 - Nome e endereço do criador da receita
 - Um rótulo do Açúcar União
- E PARA ONDE ENVIAR?
 - Programa da União (Canal 3 na TV ou Rádio Tupi de São Paulo)

1957

A necessidade de um local adequado para testar as receitas recebidas levou à criação da Cozinha Experimental

COMO A COZINHA FUNCIONAVA

- 1 LETRAS E CONFIRMAÇÃO**: A diretora da Cozinha lia as receitas e enviava uma carta de confirmação de recebimento aos remetentes.
- 2 TESTES**: A equipe da Cozinha testava as receitas com ingredientes de ótima qualidade e uma execução impecável.
- 3 FICHA DE Avaliação**: Cada nota varia de 0 a 10, segundo: aparência, originalidade, economia, facilidade de fatura.
- 4 JUNTA DEGUSTADORA**: Os doces eram passados para a Junta Degustadora, composta por 10 funcionários da União. E por fim, era calculada a nota final da receita.

de 1960 a 2020

Foram produzidas 77 edições sendo publicadas aproximadamente 3.372 receitas doces e salgadas

O Pavê Delícia da Dona Cecy Maria Vasques (Cambuci) foi a receita nº1 de toda coleção de livros da União

COMO COMPRAR OS LIVROS?

Bastava recortar os cupons de 1, 2 ou 5 pontos nas embalagens da União e efetuar a troca nos devidos postos

Outro concurso de receitas foi lançado em 1958, e dele foram selecionados 30 doces para o 1º Caderno de Receitas União, publicado em 1960

1960

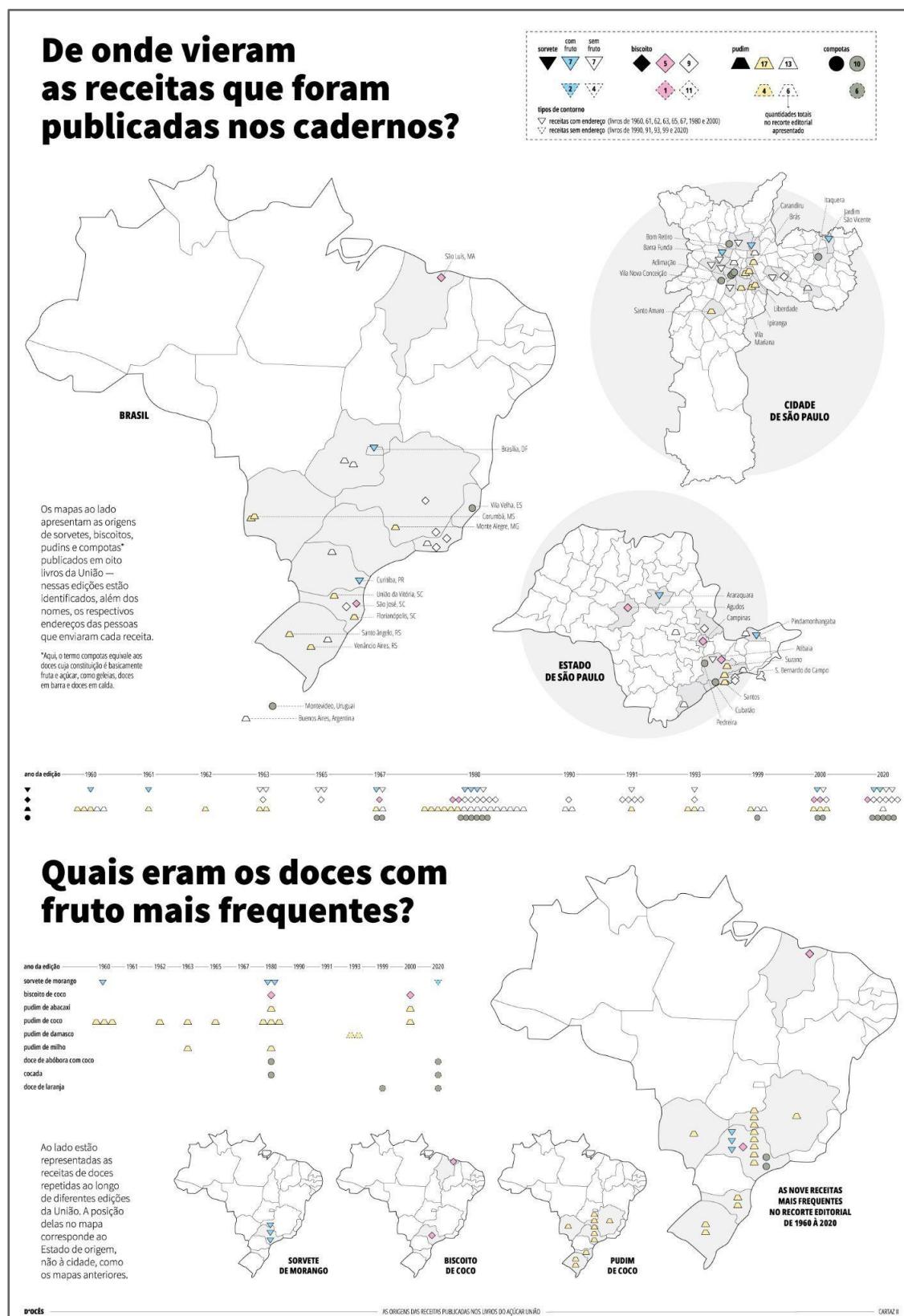
UNIÃO

2 — Origens e frequências

O segundo cartaz apresenta as origens e frequências das receitas com e sem frutos distribuídas no atual mapa do Brasil. Optou-se por indicar a receita vinda de Corumbá, em 1967, como pertencente ao estado do Mato Grosso do Sul, criado em 1977. Nenhuma receita veio de Tocantins (criado em 1988).

Duas receitas da Argentina e Uruguai foram indicadas fora deste mapa. Também há mapas do Estado e da cidade de São Paulo, de onde veio grande parte das receitas.

Figura 6: Cartaz finalizado.



3 — Composição

O terceiro cartaz apresenta características das receitas. O infográfico foi planejado no formato circular, dividido em seções, segundo tipo de informação. No centro está o ano de publicação do caderno, passando pelo TC e finalizando no nome do doce.

Figura 7: Detalhe.

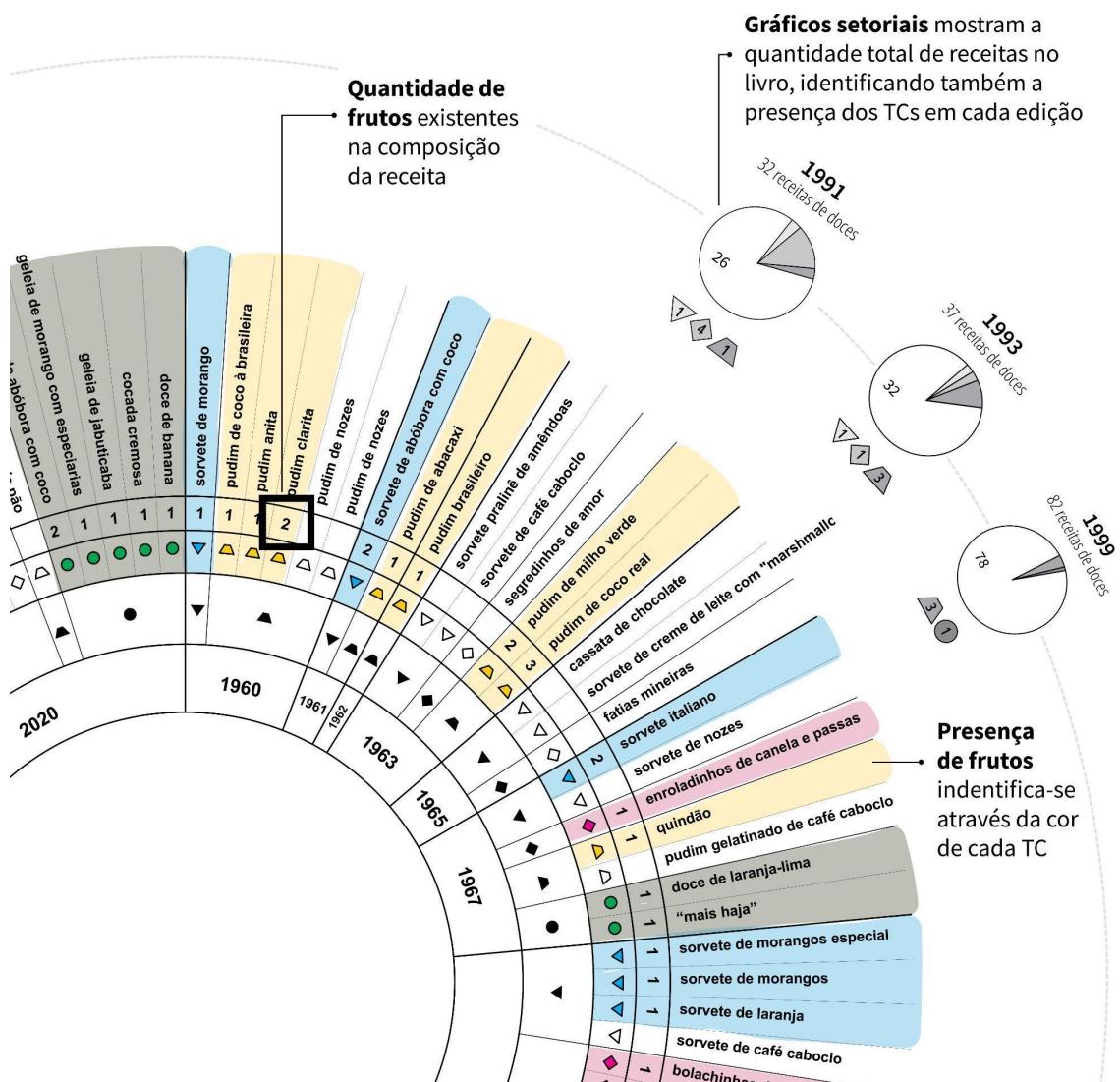
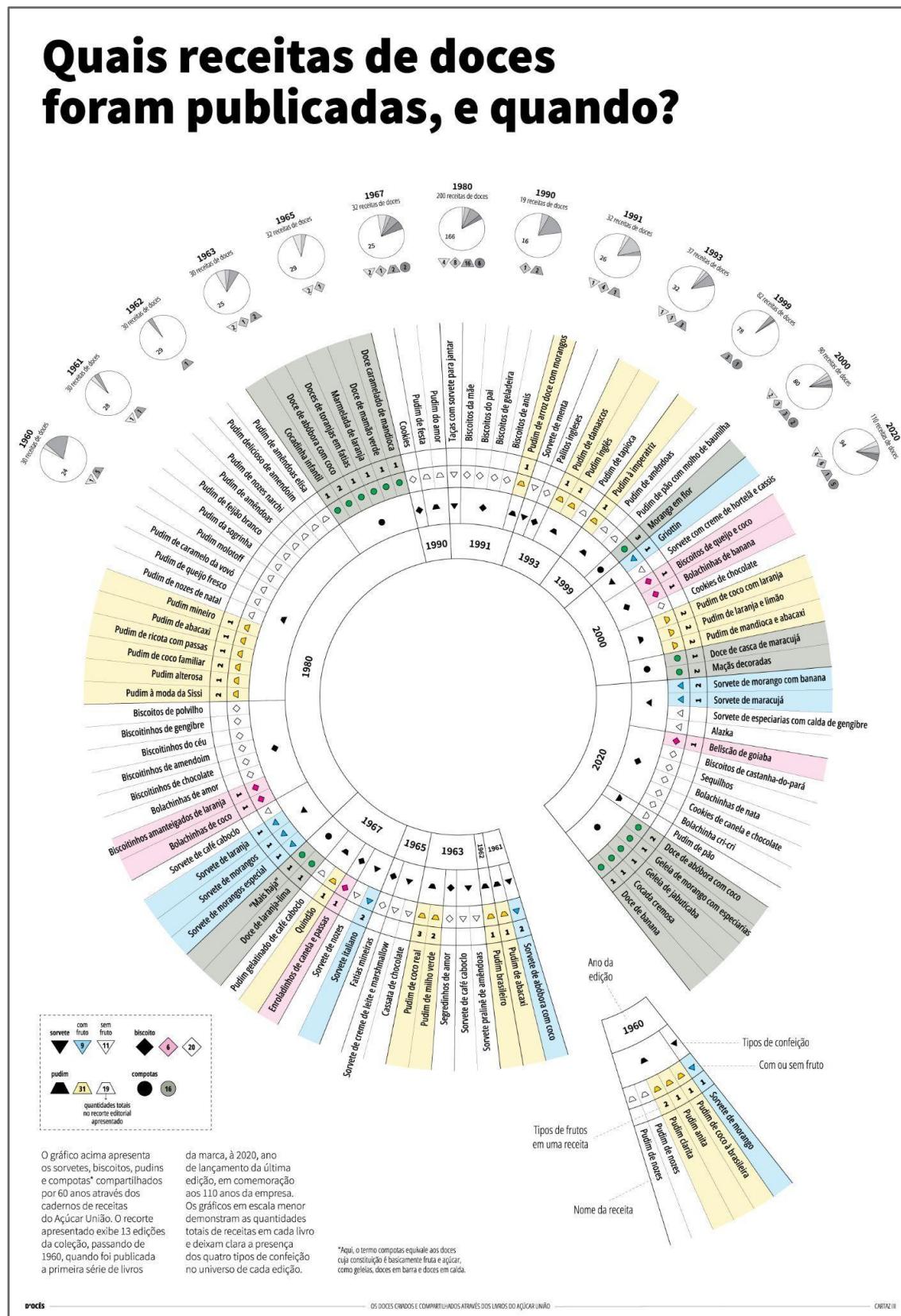


Figura 8: Cartaz finalizado.



4 — Memória

O último cartaz mostra a receita mais recorrente nas 13 edições — o pudim de coco —, apresentando:

- Nome, cidade e estado dos criadores;
 - Ingredientes;
 - Modelos de fogão e embalagem de Açúcar União da época de publicação das receitas, pois agregam nova camada de informação.

A maioria das edições não possui imagem do doce. Assim, retomando a ideia original de compartilhamento, as receitas foram testadas e fotografadas por amigos, para desenvolvimento do cartaz.

Figura 9: Esboço com presença e quantidade de ingredientes.

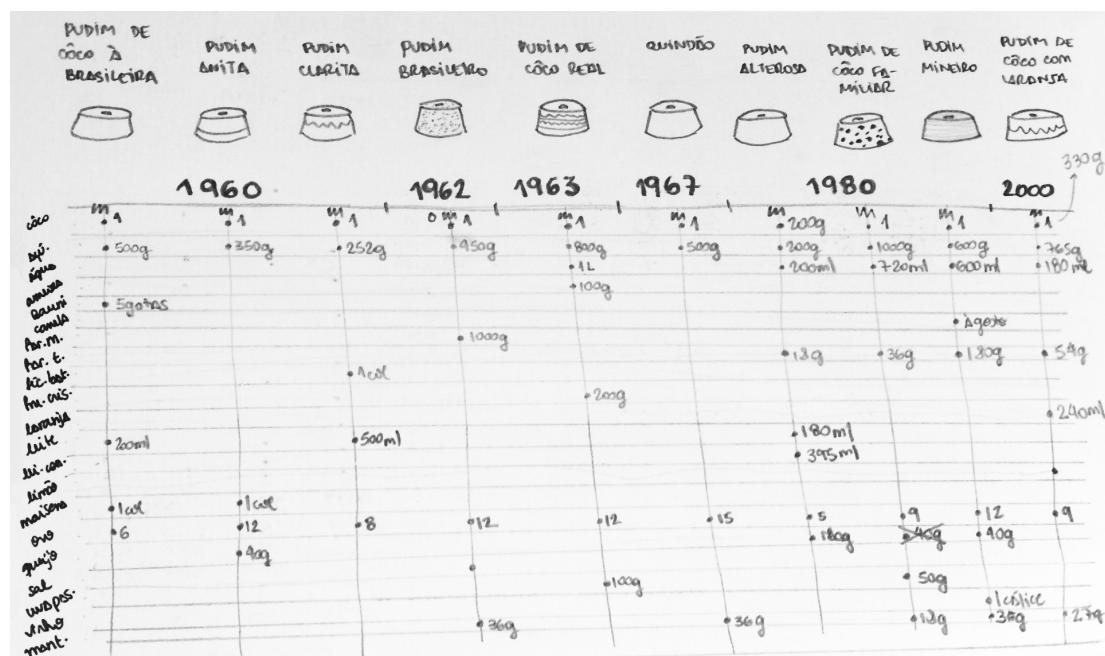
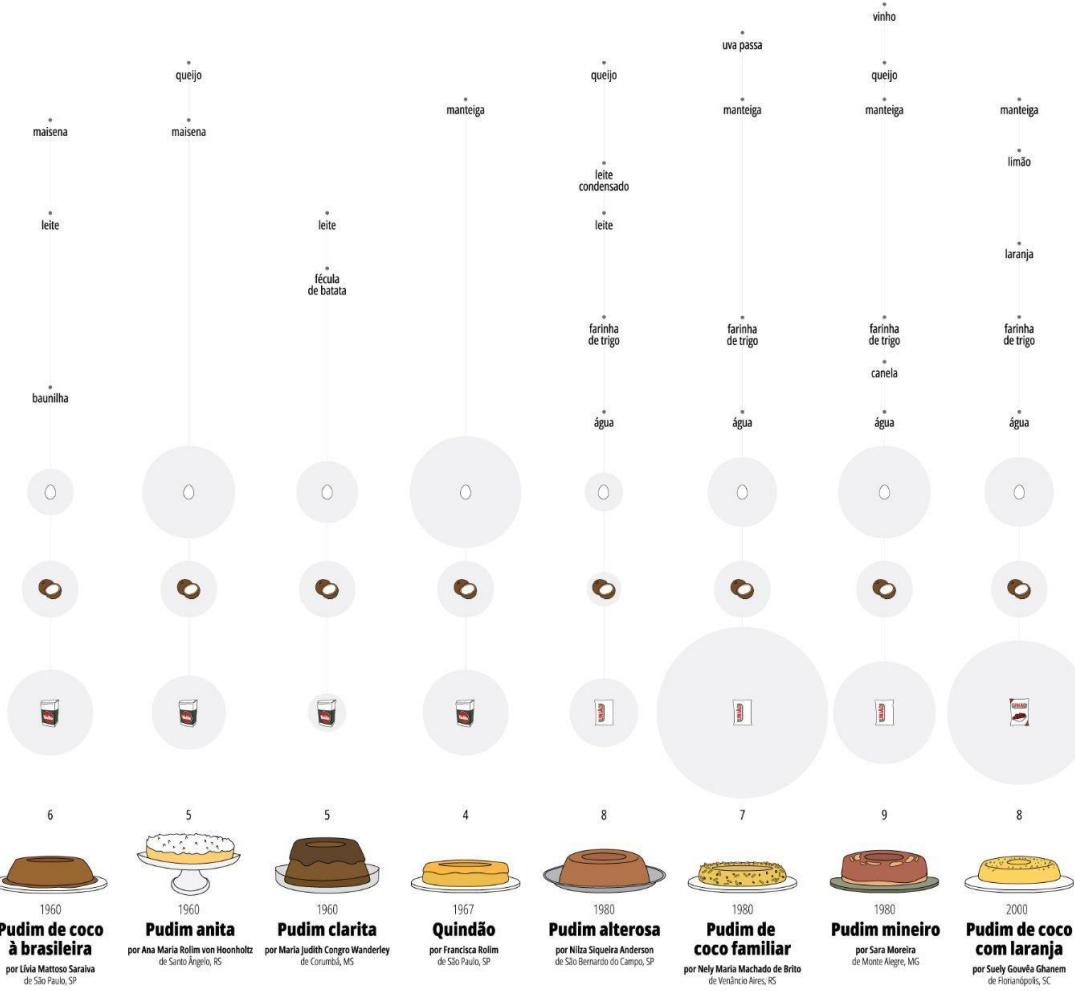


Figura 10: Cartaz finalizado.

O que mudou nas receitas de pudins de coco?

Entre sorvetes, biscoitos, pudins e compotas*, a receita com fruto que mais se repetiu ao longo das edições União foi o pudim de coco. O infográfico a seguir exibe as semelhanças

*Aqui, o termo compotas equivale aos doces cuja constituição é basicamente fruta e açúcar, como geleias, doces em barra e doces em calda.



Pudim de coco à brasileira



Pudim anita



1



Pudim alterosa



5 Considerações

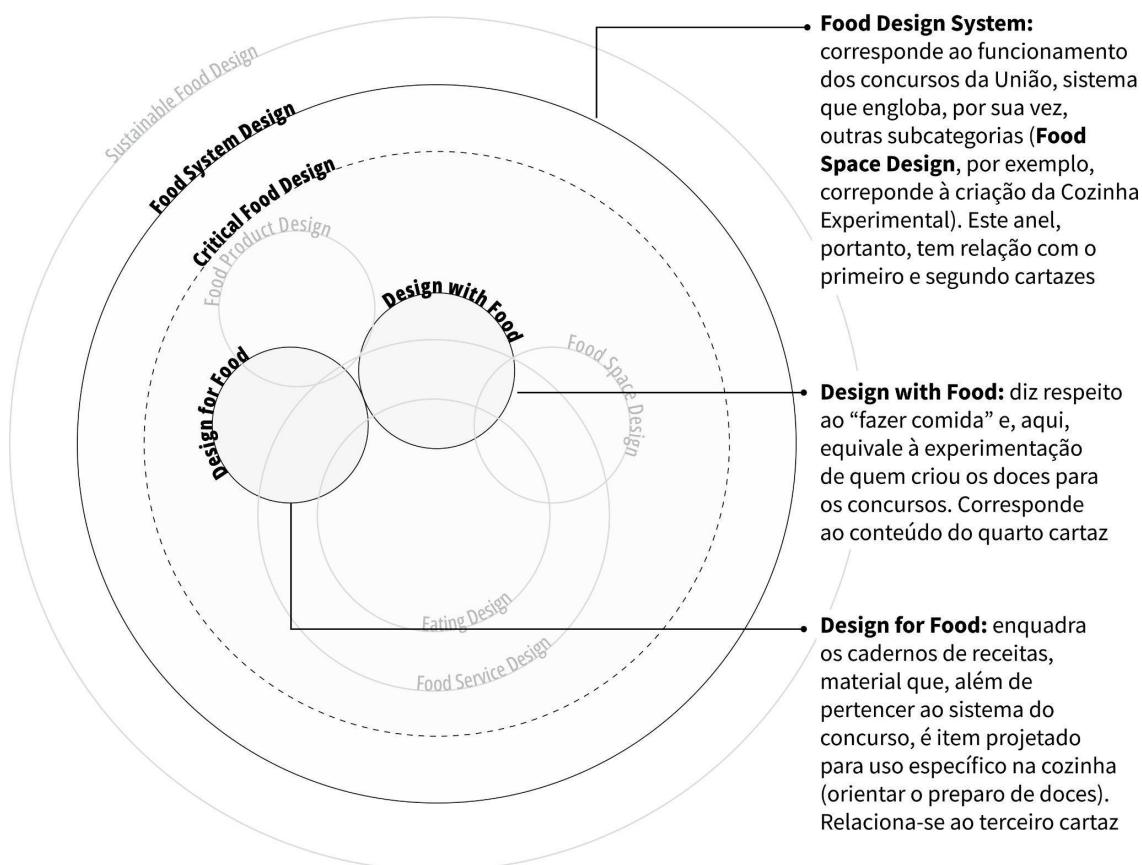
D'ocês

O nome brinca com a morfologia da palavra e com a expressão “de vocês”. A semântica refere-se a quem publicou as receitas e a quem tenta reproduzi-las, remetendo à característica dos concursos: o compartilhamento de receitas por usuários.

D'ocês no Food Design

Aplicado ao diagrama Food Design Visualization (Zampollo, 2016), **D'ocês** pertence à camada Critical Food Design, ao usar o infográfico para analisar os Concursos União e incentivar a reflexão sobre este fenômeno popular e longevo. O projeto também abarca outros contextos do diagrama (Figura 12).

Figura 11



Memória

D'ocês inspira-se em Freyre (1939). Aborda o universo dos Cadernos União, que valorizam a criação culinária e promovem o compartilhamento da receita, mantendo-a viva na cozinha e na memória das pessoas.

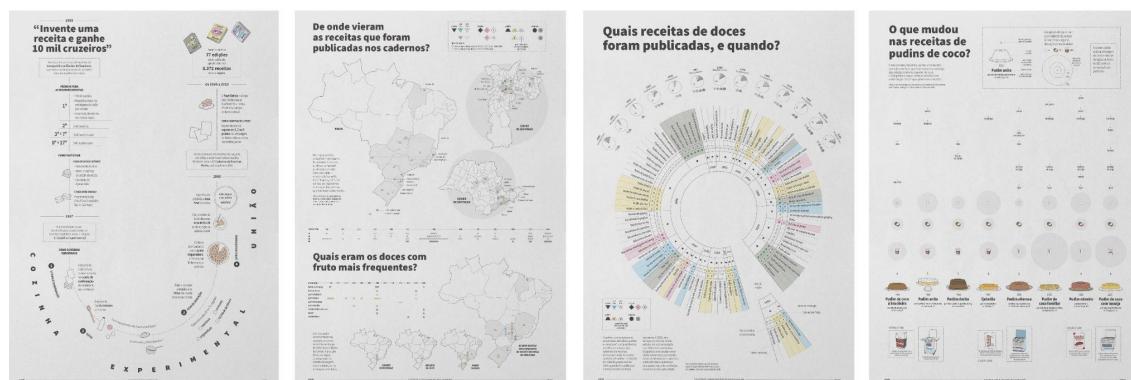
A sociologia dos doces está presente, por exemplo, na “Torta de nozes da Da. Alice”, tradicionalmente preparada por minha avó. Apesar de a família assim chamá-la, esta receita veio de um Caderno União, e hoje é Eliana quem a prepara. A mudança de alcunha revela o fazer de muitas mãos, a permanência do doce, uma obra para e “de vocês”.

Infografia

Esta forma de apresentar o trabalho respondeu à pergunta enunciada sobre como expor graficamente relações emergentes correspondentes à memória dos doces (quantidades, composições, endereços, etc.), apontando origens, ressaltando frequências, comparando e explicando processos.

O caráter minimalista dos cartazes contribuiu para a coesão do conjunto, através dos elementos constituintes: pictogramas, tipografia sem serifa, ilustração vetorial, disposição de informações, peso gráfico e aproveitamento de espaços vazios. Os temas dos cartazes deram sentido à proposta de abordar aspectos da cultura brasileira, traduzidos na doçaria.

Figura 12: Conjunto impresso em papel reciclado (240g).



Parte dos dados coletados não foi considerada neste trabalho e poderá servir para novas pesquisas que envolvem teoria e prática do design de informação.

6 Referências

- Bonsiepe, G. (2011). *Design, Cultura e Sociedade*. São Paulo: Blucher.
- Bruit, H. H. (2003). Apontamentos para uma História da Gastronomia no Brasil: cadernos de receitas. *Campinas: Revista Saráo* (UNICAMP).

- Cairo, A. (2012). *The Functional Art: An introduction to information graphics and visualization.* California: New Riders.
- Dunlap, J. C., & Lowenthal, P. R. (2016). Getting graphic about infographics: design lessons learned from popular infographics. *Journal of Visual Literacy*.
<https://doi.org/10.1080/1051144X.2016.1205832>
- Freyre, G. (1939). *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil.* 5a Ed, São Paulo: Global Editora.
- Freyre, G. (2004). *Nordeste: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem.* 7a Ed, São Paulo: Global Editora.
- Livros União. Disponível em: <https://uniao.com.br/livros>
- LUPI, G. (2020). *My 2020 in Data.* Disponível em <http://giorgialupi.com/my-2020-in-data-so-far>
- Simões, R. S. (2008). *Dona Benta — Comer Bem: Uma fonte para a História da Alimentação (1940- 2003)* [Dissertação de Pós-Graduação]. Departamento de História. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. Universidade de São Paulo, São Paulo.
- Zampollo, F. (2016). *What Food Design is and what Food Designers do.* Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=mdBiVR67p-Q>
- Zampollo, F. (2016). *Food Design Visualization.* Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=mdBiVR67p-Q>