

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS**

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

***COZINHEIRO NACIONAL: UMA ANÁLISE DA OBRA COMO MARCO
DA VALORIZAÇÃO DA CULTURA GASTRONÔMICA BRASILEIRA***

THIAGO DE VASCONCELLOS SANTOS

MARIANA, Julho de 2022

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA**

THIAGO DE VASCONCELLOS SANTOS

***COZINHEIRO NACIONAL: UMA ANÁLISE DA OBRA COMO MARCO
DA VALORIZAÇÃO DA CULTURA GASTRONÔMICA BRASILEIRA***

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História do Instituto de Ciências Humanas e Sociais da Universidade Federal de Ouro Preto, como requisito parcial para a obtenção do título de mestre em História. Área de concentração: Poder, Espaço e Sociedade.

Orientadora: Profa. Dra. Anny Jackeline Torres Silveira

**MARIANA
2022**

SISBIN - SISTEMA DE BIBLIOTECAS E INFORMAÇÃO

S237c Santos, Thiago de Vasconcellos.
Cozinheiro Nacional [manuscrito]: uma análise da obra como marco da valorização da cultura gastronômica brasileira. / Thiago de Vasconcellos Santos. - 2022.
140 f.: il.; tab..

Orientadora: Profa. Dra. Anny Jackeline Torres Silveira.
Dissertação (Mestrado Acadêmico). Universidade Federal de Ouro Preto. Departamento de História. Programa de Pós-Graduação em História.

Área de Concentração: História.

1. Alimentação - História. 2. Culinária. 3. Cozinheiro Nacional. I. Silveira, Anny Jackeline Torres. II. Universidade Federal de Ouro Preto. III. Título.

CDU 641:94

Bibliotecário(a) Responsável: Iury de Souza Batista - CRB6/3841



FOLHA DE APROVAÇÃO

Thiago de Vasconcellos Santos

Cozinheiro Nacional: Uma análise da obra como marco da valorização da cultura gastronômica brasileira

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em História

Aprovada em 26 de agosto de 2022

Membros da banca

Doutora Anny Jackeline Torres Silveira - Universidade Federal de Ouro Preto
Dourora Helena Mirana Mollo - Universidade Federal de Ouro Preto
Doutor José Newton Coelho Meneses - Universidade Federal de Mians Gerais

Anny Jackeline Torres Silveira, orientador do trabalho, aprovou a versão final e autorizou seu depósito no Repositório Institucional da UFOP em 31/12/2022



Documento assinado eletronicamente por **Anny Jackeline Torres da Silveira, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 01/01/2023, às 21:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufop.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0452335** e o código CRC **45B55E5F**.

AGRADECIMENTOS

Este trabalho é - para mim - muito mais do que o que representa o seu conteúdo propriamente dito. Olhando hoje para o início dessa caminhada, o enxergo como uma espécie de símbolo de resistência e persistência. Um marco para que eu me recorde até o fim de meus dias, de como somos capazes de realizar coisas que duvidamos serem possíveis. O fruto tão desejado de uma semeadura que por algumas vezes, acreditei não ser possível colher em razão dos mais diversos tipos de adversidades e revezes. Por isso, a gratidão é o maior dos sentimentos que me envolvem quando penso no trajeto até aqui. Sem o apoio das tantas pessoas a quem devo render homenagem, nada disso seria possível.

A fim de me organizar frente a essa prazerosa tarefa, é melhor começar do início e assim sendo, não há dúvida de que à minha mãe devem ser dirigidos os primeiros agradecimentos. Ela que foi professora de História e sempre a minha maior incentivadora na persistência na seara do aperfeiçoamento contínuo. A ela que foi minha maior mestra, exemplo e esteio em todos os sentidos, rendo os meus mais sinceros agradecimentos.

À minha amada esposa, a maior entusiasta deste projeto. Ela que se privou, compreendeu, apoiou e, em todas as oportunidades, me ajudou a sacudir a poeira e seguir em frente, dedico este trabalho.

Às minhas filhas Flávia e Laura, apenas porque me ensinaram algumas das coisas mais bonitas que já aprendi e experimentei na vida.

À minha família, pai e irmão, por sempre acreditarem em mim, muitas vezes mais do que eu mesmo.

À minha orientadora, Anny Jackeline Torres, exemplo de vocação de seu ofício. Meus agradecimentos pela dedicação, comprometimento, apoio, orientação e paciência.

À professora Carolina Figueira, pela ajuda, direcionamento e incentivo no início dessa caminhada. Ao professor José Newton Coelho Meneses, e à Professora Helena Mollo por acreditar no projeto e pelos esclarecimentos valiosos ao longo do caminho.

Por fim, agradeço à Universidade Federal de Ouro Preto e ao Programa de Pós Graduação em História por abrir as portas e acolher um egresso de outra área do conhecimento.

RESUMO

Esta dissertação de mestrado focaliza *Cozinheiro Nacional*, um manual de culinária de autoria desconhecida publicado no Brasil na década de 1890. O livro veio a público em um contexto específico da história brasileira, caracterizada, por um lado, pela proliferação de estabelecimentos abertos ao público e onde se servia comida, e de outro, por um discurso nacionalista que intencionava estabelecer uma identidade pra o Brasil, em contraposição à tradição portuguesa, que baseou a constituição do mundo colonial e o período imperial. Ancorando-se nesse discurso nacionalista, a obra era apresentada como primeiro manual focalizando uma arte culinária voltada para o gosto nacional. Oferecendo pratos cujo preparo privilegiaria os insumos encontrados no território brasileiro, a obra afirmava-se como alternativa aos manuais culinários até então disponíveis, cuja culinária era predominantemente europeia. Propomos discutir se *Cozinheiro Nacional* pode ser efetivamente entendido como expressão da cozinha brasileira. Para investigar essa questão realizamos uma análise minuciosa do receituário presente no livro, buscando identificar técnicas, modos de preparo e ingredientes nele manejados, contrastando-o com outras referências sobre a alimentação brasileira no século XIX. A abordagem é pautada por uma perspectiva analítica fundamentada na contextualização histórica da obra, buscando entendê-la como inscrita na atmosfera do seu tempo, no momento político-cultural no qual veio a público. O texto dialoga com a produção historiográfica relativa à História da Alimentação, percebendo as práticas e valores associados à comida e ao comer como expressões culturais, portanto, como espaço de entrecruzamento de influências e heranças diversas.

Palavras-Chave: História da alimentação; *Cozinheiro Nacional*; Culinária

ABSTRACT

This master's thesis focuses on *Cozinheiro Nacional*, a cookery manual of unknown authorship that was published in Brazil in the 1890s. This book came out in a specific context of Brazilian history: characterized, on the one hand, by the proliferation of establishments open to the public where "food" was served and, on the other, by a nationalist discourse that intended to establish an identity for Brazil - in counterpoint to the Portuguese tradition, which was the basis for the constitution of the colonial world and the imperial period. Anchored in this nationalistic discourse, the book was present as the first cookery handbook focusing on national taste. Offering dishes whose preparation would privilege inputs found in Brazilian territory, the work presented itself as an alternative to the culinary manuals available until then, whose cuisine was predominantly European. We propose to discuss if *Cozinheiro Nacional* can effectively be understood as an expression of Brazilian cuisine. To investigate this question we conducted a detailed analysis of the prescriptions present in the book, trying to identify techniques, preparation methods, and ingredients indicated, contrasting them with other references about Brazilian eating habits during the Nineteenth Century. The approach is guided by a perspective based on the historical contextualization of the work, seeking to understand it as inscribed in the atmosphere of its time, in the political and cultural moment in which it came to public view. The text dialogues with the historiographic production on the History of Food, understanding the practices and values associated with food and eating as cultural expressions, therefore, as a space of intersection of influences and diverse heritages.

Keywords: History of food, *Cozinheiro Nacional*, Culinary

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Produções literárias portuguesas- 1841-1900.....	41
Tabela 2: Produções literárias brasileiras - 1839-1900.....	42
Tabela 3: Número de receitas por capítulos.....	78
Tabela 4: Referencial Geográfico no receituário de <i>Cozinheiro Nacional</i>.....	82
Tabela 5: Percentual de Ocorrência de Insumos.....	91

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
PARTE 1- A OBRA E SEU CONTEXTO: O COZINHEIRO NACIONAL POR UMA PERSPECTIVA DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO.....	20
1.1 Da comida como objeto	20
1.2 O século XIX: um período fértil para a gastronomia.....	28
1.2.1- A proliferação dos restaurantes.....	28
1.2.2- A profusão literária.....	40
1.3 <i>Cozinheiro Nacional</i> : controvérsias a respeito da publicação.....	47
1.3.1- Da data de publicação.....	47
1.3.2 - Da autoria	54
1.3.3 Do público	61
PARTE 2- A OBRA VISTA POR DENTRO: OS ASPECTOS INTRÍNSECOS DE COZINHEIRO NACIONAL.....	67
2.1 Da estrutura formal	67
2.2- Uma cozinha acessível ou uma cozinha técnica?	70
2.3 – Refinando a Análise	78
2.4 – Uma cozinha nacional?.....	80
2.5 - O que ia nas panelas do <i>Cozinheiro Nacional</i>	91
2.6- Como receitava <i>Cozinheiro Nacional</i>	97
2.6.1- Capítulo I – Sopas	97
2.6.2– Capítulo II – A Vaca	99
2.6.3 – Capítulo III – A Vitela	103
2.6.4 - Capítulo IV – O Carneiro	104
2.6.5- Capítulo V – O Porco.....	105
2.6.6 – Capítulo VI – Aves domésticas.....	108
2.6.7 - Capítulo VII – O Peru	109
2.6.8 - Capítulos VIII e IX – Caça de cabelo e Aves silvestres	109
2.6.9 – Capítulo X – Peixes d’água doce.....	116
2.6.10 – Capítulo XI – Peixes do mar	116
2.6.11 – Capítulo XII – Crustáceos e conchas.....	117
2.6.12 – Capítulo XIII – Os legumes	118

2.6.13 – Capítulo XIV – Os molhos.....	124
2.6.14 – Capítulo XV – As saladas	126
2.6.15 – Capítulo XVI – Massas doces para sobremesa	128
2.6.16 - Capítulo XVII – As conservas.....	129
3 - CONSIDERAÇÕES FINAIS	132
REFERÊNCIAS	138

INTRODUÇÃO

A percepção sobre a abrangência temática da alimentação vem sendo bastante ampliada nas últimas décadas. Paulatinamente a Gastronomia vem alargando seu campo de estudos para além dos aspectos nutricionais, libertando dos elogios atrelados a estilos de vida de alto padrão e “a comentários quase fetichistas a respeito de técnicas, padrões e outros aspectos que refletem tendências exclusivistas ou fundamentalistas, movidos puramente pelo narcisismo” (PERULLO, 2013, pp. 13 - 15).

Ao contrário do que o senso comum costuma repetir, o curso ou o campo da Gastronomia não se limita a exercitar e dominar a prática de determinadas técnicas culinárias. A abrangência dos conteúdos vai muito além das esperadas e óbvias lições sobre o que vai no fundo das panelas, extrapolando - e muito - os limites da cozinha prática propriamente dita. Foi durante o curso superior de Gastronomia que tive contato com os conteúdos da História e a Antropologia da Gastronomia pela primeira vez.

A partir do conteúdo teórico das aulas, descortinou-se um universo completamente novo e formas inéditas de relacionamento com a comida. Surpreendentemente, tive a oportunidade de me apaixonar uma segunda vez e de modo ainda mais profundo, pelo ato de cozinhar, dado à abrangência cultural que alcança. O hobby cotidiano elevou-se a atividade técnica através dos conhecimentos práticos adquiridos, ao mesmo tempo que me despertou para aquilo que é pano de fundo e substrato teórico da cozinha: a riqueza e o trânsito cultural que permeiam toda relação do homem com seu alimento.

A complexidade envolvida nessa experiência, o paladar, extrapola em larga escala a curta visão que se tem dele como um sentido biológico pura e simplesmente. Foi possível, daí em diante, começar a compreender que, como um processo dinâmico, o gosto e sua formação, envolvem vários fatores, como a experiência, o cenário e os aspectos culturais. Trata-se de fenômeno relacionado à experiência humana, entremeado por sensações e memórias, biologia, psicologia, política, economia, ligado a praticamente todos os campos do conhecimento. Por sua própria natureza de substrato vital, a alimentação e seus aspectos inerentes se constituem pela contingência da experiência vivida e herdada.

As leituras relativas à história e à antropologia da alimentação são bastante enfáticas na afirmação de que a experiência da alimentação vai muito além do ato da nutrição. Para além do objetivo de nutrir-se, os atos relacionados à comida (da escolha,

ao preparo e o repasto) são também resultado da forma como os seres humanos se relacionam entre si e com a natureza, e de como essa relação se inscreve e se conforma em um tempo e um espaço específicos, isto é, são historicamente determinadas. Nas palavras do historiador italiano Paolo Rossi:

Quando foi publicado em 1964, *O cru e o cozido* de Claude Lévi-Strauss, os estudiosos da minha geração (hoje octogenários) se deram conta não apenas do fato de que as chamadas qualidades sensíveis – por exemplo, cru e cozido, ou fresco e podre – possuem uma lógica e uma história, mas também do fato de que a comida (e sua preparação) não é um elemento marginal e irrelevante; perceberam que estas alternativas têm a ver com o ato de comer em grupo ou sozinho, com a passagem da natureza à cultura e com o mundo dos sistemas simbólicos. As formas de alimentação podem dizer algo importante não apenas sobre as formas de vida, mas também sobre a estrutura de uma sociedade e sobre as regras que lhe permitem persistir e desafiar o tempo. (ROSSI, 2014, pp. 29 - 30)

A partir daí, o que vai ao prato e como o cortamos, a forma como temperamos e se o preparo é assado, frito ou cozido, passou a ter para mim uma dimensão bastante mais ampla que aquela que, anteriormente, me parecia limitada às paredes de uma cozinha. Mais ainda, aspectos como: com quem dividimos a mesa e como nos comportamos durante as refeições; o que preferimos comer e o considerado impróprio para colocar na boca; e vários outros fatores relacionados ao ato de se alimentar foram alçados da categoria de gestos e hábitos cotidianos, a indícios de uma construção cultural cujas raízes se encontravam “profundamente enterradas nos primórdios da racionalidade humana” (WRANGHAM, 2010).

O estudo da relação do homem com uma de suas mais básicas necessidades – a de se nutrir – foi motor para grandes fatos sociais, desde o desenvolvimento da comunicação, até migrações em massa, motivadas por escassez de alimentos ou disputas por territórios, conforme podemos ler em diversos estudiosos. Um exemplo é o antropólogo Richard Wrangham que, ao longo de sua obra *Pegando fogo: porque cozinhar nos tornou humanos* (2010), explica como o fato de ingerir alimentos cozidos foi capaz de alçar o homem primitivo à condição de *homo sapiens* (WRANGHAM, 2010).

O contato com *Cozinheiro Nacional*, objeto de pesquisa deste trabalho, se deu no decorrer do curso de Gastronomia. A proposta do livro chamou a atenção à primeira leitura. A obra se apresentava como pioneira ao trazer conteúdo baseado em ingredientes nacionais e voltado ao povo brasileiro. Esta proposta era inédita e contrastava com os principais livros e manuais disponíveis no país, no que poderíamos considerar um

florescente mercado voltado à difusão dos impressos, entre os quais figuravam textos focalizando a preparação e as formas de consumo de produtos culinários (EL FAR, 2006).

Cozinheiro Nacional trazia implícita em sua seção de abertura uma crítica a livros, como a obra considerada sua antecessora intitulada *Cozinheiro Imperial* (1840), cujo receituário, originalmente, consistia em simples tradução de conteúdo de obras europeias, usando técnicas, utensílios e insumos estrangeiros ou de difícil acesso em território brasileiro (WÄTZOLD, 2012). (Wätzold, 2012). *Cozinheiro Nacional* é considerado por alguns estudiosos como o primeiro livro de culinária a trazer como proposta principal a ideia de uma culinária genuinamente brasileira, com insumos e técnicas predominantemente nacionais. Essa é a proposta que se lê no prólogo da obra, conforme se transcrevemos abaixo:

Cozinheiro Nacional, tal é o título que escolhemos para esta nossa obra; e quão grandes são as obrigações que ele nos impõe
Não iremos por certo copiar servilmente os livros de cozinha que pululam nas livrarias estrangeiras dando-lhes apenas cunho nacional pela linguagem em que escrevemos, nem tampouco capeando a nossa obra com um rótulo falso, iremos traduzir literalmente livros que se encontram em todos os países, tomando a estranha vereda do plágio vil, que venha a cortar pela raiz a importância que ligamos ao nosso trabalho e a utilidade que o público tem direito de esperar dele, Nosso dever é outro; nosso fim tem mais alcance; e uma vez que demos o título “nacional” à nossa obra, julgamos ter contraído o compromisso solene, qual o de apresentarmos uma cozinha em tudo Brasileira (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 2).

Como se vê, o texto se propõe ser o precursor na apresentação ao público de um receituário que refletisse pela primeira vez a culinária brasileira, afirmando-a frente a uma tradição calcada na reprodução de pratos, técnicas e sociabilidades em torno da mesa próprias de uma nobreza cujo modelo de cultura e civilidade se fundava na sociedade europeia, em particular a francesa. O objetivo do trabalho aqui apresentado é discutir, a partir dos elementos apresentados pela obra, quão efetivamente ela cumpre o prometido pelo autor na sua apresentação, trazendo ao público uma gastronomia efetivamente nacional. Ainda no escopo dessa questão, tecemos algumas considerações sobre qual culinária é abrigada sob o conceito de nacional expresso na obra. Numa perspectiva mais historiográfica, busca ainda pensar a obra inscrita no contexto de sua produção, emergindo em um cenário marcado por mudanças na história brasileira, entre elas a transição para uma sociedade burguesa e os discursos nacionalistas que acompanharam a mobilização em defesa da República nas décadas finais do século XIX.

Apoiando-se em uma leitura cuidadosa de seu texto abarcando o prólogo, receitas e conselhos sobre como fazer, restou pertinente questionar: o conteúdo do livro trazia, de fato, correspondências com as práticas alimentares e culinárias brasileiras observadas na época? Mais ainda: o livro pretende desde o título referenciar uma culinária nacional. Porém, num território gigantesco e altamente diversificado como o brasileiro, onde o regionalismo sempre marcou os fenômenos sociais, seria possível identificar aspectos que indicassem uma florescente identidade nacional geral da cultura gastronômica brasileira? Assim, partindo da premissa exposta de forma direta no seu prefácio, de que a obra fosse expressão e exemplo e uma culinária genuinamente nacional, oferecendo um receituário destinado aos brasileiros, buscou-se investigar neste trabalho o que seria a tal cozinha nacional expressa pelo autor, quais ingredientes e modos de preparo dariam a ela esse caráter de “nacional”, de brasilidade? O que, na obra em questão, era pensado como representativo do tipicamente nacional?

Abordar a validade ou não da proposta contida em *Cozinheiro Nacional*, e a representatividade dos cardápios mencionados como genuinamente nacional, implica identificar e compreender quais seriam as características básicas da Cozinha Brasileira. Mas, definir Cozinha Brasileira” sempre foi, a meu ver, algo bastante complexo. Para esse estabelecimento seria necessário a identificação de determinadas constantes, observadas nas diferentes regiões brasileiras. E aí as coisas se tornam complexas. A multiplicidade de elementos, variáveis e influências envolvidas nos hábitos e preferências alimentares brasileiras – e não só – é muito grande. A extensão territorial do país é, por si só, um desafio para acomodar em poucas palavras uma definição sobre o que seria a Cozinha Brasileira.

Nenhuma das cozinhas regionais seria capaz de definir – isoladamente - a Cozinha Brasileira como um todo. Por mais disseminados, certos regionalismos culinários, por si só, não são capazes de estabelecer uma constante nacional. Há a tradicional cozinha nordestina, com suas características marcantes, sabores fortes, manteiga de garrafa, pimenta e farinha, mas, dentro da própria região nordeste, ainda há variantes. Por exemplo, a comida baiana, que é reconhecida e apreciada nacionalmente, mas, mesmo dentro da própria Bahia, a cozinha do litoral difere daquela praticada no interior. E este é apenas um dos múltiplos exemplos possíveis.

Em outra via, definir a Cozinha Brasileira como sendo o conjunto formado pelos saberes e sabores das cozinhas regionais poderia, à primeira vista, parecer mais correto. Porém, novamente esbarra-se na dificuldade em estabelecer bases comuns e constantes,

capazes de sustentar uma definição de gosto, elemento caracterizador, de fato, de um prato ou receita como sendo comida brasileira por excelência.

Parece necessário ir além do célebre tripé: feijão, farinha (de mandioca) e carne seca. Conforme afirmações de autores como Câmara Cascudo (CASCUDO, 1983) e Manoel Querino (QUERINO, 1922), tais ingredientes formam – de fato – uma constante em muitas regiões brasileiras, (SILVA, 2005). A participação desses três ingredientes protagonistas nos séculos XVII e XVIII¹ na culinária aqui praticada é incontestável, e parece estar eternizada na base de nossa cultura gastronômica. Entretanto, tentar acomodar a Cozinha Brasileira no espaço ocupado por essa tríade parece ser insuficiente.

Cozinheiro Nacional se propõe ser uma síntese da cozinha brasileira. Como mencionado, a premissa do livro – inscrita no título estendido – é justamente a de trazer uma “coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias”. Além do prefácio, onde defende uma postura nacionalista contraposta às influências estrangeiras observadas na literatura corrente no país até então – como se vê em *Cozinheiro Imperial* (1839) – o livro apresenta também uma lista de substituições para os insumos europeus que compõem algumas receitas mais tradicionais, por outros encontrados mais facilmente em terras nacionais. Esse aspecto, a meu ver, revela a vocação para a fluidez e a adaptabilidade que caracterizam a cozinha brasileira

A obra é fonte de uma série de curiosidades, questões polêmicas e dúvidas exploradas por estudiosos de diferentes áreas e sobre as quais falaremos mais amiúde no decorrer deste trabalho. Em nossa análise sobre *Cozinheiro Nacional* buscamos responder a algumas destas questões e levantamos outras. Um ponto que esclarecemos aqui é a controvérsia sobre a data de publicação do texto, que a pesquisa em periódicos da época nos permite localizar em meados de 1822, como apresentamos adiante neste texto. Refletindo sobre a relação do brasileiro com os insumos naturais de seu território, em face da maciça incorporação de estrangeirismos à sua cultura alimentar, alguns questionamentos surgiram, como, por exemplo, o porquê de a carne de gado bovino – alienígena no território nacional até a chegada dos europeus, conforme afirmam estudiosos (RIBEIRO, 2013) – ter caído no gosto do brasileiro em quase completo detrimento da carne de exemplares da fauna nativa como a anta ou o jacaré, animais que

¹ A partir do início do século XX, alimentos como o arroz e a carne fresca passaram a ocupar espaço importante nas mesas do Brasil, chegando mesmo a colocar como coadjuvantes ingredientes antes considerados como protagonistas do tripé culinário brasileiro referido por exemplo em Câmara Cascudo (CASCUDO, 1983).

apresentavam um potencial de produção de carne mais rústicos. Encontrar uma receita culinária utilizando a carne de anta, de onça ou de macaco como insumo, só foi possível em *Cozinheiro Nacional*. Nas obras consultadas até o momento, não localizei semelhante e variado receituário que trouxesse referências a produtos naturais da terra, ou ao que poderia talvez ser considerado elementos presentes na culinária indígena.

Tentar compreender, a partir de um livro de culinária, a relação entre a cozinha prática, a cozinha escrita², bem como possíveis aspectos formadores da identidade do brasileiro, é tarefa desafiadora e exige cautela. No caso de *Cozinheiro Nacional* essa relação ainda é mais complexa, pela dificuldade em determinar se parte daquilo escrito e descrito tinha efetivo correspondente nas práticas alimentares no Brasil do século XIX. Concordamos com a proposição de que “o livro existe para dar expressão literária aos valores culturais e ideológicos de um povo” (Hallewell, 1985, p. 44), e possivelmente essa seja uma chave de leitura do texto. Mas as dificuldades em determinar de forma mais clara a autoria e o processo de composição da obra embaralham a possibilidade de uma análise e compreensão de certas questões, como: foi o texto projeto de um autor ou de uma casa editorial? Como se chegou à seleção das receitas apresentadas? Era o autor pessoa conhecedora da temática em questão?

Conforme é explicitado no prefácio da obra, esta pretende ser um manifesto pela emancipação da cultura nacional das garras dos estrangeirismos inférteis (*Cozinheiro Nacional*, 1882, pp. 1-2), através da valorização da cultura gastronômica do Brasil como alavanca para a formação de uma identidade autônoma e mais autêntica. Esta proposta se encaixa no ambiente intelectual e político do período em que veio à luz *Cozinheiro Nacional*, momento no qual ganha força a mobilização em torno da república. Como tem mostrado a historiografia, este foi um período marcado pelo desejo de constituição de uma nação livre e soberana, do efetivo desatar dos laços que a ligavam ao passado colonial e à tradição europeia e, nessa perspectiva, de valorização e reafirmação daquilo que remetia ao universo material e simbólico local.

²Nos dizeres de Massimo Montanari (MONTANARI, 2008, pp. 61-70), a cozinha escrita é a memória cumulativa dos conhecimentos sobre as práticas utilizadas pelos seres humanos no preparo de seus alimentos, que é consubstanciada pelos diversos tipos de documentos, como cadernos de receitas, receituários técnicos, livros de crítica gastronômica, literatura, dentre outros possíveis, que possibilitam o desenvolvimento cumulativo do conhecimento sobre o tema. Conforme se lê em *Culinária de Papel*, a cozinha escrita “é todo material impresso sobre a arte de cozinhar e/ou relativo às diferentes cozinhas e culinárias existentes” (GOMES, 2004, pp. 3-4). A chamada cozinha prática, dá origem à cozinha escrita, visto que é o conjunto das práticas e procedimentos utilizados pelos seus mais diversos executores de todos os lugares, que, transcritas, passam a constituir a cozinha escrita, ou cozinha de papel. Este tema e sua aplicação neste trabalho serão abordados mais amiúde em tópico específico.

Tendo sempre em vista essa proposta principal de *Cozinheiro Nacional*, qual seja, a de ser um libelo da afirmação do caráter nacional através da culinária, e o interesse dessa pesquisa em analisar em que medida a obra cumpre o prometido, o principal movimento dessa pesquisa foi debruçar-se na análise dessa fonte principal, catalogando ingredientes e técnicas culinárias. Um segundo movimento, mais difícil, foi buscar identificar se tais ingredientes e técnicas poderiam efetivamente ser considerados expressão dos hábitos, práticas e produtos do que integrariam a culinária observada no território brasileiro.

Para isso, buscamos confrontar as sugestões apresentadas na obra com os dados apresentados em relatos de viajantes do século XIX relativos ao tema. Seguindo outros estudos sobre o período, buscamos localizar nos relatos desses viajantes elementos que auxiliassem na determinação ou não do recurso e dos usos de determinados ingredientes e técnicas apontados em *Cozinheiro Nacional*. Recorremos assim aos relatos de autores como Spix e Martius, Saint-Hilaire, e ainda Theodoro Peckolt, botânico e farmacêutico que chegou ao Brasil na comitiva de D. Leopoldina, referências importantes para traçar certos quadros da sociedade brasileira do período, e acessar informações e testemunhos sobre hábitos e costumes no decorrer do século XIX. Buscamos dessa forma aferir, comparadas às informações prestadas por esses autores, se as referências feitas em *Cozinheiro Nacional* eram efetivamente observadas entre as populações descritas por esses viajantes.

Estamos cientes que os períodos tratados nessas fontes não coincidem com aquele da obra aqui em exame, nem as viagens aqui mencionadas abarcam todo o território nacional. Entretanto, considerando a alimentação como aspecto que integra o universo cultural, e entendendo a cultura como uma esfera da vida social na qual as mudanças se fazem com mais vagar, como bem ensina Fernand Braudel (BRAUDEL, 2005) acreditamos que seja possível recorrer aos relatos dos viajantes para corroborar a possibilidade de que tais práticas, hábitos e ingredientes efetivamente circulassem entre os grupos sociais que compunham a sociedade brasileira da segunda metade do século XIX. Acreditamos que as referências encontradas nesses autores possam contribuir para uma avaliação ainda que preliminar se *Cozinheiro Nacional* seria mesmo um ponto de inflexão indicando o nascimento de uma cultura gastronômica genuinamente brasileira, como se propõe na sua apresentação.

A nosso ver, outro aspecto possível de reflexão a partir dessa pesquisa diz respeito à definição de gosto³, “que faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas” (MONTANARI, 2008, p. 95). No campo da História da Alimentação, a cultura gastronômica, as tradições culinárias, o saber fazer relacionado à forma como o homem tem acesso e trabalha seu alimento, são traços importantes na definição da identidade cultural de um povo. Levando-se em conta que *Cozinheiro Nacional* é uma obra que traz pela primeira vez a proposta de divulgar receitas culinárias usando insumos nacionais ou a substituição dos ingredientes estrangeiros por outros de origem brasileira – portanto mais acessíveis ao bolso e ao paladar da população, a obra se mostra fonte relevante para refletir sobre aspectos da formação da cultura gastronômica brasileira.

A definição do objetivo principal da pesquisa passou por diversas transformações, visto que, no começo, a ideia era a de buscar eventuais resultados concretos advindos da publicação da obra, a partir das marcas e traços que teria deixado na cultura brasileira. Com o aprofundamento das leituras teóricas e o diálogo com os professores envolvidos na orientação do trabalho, o foco foi deslocado para uma tentativa de inscrever o livro no seu tempo, buscando, através da análise da obra em si – focalizando sua organização, os interesses expressos pelo texto e o receituário coligido pelo autor – discutir se ele poderia ou não ser tomado como expressão da nacionalidade brasileira, no contexto das décadas de 1870 e 1880. É o livro um libelo da gastronomia nacional como se apresenta, ou apenas uma reprodução do que se poderia chamar uma gastronomia internacional mais tradicional, acrescida de alguns ingredientes a modo de dar uma aparência, ou sentido nacional ao receituário? Dessa forma, a pesquisa passou a ocupar-se de encaixar *Cozinheiro Nacional* no extenso e rico processo de constituição da cultura gastronômica brasileira, que, vale dizer, permanece em pleno desenvolvimento até a época hodierna.

A reflexão e o aprofundamento propiciados pela pesquisa trouxeram a clareza de que seria muito mais produtivo considerar *Cozinheiro Nacional* como uma referência, uma inflexão importante no percurso de construção de uma gastronomia brasileira, ao invés de tentar garimpar evidências palpáveis da influência ou permanência da obra em

³ Segundo Montanari, há duas definições de “gosto”. Uma é aquela que do “gosto” entendido como sabor, como sensação individual da língua e do palato: experiência, por definição, subjetiva, fugaz, incomunicável. Sob este aspecto única e exclusivamente, a experiência histórica está irremediavelmente perdida. O “gosto” do qual se interessa aqui é aquele definido como saber, avaliação sensorial do que é bom ou ruim, não individual, mas coletiva e comunicável, transmissível como conhecimento, seja através da cozinha escrita (livros de cozinha, artigos etc.). (MONTANARI, 2008). Trata-se de uma experiência de cultura que é transmitida desde o nascimento, juntamente com outras variáveis que contribuem para definir os valores de uma sociedade.

textos subsequentes. Tornou-se menos importante aferir quantos preparos contidos no livro foram aproveitados pelos manuais técnicos posteriores, que avaliar sua importância, seu pioneirismo e originalidade no tempo histórico de sua publicação. Buscamos assim evidenciar quais os preparos foram alçados a “nacionais” pelo autor/idealizador da obra, quais ideais e expectativas de civilidade são possíveis de serem identificadas a partir do texto, qual(ais) público(s) ele visava, em que universo social, cultural e político a obra se insere. Nem todas elas puderam ser respondidas ou exploradas com a dedicação necessária, mas avalio que as análises aqui elaboradas e as questões trazidas à tona por esse trabalho colaboram para aprofundar e ampliar o conhecimento e as sugestões de interpretação desse texto que tem mobilizado os estudiosos dedicados à história da alimentação no Brasil.

Cozinheiro Nacional já foi mencionado em diversos textos, acadêmicos ou não, em livros como *Feijão, Farinha e Carne Seca* (SILVA, 2005) e *História da alimentação no Brasil* (CASCUDO, 1983) ou, objeto indireto de artigos, como “Comer papagaio e ser brasileiro” (EL-KAREH A. C., 2013). Assim como acontece a Jean-Anthelme Brillat-Savarin e seu icônico *A Fisiologia do Gosto* de 1825, o livro *Cozinheiro Nacional* é uma obra sempre citada nos volumosos estudos sobre a alimentação, mas, em praticamente todos, lhe são dedicadas poucas linhas e quando muito, uma página ou duas. Há a análise mais ou menos dedicada por alguns estudiosos, porém, apesar do interesse despertado pelo livro, poucos se aprofundaram de forma mais significativa em seu conteúdo. O mais comum é que se explore de modo mais detido o prólogo ou apresentação, onde afirma-se o interesse de divulgar ao público uma culinária genuinamente nacional. Poucos autores avançam no receituário, e quem o faz geralmente se limita a identificar alguns dos ingredientes que dariam aos pratos o caráter de nacional. A nosso ver, esse é o elemento de distinção do trabalho aqui apresentado: examinar do livro para além do manifesto de sua apresentação, adentrando suas receitas, ingredientes e modos e costumes de fazer, em suas particularidades, peculiaridades.

É fato, porém, que a presente pesquisa de forma alguma pretende fixar marcos ou determinar abordagens, afinal, como diz José Newton Coelho Meneses, “*O tecido da história é composto de fibras múltiplas de difícil combinação e, por mais que queira nossa racionalidade, não há como cerzi-lo com perfeição*” (MENESES J. N., 2000, p. 25). Por isso, e pelos limites impostos pela fonte e pelos prazos do próprio curso do mestrado, como ainda pelas limitações mesmas do investigador iniciante se aventurando por novas searas, como a história da alimentação, se pretendeu um exercício analítico

com vistas a contribuir na problematização do texto e dos seus possíveis significados no debate sobre a culinária brasileira, podendo resultar em mais dúvidas que respostas e sem pretensões de esgotar ou fechar o tema, por sua própria natureza, absurdamente vasto.

Cozinheiro Nacional é obra que desperta a paixão dos amantes da História e da Gastronomia, permitindo a estes uma série de descobertas, elucubrações, questionamentos, teorias e hipóteses, unindo essas duas ciências, da história e da alimentação. Trata-se aqui do trabalho de um pesquisador encantado pela cultura saboreada, pela história vivida, experimentada e degustada com respeito e compromisso com o progresso do conhecimento.

Para melhor organização do texto, optamos por estruturá-lo em duas partes. A primeira delas está dedicada a um exame da obra, de seus aspectos extrínsecos, e a uma segunda parte dedicada à análise de *Cozinheiro Nacional* “por dentro”, a partir das peças textuais que o compõem, em especial, o receituário. Começamos a primeira parte apresentando um pouco do campo da História da Alimentação, discutindo a comida como objeto de reflexão, especialmente da História. Em seguida abordamos o contexto de surgimento da obra, buscando examinar um pouco da atmosfera intelectual e social na qual o livro emerge. São questões que mobilizam a reflexão nessa parte as hipóteses relativas à data de publicação e a autoria do texto, assim como o público ao qual seria dirigido.

Na segunda parte deste trabalho nos voltamos para um exame intrínseco do texto. Através da análise da composição formal do livro, propomos algumas sugestões de interpretação da publicação. Um aspecto ressaltado, quer no título como nas análises feitas sobre a obra, versa sobre ser ou não o livro, marco para a identificação de uma cozinha brasileira, ou nacional. Para aprofundar nessa questão, propomos analisar amiúde o livro e os preparados que apresenta. Trazemos aqui outras referências textuais aos hábitos alimentares do país para cotejar com as afirmações e receitas apresentadas pelo texto. Ingredientes, cortes, técnicas e sugestões de preparo são as ferramentas úteis para ampliar um pouco mais o entendimento e quiçá as questões propostas pela obra àqueles dedicados a estudá-la. Esperamos que as reflexões apresentadas colaborem no aprofundamento das percepções e dos conhecimentos sobre *Cozinheiro Nacional*.

PARTE 1- A OBRA E SEU CONTEXTO: O COZINHEIRO NACIONAL POR UMA PERSPECTIVA DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO.

1.1 Da comida como objeto

O ser humano ingere comida com a finalidade de se nutrir. Porém, o ato da alimentação também se reveste de outras inúmeras intenções, que vão desde a busca por prazer até a demonstração de prestígio social. O ato de alimentar, mesmo que se concretize apenas pela intenção da nutrição, traz consigo questões históricas e sociais de variados vieses. A alimentação pode estar ligada a regras ou tabus religiosos, direcionada por normas de comportamento, ou marcada por condicionantes referidos à classe social. Enfim, por qualquer perspectiva que se observe, é possível enxergar nos usos e costumes inerentes à alimentação, questões que transcendem a efemeridade do ato em si e fincam raízes na história.

Todos os alimentos que fazem parte de nosso cotidiano, carregam consigo uma história. Nenhum alimento é trazido à mesa de forma aleatória ou desprovida de sentido. Para que determinado alimento passe a fazer parte da rotina alimentar de uma população – como as especiarias, ou o açúcar, por exemplo – diversos mecanismos sociais precisam se movimentar e, a partir de então, mudanças e incorporações podem ocorrer. A título de exemplo do que se pretende esclarecer, o açúcar no Brasil, está ligado de forma direta com o impacto na diáspora africana, que direcionou para o país milhões de seres humanos para trabalhar nas primeiras lavouras de cana-de-açúcar como escravizados. Em termos econômicos, a demanda por mão-de-obra nos canaviais foi responsável por um significativo acréscimo na entrada de africanos escravizados na virada do primeiro século da colonização. Segundo dados relativos ao período áureo da exploração açucareira no nordeste brasileiro, anterior à invasão holandesa em Pernambuco (1730), apresentados pelos estudiosos da escravidão no país, havia desembarcado nas costas brasileiras cerca de 40 mil africanos no último quartel do século XVI (1576-1600). No quartel seguinte (1600-1625) esse número havia mais que dobrado, alcançando 100 mil almas. (KLEIN, 1987, p.132). Alguns autores apontam que esse crescimento havia mesmo triplicado (MARQUESE, 2006, p.111)⁴. O ingresso maciço de africanos verificado desde então e durante toda a vigência do tráfico no Brasil, influenciou de modo inexorável a formação

⁴ Sobre tráfico e escravidão no Brasil, ver também SWARTZ, 1988, p.22-73; Alencastro, 2000, p.69.

social e cultural da sociedade brasileira. E o tráfico, que impactou de forma tão decisiva na história econômico, social e cultural brasileira, operou naquele momento fundamentalmente em torno da demanda pelo açúcar – droga e alimento.

Atualmente, é possível verificar uma profusão de estudos sobre as práticas alimentares humanas que trazem como premissa a sugestão de que a formação do gosto *latu sensu* se fundamenta não apenas em razão dos aspectos nutricionais, ou simplesmente biológicos. O ato de se alimentar pode ser abordado como um fenômeno histórico, dados seus padrões de permanência, poder de transformação dos hábitos e práticas alimentares que são referenciais concretos da dinâmica social de cada população.

A História da Alimentação é um campo de estudos em vigorosa expansão. A relação do homem com seu alimento ganhou destaque e observou-se desde então, um crescimento e ampliação dos interesses dos seus estudiosos, possibilitando à Gastronomia expandir seus horizontes, sair da cozinha, alcançar novos patamares e almejar conquistas que a colocam no centro do palco, seja no espaço doméstico ou público, seja no campo das práticas, ou naquele dos sentidos e símbolos.

Na França e Itália, países com longa tradição gastronômica e pioneiros na valorização do conceito de alimentação como aspecto cultural de primeira linha, foram formalmente criadas universidades da comida, com ementas inteiramente dedicadas à História da Alimentação. O Ministério da Educação francês criou o Instituto do Gosto, da Gastronomia e da Arte à Mesa⁵, ao passo que, na Itália, o mundialmente conhecido movimento Slow-Food⁶, deu azo à criação de um Universidade de Ciências Gastronômicas⁷, onde se destaca o estudo da História da Gastronomia e da cozinha *latu sensu*.

Não obstante o paulatino avanço da historiografia sobre o homem e sua relação com o alimento, aventurar-se por esse campo impõe variados desafios. Dentre eles está a diversidade mesma do tema, visto que a multiplicidade de estratégias alimentares mesmo

⁵ Para mais explicações sobre os institutos e movimentos citados ver:

a) Tese de doutorado de Renata Zambon Monteiro - *Escolas para cursos de Gastronomia: espaço, técnicas e experiências* – Universidade de São Paulo - São Paulo - 2009
https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/16/16132/tde-05052010-114620/publico/Renata_Monteiro_Tese.pdf -Data do acesso: 03.10.2019.

b) Tese de doutorado de Walter Fernando de Araújo Mendes Universidade Federal de Pernambuco. - *Aquisição e desenvolvimento de recursos estratégicos de restaurantes gastronômicos: estudo de multicase na América Latina* – Recife - 2015 -
<https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/15664/1/Tese%20Doutorado%20Viviane%20Santos%20Salazar%20%5B30-01-2015%5D.pdf> data do acesso:05.05.2020.

⁶<https://www.unisg.it/en/master/> - data do acesso: 10.06.2020.

⁷<https://www.slowfood.com/> - data do acesso: 10.06.2020.

dentro de pequenos territórios como alguns países da Europa, por exemplo, torna difícil o estabelecimento de padrões mais abrangentes e a determinação de datas ou locais de seu surgimento ou incorporação.

A História da Alimentação revela-se fascinante por permitir, a partir de uma prática que é comum a todos os seres humanos sem exceção, que analisemos por sua ótica, hábitos e práticas que são a porta de entrada para um emaranhado de signos e sentidos que conformam, constroem e integram o que chamamos cultura de uma sociedade, e que por sua vez se apresenta atravessada por fatores sociais, econômicos, políticos, religiosos, de gênero entre outros. Essa inconteste abrangência que apaixona aqueles que são atraídos por este campo de estudo é também um grande desafio a ser enfrentado, visto que, por sua amplitude, demanda coragem e cautela sob pena de lançar o estudioso ao generalismo infértil e universalismos falaciosos.

Outro desafio, e também riqueza, dos estudos sobre a alimentação é sua interdisciplinaridade, o diálogo com outras áreas do conhecimento como Biologia, Economia, Antropologia, Sociologia, Literatura e a Gastronomia entre outros. Ainda que tenha sido dada prioridade aos historiadores como referencial teórico e arrimo das ponderações propostas, o exame é bastante enriquecido através da utilização das referências de outras áreas do conhecimento.

Importantes autores da Antropologia e Sociologia, dentre eles nomes como Gilberto Freyre e Câmara Cascudo, se debruçaram sobre a questão da alimentação do brasileiro em suas obras. Segundo afirmam Henrique Carneiro e Ulpiano T. Bezerra de Menezes, “é forçoso reconhecer que a prática da História organiza suas necessidades e conveniências em torno de certos referenciais, plataformas, problemas, recursos e articulações com outras disciplinas e hábitos” (MENESES U. T., 1997, pp. 9-10). No tocante à História da Alimentação, isso se mostra um cânone, visto que são múltiplas as disciplinas que tem a alimentação humana como problema de pesquisa.

O historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos (1997) tem ponto de vista interessante a respeito do papel da história no estudo da relação do homem com seu alimento. E, para além da história, também reafirma a importância dos estudos interdisciplinares no campo dos estudos sobre alimentação, uma vez possibilitar uma abordagem do objeto no contexto mais ampliado quanto possível, combinando variáveis diferentes no diálogo entre as disciplinas. De acordo com este entendimento, a alimentação pode ser reconhecida como uma área de encontro de disciplinas, que podem ser trabalhadas sob o ponto de vista teórico-metodológico pela História. Nesse viés,

afirma ser possível aliar a “[...] História com outras Ciências Sociais, como a Arte e a Literatura, sem que a História perca sua identidade, mas que possa captar a riqueza trazida pelas referências conceituais mais diversificadas” (SANTOS, 1997, p.156).

Um terceiro desafio que podemos associar aos estudos da alimentação é o fato de que hábitos alimentares são, essencialmente, dotados de permanência, característica observada mesmo nos dias atuais, onde há um trânsito muito maior de hábitos em razão da aceleração do movimento da globalização e também do desenvolvimento de novas tecnologias. O conceito de estruturas de longa duração é usado por Fernand Braudel, que afirma no seu clássico estudo intitulado *Civilização material, economia e capitalismo*: “(...) opções alimentares e o debate que elas implicam são resultados de processos muito longínquos. Maurizio chega a dizer: ‘Na história da alimentação, mil anos não trazem qualquer mudança’” (BRAUDEL, 2005, p. 91).

A título de exemplo no Brasil, pode-se citar a farinha de mandioca – herança indígena pré-colonial que sobrevive fortemente inserida ao cotidiano até este tempo, ou a feijoada, herança mais recente e que, em sua conformação geral, se mantém como hábito alimentar há cerca de duzentos anos (CASCUDO, 1983, pp. 450-451). O mesmo ocorre com preparos que ficaram ainda por mais tempo compondo o cardápio europeu, como o Manjar Branco, recorrente em diversos receituários europeus entre os séculos XVI e XIX (FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo, 2018, p. 348) e que consta do receituário trazido por *Cozinheiro Nacional*.

Podem ocorrer situações extremas, como guerras ou devastações de grandes proporções que alterem sensivelmente esse caráter de permanência. Porém, a respeito dessas estruturas de longa duração que determinam a inserção ou exclusão de determinados insumos, técnicas ou hábitos relacionados à rotina alimentar, Tim Wätzold (2012) afirma:

Hábitos alimentares não mudam tão rapidamente como as políticas. (...) Assim, por exemplo, a Primeira Guerra Mundial, como desenvolvimento político, pôde, num curto espaço de tempo, transformar a sequência alimentícia de milhões de pessoas em diversos países de forma relativamente repentina. No século XIX, entretanto, o desenvolvimento da modernidade, sobretudo no Brasil, em seu efeito geral, ainda não era tão caracterizado e capaz de mudanças tão rápidas e abrangentes. Assim sendo, as fontes e influências em especial na área da cozinha e alimentação são relativamente de longa duração e, por isso, as receitas e relatórios próximos de 20 anos antes e depois do Império Brasileiro devem ser interpretados como relevantes (...). (Wätzold, 2012, pp. 82-83)

Como já mencionado, há vários enfoques que podem ser dados ao alimento e às investigações a seu respeito. Poder-se-ia enfocá-lo do ponto de vista biológico, tecnológico, político, econômico, social e cultural, dentre outros. Ao se transformar em objeto de um estudo que leve em consideração a multidisciplinaridade, a alimentação permite aos historiadores reflexões valiosas sobre a evolução da sociedade.

O enfoque social está ligado de forma inerente ao estudo de qualquer aspecto da alimentação, visto que a rede de relações humanas que é tecida de forma inarredável na produção, circulação, consumo etc., transforma-o, nas palavras de Johan Pottier, no “instrumento mais poderoso para expressar e moldar interações e um repositório de significados sociais condensados” (Pottier 1996:238). Desta forma, a ampla rede de experiências e práticas relacionadas à alimentação está inscrita nessa dimensão social, envolvendo grupos, comunidades, sociedades. Assim como o caráter social, também o sentido cultural é indissociável das práticas alimentares. A cultura abarca todos os estágios ou processos associados à alimentação, conformando-os em uma gramática própria das sociedades e de suas identidades. Sua abrangência pode ser avaliada nessa passagem de Stephen Mennel:

A cultura culinária, por extensão, inclui tudo o que significa "cozinha" da sociedade ou grupo social, mas muito mais. Refere-se não apenas a quais alimentos são consumidos e como eles são preparados - seja de forma simples ou por métodos cada vez mais elaborados - mas também às atitudes relacionadas a cozinhar e comer. Essas atitudes incluem o lugar de cozinhar e comer nos padrões de sociabilidade das pessoas (comer fora, na empresa ou em casa); entusiasmo das pessoas ou falta dele em relação aos alimentos; ou, por outro lado, seus sentimentos de repugnância em relação a certos alimentos ou métodos de preparação; o papel da comida, de seu preparo e consumo como aspecto de pertencimento, de identidade dentro de uma coletividade e assim por diante. Como a cultura é aprendida compartilhada e transmitida, na minha opinião, só podemos entender os controles culturais da percepção estudando como eles se desenvolvem e são transmitidos ao longo do tempo. (MENNEL-1992 pp. 55).

Essa associação do alimento como elemento caracterizador da identidade é aspecto central nos debates e análises sobre a história da alimentação. Ela é percebida algumas vezes de forma direta e um tanto jocosa: muitos alemães já foram chamados de “chucrute”, principalmente na época da Segunda Grande Guerra, da mesma forma os imigrantes italianos, entre as décadas de 20 e 40, eram chamados de “spaghetti” pelos norte-americanos. Tais referências impregnam a sociedade, sendo também difundidas

pela literatura e outras formas de comunicação, como o cinema, onde é exemplo o filme *O resgate do soldado Ryan*.⁸

A relação que se estabelece entre determinado preparo ou prato a uma determinada região ou etnia é algo bastante comum. No Brasil, como no resto do mundo, além das fronteiras políticas ou geográficas, diversas regiões do território podem ser recortadas ou cartografadas tomando-se como elementos referenciais produtos e/ou preparos típicos. Dentre as classificações mais referenciadas estão as cozinhas mineira e a baiana. Como veremos, em *Cozinheiro Nacional*, por exemplo, há 135 referências geográficas diretas, nacionais e internacionais, valendo mencionar serem elas 53 nacionais e outras 82 internacionais.

No que toca a esse tema da identidade nacional e da sua relação com as práticas e preferências gastronômicas, partilhamos da perspectiva interpretativa que defende ser impossível afirmar a qualidade de “pura” para qualquer cozinha em qualquer parte do planeta, em essência ou, isoladamente. É praticamente impossível conceber uma cozinha intocada, refratária ou resistente a qualquer contato ou influência externa, ou que do contato não resultasse em algo alterado, acrescentado, ou ainda na supressão de algumas de suas bases originais. A cozinha, ainda que seja lugar para percepção das permanências e heranças, é também lugar de troca, de hibridismo e de mudança. Essa plasticidade, de modo algum é incompatível com a ideia de uma identidade alimentar, afinal essa identidade com frequência é resultado de amalgamas e misturas.

A forma pela qual certos preparos passaram a compor os hábitos alimentares de determinado povo nos ajudam a perceber desde influências estrangeiras sofridas, até o peso de certas construções simbólicas – políticas, religiosas, sociais – exercerem sobre a população ao longo do tempo (FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo, 2018).

Destaco também os estudos do campo da Antropologia, como o de Jack Goody (1998), que trabalha a importância da escrita para o desenvolvimento da culinária,

Os túmulos egípcios atestam a chegada dos pré-requisitos da *haute cuisine*. Mas foi na Grécia e em Roma, quando as formas de escrita logográfica e

⁸*Saving Private Ryan (O Resgate do Soldado Ryan)* é um filme de guerra épico norte-americano de 1998, ambientado durante a Invasão da Normandia na Segunda Guerra Mundial. Em 2014, o filme foi selecionado para preservação no Registro Nacional de Filmes pela Biblioteca do Congresso dos Estados Unidos, sendo considerado "cultural, histórico ou esteticamente significativo" data do acesso: 11.12.2019. Nesta película, como em muitas outras, os soldados de cada lado do conflito multinacional, referem-se aos outros por pratos típicos de seus países (chucrute, um prato típico da cozinha alemã é usado para referenciar os soldados alemães, espaguete, para referenciar os italianos etc.)

silábica abriram caminho à simplicidade do alfabeto romano, que a cozinha (...) ganhou uma forma escrita, permitindo a agregação de um conjunto de práticas e receitas que podiam ser alvo de futuras elaborações nas cozinhas e bibliotecas dos ricos. (GOODY, 1998, pp. 108-109).

Ainda entre os autores que foram importantes no meu percurso de conhecimento e na percepção sobre temas, problemas e abordagens no campo da história da alimentação – e que fundamentam muitas interpretações e percepções expressas nesse trabalho gostaria de citar Jean-Luis Flandrin e Massimo Montanari. O volume *História da Alimentação* (FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo, 2018), coletânea que reúne um número diversos de contribuições abarcando desde a antiguidade até os tempos mais recentes. Estes dois autores estão entre os mais profícuos estudiosos da História da Alimentação na atualidade e a abrangência de seus trabalhos é incontestável. Dentre as várias contribuições dadas pela já citada obra, o artigo de Jean-Robert Pitte intitulado *Nascimento e expansão dos restaurantes* (FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo, 2018, pp. 751-762), foi de especial valor, por trabalhar com bastante competência, a proliferação do conceito de restaurante pelo mundo inteiro durante o século XIX, processo que também pode ser observado no Brasil do *Cozinheiro Nacional*, nas últimas duas décadas do citado período.

Outro referencial importante foi Felipe Fernandez-Armesto, professor de História Moderna na Faculdade de Oxford e na Faculdade de Minnesota. Armesto publicou, dentre outras obras sobre o tema da alimentação, o volume *Comida: uma história* (2004), onde aponta que “existe um bom motivo para que a comida seja considerada o tema mais importante do mundo: ela é a coisa mais importante para a maioria das pessoas, a maior parte do tempo.” (FERNANDÉZ-ARMESTO, 2004, p. 13). Além do seu conteúdo, a obra de Armesto é importante por que fornece uma perspectiva de fora do eixo França e Itália, berços de culinárias mundialmente apreciadas, e que se tornaram base de preparos e de influência em muitas cozinhas. Nesse mesmo viés, oportuno citar o historiador inglês Roy Strong, autor de *Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa* de 2004, que traz uma análise da história das refeições festivas dadas pelas classes dominantes ao longo da história, além de trabalhar a produção e expansão da cozinha francesa a partir da Revolução Francesa em 1789.

No Brasil, foram de grande auxílio, nomes como Paula Pinto e Silva com o célebre *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial* (2005), que realiza estudo sobre os mais célebres e talvez os únicos alimentos que são, de fato, onipresentes em território nacional. E ainda Cristiana Couto, com *Arte de Cozinha: Alimentação e*

dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX) (2007), onde são abordados – dentre outros - temas como a literatura sobre alimentação e dietética no Brasil, incluindo uma seção sobre *Cozinheiro Nacional*.

Outro autor com quem dialogamos aqui é Carlos Alberto Dória, que possui diversas publicações na área como *A Formação da Culinária Brasileira* (DÓRIA, 2009) e *A culinária caipira a Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer* (DÓRIA, 2018), que abordam o tema da alimentação através da perspectiva dos territórios gastronômicos, em detrimento das fronteiras políticas. Dória também fornece conceitos teóricos e práticos sobre a gastronomia em *A Culinária Materialista* (2009), bem como em sua obra *Com unhas, dentes e cuca* (2008) em parceria com o chef brasileiro Alex Atala – um dos profissionais da cozinha mais conceituados na atualidade. Cito ainda, as pesquisas da historiadora e jornalista inglesa Bee Wilson, sobre a história da criação e desenvolvimento dos utensílios culinários *Pense no Garfo: uma história da cozinha e de como comemos* (2014), trazendo informações valiosas sobre como a cozinha se desenvolveu a partir das ferramentas essenciais ao ofício.

Também serviram de arcabouço teórico obras célebres e sempre citadas pelos estudiosos da história da alimentação, como *História da Alimentação no Brasil* (2011), de Luís da Câmara Cascudo, onde se encontram estudos históricos e etnográficos sobre hábitos alimentares das diversas regiões do Brasil. Seu foco são as heranças de cada uma das etnias que compuseram a base nacional. Cascudo se ocupa de forma especial com a ementa portuguesa, que se tornou a base propriamente dita da culinária brasileira, imposta pelo paladar europeu. Nessa mesma linha, outro autor que serve de referencial a todos os estudiosos sobre o tema é Gilberto Freyre, que em *Casa Grande e Senzala* (2016), e em *Sobrados e mocambos: decadência do patriarcado rural e desenvolvimento urbano* (2016), traça retratos importantes sobre a sociedade brasileira e processos que a demarcam, como o da urbanização das cidades brasileiras no século XIX, o perfil feminino que passou a ocupar os sobrados e que deu origem às donas de casa da elite brasileira. Tanto Dória, quando Cascudo e Freyre são egressos do campo dos estudos sociológicos mas, fizeram contribuições concretas para o desenvolvimento da História da Alimentação. As narrativas propostas por esses autores certamente reverberam nesse texto, ajudando a descortinar um cenário de hábitos, práticas e produtos de diferentes regiões que embasam as análises que fazemos sobre nosso objeto de reflexão, *Cozinheiro Nacional*.

Certamente um trabalho como esse não se faz apenas com os textos citados diretamente na problematização e análise das fontes. Há toda uma literatura que nos familiariza com o campo, enriquecendo nossa visão de conjunto, nossa percepção das conjunturas, nossa capacidade de identificar questões, propor caminhos e manejar instrumentos que auxiliem na sua compreensão. Ainda que não nomeados, deixo manifesto meu reconhecimento a essas tantas páginas que me trouxeram ao mundo da gastronomia.

Desse modo, o presente trabalho propõe examinar o livro *Cozinheiro Nacional* inserido no contexto nacional de fins do século XIX, momento de afirmação de novos projetos e de uma nova conformação para a nação brasileira – republicanismo, abolicionismo, civilização – e de retomada de um discurso nacionalista buscando equalizar essas novas realidades partindo de 1870, período este em que houve aumento na produção e circulação de livros de culinária e ocorreram grandes avanços tecnológicos na cozinha, como o forno e o fogão a (BEE, 2014, p. 125).

1.2 O século XIX: um período fértil para a gastronomia

1.2.1- A proliferação dos restaurantes

O século XIX foi um período muito fértil para a Gastronomia, mas esse processo de franca evolução dos modos e formas de se comer bem como de se fazer comida, ganhou impulso no final do século XVIII, a partir da Revolução Francesa. A emergência da sociedade burguesa trouxe novas práticas e ambientes voltados para o preparo e consumo dos alimentos, dentre os quais destacamos os restaurantes. Segundo Roy Strong, “o restaurante seria uma experiência inteiramente diferente, pois rompeu o monopólio da elite no que dizia respeito à comida fina, tornando-a acessível a qualquer um que pudesse pagar” (STRONG, 2004, p. 243).

É certo que desde a antiguidade era possível consumir alimentos fora de casa, especialmente nos espaços urbanizados. Segundo Rudolf Trefzer, já no fim do século XVIII os estabelecimentos serviam pratos prontos de carne assada ou cozida - semelhante aos ragus, como conhece-se hoje em dia – além da comida vendida em tavernas e estalagens existentes nas estradas. A oferta de comida tinha como objetivo restabelecer os viajantes ou aqueles que tinham a saúde debilitada. Esse era o caso dos caldos restaurativos, que viriam a dar nome ao restaurante propriamente dito. Tavernas e

estalagens serviam aos viajantes a mesma comida feita para os donos do local. Porém, a instituição gastronômica do restaurante, nos moldes que conhecemos na atualidade – um lugar aonde se vai com a intenção específica de comer, portanto, por ser particularmente bom ou diferente do que se tem na própria casa – não existia até bem pouco tempo antes da Revolução Francesa (TREFZER, 2009, p. 189).

Os textos relativos a estes estabelecimentos apontam que o nascimento dos restaurantes é atribuído a personagens homens que, como Boulanger, não seguiam à risca as determinações da corporação de ofício à qual pertenciam (TREFZER, 2009, pp. 189-196). Na França – antes da Revolução de 1789 - vigorava um código de leis regulando as corporações de ofício, definindo uma divisão de trabalho especialmente restrita, onde cada trabalhador servindo ao público deveria ater-se a uma única atividade, evitando-se assim, disputas entre os integrantes de diferentes corporações. Segundo se lê em Trefzer, desde o ano de 1765 o sr. Boulanger mantinha em Paris um estabelecimento – taberna – na qual eram vendidos “sopas e caldo de carne”, chamados “bouillons”. Conforme o autor, a tarefa de servir alimentos preparados estava dividida em categorias profissionais estritamente distintas entre si. Mas o sr. Boulanger parecia não observar em sua taberna o modo de organização e estratificação das atividades conforme estabelecido por sua corporação. De tal forma, ele não só anunciava suas criações de sopas como “restaurants divinos” (do francês *restaurer*, restaurar, recompor), como também se atrevia a servir a seus clientes, além das sopas, diversos pratos com ovos e, como especialidade exclusiva, pé de carneiro ao molho branco. Com o passar do tempo, a variedade de pratos oferecida nos restaurantes – termo emprestado de Boulanger, e cada vez mais popular para designar locais de refeições – foi sucessivamente se ampliando. E, quando, pouco antes da Revolução, o código jurídico que regulava as corporações foi finalmente abolido, ofereceu-se aos *restaurateurs* a possibilidade de colocarem à prova sua competência sem que estivessem limitados ao que era permitido no âmbito de cada corporação (TREFZER, 2009, p. 190)

A partir de então, os restaurantes explodiram. Antes da Revolução, Paris contava com não mais que cem estabelecimentos dessa natureza. Por volta de 1815, eram mais de três mil (FLANDRIN e MONTANARI, 2018). Egressos das extintas casas de nobreza, muitos cozinheiros acabaram por se ver desempregados e muitos deles enxergaram a oportunidade de se estabelecerem como donos do próprio negócio. Embora não seja correto afirmar que a nova instituição gastronômica do restaurante deva sua origem à Revolução Francesa, é possível dizer que este evento tenha sido fator importante,

impulsionando sobremaneira um processo que vinha se desenvolvendo ao longo de séculos (TREFZER, 2009). O surgimento dos restaurantes viria inaugurar uma nova era da arte culinária profissional e que se irradiou com o tempo, da França para o mundo. Na década de 1870, a Cidade Luz se aproximava de cerca de 900 estabelecimentos do gênero, conforme se lê na página 2 do *Diário do Rio de Janeiro*, de 17 de abril de 1870, sob o título “Variedade”:



Diário do Rio de Janeiro (RJ), 17 de abril de 1870, p.2

Os novos chefs de cozinha, que antes tinham apenas um cliente, ou seja, seu antigo senhor e sua família, passou a tê-los em quantidade e variedade. E foi da eclosão desse público variado que nasceu a literatura *gourmande* e uma imprensa especializada, que passou a tratar da gastronomia sob ótica totalmente nova, a ótica dos *gourmets*, aqueles que apreciavam o hábito de se alimentar como um ato sublime, dotado de significados que iam bastante além da necessidade de nutrição cotidiana, sendo merecedor das mais dedicadas maquinações e exercícios mentais. Dentre os nomes mais célebres de *gourmets*, é possível citar Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (1758-1838) e Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826).

Grimod de la Riynière promoveu uma espécie de júri de *gourmets* que se reunia, uma vez por semana para julgar criações que os restaurantes lhes enviavam. A partir disso, confeccionou um almanaque onde publicava as avaliações positivas e divulgava o que podemos chamar de uma cultura gastronômica. Outro nome marcado na história da

Gastronomia é Savarin, autor de uma das obras mais importantes sobre o assunto e referenciada até os dias de hoje como livro que examinou com rigor “praticamente científico, os mais diferentes aspectos e fatos da cultura gastronômica” (TREFZER, 2009). Brillat-Savarin publicou suas reflexões em *A Fisiologia do Gosto*, que veio a público em 1825.

Ainda que no Brasil o progresso da cozinha da mesa das casas para as mesas dos restaurantes tenha sido lento e difícil, esse movimento já pode ser percebido no último quarto do século XIX. Aqui, as diferentes especificidades regionais conformadoras da cultura nacional e do seu caráter híbrido, refletiram-se nas práticas alimentares. Pouco a pouco, foi possível identificar pratos hoje vistos como expressões nacionais célebres, como o são o angu, a moqueca e a feijoada. Estes preparados foram se integrando nos cardápios dos restaurantes, deixando de ser pratos servidos apenas como “comida de casa”, passando a figurar harmoniosamente entre os *vou la vents*, *rabioles* e muitos outros pratos estrangeiros servidos nos estabelecimentos das cidades capitais.

A cultura dos restaurantes se fortaleceu ao longo da segunda metade do século XIX, principalmente nos centros urbanos maiores, como Rio de Janeiro e São Paulo. É possível acompanhar esse movimento de expansão através dos jornais de época que, com o correr dos anos, vê aumentar em suas folhas o anúncio de estabelecimentos do gênero abertos ao público.

ABERTURA
DO
RESTAURANTE AU DINER DE PARIS
ANTIGA CASA CARCELLER
FORNECEDOR DA CASA IMPERIAL

João Gonçalves Guimarães participa aos seus amigos e freguezes e ao publico em geral, que, tendo contratado com M. Jules Décharme, chefe de cozinha, chegado de Paris, aonde trabalhou nos principaes restaurantes; resolveu abrir um **restaurante** no salão de seu estabelecimento, á rua do Ouvidor n. 30, e que para perpetuar o nome do fundador da casa o Sr. José Thomaz Carceller, seu primeiro e unico patrão, o denominará **Restaurante Carceller**.

A abertura terá logar no dia 25 do corrente; as mais finas iguarias e os mais delicados vinhos serão fornecidos a preços razoaveis, por enquanto será servido pela minuta do dia e do 1º de Outubro em diante serão admittidos pensionistas.

Diário de Rio de Janeiro (RJ), 25 set de 1873, p.4

GRANDE RESTAURANTE DE PARIZ
On a besoin d'un garçon de salle.
Precisa-se de um copeiro. 3—3

Correio Paulistano (SP), 4 de janeiro de 1863, p.3.

**Restaurant do
Globe na Penha**

O novo proprietario deste estabelecimento querendo proporcionar ao publico todas as commodidades, mandou edificar novos aposentos, bem como contractou um excellente cosinheiro francez, estando assim prompto para encarregar-se de qualquer encommenda tanto para ser servido dentro do estabelecimento como fóra delle, garantindo promptidão, acao e commodidade nos preços.

O restaurante abre-se a qualquer hora da noite. 4-2

Correio Paulistano (SP), 10 de setembro de 1868, p.3

Café e Restaurante Imperial
2—RUA DIREITA—2

Este estabelecimento continúa a receber pensionistas, e a servir aos seus freguezas com esmero, promptidão e acelo. Ceias á qualquer hora. Neste estabelecimento encontra-se bebidas de superior qualidade e por preços muito commodos. Nas quintas feiras e domingos encontra-se tambem empadas de camarão.

6-1

Correio Paulistano (SP), 2 de setembro de 1869, p.3

RESTAURANT FRANÇAIS
36—RUA DO COMMERCIO—36

Neste restaurant acha-se para alugar dous quartos mobiliados, em frente, com comida, a preço muito razoavel e proprio para srs. estudantes.

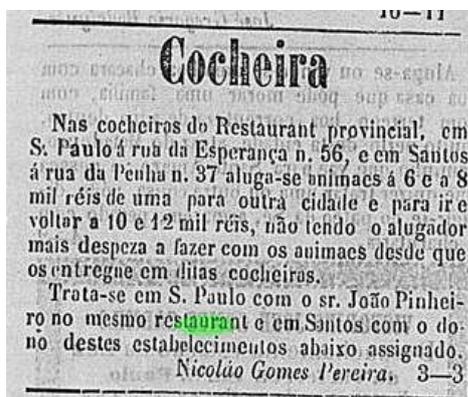
5-4

Jornal da Tarde (SP), 7 de setembro de 1879, p.3

Rosa Belluzzo (2010) explica, com base na obra de Afonso Schimdt sobre a cidade de São Paulo entre os anos de 1850 e 1860, que os primeiros cafés eram locais rústicos que recebiam uma freguesia simples ou forasteiros:

Talvez não fosse o primeiro, mas foi dos primeiros. Não tinha mesas redondas, cadeiras de palhinha e balcão de mármore. (...) Existiu entre 1850 e 1860. Ficava na Rua da Imperatriz, esquina com o Beco do Colégio. (...) Uma porta para a rua, outra para o beco (...). O freguês chegava, empurrava a meia-porta e entrava na sala pobre. Os fregueses eram escassos, pois toda gente morava ali mesmo, na Rua Tabatingueira, na Rua do Príncipe ou no Pátio de São Gonçalo. Só mesmo estudante, meirinho, boiadeiro ou gente de fora entrava no café da Maria Punga. (BELLUZZO, 2010, p. 162)

Anúncios do período revelam que, muitas vezes, a oferta de alimentos vinha acompanhada de outros serviços, como se vê no reclame do Restaurante Français reproduzido acima, ou neste do Restaurante Provincial:



Correio Paulistano (SP), 27 de abril de 1866, p.4

Paulatinamente outros estabelecimentos comerciais que vendiam comida foram se instalando nos espaços urbanos ao longo do século XIX, à medida em que as cidades cresciam e diversificavam os serviços oferecidos aos moradores e visitantes. Ao longo do tempo, percebe-se que, além do número, aumentou também a diversidade de empreendimentos, sendo acompanhados, como desdobramento lógico, o potencial de consumidores da comida de restaurante. A historiadora Thaina Karls, se vale de uma crônica publicada no *Diário do Rio de Janeiro*, em 23 de janeiro de 1857, intitulada “O Rio de Janeiro à mesa”, para descrever o público alvo desses estabelecimentos:

Alguns flaneurs de casaca preta e luva cor de gema de ovo que representam o público ocioso”, ou ainda, “alguns gordos ministros de Rtsehild (sic), sustentáculos do gordo comércio”, ou ainda “além de uma porção de estrangeiros de todas as nações” que buscavam um local de paragem e alimentação. Sem dúvida um público marcadamente burguês circulava pelo centro do Rio de Janeiro do século XIX, característico de sua situação enquanto capital e centro econômico nacional. Não significava, no entanto, que restaurantes e confeitarias servissem somente essas endinheiradas camadas sociais ou vendessem dispendiosos pratos. Havia ambientes em que “qualquer pode comer bom e barato, o que não sucede em toda parte. (KARLS, 2018, pp. 3-4).

Belluzo (2010) destaca que os novos moradores estrangeiros imprimiram um ritmo ainda inédito às cidades e foram responsáveis pela inauguração de novos espaços de alimentação, como mercearias de secos, molhados, padarias, confeitarias, restaurantes e rotisseries. Segundo Karls (2018) a diversidade de empreendimentos era notável:

O Exchange Hotel fazia com que os ingleses sentissem um “ar de quem depara enfim com um canto da cara pátria sobre estranho solo”. Aos amantes da culinária franca caberiam os restaurantes dos hotéis des Frères Provenceaux, Chevet Brésilien, dos Estrangeiros ou La Bourse, representantes tradicionais da cozinha francesa, “a mais celebrada do mundo”. O texto ainda apontou os sabores do Damiani e Angelo, que trazia como especialidade o “macarroni, le salsocie e outros primores de arte culinária que dispensam a aplicação do velho rifão italiano *appetito non vuol salsa*”. Da mesma forma “os nababos felizes, os herdeiros parvenus os afilhados da fortuna” tinham como espaço cativo o Hotel del’Europe. Associavam-se a eles inúmeros outros locais, cada qual com suas características, mas com a atividade principal em comum – a alimentação. (KARLS, 2018, p. 4).

Os jornais da época são pródigos em anúncios de estabelecimentos desta natureza, descrevendo os serviços, pratos e, não raro, as acomodações que serão encontradas. Não apenas restaurantes são anunciados, há também outros tipos de estabelecimentos destinados a alimentação, como por exemplo, o anúncio da Padaria do Commercio, que se localizava no Largo da Misericórdia nº 37, onde se ofereciam “pão quente fabricado das melhores farinhas que chegam no mercado, biscoitos, doces próprios para chá, crackneles, bolachinhas de água e sal, rosquinhas de manteiga”⁹ e, por fim, o que era anunciado com o nome de “doces de brasileiros”, sem, porém, detalhá-los. Em 1875 o Café do Theatro anunciava estar “aberto desde as 5 horas da manhã até a meia noite” e onde se achavam “comidas frias de todas as qualidades, pelo mesmo sistema dos melhores restaurantes da corte”.¹⁰ Outros espaços que anunciavam os serviços de restaurante eram os clubes e hotéis.

Chama a atenção nesses anúncios o recurso ao termo “francês”, e afins, para qualificar o tipo de comida e serviço oferecidos. A prática sugere uma tentativa de distinguir o estabelecimento em questão, revelando o quanto o modelo e a tradição cultural francesa se faziam presentes no imaginário brasileiro, seja no ideal de civilidade, seja na gastronomia, como bem aponta Karls (2018):

... é interessante perceber a insistência que muitos estabelecimentos tinham em mencionar uma vinculação à cozinha francesa, mesmo que esta não fosse a principal linha de atuação do restaurante ou confeitaria. (...) essa característica poderia ser um indicador da proximidade desses espaços com um mundo civilizado e evoluído e a sua principal referência, a França. (KARLS, 2018, pp. 8-11)

⁹ *O Estado de São Paulo*, 02.07.1875, p. 3. <https://acervo.estadao.com.br/pagina/#!/18750702-141-nac-0003-999-3> - Data do acesso: 03.06.2021.

¹⁰ *O Estado de São Paulo*, 28.11.1875, p 3: <https://acervo.estadao.com.br/pagina/#!/18751128-260-nac-0003-999-3> - Data do acesso: 03.06.2021.

Em 1875, Jules Massias, proprietário do Restaurant Français, localizado à rua da Quitanda, n.3, na capital paulista, anunciava ter empregado “todos os esforços para montar este estabelecimento à maneira dos da Europa, a fim de dar-lhe a devida decência e elegância”.¹¹ Na edição de 11 de dezembro de 1877, o Restaurante Francez e Café, localizado no nº 36 da Rua do Comércio, fazia questão de informar que sua proprietária, “não se tendo poupado a avultadas despesas para montar o estabelecimento com todo luxo e acessórios digno de seu ilustrado público”, fez também a “aquisição do melhor cozinheiro francês” disponível no mercado.¹²

Restaurant Français
N. 3 Rua da Quitanda N. 3
S. Paulo

Jules Massias successor de Miguel, novo proprietario deste bem conhecido estabelecimento, tem a honra de participar ao respeitavel publico, que em qualquer hora do dia e da noite acham-se comidas promptas.

Recebe encomendas para fóra e tem a disposição dos freguezes salões particulares.

Ostras e peixes de Santos, frescos, duas vezes por semana.

Pensionistas de 35\$000 a 45\$000. Recebe tambem as rendizes para ensinar a cozinhar.

3—Rua da Quitanda—3 10—5

Correio Paulistano (SP), 1 janeiro de 1875, p.3.

Nouveau Restaurant
Français

RUA DO COMMERCIO N. 36, SOBRADO

Este novo estabelecimento que acaba de ser montado acha-se nas melhores condições para bem servir ao respeitavel publico, porque além do seu proprietario ter feito a aquisição de um excellente cozinheiro, talvez o melhor, não poupa sacrificios para que os seus freguezes sejam bem servidos; tem tambem um completo sortimento de bebidas de todas as qualidades garantindo a sua superioridade, porque se fornece nas casas mais acreditadas. Enregga-se de mandar comida aos pensionistas, externos e qualquer encómenda para fóra. ceias, e o mais que diz respeito a este ramo de negocio

36—RUA DO COMMERCIO—36 10—7

Correio Paulistano (SP), 5 de abril de 1877, p.4.

¹¹ *Correio Paulistano*, 01/01/1875, p.3.

¹² *Correio Paulistano*, 05/05/1877, p.4.

Não raro os anúncios traziam indicações sobre o cardápio a ser servido, especialmente em dias festivos. Em 05 de março de 1854, a Confeitaria Francesa, no Rio de Janeiro, publicou na edição jornal *O Globo* (pág.4), um anúncio dando notícia da contratação de um profissional da cozinha chegado diretamente da França, capaz de confeccionar – além das receitas tradicionais:

pastéis de sumos de carne, presuntos ornados à francesa, mayonaiser de frangos, mayonaiser de peixe, filet de boeuf santés, filet de sauce tomates, poules a la merbuche, blanquettes de poulet, brioches nougats, savarins, babas, croquetes de viz, pets de nonesm gateaux flamas fartelettes (Jornal o Globo – 05.03.1854 - pág 4.)

Em São Paulo, os comensais do Restaurante Girondino, especializado em culinária portuguesa, teriam à sua disposição na festa do natal de 1889 o seguinte menu:

Rabanadas à Portuguesa, Castanhas Cozidas à Portuguesa, Ditas assadas (quentinhas), Bacalhau assado, Dito cozido, Bolinhos de bacalhau à Portuguesa, polvo com arroz, dito ensopado e mais uma variedade inaudita de petiscos e correspondentes acessórios com bom vinho verde e de outras qualidades que os proprietários compraram propositalmente para esta festa nunca olvidada do Natal. (*Estado de São Paulo*, de 24 de dezembro de 1889, p.3)

No jornal carioca *Gazeta de Notícias*, de 5 de abril de 1880, em anúncio feito pelo Restaurant Commercial, encontra-se menção a um prato com denominação regional e referência à comida brasileira:



Gazeta de Notícias (RJ), 5 de abril de 1880, p.3.

A historiadora Thaina Karls, aponta ser esta a primeira referência a um prato à moda brasileira (KARLS, 2018, p. 15) por ela encontrada em sua pesquisa nos periódicos com circulação no Estado do Rio de Janeiro entre os anos de 1854 e 1890. Porém, é possível ler nas páginas da mesma *Gazeta Carioca*, no dia 10 de março de 1880, p.2, anúncio da “feijoada à brasileira” servida Grande Restaurante Oliveira, situado à rua

Uruguaiana. Referencias mais gerais à “cozinha brasileira” são vistas nos jornais desde a década de 1850, em anúncios variados relacionados à estabelecimentos ou, ainda, na publicação de um volume intitulado *Doceira Brasileira*, atribuído à Constança Oliva de Lima¹³.

VENDE-SE uma preta perfeita cozinheira de forno e fogão, á franceza e á **brasileira**, boa lavadeira e engomada lisa; na rua dos Latociros n. 48.

Jornal do Commercio (RJ), 9 de janeiro de 1850 p.4

ALUGA-SE um habil e assariado cozinheiro, de **qualquer ave**, cozinha á **brasileira**, franceza e inglesa, e tambem é perfeito copeiro; para tratar, na rua de D. Manoel n. 22.

Jornal do Commercio (RJ), 14 de agosto, 1851, p.4

Chama-se a attenção do respeitavel publico para o **GRANDE RESTAURANT OLIVEIRA** á rua da Uruguaiana n. 29. Hoje **feijoadá á brasileira**, amanhã sopa de marmellos.

Gazeta de Notícias (RJ), 10 de março de 1880, p.2.

SANTOS.

Pessoas mal intencionadas, provavelmente *concurrentes*, tendo propalado o boato que pelo fallecimento do seu fundador, o hotel acima mencionado tinha acabado, M.^{me} Viuva Millon vem pedir aos Srs. viajantes que tem honrado da sua confiança o seu fallecido marido, de bem querer lhe contiunar a mesma confiança e assegurar-lhes que fará todo o seu possivel para a justificar.

A boa situação do seu hotel perto do desembarque dos vapores, da Alfandega, das outras repartições publicas e do centro commercial d'esta cidade, assim como a magnifica vista que se goza das janellas da sua bem arejada sala de jantar, são seguramente grandes vantagens que outros hotéis não podem offerecer em tão boas condições.

O pessoal da sua casa sendo o mesmo que outr ora, e acostumado a servir com a maior celeridade, M.^{me} Viuva Millon espera que debaixo tambem d'este ponto de vista a sua casa continuará a ser procurada.

Quartos mobiliados e bem arejados.
Salão para famílias.
Cozinha á brasileira e a franceza.
Vinhos, licores, etc., de proveniencias legítimas e da melhor qualidade.

Revista Commercial, (SP), 21 outubro 1865, p.4 ano XVII vol.21

Hotel Bahiano.—Tenho imenso prazer de apresentar aos meus respeitaveis freguezes as seguintes iguarias bahianas — **FEIJOADÁ A BAHIANA E CARUTIÚ.** Rua seto de Setembro n. 74, sobrado.

¹³ Anúncio da primeira edição de *Doceira Brasileira* pode ser consultado no *Jornal do Commercio*, de 20 de julho de 1850, p.4

HOTEL BAHIANO
74 Rua Sete de Setembro 74
(SOMRADO)

O proprietário d'este novo estabelecimento, grato á graciosa protecção que o respeitavel publico lhe tem dispensado, mais uma vez participa que seu hotel tem sempre, com bastante acção, profusão e precizeza, iguarias do mais delicado sabor prompto á satisfazer ao mais exigente paladar.

Ainda se acham assignantes não só para mandar levar a comida em casa como para se servir no salão.

As minhas comidas não deixam de ser apimentadas, porém o são em tal quantidade que qualquer pessoa a supporta e acha saborosa.

O menu bahiano é muito extenso, muito facil de contentar e ao mesmo tempo difficil de se fazer uma escolha, pois ha tanta diversidade que não se sabe qual preferir. **Preços baratinhos.**

Sarapatel.	Ditos de mandioca.
Moocó.	Ditos de milho.
Vatapá.	Ditos de mandioca.
Caruru.	Ditos de arroz.
Angú á bahiana.	Ditos de alpin.
Feijão de leite de côco.	Famonhas.
Feijão bahiano.	Arroz doce.
Moqueca de peixe.	Dito de vuvva.
Dita de arraia.	Dito de palácio.
Bibé.	Munguá de talhada
Mariçóis com côco.	Coada d'ovos.
Carné assada com molho de ferrugem.	Ambrosia.
Cuscuz de milho.	

HOJE
Angú á bahiana, Moqueca de peixe e Caruru
Rio, 12 de fevereiro de 1880.
Saul Severino da Silva.

Gazeta de Notícias (RJ), 12 de fevereiro de 1880, p.6.

ANNUNCIOS.

SAHIU A LUZ

a segunda edição, acrescentada com 111 receitas novas, da obra intitulada :

DOCEIRA BRASILEIRA,

ou nova guia manual para se fazerem todas as qualidades de doces secos, de calda, cobertos ou confeitados; compotas, sopas doces, conservas de doces, natas e cremos, geleas, conservação das fructas em aguardente e calda, depuração e refinação do assucar, do mel e da rapadura, fabricação dos xarops, ratallas ou licores de sumo de fructas, golos artificiaes em todo o anno e sorvetes de todas as qualidades, etc.

Obra nova e utilissima para todas as pessoas em geral, extrahida de diversos autores e de muitas receitas particulares, não impressas até ao presente.

Segunda edição mais correctá, e acrescentada com 111 receitas novas, por Constança Oliva de Lima, 1 vol. de 195 paginas, encadernado 25000.

Poucas obras se tem publicado que tenham gozado um acolhimento tão favoravel como a **Doceira Brasileira**, o que prova sufficientemente a sua grande utilidade pratica para qualquer casa. Os editores, gratos pela prompta extracção da 1ª edição, se esforçaram em tornar a segunda ainda mais digna do favor do publico, augmentando-se 111 receitas novas sem agmentar o preço.

Correio da Tarde (RJ), 9 de maio de 1856, p.3.

À medida em que avançava o tempo, as referências a pratos regionais/nacionais continuaram. No jornal carioca *Gazeta de Notícias*, em 30 de agosto de 1885, era possível ler o anúncio feito pelo Hotel Chinez – que, apesar do nome, parece não servir comida

chinesa – informando aos fregueses oferecer uma “cozinha à portuguesa, dirigida por um dos sócios”, sendo o cardápio “... aos domingos canja especial com galinhas, às quintas-feiras feijoada completa”.¹⁴ No mesmo periódico, em 3 de setembro seguinte, anúncio do Restaurante Estellita, localizado na Rua da Assembleia (RJ) destacava: “ANGU, Hoje, bem feito e com mais duas boas iguarias, sobremesa etc, a 400rs.; ao jantar: pela primeira vez, boa e succulenta *Moqueca*. Assim, cheguem, bahianinhos, que as boas petisqueiras à moda de lá só aqui se encontram” (*Gazeta de Notícias*, 30 de agosto de 1885, p.4). No dia 5 de setembro, o cardápio do Estellita anunciava: “FEIJOADA, hoje, bem completa. Amanhã, angu.” (*Gazeta de Notícias*, 5 de setembro de 1885, p.4).

Conforme buscou-se ilustrar até aqui, a referência à uma “comida à brasileira” já circulava pela imprensa desde meados do século XIX. Também é possível indicar, pela consulta realizada através da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional que, com certa frequência, restaurantes, hotéis e clubes que propagandeavam seus serviços pelos periódicos o faziam enfatizando a culinária internacional, especialmente a francesa. Uma sugestão possível para essa constatação seria a de que a culinária nacional pudesse ter menor apelo comercial na atração de fregueses para estes estabelecimentos, ou ainda, que naquela altura a valorização da cozinha nacional tivesse despertado o interesse de poucos comerciantes ou dos grupos sociais visados por esses estabelecimentos. Talvez o aumento de referências a pratos nacionais no decorrer do século XIX possa ser indício de uma tendência de alteração de padrão de consumo nos restaurantes, com um reconhecimento e valorização da culinária brasileira. Talvez a escolha se explique diante da atmosfera da época, quando as críticas à monarquia e a propaganda republicana eram acompanhadas pelo apelo às coisas locais. Por fim, talvez a explicação não resida em nenhuma dessas hipóteses, mas não deixa de ser interessante pensar que, em 1882, em meio a efervescência política e sociocultural crescente, a imprensa do país divulgava a publicação de *Cozinheiro Nacional*, obra que, como mencionado, se apresentava como tendo por objetivo divulgar um receituário que reconhecia a culinária brasileira como dotada de personalidade autônoma.

Destacamos ainda que, a crescente diversidade de comércios destinados ao fornecimento de alimentação indica que o hábito de comer fora de casa e o contato com comidas de origens diferentes passou a se fazer parte mais amiúde da experiência dos brasileiros. Poderíamos sugerir, assim, um processo de incorporação da chamada “cultura

¹⁴ *Gazeta de Notícias*, 30 de agosto de 1885, p.6

do restaurante”, mencionada por Roy Strong, em sua reflexão sobre a expansão dos restaurantes na França em fins do século XVIII. Segundo Strong, essa experiência

iria mudar a maneira que as pessoas tinham de perceber a comida. Fez com que aqueles que jamais haviam pensado nela se tornassem pela primeira vez conscientes da arte de cozinhar. Ao lerem um cardápio, de restaurante, não podiam deixar de se conscientizar das dúzias de diferentes maneiras de preparar um único ingrediente. Tal variedade existia no passado, mas, apenas em círculos extremamente restritos. O consumidor médio não percebia isso e provavelmente jamais havia visto um livro de receitas. (...) Assim, comer num restaurante tornou-se um processo de aprendizagem e um meio de ganhar e exercitar um atributo muito valorizado pelo Iluminismo, o paladar” (STRONG, 2004, p. 244)

1.2.2- A profusão literária

Juntamente com os restaurantes e o hábito de comer fora, o século XIX conheceu também um crescimento da produção editorial relacionada à alimentação. Esse mercado comportava obras que se dividiam ou combinavam, receitas doces e salgadas, instruções sobre apetrechos de cozinha, o serviço à mesa e regras de civilidade. Essa divulgação mais profusa dos hábitos da boa mesa se deu também através da produção literária de cozinheiros europeus famosos e seguiu crescendo ao longo do século XIX. Tendo por base obras produzidas sobre o saber-fazer francês, a gastronomia deu um salto em termos de produção teórica. A partir do início do século, profissionais da cozinha experientes e talentosos produziram obras inovadoras e de alto valor técnico. Dentre os mais célebres autores da gastronomia desse tempo, há nomes como o de Menon¹⁵ e Beauvilliers¹⁶, que

¹⁵ Menon, famoso chef de cozinha francês, cujo nome completo é desconhecido, publicou diversas obras: *Nouveau traité de la cuisine* (1739), *La Science du maitre d'hotel cuisinier* (1749) e *La Science du maitre d'hotel confiseur* (1759), sendo que sua obra mais importante foi, sem dúvida, *La cuisinière bourgeoise* publicado em 1746 e considerado o primeiro livro efetivamente direcionado à cozinheira empregada e à dona de casa que se lançasse à lida na cozinha (TREFZER, 2009, p. 184).

¹⁶ Antoine Beauvilliers, autor de *L'art du cuisinier*, livro de receitas em dois volumes, lançado em 1814, um dos primeiros a trazer um capítulo sobre vinhos e sua importância na Gastronomia (TREFZER, 2009, p. 196).

escreveram na primeira metade do XIX e ainda os grandes Carême¹⁷ e Escoffier¹⁸, cujas obras marcam a segunda metade e o fim do século.

Portugal também conheceu uma intensificação da produção literária gastronômica a partir do século XIX. Comparada à França, a produção literária gastronômica portuguesa poderia ser considerada tímida. Segundo Francisco Lellis, entre os anos de 1450 até 1836, cerca de seis obras tinham vindo à público em Portugal¹⁹. A partir de 1840, porém, a produção literária relacionada à gastronomia em terras lusas iniciou sua marcha de progresso ascendente. Entre os anos de 1841 e 1894, houve a edição de treze receituários culinários de lavra de autores portugueses, em menos de um século, o número de volumes publicados foi maior do que a verificada nos quase quatro séculos anteriores.

Tabela 1: Produções literárias portuguesas- 1841-1900

N.	Título	Autoria	Data	Editora
1	<i>Arte do Cozinheiro e do Copeiro</i>	Visconde de S. Vilarinho	1841	Typ. da Sociedade e Propaganda e dos Conhecimentos Úteis.
2	<i>Novo Manual do Cozinheiro ou a Arte da Cozinha Posta ao Alcance de Todos -</i>	Anônimo	1841	Editora Livreiros.
3	<i>O Cozinheiro, Confeiteiro e Licorista Moderno</i>	Anônimo	1849	Typ. Mathias José Marques da Silva
4	<i>O Cozinheiro Completo ou A Nova Arte de Cozinheiro e de Copeiro em Todos os Seus Gêneros</i>	Visconde de S. Vilarinho	1849	Typ. de Luiz Correia da Cunha
5	<i>Tratado da manipulação e fabrico do pão e bolaxa</i>	Domingos Binelli	1851	Typ. da Sociedade e Propaganda e dos Conhecimentos Úteis.

¹⁷ Marie- Antoine (Antonin) Carême, nascido em 1784 em Paris, é um dos mais célebres cozinheiros da história. Há estudiosos, como Roy Strong, que afirmam que foi graças a Carême, que a cozinha francesa passou a dominar – de fato - a cena europeia e mundial, a partir do início do século XIX (STRONG, 2004, p. 241). Ele publicou sua obra prima *L'art de la cuisine française au XIX siècle*, no ano de sua morte, 1833. A obra tem cinco volumes, mas, apenas três deles são da lavra do próprio Carême, os dois outros foram escritos mais tarde, por seu amigo Armand Plumerey. Segundo estudiosos antes de Carême “nenhum cozinheiro havia descrito e comentado seus pratos com tanto rigor e nível de detalhamento” (TREFZER, 2009, p. 211)

¹⁸ Auguste Escoffier – nascido em 1846 em Villeneuve-Loubet, na França, é considerado, ao lado de Carême, o grande codificador da *haute cuisine* francesa. Sua principal obra, o *Guide culinaire*, um manual direcionado aos cozinheiros profissionais, publicado em 1903, foi traduzido em diversas línguas e é, ainda hoje, considerado como uma das leituras fundamentais aos que pretendem ingressar na *haute cuisine*. Obra fundamental para todos interessados no campo da gastronomia.

¹⁹ Em 1450, *O Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*; 1680, *Arte de Cozinha Dividida em Duas Partes*, de Domingos Rodrigues; 1729, *Livro dos Doces e Cozinhados Vários D'este Convento de Santa Clara D'Evora* (manuscrito); 1780, *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, de Lucas Rigaud; 1788, *Arte Nova e Curiosa para Conserveiros, Confeiteiros e Copeiros e mais Pessoas* de José de Aquino Bulhoens; e 1836/1837, *Annona ou Mixto Curioso*, da Typografia da Viúva Silva e Filhos (LELLIS, 2013, pp. 400-401).

6	<i>Formulario para Cozinha e Copa. Coordenado por um Curioso da provincia do Minho</i>	Anônimo	1860	Editora: Typ. de D. Antonio Moldes.
7	<i>Thesouro do Cozinheiro, Confeiteiro e Copeiro ou Coleção de Várias Receitas</i>		1863	Editora: Livraria do Editor
8	<i>O Cozinheiro dos Cozinheiros</i>		1870	Typ. Luso Britânica.
9	<i>Manual do Cozinheiro, Conserveiro, Confeiteiro e Doceiro ou Modo de Preparar Diferentes e Delicados Doces, Pastéis, Gelados etc.</i>		1875	Joaquim José Bordalo.
10	<i>Arte de Cosinha</i>	João da Matta	1876	Editora: Mattos Moreira.
11	<i>Novíssima Arte de Cozinha: Por um Mestre de Cozinha</i>		1889	Editora: Tavares e Irmão.
12	<i>O Cozinheiro Popular das Famílias Portuguesas e Brasileiras ou Novo Cozinheiro Moderno</i>	Anselmo Pinto de Queiroz	1890	Livraria Portuguesa de Joaquim Maria da Costa.
13	<i>Cozinheiro Indispensável: Repertório dos Melhores Processos de se Preparar as Mais Saborosas Iguarias e Guia Prático dos Enfermos Pobres</i>		1894	Livraria Internacional de Ernesto Chardron.

Fonte: Francisco Lellis, 2013, págs. 400-401.

Movimento editorial semelhante ao verificado nas terras lusas, também pode ser observado no Brasil, apresentado na Tabela 2 abaixo. Ainda tímido na primeira metade do século, quando a chegada da corte fez suspender a proibição de instalação de prensas e tipografias no país, crescendo de forma significativa a medida em que aumentavam as casas editoriais e o público leitor e consumidor de escritos de diversas naturezas (ABREU, 2011).

Tabela 2: Produções literárias brasileiras - 1839-1900

N.	Título	Autoria	Data	Editora
1	<i>Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro em Todos os seus Ramos</i>	R.C.M –	1839/ 1840	Editora Laemmert.
2	<i>Doceira Brasileira ou Nova Guia Manual: para se Fazerem Todas as Qualidades de Doces.</i>	Constança Lima.	1851	Editora Laemmert.
3	<i>Manual de Confeitaria</i>	Cândido B. Silva	1866	Editora V.J.P. Aillaud Guilard e Cia.
4	<i>A Doceira Doméstica ou Colleção de Receitas, pela maior parte novas, de doces, pudins tortas, conservas, pasteis, licores e em geral tudo o que pertence a Arte da Confeitaria e Pastelaria, apropriadas ao uso das cozinhas particulares.</i>	D. Anna Correa.	1875	Livraria de J. G. de Azevedo.
5	<i>Cozinheiro Nacional</i>	Anônimo	1882	Editora B.L. Garnier.

6	<i>Doceiro Nacional ou Arte de Fazer Toda a Qualidade de Doces.</i>	Anônimo	1882	Editora B.L. Garnier
7	<i>Grande Dicionario do Doceiro.</i>	Dr. Antonio J. de S. Rego	1884	Publicado em dez fascículos no caderno Miscallerea do jornal <i>A Folha Nova</i> (Rio de Janeiro).
8	<i>Diccionario do Doceiro Brasileiro.</i>	Dr. Antonio J. de S. Rego.	1885	Livraria de J.G. de Azevedo.
9	<i>O Confeiteiro de Todos os Tempos.</i>	Paulo Alicke.	1887	Typ. Jorge Seckler & Comp
10	<i>O Doceiro Encyclopédico ou O Verdadeiro ou o Verdadeiro Confeiteiro Popular.</i>	E. Ferreira.	1888	Editora Seraphim Alves
11	<i>O Padeiro Encyclopédico</i>	E. Ferreira.	1888	Editora Seraphim Alves.
12	<i>Manual do Padeiro.</i>	Lyrio Ferdinand.	1892	Editora Laemmert
13	<i>O Cozinheiro Moderno</i>	João da Silva Ferreira.	1893	Editora Seraphim Alves.
14	<i>O Confeiteiro Nacional: Manual Theorico e Pratico de Confeitaria, Refinação e Pastelaria para Uso dos Profissionais e Particulares.</i>	João da Silva Ferreira.	1895	Livraria J. R. Santos.
15	<i>Cozinheiro Econômico das Famílias.</i>		1897	Editora Laemmert.
16	<i>O Cozinheiro Popular.</i>		1900	Livraria Quaresma.

Fonte: Francisco Lellis, 2013. p. 418-419.

Parte dos títulos listados parece inserir-se na categoria de manuais voltados aos interessados em seguir o ofício da culinária como “ganha pão” ou, ainda, àqueles que exerciam atividades de alguma forma associadas à alimentação – proprietários ou empregados em estabelecimentos onde se consumia ou vendia algum tipo de alimento, como cafés, restaurantes, hotéis, clubes, padarias, confeitarias. Certamente que o uso doméstico e privado desses livros também fosse realidade, havendo mesmo títulos que o sugerem, recorrendo aos termos doméstico e privado. Chama atenção em alguns deles a proposta de, além de divulgar receitas, buscar educar os costumes e hábitos no servir e no consumir, ou ainda propagandear modos de fazer determinados pelos apetrechos necessários no preparo, apresentação e consumo destas receitas.

Dos textos publicados em Portugal, destacamos *O Cozinheiro Popular das Famílias Portuguesas e Brasileiras ou Novo Cozinheiro Moderno*, e autoria de Anselmo Pinto de Queiroz, publicado em 1890 pela Livraria Portuguesa de Joaquim Maria da Costa, uma vez fazer referência à uma “cozinha brasileira” no próprio título. Não tivemos tempo suficiente para uma pesquisa mais aprofundada sobre essa obra, ou ainda sobre outras menções a uma “cozinha brasileira” em livros ou impressos portugueses. Mas, um o recorte de um jornal da cidade do Porto, dando publicidade ao livro, dizia acharem-se

ali coligidas receitas “dos melhores autores portugueses e brasileiros”. Seu autor, Anselmo Queiroz, era apresentado como “chefe da cosinha portuguesa e brasileira”. Que autores brasileiros teriam servido de suporte à confecção desse receituário? Quais seriam os pratos e ingredientes associados à tal “cosinha brasileira”? Teria *Cozinheiro Nacional* alguma influência na publicação deste título português? Infelizmente não temos como responder a essas questões, pela falta de dados mais acessíveis sobre o livro português e de tempo que nos permitisse uma investigação mais profunda e detalhada sobre o mesmo.



A República (Porto, Portugal), 13 de maio de 1890.²⁰

²⁰ A reprodução das imagens do frontispício do livro e da coluna do jornal *A República* onde foi divulgado foram acessados através de uma comunidade portuguesa da rede social Facebook, no seguinte endereço: <https://www.facebook.com/293643194104154/photos/comer-por-escrito25-de-janeiro-de-2020deambula%20C3%A7%C3%B5es-pelo-porto-oitocentistanovida/1712543805547412/> . Acessado em 10/06/2022.

Comparando livros portugueses que antecederam *Cozinheiro Nacional*, como *O Cozinheiro dos Cozinhos* (1870) por exemplo, é possível perceber várias semelhanças, não apenas entre a estrutura, como no próprio texto. Uma primeira convergência que podemos observar nas obras é a maneira como os autores organizam os capítulos, que sempre se iniciam com uma pequena digressão a respeito do ingrediente a ser abordado naquela seção, a ordem de aparição dos insumos, e mesmo algumas observações, como sobre a temperatura ou o peso por exemplo.

A seguir, estão colacionados excertos dois textos a título de comparação, ambos referentes ao capítulo destinado à carne bovina. O primeiro extraído de *O Cozinheiro dos Cozinhos* (1870), compilação portuguesa de receitas a partir da cooperação de diversos colaboradores, chamados no texto de cozinheiros, amadores. O segundo, retirado de *Cozinheiro Nacional*, (1882). A um primeiro golpe de vista, certas semelhanças podem ser facilmente detectadas, algumas mais pronunciadas que outras, conforme destacamos:

A VACCA – A carne da vaca é a melhor, a mais sadia e a mais nutritiva; não há nenhuma outra que forneça mais sucos, e que seja, por consequência, mais própria para reparar as forças gastas por um exercício violento. O caldo que se obtém cozendo a carne em água, nutre e digere-se com facilidade, por isso que nem é gordo nem apurado. A carne de vaca é geralmente de fácil digestão. Há diversos modos de preparar a carne da vaca, e quase todas as suas partes são empregadas na arte culinária. O lombo é a parte mais tenra e a mais procurada; no entanto, a parte cortada ao longo do dorso da vaca, a que nos açougues chamam rosbife, bem mortificada, assada no espeto, e servida em sangue, é muitas vezes preferível. A alcatra é a melhor carne para fazer a panela, mas pode ser substituída pela rabadilha, ou pela chan de fora. Servem-se também da rabadilha, para se lhe tirar o suco, e fazer excelentes caldos substanciais. As partes da vaca que mais se usam nas mesas elegantes, são: os miolos, a língua, os rins, o paladar, a rabadilha, a cauda, a alcatra, o rosbife, o lombo, a chan de fora, o pojadouro, a pá, o cachaço, e a aba descarregada. (Vide figura I.)

A gordura ou sebo serve para fazer recheios e temperar os legumes. A medula ou tutano serve também para recheios, pasteis, tortas cremes, etc, e igualmente para adubo de legumes. Os miolos de vaca são um alimento pouco nutritivo, mas delicado, ligeiro, de fácil digestão. Algumas pessoas, porém, sentem repugnância em comer os miolos, por causa do seu gosto doce e insípido. A carne de vaca deve ser macia, branda, de um vermelho agradável, e atravessada em todos os sentidos por veias brancas. Sempre que a gordura seja de um amarelo esbranquiçado, a carne é de animal novo e sadio: tem as fibras mais juntas, a côr menos viva do que a carne da vacca, e a gordura é completamente branca. (PLANTIER, P., 1870, p. 110)

Na sequência apresentamos a reprodução de trecho do capítulo sobre o mesmo tema publicado em *Cozinheiro Nacional*:

A VACCA – A carne de vaca é indispensável para a cozinha, e oferece um variado número de partes, das quais cada uma tem um emprego especial, o que um cozinheiro experimentado reconhece à primeira vista. As peças mais

usadas são: a alcatra, empregada quase sempre para sopas; o colchão, igualmente empregado para sopas e carne ensopada; o lombo para os assados, o lombo da parte dos rins que dá os melhores beef steaks e rosbifs; a noz, a pá e ilarga para guisados e ensopados; o peito para cozidos; a língua e o paladar que servem para ensopar e guisar; o miolo, embora não tão estimado como o da vitela e o do carneiro, porém com um certo valor gastronômico; o mocotó ou mão, que serve para os molhos fortes, geleias e certos guisados; o buxo, o coração, o rabo e o rim que também oferecem diferentes guisados. As fibras da carne de vacca são finas e compridas, de um encarnado bonito, marchetado de veias brancas. Sendo a gordura da carne de um branco amarelado, é sinal de ser de boa qualidade.

As pessoas que servem a carne, que se põe a mesa, devem conhecer as regras de cortai-a, porque não trinchoando segundo as regras, achá-la-ão dura. Deve-se, por isso, cortar toda a carne sempre atravessando as fibras, e não tirando as talhadas ao correr delas. A língua corta-se em talhadas transversais. A vaca deve ser morta n'um dia, e esquartejada no outro para ser preparada, pondo-se antecipadamente, por algum tempo, de molho em água fria. A carne de uma rez velha fica no cozer mais ou menos dura; portanto não serve para qualquer dente; remedia-se este inconveniente, ajuntando-se, desde o princípio, um copo de boa aguardente à água, que serve para coze-la. (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 45).

As passagens acima são exemplos das semelhanças na estrutura das obras, com uma pequena explicação sobre o ingrediente em foco – no caso a carne de vaca – e também dos usos e preparados que permite. Essas aproximações observadas na descrição sobre a qualidade e forma de uso da carne se repetem ainda em outras passagens e receitas apresentadas pelos dois textos. Este é o caso da primeira preparação que segue a essa parte inicial do capítulo em questão nos dois livros em exame.

Em *Cozinheiro dos Cozinhos* a primeira receita apresentada no capítulo dedicado à carne bovina é “Noz ou glândulas de vitela”. Seu preparo era assim descrito: “Lardeie-se com toucinho gordo, coza-se com cenouras, cebolas e uma capella de cheiros em uma vasilha preparada com lascas de toucinho; quando estiver cozida, retire-se, cõe-se o fundo do cozido, reduza-se a geléa, e ponha-se-lhe dentro a noz para que tome côr.” (PLANTIER, 1870, p. 154). O mesmo capítulo em *Cozinheiro Nacional* tem como receita inicial “Noz de vitella com gelea”, seguida pela seguinte descrição de preparo:

Depois de batida e lardeada, a noz está posta a cozer com cenouras, cebolas, salsa, cerefolio, pimenta, noz moscada, sal, alguns pedaços de carne de vacca assada, uma mão de vitella e caldo de carne. Estando a noz cozida, tira-se, coase o molho e deixa-se engrossar; n'este estado, deita-se sobre a noz, deixando-a esfriar para se servir. (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 85)

Considerando as datas assinaladas da publicação dos textos, uma sugestão possível é que *Cozinheiro Nacional* copie receitas ou seções do *Cozinheiro dos Cozinhos*, ou, então copie, senão o texto, a forma de estruturação do mesmo na

exposição dos temas. Também é possível que *Cozinheiro Nacional* conjugue receitas de diferentes livros, com a inserção de substituições de ingredientes e de algumas receitas que retratariam os hábitos culinários dos brasileiros. Mas as semelhanças entre receitas não parece ser exclusividade desses dois títulos. A compilação de certos preparos e as mudanças sutis em receitas tradicionais, parecem, em boa medida, uma característica comum aos livros dessa natureza. Talvez, um exame mais acurado abrangendo outras publicações possa revelar que a forma de organização do texto seja um padrão para a época, sendo então essas semelhanças menos uma cópia e mais a expressão de um cânone, a conformar o que se esperava encontrar em um texto sobre culinário naquele período

A comparação entre os textos aponta semelhanças e diferenças. Talvez apenas um trabalho mais sistemático de comparação com um número mais expressivo de textos culinários em circulação nos permita evidências mais robustas capazes de indicar com mais propriedade se o texto um trabalho original ou apenas uma cópia de receitas que circulavam no interior da cultura gastronômica de então, caracteristicamente estrangeira. Ou será que a própria natureza da culinária escrita, focada em ingredientes e técnicas mais que quaisquer outros elementos, não acabe seguindo um padrão no qual a identificação possa se atribuir efetivamente apenas a uns poucos preparos?

1.3 *Cozinheiro Nacional*: controvérsias a respeito da publicação.

1.3.1- Da data de publicação

Cozinheiro Nacional ou collecção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeas para preparação de sopas, molhos, carnes, caça, peixes, crustáceos, ovos, leites, legumes podins, pasteis, doces de massa e conservas para sobremesa, é um receituário e manual prático de preparos culinários salgados e doces, que traz também uma lista de utensílios diversos, necessários ao exercício do ofício de cozinheiro e instruções sobre etiqueta à mesa e a execução de diversos tipos de refeições, desde almoços e jantares para a família, até banquetes para cem ou mais comensais. Ainda que sejam feitas menções à comida do cotidiano, parece clara a orientação da obra no sentido de atender aos preparos cerimoniais, festivos ou ocasionais.

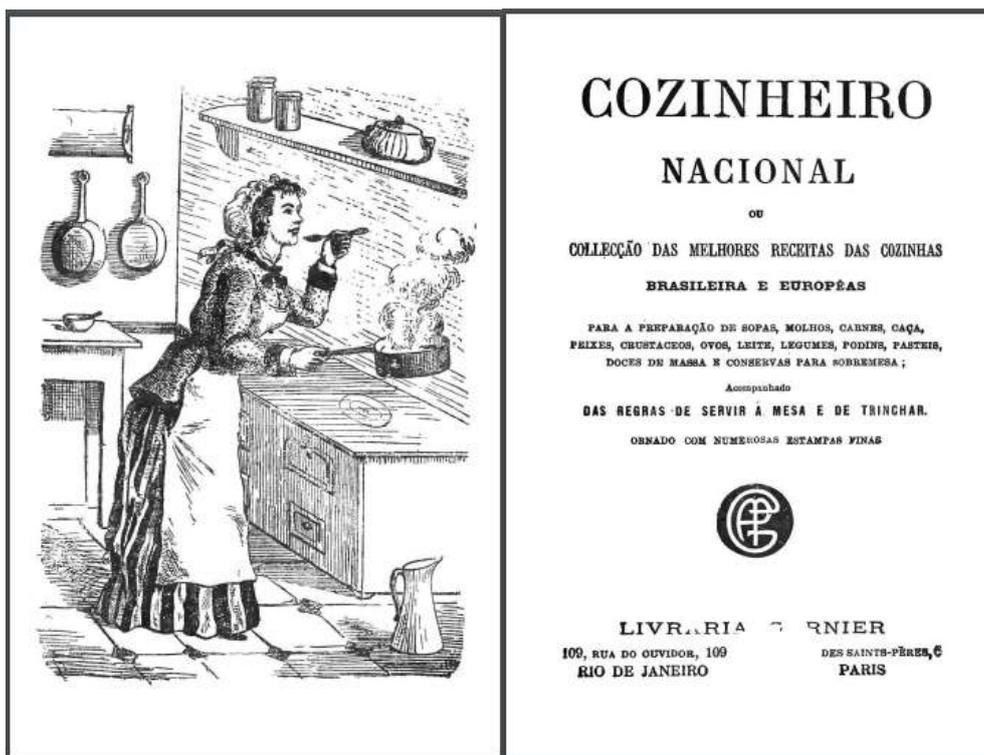
Texto importante para os estudiosos da história da alimentação no Brasil, o livro *Cozinheiro Nacional* é também objeto de muitas dúvidas e questões, entre as quais destacamos a data de sua publicação e sua autoria. Sem acesso a uma primeira edição do texto nas bibliotecas nacionais, várias foram as conjecturas apresentadas pelos

pesquisadores sobre quando a obra teria vindo público. Sem apontar uma data específica, a maior parte dos autores consultados sugeriam a décadas de 1880, 1870 e até mesmo 1860, para o surgimento da primeira edição. Mas em um contexto de informatização de acervos, a resolução dessa questão parece resolvida. Já a segunda, apesar dos esforços coletivos, resta ainda ser decifrada.

Uma questão pacífica entre os estudiosos do livro é a de que a obra era uma publicação da Livraria Garnier²¹, famosa editora instalada no Rio de Janeiro, cujo proprietário foi o francês Baptiste Louis-Garnier. A Garnier foi também casa editorial de autores reconhecidos, como Joaquim Manuel de Macedo, Teodoro Maria Taunay e, o mais afamado de todos, Machado de Assis (Hallewell, 1985, p. 135). É possível acessar cópia virtual da obra através do projeto Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin, sediado pela Universidade de São Paulo.

O frontispício – ou página de rosto – dessa edição, além da Casa Editora, não há referências que informem data a impressão ou número de edição Também não há revisões, adendos ou acréscimos, muitas vezes indicado no próprio título com recursos a expressões tais como *revista* ou *ampliada* e um tanto comuns quando do lançamento de edições subsequentes à primeira. Ao final do volume, ao pé da última página do índice (p. 498), encontra-se o colofão – último elemento impresso no miolo do livro e que traz algumas informações técnicas, como o papel e a tipografia utilizados e o local e o ano de impressão – onde é possível ler a informação: “Imprimerie A. Dersé, 9, Rue Édouard-Jacques, à Paris - 5 -20”. (*Cozinheiro Nacional*, s/d, p.498). As duas páginas são reproduzidas a seguir.

²¹ A Livraria Garnier funcionou no Rio de Janeiro entre os anos de 1844 a 1934. Os Garniers provinham da região francesa de Cotentin, na Normandia. Jean Baptiste, pai dos fundadores da editora teve quatro filhos, dos quais três, se dedicaram ao ramo livreiro: Auguste nascido em 1812, Hippolyte, nascido em 1816 e Baptiste Loius, nascido aos 04 de março de 1823. Baptiste Louis, posteriormente conhecido como B.L. Garnier, trabalhou para os irmãos até 1844, quando resolveu transferir-se para o Brasil “*pensando em razão que num país novo e cheio de ambição, havia lugar propício para o desenvolvimento dessa modalidade comercial*” e instalou provisoriamente a livraria em alguns endereços do Rio de Janeiro, vindo a se fixar, no endereço conhecido – primeiramente o nº 69, onde permaneceu até 1878 e depois, no nº 71 da Rua do Ouvidor, de frente para seu maior concorrente, a Livraria Universal de E. & H. Laemmert. O rompimento final com a sociedade que tinha com os irmãos ocorreu em 1864, quando passou a gerir sozinho a empresa. (Hallewell, 1985, pp. 127-128).



Página ilustrada e frontispício que seguem à falsa página de rosto de *Cozinheiro Nacional*. Cópia digital do Projeto Brasiliana USP.²²

498	INDICE	
SOBRE O MODO DE TRINCHAR.....		437
AS BEBIDAS.....		439
ALMOÇO ENTRE AMIGOS.....		439
ALMOÇO PARA SEIS A OITO PESSOAS.....		440
ALMOÇO BRASILEIRO.....		440
OS JANTARES.....		441
JANTAR DE FAMILIA.....		442
JANTAR PARA VINTI PESSOAS.....		443
JANTAR DE CEREMONIA PARA QUARENTA PESSOAS.....		445
BANQUETE BRASILEIRO.....		447
CEIAS.....		448
CEIA PARA NOTTE DE NATAL.....		449
CEIA PARA BAILE.....		450

Imprimerie A. Douss, 9, Rue Edouard-Jaques, à Paris. - à -80.

Colofão na página final de *Cozinheiro Nacional*. Cópia digital do Projeto Brasiliana USP.²³

²² Endereço digital: <https://drive.google.com/file/d/0B0uwyj6o8ut8dWN1VHZBWmhZamM/view> . Acessado em 12/10/2021.

²³ Para a estrutura dos livros impressos ver: <https://www.embrapa.br/manual-de-editoracao/livro-impresso> . Acessado em 24/05/2022

Essa notação indica ter sido a obra impressa em gráfica na cidade de Paris e então trazida para distribuição e venda no Rio de Janeiro. A informação coincide com a observação de Laurence Hallewell (1985) de que possivelmente a Casa Garnier não contasse com serviços de impressão país. O autor afirma que, como certamente ocorria a com outros livreiros instalados no Brasil, não fosse possível à Garnier sobreviver somente do comércio de livros: “também negociava com artigos de papelaria e com uma miscelânea de artigos importados, desde guarda-chuvas e bengalas até pílulas e charutos. B. L. Garnier começou também a publicar livros, embora não o fizesse em grande escala antes de fins da década de 60”. E, se inicialmente confiou algumas das publicações a firmas cariocas, passou em breve a enviar o grosso do trabalho às gráficas parisienses:

particularmente depois que a introdução dos navios a vapor nas rotas do Atlântico Sul, em fevereiro de 1851, significou uma razoável margem de segurança no tocante a prazos de entrega (...) A preferência pela impressão feita em Paris devia-se em parte à origem da firma (...) (como também pelo) apelo esnobe exercido por tudo que fosse francês era também um fator importante, especialmente no caso dos livros mais caros, aos quais se podia somar o atrativo adicional de uma encadernação francesa. (Hallewell, 1985, pp. 128-129)

Aliado a essas justificativas e as reforçando vinha o fator econômico, visto o alto custo alcançado pelos serviços de impressão no país. Acresce-se a isso, a qualidade técnica envolvida em livros com profusão de imagens, como nesse caso em particular.

A razão básica da preferência pela impressão europeia era de natureza econômica. Mesmo arcando com o custo do frete transatlântico, o produto europeu era mais barato e de melhor qualidade, tanto técnica quanto esteticamente, do aquele feito no Rio.(...) Por causa da dependência de mercadorias importadas, da inflação crônica e, após 1840 das elevadas tarifas protetoras, os custos industriais foram elevados de tal forma que, por volta de 1890, os trabalhos tipográficos no Rio tornaram-se duas vezes mais caros que os da Europa, os serviços gráficos que exigiam ilustrações, podiam custar três vezes mais. (Hallewell, 1985, pp. 128-129)

A primeira edição a que tive acesso inicialmente e que fundamenta os dados coligidos nessa pesquisa foi a versão digitalizada pelo Projeto Brasiliana USP, disponibilizada pelo site do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional²⁴. A notação exibida na página junto ao arquivo quando se abre o documento assinalado pelo título do livro na seção Culinária, do item Publicações, indica: *Cozinheiro Nacional*

²⁴ <https://drive.google.com/file/d/0B0uwyj6o8ut8dWN1VHZBWmhZamM/view>. Acessado em 12/10/2021

(1860) – *arquivo PDF* ²⁵. Não foi possível inferir pela pesquisa realizada qual a origem da data indicada entre os parêntesis. Outros pesquisadores também sugerem ser a primeira edição da obra datada de algum momento próximo à década de 1860, como Sônia Maria de Magalhães, que afirma ter sido “publicado entre os anos de 1860/1870 e reeditado até 1910” (MAGALHÃES, 2019, p. 272).

A imprecisão quanto à datação também é levantada em outros estudiosos, como Carlos Alberto Dória,²⁶ autor do prefácio da edição publicada em 2009, parceria da Alameda Editorial e o Senac. Dória não fixa uma data para a primeira edição, limitando-se a atribuir a mesma à algum momento compreendido “na década de 1870” (DÓRIA, 2009, p. 26). Afirmação semelhante se encontra em Almir Chaiban El-Kareh (EL-KAREH A. C., 2013), apontando que publicação da primeira edição se deu, “não se sabe exatamente quando, mas certamente ainda nos anos 1870” (EL-KAREH A. C., 2013, p. 298).

Segundo Tim Wätzold²⁷, haveria na biblioteca Nacional de Paris, um volume da segunda edição, (Wätzold, 2012, p. 252). Há notícias de uma terceira e quarta edições, respectivamente em 1889 e 1892, e, segundo Sacramento Blake, uma quinta edição teria tido lugar em 1899 (BLAKE, 1900, pp. 365-366). A obra teria sido reeditada até 1900/1910, como apontam Sonia Magalhães (MAGALHÃES, 2019, p. 272), Tim Wätzold (Wätzold, 2012) e os organizadores da edição de 2009, Geraldo Souza e Maria Cristina Marques (MARQUES e SOUZA, 2009, p.12).

Cozinheiro Nacional também é citado por Câmara Cascudo, em seu emblemático *História da Alimentação no Brasil* (CASCUDO, 1983). Mas em todo seu portentoso volume, Cascudo faz apenas uma menção ao livro, quando discorre sobre os diferentes tipos de feijoadas encontradas no país apontadas pelo viajante Karl von den Steinen, que

²⁵ Ver em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/culinaria/cozinheiro-nacional-1860>. Acessado em 12/10/2021

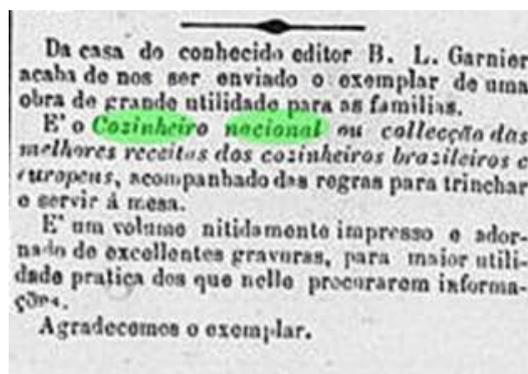
²⁶ Carlos Alberto Dória é especialista em sociologia da alimentação, sociologia do conhecimento e pesquisador da História da Gastronomia na atualidade, sendo autor de diversos livros sobre o tema. Foi doutorado em Sociologia pela Universidade Estadual de Campinas (2007) e pós-doutorado pela mesma universidade (2011). Apesar de sustentar teses polêmicas, como a que é exposta em seu *A culinária caipira da Paulistânia* (2018), a produção intelectual de Dória é grande tributária do avanço do conhecimento na área da Sociologia e História da Alimentação no Brasil. Sob sua rubrica há outras obras como *Estrelas no céu da boca* (2001), *Com unhas, dentes e cuca* (2008), *A culinária Materialista* (2009) e *A Formação da culinária brasileira* (2009).

²⁷ Tim Wätzold é alemão e autor da obra *Proclamação da Cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no império Brasileiro 1822-1889* (2012), que foi sua tese de doutorado pela UFMG, onde considera que *Cozinheiro Nacional* é uma espécie de manifesto político no sentido de proclamar a autonomia da cozinha brasileira, desvinculada de influências estrangeiras. Em sua obra, o autor aborda os diversos aspectos da formação indenitária brasileira sob a ótica da alimentação, dentre eles e faz uma análise sobre *Cozinheiro Nacional*.

teria consultado um exemplar de *Cozinheiro Nacional* em 1887 (CASCUDO, 1983, p. 451). Mais uma referência a obra é feita por Cristiana Couto, também apontando a data como incerta, mas de modo diverso dos demais autores, a presume mais adiante, em 1890 (COUTO, 2007, p. 145).

Francisco Lellis, autor de “*Os Banquetes do Imperador*”, afirma que *Cozinheiro Nacional* teve sua primeira edição publicada em 1882. O autor fundamenta sua afirmação em nota publicada em *O Globo*, no dia 2 de junho de 1882, trazendo “comentários de agradecimentos ao editor Garnier em *O Globo*” (LELLIS, 2013, p. 423). Lellis acrescenta que a edição de 2 de outubro do mesmo periódico trouxe “um anúncio similar a uma pequena resenha” da mesma obra (LELLIS, 2013, p. 423). Indica ainda ter uma segunda edição da obra vindo à público em 1885.

A pesquisa realizada na base de dados da Hemeroteca Digital Brasileira, disponível no site da Biblioteca Nacional, confirma a proposição de Lellis. Do conjunto de periódicos digitalizados disponíveis, a primeira referência ao livro é mesmo em *O Globo*, no dia 2 de junho de 1882, cuja nota reproduzimos abaixo²⁸.



O Globo (RJ), 2 junho de 1882, p.3

Nos dias subsequentes, novas referências à publicação aparecem nas páginas de outros jornais e revistas cariocas: no *Diário do Brazil*, em 3 de junho; 4 de junho, no jornal católico *O Apóstolo*; em 9 de junho em *O Fluminense* e no dia 10 de junho em *O Mequetrefe*. Na segunda quinzena do mês é possível identificar menções ao livro no *Jornal do Commércio* (17 de junho) e na *Revista Illustrada* (29 de junho). Em novembro de 1882 a obra era anunciada no *Jornal de Recife*, Pernambuco.

²⁸ *O Globo*: Orgão da Agencia Americana Telegraphica dedicado aos interesses do Commercio, Lavoura e Industria (RJ) – 1874 a 1883.

BIBLIOGRAPHIA

Por mais que digam do jejum, por mais que preguem a temperança, um bom jantar será sempre melhor do que um jantar máo.

A civilisação, que fez da folha do parreira de D. Eva essas esplendidas toilettes de seda e rendas, fez igualmente do quarto de boi, devorado cru, dos selvagens os festins exquisitos que são ao mesmo tempo a satisfação dos gulosos e o prazer dos refinados.

Nós temos uma boa cosinha, picante, appetitosa, mas, que os nossos cosinheiros nos perdõem essa ligeira observação, estacionaria, por pouco inventiva. Desconhecendo muitos doces mysterios das cosinhas estrangeiras, os nossos cosinheiros carecem de imaginação, o Instituto historico nunca se occupou do aperfeicoamento da panqueca, falta-nos um bom formulario, emfim...

Faltava-nos. Porque agora o temos, a casa Garnier acabando de publicar o *Cosinheiro nacional*, que ensina a coser

bofes com carapicú, a preparar cabeça de vitella com molho pardo, a frigir rans, ensopar lagartos, lardear cobras, ensacar tripas, refogar araras... etc., etc. E' uma obra completa, que ensina ainda a servir, a trinchar e a comer. Saber comer não é tão facil como se pensa. « Os animaes pastam, os homens nutrem-se; mas só o homem intelligente sabe comer, e

Un diner bien servi vaut seul un long poëme

Disse um poeta.

—o—

Revista Illustrada (RJ), junho de 1882, p.7.

COZINHEIRO NACIONAL

Collecção das melhores receitas das cozinhas brazileiras e européas, para a preparação de sopas, molhos, carnes, caça, peixes, crustaceos, ovos, leite, legumes, podins, pastels, doces de massa e conservas para sobremesa, acompanhada das regras de servir a mesa e de trinchar. Um forte vol. in-8º com numerosas e finas gravuras..... 3\$000

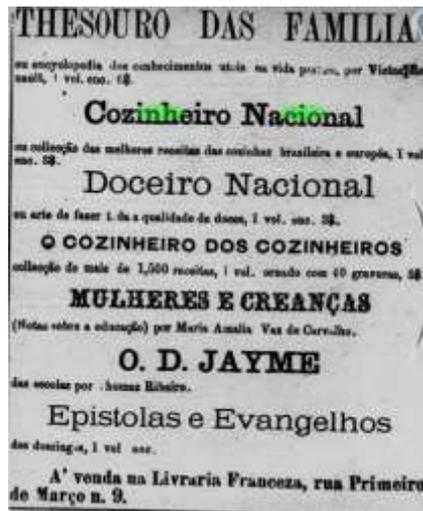
E' apboreismo professado por Brillat Savarin que a invenção de um novo manjar contribue mais para a felicidade do genero humano do que a descoberta de uma estrella.

O que diria o eminente gastronomico, á vista das numerosas receitas, cada qual mais appetitosa que se encontra neste precioso livro a ponto de fazer vir agua á boca do mais rebelde dyspeptico? Tudo quanto é necessario para apromptar um jantar commum de cerimonia, banquete ou simples *lunchon*, desde as sopas de diversas qualidades até á sobremesa mais saborosa de doces, massas, compotas, é na obra supra extensamente tratado, não omitindo o preparo de pratos propriamente nacionaes, como os de vesado, tatú, lagarto, jied, mutum, macuco, etc.

Adornam o volume muitas gravuras representando aves, peixes, legumes, as peças já preparadas e os utensillos indispensaveis para o seu arranjo, de modo a facilitar a comprehensão das receitas.

E' tempo, diz o autor no seu interessante prologo, que este paiz se emancipe da tutela européa debaixo da qual tem vivido até hoje, é tempo que elle se apresente com o seu caracter natural, livre e independente de influencias estrangeiras, guisando a seu modo os innumerables productos de sua importante flora, as exquisitas e delicadas carnes de sua tão variada fauna, acabando por uma vez com este anachronismo de accommodar-se ás receitas estrangeiras, que ensinam a preparar substancias que não se encontram no paiz ou só difficilmente podem ser alcançadas.

O Globo (RJ), 2 de outubro de 1882, p.4



Jornal do Recife (Recife), 1 de novembro de 1982, p.3.

Para o período anterior a junho de 1882, a pesquisa utilizando a combinação de termos “cozinheiro” mais “nacional”, não retornou nenhuma ocorrência que remetesse à obra. Os resultados mostrados pela plataforma ou faziam referência a estabelecimento que serviam “à brasileira” ou, ainda, a trabalhadores com habilidades relativas ao universo culinário do país. Exemplo desse último caso pode ser visto na edição de 27 de janeiro de 1882 do *Jornal do Commercio*, na qual era anunciado o aluguel “de um cozinheiro nacional de forno e fogão, [que] faz alguns doces e massas, na Rua do Ouvidor n.39, sobrado” (*Jornal do Commércio*, 27 de janeiro de 1882, p.6).

1.3.2 - Da autoria

Se as dúvidas quanto à data de publicação de *Cozinheiro Nacional* que persistiam até recentemente parecem ter sido sanadas com os recursos da pesquisa digital, o mesmo não se pode dizer sobre as incertezas que cercam a autoria da obra. A edição disponível pela Brasileira não traz qualquer referência à autoria do texto. Em nenhuma das partes da obra há menção a um autor específico. Já a publicidade encontrada nos jornais a partir de junho de 1882, dando conta do lançamento do livro a partir de junho de 1882, traz como nome do seu autor, Paulo Salles. Além dessa informação, nada mais foi encontrado na documentação consultada que ajudasse a desvendar esse enigma.

Na pesquisa em torno do nome Paulo Salles chegamos ao *Diccionario Bibliographico Brasileiro*, publicado em 7 volumes pela Tipografia Nacional, entre os

anos de 1883 e 1902.²⁹ De autoria de Augusto Victorino Alves Sacramento Blake, o dicionário se organizou como “um grande inventário da bibliografia brasileira” (TORRES, 1949, p.3)³⁰ constando do mesmo, em seu primeiro volume, a biografia do próprio Sacramento Blake, médico formado pela faculdade de medicina da Bahia, onde nasceu em 1827 (Vitorino Blake, 1883, p.367-369). Além do exercício da medicina em cargos civis e militares, também tinha uma faceta literária, escrevendo textos sobre matéria médica, militar e ainda poesia. No 6º volume de seu *Diccionario Bibliográfico*, Sacramento Blake cita Paulo Salles, sobre quem escreve: “é um brasileiro de quem não pude obter noticia alguma. Sei apenas que, de caráter pouco expansivo, reservado, viveu algum tempo no Rio de Janeiro, pelo menos enquanto publicou algumas obras, na casa Garnier” (BLAKE, 1900, pp. 365-366). Em seguida passa a listar as obras a ele atribuídas, como faz com os demais biografados. Entre elas figuram:

- 1- *A cultura das abelhas: tratado prático e completo de apicultura, contendo regras e conselhos sobre todos os conhecimentos necessários à cultura das abelhas, seu tratamento, aproveitamento do mel, da cera, etc.* Rio de Janeiro, 1886;
- 2- *Manual do galinheiro: a arte de melhorar e tratar das galinhas e mais aves domésticas, contendo regras e conselhos sobre o cruzamento das raças, e descrição, construção e higiene do galinheiro, moléstias e seu tratamento, etc.* (Com gravuras e um tratado sobre os pombos). Rio de Janeiro, 1887;
- 3- *Tratado completo sobre o porco, sua origem e utilidade, raças, criação e engorda pelos sistemas modernos, e seu tratamento; seguido da criação dos coelhos e dos diferentes modos de acomodar a carne aos paladares mais delicados e de notícias sobre a anta, a capivara, a paca, a cotia e o porquinho da Índia; acompanhado do charqueteiro nacional ou arte de fazer numerosos preparados e conservas da carne de porco, tais como o presunto, salsichas, murcella, língua e queixo de porco, salames, etc.* Rio de Janeiro, 1887;
- 4- *O jardineiro brasileiro: livro próprio para as pessoas que quiserem ter noções de agricultura.* Rio de Janeiro, 395 páginas, em sua 6ª edição no ano de 1895;
- 5- *Cozinheiro nacional.* Pariz (“sem data, mas de 1899, ... Quinta edição melhorada”), 498 páginas;

²⁹ Disponível em <https://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/221681>. Acesso em 20 /05/2022.

³⁰ Disponível em <https://www2.senado.leg.br/bdsf/item/id/227315>. Acesso em 20/05/2022.

- 6- *Doceiro nacional*. Pariz (“sem data, mas de 1899, ... Sétima edição melhorada e ornada com numerosas estampas), 339 páginas (Sacramento Blake, 1890, p. 365-366).

Muitos destes títulos podem ser observados nas páginas de propaganda dos jornais citados anteriormente. Além disto, a pesquisa também levantou um catálogo dos livros publicados pela Garnier, datado de 1913, onde é possível identificar a produção atribuída a Paulo Salles. O impresso apresenta o material publicado pela casa editora subdivido em diferentes categorias. E todas as obras nele arroladas atribuídas a Paulo Salles encontram-se listadas sob o título de “Artes e Ofícios”. Constam no catálogo 4 obras cuja autoria é indicada como sendo de um certo A. Paulo Salles, intitulados: 1- *A cultura das abelhas...*, 1886; (Catálogo, 1913, p.84); 2 - *Manual do Galinheiro*, 1887 (Catálogo, 1913, p.85); 3 - *Tratado completo sobre o Porco* (1887), (Catálogo, 1913, p.87); 4- *O Jardineiro Brasileiro* (1895); Sem atribuição de autoria aparecem: 5- *Cozinheiro Nacional*, (Catálogo, 1913, p.84); 6- *Doceiro Nacional*, (Catálogo, 1913, p.84). O Catálogo traz ainda um outro manual não listado por Blake e atribuído agora a Paulo Salles – sem o A inicial presente em outras obras – intitulado *Tratado prático da fabricação do queijo e da manteiga: contendo todos os esclarecimentos e regras para o aproveitamento do leite e sua aplicação, do modo prático de preparar todas as qualidades de queijo, acompanhado de um tratado sobre as cavas, cabras e carneiros, meios práticos sobre a criação, reprodução e aproveitamento* (Catálogo, 1913, p.87). Vale mencionar ainda que os textos listados no catálogo apresentam, em alguns casos, pequenas variações nos títulos quando comparados com aqueles mencionados no *Diccionario Bibliográfico* de Blake.

Grande parte dos estudos que abordam *Cozinheiro Nacional* reproduz as informações apresentadas por Sacramento Blake (1900, 365-366), identificando Paulo Salles como autor dos dois textos culinários acima. Porém, isso não é um consenso, visto não haver menção direta dessa autoria nas obras, não sendo raro encontrar a expressão “autor desconhecido” utilizada por alguns estudiosos, como Cristiana Couto (COUTO, 2007, p. 183). É possível supor, pela proximidade do tema ao universo da alimentação e pela forma como é anunciado, que o tratado sobre o queijo e manteiga pudesse ser mais um trabalho do mesmo autor, ainda que a grafia do nome surja agora apenas como Paulo Salles e não como A. Paulo Salles.

Francisco Lellis é um desses estudiosos seguidores da sugestão de Blake, afirmando ser a autoria de *Cozinheiro Nacional* de A. Paulo Salles. Segundo Lellis, a

Salles era atribuída uma personalidade de cunho “*introspectivo, pouco expansivo e reservado, porém detentor de rara cultura que abrangia aspectos do popular ao erudito*” (LELLIS, 2013, p. 423). Infelizmente, ao contrário do que faz em relação à datação da obra, Lellis não revela a fonte utilizada para fazer suas afirmações acerca da autoria. Ele também não apresenta em sua obra evidência que efetivamente comprove ser de Paulo Salles a autoria do livro. A despeito disso, Lellis corrobora as afirmativas de Sacramento Blake, conforme já exposto, acrescentando ter Paulo Salles conhecido “*profundamente a Europa (principalmente Paris), mas foi patriota convicto, defensor e preservador das riquezas naturais*” (LELLIS, 2013, p. 423).

A atribuição de autoria é, de certo, passo importante na análise de uma obra. Nesse caso, porém, além do mistério que cerca Paulo Salles, podemos ainda conjecturar se a produção arrolada é realmente da lavra de um único autor, ou se o nome Paulo Salles não seria apenas um pseudônimo sob o qual se abriga(m) algum(ns) trabalhador(es) do mercado editorial daquele período. A conjectura levantada se fundamenta em relação a algumas questões suscitadas nessa análise. Em primeiro lugar, é de se destacar a notável produção literária atribuída a Paulo Salles ou A. Paulo Salles entre os anos de 1886 e 1899. A quantidade de manuais práticos aos quais seu nome aparece associado é mesmo digno de nota - dado o volume de *Cozinheiro Nacional*, por exemplo, livro com 498 páginas, contendo mais de 1.600 receitas, sendo, portanto, uma obra que demandaria tempo considerável na sua produção.

Outro argumento a favor da dúvida, sobre a sugestão acima referida, surge com uma pequena resenha feita sobre uma das obras atribuídas ao autor, publicada no jornal *Diário de Notícias* (RJ) em 14 de março de 1886, à página 3, sob o título “A Apicultura no Brasil”. Endereçada ao livro *A cultura das abelhas no Brazil*, como é de se presumir pelo seu título, o texto era uma ácida crítica à obra e seu autor. Começava afirmando ser a publicação a um só tempo um golpe na apicultura brasileira e na sintaxe portuguesa.

Parece-nos essa obra uma rapsodia de velharias, mal traduzidas de alfarrábios anteriores à difusa enciclopédia Roret, por quem completamente desconhece a revolução na indústria do mel de da cera iniciada na Alemanha por Christ Berlepch, e levada ao mais alto apuro pelos agricultores americanos, com especialidade os de Chicago (*Diário de Notícias*, 12 de março de 1886, p.3)

A crítica prossegue dizendo “não sabemos averiguadamente se o autor alguma vez criou abelhas”. Além de acusar o recurso a técnicas sabidamente atrasadas em cerca de 40 anos, o crítico se questiona da falta de informações sobre a extração,

armazenamento e conseqüente exploração comercial do mel e da cera, e mesmo à ignorância do autor sobre o recurso às modernas técnicas por ele mencionadas no bairro de Cascadura, onde se achava estabelecido um apicultor de origem alemã, que tinha mesmo mantido uma de suas colmeias em exposição em uma confeitaria da rua do Ouvidor. Se perguntava então o que fazia com que o Sr. Garnier, cujo nome “é uma recomendação para o público” protegesse com ele obra de qualidade tão equívoca e autor tão pouco esclarecido. A certa altura o resenhista menciona ser o nome Paulo Salles “o autor preferido do Sr. Garnier” (*Diário de Notícias*, 12 de março de 1886, p.3). Em nossa opinião, a desconfiança observada por um entendedor do tema da apicultura reforça o questionamento sobre a autoria individual/coletiva e a originalidade das obras cuja autoria é atribuída a Paulo Salles, entre elas o *Cozinheiro Nacional*.

As dúvidas sobre a autoria ultrapassam o debate acadêmico, mobilizando autores outros, como o jornalista Ricardo Amaral (AMARAL, 2016), que lista uma série de hipóteses a respeito de quem seria Paulo Salles, a quem alcunhou de “o cozinheiro fantasma”:

Há quem diga que ele nunca existiu. Há também quem defenda ter sido apenas o pseudônimo de renomado cozinheiro da sociedade carioca. Há quem afirme ter servido apenas de fachada para uma equipe de *ghost writers* a serviço da editora francesa Garnier, cuja filial brasileira publicaria, no apagar das luzes do Império de D. Pedro II, uma série de livros de culinária em português. (AMARAL, 2016, p. 82)

Levando-se em conta a quase completa falta de informação a respeito do suposto autor de tantas obras alentadas, é possível inferir que Paulo Salles pode não ter sido um indivíduo em específico. O tamanho alentado de sua obra e o curto espaço de tempo no qual a mesma veio a público são indícios de que talvez pudesse se tratar, de fato, de uma equipe contratada para escrever e reunir material teórico e prático sobre os assuntos variados dos diversos manuais práticos, versando sobre o cultivo de plantas, criação de animais e preparo de alimentos, para que fossem publicados anonimamente com um nome fantasia ou, então, sobre a rubrica da editora de B. L. Garnier. Por outro lado, é preciso ressaltar que, apesar de variada, a temática das obras atribuídas a Paulo Salles estava, ao que parece, adstrita aos manuais técnicos, além de referir-se a preparos e sugestões que, de alguma forma, estavam relacionadas à alimentação, denotando certa coerência quanto aos campos de conhecimento de um determinado autor ou de uma eventual linha editorial que se ocupava da produção desse tipo de manual técnico.

A estes fatos – que tornam obscura a autoria do livro – junta-se a fama de avarento que parece ter recaído sobre o bem sucedido editor Baptiste-Louis Garnier. Não são raras as obras em que ele é citado como avarento e sovina, chegando ao ponto de ser-lhe imputada a alcunha de *Bom Ladrão* Garnier, em sátira que usava as iniciais de seu nome com o fim de expressar a opinião dos escritores que trabalhavam com sua editora. É o que se lê em *Os Leitores de Machado de Assis: O romance Machadiano e o público de literatura do Século 19*. Seu autor, Hélio de Seixas Guimarães, intitula seu segundo capítulo como “A guerra do Paraguai, o primeiro recenseamento e o ‘bom ladrão’ Garnier” (GUIMARÃES, 2004, p. 85) e em *O Brasil pode ser um país de leitores? Política para a educação / política para o livro* (LINDOSO, 2004, p. 59). Uma imagem semelhante é encontrada em Hallowell, que dedica um longo parágrafo de seu livro à personalidade de B. L. Garnier (Hallowell, 1985, pp. 134-138). Em sua obra de fôlego sobre a história do livro no Brasil, o autor pontua: “Muito ao contrário. Enquanto Plancher [um dos vários editores franceses que se destacaram na produção livreira no país no séc. XIX], é lembrado por sua natureza bondosa, o “Bom Ladrão” Garnier adquiriu reputação póstuma de avarento” (Hallowell, 1985, p. 134).

Ernesto Senna, jornalista cujas críticas à Garnier Hallowell considera como “arrasadoras” (Hallowell, 1985, p. 136), descreveu o editor chefe da Casa Garnier em *O velho commercio do Rio de Janeiro* (1911)³¹:

a figura nada simpática de um homem baixo, gordo, míope, de fala lenta, de enorme cabeça redonda, queixo fugidio, sentado com uma pena na mão, diante de uma escrivaninha alta no canto mais afastado de sua sombria e poeirenta loja, descolando selos não carimbados da correspondência recebida, preservando os envelopes para serem usados novamente e murmurando para sim mesmo “Ah pauvre Baptiste, si j’etais riches comme mon frère...”³² (Hallowell, 1985, pp. 134-135).

Hallowell reforça a mesma impressão passada por Machado de Assis em *Páginas recolhidas* (1900). Segundo Machado, o enterro de Garnier foi acompanhado apenas por

³¹ Ernesto Senna, nasceu no Rio de Janeiro, em 22 de setembro de 1858, onde também faleceu em outubro de 1913. Em 1878, deu início àquela que era sua verdadeira vocação: a carreira de jornalista, trabalhando no Diário do Rio de Janeiro. Depois de colaborar em outros jornais desta cidade, em 1886 entrou como repórter para o Jornal do Commercio, onde fez sua reputação definitiva. Foi eleito sócio correspondente do IHGB em 1903 e efetivo em 1909. Deixou obra numerosa, repleta de notícias, biografias de brasileiros ilustres, história de estabelecimentos públicos, de costumes e tradições, viagens e do velho comércio carioca. Publicou: *Notas de um Repórter*. – Deodoro (memória). – *O Velho Comércio do Rio de Janeiro*, RJ, Garnier, s/d. Fonte: IGHB - <https://ihgb.org.br/perfil/userprofile/ernestos.html> Data do acesso: 09.08.2019.

³² Tradução livre: “Ah! Pobre Baptiste, se eu fosse rico como meu irmão...”

sua viúva, seus empregados “que dificilmente poderiam evitar essa obrigação” (Hallewell, 1985, p. 136). Além desses, havia ainda outros três acompanhantes, sendo um deles um jornalista e outro o próprio Machado de Assis, que ao escrever sobre a morte de seu editor diz:

Durante meio século Garnier não fez outra coisa senão estar ali naquele mesmo lugar, trabalhando. Já enfermo desde alguns anos, com a morte no peito, descia todos os dias de Sta. Tereza para a loja, de onde regressava antes de cair a noite. Na véspera de sua morte, se estou bem informado, planejou descer na manhã seguinte para dar uma vista de olhos à livraria. (Hallewell, 1985, p. 136).

A despeito de a questão poder se tratar apenas de uma corriqueira disputa entre patrão e empregados, conforme indica Halewell (Hallewell, 1985, p. 137), consubstanciada pela vontade dos escritores pleiteando receber mais por seu trabalho, enfrentando a resistência do detentor dos meios de produção, querendo justamente aumentar sua margem de lucro, as menções à sovinice de Garnier são regulares.

Todos esses argumentos permitem teorizar sobre a possibilidade de *Cozinheiro Nacional* ter sido fruto da visão empreendedora e capitalista do editor. Ao enxergar o sucesso mundial dos livros de culinária em circulação – vindos principalmente da França – a disposição do público do século XIX para o consumo de manuais práticos, e ainda o fato de que *Cozinheiro Imperial* (1840) – publicado pela editora E. & H. Laemmert³³, sua maior concorrente – vinha há anos ocupando esse nicho do mercado como o único em língua portuguesa – teria o sagaz editor contratado uma equipe de profissionais para montar título semelhante, a fim de poder participar do mercado. Certamente, essas são apenas conjecturas feitas a respeito da incerta autoria de *Cozinheiro Nacional*. Fato é que, até o presente momento, não é possível afirmar com mínima margem de segurança se o autor é de fato alguém chamado Paulo Salles e sobre o qual não há quaisquer outras informações, como afirmou Blake, ou, se trata de pseudônimo, de equipe de autores, ou ainda, de cozinheiro ilustre e renomado na sociedade que por motivos sociais ou políticos deliberadamente decidiu manter-se no anonimato. Enfim, há mais perguntas que respostas a respeito deste assunto.

³³ A E. & H. Laemmert, mercadores de livros e música, foi fundada em 1838 pelo inglês Eduard Laemmert e foi a maior concorrente da Livraria Garnier, sendo que seu campo de especialização era diferente, voltado para a história e ciência, enquanto a Garnier dominava o mercado da literatura, poesia e livros técnicos. Não obstante, *Cozinheiro Imperial* é editado e publicado pela Laemmert em 1840 e que teve dez edições até 1890, sendo que, após seu sucesso, a editora lançou também *Doceira Brasileira*, que teve seis edições entre 1851 e 1890. (Hallewell, 1985)

1.3.3 Do público

Como mostra a bibliografia relativa à história dos livros no Brasil, diversamente do que observamos nos dias atuais, dados sobre a impressão, tiragem e circulação dos textos não são informações fáceis de serem levantadas. Muitas vezes não consta a data de edição do volume, sendo mais comum dados que informem ser a edição ampliada ou acrescida de novos materiais ou seções. Dados sobre o número de exemplares também são inexistentes. Os autores que investigam o tema apontam que as informações disponíveis sobre impressão e tiragem geral de livros no Brasil no século XIX, dão indícios de que a quantidade de exemplares impressos era modesta, fato que contribuía para encarecer ainda mais a produção. Segundo afirma F. Conceição, escritor que tratou dos aspectos técnicos da produção livreira em *Os livros e a tarefa da alfândega*, de 1879:

“As edições são insignificantes raramente excedem a mil exemplares, o que torna o livro mais caro 50%. Com pequenas exceções, esse mesmo limitado número de exemplares só em prazo muito longo é consumido, tendo acontecido que obras importantíssimas, até de interesse local, em dez anos estejam ainda em sua primeira edição!” (CONCEIÇÃO, 1879, junho, p. 607).

Nessa mesma linha de entendimento, Hallewel cita um caso extremo do livro *História do Brasil*, de autoria do poeta e historiador inglês Robert Southey, traduzida para a língua pátria por Luiz Joaquim de Oliveira e Castro, em 1862. Segundo aponta, a referida edição, “como a de Varnhagen, publicada por Laemmert, levou vinte anos para se esgotar, o que constitui uma indicação quase certa de que o número de exemplares estava sendo determinado mais pelo custo do que pela procura (em termos de prováveis compradores)” (Hallewell, 1985, p. 148).

Outro indício que poderia informar sobre a circulação de *Cozinheiro Nacional* é o preço pelo qual foi vendido. Nos termos do que consta nos dois catálogos consultados e nos periódicos, a obra era anunciada por um preço mediano quando comparado a outros livros – não necessariamente sobre o mesmo assunto – que constavam nos mesmos anúncios. O valor dos livros variava em média de 2\$000 a 6\$000, com algumas exceções. Em ambas as edições dos catálogos analisados – o que foi publicado como anexo no livro *Cincinato Quebra-louça* (1873) de Joaquim Manuel de Macedo (MACEDO, 1873, p. 17), bem como no Catálogo da Garnier, publicado em 1913 – o preço de *Cozinheiro Nacional* era de 3\$000 (três mil réis) (IZARD, E., 1913, p. 84). Considerando os dados

apresentados acima e a bibliografia consultada, pode-se afirmar que, em geral, o livro no Brasil do XIX era um bem caro. A realidade do mercado literário no qual foi publicado *Cozinheiro Nacional* era a de um universo consumidor de livros em geral ainda restrito. Conforme afirma Hallelwell: “A demanda sendo tão pequena no Brasil, a maioria dos livros não poderia ter mais que de aproximadamente trezentos compradores por ano” (Hallelwell, 1985, p. 147)³⁴

Se o volume dos impressos é de difícil presunção, um pouco menos obscuras, ainda que imprecisas, são as conjecturas sobre a circulação dos mesmos. O modo ideal para mesurar esse movimento seria pelos inventários – de posse e propriedade entre particulares e bibliotecas – ou ainda pelos balanços das livrarias e outros estabelecimentos de venda de impressos. Na dificuldade de acessar esse tipo de dado, é preciso lançar mão de outras alternativas, como por exemplo, as referências a leituras em documentação epistolar, resenhas e apreciação de obras publicadas pela imprensa – como aquela sobre o manual de apicultura de Pedro Salles – ou mesmo a publicidade das casas editoriais e livrarias e outros estabelecimentos, anunciando os títulos à disposição ou objetos de encomenda pelo público. Seguindo esses rastros, identificamos através da plataforma da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, notas anunciando *Cozinheiro Nacional* em Minas Gerais, Maranhão, Pernambuco, Rio Grande do Sul, Alagoas, semelhantes ao anúncio feito pelo jornal *Libertador*, de Fortaleza - CE, onde a Libro-Papelaria Gualter R. Silva, anunciava, na edição de 12 de novembro de 1886³⁵, *Cozinheiro Nacional* dentre as obras disponíveis. Se foram adquiridos e lidos é mais difícil afirmar, mas esses dados mostram que o livro esteve disponível para os interessados em diferentes lugares do país.

Outro aspecto levantado quando do exame da obra foi sobre qual perfil de público *Cozinheiro Nacional* teria mobilizado. Uma primeira sugestão é dada pelo próprio título e, como veremos mais adiante, na apresentação do volume, indicando que o livro visava em primeiro lugar o público nacional, trazendo para o âmbito da

³⁴ A fim ilustrar o alto preço do livro, pertinente trazer citação que Eulália Maria Lahmeyer Lobo, faz das anotações de Christopher Columbus Andrews em *Evolução dos Preços e do padrão de vida no Rio de Janeiro 1820-1930* (1971): “Em 1882, o alojamento do trabalhador no Rio de Janeiro, numa estalagem composta de um quarto, uma sala, de 3 metros quadrados cada peça, e uma cozinha bem menor, custava de aluguel de 14.060 a 22.496 réis por mês. O aluguel de um quarto de cortiço para casal variava de 9.842 a 12.654 réis por mês. No cortiço havia uma cozinha comum para todos os moradores. O aluguel de quarto de cortiço de solteiro variava de 7.030 a 8.436 por mês. Nesse ano, um servente de pedreiro ou carpinteiro recebia em média 49.400 e se tivesse família teria de despende uma média de 11.248 réis de aluguel de quarto de cortiço, o que representava 22,8% da sua renda mensal. O servente tinha o padrão salarial de escravo de aluguel e de ganho.” (LOBO, 1971, p. 256)

³⁵ *Libertador* – Dário da Tarde – 12.11.1886 – Ceará Fortaleza - http://memoria.bn.br/pdf/229865/per229865_1886_00258.pdf - Data do acesso: 05.03.2021

gastronomia hábitos e ingredientes que faziam parte da experiência alimentar dos brasileiros. Esse apelo ao nacional parece bem apropriado em um período no qual a sociedade brasileira convivia com um clima político e cultural que mirava a modernidade, por oposição às heranças persistentes do período imperial. O “bando de ideias novas”, o desejo emancipador das velhas tradições, a enaltação da América e das coisas da terra, são certamente elementos fundamentais do cenário no qual *Cozinheiro Nacional* emerge ao público.

Conforme mencionado anteriormente, dentre os muitos avanços feitos pela comensalidade no século XIX, um dos mais notáveis foi o nascimento de um novo lugar público para comer, o restaurante (STRONG, 2004, p. 243). Muito embora o Brasil já contasse com vendedores ambulantes e casas de pasto, os restaurantes propriamente ditos trouxeram a possibilidade de disponibilizar àqueles que pudessem pagar refeições às quais, em regra, só teriam acesso no interior das casas de pessoas tradicionalmente mais abastadas. Possivelmente a cultura gastronômica e os hábitos da boa mesa aportaram no Brasil junto à família real, entretanto, parecem ter estado restritos à nobreza até a segunda metade do século XIX. Nas memórias escritas sobre a viagens pelo Brasil realizadas na primeira metade dos oitocentos, Spix e Martius revelam a simplicidade dos hábitos e a frugalidade das refeições dos brasileiros em geral:

Além da simplicidade da cozinha brasileira, também é digna de encômio, a sobriedade nas refeições, o que favorece a saúde do povo de país tão quente. O brasileiro não toma muito dos seus poucos pratos, quase não bebe água, e come, além disso, de todas as coisas com a maior regularidade, seguindo assim a rigorosa ordem que se segue aqui entre os trópicos, em todos os fenômenos da natureza. À noite, ele não toma quase nada, prudentemente; quando muito, bebe uma xícara de chá ou café, na falta do primeiro, e priva-se, sobretudo à noite, das frutas frescas.” (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 63).

Pelo apurado nos relatos dos viajantes, no Brasil da metade do XIX, a alimentação tinha um papel nutricional básico e – para a maioria das pessoas – a diversificação ou a sofisticação do que ia à mesa não era comum. Mesmo nos estabelecimentos destinados à venda de alimentos, eram bastante restritas as opções: “*Consiste a refeição, em geral, em feijão cozido com tocinho ou carne assada, para sobremesa compram-se queijo e bananas.*” (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 95). Mesmo entre os brasileiros que começavam a ascender economicamente no novo cenário trazido com a presença da corte, os autores revelam indícios de uma relação ainda modesta com os hábitos e costumes da boa mesa:

Na classe média da burguesa do Rio, que ainda não adotou inteiramente os costumes de Portugal, não é muito animal a nutrição, pois satisfazem-se com as deliciosas frutas e o queijo importado de Minas, que, com bananas, nunca faltam em mesa alguma. Mesmo o pão de trigo, come-o o brasileiro raramente e prefere-lhe sua farinha. (...). Também as espécies mais finas de legumes europeus, e todas aqui podem ser cultivadas com facilidade, não constituem parte importante da nutrição do povo, são preferidas, porém, as laranjas, goiabas, melancias e batatas-doces. (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 63).

O crescimento do volume de negócios realizados no Brasil na segunda metade do séc. XIX, quando o país passou a receber grande número de linhas de vapores transatlânticos dentre outras vindas dos Estados Unidos e Europa, possibilitaram, como aponta Almir Chaiban El Kareh, a ampliação e consolidação de uma camada social com melhor poder aquisitivo. Esse novo estrato era formado por banqueiros, industriais, profissionais liberais nacionais e estrangeiros, pessoal ligado à burocracia do Estado, ou seja, um público permeável aos valores e hábitos europeus e costumes importados (EL-KAREH A. C., 2004, p. 77). Este novo perfil de potenciais comensais parece um bom terreno para o desenvolvimento de uma cultura em torno da mesa. A ampliação, ainda que lenta, do hábito de comer fora e o aprimoramento dos restaurantes podem ser avaliados como experiências importantes na conformação de novos hábitos, nas percepções sobre a variedade de formas de preparo existentes para um mesmo ingrediente, e ainda no mercado de profissionais e estabelecimentos dedicados ao comércio da comida.

Considerando o cenário no qual *Cozinheiro Nacional* foi publicado e o tipo de específico de literatura no qual é inscrito – os manuais técnicos³⁶ – é possível presumir que sua edição tivesse entre o seu público de interesse os cozinheiros profissionais, cuja presença era cada vez mais requisitada com a expansão do número de restaurantes, cafés, hotéis, cubes e na casa de famílias abastadas, da Corte e dos grandes centros. No exame dos preparos indicados, analisado na segunda parte deste texto, é possível perceber que a linguagem usada presume um leitor conhecedor de certas técnicas culinária. Além disso, o arsenal de utensílios e insumos e mais a estrutura demandada na execução dos preparos também sugere uma cozinha bem aquinhoadas. Mas, ainda que pudesse mirar um público em específico, a obra podia atender a uma demanda bem mais heterogênea, abrangendo

³⁶ No *Catálogo Geral da Livraria Garnier*, de 1913 (E. Izard, 1913, p. 84), a obra está inserida na seção de manuais, denominada “Artes e Ofícios”, juntamente com outros manuais técnicos e práticos sobre assuntos diferentes. Apresentação semelhante é observada também em alguns jornais, como *O Paiz*, no qual o livro é anunciado junto a outras obras de caráter pedagógico sob a chamada: “Obras Utilíssimas” (*O Paiz*, São Luis (MA), 26 de agosto de 1884, p.4).

desde a dona de casa em busca de refinar os hábitos familiares ou impressionar nos eventos sociais – como sugerem as seções dedicadas aos modos de servir e consumir em diferentes ocasiões – até o curioso interessado em aprender novas preparações para deleite pessoal. As frequentes sugestões de substituições de ingredientes também podem sugerir um interesse em atingir públicos de variadas regiões do país, onde nem sempre era possível contar com os insumos descritos nas receitas mais tradicionais.

Para esse ponto, o professor El-Kareh (EL-KAREH A. C., 2013, p. 300) sinaliza como o público alvo de *Cozinheiro Nacional* a dona de casa:

“Quatro coisas, ao menos, saltam de imediato aos olhos. A primeira é a sua preocupação pedagógica. Não me refiro à organização do livro segundo um plano simples seguindo a ordem do serviço da mesa, que começa pela sopa, seguindo-se as carnes e finalmente as sobremesas; nem à disposição alfabética das receitas que, ambas, haviam sido inauguradas por La Varenne em seu livro *Cuisinier Français* de 1651, mas à maneira inteligente e fácil como o concebe para seu público, ou seja, as mulheres, donas de casa” (EL-KAREH A. C., 2013, p. 300)

Já Lellis indica como consumidor da obra o público em geral. O autor justifica sua hipótese observando: “como estratégia de marketing para a venda de *Cozinheiro Nacional*, a editora primou pela simplicidade no estilo redacional, revelando aprimorada escolha vocabular e favorecendo o acesso à obra por diferentes classes sociais.” (LELLIS, 2013, p. 423). A lista de substituições de insumos sugeridos também pode ser entendida como uma tentativa de democratizar o prazer da comida, fazendo acessíveis preparações aparentemente impossíveis diante das dificuldades de acesso aos insumos originais.

Mesmo reconhecendo os profissionais da cozinha como um público natural, sugerimos que a obra sinaliza audiências diversas, dependendo do critério em destaque: a dona de casa e o caráter pedagógico; a burguesia no seu desejo de ascensão e mimetização dos hábitos da nobreza dita civilizada; os profissionais da cozinha, cujo mercado de trabalho começava a se ampliar no ambiente urbano em expansão do país. Todas são hipóteses possíveis. E como reforço dessa sugestão, poderíamos argumentar afinal, que direcionar o texto a um público específico seria um elemento limitador do seu consumo, e certamente não era esse o interesse do editor.

* * *

Nesta primeira parte da análise buscamos explorar o contexto no qual surgiu o livro objeto das reflexões aqui elaboradas. Nossa intenção foi, a partir de um exame do cenário no qual a obra veio a público, propor hipóteses e colaborar nas discussões suscitadas pela publicação do livro entre os estudiosos da História da Alimentação. Buscamos responder questões como: a data de publicação, a autoria e público visados pela obra. Acreditamos ter contribuído para dirimir dúvidas ainda persistentes sobre quando a obra veio a público, concordando com um dos autores aqui examinados, que a primeira edição veio à luz nos últimos dias de maio ou nos primeiros de junho de 1882. Sobre as demais questões levantamos argumentos e hipóteses, mas sem uma resolução incontestável. Na próxima parte partiremos para um exame da obra a partir de dentro. Nos move, além de aspectos já levantados nessa primeira parte, a proposição apontada e defendida pelo autor na apresentação do texto, de ser o mesmo o primeiro e efetivo livro sobre o que nomeia uma cozinha nacional ou, em outros termos, autenticamente brasileira.

PARTE 2- A OBRA VISTA POR DENTRO: OS ASPECTOS INTRÍNSECOS DE COZINHEIRO NACIONAL

2.1 Da estrutura formal

A edição de *Cozinheiro Nacional* usada como fonte principal deste trabalho se apresenta como um impresso em volume único, contendo 498 páginas abarcando do “Prólogo” ao “Índice”. Além destas, há outras 3 páginas contendo título, frontispício e uma ilustração antecedendo o “Prólogo”, assinalado como página 1. O volume traz 1.674 (mil seiscentas e setenta e quatro) receitas doces e salgadas, divididas em 17 capítulos iniciadas na página 21 e finalizando na página 451. O último capítulo, está subdividido em dois itens: a- “Conservas”, com indicações da forma de elaborar e manter conservas de diferentes alimentos; b- “Receitas confortativas”, com 4 receitas atribuídas ao “professor Brillat Savarin” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p.435). Complementando esse item, um conjunto de regras sobre como trincar alimentos, o serviço de bebidas e ainda sugestões de menus para diferentes ocasiões, do almoço entre amigos à ceia para bailes (p. 437-451). Só o “Índice” ocupa 45 páginas (p.453-498). Antes do primeiro capítulo estão: “Prólogo” (p.1-5); “Aforismos”, atribuídos a Brillat Savarin e outros (p.6-8); “Utensílios de Cozinha”, contendo diversas ilustrações (p.9-16) e “Regras de Servir” (p.17-20).

O título contrasta com outra obra publicada em 1840, pela Editora Lammert, chamado *Cozinheiro Imperial* (citado na Tabela 2). E ao contrário do que se possa inferir pelo título, a obra se caracteriza por um receituário culinário que pretende orientar o leitor no preparo de pratos da cozinha europeia e nacional. Já nas primeiras linhas do “Prólogo”, o texto adverte não ser uma cópia servil de livros estrangeiros, uma simples tradução ou “plagiato vil”. Porém, isso não significa serem as receitas que integram o volume todas da lavra nacional, criação de brasileiros. Como indica o autor, o recurso ao termo “Nacional” tem como objetivo trazer para as receitas selecionadas ingredientes e modos de fazer brasileiros:

Nosso dever é outro; nosso fim tem mais alcance; e uma vez que demos o título “nacional” à nossa obra, julgamos ter contraindo um compromisso solene, qual o de apresentarmos uma cozinha em tudo Brasileira, isto é: indicarmos os meios por que se preparam no país as carnes dos inúmeros mamíferos que povoam suas matas e percorrem seus campos; aves que habitam seus climas

diversos; peixes que sulcam seus rios e mares ; repteis que deslizam por baixo de suas gigantescas florestas, e finalmente imensos vegetais e raízes que a natureza com mão liberal e pródiga, espontaneamente derramou sobre seu solo abençoado; mamíferos, aves, peixes, repteis, plantas e raízes inteiramente diferentes dos da Europa, em sabor, aspecto, forma e virtude e que por conseguinte exigem preparações peculiares, adubos e acepipes especiais, que somente se encontram no lugar em que abundam aquelas substancias, e que são reclamados pela natureza, pelos costumes e ocupações dos seus habitantes. (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p.1)

Como garantia do cumprimento desse compromisso, o mesmo prólogo traz uma lista de ingredientes (p.3-4) sugerindo sua equivalência ou indicando uma substituição possível em relação ao emprego de produtos estrangeiros. Assim, ao mesmo tempo em que dava às receitas um caráter nacional, incorporando elementos da cultura alimentar brasileira às mesmas, também divulgava junto à comunidade estrangeira a “culinária” brasileira, possibilitando a esses estrangeiros conhecer e incorporar aos seus preparados os insumos brasileiros, como ainda lançar mão dessas substituições possíveis para reelaborar em seus países de origem pratos genuinamente brasileiros (p.3).

E se assim entendemos prestar um serviço ao Brasil, pela publicação d'esta obra, também supomos prestá-lo às mais nações, fazendo conhecidas muitas preparações deliciosas, saudáveis e confortativas, que até hoje ignoradas, vão entrar no domínio do público, e poderão ser por ele apreciadas convenientemente (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p.4).

O “Prólogo” assume em alguns momentos um tom eloquente, fazendo uma ode à cozinha brasileira, aos insumos nacionais e à própria iniciativa proposta pela obra. Afinal, se “a arte culinária é a bitola que serve para marcar o grau de civilização de um povo”, a publicação então apresentada ao público elevava o país a uma posição honrosa, revelando ao mundo “os diversos adubos de suas imensas produções” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p.2). Esta parte da obra é especial, não resta dúvida, tratando-se, quiçá, de elemento a que torna *Cozinheiro Nacional* uma obra única e pioneira. Nessa trilha de valorização do nacional, o texto enfatiza a necessidade de o brasileiro se livrar dos estrangeirismos.

E' tempo que este país se emancipe da tutela Europa debaixo da qual tem vivido até hoje; é tempo que ele se apresente com seu caráter natural, livre e independente de influencias estrangeiras, guisando a seu modo os inúmeros produtos de sua importante Flora, as esquisitas e delicadas carnes de sua tão variada Fauna, acabando por uma vez com este anacronismo de acomodar-se com livros estrangeiros, que ensinam a preparação de substancias que não se encontram no país; ou só custosamente podem ser alcançadas (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p.4).

De certo modo, *Cozinheiro Nacional* parece traduzir para o âmbito da gastronomia a atmosfera de valorização da identidade e da cultura do país, com a emergência dos

nacionalismos, marca indiscutível da segunda metade do século XIX. Mas vale observar que a valorização do nacional não se traduz pelo desprezo ao estrangeiro, mas em juntar a ele aquilo é tomado como sendo natural do país. Não se esquecendo ser ainda a Europa, no alvorecer do século XX, o modelo de civilização das elites brasileiras, particularmente a França. Nessa perspectiva, entendemos que o apelo à emancipação da tutela estrangeira não impõe a negação dos modelos almejados, mas sim a elevação das coisas locais à imagem e semelhança daqueles:

É este motivo por que sem desprezarmos as substâncias da Europa, indicados em todos os livros que tratam desta matéria, lhes juntamos as do país, de sorte que à primeira vista conhecer-se-á que todos caças, peixes, legumes e frutas que se encontram reunidos em um só artigo, não só se preparam da mesma maneira, mas ainda podem ser substituídos uns pelos outros. (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p.3).

Se, até então, quem queria “aperfeiçoar suas preparações culinárias” via-se forçado “a renunciar a semelhante obra” pela falta dos ingredientes mencionados nos livros em circulação, *Cozinheiro Nacional* apresentava a possibilidade de usufruir da boa culinária sem tais “embaraços” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p.2). Desse modo, mesmo as preparações oferecidas no livro remeterem na sua maior parte às receitas básicas da cozinha francesa, as possibilidades apresentadas pelo autor de empregar os ingredientes encontrados nas terras brasileiras no seu preparo já justificava a escolha do título dado ao volume. Além disso, ao oferecer aos brasileiros e estrangeiros a alternativa e os esclarecimentos sobre o emprego desses ingredientes, prestava um serviço ao Brasil e aos brasileiros, como, ainda, ao estrangeiro.

Do ponto de vista técnico e prático, a sugestão de substituir oleaginosas tipicamente europeias como amêndoas, nozes e avelãs por amendoim ou castanha-do-pará fazem completo sentido e permitiriam resultados muito semelhantes ao cozinheiro que dela se servisse. O mesmo ocorreria com outras substituições sugeridas, como a da escarola, tão célebre na cozinha europeia, pela beldroega, da raiz forte (*raifort*) pelo gengibre ou ainda, do limão ou vinagre, pela nossa laranja azeda.

Ocorre que, observado o viés prático, nem todas as substituições propostas levariam a resultado semelhante e algumas parecem, realmente, um tanto forçadas. Há, por exemplo, a proposição de substituição de maçãs por bananas. Por questões de textura e sabor, essa substituição não parece factível. Certamente é possível fazer tortas utilizando uma mesma massa e recheando-as com maçãs ou bananas, mas, o resultado nem de longe

seria parecido, ou seja, a substituição propriamente dita não seria factível. O mesmo acontece, por exemplo, com a sugestão de substituição das aclamadas trufas, insumo caríssimo até os dias de hoje, por mangaritos. As trufas são fungos que crescem subterrâneos e tem sabor único, muito característico e marcante, existindo em três espécies mais conhecidas e consumidas – a trufa branca (*Tuber magnatum*), a trufa negra (*Tuber melanosporum*) e a trufa de verão (*Tuber aestivum*) – ao passo que os mangaritos são hortaliças da mesma família das taiobas e do inhame (Portal da EMBRAPA)³⁷. Apesar de até mesmo as folhas do mangarito serem comestíveis, são os rizomas que, como as trufas, se desenvolvem no subterrâneo e tem sabor particular. Porém, este em nada se assemelha às trufas e a substituição de um por outro numa receita implicaria em resultado completamente diferente. Há ainda outras sugestões polêmicas como a substituição da berinjela pelo jiló, hortaliças que, apesar de serem aparentadas e terem texturas bastante parecidas, tem características de sabor completamente diferentes.

Tais considerações nos leva a sugestão de a tabela de substituições refletir mais o *animus* do autor em exaltar ingredientes nativos do Brasil, agregando valor aos produtos e hábitos comestíveis nacionais, estando menos preocupado com a experiência gastronômica efetiva resultante do emprego destes produtos culinários. A afirmação de não haver prejuízo algum em confeccionar pratos – mesmo os da cozinha internacional – usando ingredientes encontrados em nosso mais rico e exuberante sistema ecológico sem perder em sabor e, principalmente, em qualidade nas receitas, nos parece em muitos momentos pouco factível. De certa forma, essas considerações trazem mais elementos para o debate sobre ser o livro exemplo da autêntica cozinha nacional, ou de mesclar preparados da cozinha internacional com ingredientes encontrados no território brasileiro, como também ser ele produção de um verdadeiro conhecedor da arte das panelas, ou apenas em prendimento de alguém hábil em captar as demandas de momento do mercado.

2.2- Uma cozinha acessível ou uma cozinha técnica?

Ainda que as substituições indicadas por *Cozinheiro Nacional* nem sempre preservem o sabor autêntico dos pratos listados como sugere o autor, sua presença é elemento interessante na avaliação da obra. Por um lado, a listagem destes possíveis substitutos parece afirmar a exuberância e fartura brasileiras – visto as alternativas

³⁷ - <https://www.embrapa.br/busca-de-solucoes-tecnologicas/-/produto-servico/4565/sistema-de-cultivo-de-mangarito>).

nacionais superarem com folga o número os ingredientes europeus listados. Por outro lado, também sugere o interesse de que o preparo das receitas não estivesse limitado pela oferta ou custo dos produtos originais, podendo-se recorrer a outros insumos, talvez mais corriqueiros e ou baratos em determinada região. Nessa perspectiva, mesmo soando um tanto elitista no seu receituário francês, as substituições sugeridas além de indicarem a intenção de tornar o cardápio acessível aos brasileiros, também o fazia acessível a diferentes regiões do país e a bolsas e bolsos menos ricos.

Antes de receitar a forma de preparar os peixes de água salgada, o autor faz observação a respeito do preço dos peixes, ponderando haver iguarias bastante caras e inacessíveis a quase todas as pessoas, ao passo que, mesmo não sendo tão nobres as propriedades culinárias de certos pescados, estes podem ser preparados de forma digna, saborosa e acessível:

A costa do Brasil abunda em uma grande variedade de peixes excelentes para a mesa, e que trazem a base do sustento de seus habitantes: entre outras imensas variedades, há algumas que merecem a preferência, e estas, pelo seu preço, só estão ao alcance das pessoas mais abastadas, ao passo que outras com quanto sofríveis para a cozinha, pelo seu ínfimo preço, acham-se ao alcance de todas as fortunas” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 295)

Recomendações dessa natureza se repetem ao longo do livro, como na receita de “Araras, papagaios etc. refogados com berinjela” onde, “na falta de berinjelas, pôde-se usar de bananas da terra”. A berinjela consta da lista de hortaliças estrangeiras passíveis de serem substituídas por insumos nacionais. Quando introduz o capítulo destinado às receitas de carne de vitela, o autor aponta ser este um insumo caro, de consumo pouco regular mesmo nas mesas mais abastadas. Porém, oferece alternativas para que possam ser servidos pratos com essa cobiçada carne a título de iguaria, algo que prestigiaria o anfitrião:

As peças mais apreciadas são o colchão, as costelas, o lombo, o peito, o coração e as pernas; a cabeça e os mocotós só se apreciam combinados com outras certas comidas, e dá-se lhes n'este caso muita estimação. A fressura, os bofes e o fígado, servem para com eles sé preparar uma grande variedade de iguarias admitidas nas mesas mais econômicas, assim como nos banquetes mais opulentos. (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 75)

Mais uma passagem sugerindo simpatia para com uma cozinha menos estrangeirada e elitista pode ser observada na receita de “*Sopa de caça*” (Cozinheiro Nacional, 1882, pp. 28-29). Trata-se de um preparo envolvendo cinco tipos de carne (carne de vaca e de vitela, perdizes, codornizes, e um jacu) além de outros tantos ingredientes, indicando ser um prato caro. Mesmo inserindo o preparo na coleção de

receitas reproduzidas no livro, recomenda não fazê-lo. A justificativa apresentada para tanto era ser o mesmo uma extravagância, um luxo injustificado, visto ser possível desdobrar esses mesmos ingredientes na preparação de diversos outros pratos. Para além de uma preocupação com o valor a ser dispendido na sua confecção, a orientação também poderia sugerir uma crítica à frivolidade e extravagância atribuída à nobreza naqueles tempos de propaganda republicana.

Porém, mesmo sendo possível divisar passagens indicando essa preocupação em adequar o cardápio a uma realidade brasileira (de acesso/oferta de certos insumos e de preços) é possível identificar outros momentos nos quais o luxo e a extravagância eram valorizados. Junto aos apelos à economia, também abundam as referências aos banquetes, refeições grandiosas e hábitos luxuosos. Há, por exemplo, seções destinadas às “Regras de servir à mesa” (*Cozinheiro Nacional*– pp. 17-20). Em oposição à futilidade atribuída à receita de sopa de caça, o autor afirma em relação à receita de “*Extrato para carnes*” ser este um molho de “grande utilidade na cozinha de casa nobre” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 376). Trata-se de preparo que demanda grande quantidade de carne para ser executado e a sua finalidade é a extração do sabor a ser concentrado em forma líquida para saborizar pratos com carne – um luxo do qual a maioria das pessoas não pode desfrutar. Nas condições de subsistência vigentes entre parte significativa das casas brasileiras, um preparado dessa natureza seria tratado como enorme desperdício, empregando-se, para o deleite de poucos, a satisfação da fome de pequena multidão. Uma possível interpretação para essa aparente contradição talvez possa estar associada ao desejo de distinção de uma burguesia em ascensão, buscando se assemelhar em hábitos e civilização aos modelos estrangeiros e aristocráticos. Certamente, considerando o mercado editorial daquele período, não se deveria desprezar nenhum público a quem a obra pudesse interessar.

No tópico intitulado “Servir um jantar de família”, o autor descreve um conjunto de procedimentos, objetos e utensílios, como a necessidade de estender uma toalha sobre a mesa, “*colocando-lhe no centro um guardanapo grande; dispõe-se os pratos com seus talhares, guardanapo e um pão para cada pessoa, pondo do mesmo modo para cada um, um copo para água à direita e um cálice de vinho à esquerda*” (*Cozinheiro Nacional*– p. 17). É notável tal disposição e estrutura para um jantar em família, que possivelmente só faria parte do cotidiano de certos grupos sociais mais abastados. O hábito de comer tendo o pão por guarnição é tipicamente europeu (BRAUDEL, 2005, pp. 89-126) e o brasileiro “só raramente come o pão de trigo” (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 63).

As instruções, como as destacadas acima, são várias no correr do texto e seguem no mesmo sentido, orientando sobre o posicionamento dos utensílios, a ordem de apresentação dos alimentos e até sobre a mobília: “a mesa do jantar não deve ser muito estreita (cinco a seis palmos de largura) e os assentos devem ter espaço conveniente, porque o melhor banquete, perde seu valor sendo comido com aperto e constrangimento” (*Cozinheiro Nacional*– p.18). Tais instruções, se levadas em consideração frente a realidade das moradias da maioria da população brasileira tornam-se impraticáveis. Saint-Hilaire observava serem as residências brasileiras pequenas e com vários ambientes – quartos, área de alimentação e estar – aglutinados (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 22).

As instruções presentes no tópico “*Servir um jantar de família*” são ainda mais extensas e sofisticadas, muitas delas seguindo à risca as regras do *service à la française*. Praticamente todos os elementos associados à tradição francesa para o serviço à mesa – construídos nas cortes francas desde a primeira metade do século XVIII, lançados como moda mundial e já trazidos pelos livros de cozinha desde 1700 (STRONG, 2004, p. 198) – estão presentes no nosso manual. Fica realçada também, a variedade e especificidade dos utensílios e gestos para servir à mesa. Segundo Roy Strong, a utilização do conjunto de vasilhas harmônicas entre si por formato e decoração, conhecido mais tarde como aparelho de jantar, começou na década de 1670, na corte de Luis XIV, e a primeira menção a uma *terrine*³⁸ ocorreu em 1719 (STRONG, 2004, p. 202). Em *Cozinheiro Nacional*, quando se instrui sobre o início do serviço num “jantar de família”, é determinado que:

No meio da mesa e nos lugares em que se tem de colocar as travessas, ponha-se um encerado próprio para este fim, as garrafas de vinho devem ser colocadas sobre umas bandejinhas; adiante da pessoa que tem de trincar, põe-se o talher trinchante, a colher grande de sopa e três colheres pequenas. (...) não faltando nada, traz-se a terrina de sopa, e dispostas as cadeiras, anuncia-se o jantar. Estando todos assentados, o criado tira a tampa da terrina e põe-se à esquerda da pessoa que serve a sopa: recebendo o prato sobre o guardanapo, o oferece a cada pessoa periciando pelo lado esquerdo”. (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 17)

No último capítulo também há instruções específicas para “almoços entre amigos”, jantares e banquetes, com a determinação específica da quantidade de comida e forma de servi-la, em eventos de dez a duzentas pessoas. Há também instruções sobre como higienizar talheres de prata, utensílios de cristal, passando a indicações sobre como

³⁸ Terrina ou terrine (em francês) é o nome dado a uma vasilha funda, com tampa, refratária e geralmente – mas, não necessariamente - de cerâmica. Os pratos preparados especificamente nessa vasilha levam o mesmo nome, ainda que possam ser servidos outros preparos utilizando uma terrine como recipiente.

servir um banquete, refrescar bebidas usando gelo, dentre outras, pouco acessíveis os menos afortunados do ponto de vista financeiro. Nesse sentido, as sugestões sobre como servir diversos tipos de refeições listadas ao final do livro nos parece, mesmo em ocasiões festivas, fora da realidade de quaisquer pessoas menos abastadas.

Para além da qualidade de propor ou não receitas acessíveis, chama a atenção no texto as técnicas empregadas no seu preparo. Algumas delas tem um nível de dificuldade considerável, exigindo conhecimento prévio de técnicas culinárias que poderiam não ser de domínio geral. O conhecimento necessário à utilização correta de alguns instrumentos e ferramental de cozinha talvez não estivessem disponíveis a todas as donas de casa. Cita-se, por exemplo, a receita de “Perdizes assadas no forno” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 261), na qual o resultado exige seja o molho “coado e desengordurado”. Existem diversos meios para se desengordurar um molho, porém, todas demandam alguns processos e/ou ferramentas, mas nenhuma delas é explicada no livro.

Outro exemplo da complexidade envolvendo alguns dos procedimentos, é a receita de “Carne de vacca assada no forno”, um preparo bastante comum e relativamente simples. Na obra há outros bastante mais complexos:

59. Carne de vaca assada no forno: Toma-se uma boa posta de carne, lardeia-se com mechas de toucinho empoadas em pimenta da Índia; coloca-se em seguida em uma panela forrada com lascas de toucinho, tendo igualmente outra para preparadas para cobri-la, deita-se-lhe mais meia garrafa de vinho tinto, pimenta, sal, alho, cebolas e louro; tapa-se em seguida a panela, segurando-a com tiras de papel untadas em manteiga e grudadas; leva-se ao forno, onde se deixa ferver por mais seis horas e serve-se depois. (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 61)

O procedimento descrito acima é sucinto e bastante objetivo, porém, para se obter o resultado final esperado pela receita, são necessários diversos procedimentos ali implícitos e para os quais, são necessários prévios conhecimentos e algum tipo de experiência nos trâmites da cozinha. Detalhamos a seguir, com o fim exclusivo de esclarecer de forma didática o argumento proposto, os procedimentos necessários à execução da receita de carne assada proposta pelo autor de *Cozinheiro Nacional*.

Em primeiro lugar, o preparo pressupõe o conhecimento por quem o está executando sobre quais cortes de carne servem a essa modalidade de cocção. Para executar esta receita, é indispensável que este conhecimento seja dominado por que, com um tempo de cozimento tão longo – “no mínimo seis horas” – a utilização de um corte macio como o filé mignon ou o contrafilé (dois cortes que se enquadram no padrão

definido de “uma boa posta de carne”, visto terem inteiros mais de dois quilos em média) o resultado não seria uma carne assada, mas, um guisado ou *ragout*.

Outro conhecimento exigido é a técnica de lardear (YOUSSEF, Antônio Nicolau, 2007, p. 30), consistindo em realizar furos na peça de carne e preenchê-los com pedaços de gordura, a fim de acrescentar sabor e suculência. A necessidade de lardear uma peça de carne se aplica àquelas mais altas e com menos gordura, como a que chamamos de “lagarto” nos dias de hoje, por exemplo. Lardear uma peça de carne gorda, pode tornar o prato desagradável pelo excesso de gordura. Num preparo onde se utiliza grande quantidade de toucinho como este, não seria desejável este tipo de resultado. Por outro lado, é impossível realizar a técnica de lardear peças de carne cujo volume seja pequeno, por questões práticas, pois não há como fazer furos nesses cortes.

Outra técnica exigida é a de empanar, ou “empoar” no vernáculo da época. Há diversas formas de empanar um alimento, indo desde a utilização de ovos, de farinha, de ambos até de nenhum deles (ALMEIDA., 2011, pp. 480-481). A receita determina que as tiras de toucinho, com as quais será lardeada a peça de carne, devem ser empanadas em pimenta da Índia, a chamada pimenta-do-reino ou pimenta preta. É justo supor que a empanação aqui, seja feita utilizando apenas a gordura do próprio toucinho, talvez já suficiente para fazer aderir a pimenta em pó à sua superfície. Na sequência, o comando da receita é para a forração da panela com lascas de toucinho. Conforme se nota, há dois tipos de cortes exigidos para a correta utilização do toucinho na receita: um para lardear e outro para as forrações. Para lardear, o ideal são pedaços pequenos, que possam derreter e preencher o interior da carne, para a forração, tanto da panela, quanto do pedaço de carne, seriam indicadas tiras finas e longilíneas.

Segue o texto da receita com curioso comando: “deita-se-lhe *mais* meia garrafa de vinho tinto”. Isso nos leva à conclusão, a esta altura, já no fim da preparação, que meia garrafa teria sido utilizada em outro ponto no preparo. Porém, não é possível localizar em qual ponto isso deveria ter sido feito seguindo apenas a receita. Na culinária, a utilização do vinho tem, basicamente, a função de acrescentar aroma e sabor, acidez e hidratar os preparos. O vinho pode ser utilizado antes ou durante a cocção. Quando utilizado antes, faz o papel de meio líquido no qual a carne é mergulhada juntamente com outros temperos, consubstanciando-se na técnica atualmente chamada de “marinada”, indispensável ao preparo de grandes peças de carne. O tempo de imersão da peça de carne a ser temperada varia de alguns minutos a dias, dependendo do preparo e do tamanho da peça.

Chama a atenção essa passagem, pelo fato de a receita pressupor a utilização de uma técnica nomeada marinada. Isso pode ser afirmado não só pela prévia utilização de meia garrafa de vinho, mas também para que a carne seja minimamente temperada, visto ser indicada a utilização do sal em momento posterior à forração da carne com toucinho. Ou seja, seguindo a receita à risca, o sal acrescentado juntamente com a cebola, louro e demais temperos, visa apenas corrigir o sabor do preparo. “Uma boa posta de carne” necessariamente precisaria ser temperada antes dessa fase, sob pena de ficar insossa. O preparo ainda exige a técnica de vedar o recipiente onde se realizará a cocção com papel, utilizada para conservar a umidade em seu interior, evitando a perda excessiva de líquidos e ressecamento do preparo.

Ressaltamos, por fim, a observação em relação ao tempo de preparo. O texto determina dever-se deixar “ferver por “mais seis horas”, após realizados todos os procedimentos anteriores. Ou seja, mais uma vez, pressupõe-se ter havido algum tipo de cocção anterior. No caso deste tipo de preparo em específico, determina a boa técnica que a carne seja selada antes de cozida. Este procedimento consiste em colocar a peça em contato com superfície em alta temperatura, 170° ou superior (YOUSSEF, Antônio Nicolau, 2007, pp. 39-40), a fim de conservar os líquidos internos do preparo através do fechamento das fibras externas do alimento pela queima, além de intensificar o sabor através da caramelização dos açúcares na reação de Maillard (ATALA, 2008, pp. 79-81)³⁹.

Todo esse conhecimento exigido e algumas vezes omitido nos preparos nos parece bastante específico. Não estamos sugerindo que pessoas comuns ou a dona de casa de fins do século XIX não detivessem conhecimentos necessários para executar os preparos contidos em *Cozinheiro Nacional*. Pelo contrário, é possível que sim. A hipótese por nós sugerida é a de que, provavelmente, apenas um cozinheiro profissional pudesse deter o

³⁹A *reação de Maillard* é uma reação química entre um aminoácido ou proteína e um carboidrato redutor, obtendo-se produtos que dão sabor (flavor), odor e cor aos alimentos. O aspecto dourado dos alimentos após assado é o resultado da reação de Maillard. A reação de Maillard foi descrita em 1912 pelo químico Louis-Camille Maillard, que estava tentando reproduzir a síntese de proteínas. É uma reação que ocorre entre os aminoácidos ou proteínas e os açúcares (carboidratos): quando o alimento é aquecido (cozido), o grupo carbonila (C=O) do carboidrato interage com o grupo amino (-NH₂) do aminoácido ou proteína, e após várias etapas produz-se as melanoidinas, que dão a cor e o aspecto característicos dos alimentos cozidos ou assados. Dependendo dos tipos de proteínas e açúcares que compõem o alimento, o processo produz resultados diferentes quanto ao aspecto, cor e sabor. Estas características são diferentes entre um bolo assado e um frango assado, por exemplo. A reação que ocorre no processo de Maillard é diferente do processo de tosta e e caramelização. No tosta ocorre uma reação de pirólise do carboidrato (desidratação térmica) e na caramelização ocorre uma desidratação, condensação e polimerização do carboidrato. Em nenhum dos dois casos ocorre o envolvimento das proteínas. (ALMEIDA., 2011, p. 543)

conhecimento de “todos” os processos envolvidos em determinados preparos mais elaborados e complexos. A obtenção de um resultado final em certas receitas exigiria um saber e uma prática que talvez não estivessem à disposição de não profissionais. Nesse aspecto reforça-se a hipótese de que o texto sirva, entre outras coisas, para divulgar e promover certa padronização para determinados preparos envolvendo técnicas e procedimentos mais afeitos ao universo de cozinheiros profissionais.

Seguindo nessa hipótese podemos citar a seção “Utensílios de Cozinha”, integrante da primeira parte que antecede os capítulos dedicados às receitas e onde, como sugere o nome são apresentados utensílios de “primeira necessidade para que um cozinheiro seja perfeito” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 9). Faz-se aí menção a uma série de ferramentas de difícil acesso e não encontrados em meio ao aparato de uma cozinha doméstica comum. Entre eles encontram-se: a máquina de virar espetos, faca para tornear batatas, o descascador de frutas feito de folha de flandres dentre outros, certamente pouco comuns em cozinhas não profissionais da atualidade e, provavelmente, ainda menos nas cozinhas domésticas das décadas finais do século XIX. Possivelmente esses fossem utensílios encontrados em locais como grandes restaurantes, clubes e hotéis, espaços onde se imagina pudesse haver cozinhas mais bem equipadas e estruturadas.

A solução para essa aparente contradição entre tornar a boa mesa acessível, esclarecendo os possíveis substitutos das receitas tradicionais, ou falar para um público especializado, recorrendo a um aparato técnico e instrumental pouco comum, talvez seja semelhante àquela sugerida quando da discussão sobre o público visado pela obra. Como naquele caso, insistimos na hipótese de o livro buscar responder desejos e atender a interesses vários: como a necessidade de uma padronização das receitas e técnicas em um mercado cada vez mais ampliado de espaços dedicados ao comércio de alimentos e à gastronomia; satisfazer o desejo de refinamento da burguesia; ser o manual pedagógico para a dona de casa; tornar possível uma experiência gastronômica às populações de regiões onde a carência de certos produtos era compensada pela abundância de outros, ou àqueles que não tinham recursos suficientes para “comer à francesa”. Pode-se mesmo sugerir que a obra seja um grande apanhado de receitas de tradição dos grandes cozinheiros com a inserção de ingredientes nacionais – ou seja, mais um empreendimento de ocasião em um mercado que demandasse livros dessa natureza. Portanto, talvez o livro buscasse realizar os dois objetivos: viabilizar o preparo dos pratos a quem não tinha insumos e muito conhecimento e ainda falar diretamente a uma categoria profissional cada vez mais demandada. Ou muito antes, pelo contrário, não tivesse se proposto

nenhum desses objetivos, mas apenas buscasse acompanhar a atmosfera em voga no país a partir da década de 1870.

2.3 – Refinando a Análise

Nesta seção aprofundamos um pouco mais a análise da obra, fazendo uma descrição mais densa do receituário. A modo de dizer, pretendemos “destrinchar” o texto, colocando em evidência elementos que variam da natureza dos pratos aos insumos mais explorados, e os regionalismos. Como mencionado anteriormente, *Cozinheiro Nacional* contém um receituário composto por 1.674 abarcando pratos salgados e doces. Estas receitas se organizam em 17 capítulos, cada qual dedicado a um insumo específico, variando das carnes, saladas, molhos, legumes.

A Tabela 3, abaixo, enumera a quantidade de receitas integrantes de cada capítulo e que trazem por título os insumos principais explorados pelas receitas.

Tabela 3: Número de receitas por capítulos

Capítulo	Número de Receitas
1 – Sopas	131
2 – Vacca	117
3- Vitela	104
4 – Carneiro	109
5 - Porco	93
6 - Aves	89
7 - Peru	112
8 - Caça de cabelo	169
9 - Aves silvestres	81
10 - Peixes (água doce)	70
11 - Peixes (mar)	70
12 - Crustáceos e conchas	91
13 - Legumes	167
14 - Molhos	95
15- Saladas	64
16 - Massas e doces	60
17 - Conservas	48 conservas 4 receitas confortativas
TOTAL	1674

Fonte: *Cozinheiro Nacional*. Elaboração do autor.

A forma como os pratos são escritos segue o padrão dos demais receituários culinários da época. As receitas são numeradas e, via de regra, estão organizadas em ordem alfabética por capítulo. A maioria dos capítulos é iniciado com uma digressão a respeito do ingrediente principal trabalhado naquela seção. De forma geral, o autor descreve as melhores formas de preparo, combinações possíveis, modo de servir, trincar e apresentar os pratos, incluindo em alguns casos o vasilhame a ser utilizado para a cocção, bem como para apresentação do preparo.

Ao longo de toda obra, as técnicas básicas da *haut cuisine* podem ser observadas. Exemplo é o *bouquet garni*, conjunto de ervas aromáticas amarradas ou envolvidas em tecido e mergulhadas em meio líquido para dar aroma e sabor ao preparo (retiradas antes da finalização do prato); a *cebola piquèe*, cebola guarnecida com folha de louro fixada por cravos-da-índia, também utilizada para emprestar sabor e aroma a pratos; o *beurre manié*, mistura de farinha de trigo à manteiga em temperatura ambiente, em iguais proporções; e o tradicional *roux*, que também implica na mistura de farinha de trigo e manteiga em proporções que variam de uma receita para outra, cozidas até o ponto desejado pelo cozinheiro. Ambas as técnicas – a *beurre manié* quanto o *roux* – são usadas com o fim de dar consistência e textura a caldos e molhos. É possível também encontrar a citação à clarificação de caldos e molhos através do processo de filtragem por tecidos ou da utilização das claras dos ovos.

A influência francesa não se limita às técnicas. Conforme abordaremos adiante, a utilização sistemática de determinados ingredientes considerados marcas registradas da cozinha francesa é notória. Apesar da citação de localidades geográficas identificando de onde teoricamente teria se originado determinado preparo – a exemplo do “Arroz refogado à chinesa”, “Batatinhas à parmesã” ou “Salada de alface à alemã” – é fácil notar como a influência francesa realmente se destaca.

Diversamente do visto nos livros de culinária atuais, que iniciam a receita listando os ingredientes necessários ao preparo, *Cozinheiro Nacional* parte diretamente para o modo de execução dos pratos. Os insumos vão sendo nomeados à medida em que acrescentados à receita, ao modo observado nas obras que lhe são contemporâneas. Outra característica diz respeito ao porcionamento dos ingredientes, predominantemente impreciso. Medidas comuns indicadas são “um punhado”, “um pouco”, “uma pitada”. As unidades de medição dos insumos variam de forma vertiginosa, sendo usadas “côdeas”, “xícaras”, “onças”, “libras”, mas nunca, “gramas”, “quilos” ou “mililitros”. É interessante notar que a Lei nº 1.157 de 26 de junho de 1862, que determinava a substituição em todo

o Império do sistema de pesos e medidas utilizado no Brasil, já se encontrava em vigor quando da publicação da primeira edição do livro.⁴⁰

Assim como as medidas carecem de precisão, os cortes de carne também não são, em regra, definidos. É possível encontrar aqui e ali menções a lombo de porco, perna de carneiro, cabeça ou bochecha de vitela, mas, as menções mais comuns se referem simplesmente a “pedaços” ou “partes” deste ou daquele animal. Para o leitor hodierno, tais imprecisões tornam, muito frequentemente, impossível identificar que prato está sendo preparado. Mas, uma consulta aos livros de culinária do período aponta que as imprecisões quanto as medidas e aos cortes não parecem exclusividade de *Cozinheiro Nacional*.

2.4 – Uma cozinha nacional?

Outro aspecto que nos chamou atenção na leitura da obra foram as referências geográficas encontradas no receituário trazido pelo livro, inserindo entre elas nomes de países, estados, cidades, regiões e ainda nomes escritos em outros idiomas. Tais dados são interessantes uma vez darem pistas tanto sobre uma circulação de pratos, receitas e tradições, como também colaboram em uma avaliação sobre quais regiões brasileiras sobressaem no conjunto da obra. Por conseguinte, é uma oportunidade para tecer algumas considerações sobre os possíveis sentidos do termo “nacional” trazido pelo título e ainda iluminar alguns debates que movem a história da alimentação no Brasil.

As referências são feitas em epítetos, como “Churrasco *à moda de sertão*”, “Peru assado no espeto *à fluminense*” etc. Tais referências tem o objetivo de, teoricamente, indicar a procedência do preparo. No caso da expressão “à moda”, a referência está também ligada à técnica, à forma de fazer, de sorte que executar uma receita qualquer “à moda sertaneja” implica em prepará-la como os sertanejos a executam, em fazê-la como se faz lá no sertão, por exemplo. Em ambos os casos, isso indica a utilização de ingredientes considerados característicos daquela região, ou a utilização de técnicas ou

⁴⁰Esta lei determinava que o sistema métrico a ser ensinado nas escolas e usado no comércio a partir de então deveria ser o sistema francês, e que se encontra em uso até hoje. A substituição se daria gradativamente, cabendo ao governo disponibilizar aos órgãos públicos, tabelas comparativas até que a nova norma se consolidasse, podendo o governo punir os infratores com prisão de até um mês ou multa de 100\$000. O texto original da lei está disponível no site do INMETRO: <http://repositorios.inmetro.gov.br/handle/10926/343> - Data do acesso: 05.03.2020

instrumentos comumente usados por lá. Além disso, pode ainda referir-se a um prato feito à predileção ou ao gosto daqueles que habitam determinada área.

Essa indicação de origem pode emprestar, além das referências de sabor, certo prestígio à receita, ligando-a a um histórico que é particularmente positivo. Preparar uma receita com referências europeias, por exemplo, poderia assinalar ao comensal a expectativa de um prato composto por ingredientes menos usuais e ou mais caros, além de saboroso. Esse tipo de referência mais específico coaduna com a proposição da predominância, na sociedade brasileira de então de aspirações aos modelos culturais e civilizacionais estrangeiros e por excelência europeus. E como temos visto, tais aspirações não estiveram ausentes de *Cozinheiro Nacional*, independente do seu apelo “às coisas da terra”. A notável coleção de cardápios de Dom Pedro II, apresentada por Lellis em *Os banquetes do Imperador* (2013), por exemplo, traz abundante quantidade de referências geográficas nos pratos. Mas é seguro afirmar que esse tipo de indicativo era comum em praticamente todas as cozinhas.

Apesar da aparente obviedade é pertinente notar que os epítetos contendo indicadores geográficos são utilizados para aqueles preparos que, por seu sucesso, ultrapassam as fronteiras dos locais onde foram concebidos. Apenas pratos exportados para outras regiões necessitam de indicação geográfica assinalando que estão sendo feitos fora de seu local de origem. A exemplo, cita-se o tutu “à mineira”, em referência à suposta origem desta preparação. Mas em Minas Gerais, o tutu – um preparo à base de feijão e farinha de mandioca – não é nomeado com o qualificador de local “à mineira”, sendo simplesmente, tutu. O mesmo ocorre com a moqueca “capixaba”, que no Espírito Santo é apenas moqueca, e assim acontece em relação a outros pratos.

Segundo Dória (2018), a regionalização dos espaços gastronômicos é um fenômeno que ocupou os estudiosos da culinária nacional a partir da década de 1930. Esse processo teria envolvido intelectuais como Gilberto Freyre, com seu *Manifesto Regionalista* (1926), buscando fazer frente ao *status quo* social, no qual predominavam os gostos da elite do sudeste. Esses estudos buscaram traçar perfis dos tipos brasileiros, criando estereótipos sobre como seriam “o mineiro”, “o carioca”, “o gaúcho” etc. e seus respectivos traços sociais, comportamentos e aspectos sociais relevantes, dentre estes, os hábitos alimentares e o gosto.

A Tabela 4, abaixo, elenca receitas que fazem referência à procedência dos pratos. Sobre esse aspecto, identificamos em *Cozinheiro Nacional* cento e trinta e cinco (135) referências geográficas diretas, sendo cinquenta e três (53) delas nacionais e oitenta

e duas (82) internacionais. As receitas estão catalogadas na ordem que aparecem ao longo da obra. Os números antepostos ao título da receita são os mesmos da ordem apresentada para o preparo no capítulo correspondente.

Tabela 4: Referencial Geográfico no receituário de *Cozinheiro Nacional*

	Referências Internacionais (82)	Referências Nacionais (53)
1	15. Sopa italiana	22. Sopa de Santa Catharina
2	20. Sopa polaca	40. Mingau do Ceará
3	24. Sopa veneziana	41. Mingau de Itabira
4	68. Sopa alemã com arroz e vinho	42. Mingau de Uberaba
5	73. Sopa Alemã com cerveja	43. Mingau de Paulista
6	83. Sopa da Rússia	49. Sopa de Canjiquinha do Lambary
7	21. Bifes Alemães	51. Sopa de cebola à mineira
8	23. Beefsteaks estufados à inglesa	53. Sopa dourada da Boa-Vista
9	34. Lombo de vaca à francesa	62. Sopa magna ou Sergipana
10	36. Lombo de vaca cheio de toucinho à moda de Manchester	64. Sopa de Ypiranga
11	50. Peito de vaca à hamburgueza	75. Sopa cuyabana
12	52. Rosbif à francesa	87. Mingau à mineira
13	53. Rosbif à inglesa	95. Sopa de Minas
14	54. Rosbif à alemã	98. Sopa de Petrópolis
15	60. Vaca de fumaça à hamburguesa	29. Churrasco à moda de sertão
16	70. Costela de vaca à italiana	35. Lombo de vaca à mineira
17	82. Língua de vaca à espanhola	61. Vaca grelhada à brasileira
18	83. Bucho de vaca à francesa	96. Tripas de vaca à mineira
19	25. Fígado de vitela à parmesão	116. Paçoca de carne seca à moda do sertão
20	55. Pá de vitela à italiana	12. Costeletas à goyana
21	83. Rins de vitela à parmesão	58. Perna de carneiro com palmito à goyana
22	22. Carne de carneiro à americana	7. Conserva de porco fresco à brasileira
23	25. Carne de carneiro à alemã	13. Chouriço à mineira
24	26. Carne de carneiro à italiana	25. Leitão assado no espeto à mineira
25	61. Perna de carneiro cozida à inglesa	26. Leitão assado e recheado à mineira
26	99. Cordeiro ou cabrito à italiana	28. Leitão ensopado à mineira
27	108. Quarto de cordeiro à alemã	31. Linguiças à brasileira
28	5. Cabeça de porco à francesa	46. Paio mineiro
29	9. Outro à inglesa	48. Pernil assado à mineira
30	12. Chouriço alemão	54. Porco refogado com quiabos à mineira
31	17. Costeletas de porco à milanesa	62. Presunto à mineira
32	21. Fígado de porco à italiana	86. Suã ensopada com couves picadas ou mastruço à mineira
33	35. Lombo de porco à moda de Bolonha	93. Vatapá de porco à baiana
34	40. Orelhas e pés de porco à Choisy	17. Peru assado no espeto à fluminense
35	41. Orelhas de porco à Sainte-Menehould	1. Coelho refogado à baiana
36	44. Pá de leitão à moda tártara	43. Ovos fritos à mineira
37	49. Pés de porco à Sainte-Menehould	1. Arroz refogado à brasileira
38	60. Presunto à francesa	21. Feijão Marumbé à mineira
39	61. Presunto à inglesa	22. Feijão preto à moda brasileira
40	68. Presunto à inglesa (2)	25. Feijão preto em tutu à baiana
41	74. Queijo de porco à inglesa	23. Molho pardo à mineira
42	81. Salame de Lion	4. Salada de alface à mineira
43	24. Galinha ensopada à italiana	13. Salada de pepinos à brasileira
44	26. Galinha frita à parmesão	5. Arroz doce à mineira
45	43. Frangos à italiana	21. Empada de bacalhau à mineira
46	44. Frangos à parmesão	25. Empada de galinha à mineira

47	85. Capão frito à italiana	2. Manjar à brasileira
48	10. Peru assado à italiana	16. Pastéis de carne à brasileira
49	15. Peru assado à moda alemã	17. Pastéis de capa de fubá à brasileira
50	32. Peru frito à parmesão	22. Pastéis de passarinhos à brasileira
51	49. Ganso assado no espeto à inglesa	43. Suspiros à mineira
52	53. Ganso cozido à moda portuguesa	54. Geleia de marmelos à brasileira
53	62. Peito do ganso à Pomerânia	39. Modo de torrar café à Mineira
54	71. Pato assado à moda do Porto	
55	85. Marreco estufado com ameixas do Canadá	
56	104. Pombos fritos à parmesão	
57	6. Coelho à portuguesa	
58	45. Ovos à parmesã	
59	4. Batatinhas à parmesã	
60	2. Arroz refogado à chinesa	
61	9. Molho Espanhol	
62	19. Molho à Orleans	
63	32. Molho romano	
64	49. Molho de pimenta alemão	
65	55. Molho alemão	
66	61. Molho de tubaras à italiana	
67	63. Molho de Florença	
68	65. Molho genovês	
69	67. Molho holandês	
70	68. Molho italiano	
71	69. Molho marselhês	
72	70. Molho à provençal	
73	74. Molho inglês para caça	
74	1. Salada de alface à alemã	
75	2. Salada de alface à francesa	
76	3. Salada de alface à inglesa	
77	12. Salada de pepinos à alemã	
78	24. Pudim à moda de Paris	
79	33. Pudim London	
80	37. Pudim polaco	
81	12. Conservação da carne em salmoura à inglesa	
82	25. Mixed pickels	
83	42. Modo de fazer café à moda turca	

Fonte: Elaboração do autor segundo dados levantados em *Cozinheiro Nacional*.

O primeiro ponto a ser destacado é a quantidade de ocorrência das referências nacionais e internacionais. Como mencionado acima, entre as 135 referências geográficas, 82 são internacionais, enquanto 53 referem-se a localidades no Brasil. Em uma obra que traz em seu título e prefácio a promessa da “nacionalização” da culinária a ser ensinada, parece pouco coerente que as referências às cozinhas estrangeiras superem aquelas afeitas à comida local.

Esse dado suscita diferentes possibilidades de análises. Por um lado, os números coadunam com as afirmações anteriores, apontando para o prestígio da cozinha internacional na cultura brasileira. Também sinaliza para a difusão dos modelos europeus na conformação dos ideais de civilização e cultura prevalentes na sociedade brasileira. Este fato pode ser corroborado pelos anúncios feitos por restaurantes, clubes e hotéis dos grandes centros do país, explorado em outra seção. Percebe-se, pelos anúncios em jornais circulantes à época, que nestes locais eram servidos cardápios onde figuravam diversos preparos estrangeiros, principalmente europeus. Alguns desses estabelecimentos também faziam questão de exaltar – sempre que possível – o comando de um chef também europeu. Por outro lado, essa observação talvez sirva também para reafirmar de modo mais ampliado a plasticidade do campo da culinária, expressão por excelência do diálogo, das trocas e incorporações culturais. Outra possibilidade, é a sugestão de que o livro usasse o “nacional” apenas como um apelo, aproveitando-se dos ventos republicanos que animavam uma parte da intelectualidade e da classe política do período. Mas não se deve perder de vista ainda as afirmações feitas no prólogo, indicando o interesse de fazer a culinária uma experiência possível aos brasileiros, enfatizando as substituições de insumos estrangeiros pelos nacionais – não importando assim a origem mesma do preparo. Por outro lado, essa observação também sinaliza para a percepção da plasticidade do campo da culinária, expressão por excelência do diálogo, das trocas e incorporações culturais e, nessa perspectiva, para o caráter adaptativo que entendo ser característica marcante e indissociável da culinária brasileira.

Quanto às referências nacionais, chama atenção a presença de pratos associados às diferentes regiões brasileiras. Norte, sul, leste e oeste estão presentes na lista de indicações regionais apresentadas na tabela. O mesmo pode ser observado quanto aos ingredientes mencionados no decorrer do texto. Nesse ponto, não há como ignorar como a chamada cozinha mineira sobressai entre as demais. São mais de vinte menções ao termo “mineira”, sendo que aquelas relativas aos demais estados do país alcança uma ou duas para cada um daqueles mencionados. Outro aspecto interessante é a referência ao sertão, cuja localidade poderia ser pensada como abrangendo regiões localizadas no nordeste, centro-oeste e sudeste brasileiro. Também é interessante refletir sobre o recurso feito pelo autor faz ao termo “brasileira”, mencionada dez vezes no decorrer do texto. A referência pode ser tomada como exemplo da representatividade de uma cozinha que tivesse um caráter – ainda que hipotético – efetivamente nacional, ou seja, que refletisse o consumo de determinado prato em diversas regiões brasileiras simultaneamente. Uma

análise de alguns desses preparos, a exemplo da receita de “Vaca grelhada à brasileira” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 62) e o “Feijão preto à moda brasileira” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 370), revela serem os mesmos receitas de forma muito semelhante àquela que se prepara hodiernamente, podendo indicar terem tais preparados ganhado território com o tempo, extrapolando seus locais de concepção, vindo a se tornar parte do gosto brasileiro.

Analisando, porém, a representativa regional no texto, fica a percepção de que o caráter efetivamente nacional trazido em *Cozinheiro Nacional* parece centrar-se no Sudeste. Há uma maioria realmente significativa de receitas atribuídas diretamente à essa região, quando se compara as outras referências regionais. Ressalta da análise dos dados coletados a presença maciça de menções a Minas Gerais ou às cidades mineiras: das 53 referências geográficas nacionais feitas ao longo do livro, 25 dão como origem do preparo as terras de Minas. Comparativamente, há uma discrepância considerável em relação a todas as outras regiões do país, incluindo as 11 referências “à brasileira”. Compondo o rol das 28 receitas restantes tem-se, além das 11 “brasileiras”, 3 receitas remetendo à Bahia, 2 à Goiás, 2 à região denominada pelo autor apenas como *Sertão* (ou seguidas da expressão “à moda do sertão”), 2 receitas com referência ao Rio de Janeiro e as 8 restantes à Santa Catarina, Sergipe, Boa-Vista, Ceará, Cuiabá e São Paulo, além daquelas que mencionam as cidades Lambary e Ypiranga⁴¹.

Necessário destacar estarmos considerando no computo acima apenas as receitas que mencionam diretamente o estado de Minas Gerais – à época uma província – ou cidades mineiras, como Itabira e Uberaba. Porém, há por toda a obra, menções diretas ao “angu à mineira” – quando citado mingau de farinha de milho sem sal que servia como acompanhamento a uma quantidade realmente grande de pratos receitas – ou ainda, as dezenas de menções ao “queijo de Minas” – indicado para finalizar o acompanhar os mais diversos preparos. Caso tivessem sido catalogadas estas referências no corpo das receitas, é seguro afirmar que passariam de uma centena. Assim, outra percepção permitida por esses dados é o fato de as referências geográficas mencionadas no texto destacarem o que poderíamos chamar de sertão por oposição ao litoral. Os pratos referidos com essa chancela regional focalizam a comida do interior, expressão do processo de conquista, colonização e miscigenação da sociedade brasileira.

⁴¹ Não localizamos municípios com nome cuja grafia correspondesse a essas localizações. Há em Minas, cidade com nome de Lambari, porém, preferiu-se evitar considera-las, em razão da possível alteração da grafia de seus nomes ou incorporação destes, por outros municípios.

O conteúdo do receituário mineiro tem em comum o uso do fubá e da farinha de mandioca no lugar da farinha de trigo como espessante de caldos e molhos. A utilização da gordura de toucinho suíno como óleo principal no preparo dos pratos, sobrepondo-se à manteiga, que é – conforme será discutido adiante – a gordura prevalecente ao longo da obra em praticamente todas as receitas. Observa-se ainda a utilização arraigada do alho como tempero, também diferenciando as receitas mineiras da maioria das demais receitas de *Cozinheiro Nacional*, onde o ingrediente é timidamente utilizado. Por fim, a utilização da pimenta comari⁴², comum no Sudeste do Brasil, é altamente recomendado.

Da leitura das receitas, sobressai a impressão que, apesar das diferenças serem sutis, as receitas mineiras parecerem mais substanciosas e temperadas, quando comparadas às suas assemelhadas mas que, porém, não levam o epíteto “à mineira”. A fim de ilustrar, copiamos aqui duas receitas de Arroz doce:

3. Arroz doce. — Ferve-se um prato de arroz escolhido e lavado em quatro garrafas de leite, meia, libra de açúcar, sal e casquinhas de limão: estando o arroz cozido, e quase seco, ajunta-se um pouco d'agua de flor, deita-se nos pratos, e apolvilhado de canela moída, serve-se como sobremesa.

5. Arroz doce à mineira. — Toma-se um prato de arroz bem escolhido e lavado em água fria, põe-se a cozer em água e deixa-se cozer durante um quarto de hora: depois despeja-se em uma peneira grossa para escorrer; Mexe-se depois em um tacho com quatro garrafas de leite. Deixa-se ferver; quando o leite principiar a secar, aí juntam-se numa colher de manteiga, uma dúzia de gemas de ovos, querendo, antes de ajuntar aa gemas, passá-las por urna peneira para não talhar; põe-se sobre pratos, apolvilha-se aí a canela moída, e serve-se; também pode-se ajuntar um pouco dágua de flor. (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 403)

O acréscimo de manteiga e uma grande quantidade de gemas de ovos adiciona ao preparo “à mineira” uma quantidade considerável de gordura, veículo de sabor e espessante. Esses acréscimos alteram sobremaneira a receita, tornando sua consistência mais firme e seu aspecto mais cheio de brilho. Observa-se ainda que isso dá mais saciedade para quem precisa trabalhar.

O mesmo acontece quando analisamos a receita de suspiros:

42. Suspiros — Batem-se seis claras d'ovos com meia libra de açúcar, meia quarta de coco da Bahia ralado, uma colher de licor; tendo formado uma massa dura, deita-se nos bocados, sobre uma folha de papel grosso, e assa-se no forno bem brando.

⁴² A pimenta 'Cumari' é bem popular na região Sudeste do Brasil e é encontrada também em estado silvestre, crescendo sob árvores diversas e em capoeiras. Normalmente as plantas são mantidas por alguns anos e chegam a formar verdadeiros arbustos. Os frutos desta pimenta são bem pequenos, arredondados ou ovalados, de coloração vermelha quando maduros. Fonte: <https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/pimenta/arvore/CONT000gn0frh1202wx5ok0liq1mqf11jyer.html> - Data do acesso: 01.02.22

43. Suspiros à mineira — Batem-se quatro claras d'ovos frescos com uma libra de açúcar refinado e coado; batem-se até ficarem duras, ajuntando o sumo das cascas de um limão ou um pouco de canela moída; pinga-se aos poucos d'esta massa sobre uma folha de papel, e põe-se em forno bem brando. (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 418)

Na receita feita “como se faz em Minas” diminui-se os ovos e duplica-se o açúcar. Substitui-se o agente condutor de acidez do preparo, saindo o licor do suspiro tradicional e entrando o suco de limão, provavelmente, muito mais acessível no interior. Já na salada “mineira” ressalta o uso da gordura quente, uma técnica usada para refogar levemente as verduras e trazer sabor aos pratos, além do acréscimo de pimenta, comum em todas as receitas salgadas.

“3. Salada de alface à inglesa. — Tomam-se as folhas de quatro cabeças de alface, lavam-se e deitam-se n'um prato; salpicam-se de sal, e deitam-se por cima duas gemas de ovos cozidos duros, desfeitas em duas colheres de azeite doce, e seis colheres de bom vinagre, e serve-se.

4. Salada de alface à mineira. — Tomam-se as folhas de quatro cabeças de alface, picam-se bem fino, lavam-se e deixam-se escorrer sobre uma peneira; deitam-se no prato com sal, vinagre, gordura derretida quente e pimenta; mistura-se tudo bem e serve-se.” (Cozinheiro Nacional, 1882, pp. 398-399)

Como mais um exemplo temos a receita de ovos fritos “à mineira”, em verdade uma espécie de omelete ou ovos mexidos, ilustrando de forma especialmente representativa um “jeito mineiro” de se fazer comida:

43. Ovos fritos à mineira. — Quebram-se seis ovos dentro de uma tigela, deitam-se lhes um pouco de sal moído, uma pimenta comarí, e batem-se até criarem escuma. Frige-se n'uma caçarola um pedaço de toucinho, e quando a gordura estiver quente, deitam-se os ovos e deixam-se frigar sem mexer; estando fritos (não muito duros) deitam-se no prato e servem-se. Alguns usam cobri-los com um pouco de açúcar e canela em pó.” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 337)

Esta receita de ovos fritos sinaliza para uma característica difusamente associada à culinária de Minas Gerais: preparos fartos e relativamente simples, comida de casa, onde estão presentes o toucinho, a pimenta e o açúcar. Não se trata de uma exclusividade, é óbvio, porém, as características gerais das receitas mineiras estão presentes aqui e bem representam a identidade que distingue essas receitas das demais. Claro que todos os acréscimos que foram apontados (gordura, toucinho, açúcar), tornam as receitas bastante mais calóricas ou dificultam a sua digestão. São pratos que parecem se encaixar mais adequadamente às rotinas de trabalho mais árduas, como era o trabalho na roça, tão característico da Minas Gerais. De tal modo, seria possível divisar já no texto em questão uma das principais características tradicionalmente atribuídas à comida mineira, a de ser “pesada”, ou mais substancial.

Mas também é possível entender essa primazia dada à cozinha mineira para além de um regionalismo administrativo, limitado pelas fronteiras provinciais de então. Nessa perspectiva, tais referências poderiam dizer mais respeito à uma culinária que extravasa as fronteiras mineiras, adentrando pela região central do Brasil expandindo-se além das bordas norte, sul e oeste do estado. Segundo a interpretação proposta por Carlos Alberto Dória, sintetizada em *A culinária caipira da Paulistânia: A história e as receitas de um modo antigo de comer* (2018), a chamada culinária mineira, autônoma, cuja identidade seria original e distinta, é um mito construído ao longo dos anos. Ela seria o resultado do exercício intelectual de diversos estudiosos e esforços políticos dos governos mineiros, com fundadas nas elucubrações regionalistas originadas das disputas em torno da República do café-com-leite

Segundo Dória, “não existe diferença notável entre a cozinha mineira e a tradicional paulista, a ponto de justificar uma classificação distinta” (DÓRIA, 2018, p. 299). A esta cozinha dita mineira dá-se, em verdade, o nome de “Cozinha Caipira”, nascida num território compreendido pela “capitania de São Vicente, depois capitanias de São Paulo, Minas, Goiás, Paraná, e Mato Grosso, em uma extensão alcançando ao sul, as terras da Coroa Espanhola, ao Norte as capitanias do Grão-Pará e Maranhão e da Bahia e do Rio de Janeiro a leste” (ibidem p.37), território chamado pelo autor pelo termo “Paulistânia”.

O trabalho de Dória propõe que os paulistas não abraçaram a culinária como um valor cultural e por isso, os mineiros teriam dela se apropriado, enredando à sua volta diversas ficções que ao mesmo tempo enalteciam e reclamavam sobre ela direitos de autoria e ascendência, pelo que conclui:

Assim, os intelectuais paulistas que se preocuparam com o tema da culinária, se não a trataram de forma fantasiosa como Alfredo Ellis Júnior, o fizeram da perspectiva do seu “esmerilhamento” ou adequação a padrões gastronômicos internacionais, sem aquele viés regionalista que marcou o tratamento mineiro do mesmo tema. Essa vocação para o universal, no entanto, era bastante coerente com a presença maciça de imigrantes de todo canto na capital. Para estes, não fazia sentido tomar o caipira com um patrimônio. Eles eram, ao contrário, herdeiros de tradições europeias e asiáticas, muito mais que reminiscências solidários com o gosto de bugres e mamelucos que a modernização econômica e cultural havia acabado de engolir. E como não existem vazios culturais, foi natural Minas Gerais apropriar-se, como sendo algo só seu, do patrimônio culinário abandonado pelos paulistas modernos – ainda que, mesmo em Minas, ele nunca tenha sido deliberadamente tratado como caipira. (DÓRIA, 2018, pp. 307-308)

Por certo o presente trabalho não tem por objetivo fazer uma análise mais extensa das proposições do autor. Mas, tendo em vista tratar-se de uma reflexão importante, abre-se um parêntese para se inferir que, se analisado sob o ponto de vista estrito do conteúdo documentado em de *Cozinheiro Nacional*, o posicionamento defendido por Dória sobre a identidade e representatividade da culinária mineira, frente às demais cozinhas regionais no país, merece ser considerado com reservas. Segundo Dória, o movimento intelectual que criou o mito da cozinha mineira teve início nos idos dos anos 30 do século XX. Porém, levando-se em conta a publicação de *Cozinheiro Nacional* em 1882, é razoável supor que as receitas trazidas à obra com a referência a Minas em seus títulos, são anteriores ao período indicado por Dória como o início das “maquinações regionalistas”. Defendemos que, para que fossem transcritas e passassem a compor o rol de receitas constantes de *Cozinheiro Nacional*, as receitas mineiras – assim reconhecidas muito provavelmente por suas particularidades e especificidades – já existiam e eram transmitidas oralmente ou através de cadernos de receitas em um nível mais geral.

Além disso, a identidade mineira, ao menos na opinião do autor de *Cozinheiro Nacional*, parece não se limitar a determinados insumos ou receitas regionais, havendo também um reconhecimento de modos de fazer especificamente mineiros. A identidade dessa cozinha regional extrapola simplesmente as receitas tradicionais incorporando uma cultura local ligada à alimentação propriamente dita, e isso fica expresso quando é trazido o modo de torrar café tradicional e o modo de torrar café “à mineira”:

38. Modo de torrar o café. — Lava-se bem o café, enxuga-se ao sol; nunca se deve deixar de lavar o café porque muitos tingem o café com chumbo, e outras matérias nocivas à saúde. Deita-se uma caixa de ferro com uma portinha, segura por um cabo, e deita-se esta sobre o fogo até o café ter tomado uma cor conveniente, e guarda-se depois de catar moído. Em muitos lugares acrescenta-se ao café depois de pronta uma colher de açúcar à cada libra de café.

39. Modo de torrar café à Mineira. — Deita-se o café lavado e enxuto em um tachinho próprio para torrar café. Traz-se sobre um fogo vivo, mexendo com uma colher de pau, até ficar de cor conveniente; tira-se então do fogo, e deita-se em uma peneira grossa para sair a fumaça; põe-se no mesmo, uma libra de açúcar mascavo ou rapadura Para quatro libras de café; ajunta-se o café torrado, mexe-se bem e deixa-se esfriar, socando ou moendo depois o café e guardando o para uso diário.” (Cozinheiro Nacional, 1882, pp. 437-438)

A diferença entre os dois modos de torrar o café são aparentemente sutis, mas representam – levadas em conta juntamente com todas as demais referências – suficientemente a identidade do jeito de se fazer comida em Minas no Século XIX. A torra sugerida no primeiro procedimento é feita em caixa de ferro fechada e uma colher

de açúcar para cada libra de café é opcional, ao passo que, em Minas, sugere o autor, o processo é realizado num “tachinho”, onde o café é mexido com colher de pau e há o acréscimo de uma libra de rapadura ou açúcar mascavo para cada quatro libras de café (algo próximo a 250g de açúcar por quilo de café). Ora, mais uma vez, os padrões da simplicidade das técnicas e insumos reaparecem, sendo difícil negar a existência de um padrão específico ligando o estado de Minas Gerais à uma cultura alimentar que lhe é própria.

Tentar inserir as fronteiras gastronômicas nas fronteiras políticas dos territórios é um exercício estéril. Determinar que a origem de uma receita é culturalmente ligada a um município ou território é possível, mas, muito provavelmente conduzirá a conclusão incompleta ou a uma injustiça com outros locais, visto serem as dinâmicas alimentares tão variáveis quanto são as comunidades humanas que as desenvolvem. Precisar datas de criação e dinâmicas de desenvolvimento e expansão desses conhecimentos é algo feito sobre evidências nem sempre concretas ou seguras. Não obstante essas considerações, também parece injusto afirmar ser a ‘tradicional comida mineira’ um patrimônio das Minas Gerais apenas em razão de São Paulo ter desprezado este conhecimento. Não é essa a conclusão a que se chega após uma análise do conteúdo de *Cozinheiro Nacional*. Afinal, seu autor – cuja identidade permanece desconhecida, mas, como apontado por mais de um estudioso, parece ser fluminense – identifica a região das Minas Gerais como sendo a origem de uma série de preparos, ingredientes específicos e formas de fazer, um know-how abrangendo desde a cura de carnes até a torra de café.

Mesmo que a título de argumentação se repute a “comida mineira” como originária do que foi proposto chamar de “cozinha caipira” ou “sertaneja”, não parece correto negar que seu patrimônio seja composto por um conjunto de saberes, sabores, técnicas e modos de fazer distintos, difundidos bem antes dos conceitos regionalistas nascerem. Como também não parece acertado, pelo apurado do conteúdo da obra, negar que a comida mineira tenha alcançado emancipação cultural, independentemente da ordem natural de ocupação dos territórios e da organização administrativa dos mesmos. Foi justamente por esse motivo, ela suplantou, por identidade e méritos próprios, o passado bandeirante, vindo a ser reconhecida nacionalmente de forma independente e inconfundível. A partir dessas reflexões, fecha-se o parêntese aberto para tratar do contraponto entre a percepção que a fonte histórica nos inspira e a teoria do sociólogo Carlos Alberto Dória, um nome de visibilidade no âmbito dos estudos da História, Sociologia e Antropologia da Gastronomia brasileira.

Concluindo essa análise das receitas apresentadas em *Cozinheiro Nacional*, sugerimos, pela ótica do conteúdo trazido por seu autor, que o caráter regional das receitas se sobrepõe ao nacional e a região Sudeste – com destaque para Minas Gerais – seria o grande protagonista no cenário gastronômico brasileiro no século XIX.

2.5 - O que ia nas panelas do *Cozinheiro Nacional*

Retomando a análise das receitas, buscamos catalogar também a frequência com que certos insumos aparecem, compondo o que poderíamos chamar insumos-chaves para a culinária de *Cozinheiro Nacional*. No mesmo sentido do que se pretendeu aferir com a catalogação das regiões brasileiras, analisar o protagonismo de certos ingredientes pode fornecer indícios sobre o gosto brasileiro à época da publicação do livro. O critério utilizado para selecionar os insumos foi a prática culinária propriamente dita e seu cruzamento com dados bibliográficos. Há ingredientes protagonistas na gastronomia, como o sal, o açúcar e as gorduras, por exemplo. Há poucas receitas onde nenhum desses insumos aparece e, em *Cozinheiro Nacional*, alguns deles se destacam pelo número de receitas em que são citados.

Faz-se notar que, à exceção do alho, ingrediente importante no gosto brasileiro, não foram catalogados especiarias e temperos em geral. O autor receita com muita frequência a pimenta-da-índia, conhecida modernamente como pimenta preta ou pimenta-do-reino, e – em especial para as receitas brasileiras – a já referenciada pimenta comarí. Em vários preparos ditos “brasileiros” pelo autor, a diferença para com os correspondentes europeus, se faz pela inserção de pimenta comarí em substituição à pimenta-do-reino e da farinha de trigo pela de milho ou de mandioca.

Inserimos abaixo a tabela com a frequência dos ingredientes catalogados nas 1.674 receitas de *Cozinheiro Nacional*:

Tabela 5: Percentual de Ocorrência de Insumos

Ocorrência de Insumos / percentagem		
1	Manteiga	37,42%
2	Toucinho	14,36%
3	Farinha de trigo	19,59%
4	Fubá de milho	7,44%
5	Pão	15,29%

6	Feijão	1,22%
7	Arroz	30,86%
8	Carapicu (cogumelo)	4,94%
9	Alho	8,89%
10	Vinho	22,14%

Fonte: *Cozinheiro Nacional*. Elaboração do autor.

As gorduras utilizadas para fritar, refogar, dourar, enfim, para a cocção dos diversos insumos na obra são: a manteiga e a gordura extraída do toucinho suíno. A manteiga aparece em 37,42% das receitas, enquanto o toucinho, é sugerido menos da metade das vezes, Apenas 14,36%. Como é de conhecimento comum, a partir da prática culinária, a manteiga é um dos ingredientes principais da cozinha francesa e é bastante difícil encontrar receitas quentes que não sejam carregadas deste insumo. No Brasil do século XIX, a manteiga não era um ingrediente de fácil acesso, conforme relatam diversos autores, dentre eles, Spix e Martius, que observam a necessidade de sua importação:

Ainda não se cuidou aqui de instalar uma leiteria à maneira europeia, e o rei, que tem tão perto de sua residência uma das mais belas manadas de vacas, precisa contentar-se com manteiga irlandesa salgada, que fez uma viagem marítima de alguns meses” (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 112).

O mesmo ocorria com o azeite de oliva, chamado pelo autor de azeite doce, outra gordura bastante utilizada na cozinha. O insumo quase não é receitado em *Cozinheiro Nacional*, a não ser vez por outra, nas receitas de peixes. O acesso ao produto se dava da mesma forma que a manteiga, via importação conforme relatado: “A oliveira quase nunca dá frutos, talvez também porque a sua época de frutificar recai nos meses de chuvas.” (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 145).

O toucinho, pelo contrário, é amplamente citado por viajantes do período. São abundantes as referências sobre a participação desse ingrediente na alimentação do povo, de norte a sul do país. Ao viajarem pela Bahia, Spix e Martius, informam: “(...) consiste a alimentação do povo em feijão, banana, toicinho e charque, que também é o principal alimento dos escravos” (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 398). O mesmo é apontado ao passarem pelo Rio de Janeiro, São Paulo e pelas Minas Gerais, onde afirmam sobre determinada iguaria: “era feita com fubá grosseiro, que aqui é mais comum que a farinha de mandioca, de fato mais nutritiva, por outro lado, mais indigesta e o emprego de muito toicinho” (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 130).

A título de esclarecimento, o autor de *Cozinheiro Nacional* diferencia o toucinho do “toucinho enfumaçado”, que seria o bacon, emprestado da língua inglesa. O toucinho é receitado ao longo de toda obra, porém, sem qualquer tipo de preparo prévio. Sua utilização – se observado do ponto de vista exclusivamente culinário – tinha uma dupla vantagem, visto que, submetido à cocção libera gordura que será usada em outros pratos, e sua carne, que é muito apreciada, pode ser comida. O “toucinho enfumaçado” ou bacon é muito pouco receitado, citando-se como exemplo a receita de “Repolho fermentado refogado” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 357). Sendo assim, ainda que *Cozinheiro Nacional* traga um receituário composto por uma maioria de preparos que utilizam a manteiga como gordura principal – insumo menos presente entre a população do país – o consumo frequente de gordura parece ir de encontro ao que era habitualmente utilizado no dia a dia dos brasileiros. Em razão da dificuldade e, conseqüentemente dos preços, era natural que a gordura extraída das partes gordas do porco (dentre elas, o toucinho) fosse bastante mais comum – nos termos do que afirmam os viajantes – ficando a manteiga e o azeite disponíveis apenas a quem pudesse pagar por produtos importados e, conseqüentemente, mais caros.

Considerações semelhantes podem ser feitas em relação às farinhas receitadas, oriundas da mandioca, do milho e do trigo. As farinhas nacionais – de fubá e mandioca – ficam muito atrás em relação à farinha de trigo, importada. Enquanto a farinha de mandioca é sugerida em 4,54% das receitas e a de milho em 7,44%, a farinha de trigo é sugerida em 19,59% das receitas. E se interpretamos que os derivados desta última, o pão ou rosca, aparecem em 263 receitas, esse percentual sobe para representativos 34,88%, ou seja, em mais de um terço da totalidade das receitas constantes na obra. A discrepância é grande demais. Esse dado pode reforçar sugestões de que o texto fosse uma cópia dos receituários correntes, com a inserção de alguns ingredientes da terra para lhe dar um lustro nacionalista ao gosto da época.

Assim como a manteiga, farinha de trigo e seus derivados – pães, doces e biscoitos – não eram produtos amplamente consumido pelos brasileiros no XIX. Spix e Martius observam: “Mesmo o pão de trigo, come-o o brasileiro raramente e prefere-lhe sua farinha. A farinha de trigo, importada da América do Norte e da Europa, conserva-se aqui uns cinco ou seis meses”. (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 63). Tratava-se de insumo importado, cujo preço limitava o amplo acesso. Talvez, por volta da década de 1880, o produto tivesse maior penetração nas grandes cidades, mas provavelmente ainda não teria suplantado o recurso à mandioca e ao milho pelo interior do país.

As farinhas de mandioca e de milho, produzidas na terra, eram o pão do povo, fonte de carboidratos valiosa para aqueles que realizavam trabalhos árduos. Saint Hilaire comenta em sua passagem por Minas Gerais:

Todos os agricultores plantam milho, não só porque sua farinha substitui o pão, mas ainda porque ele é para os animais de carga o que para nós é a aveia, e é empregado também para engordar as galinhas e, sobretudo os porcos. Sua farinha, simplesmente moída e separada em farelo, com o auxílio de uma peneira de bambu, toma o nome de fubá. É fazendo cozer o fubá na água, sem acrescentar sal, que se faz essa espécie de polenta grosseira que se chama angu, e constitui o principal alimento dos escravos.” (SAINT-HILAIRE A. d., Viagem pelo distrito dos diamantes e litoral do Brasil, 1974, p. 106).

A farinha de milho era mais consumida nas regiões Sul e Sudeste, ao passo que a farinha de mandioca era mais consumida no Norte e Nordeste, conforme relatam os viajantes no século XIX e estudiosos, como Câmara Cascudo. Spix e Martius assinalam quando passaram por São Paulo: “Planta-se aqui pouca mandioca, porém, algum tanto mais de milho. Os habitantes locais dizem que a farinha de mandioca é pouco saudável, tal como os habitantes do Norte, dizem da farinha de milho” (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 143)

As receitas também fazem referência a dois dos principais ingredientes que compõem a dieta moderna dos brasileiros: o feijão e o arroz. O primeiro, é largamente citado como produto básico na dieta do brasileiro nos idos do século XIX, conforme ilustra o relato de Spix e Martius ao pé da Serra dos Órgãos, no Rio de Janeiro: “Consiste a refeição, em geral, em feijão cozido com tocinho ou carne assada, para sobremesa compram-se queijo e bananas.” (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 95). Entretanto, na obra em questão, o feijão figura como insumo principal em apenas 1,22% das receitas. O inverso ocorre com o arroz. Enquanto seu aparecimento em relatos e evidências históricas é bem menos representativo no país, em *Cozinheiro Nacional*, é receitado em consideráveis 30,86% dos preparos. A respeito do arroz e do feijão, serão feitas mais considerações adiante, quando nos ocuparmos do capítulo dedicado aos grãos.

Um insumo bastante receitado em *Cozinheiro Nacional* é o cogumelo nomeado pelo autor como *carapicú*. Não foi possível identificar qual a espécie de cogumelo brasileiro o autor identifica como sendo o carapicu. Trata-se de um ingrediente pouco usual nas mesas brasileiras, ainda que na Europa faça parte de uma grande quantidade de pratos e seu consumo seja generalizado, independentemente da classe social. Há muitas variedades de cogumelos tóxicos, impróprios para ingestão humana, e a falta do hábito

no seu consumo não despertou as pesquisas no Brasil sobre este ingrediente até recentemente.

Indicativo apurado na análise do livro aponta que os cogumelos aparecem ligeiramente mais no receituário do que a própria mandioca, em 4,94% das receitas. Tal fato corrobora a preponderância dos insumos estrangeiros sobre os insumos nacionais, sendo mais um reforço ao argumento que sugere ser o livro mais uma adaptação dos tradicionais manuais culinários europeus ao momento cultural de valorização de uma identidade cultural e política brasileira.

Passando pela região fluminense que chamaram de “ilhas baixas da baía do Rio de Janeiro”, Spix e Martius identificaram a existência de uma variedade grande de cogumelos: “Por cima e ao lado de enormes troncos que se entendem como monstruosos esqueletos e depressa voltam ao estado de terra vegetal, aqui se vê surgirem um exército de cogumelos de várias cores” (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 92). Os naturalistas então citam algumas das espécies presentes: *Boletus sanguineus Sw.*; *Trichia expansa mob.*; *Stemomitis fasciculata.*; *Sphaeria deusta*, *Serpens Pers* etc. Nenhum deles foi possível identificar como comestível. Essa passagem reforça a ideia do quanto esse ingrediente culinário era comum entre algumas culturas e pouco em outras. O olhar dos europeus foi hábil na identificação de espécies que, pelo visto, passavam despercebidas aos olhos e aos pratos dos brasileiros.

Apenas a título de paralelo, o alho foi catalogado tendo em vista sua presença maciça nas receitas brasileiras da atualidade. Este bulbo caiu no gosto nacional e é parte integrante da esmagadora maioria das receitas tipicamente brasileiras constantes dos livros mais modernos. O alho, aparece em 8,89% das receitas em *Cozinheiro Nacional*, um número relativamente representativo se comparado a outros insumos catalogados, ainda que não se compare, conforme dito, à sua presença na cozinha brasileira hodierna. Observando que a maioria dos ingredientes mais presentes em *Cozinheiro Nacional* são de origem europeia e levando-se em conta que na Europa, de uma forma geral, o alho sempre foi um coadjuvante bastante tímido – haja visto os comentários negativos sobre ele⁴³ – a quantidade de vezes que é citado é significativo, indicando a notoriedade que este bulbo de sabor nada sutil viria a ganhar com o tempo.

⁴³ Como o que fez de Elizabeth Beaton, uma das maiores escritoras inglesas de livros de culinária do século XIX, que descreveu, em visita a um restaurante em Londres, “o cheiro horrível de alho” (associado à cozinha mediterrânea) Fonte: <https://gamarevista.uol.com.br/estilo-de-vida/comida-bebida/amargo-perigo-iminente-ou-ousadia-em-explorar-o-novo/> Data do acesso: 15/10/2021

O vinho, aqui qualificado como um ingrediente culinário, veículo de acidez e sabor em diversos pratos e não como bebida propriamente dita, é citado em 22,14% das receitas, outro número bastante representativo. Ocorre que, mais uma vez, parece difícil encaixar o uso do vinho como um insumo corriqueiro entre as receitas tipicamente brasileiras no século XIX. Segundo o relato de viajantes, as videiras não cresciam bem no solo brasileiro, de modo semelhante ao que ocorria com as oliveiras: “parece que não se dão muito bem na nova pátria, a videira e a oliveira, ou até agora, não tiveram o devido tratamento. As uvas que aqui provamos, eram ácidas. Para a videira, talvez o solo seja gordo e úmido demais” (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 145). Viajando de São Paulo à Ipanema, os mesmos viajantes relatam:

O capitão mor ofereceu-nos logo uvas frescas e, ao provarmos essas frutas, ocorreu-nos esta observação: por que são tão pouco doces aqui nesta terra, ao passo que os ananases na Província de São Paulo primam pela doçura e pelo delicioso sabor? Talvez porque o solo seja pobre em cal e muito mais argiloso e granítico, ou porque a videira em geral ainda pouco se tenha aclimatado aqui. Antigamente, foi proibida aqui no país, por decreto real, a viticultura, para não prejudicar o comércio de Portugal. Agora, já permitida, sem ainda ter encontrado muitos amadores. (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 159).

De acordo com as fontes históricas, o vinho era outro item de importação e, necessariamente, mais caro, logo de acesso um tanto restrito. Nessa linha de raciocínio, é de se crer que a sua utilização na cozinha seria secundária, pois, sua ingestão como bebida alcoólica propriamente dita viria em primeiro lugar. Pagar caro por vinhos importados para utilizá-los como componente de sabor não devia ser algo corriqueiro nas cozinhas brasileiras do séc. XIX. Por seu turno, a cachaça ou aguardente é referenciada algumas vezes, porém em número que não chega a ser digno de nota. Na maioria as vezes aparece citada como opção para substituição do vinho na confecção de temperos. Ainda mais raramente a bebida é apontada como elemento de sabor em algum prato. Não obstante, segundo os relatos de viagem de Spix e Martius, a cachaça era consumida pela população, ao contrário do vinho: “A bebida do homem do povo é água ou cachaça; os ricos bebem vinhos portugueses, que, além de muitas gulodices, constituem artigos de considerável importação” (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 550)

Concluindo essa análise podemos afirmar observar-se no receituário propalado por *Cozinheiro Nacional* uma preponderância das receitas preparadas com insumos internacionais sobre as utilizariam ingredientes nacionais. Necessário lembrar que o autor afirma como grande diferencial do seu volume – justificando inclusive o qualificativo de nacional – as sugestões que apresenta das possíveis substituições de ingredientes

internacionais por outros nacionais. Ingredientes que fossem de fácil acesso e cujo preço não fosse fator limitador para a confecção do prato – e como se viu, algumas delas podiam realmente funcionar do ponto de vista prático. Desse modo, parece contraditório que em relação aos insumos mencionados o *Cozinheiro Nacional* se traduza como um receituário substancialmente composto por produtos estrangeiros. Mais uma vez essa avaliação aponta na direção de quem advoga ser o livro uma reprodução do receituário tradicional, com algumas “pitadas” de exotismo tropical. Porém, a nosso ver tal possibilidade não invalida o esforço feito para adequar esse receituário europeu ao que se propunha serem elementos essencialmente nacionais no campo culinário e, portanto, do que se acreditava fosse um gosto brasileiro.

2.6- Como receitava *Cozinheiro Nacional*

Passamos agora a uma breve descrição do receituário apresentado no livro. Buscamos oferecer ao leitor um retrato da obra, examinando os 17 capítulos que integram *Cozinheiro Nacional*. Nesse exercício esperamos evidenciar insumos e técnicas de que se vale o autor a fim de reforçar certas sugestões de análise aqui discutidas, em especial sobre ser o texto um manifesto a favor dos hábitos culturais brasileiros ou mais uma reprodução dos receituários estrangeiros.

2.6.1- Capítulo I – Sopas

Do robusto capítulo das sopas, constam 131 receitas. As receitas de Sopas Gordas, contadas em 37, são caracterizadas pela ampla utilização de carnes variadas, toucinho, manteiga e especiarias diversas, ao passo que as sopas magras, na quantidade de 27, são feitas à base de ovos e pães. Em seguida, são dispostas as 21 receitas de Sopas Magras com Vinho, que, como o nome diz, além dos ingredientes comuns às sopas magras, levam vinho branco ou tinto e também, comumente, açúcar.

As chamadas Sopas de Leite estão dispostas em 16 receitas, que poderiam ser consideradas nos termos culinários atuais como mingaus. Nestes preparos o açúcar é bastante utilizado e o arroz volta a aparecer em mais receitas. Em seguida, vem as 23 receitas nomeadas Sopas de Frutas, mais assemelhadas a geleias ou coulis, tratando-se apenas de uma questão de consistência do preparo. É possível reparar que o autor não distingue os frutos, do que modernamente se chamam frutas, juntando na mesma seção

destinada às sopas de frutas, receitas como, sopas de legumes e ervas, sopa de abóbora, a sopa de Colbert, à base de vagens e ervilhas. Na mesma seção insere ainda vegetais que estão especificamente descritos no Capítulo XIII como pertencentes à outras classes, como os feijões brancos, miúdos e pretos e lentilhas, classificados como grãos, bem como as batatas, que classificadas como raízes constam, porém, em meios às de sopas de frutas.

Por último, tem-se as 7 receitas de sopas medicinais, das quais algumas vem acompanhadas de curtas recomendações ou indicações de emprego terapêutico. Exemplo é a receita de nº 126 – Sopa antichlorotica, cuja indicação é assim assinalada “Para senhoras que tem falta de sangue, é excelente o uso desta sopa.” (Cozinheiro Nacional, 1882, p.43). Ressalte-se ainda a utilização da carne de vaca, bem como de seu caldo, e também da galinha/frango, o pão, a cebola, o vinho branco. Dentre os ingredientes mais utilizados no preparo das sopas estão a farinha de trigo e a manteiga.

É possível notar com frequência a utilização de técnicas da cozinha profissional francesa, como a do *bouquet garni*⁴⁴, da cebola *piquèe*⁴⁵ e clarificação do caldo através do processo de filtragem por papel ou peneira, ou mediante a utilização de claras dos ovos. É notável também a utilização de técnicas para e o engrossamento do caldo das sopas salgadas pela utilização de gemas de ovos, manteiga e farinha de trigo, e a larga utilização de especiarias como canela, pimentas da Índia, o cravo, noz moscada e até outras menos corriqueiras, como o cardamomo.

Interessante observação é inscrita ao final da última das receitas de Sopas Gordas, a de nº 37, denominada Sopa de caça, dizendo: “Esta sopa é um excelente confortativo para os doentes, cujos estômagos se achão debilitados. Como sopa é um luxo muito dispendioso e inútil, porque com as substâncias de que ella se compõe, podem-se obter muitos e excellentes guizados” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 28-29). Faz pensar o motivo de se inserir em um receituário nacional uma receita que, aos olhos do autor seria de pouca valia, visto o dispêndio considerável com os ingredientes. Mais um reforço para a sugestão da perspectiva que advoga ser a obra uma adaptação de manuais estrangeiros.

⁴⁴ Bouquet-garni - conjunto de ervas aromáticas que são amarradas ou envolvidas em tecido e mergulhadas no caldo para dar aroma e sabor, mas são retiradas ao final da preparação, antes de ser servido o prato.

⁴⁵ Cebola piqueé - cebola guarnecida com folhas de louro e cravos, utilizada para saborizar molhos e retirada ao final da preparação, antes de ser servido o prato.

2.6.2– Capítulo II – A Vaca

O capítulo destinado a tratar das receitas onde o protagonista é a carne de gado bovino é composto por 114 receitas no total, porém, os três primeiros itens numerados do capítulo não são receitas, mas tão somente apontamentos sobre a perna, língua e paladar da vaca e seus usos gerais. O autor inicia o capítulo afirmando: “a carne de vaca é indispensável para a cozinha e oferece um variado número de partes, das quais cada uma tem um emprego especial, o que um cozinheiro experimentado reconhece à primeira vista” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 45). Essa observação remete à questão levantada anteriormente sobre a imprecisão nos cortes de carne indicados nas receitas. Como sinaliza o autor, não é preciso distinguir os cortes para um bom cozinheiro. Tal afirmação nos remete à percepção de ser o texto um manual técnico falando diretamente aos profissionais de cozinha de então.

Em breve preleção a respeito das qualidades da carne de vaca, o autor afirma a necessidade de o cozinheiro saber trinchá-la a fim de que não se torne dura e desagradável para o consumo, nomeando 16 cortes de carne e referenciando-as como as mais usadas. Há grande diferença entre os tipos de cortes que eram valorizados na época em que obra foi escrita e os que são hodiernamente, bem como suas respectivas utilizações em preparos culinários. É interessante notar que, apesar de citar diversos cortes e indicar-lhes correspondentes preparos, o corte específico de carne dificilmente é apontado nas receitas. As referências se limitam a “corte-se a carne cozida em talhadas” ou “corta-se a carne fresca em fatias finas”.

O primeiro corte citado é o que até os dias de hoje é denominado por alcatra. O alcatra é o nome dado a um conjunto de músculos localizado no quarto traseiro do animal e é composto por três músculos denominados maminha, picanha e o maior deles, o alcatra propriamente dito. Trata-se de carne com baixo teor de gordura e o autor indica que seja utilizado “quase sempre para sopas”. Segue apontando “colchão”⁴⁶, o “lombo” e o “lombo

⁴⁶ O corte chamado “colchão” pelo autor é atualmente conhecido como coxão e pode ser dividido em duas partes chamadas, a depender da região, de coxão mole, chã de dentro, chã, coxão de dentro, polpa, polpão e a outra parte, conhecida pelo nome de coxão duro. Por se tratarem de peças com comprimento de fibra diferentes, são usadas em preparos distintos. Enquanto o coxão mole é mais macio, permite que preparos de tempo de cocção curtos, como a fritura e grelha, o coxão duro, cujas fibras são mais longas e rígidas, demanda cocções mais longas.

da parte dos rins⁴⁷ a noz⁴⁸, a pá⁴⁹ e ilharga⁵⁰ e o peito. A partir daí, passa a citar cortes que, atualmente, são chamados de miúdos: a língua, o paladar⁵¹, o miolo⁵², mocotó, bucho, coração, o rabo e o rim. O autor trata mais adiante, de um corte por ele denominado “perna de vaca”, sem especificar se trata do par de membros posteriores ou inferiores do animal, mas é possível inferir por eliminação sejam os membros dianteiros, visto que as partes mais valorizadas em sua explicação estariam no quarto traseiro do bovino. Atualmente, a “perna de vacca” está dividida em pelo menos três cortes que seriam a paleta, o músculo dianteiro, de onde extrai-se o ossobuco, e o Mocotó, chamado pelo autor de “mão de vacca”.

Quanto à técnica de preparo, inicia-se o receituário propriamente dito com as carnes cozidas. Ao longo das 14 receitas de carne cozida, destaca-se o uso do caldo de carne, os cozimentos longos (cinco horas ou mais), o recurso à farinha de trigo para encorpar os caldos, do toucinho para lardear os pedaços de carne e da manteiga como gordura principal utilizada no preparo. Passa-se então às receitas de carnes fritas, assadas e guisadas, num total de 48 preparados. Esta seção se inicia com duas receitas de almôndegas, cinco de “*beefsteaks*”, sendo que, nestes últimos, o autor especifica que a carne utilizada precisa ser de lombo bovino. Neste capítulo há dois preparos dignos de nota, que são o “Caruru de carne de vaca” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 52) e o “Churrasco à moda do sertão” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 53). O caruru é um prato brasileiro, de origem na baiana. Trata-se de um guisado, cujo preparo tradicional é à base de quiabos e camarão seco. É interessante notar que em *Cozinheiro Nacional* seja trazida essa variante da receita feita com carne bovina, mas não o preparo tradicional. Não é possível encontrar a receita do caruru conforme é praticada em sua forma mais tradicional

⁴⁷ O corte chamado lombo é o que passou a ser conhecido no Brasil como contrafilé e permanece até os dias atuais como sendo um corte muito utilizado em assados e churrasco. O autor distingue a parte dianteira do contrafilé, que tem como característica principal o bom grau de gordura entremeada na carne, ao passo que o que é chamado de “lombo da parte dos rins” é a parte traseira da peça do contrafilé ou ancho, onde a gordura predomina na parte exterior da peça. E essa particularidade dá a estes cortes, possibilidades culinárias diferentes entre si, como já apontado pelo próprio autor.

⁴⁸ Noz é a porção de carne que envolve o osso do quadril bovino.

⁴⁹ Pá é o nome dado a um corte constituído de massas musculares e bases ósseas correspondentes, obtido da peça maior chamada de paleta. É carne entremeada por muitos nervos e demanda longo tempo de cocção.

⁵⁰ Não foi possível até o momento, encontrar o correspondente atual deste corte de carne. É possível que se trate do chamado bife do vazio ou fraldinha, que está localizada entre o quarto traseiro e a costela do animal.

⁵¹ O paladar de vaca, segundo afirma o autor, é o “céu da boca” do bovino e “presta-se a uma grande variedade de iguarias”, mas demanda, assim como a língua, preparo trabalhoso.

⁵² Os miolos, ou o cérebro bovino eram bastante apreciados na cultura francesa e consumidos na Europa de forma geral. Sua utilização na preparação de bolinhos e patês caiu em desuso e, atualmente, em razão de leis sanitárias, não se encontra este tipo de carne disponibilizado em açougues.

nem mesmo no Capítulo XII, que trata especificamente de receitas de crustáceos, dentre eles, o camarão.

A receita do “Churrasco à moda do sertão”, traz elementos da receita do churrasco feito conforme as tradições sulistas. Recomenda tomar-se um bom pedaço de carne da parte “do peito e costelas sem lhe tirar o couro” e “põe-se em um espeto expondo-o ao fogo ardente”, indo-se “à mesa sem molho”. (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p.53). É de se destacar ser esta uma das raras receitas do livro onde o alho é utilizado para tempero da carne. Correlata é a receita de “Vaca grelhada à brasileira” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 62), na qual a carne é temperada apenas com sal e pimenta e levada à grelha direto, como o tradicional churrasco feito no Brasil.

Apesar de indicar haver variados preparos possíveis com a carne de vaca, apenas o lombo é citado pelo autor como passível de ser utilizado em assados ou *steaks* e *rosbifes*. Na grande maioria dos preparos sugeridos os cortes propostos são utilizados para guisados e cozidos. Isso é um indicador interessante, visto que, por um longo tempo na história europeia assim como no Brasil, o ato de comer carne foi percebido como símbolo de poder econômico e supremacia social. Segundo Viser, entre os nobres europeus prevalecia o costume de ingerir carnes assadas, cabendo às classes menos favorecidas seu consumo na forma de cozido, “sendo costume dos nobres, comer a carne assada e aos demais, o consumo era, em geral, na forma de cozido” (VISER, 1998, p. 58).

Passa-se na sequência às receitas de “Costelas de vaca”, totalizando 8 preparados. Percebe-se, inclusive pela gravura inserida nessa seção, que o que o autor chama de costela de vaca, é o correspondente a um corte que contém, além dos ossos da costela propriamente dita, parte do contrafilé e adjacências, formando um pedaço com bom volume. A seção seguinte, intitulada “Línguas de vaca”, traz 44 receitas e, apesar do título, contém preparos com todos os miúdos do animal, desde o rim, coração, bofes, bucho, tripas, fígado, rabo, mocotó, até o úbere. Os dois itens seguintes, denominados língua e paladar de vaca, ou “Céu da bocca da vacca” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p.67), são tratados de forma especial, mas hoje em dia, apesar de terem seu público, perderam consideravelmente o prestígio se comparado com a época em que o livro foi lançado.

É possível rastrear a criação de gado no Brasil a partir do século XVIII, quando os primeiros colonizadores portugueses adentraram o sertão nordestino. No contexto do século XIX, o príncipe Maximiliano Von Wied-Neuwied, naturalista e etnólogo que veio ao Brasil conhecer a natureza e a população indígena, chamou a atenção para a alimentação no sertão brasileiro:

A sua alimentação é substancial e consta leite, usado para consumo tanto dos homens e dos animais como para a fabricação de queijos, que não costumam vender de farinha de mandioca e de carne-seca [...] os habitantes dessas [regiões longínquas] consomem, invariavelmente, farinha, feijão-preto e carne de boi (SILVA, 2005, p. 39).

Pelo que foi possível apurar da literatura utilizada nesta pesquisa, no século XIX a carne de gado que circulava pelo Brasil se originava da região Sul e Sudeste, principalmente, do Rio Grande do Sul, conforme confirmam Spix e Martius: “Os produtos da criação de gado como peles, chifres pontas de chifre, carne seca e salgada, sebo arroz e farinha de trigo vem por mar, especialmente das províncias do Rio Grande do Sul e de São Paulo” (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 73). É certo que havia rebanhos remanescentes consideráveis no Norte e Nordeste (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 557), porém, a maior parte da carne bovina comercializada nos grandes centros brasileiros durante o século XIX, era proveniente das citadas regiões, que, além do comércio marítimo, ainda se utilizavam das precárias estradas existentes para o trânsito de rebanhos cuja destinação principal era o corte: “Do Rio Grande do Sul e de São Paulo, são tocados anualmente muitos milhares de cabeças de gado para o corte.” (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 74) e, sobre a qualidade da carne, observam ainda estes viajantes: “A maior parte da carne do gado aqui descende do que já, há muito tempo foi trazido de Portugal e não se cuidou, entretanto, de melhorar a raça com touros do Rio Grande do Sul” (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 113)

É interessante notar a discrepância existente entre o receituário proposto por *Cozinheiro Nacional*, onde a carne fresca compõe a esmagadora maioria das receitas, e os relatos constantes da literatura consultada, que apontam o consumo principalmente da carne curada ou salgada (SAINT-HILAIRE A. d., 1974, p. 44), São fartos os relatos indicando a carne seca como componente protagonista nas refeições do brasileiro à época:

A carne, cortada em tiras estreitas, esfregada com sal e seca ao ar, é um importante artigo de comércio dos portos de São Paulo e Rio Grande do Sul para as regiões do norte, sobretudo par o Rio de Janeiro, Bahia, Pernambuco e Maranhão, onde, com o nome de carne seca do sertão, paçoca ou carne charqueada, constitui uma parte essencial da alimentação de todo brasileiro, especialmente dos escravos negros. (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 171)

2.6.3 – Capítulo III – A Vitela

O terceiro capítulo é destinado a tratar das receitas cujo ingrediente principal é a carne de vitela – pela definição do próprio autor, o bovino com idade entre um e seis meses. São 104 receitas no total. Seguindo a linha do capítulo sobre a carne de vaca, em todas as receitas, é utilizada a carne fresca, sem menção a pratos onde seja utilizada a carne curada, charque ou salgada. Da mesma forma, o autor inicia este capítulo elogiando as qualidades desse tipo de carne e classifica o uso da carne de vitela como um fator de aferição do estado civilizatório em que se acha determinado país:

A carne de vitela é, em todos os países civilizados, a mais estimada para a cozinha, e se, como dizem os gastrônomos, o estado de perfeição da arte da cozinha indica o estado de civilização de um país, deve-se considerar muito atrasado aquele que não usa carne de vitela. (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 75)

Nesta introdução são nomeados os cortes de carne considerados mais valiosos: “As peças mais apreciadas são o colchão, as costelas, o lombo, o peito, o coração, as pernas;” e acrescenta “a cabeça e os mocotós só se apreciam combinados com outras comidas, e dá-se lhes, neste caso, muita estimação” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 75).

Em essência, o receituário de carne de vitela não difere de forma significativa do que foi apresentado para a carne de vaca. Ressaltam os guisados e cozidos, sendo utilizados no geral os mesmos processos, insumos e as respectivas combinações entre estes, bem como os mesmos cortes, excetuando-se, porém, clara ênfase dada à utilização da fressura⁵³ da vitela. A variedade de receitas usando as vísceras de vitela, bem como outras partes menos convencionais como a orelha, é bastante maior que a proposta no receituário dedicado ao animal adulto. Chamam a atenção alguns dos preparos feitos com a cabeça da vitela, que, segundo as instruções deve ser manuseada de modo ser melhor preservada sua forma original para ser levada à mesa dessa maneira, inteira.

O fato de uma vitela ser um animal abatido em tenra idade diz muito sobre o perfil dos consumidores desse tipo de carne. Conforme já foi apontado, excetuado o Rio Grande do Sul, onde, segundo Saint-Hilaire, “os habitantes são acostumados ao regime carnívoro e mesmo os escravos comem carne à vontade” (SAINT-HILAIRE, 1999, pp. 44-45) e talvez Belém, por sua proximidade com a Ilha do Marajó onde se cria gado desde

⁵³ Fressura é o nome dado ao conjunto de vísceras do animal, que compreende, tripas fígado, estômago, palato, rins etc.

a ocupação do território⁵⁴, no Brasil do XIX o consumo de carne bovina fresca não era parte do cotidiano da maioria da população. Afinal, abater um bovino com peso de 5 a 6 arrobas, sendo que ele poderia alcançar de 17 a 30 (ou mais), torna o consumo de carne de vitela um verdadeiro luxo, mesmo em ocasiões festivas (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 398).

Levando-se em conta o fato de tanto a carne de vaca quanto a de vitela serem da mesma origem, é interessante notar que, mesmo se desconsiderar a aparição da carne de gado como ingrediente em outras receitas como nas de sopa por exemplo, este item é o mais receitado na obra. Somadas as receitas destes dois capítulos, são 218, representando – apenas como ingredientes diretos e com capítulo próprio – mais de 13% do total de receitas do livro.

2.6.4 - Capítulo IV – O Carneiro

O quarto capítulo de *Cozinheiro Nacional*, dedicado à carne de carneiro e cabrito⁵⁵ é um bom exemplo de como a diversidade é uma constante na obra. Há uma variedade grande de informações que vão desde o manejo do animal, passando pela melhor forma de cortar a carne, até indicações de natureza dietética. O autor inicia o capítulo com instruções sobre o aspecto que o insumo deve ter, bem como o período em que o abate é recomendado para que se extraíam as melhores propriedades. Há indicação de que, na cozinha, todos os cortes são utilizados, mas, os mais cobiçados pelos cozinheiros são os quartos (pernis), a pá (corte de carne extraído do quarto dianteiro, próximo ao peito do animal), as costelas o lombo, o peito e o miolo.

O volume de receitas sobre carne de caprinos e ovinos é bastante expressivo: 109 no total. A variedade dos preparos é, da mesma forma, enorme, englobando todas partes do animal, desde as mais nobres até os pés e miúdos como, rins, miolos e língua, dentre outros. Como observado para a carne de vaca, são apontados diversos cortes, mas em muitas receitas o corte específico do preparo não é indicado, sendo referenciado como

⁵⁴ Segundo Jorge Nassar Fleury: “Em Belém houve interferências políticas para o controle deste preço, ressaltando que, como a carne era procedente da Ilha do Marajó, os preços eram mais acessíveis, o que tornava este alimento um dos principais na procura popular.” não está claro sobre que período se trata aqui. (FLEURY, 2011), fato que é também documentado por Spix e Martius (SPIX & MARTIUS, 2019, pp. 557-558).

⁵⁵ O autor equipara a carne das duas espécies de animal para todos os fins culinários, afirmando que ambas servem aos mesmos tipos de preparos. É feita diferenciação entre os carneiros de lã fina (nomeados como merinos) e lã grossa, asseverando que a carne destes últimos é preferível (*Cozinheiro Nacional*, 1882, pp. 99-100)

“carne de carneiro”, ou citado no texto da receita apenas como “um pedaço de carne de carneiro” que pode ser com ou sem ossos.

É perceptível na leitura do capítulo que na sua esmagadora maioria as receitas nele inseridas remetem à origem europeia, em razão dos insumos e técnicas usadas implícitos e mencionados. Mas do mesmo modo, é interessante ressaltar nessa avaliação a introdução pelo autor de insumos tipicamente utilizados na cozinha brasileira, como o quiabo, grelos de bananeira, o fubá mimoso em substituição da farinha de trigo, além de inhame, taioba, jiló, chuchu e outros.

2.6.5- Capítulo V – O Porco

O livro conta com 93 as receitas utilizando a carne suína como insumo principal. Seguindo o que é observado nos demais capítulos, a seção inicial é dedicada a temas mais gerais referentes ao insumo em questão. No caso do porco, essa seção é preenchida com considerações a respeito da salubridade do consumo da carne desse animal. Antes do melhoramento das técnicas de manejo e aplicação de medidas sanitárias de combate a doenças, o gado suíno era um preocupante veículo para zoonoses, sendo hospedeiro intermediário para uma série de parasitos que causam doenças em seres humanos, como a tênia, por exemplo⁵⁶. Por isso, a carne do porco era vista com cautela.

O autor de *Cozinheiro Nacional* recomenda, desde que bem preparada, o seu consumo às pessoas que “fazem muito exercício, e exigem uma alimentação substancial”, aconselhando às pessoas “de estômago fraco” que o façam com parcimônia, tendo em vista a sua “digestão muito mais vagarosa do que das outras carnes”. Parece justo afirmar que tais recomendações se façam em razão do alto teor de gordura armazenado por certos cortes da carne suína. Os estados de Minas, São Paulo, Goiás e Mato Grosso são diretamente apontados como territórios onde se usa da “carne de porco quase exclusivamente” e, em razão disso, “são mais saudáveis e fortes” (SPIX & MARTIUS, 2019).

Outro ponto digno de nota neste capítulo, refere-se à célebre receita de *confit* de carne de porco, reconhecida nacionalmente como “carne de lata” ou “carne na lata”. Em *Cozinheiro Nacional*, a receita recebeu o título de “Conserva de porco fresco à brasileira”, conforme colaciona-se:

⁵⁶ Fonte: <https://www.cremerj.org.br/publicacoesonline/145/386/> - data do acesso 17.05.2021.

7. Conserva de porco fresco à brasileira. — Corta-se a carne de porco em postas; põem-se de vinho d'alho, durante vinte e quatro horas, e em seguida, põem-se em uma vasilha para cozer em pouca água, tendo-se o cuidado de virar os pedaços para que fiquem cozidos por igual ; deixa-se reduzir a água, e, n'esta ocasião, a gordura que fazia parte das postas, se derrete, e a carne toma uma cor conveniente; n'este estado tiram-se as postas, que se colocam em uma panela de pedra ou vasilha vidrada, despejando-se por cima a gordura derretida na qual se frigirão as postas, devendo ficar bem cobertas de gordura. Quando se quiser usar d'elas, tiram-se as que se quer com um garfo de pau, tendo o cuidado de endireitar a gordura afim de que ela cubra os outros pedaços, que ficam. Quando se quiser servir d'elas, frigem-se em gordura, e servem-se com alguns dos molhos indicados para carne. (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 128)

Resguardadas, obviamente, pequenas variações relacionadas ao tempero e alguns detalhes, o processo descrito na receita reflete de forma consideravelmente fiel o que é utilizado na produção desse preparo até os dias de hoje. Em regra, as receitas atuais de *confit* dispensam a fase do cozimento em água, hoje substituída pelo cozimento em temperatura controlada direto na gordura, por imersão, a fim justamente de eliminar a água da carne e proporcionar uma melhor conservação da mesma em sua própria gordura.

A seguir, destacamos duas das muitas receitas de chouriço trazidas em Cozinheiro Nacional. Ambas fazem referências geográficas, sendo a primeira à Alemanha, país cuja tradição no preparo de embutidos é reconhecida mundialmente, a segunda à Minas Gerais, território brasileiro ao qual o autor liga uma tradição consolidada da utilização da carne suína. A intenção é justamente compará-las a fim de que seja possível verificar a diferença entre ambas.

12. Chouriço alemão. — Apara-se o sangue de porco, tendo posto na vasilha um pouco de vinagre, para que não talhe. Cortam-se as orelhas, o focinho, a língua, o coração, os bofes e as partes da pele da barriga que tem mui pouca gordura; põe-se tudo a ferver em uma panela com água e sal; estando o todo cozido, corta-se o em pequenos pedaços, mistura-se o com o sangue e o fígado esmagado, sal, cebolas picadas, manjerona, manjericão, serpol⁵⁷, pimenta, cravo da índia e noz moscada. Com esta massa enche-se as tripas bem lavadas, e depois de fervidas, guardam-se.

13. Chouriço à mineira. — Apara-se o sangue em uma vasilha, na qual se terá posto um pouco de sal, e mexe-se para que não talhe; corta-se o redanho⁵⁸ em pedaços miúdos, e bem assim alho, cebola, salsa, cebolinhas, manjerona, serpol, segurelha⁵⁹, e pimenta comarí, tudo bem picado; ajuntam-se mais, cravo da índia, pimenta da índia, canela bem moída e meia libra de açúcar refinado; engrossa-se o sangue com farinha de mandioca, ou farinha de milho peneirada. Procede-se da maneira já explicada. (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 130)

⁵⁷ Serpol, também conhecido como tomilho, é uma erva aromática nativa do Mediterrâneo. Seu uso é muito diverso na cozinha, podendo ser usada para aromatizar muitos tipos de preparos.

⁵⁸ Gordura existente entre as vísceras do suíno, que preenche o abdômen.

⁵⁹ A segurelha é uma erva aromática de origem mediterrânea cuja essência remete a um sabor entre a hortelã e o tomilho, embora mais apimentada.

Inevitável reparar que as receitas são bastante parecidas, recorrendo aos mesmos temperos. Na receita de chouriço alemão, o preparo é feito utilizando miúdos do porco – orelhas, o focinho, a língua, o coração, os bofes e as partes da pele da barriga – e dá-se corpo à massa usando o sangue e o fígado esmagado. Na receita de chouriço atribuída às Minas Gerais, o ingrediente principal é o redanho – composto pelos miúdos e gordura intravisceral do suíno para todos os fins e efeitos – e a massa é engrossada com farinha de mandioca ou de milho.

A última receita do capítulo é a de Vatapá de porco à baiana, que se copia abaixo:

93. Vatapá de porco à bahiana. — Toma-se uma posta de carne gorda de porco, corta-se em pedaços do tamanho de avelãs, e põe-se a ferver em pouca água, sal, tomates, cebolas cortadas, pimentas comarís, uma folha de louro, gengibre, salsa, alho; estando a carne cozida, tira-se, e coa-se o caldo, acrescentam-se lhes uma colher de amendoim socado, o sumo de um limão e pouco de fubá de canjica (fubá mimoso) ferve-se o caldo ainda um pouco com a carne, e serve-se.” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 155)

Chama a atenção o recurso de usar as avelãs para indicar a medida de corte da carne, afinal, avelã não parece ser um produto comum nas feiras e nas mesas daquele tempo. Sobre o vatapá, este é um tipo de guisado reconhecido como de origem africana, cuja identidade está ligada à culinária brasileira. Manoel Querino, escritor baiano que se debruçou sobre a culinária de seu estado, insere em sua obra *A Arte culinária na Bahia* (1922) a receita do Vatapá de Galinha (QUERINO, 1922, pp. 64-65) fazendo em seguida as seguintes considerações sobre este prato:

O vatapá de garoupa é o mais comum, pois é considerado de maior sabor que o de galinha. Bem lavada a garoupa com limão é levada ao fogo com pouca água. O mais como ficou exposto acima. A quantidade de garoupa não deverá exceder de meio quilo. Outras formas há de vatapá: de carne verde, bacalhau, peixe assado ou salgado, etc. Este último é levado ao fogo juntamente com todos os temperos do vatapá de galinha, exceto o leite grosso e o azeite de cheiro que são deitados na panela, em último lugar. (QUERINO, 1922, p. 65)

As receitas de vatapá em geral, levam azeite de dendê ou azeite de cheiro, como também é conhecido o óleo de dendê e leite de coco, insumos muito utilizados na cozinha baiana. Porém, apesar da ausência dos citados insumos, o texto do receituário acima impressiona pela atualidade. O preparo do vatapá usando carne suína é feito praticamente da mesma forma até os dias de hoje. Não apenas pela técnica descrita, como também pelos insumos, a receita se manteve praticamente idêntica.

2.6.6 – Capítulo VI – Aves domésticas

O sexto capítulo de *Cozinheiro Nacional* é dedicado às aves domésticas, reconhecidas pelo autor como sendo a galinha, o peru, o ganso, o marreco e as pombas. Sua apresentação segue o mesmo padrão dos demais capítulos, iniciando-se com considerações sobre as qualidades da carne das aves domésticas, ressaltando suas qualidades como remédio a doentes. São 89 receitas tendo a carne de galinha, frangos e capões (frangos castrados), como ingrediente principal. A criação de aves era comum no Brasil, não apenas nas propriedades rurais, mas também nos centros urbanos, visto seu manejo poder ser feito em espaços reduzidos e demandando uma alimentação barata (EL-KAREH A. C., 2013)

No receituário, há pratos bastante semelhantes entre si, como as de “Galinha ensopada com quiabos” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 164) e “Frangos ensopados com quiabos” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 172), que se diferenciam basicamente pela presença de toucinho na primeira e ausência deste na segunda receita. Porém, chama a atenção o fato de essas receitas também comprovarem-se atemporais. Seguindo a mesma configuração básica, o tradicional frango com quiabos resiste ao tempo e segue até os dias de hoje sendo preparado essencialmente da mesma maneira. Convém ressaltar que o angu é sugerido como acompanhamento para ambas as receitas. E seja pelo tempo que permanece no gosto brasileiro, por sua distribuição no espaço geográfico e entre as classes sociais mais variadas e, por fim, pelo contínuo esforço dos cozinheiros em aperfeiçoá-lo dentro de suas próprias bases, o frango ou galinha com quiabos acompanhado de angu, seja um prato nacional de sucesso incontestável.

Nessa mesma linha, não poderia deixar de figurar como célebre representante da cozinha mineira e caipira de uma forma geral, o “Capão com ora-pro-nobis” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 177). Na versão trazida em *Cozinheiro Nacional*, é servido com caldo engrossado com polvilho amassado com gemas de ovos em um copo de leite e um toque de cravo da Índia. Mais uma vez, é possível perceber entre os ingredientes europeus, a inclusão de diversos insumos de utilização comum entre os brasileiros, tais como chuchu, banana, quiabo, cará, inhame, feijão guandu, palmito. Apesar do fato de os preparos variarem muito pouco em sua essência, é nítido o esforço feito pelo autor de inserir ingredientes cujo acesso e preço fossem viáveis a uma maior quantidade de pessoas.

2.6.7 - Capítulo VII – O Peru

O sétimo capítulo de *Cozinheiro Nacional* traz 112 receitas no total e, além do peru, ave que lhe dá o título e à qual são destinadas 44 receitas, o capítulo traz ainda: 20 receitas para carne de ganso, 12 de pato, 15 de marreco e 21 preparos utilizando a carne de pombos. Mais uma vez os pratos sugeridos seguem o mesmo padrão de mistura entre receitas europeias puras e outras que, com alguma variação, se utilizam de ingredientes acessíveis aos brasileiros. Sendo assim, há receitas de pombos, peru e marreco com palmitos, quiabos,

O peru propriamente dito, é uma ave nativa da América do Norte e teve uma aceitação representativa nas mesas do mundo inteiro, incluindo o Brasil. Trata-se de ave comum em eventos festivos desde os primeiros tempos do império e consta de diversos menus celebrativos, para a família imperial ou abertos a um público mais extenso. A presença da ave pode ser observada nos cardápios que integram a coleção de Dom Pedro II. Entre as diferentes apresentações de preparo assinaladas pelos cardápios há, inclusive, o “Peru à brasileira”, servido no banquete de comemoração ao aniversário de 64 anos de Sua Majestade, a Imperatriz do Brasil, em 1886 (LELLIS, 2013, p. 190).

Juntamente a perus, patos e marrecos, destacam-se as receitas de pombos que, apesar não serem completamente estranhos às mesas nacionais, não teve seu consumo arraigado entre os brasileiros. Na Europa, por outro lado, o consumo da carne desse animal e de outras de porte semelhante, como a codorna e o faisão por exemplo, era bem mais comum. Este seria mais um indício a somar-se no argumento que defende ser o livro uma reprodução, em maior ou menor monta, dos textos culinários em circulação até o período. Ainda que exista, por exemplo, uma receita de pombos com quiabos – vegetal combinado com praticamente todas as aves apresentadas em *Cozinheiro Nacional*– e outra com chuchus ou palmito, a maioria das receitas nesta seção, são feitas de combinações entre a carne de pombo e outros ingredientes menos comuns no Brasil do século XIX, como ervilhas, aspargos, cogumelos e beterrabas.

2.6.8 - Capítulos VIII e IX – Caça de cabelo e Aves silvestres

Entre os dezessete capítulos de *Cozinheiro Nacional*, aqueles dedicados às receitas que tem animais da fauna brasileira como insumo principal chamam a atenção pela excentricidade dos preparos sugeridos. Em meio às 169 sugestões de pratos que

integram esse conjunto, figuram como ingrediente principal diversas carnes de caça, abrangendo exemplares mais comuns como a paca e a capivara, por exemplo, até alguns realmente exóticos, como a carne de macaco, quati, cobra e até onça. Parece ser nestes dois capítulos que o autor busca cumprir de modo mais evidente e enfático, ainda que às vezes excêntrico, a promessa feita no prefácio de *Cozinheiro Nacional* de apresentar uma culinária divorciada da europeia, “livre e independente de influências estrangeiras, guisando a seu modo inúmeros produtos de sua importante Flora, as exquisitas⁶⁰ e delicadas carnes de sua tão variada Fauna” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 2).

Trata-se do maior capítulo do livro em número de receitas e, se somado ao Capítulo IX, que traz receituário composto por 81 enunciados usando as aves silvestres nacionais, o número de preparos corresponde a 15% do total de receitas da obra. A lista de répteis e mamíferos da fauna brasileira é longa e compreende 19 animais. A anta, cuja carne é elogiada como sendo muito semelhante à da vaca, para a qual são sugeridas 16 possibilidades de preparo. À carne da capivara – comparada à carne de porco, ainda que para sua utilização tenha sido recomendado cuidado, em razão da “gordura catiungenta” do animal – foram dedicadas 7 receitas. Ao coelho, animal muito consumido na Europa, foram reservadas 18 receitas. Para a carne de cotia, qualificada como “algo entre a carne do coelho e da lebre”, o autor sugeriu 6 preparos.

Entre as receitas que chamam a atenção pelo exotismo, estão as 3 que foram dedicadas à carne de onça e tamanduá, na opinião do autor equivalentes e necessitando de preparo e cuidados semelhantes, sendo necessário deixa-las por vinte e quatro horas em tempero composto por suco de limão, tomates amassados, pimentas, cebolas com cravos e alho. A carne “muito dura e seca, todavia, medicinal” é receita assada, ensopada e guisada. À onça, segue-se a lebre. É interessante notar que ele observa que a lebre é animal que não se acha nas matas brasileiras, sendo exclusivo da fauna europeia, porém, como se trata de carne de caça, inseriu as 6 receitas neste capítulo. O capítulo prossegue com 3 receitas feitas com a lontra e a ariranha, cujas carnes “são pretas e se assemelham à da lebre, mas não são, porém, tão secas e tão cheias de nervos, e por esta razão, são-lhe preferíveis” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 224). Nota-se que a única receita da obra que utiliza feijão branco está nesta seção. O autor receita um ensopado engrossado com farinha e gema de ovo, usando a carne de lontra/ariranha e feijões brancos.

⁶⁰ “Exquisita” é sinônimo de sofisticada, de boa qualidade.

Em seguida são descritos sete preparos usando a carne de macaco, à qual o autor desfia elogios, ponderando que “é verdade que muitos repugnam comer a sua carne por causa da semelhança com o homem, porém, a sua carne é excelente e além disso, convém muito aos convalescentes, e principalmente aos doentes de sífilis e de escrofulose⁶¹”. São sugeridos 12 preparos utilizando a carne de paca, animal que, segundo o autor, “é de particular estimação e tem alguma semelhança com a do leitão” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 226). Nesta seção, há duas receitas incomuns para carnes de caça, quais sejam a de bolinhos ou almôndegas. Nos citados preparos, o autor sugere que a carne seja cozida, amassada com toucinho, miolo de pão, cogumelos, gemas de ovos, alho, pimenta, noz moscada, empanada em farinha de trigo e frita em gordura abundante.

Para a carne de porco do mato são apresentados 32 preparos. Sua carne é qualificada como sendo “a mais deliciosa de todas as qualidades de caças de cabelo (...) não é tão gorda quanto porco de casa e não é tão seca como as de todas as caças de cabelo e é isenta daquele almíscar tão particular a toda caça” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 229). As receitas se assemelham muito às constantes no Capítulo V, dedicado ao porco domesticado. Entre elas ressaltamos as que tem a cabeça do animal recheada e o pernil e lombo como ingredientes principais. Outros animais reunidos no conjunto das caças e cabelo, são a preá, o caxinguelê (espécie de esquilo) e o gambá. Tratadas como carnes semelhantes, a elas são destinados 6 preparos diferentes, e qualificadas como “deliciosa” e “excelente”. Em relação ao gambá, chama a atenção a explicação do autor sobre a forma de se livrar “da catinga insuportável” exalada pelo animal e dele fazer preparos saborosos.

Segue o receituário com 4 sugestões utilizando a carne do quati como insumo. Na receita de “Coati lardeado e assado no forno” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 240) há uma das raríssimas aparições da mandioca em raiz como acompanhamento para um prato. O fato chama atenção, visto a mandioca ser considerada um dos pilares da cozinha nacional, objetivo chave do projeto do livro. Neste preparo, o autor recomenda de forma curiosa, que o animal seja recheado com uma mistura feita a partir de “dois peitos de galinha, duas cebolas, quatro ovos cozidos, uma raiz de mandioca descascada duas onças de toucinho, salsa, pimentas e uma dúzia de tomates”. Pela leitura da receita, não fica claro se os peitos de galinha e a mandioca devem passar por algum tipo de processo de cocção antes de serem integradas ao preparo. Esse, porém, parece algo necessário, visto

⁶¹ Escrofulose é uma doença que se caracteriza pelo aumento de volume dos gânglios linfáticos do pescoço e pela formação gradual de tumores. Fonte: <https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/escrofulose> - Data do acesso: 28.12.2021.

que sua introdução na receita como recheio *in natura* seria algo não recomendado, observada a questão do ponto de vista técnico, posto que não seriam devidamente cozidos para o consumo.

As carnes de cobra, lagarto e rã foram agrupadas como semelhantes e para elas são sugeridos 12 preparos. Apesar disso, e ao contrário do que se observa para casos semelhantes, dedica preparações diferentes para cada uma delas. O autor faz digressões instrutivas a respeito dos mitos envolvendo a aparência e impressões errôneas sobre esses animais, que, segundo afirma, tem a carne de excelente qualidade. Conforme observa, a cobra

oferece uma carne muito deliciosa e que não é somenos à do melhor peixe, com a qual se assemelha. (...) É inútil dizer-se que deve-se deixar de parte do horror que inspira este animal, e ainda mais o prejuízo de dizer-se que a sua carne é venenosa: sabe-se perfeitamente que o veneno só existe em uma bolsinhas colocadas debaixo das presas” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 241).

À carne do tatu são dedicadas 6 receitas, fazendo-se a observação que entre as três espécies por ele identificadas, o tatu mirim – cuja carne é branca como a de galinha, mas em sabor e textura se assemelha à carne de vitela – rende os melhores pratos. A fim de ilustrar como o consumo da carne deste animal foi uma constante no interior do país, faz-se importante trazer uma das muitas contribuições de Spix e Martius durante a viagem entre São Paulo e Minas: quando narram em passagem por Guaratinguetá:

Não era de se estranhar pois, que mesmo numa vila de alguns milhares de habitantes, tivéssemos que nos contentar, na frugal refeição, com um tatu (Dasypus septemcinctus) que havíamos matado no caminho. A carne deste animal tem sabor agradável semelhante à carne de galinha, porém, mais gordurosa. (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 126) .

Finalizando esse capítulo, figuram as 26 receitas utilizando a carne de veado que “depois do porco do mato, é a caça mais estimada” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 246). Segundo o autor, a carne dos veados – cujas espécies e números abundam nas matas do Brasil – quando menores, se assemelham à do cabrito e quando de espécies maiores, se assemelham à carne da vaca.

O Capítulo IX, dedicado às aves silvestres nacionais lista os animais em grupos cujo preparo é semelhante. Sendo assim, para a carne de jacú, mutum, pavão do mato, tucano, guacho, japú, pica-pau, e seriema são dedicadas 10 receitas. À carne de araras, papagaios, maracanãs e periquitos, 8 receitas. Em seguida, são dedicadas às perdizes, codornizes e cotovias 21 receitas, outras 12 para pombos juritis, torquazes e rolas. São 10

receitas com carne de saracura, inhauma, pato silvestre, marrecos, gansos silvestres, frango d'água, martim pescador, galinhas grandes e pequenas. À carne das aves que foram chamadas de passarinhos miúdos, a exemplo do sabiá, o autor arrola 7 preparos, às galinhas d'angola, macuco, inhambú, jaó, jacutinga e capoeira outras 10 receitas e por fim, ao anú, “ave que só se nutre de carrapatos, e por isso a sua carne tem uma catinga tão forte, que não é apreciada por ninguém” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 274), é dedicada uma única receita, atribuindo à carne da ave propriedades medicinais interessantes no combate à sífilis.

É certo que o brasileiro, principalmente fora dos grandes centros, onde o gosto europeu se impunha com mais força, fez uso ativo da carne de caça proveniente da fauna nativa até o século XIX, como afirma Manoel Querino em 1922:

A classe pobre sertaneja faz, ainda hoje, largo uso alimentar de caça e aves, como porco do mato, caititu, capivara, veado, paca, tatu verdadeiro, cangambá, jacu, nambu, zabelê, etc, em substituição da carne bovina e donde, talvez, provenha o vigor, a admirável resistência física dos homens do campo. (QUERINO, 1922, p. 22)

Referências sobre tal hábito são encontradas em alguns relatos de viajantes desde o período colonial, como se observa nos relatos do viajante alemão Carl Seidler,

O brasileiro come o tapir, o macaco, o papagaio, mas os alemães não podiam acomodar-se a comer as duas últimas espécies, porque a carne purpúrea do papagaio é muito dura e rija e a do macaco inspirava o maior nojo, com a sua cor castanho-avermelhada, o gosto adocicado e o aspecto humano. Só o tapir de certo moído indenizava, com sua carne semelhante à da rês (...). (SEIDLER, 1976).

Spix e Martius, ao seguirem pelo trecho entre São Paulo e Rio de Janeiro, também deixam uma contribuição a respeito do costume de trazer à mesa, carne de caça:

Além de todos os membros da família patriarcal, também tomavam parte todo vizinho, amigo ou estranho, de passagem. Na mesa eram servidos pratos simples, porém abundantes, como ensopado de vaca ou de porco, um assado de paca, cutia ou tatu, que os filhos da casa haviam trazido do mato. (SPIX & MARTIUS, 2019, pp. 172-173)

De modo geral, quando analisado o conteúdo das receitas, é notória a utilização de técnicas e modos de preparo comuns, como a carne assada no forno ou no espeto, guisada com carás, pinhões, quiabos e outros vegetais de fácil acesso aos brasileiros. Nesse aspecto, não diferem da maioria das receitas encontradas na obra. A exemplo do

que o autor sugere para a carne de vaca, seja para assá-la, guisá-la, ensopá-la, enfim, o faz da mesma forma com a carne do preá, do tamanduá ou da capivara.

Chamam atenção, entretanto, e conforme já apontado, pratos bastante incomuns, e possivelmente jamais vistos em outras obras publicadas antes ou depois de *Cozinheiro Nacional*. São vários os exemplos: Os “Bolos de paca com molho de sapucaias” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 227), que são uma espécie de almôndegas feitas com carne de paca, empanadas com açúcar e farinha de trigo, fritas e finalizadas em um molho feito com passas castanhas de sapucaia⁶². Ou uma receita de escabeche de, na qual o autor recomenda a utilização do animal quando mais velho. Também afirma que, como a carne deste animal é excelente, “é usada em diferentes províncias do Brasil” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 240). São dignas de nota ainda, as receitas cujo insumo principal são as aves que passaram a ser consideradas ornamentais, como araras e papagaios ou, ainda, outros pássaros miúdos, como o sabiá. As aves referidas nesse capítulo em geral, são receitadas recheadas com alguma mistura a base de ovos cozidos e miolo de pão, assim como ocorre nas receitas constantes do Capítulo VI, dedicado às aves domésticas.

As referências às propriedades medicinais das carnes dos animais silvestres da fauna brasileira são abundantes, sendo praticamente onipresentes sua recomendação como remédio para as mais diversas moléstias. O autor não revela fonte ou referência para suas recomendações médicas, inferindo-se tratar de sabedoria popular que circulava à época. Sobre o esse tema, Spix e Martius fazem interessante ponderação. Observam que o paulista, através da contemplação da natureza, aprendizado com os indígenas ao longo de sua relação e da inventividade que lhe é própria, atribuiu aos alimentos, propriedades curativas:

Assim raciocinava o paulista dotado de vivo senso de natureza, achando em todo o encarnado vivo uma relação com o sangue, nos amarelos, relação com a bÍlis e o fÍgado, ele atribui ao vermelhão do urupê (*Boletus sanguineus*), que aparece de repente nas árvores podres muitas vezes só dura um mês, virtude especial para estancar hemorragias uterinas, encontrou na madeira amarela da butua (*Abuta rufescens*) m indÍcio para sua eficácia nas doenças do fÍgado, nas raÍzes em forma testicular da contra-erva (*Dorstenia brasiliensis*) e nas folhas cordiformes do coraçã-de-jesus (*Mikania officialis nob.*) o sinal de propriedades fortificantes dos nervos e do coraçã, e considerava grande e magnÍfica flor da Gomphrena officinalis nob., como epressão das muitas e

⁶² A sapucaia é uma árvore brasileira que cresce do Ceará ao Rio de Janeiro, com bastante predominância nos estados do Espírito Santo e Bahia e são encontradas também na Amazônia e na Mata Atlântica. Ela produz grandes frutos que contém um bom número de sementes (castanhas) comestíveis. Nome científico: *Lecythis pisonis*. <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/999043/conhecendo-especies-de-plantas-da-amazonia-sapucaia-lecythis-pisonis-cambess---lecythidaceae> Data do acesso: 23.12.2021.

excelentes virtudes da sua raiz, pelo que a designou com o nome significativo de paratudo. (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 163)

Nestes capítulos VIII e IX referidos acima, muito mais do que em todos os demais, nota-se a utilização das hortaliças nativas ou domesticadas no Brasil, cujo acesso era mais facilitado, por exemplo, quiabos, sapucaias, inhame, jurubeba, chuchus, muita pimenta comari e até a taioba, ao passo o uso de insumos como cogumelos, pepinos, cenouras, pães, vinho e manteiga, típicos da cozinha europeia, é proporcionalmente menor. Nessa mesma linha, é digna de nota a utilização do alho, como vimos raríssimo na maioria das receitas do livro, mas receitado sem economia nos dois capítulos. Como assinalado, a utilização deste bulbo é feita com bastante parcimônia na cozinha europeia e com especial moderação na francesa, ao passo que, no Brasil, seu emprego é arraigado e visto mesmo como utilizado em excesso por muitos cozinheiros estrangeiros.

Tomados em relação ao conjunto da obra, estes capítulos se revestem de certo simbolismo, retratando de forma direta as intenções expostas no prefácio de *Cozinheiro Nacional*. De sua leitura resta claro que o livro traz uma quantidade grande – na verdade, a maioria – de receitas clássicas do mundo europeu, pois, como foi honestamente admitido pelo autor nos prolegômenos da obra

É bem certo que muitas receitas de guisados copiamos ou traduzimos da numerosa coleção de livros desta especialidade que existem em todos os países, mas somente aquelas preparações que dizem respeito às carnes ou substâncias que se encontram em todos os mais países, e de que falam os livros de cozinha. (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 3),

É possível observar um peso maior ao sudeste, no que se refere aos regionalismos identificados na obra quando da menção aos pratos consumidos no interior do país. Mas, onde a influência europeia parece menos pujante, o autor expande o horizonte do leitor, tirando seu foco do regionalismo e chamando a atenção para a riqueza natural nacional, para além dos padrões estabelecidos e a necessidade de valorizá-la, cumprindo assim a promessa feita ao leitor:

Nosso dever é outro; nosso fim tem mais alcance; e uma vez que demos o título « nacional » à nossa obra, julgamos ter contraindo um compromisso solene, qual o de apresentarmos uma cozinha em tudo Brasileira, isto é: indicarmos os meios por que se preparam no país as carnes dos inúmeros mamíferos que povoam suas matas e percorrem seus campos; aves que habitam seus climas diversos; peixes que sulcam seus rios e mares, repteis que deslizam por baixo de suas gigantescas florestas, e finalmente imensos vegetais e raízes que a natureza com mão liberal e pródiga, espontaneamente derramou sobre seu solo abençoado; mamíferos, aves, peixes, repteis, plantas e raízes inteiramente diferentes dos da Europa, em sabor, aspecto, fôrma e virtude, e que por

consequente exigem preparações peculiares, adubos e acepipes especiais, que somente aí encontram no lugar em que abundam aquelas substâncias, e que são reclamados pela natureza, pelos costumes e ocupações dos seus habitantes.” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 4)

2.6.9 – Capítulo X – Peixes d’água doce

Diferentemente dos demais, este capítulo não se inicia com observações ou instruções gerais a respeito de seus conteúdos, aqui, o autor passa direto às receitas, que separam os peixes por ordem alfabética, totalizando 70 preparados. Da sua leitura é inevitável a conclusão de que os preparos de peixes são – se comparado a carnes com sabores mais fortes e texturas diferenciadas – relativamente mais simples. A mobilização de processos e ingredientes é geralmente menor. Talvez por isso, o autor não se estenda em explicações mais elaboradas, observadas em outras passagens. As breves digressões feitas ao longo dos capítulos se limitam a propor comparações entre os sabores por semelhança, sendo comum encontrar trechos com o seguinte conteúdo: “Todos estes peixes se assemelham muito uns aos outros, tanto na qualidade como no modo de viver, e nas qualidades de águas em que se acham; por isso, também, se preparam do mesmo modo, e dão-se as receitas juntas para suas preparações” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 292).

2.6.10 – Capítulo XI – Peixes do mar

Este capítulo traz outras 70 receitas. Mas uma vez o modo de preparo dos peixes ser idêntico um ao outro, aponta ser ocioso discorrer sobre o preparo de cada um em particular. No caso de o leitor ter que preparar algum peixe que não figurasse na listagem apresentada na obra, podia apenas “recorrer e ver a que categoria pertence, e ali achará preparação culinária de um peixe, que vai explicada nesta obra, e que por tanto servirá de regra.” (Cozinheiro Nacional, 1882, pp. 295-296).

Passa então à lista que classifica os peixes pelo tamanho e preço. Por exemplo, os *Peixes Grandes*, são classificados como “superiores e de preço elevado”, figurando como seus exemplares a garoupa, cherne, mero, pescada, robalo, vermelho, linguado e badejo. Há ainda os *Peixes Grandes* classificados como “ordinários cujo preço é ínfimo”, sendo eles: o cação, dourado, frade e outros com nomes menos conhecidos. Apenas a título de comparação, estes peixes permanecem até hoje como menos saborosos, com

aroma mais pronunciado e textura menos interessante que os considerados superiores, permanecendo seu preço inferior a esses. Cito o exemplo da lula e do polvo, que o autor classifica como “Enguias”⁶³. considerados como “bons e baratos”. Ambos os moluscos permanecem como apetecíveis ao gosto do brasileiro, porém, seu preço não pode mais ser considerado como baixo. Viável inferir que, em razão da difusão do consumo destes animais do século XIX em diante, tenha aumentado a demanda que foi, por consequência, acompanhada pelo preço desses frutos do mar.

O mesmo tipo de alteração de padrão de consumo e preço parece ter ocorrido com o bacalhau seco, que entrou de forma definitiva para o gosto brasileiro, porém, trata-se de iguaria que não está disponível em todas as mesas em razão de seu elevado preço. À época em que foi escrito *Cozinheiro Nacional*, entretanto, a realidade era aparentemente outra. O bacalhau era um peixe considerado de segunda categoria, de gosto insípido e, conforme conta o autor:

O bacalhau deve ser considerado como o principal peixe, visto que ele se acha à venda em todo o tempo, e por preço muito cômodo; não obstante ser de difícil digestão, e de gosto bastante insípido, é comprado em lugares que abundam em peixes fresco que dão bastante trabalho para apanhá-los, enquanto que o bacalhau se adquire com pouco trabalho, e pouco dinheiro. (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 300).

No total há 7 receitas protagonizadas pelo bacalhau fresco e 10 pelo peixe seco. Chama atenção que em nenhuma delas aparecem os acompanhamentos mais tradicionais e prestigiados pelos brasileiros no século XX, quais sejam, o arroz e a batata inglesa. No receituário proposto, o bacalhau é servido na maioria das vezes apenas com molho, geralmente à base de manteiga.

2.6.11 – Capítulo XII – Crustáceos e conchas

Elemento de destaque nesse capítulo é a mistura incompreensível de insumos. Entre as 91 receitas, os protagonistas não são apenas ostras, mexilhões, lagostas e camarões, como se haveria de esperar. Há também receitas de caramujos, de carne de tartaruga e cágado, que por sua vez misturam-se com 63 receitas envolvidas em seção denominada Ovos, Leite e Queijo. A julgar pela quantidade de receitas com estes últimos

⁶³ A lula e o polvo são moluscos.

ingredientes, seria de se esperar que intitulassem capítulo próprio, até porquê, por sua natureza, em nada se relacionam com crustáceos.

Em toda essa miscelânea, destaca-se uma interessante receita de Tanajura frita, prato tipicamente consumido no sudeste brasileiro, principalmente nos estados de São Paulo, Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso (DÓRIA, 2018, pp. 301-302):

1. *Tanajura frita.* — *Toma-se uma porção de tanajuras e escalda-se com água quente; tiram-se depois os abdomens que se frigem em gordura, polvilhando-os com sal e pimenta, e estando bem torrados, servem-se como prato de surpresa; no gosto, assemelham-se ao camarão.* (*Cozinheiro Nacional*, 1882, pp. 325-326).

2.6.12 – Capítulo XIII – Os legumes

São 167 preparos dedicados àqueles que são classificados como “os mais preciosos recursos da cozinha e que, pela facilidade de se combinarem com todas as carnes, formam todos os dias a base da cozinha”. (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 344). O autor separa o que chamou de legumes em quatro categorias: raízes, folhas, frutas e grãos. Há, do ponto de vista técnico, algumas imprecisões, haja vista a cebola classificada como raiz, quando na verdade, trata-se de um bulbo, e a batata inglesa, chamada de batatinha, que é um tubérculo. Inclui também os cogumelos e os carapicús (cogumelos nacionais, também conhecidos como Orelha-de-Pau), quando na verdade, estes são fungos. Não é possível afirmar se o autor tinha ou não conhecimento sobre o assunto ou se procedeu dessa forma por razões didáticas e práticas, facilitando a compreensão de seu trabalho ao público alvo.

Estão neste capítulo, duas das três únicas receitas que levam a mandioca *in natura* em todo o livro – e não em forma de farinha (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 350). O autor a receita em pedaços, assada no forno ou frita após cozimento, e para ela não indica um acompanhamento em específico. Esse número diminuto contrasta com a batata inglesa, que figura como protagonista em 14 receitas, como sê uma grande diferença.

Outro ponto digno de nota é referente à taioba, que é receita como protagonista em três formas diferentes: cozida, empanada e ensopada. Há ainda, duas outras receitas onde a planta é indicada juntamente com outros vegetais. É interessante notar que em nenhuma das cinco receitas, as folhas da taioba são utilizadas. O autor propõe apenas o uso da raiz, dos talos ou brotos da planta com o fim alimentar. O consumo das folhas

dessa hortaliça ocorre com regularidade no sudeste de uma forma geral e ainda, na Bahia, ao passo que o consumo da raiz, ocorre mais comumente no Nordeste⁶⁴.

No conjunto das folhas, são 41 receitas no total e dentre elas, destacam-se as com cogumelos/carapicús, ingrediente principal em 8 delas, e o repolho em 10. Ressalta-se que nenhuma das folhas, nem mesmo a alface, é receita crua. Segundo o autor, todas as folhas devem ser escaldadas ou cozidas, para depois serem fritas ou refogadas. Isso enseja a reflexão a respeito de hábitos alimentares de um período no qual as condições de higiene e as tecnologias nela envolvidas eram bem mais restritas como um entre outros motivos possíveis para que a salada crua seja pouco mencionada nos textos e nas fontes sobre a alimentação do brasileiro no período.

Na sequência aparecem as receitas de frutas. Nota-se aqui a referência ao *Ora-pro-nobis*, que é indicado para compor o prato de carne de porco com abóbora d'água refogada (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 360). Uma receita cuja técnica merece destaque é a de “Macarrão de morangas verdes”. Neste preparo, a ideia é simular a forma de uma massa longa, espaguete ou assemelhada, usando a abóbora como matéria prima. Trata-se de preparo que demanda técnica e perícia, principalmente se for executado como consta da receita, usando uma faca, sem a ajuda de ferramentas específicas para que as lâminas sejam uniformes. Essa receita merece destaque não apenas em razão de sua dificuldade, mas, também por ter atravessado os tempos e ser preparada hodiernamente sem alterações significativas.

O capítulo é finalizado com os grãos, aos quais se destinam 47 receitas. Nesta seção, é possível encontrar diversos clássicos da culinária brasileira, incluindo a célebre feijoada e a dupla que se tornaria a mais popular nas mesas brasileiras a partir do século XIX: Arroz e Feijão. Destacam-se, por quantidade, a ervilha, insumo muito consumido na Europa, e o feijão – protagonista da cozinha nacional de norte a sul – aos quais o autor destina 10 receitas cada.

A exposição segue a ordem alfabética disposta pela seção destinada aos grãos. Inicia-se pelo arroz, sendo que a primeira das receitas é a de um “Arroz refogado à brasileira” (pág. 368), preparado de forma tradicional, lavado e refogado em gordura. Porém, a ele é incorporada cebola, uma dúzia de tomates e pimenta da Índia. Não foi possível encontrar referências de arroz preparado dessa forma nas fontes ou na bibliografia. A receita seguinte de “Arroz à chinesa” (pág. 368) se assemelha mais ao

⁶⁴ EMBRAPA. <https://www.embrapa.br/hortalica-nao-e-so-salada/taioba> - Data do acesso: 10.01.22

“Arroz branco”, mais tradicionalmente consumido pelo brasileiro. O texto da receita se resume a: “lava-se, e põe-se ao fogo com água, sal e uma colher de manteiga; deixa-se ferver, secar bem, e serve-se”. Nesse viés, tirada a manteiga – visto que o brasileiro do período não refoga usando esse insumo e sim a gordura de porco, conforme já abordamos neste trabalho – esta receita parece se assemelhar mais ao que se incorporou ao gosto nacional ao longo do tempo.

Outro prato que se tornou popular, principalmente no sudeste e, em especial, em São Paulo, é o que o autor chama canjica, prato à base de milho, consistindo em:

7. Canjica. — Toma-se uma porção de milho, soca-se no pilão, pondo umas palhas dentro para clarear e limpar facilmente o farelo ou a casquinha que cobre o milho; depois de bem socado, assopra-se n’uma peneira para sair todo o farelo; depois de bem limpo, põe-se a cozer em uma panela com bastante água, para que coza bem, e serve-se. Algumas pessoas usam come-la com açúcar, vinho e queijo com a manteiga. (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 367).

O consumo da canjica era tal que Spix e Martius relatam:

Em vez da farinha de mandioca, quase exclusivamente se come a farinha de milho grosseira. Vem à mesa em cestinhas, como o pão, na Europa, e, somente a pedido do hóspede, é substituída pela farinha-de-pau (mandioca). Raras vezes fazem pães ou bolos com ela. No mais, é a canjica igualmente preparada com milho e nunca falta na sobremesa essa comida nacional dos paulistas. Põe-se, na água, os grãos de milho socados por m pilão movido à água (Negro velho), depois são cozidos com água ou leite, em forma de papa, e então, servidos com açúcar ou melado. A canjica, de cujo invento se ufana o paulista, é comida gostosa, porém, indigesta, por causa do calor do clima. Não raro se ouve dizer nessa província: Se não houvéssemos sido os primeiros a descobrir as minas de ouro, teríamos bastante merecido da pátria, inventado a canjica e as redes, que primeiro imitamos dos índios. (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 164)

Segue-se então para um dos mais simbólicos insumos da cozinha brasileira: o feijão. Nas dez receitas agrupadas sobre ele, é possível encontrar clássicos como a “Feijoada” o “Feijão à moda brasileira” e o “Tutu de feijão” e o “Tutu à baiana”. Seu consumo surge nas anotações de muitos cronistas e viajantes do Brasil Colonial e Imperial, e no século XIX o feijão já podia ser considerado elemento básico da alimentação brasileira. A dieta dos escravos, principalmente nos centros urbanos era constituída dos seguintes itens alimentares principais,

1- Feijão-preto, farinha de mandioca, toucinho, carne-seca, canjica, laranja e banana (Jean-Baptiste Debret [1768–1848]); 2) feijão, farinha de mandioca, carne-seca, toucinho e banana (Johann Moritz Rugendas [1802–1858]); feijão, farinha de mandioca, arroz, toucinho e banana (Carl Seidler [1835, 2003]). (Ferreira, 2021, p.61)

Isso permite afirmar, muito provavelmente, ser o feijão o alimento que sustentava o escravo africano, dava força ao homem no trabalho pesado. O feijão demandava tempo para o cozimento, preparado com carne-seca e ingerido com farinha, com o uso das mãos. Os dedos selecionavam e misturavam os ingredientes cozidos na panela do feijão e amassavam aquela iguaria condimentada, fazendo uma espécie de bolo que conduziam à boca. A receita de “Feijão preto à moda brasileira”, impressiona pela fidelidade com a qual relata a forma tradicional de se fazer feijão pelo brasileiro até os dias de hoje. Trata-se de receita que, de fato, se mantém fiel aos usos e costumes do gosto nacional.

22. Feijão preto à moda brasileira. — Escolhe-se e lava-se uma porção de feijão preto; escorre-se e põe-se a ferver em água durante seis a oito horas, ajuntando de vez em quando um pouco d’água quente, à proporção que seca; estando cozido, escorre-se a água. Derretem-se, por outra parte, duas colheres de gordura, deitam-se lhes umas folhas de cebola, um dente d’alho, e sal; em seguida, ajunta-se o feijão; mexe-se com uma colher de pau, machuca-se bem o feijão, e ajunta-se o caldo que se escorrer, ferve-se até quase secar a água, e serve-se. (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 369)

Obviamente, há sempre variações, a inclusão ou retirada de algum ingrediente, porém, de uma forma geral, é seguro afirmar que o brasileiro come feijão conforme disposto na receita. O tempero básico é a mistura de alho e sal e, não raras vezes, cebola. O caldo vindo a ser engrossado “machucando-se” os grãos do feijão para que estes liberem o amido preso pela casca. O feijão como preparo revestido de caráter nacional evoluiu com o tempo, através da adição de diversificados complementos que variavam conforme a região. Em alguns locais, a ele acrescia-se partes menos nobres do boi, noutros, as mais diversas partes da carne do porco. Câmara Cascudo, afirma que a feijoada “é um modelo aculturativo do cozido português com o feijão-e-carne-seca, iniciais” (CASCUDO, 1983, p. 445-453), sem esquecer o toucinho, utilizado abundantemente.

Nesta seção está a receita de “Feijoada”, um dos pratos mais icônicos da cozinha nacional brasileira. A receita trazida em *Cozinheiro Nacional* é a de uma feijoada bastante simples:

“26. Feijoada. — Deita-se o feijão escolhido e lavado n’uma panela com água, sal, um pedaço de toucinho, umas linguiças, carne de porco, carne seca, carne de colônia, duas cebolas partidas, e um dente d’alho; deixa-se ferver quatro a cinco vezes, e estando cozido e a água reduzida, serve-se.” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 370)

Nas palavras de Câmara Cascudo (1983), que se aprofundou na pesquisa sobre a feijoada, a receita que se transcreveu de *Cozinheiro Nacional*, nem mesmo poderia ser considerada feijoada pois este nome “só se diz quando há carne e verduras. Feijão com carne, água e sal é apenas feijão. Feijão ralo, de pobre, Feijão todo-dia. Há distância entre a feijoada e o feijão. Aquela subentende o cortejo de carnes, legumes e hortaliças.” (CASCUDO, 1983, p. 450)

A origem da feijoada é controversa e rodeada por mitos, mas, a despeito da consideração que merecem os defensores da feijoada como o mais legítimo e incontestável prato da culinária brasileira, parece difícil discordar de Câmara Cascudo, que a define como “uma solução europeia elaborada no Brasil. Técnica portuguesa com material brasileiro.” Abordada a questão de forma direta e deveras esclarecedora, esse expoente da literatura gastronômica no Brasil afirma que: “O feijão com farinha é indígena e com carne guisada, refogada é português, cozidos conjuntamente, quando da feijoada mais vulgar, carne e feijão” (CASCUDO, 1983, p. 446). E, fato é que, para encerrar as breves linhas traçadas para falar desse prato “que não é apenas um acepipe, mas, um cardápio inteiro”, recorro novamente às palavras de Câmara Cascudo:

Essa ilimitada maravilha não em receitas definitivas e cada província apresenta seus modelos favoritos. Está ainda na fase do desenvolvimento e das provas incessantes. Há com carne e costeletas de carneiro ou de porco, peru, coxas de galinhas. Laranjas. Molho de pimenta e limão no caldo da feijoada. (CASCUDO, 1983, p. 449)

Necessário abrir um parêntese para tratar de uma das mais nobres e características combinações existentes na culinária brasileira: a dupla formada por arroz e feijão. Segundo Ferreira (2021) a chegada do arroz, de origem asiática ao Brasil se deu entre os anos de 1530 e 1550 – ainda que a data exata seja questão em aberto entre os pesquisadores. O produto popularizou-se paulatinamente, até se consolidar de norte a sul no país, a partir do século XVIII, quando as lavouras alcançaram grandes proporções:

“A produção de arroz no Rio Grande do Sul se estabeleceu, inicialmente, nas chamadas zonas coloniais e datam de 1832 as primeiras referências ao plantio de variedades conhecidas como ‘de montanha’. Contudo, com a irrigação mecânica o cultivo tomou verdadeiro impulso no estado, sendo de 1904 o funcionamento da primeira lavoura irrigada mecanicamente, no município de Gravataí.” (FERREIRA e BARRIGOSI, 2021, p.53) (FERREIRA, Carlos Magri, 2021, p. 53).

Segundo os mesmos autores, algumas referências apontam que o feijão já era consumido pelos nativos quando da chegada do colonizador: “No final do século 15,

quando os portugueses chegaram ao Brasil, o feijão era velho conhecido dos nativos (Sampaio, 1949, Léry, 1980) (FERREIRA e BARRIGOSI, 2021, p.53). Também informam outras hipóteses sobre essa entrada, mas referidas segundo o tipo da leguminosa em questão, onde destacam sugestão mais contemporânea, associada à imigração do século XIX:

Hipóteses prováveis da entrada do feijão em terras hoje brasileiras são formuladas por Gepts et al. (1988). Uma delas traça o caminho pré-histórico e a outra apresenta rota mais contemporânea. A primeira passa pelo México, ilhas do Caribe, Colômbia, Venezuela e Brasil. Nesse fluxo, teriam chegado os feijões de grãos pequenos, pretos, marrons-claros e mulatinhos. A rota mais moderna, originária nos Andes, com feijão de sementes maiores, provavelmente tenha ido para a Europa (Itália, principalmente) e trazido para cá por imigrantes, trajeto que seria o de chegada dos feijões tipo jalo e pintado, dentre outros. (FERREIRA e BARRIGOSI, 2021, p.55).

Como sinalizado anteriormente, o feijão foi juntando-se ao arroz aos poucos no prato do brasileiro. O processo não aconteceu de forma rápida, mas como aponta Câmara Cascudo:

Pela documentária dos séculos XVI e XVII o feijão não acusa saliência nem posto na atenção administrativa. Toda legislação oficial que conhecemos, nesses duzentos anos e mais, afasta o feijão dos cuidados defensivos, mantidos para o açúcar, moeda internacional, farinha de mandioca e milho, alimentos naturais das bocas curibocas, mamelucas e mulatas. (CASCUDO, 1983, p. 103)

Somente no século XIX, o feijão começa a se transformar em um produto nacional de consumo diário, se impondo ao longo do tempo e tornando-se indispensável ao se espalhar mais pelo país. A variedade de grãos ensejou preferências localizadas e, independentemente do tipo, ganhou constância e larga aceitação no prato, como mais uma vez nos relata Câmara Cascudo:

o feijão apareceu aos olhos da cunhã, cozinheira e amásia, o reforço mais imediato para completar a refeição. Os filhos foram, logo depois da desmama, habituados ao caldo de feijão e a mastiga-lo com qualquer carne, na forma do cozido que o português amava repetir no Brasil. Os primeiros brasileiros não dispensariam o prato nacional por excelência. (CASCUDO, 1983, p.103)”

Arroz e feijão simbolizam de forma especial a culinária nacional. Separados em sua origem por vastidões oceânicas, consumidos separadamente por povos completamente estranhos uns aos outros e por processos diferentes, esses dois vegetais foram se aproximando ao longo do espaço e do tempo para se juntarem numa mistura original. Trata-se de mistura saborosa, saudável, com alto poder de saciedade e inúmeras

possibilidades de combinações. Para o brasileiro em específico, a dupla de tal forma se entranhou no gosto nacional, passando a cunhar expressão que reflete justamente o trivial: “fazer o arroz com feijão” é sinônimo de fazer o básico, aquilo que não pode faltar. Falando em termos especificamente culinários, o brasileiro consome o arroz com feijão com quase tudo, desde quaisquer hortaliças, passando pelas carnes e até com algumas massas. Para a maioria esmagadora da população brasileira, quase não há o que não combine com arroz e feijão.

2.6.13 – Capítulo XIV – Os molhos

O autor dedica um capítulo inteiro aos molhos, que são em verdade, a alma de qualquer prato. O caldo é um elemento saborizante, podendo ser mais ou menos concentrado, responsável por ligar os diversos componentes de uma preparação. Isso se faz seja através da textura – espessando ou diluindo-a – suculência, aroma e influenciando até mesmo na aparência. A esse importante integrante de quase toda preparação culinária, são dedicadas 95 receitas.

Os molhos acompanham como adubos as comidas secas, a carne, os legumes, batatas, massas, etc. e devem, portanto, serem classificados, porque os molhos, ou sauces em francês, como tais só servem para as carnes, por sua composição picante, e não podem servir com algumas massas, para as quais se preparam os molhos doces (...) (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 375)

Os molhos, feitos à parte da refeição – diferentemente dos ensopados ou guisados, onde o alimento é preparado em imersão em meio líquido – são uma invenção europeia. Não foi possível encontrar nas fontes consultadas, um molho de origem tipicamente brasileira e, ainda que se faça menções em *Cozinheiro Nacional* à regionalização em epítetos nos títulos de algumas receitas, como no “Molho mineiro” (pág. 381) – examinado mais amiúde à frente – o receituário do capítulo traz molhos tipicamente europeus, principalmente franceses, em concordância com as sugestões que tomam a obra como uma repetição dos similares internacionais em circulação no período (LELLIS, 2013, p. 425).

Segue a partir daí, listando os “acepipes” ou especiarias e temperos que, no entender do autor, entram na composição dos molhos e uma lista de 30 elementos saborizadores, dentre eles os mais comuns e gerais, como alho, louro, sal e vinagre, até outros menos comuns e mais específicos, como o cardamomo, o pó de semente de mostarda, a valeriana e água de flor de laranja. Inicia a seção seguinte, composta por seis

receitas e denominada “Preparação para molhos”, onde descreve os elementos básicos que compõem as preparações. A título de exemplo, cita-se a “Água de alho”, que na cozinha moderna poderia ser chamado de “fundo”, isto é, uma preparação que visa a extrair o sabor de determinados ingredientes de forma concentrada a fim de que possam ser inseridos noutra preparo de forma sutil e já diluída em meio líquido. A próxima seção, denominada “Molhos para carnes”, traz uma série de molhos clássicos para acompanhamento de carnes vermelhas em geral ou aves, chamando atenção especial o “Molho mineiro”. Trata-se de preparo simples que consiste em um caldo de carne a que se junta acidez, através do acréscimo de limão galego, e picância, pelo recurso à pimenta comarí.

17. Molho mineiro — Esmaga-se meia dúzia de pimentas comarís frescas ou de conservas, espreme-se sobre ela o sumo de um limão galego, juntam-se seis a oito colheres de caldo de carne, e servem-se com carnes cozidas, repolho, etc. Em vez de sumo de limão, usa-se também dos diferentes vinagres fabricados no país, como sejam: vinagre de cana, de bananas, de amoras, etc. O molho, porém, mais saudável é o de laranja azeda, em vez de limão galego, ou vinagre”. (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 381)

Foi possível encontrar menção à fabricação de bebida fermentada a partir de frutas nacionais, chamada “vinho” por Spix e Martius (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 172). Porém, não identificamos referências sobre a fabricação de vinagres nacionais. Estes viajantes relatam que:

Uma fruta que especialmente se adapta a esta terra e a este clima é o ananás; às vezes este cresce silvestre, ajuntando em extensos trechos, em plantações apropriadas, porém, perto de fazendas, alcança extraordinário tamanho e sabor excelente. Em geral, é servido ao natural ou em compota, como sobremesa e até se faz dele um vinho muito agradável e saudável. Também dos frutos de jabuticabeira (*Myrtus cauliflora nob.*) se fabrica um vinho leve.” (SPIX & MARTIUS, 2019, p. 172)

Por certo que, sendo o vinagre a deterioração natural de bebida fermentada como o vinho, ou da cana de açúcar, como o vinagre de álcool – este último usado até hoje de forma arraigada nas cozinhas – não seria difícil extrair vinagre desse tipo de bebida. Levando-se em conta a ausência de referências ao vinagre em *Cozinheiro Nacional* e em outras obras aqui mencionadas, sugerimos algumas hipóteses sobre esse dado: ou esse era um conhecimento que parece não ter sido propagado, ou talvez sua inserção nos preparos não fosse tão apreciada, ou ainda, sendo uma cópia alterada em algumas partes, o texto não tenha consigo captar todas as preferências e usos nacionais. A única citação a vinagre de banana e de amoras se faz nesta receita de “Molho Mineiro” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 381). As duas receitas da seção seguinte, denominada “Molhos para legumes”,

não chamam a atenção de forma especial, senão por sua especificidade, sendo uma para ser servida com palmitos e a outra, com favas cozidas, não sendo molhos para utilização em legumes em geral.

Da seção de “Molhos para carnes e peixes”, constam os clássicos, como o bechamel e o molho de alcaparras, remetendo a um padrão mais europeu que nacional. Para o primeiro, o autor sugere três formas diferentes de execução, sendo em uma delas indicada a utilização do polvilho ao invés da farinha de trigo, tradicional espessante desse molho. Nesta seção é receitado um preparado denominado “Molho de Chefe de cozinha” (pág. 387), que é uma manteiga saborizada com pimentas e cebolinha, diluída ou emulsionada com limão. Cito o mesmo em razão da utilização da expressão “Chefe de cozinha”, sugerindo ter a mesma uso à época, além de remeter à prática profissional referida ao forno e fogão. A seção continua com os “Molhos para peixes” e “Molhos para caças”, de onde constam outros molhos clássicos ainda utilizados nas cozinhas. Finalizando o capítulo estão molhos para pudins e massas, que são essencialmente molhos doces.

2.6.14 – Capítulo XV – As saladas

O capítulo denominado “As saladas” contém 64 receitas, porém, apenas 21 delas são de fato saladas. Outras 7 são de compotas. As 36 restantes curiosamente são de sobremesas.

As receitas de saladas são feitas de vegetais crus e envolvem principalmente alface, batatas inglesas, pepino, beterraba, chicória, escarola, beldroega, cortados emisturados à azeite quente ou frio, vinagre e sal. Há também as que são misturadas com sardinha ou anchovas. No fim da seção, há gravuras exemplificando como podem ser montadas saladas em travessas. A grande quantidade de ingredientes envolvida nas porções – “quatro pés de alfaces”, “seis pepinos”, “duas dúzias de sardinhas” –, bem como as instruções para arranjos, ressaltando o valor estético, leva a crer fosse um preparo indicado a ocasiões especiais, cerimônias e celebrações, ou ainda a espaços de recepção de um público mais numeroso, como restaurantes, hotéis e similares.

A seção denominada “As sobremesas”, foi inserida neste capítulo por motivos que não são explicados pelo autor, afinal o capítulo seguinte vem nomeado como “Massas doces para sobremesa”, onde em nossa avaliação faria mais sentido encaixar esse conteúdo. Uma explicação seria a possibilidade de algum erro na confecção do volume,

inserindo-se na seção das saladas os preparados que teriam sido originalmente selecionados para compor o capítulo seguinte. A seção de “Sobremesas” é aberta com a justificativa de não ser objetivo da obra oferecer ao leitor um

tratado completo do confeitoiro”, mas tão somente “algumas receitas necessárias para completar o conhecimento de uma boa cozinheira”. A passagem é finalizada justificando-se que, “como não se encontram confeitarias em todos os lugares, por isso julgamos útil dar aqui algumas receitas indispensáveis para apresentar-se um banquete completo.” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 402)

Esse comentário traz à baila uma diferença entre o cozinheiro tradicional e confeitoiro que, apesar de tratarem de preparos culinários, correspondem a áreas distintas da Gastronomia. Interessa perceber o reforço ao que poderíamos considerar uma certa profissionalização e especialização no campo da cozinha, indicando também a diferenciação de espaços destinados ao consumo público de alimentos. Outro elemento a reforçar essa sugestão de entendimento está na existência de outros manuais destinados especificamente ao confeitoiro, como são exemplos o *Manual de Confeitaria* (1866) e *Doceiro Nacional ou Arte de Fazer Toda a Qualidade de Doces* (1882) também de autoria desconhecida e publicado pela Editora B.L. Garnier, dentre outros.

A impressão deixada pelo texto é a de que o autor parece menos à vontade em receitar doces, especialmente analisando-se a organização dada ao tópico destinado às sobremesas. Entre os poucos doces receitados, é possível encontrar o célebre arroz doce, que aparece de três formas diferentes, incluindo uma “à mineira” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 403). Muitas das receitas constantes da seção de sobremesas parecem deslocadas, se interpretado o termo sobremesa como sendo algum alimento doce. Entre as 36 receitas integrantes dessa seção, apenas 14 são propriamente doces, sendo que as demais tratam de massas salgadas. Encontram-se em meio às sobremesas um tradicional preparo italiano nomeado pelo autor “Bolos com recheio (rabioli)” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p.404), vindo a ser a massa conhecida no Brasil como ravióli, tendo o recheio salgado à base de carne bovina ou de aves e cujo preparo se executa da mesma forma até os dias de hoje. A esta receita salgada se juntam outras, como as 16 receitas de empadas de bacalhau, de bagres, camarões, galinha, porco, e até da carne do jacu, do tatu e do preá, animais da fauna nativa.

2.6.15 – Capítulo XVI – Massas doces para sobremesa

Neste capítulo, o autor traz uma grande variedade de receitas doces, ainda que não exclusivamente. Entre as 60 receitas que o compõem, há pastéis de carne, dentre os quais figura o “Pastel de capa de fubá à brasileira” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 414), cuja execução é rigorosamente a mesma do chamado Pastel de Angu, tradicional nas Minas Gerais e que ganhou o gosto nacional.

Entre as receitas doces, 15 são dedicadas aos pudins, a exemplo dos pudins de pão e de leite e o “Pão dourado” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, os. 417 e 418), feito da mesma forma até os dias de hoje. Duas receitas de sonhos fritos, outras duas de suspiros, uma de *macarron*, de origem francesa (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 422) e o tradicional Manjar branco à base de leite e amêndoas, apreciado pelas cortes da Europa desde o medievo e nomeado pelo autor de “Comida Branca” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p.422).

Finalizando o capítulo estão 7 receitas de geleias, consideradas, além de iguarias saborosas, um alimento indicado para pessoas de “estômago fraco”, por sua característica restauradora e fácil digestibilidade. Seu preparo, porém, envolvia uma série de procedimentos complexos, além de insumos que não eram comuns, como a “cola de peixe”, que corresponderia a ingrediente com as mesmas propriedades do colágeno atualmente. Essa cola era o resultado da emulsificação da proteína e gordura do peixe, ingrediente que precisava ser manipulado com cuidado para não deixar que o sabor da geleia fosse contaminado pelo sabor do peixe, conforme as instruções do autor. O resultado devia servir tanto para a produção de um entremeio usado em outros preparos como para sobremesa propriamente dita:

51 Geleias — “É difícil preparar-se uma boa geleia. Corta-se meia quarta de cola de peixe em pequenos pedaços, põem-se de molho durante vinte e quatro horas, em uma garrafa d’água, levam-se depois ao fogo, e tendo fervido durante uma hora, coam-se por um guardanapo; deitam-se em seguida duas claras de ovo n’uma caçarola com o sumo de um limão, ajunta-se a solução da cola, e deixa-se ferver tudo durante meia hora; torna-se a coar e serve para fazer as geleias.” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, pp. 420-421)

A extração da geleia de mocotó, segundo o autor, demandava cerca de “seis a sete horas” somente para o cozimento das peças de mocotó, para então extrair-se o colágeno que daria liga e textura às geleias. Talvez por isso mesmo observe que as geleias “formão unicamente parte das cozinhas mais opulentas” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 421).

2.6.16 - Capítulo XVII – As conservas

O último capítulo que integra *Cozinheiro Nacional* trata das conservas, que surgem mixadas a outros assuntos diversos. São 35 receitas de conservas, contendo o procedimento detalhado para a conservação dos mais diversos tipos de alimentos, desde vegetais, passando por carne, até ovos. Nesta seção, os preparados envolvem o conhecimento sobre técnicas de charcutaria, ou *garde manger*, vindo a ser o especialista naquilo que é convencionado chamar-se na culinária de cozinha fria, envolvendo os cuidados da cura, fermentação controlada e o manejo na maturação dos alimentos. Além do objetivo de conservação, a prática visa ainda apurar-lhes o sabor através de processos químicos e naturais. A variedade de técnicas é realmente impressionante, mobilizando amplo conhecimento sobre esse ramo da Gastronomia.

Dentre os preparados que compõem essa seção destacamos o que se refere à carne frita, bastante apreciada em todo país e conhecida em Minas Gerais como Carne de lata ou Carne na lata:

10. Conservação da carne frita — Ferve-se em pouco de água e sal a carne cortada em postas tira-se, e enxuga-se com um pano; frige-se depois uma porção de gordura, deita-se a carne, e deixa-se cozer até ficar corada; tira-se, põe-se em panelas deita-se gordura quente por cima. Para usar-se dela, basta aquece-la.” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 427)

Daí em diante passa o autor a listar uma série de procedimentos úteis a qualquer cozinheiro, que, porém, não são receitas culinárias. Entre eles estão “Modo de tirar o maqueiro à carne” e “Tirar o ranço à manteiga”, ou os diversos modos de torrar café, incluindo um “à mineira” onde ensina a acrescentar açúcar ou rapadura com o café ainda quente da torra, e muitos outros, como “modo de preparar chocolate”, “modo de fazer café à moda turca” (*Cozinheiro Nacional*, 1882, pág. 433). Entre essas diversas indicações destacamos aqui aquela que envolve um ingrediente tipicamente nacional:

48. Modo de preparar o guaraná — Raspa-se com uma grossa uma porção de guaraná, que se põe n'um copo com açúcar; despeja-se em cima água morna ou fria, conforme o gosto ou a precisão da pessoa, e bebe-se com o polme. Esta bebida é muito refrigerante, e serve muito nos grandes calores, para evitar as febres podres, e atalhar a diarreia.” (Cozinheiro Nacional, 1882, p. 434)

Na sequência o leitor encontra considerações mais gerais, compostas por 4 recomendações e intituladas “Receitas confortativas contra a fraqueza geral, debilidade do estomago, provenientes de diferentes causas ou excessos sexuais, pelo professor

Brillat Savarin.” As indicações são retiradas do canônico *A Fisiologia do Gosto*, publicado pela primeira vez em 1825 e as recomendações selecionadas focam na cura pelo alimento e aos vários tipos de excessos a que um *gourmand* geralmente se expõe. Em seguida, tem-se a penúltima seção do livro, intitulada “às bebidas”, onde, ainda que de forma sucinta, apresenta sugestões de vinhos e suas respectivas harmonizações e ocasião de servir. Fechando essa parte e também *Cozinheiro Nacional*, o leitor encontra uma série de informações úteis sobre hábitos e gostos culinários dos brasileiros:

No interior do Brasil usam dar cerveja depois do doce; sendo este um costume bárbaro que peca tanto contra o gosto, como contra a higiene; posto que seu preço iguale ao do vinho, sempre é considerada como uma bebida pouco decente, e só própria para botequins; a cerveja só deve ser tomada como refresco em dias de calor e longe das comidas. (*Cozinheiro Nacional*, 1882, p. 439)

As referências funcionam como um breve retrato de comportamentos ligados ao preparo e consumo dos alimentos partilhados por brasileiros e que, na avaliação do responsável pelo volume, parecem conflitar ou não se encaixar bem naquilo que então se abrigava sobre a chancela de “educado” e “civilizado” no campo da gastronomia internacional. A essa listagem do que é visto como de deselegante ou condenável, contrapõe-se instruções sobre comportamentos e práticas esperados não apenas pelo bom cozinheiro, mas especialmente do bom comensal, entre elas: como servir as mais diversas e refeições, quais as qualidades e respectivas quantidades de alimentos a serem servidos em ocasiões que vão de simples almoços para amigos, até banquetes para cem pessoas ou mais. Um verdadeiro manual que além de divulgar a culinária e propor a inserção de pratos e insumos tipicamente nacionais era, antes de tudo, um manual do bem servir. O volume traz ao final o índice de capítulos e preparos, que totaliza como já sinalizado, 45 páginas.

* * *

Nessa segunda parte buscamos explorar o *Cozinheiro Nacional* a partir da sua própria configuração, lançando mão de um exame mais específico da organização e dos temas tratados em cada seção e capítulo que integram a obra. Um trabalho original foi levantar para cada conjunto de receitas os ingredientes e técnicas mencionados pelo autor. Integrando esses elementos ao exame da obra, buscamos apresentar novos elementos e possíveis evidências que permitissem resolver ou aprofundar alguns debates construídos

em relação ao livro. Sabemos que a resolução dos problemas em que a obra ficava longe de serem resolvidos com este estudo, mas acreditamos que ela se torna já uma contribuição para os debates que se sigam sobre *Cozinheiro Nacional*.

Chegamos ao final do trabalho ainda mais convencidos das percepções que nos orientaram quando ele ainda era apenas um projeto que propunha refletir sobre “o gosto do brasileiro”. Como base de suas percepções e hipóteses estava e permanece a ideia de que a cultura das diferentes sociedades se erige num cenário de trocas e acomodações, e que o universo da culinária é exemplo dessa plasticidade cultural. Nessa perspectiva, para além da originalidade ou não obra, há outras questões colocadas pelo texto que parecem mais ricas e pertinentes na análise de *Cozinheiro Nacional*. E é sobre elas que buscamos refletir neste trabalho.

3 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alimentação como fato histórico ligado às raízes mais profundas da caminhada dos seres humanos ao longo do tempo e do espaço é algo indiscutível. Apesar da importância do tema, conforme pontuamos ao longo deste trabalho, trata-se de campo que foi durante muito tempo, caracterizado pela tradição oral e informalidade. Muito conhecimento se perdeu nas brumas do passado em razão da falta de documentação adequada a respeito do assunto. Mesmo povos que cultivaram hábitos alimentares desenvolvidos, pouco documentaram suas conquistas, relegando durante muito tempo a História da Alimentação a uma posição menos privilegiada que outros braços desta ciência.

Nações como o México, Peru e ainda o Brasil, já vem desenvolvendo estudos aprofundados sobre sua história gastronômica há mais tempo e através dos conhecimentos adquiridos, conquistas culturais importantes vêm sendo enfileiradas, trazendo progresso e desenvolvimento não apenas intelectual, mas também social. Felizmente, por aqui, a abordagem em relação à História da Alimentação vem mudando de forma rápida e consistente. Mais e mais pesquisadores se debruçam sobre o tema, agregando descobertas valiosas para o conhecimento humano através do estudo amudado dos ricos hábitos alimentares de seu povo. A valorização das pesquisas sobre o gosto e saber culinário dos brasileiros gera frutos concretos e perenes.

Foi neste contexto que nasceu a motivação para o presente trabalho. Aprofundar a pesquisa sobre *Cozinheiro Nacional*, obra que se propunha nas décadas finais do século XIX à valorização dos saberes e sabores nativos, pareceu desde o início uma forma respeitosa de contribuir – ainda que timidamente – com o crescimento da História Alimentar do Brasil. É necessário admitir que muitos dos questionamentos que impulsionaram este trabalho não foram respondidos, conforme eram as esperanças iniciais. Mesmo, com os esforços envidados no sentido de dar às perguntas respostas satisfatórias e embasadas, é forçoso assumir que o produto final reflete a reminiscência de muitos outros questionamentos que, espera-se, possam ao menos, impulsionar pesquisas futuras. Não obstante, é possível afirmar que, da mesma forma que a presente pesquisa revelou hipóteses interessantes, bem como saldo positivo para a construção do conhecimento da História da Alimentação no Brasil, foi possível extrair – consideradas as limitações de tempo e deste próprio pesquisador – resultados interessantes, passíveis

de serem aproveitados por outros estudiosos em outros trabalhos de valorização da cultura nacional.

Iniciamos a presente investigação apresentando alguns dos questionamentos básicos que orientaram o roteiro de estudos. Pretendeu-se discutir em que medida o *Cozinheiro Nacional* poderia ser entendido como um texto que expressava a cozinha brasileira. Algumas perguntas surgiram da leitura da obra: tal como enunciado no prefácio do livro, seria possível identificar aspectos que indicassem uma florescente identidade nacional, entendida como geral da cultura gastronômica brasileira? Os insumos e modos de preparo receitados pelo autor refletiam, de fato, um caráter “nacional”, de brasilidade da culinária? Caso positivo, o que seria considerado pela obra como representativo do tipicamente nacional?

Na sequência partimos para a abordagem dos aspectos gerais da História da Alimentação, nacional e internacionalmente, buscando inserir a obra em seu contexto histórico, analisando o cenário da literatura e cultura culinária brasileira no século XIX. A obra nasceu num contexto de proliferação dos restaurantes nos grandes centros urbanos Brasil afora, bem como da profissionalização dos cozinheiros e chefs que trabalhavam nesses estabelecimentos, conforme restou demonstrado por recortes selecionados de jornais da época. O século XIX foi um período de profusão literária na gastronomia. Na Europa, diversas publicações tratando de receituários eram publicadas com frequência e qualidade cada vez maiores, e o Brasil seguiu essa tendência, conforme demonstrativos feitos no primeiro capítulo. Foram abordadas questões polêmicas envolvendo a publicação, autoria, semelhanças e diferenças entre obras publicadas no mesmo período, bem como feitas inferências acerca do possível público a que se destinou o receituário em questão.

O segundo capítulo destina-se ao exame do conteúdo propriamente dito de *Cozinheiro Nacional*. O intento foi o de analisar, o quão profundamente possível, a estrutura do livro, os aspectos gerais das receitas, os insumos mais utilizados, sua quantidade, as aparentes influências e referências, buscando congruências e incongruências com os hábitos alimentares dos brasileiros no correr do século XIX, conforme outras fontes disponíveis. Neste capítulo trabalhamos ainda as questões envolvendo o regionalismo trazido pelas receitas, com destaque para a influência da culinária mineira. Por fim, fez-se a análise de cada um dos capítulos de *Cozinheiro Nacional*, abordando as receitas de forma amidiada, buscando identificar-lhes os detalhes e delas extrair o maior número de informações possível. Através desse trabalho, foi

possível colocar em evidência informações interessantes a respeito dos saberes e formas de criação de sabores no período, além de ser possível identificar diversos pratos tradicionais da culinária brasileira regional e nacional – como o frango com ora-pro-nobis, angu e a feijoada - cujo preparo se mantém idêntico até os presentes dias.

Resta então, elaborar as respostas, sugerir hipóteses e lançar novos questionamentos às perguntas propostas. O conteúdo do livro trazia – de fato – correspondências com as práticas alimentares e culinárias brasileiras observadas na época? O livro pretende – desde o título - referenciar uma culinária nacional. Porém, num território gigantesco e altamente diversificado como o brasileiro, onde o regionalismo sempre marcou os fenômenos sociais, seria possível identificar aspectos que indicassem uma florescente identidade nacional geral da cultura gastronômica brasileira? O que, na obra em questão, era pensado como representativo do tipicamente nacional? Cumpre assumir que as respostas obtidas para muitas das questões propostas não são conclusivas.

Apesar do título e da defesa nacionalista dos valores brasileiros em detrimento dos estrangeirismos e da proposição direta de que a obra seja uma síntese da cozinha brasileira proclamados na apresentação do livro, parece mais correto admitir aquilo que o próprio autor faz constar na extensão do citado título: uma “*coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias*”. De forma bastante objetiva: o autor cumpre em parte sua promessa. O conteúdo do receituário é essencialmente uma coleção de receitas de origem europeia e dele constam algumas, ainda que comparativamente poucas, receitas tipicamente brasileiras. Ao longo das páginas, vemos uma série de receitas da cozinha francesa, italiana e até inglesa, para as quais são sugeridas aqui e ali possíveis substituições por insumos nativos ou de fácil acesso no Brasil. Há, de fato, receitas tipicamente nacionais, porém, como restou demonstrado, a discrepância em números entre a quantidade de receitas europeias e receitas nacionais é visivelmente expressiva.

Parece mais adequado a afirmação de que o autor cumpre parcialmente sua promessa pelo motivo de que ele não esconde, desde o título, que se trata de uma obra que traz receitas brasileiras e europeias, sendo que, para estas últimas, sugere a possibilidade de serem feitas substituições, sem grande perda de qualidade. Ainda assim, é preciso constatar que a esmagadora maioria dos preparos é estrangeira. As bases de sabor propostas pelo autor trazem os insumos tradicionais da cozinha europeia. O uso da manteiga, cogumelos, vinho e pão são constantes, ao passo que os insumos que compunham as bases de sabor das mesas brasileiras, segundo as fontes trabalhadas, ficam muito atrás em frequência. Ingredientes como a farinha de mandioca, o fubá de milho o

toucinho e o feijão são expressivamente menos receitados que os supracitados, o que permite concluir que as bases da cozinha do receituário de *Cozinheiro Nacional* não são de fato nacionais, mas europeias.

A discrepância existente entre as quantidades de pratos de origem europeia apresentados e a de pratos genuinamente brasileiros parece ser natural frente o contexto gastronômico do Brasil no século XIX. Os recortes de jornais trazidos a este trabalho demonstram que a cozinha internacional, em especial a francesa, gozava de grande prestígio quando da publicação da obra objeto deste trabalho. “Chefs” franceses ou especializados em cozinha francesa eram procurados e propagandeados pelos restaurantes que os contratavam. Isso possivelmente reflete o que ocorria na maioria dos restaurantes mais prestigiados dos centros urbanos brasileiros. O que era receitado e servido ao público era em sua maioria estrangeiro e *Cozinheiro Nacional*, intencionalmente ou não, reflete isso.

Os possíveis motivos para essas constatações são vários e de várias naturezas. O primeiro deles que podemos apontar parece ser o mais simples: Por mais rica que fosse a junção das tradições indígena, negra e portuguesa, bases formadoras da culinária brasileira, ainda se tratava de uma tradição florescente. Apenas no final do século XX e início do século XXI pode-se assistir o desenvolvimento da gastronomia nacional de forma pulsante e crescente, produzindo novos pratos e aprimorando os antigos preparos através da inserção de insumos nacionais. Nos idos do século XIX, pode-se dizer que a culinária brasileira propriamente dita ainda engatinhava.

Outra possível hipótese para o protagonismo das receitas estrangeiras é o fato de que, até o presente momento, não foi possível confirmar se a obra é da lavra de um único autor, alguém que, verdadeira e diretamente estivesse envolvido com a culinária, ou se *Cozinheiro Nacional* foi uma iniciativa editorial da Livraria Garnier, aproveitando as oportunidades de mercado de livros de culinária. No caso da segunda teoria, é possível que o editor tenha reunido o conteúdo disponível mais difundido e, com a ajuda de alguém com familiaridade com a culinária, tenha proposto as substituições sugeridas, algumas delas, conforme expusemos no trabalho, pouco factíveis ou efetivas.

O capítulo destinado à carne de caça (caça de cabelo) e aves nativas, é a exceção que vem apenas confirmar a regra de que a comida receitada em *Cozinheiro Nacional*, tinha, efetivamente, menos de nacional e mais de internacional. Os preparos ali propostos parecem mais uma iniciativa ideológica do que propriamente prática, como se fizessem parte do ideário componente da mitologia indigenista vigente na literatura romântica da

época. Trata-se de um conteúdo que chama mais a atenção do leitor pela excentricidade do que pelo apelo gastronômico propriamente dito. *Cozinheiro Nacional* é uma obra que reflete os anseios da classe intelectual brasileira no decorrer do século XIX. Empenhados em exaltar os valores nacionais e qualificar o Brasil como uma nação soberana e autônoma, os pensadores desse período se esforçaram em criar uma identidade para a sociedade brasileira com base em suas características nativas. Os frutos dessa empreitada deram à luz muitas personagens folclóricas que povoavam lendas e estórias. Da necessidade de enaltecer a grandiosidade da natureza e as origens do povo, criaram-se os mitos dos heróis indígenas, que protagonizaram obras como *Iracema* (1865) e *O Guarani* (1857), de José de Alencar, bem como figuras como a do malandro urbano, filho da dificuldade e da pobreza, que através da esperteza e malícia, conseguiam driblar as agruras da vida, e que foi imortalizado por Mário de Andrade já no início do século seguinte em *Macunaima* (1928). Frise-se que se trata de uma colocação que não pretende desmerecer, ou muito menos desdizer, o receituário em questão. Trata-se apenas de apontamento feito com base nas referências históricas que embasaram o presente trabalho sobre a usualidade e frequência nas mesas brasileiras do preparo de macacos, onças, tamanduás, ariranhas e afins, conforme receitado pelo autor. Por mais que tais insumos tenham sido consumidos em algum momento e em alguns lugares no país, não foi possível assegurar que faziam parte do cardápio dos brasileiros que consumiriam uma obra como *Cozinheiro Nacional*.

Outro ponto que ressalta da análise cuidadosa do receituário trazido em *Cozinheiro Nacional*, é que a intenção de trazer receitas de todo o país fica restrito a determinadas regiões. Há sim, menções a pratos como a sopa de tartaruga, consumida no norte do território e um ou outro prato típico dos sertões do centro-oeste ou do baiano, mas, as tabelas que compõem o presente trabalho mostram através de números, que a cozinha pretensamente nacional trazida no livro se concentra no sudeste brasileiro, com destaque para a culinária mineira. Necessário fazer constar que a culinária mineira é uma referência para o autor. Conforme demonstrado neste trabalho, as citações à cozinha tributada a Minas Gerais são bastante mais abundantes que aquelas feitas sobre receitas de outras regiões do país. As referências não dizem respeito apenas aos pratos qualificados como típicos, mas também aos modos de fazer classificados como “à mineira”, a exemplo do “modo de torrar café à mineira”. Ainda são feitas referências ao queijo de Minas, como também a molhos tipicamente mineiros. O regionalismo culinário é algo esperado em um país cuja extensão territorial é gigantesca, como ocorre no Brasil.

A enormidade das distâncias que separam as diversas regiões implica em alterações radicais na fauna, flora, condições climáticas, costumes e dinâmicas sociais, todos estes, fatores que impactam diretamente a culinária praticada localmente. Mesmo nações de território menor, como França e Itália, por exemplo, há variações consideráveis entre o que se produz e como se produz de uma região para outra. Nota-se que a cozinha mineira conforme retratada em *Cozinheiro Nacional*, já era uma presença forte, que extrapolava as fronteiras regionais, sejam elas políticas ou não, e se espalhava para outros pontos do território nacional.

A despeito de quaisquer possíveis críticas, é preciso tributar a *Cozinheiro Nacional* mérito incontestável: trata-se de obra pioneira, que trouxe proposta inédita de valorização da cozinha brasileira. Não encontramos obra anterior a esta, trazendo de forma explícita e direta, a necessidade de enxergar os saberes relacionados à gastronomia nacional como valores socioculturais dignos de serem resguardados e difundidos. A lista de sugestões para possíveis substituições de insumos estrangeiros por outros nacionais foi uma inovação, inclusive na literatura em questão. Trata-se de solução culinária inteligente e que visa a tornar acessível a confecção de pratos de forma alternativa, que também não foi possível encontrar em outros livros de mesmo teor escritos em Língua Portuguesa, anteriores à obra fonte principal deste trabalho. A iniciativa de buscar a valorização de aspectos da cultura brasileira através da cozinha escrita é digna de reconhecimento. Inserido em um contexto de estrangeirismo arraigado e valorização da culinária estrangeira, *Cozinheiro Nacional* vai de encontro ao senso comum corporificado nas publicações disponíveis a seu tempo e busca trazer o foco para a comida nacional, para o que de valioso o Brasil possui.

Independentemente da motivação que deu ensejo à sua publicação, do sucesso eventualmente alcançado ou da aferição de possíveis frutos posteriores, a iniciativa pioneira consubstanciada pelo conteúdo de *Cozinheiro Nacional* é por si só, um ato de exaltação à cultura e valores brasileiros que merece respeito, além da referência e reverência à obra como marco na cozinha nacional.

REFERÊNCIAS

- ABREU, M. e. (2011). *ABREU, Márci Impresso no Brasil: dois séculos de livros brasileiros*. São Paulo: Unesp.
- ALENCASTRO, L. F. (2000). *O trato dos viventes. Formação do Brasil no Atlântico Sul, séculos XVI e XVII*. São Paulo: Companhia das Letras.
- ALMEIDA, . (2011). *Chef Profissional*. São Paulo: Senac Editoras.
- AMARAL, R. e. (2016). *Histórias da gastronomia brasileira: dos banquetes de Cururupeba a Alexa Atala*. Rio de Janeiro: Rara Cultural.
- ANDRADE, M. d. (2015). *O turista aprendiz*. Brasília: Iphan - Biblioteca Aloísio Magalhães.
- ATALA, A. (2008). *Com unhas, dentes e cuca prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Editora SENAC.
- BEE, W. (2014). *Pense no Garfo!: uma história da cozinha e de como comemos*. Rio de Janeiro: Zahar.
- BELLUZZO, R. (2010). *Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes*. São Paulo: Senac São Paulo.
- BLAKE, A. V. (1900). *Diccionario Bibliographico Brasileiro (Vol. 6o)*. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional.
- BORDIEU, P. (2015). *A Distinção: crítica social do julgamento*. Porto Alegre: Zouk.
- BRAUDEL, F. (2005). *Civilização material, economia e capitalismo Vol. 1 - Estruturas do Cotidiano*. São Paulo: Martins Fontes.
- BUENO, E. (2012). *Brasil: uma história: cinco séculos de um país em construção*. Rio de Janeiro: Leya.
- CASCUDO, L. d. (1983). *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo.
- CONCEIÇÃO, F. (1879, junho). Os livros e a tarefa da alfândega. *Revista Brasileira*, 607.
- COUTO, C. L. (2007). *Arte de cozinha, alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (Séculos XVIII e XIX)*. São Paulo: SENAC.
- Cozinheiro Nacional, A. d. (1882). *Cozinheiro Nacional ou collecção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européas para preparação de sopas, molhos, carnes, caça, peixes, crustáceos, ovos, leites, legumes, podins, pasteis, doces de massa e conservas para sobremesa (7ª ed.)*. Rio de Janeiro: Livraria Garnier.
- DÓRIA, C. A. (2009). *A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Senac.
- DÓRIA, C. A. (2009). *A formação da culinária brasileira*. São Paulo: Publifolha.
- DÓRIA, C. A. (2018). *A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer*. São Paulo: Três Estrelas.
- E. Izard. (1913). *Catálogo Geral*. Rio de Janeiro: Livraria Garnier.

- EL FAR, A. (2006). *O livro e a leitura no Brasil*. Rio de Janeiro: Zahar.
- EL FAR, A. (2011). *Os romances de que o povo gosta o universo das narrativas populares de finais do século XIX*. Rio de Janeiro: Floema.
- EL-KAREH, A. C. (janeiro-junho de 2004). Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil. *Estudo Históricos n° 33*, pp. 76-96.
- EL-KAREH, A. C. (Agosto de 2013). Comer Papagaio e ser brasileiro: receitas culinárias e construção da identidade brasileira. *DEMETRA*, pp. 289-308.
- FERNANDÉZ-ARMESTO, F. (2004). *Comida: uma história*. (V. Joscelyn, Trad.) Rio de Janeiro: Record.
- FERREIRA, Carlos Magri. (2021). *Arroz e Feijão: tradição e segurança alimentar*. Brasília: EMBRAPA.
- FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. (2018). *História da alimentação* (9ª ed.). (G. J. Machado, Trad.) São Paulo: Estação Liberdade.
- FLEURY, J. N. (julho de 2011). O mercado e a cidade: a influência do consumo de carne na história urbana de Belém na segunda metade do século XIX. *Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH • São Paulo*, pp. 01-14.
- GOMES, L. G. (janeiro/junho de 2004). Culinária de Papel. *Estudos Históricos - Rio de Janeiro - n° 33*, pp. 3-23.
- GOODY, J. (1998). *Cozinha, culinária e classes: Um estudo de Sociologia comparativa*. Oeiras, Portugal: Celta Editora.
- GUIMARÃES, H. d. (2004). *Os leitores de Machado de Assis: O romance Machado e o público de literatura no século 19*. São Paulo: Universidade de São Paulo.
- Hallewell, L. (1985). *O Livro no Brasil: Sua história*. (M. d. outro, Trad.) São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo.
- HOLLAND, M. (2015). *O atlas gastronômico: uma volta ao mundo em 40 cozinhas*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra.
- IZARD, E. (1913). *Catálogo Geral*. Rio de Janeiro: Livraria Garnier.
- KARLS, T. S. (2018). O Rio de Janeiro à mesa: A alimentação nos restaurantes e confeitarias do século XIX (1854-1890). *Revista História - São Paulo. n° 178 a00618,2019*, 1-28.
- KLEIN, H. S. (1987 v. 17 n.2). A demografia do tráfico Atlântico de escravos para o Brasil. *Estudos Econômicos*, 129-149.
- LELLIS, F. e. (2013). *Os Banquetes do Imperador*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- LESSA, C. (19 de 02 de 2008). Nação e Nacionalismo. *Estudos Avançados*, pp. 237-256.
- LINDOSO, F. (2004). *O Brasil pode ser um país de leitores? Política para a cultura / Política para o livro*. São Paulo: Summus Editorial.
- LOBO, E. M. (out./dez. de 1971). Evolução dos preços e do padrão de vida no Rio de Janeiro, 1820-1930 - resultados preliminares. *Revista Brasileira de Economia*, p. 235/265.
- MACEDO, J. M. (1873). *Cincinato Qubra-louça*. Rio de Janeiro: Livraria Garnier.

- Machado, M. H. (dezembro de 1999). Um Mitógrafo no Império: a Construção dos Mitos da História Nacionalista do Século XIX. *Estudos Históricos* 2000-25, pp. 63-80.
- MAGALHÃES, S. M. (Maio/Agosto de 2019). O cozinheiro popular, a Livraria Quaresma e a divulgação da culinária brasileira no início do século XX. *História Unisinos*, pp. 270-283.
- MARQUESE, R. B. (2006). A dinâmica da escravidão no Brasil: resistência, tráfico negreiro e alforrias, séculos XVII-XIX. *Novos estudos - CEBRAP n.74*, 107-123.
- MENESES, J. N. (2000). *O Continente Rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas*. Diamantina: Maria Fumaça.
- MENESES, U. T. (jan/dez de 1997). A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista História e Cultura Material - São Paulo*, pp. 9-91.
- MONTANARI, M. (2008). *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- MURARI, L. (1999). O culto da diferença: Imagens do Brasil entre o exotismo e o nacionalismo. *Revista de História - FFLCH-USP*, 45-58.
- P. PLANTIER. (1870). *O Cozinheiro dos Cozinheiros*. Lisboa: P. Plantier .
- PERULLO, N. (2013). *O gosto como experiência: ensaio sobre a filosofia e estética do alimento*. São Paulo: SESI - SP.
- PLANTIER, P. (1870). *O Cosinheiro dos Cosinheiros*. Rio de Janeiro: Plantier.
- QUERINO, M. (1922). *A Arte Culinária na Bahia*. Salvador: Livraria Progresso Editora.
- RIBEIRO, C. d. (8 de 2013). O consumo de Carne no Brasil: entre valores nutricionais e socioculturais. *Demetra*, pp. 425-438.
- ROSSI, P. (2014). *Comer: necessidade, desejo, obsessão*. São Paulo: UNESP.
- SAINT-HILAIRE. (1999). *Viagem ao Rio Grande do Sul*. Belo Horizonte: Itatiaia.
- SAINT-HILAIRE, A. d. (1974). *Viagem pelo distrito dos diamantes e litoral do Brasil*. São Paulo: Itatiaia.
- SAINT-HILAIRE, A. d. (2002). *Segunda viagem a São Paulo e quadro histórico de São Paulo*. Brasília: Senado Federal.
- SAMPAIO, T. (1949). *História da Fundação da Cidade de Salvador*. Rio de Janeiro: Tipografia Beneditina.
- SAVARIN, J. A. (1989). *A fisiologia do gosto*. Rio de Janeiro: Salamandra.
- SCHWARTZ, S. (1988). *Segredos internos. Engenhos e escravos na sociedade colonial*. São Paulo: Companhia das Letras.
- SEIDLER, C. (1976). *Dez anos no Brasil - 3ª Edição*. Brasília: Martins.
- SILVA, P. P. (2005). *Farinha, Feijão e Carne Seca: Um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo: SENAC São Paulo.
- SOUZA, Geraldo Gerson e MARQUES, Maria Cristina. (2009). *Cozinheiro Nacional*. São Paulo: Ateliê Editorial.
- SPIX, J. B., & MARTIUS, K. F. (2019). *Viagem pelo Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia.

- STRONG, R. (2004). *Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.
- TORRES, O. (1949). *Índice do "Dicionário bibliográfico brasileiro" do dr. Augusto Vitorino Alves do Sacramento Blake: por ordem alfabética dos sobrenomes e por Estados, com anexos dos estrangeiros que viveram no Brasil*. Salvador: Fundação Gonçalo Muniz.
- TREFZER, R. (2009). *Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia*. São Paulo: Senac São Paulo.
- VISER, M. (1998). *O Ritual do jantar: as origens, a evolução, excentricidades e significados das boas maneiras à mesa*. Rio de Janeiro: Campus.
- Wätzold, T. (2012). *Proclamação da Cozinha Brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional do Império Brasileiro*. Belo Horizonte: Editora Gráfica TCS.
- WRANGHAM, R. (2010). *Pegando fogo: por que cozinhar nos tornou humanos*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora.
- YOUSSEF, Antônio Nicolau. (2007). *400g*. São Paulo: Companhia Editora Nacional.