

Comer papagaio e ser brasileiro: receitas culinárias e construção da identidade brasileira*

Parrot eating and being brazilian: culinary recipes and the construction of the brazilian identity

Almir Chaiban El-Kareh¹

¹ Professor Doutor aposentado do Departamento de História do Instituto de Ciências Humanas e Filosofia da Universidade Federal Fluminense e do Departamento de História do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

Correspondência / *Correspondence*
Almir Chaiban El-Kareh
E-mail: almirelkareh@gmail.com

* Este trabalho foi apresentado na 35th International Conference of the International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF), Birds as Food: Cross-Cultural and Health Perspectives, realizada em Sopron, Hungria, do dia 13 ao 15 de julho de 2012.

Resumo

O Brasil se tornara independente e era o único Estado monárquico das Américas, mas isto não bastava. Era preciso dar-lhe uma nação e uma identidade. Nos centros urbanos, a população livre tinha tradições mais que tudo herdadas da metrópole: falava português, era católica e tinha hábitos e costumes portugueses. Uma das estratégias montadas pela elite política imperial para construir uma identidade própria e distinta da portuguesa foi incorporar um estilo de vida europeu, copiado especialmente de Londres e de Paris. Entretanto, a introdução indiscriminada, acrítica e precipitada destes novos hábitos de consumo terminou por se transformar num obstáculo à construção de uma identidade nacional. Alguns intelectuais comprometidos com este projeto reagiram com soluções criativas e inusitadas. Um deles, o anônimo Cozinheiro Nacional se propôs a apresentar “uma cozinha em tudo Brasileira”. Seu intento era oferecer um livro de receitas onde a comida nacional estivesse visceralmente ligada a um território, seus habitantes e sua história. Ele queria, com efeito, que seu livro expressasse a relação entre “as pessoas e as preparações culinárias” e, assim, recuperar através da cozinha as identidades regionais que, reunidas em um só livro, seriam a expressão de uma cozinha nacional que utilizava ingredientes e técnicas de todas as regiões do Brasil. Desta forma, apresentando uma cozinha constituída de toda a fauna brasileira, onde se podia preparar cobras, onças, tamanduás e lagartos, o Cozinheiro Nacional nos dava sua receita para a construção da identidade brasileira que poderia ser assim resumida: “Comer papagaio e ser brasileiro”.

Palavras-chave: Livros de receitas. Culinária e gastronomia. Cozinheiros intelectuais. Cozinha brasileira e identidade nacional.

Abstract

Brazil became independent and was the only monarchical state in the Americas, but that was not enough. It was necessary to give it a nation and an identity. In urban centers the free population had inherited its traditions mainly from the metropolis: it spoke Portuguese, was Catholic and had Portuguese customs and habits. One of the strategies adopted by the imperial political elite to build a self-identity distinct from the Portuguese was to incorporate a European lifestyle, especially copied from London and Paris. However, the indiscriminate, uncritical and hasty introduction of these new consumption habits ended up becoming an obstacle to the construction of a national identity. Some intellectuals committed to this project reacted with unusual and creative solutions. One of them, the anonymous National Cook, aimed to present “a cuisine Brazilian in every aspect.” His wish was to offer a cookbook where food was viscerally connected to the national territory, its inhabitants and its history. He wanted, in effect, his book to be the expression of the relationship between “people and culinary preparations” and thus recover through cooking the regional identities that assembled in one book, would be the expression of a national cuisine that used ingredients and techniques from all regions of Brazil. Thus, introducing a cuisine made up from all the Brazilian fauna, where you could prepare snakes, jaguars, anteaters and lizards, the National Cook gave us his recipe for the construction of the Brazilian identity which could be summarized as follows: “Parrot Eating and Being Brazilian.”

Key words: Cookbooks. Culinary and gastronomy. Intellectual cooks. Brazilian cuisine and national identity.

Introdução

O que nos interessa neste artigo, baseado fundamentalmente em escritos de viajantes estrangeiros e em livros de receitas de cozinha brasileiros, todos do século XIX, é analisar como as elites intelectuais do recém criado Estado brasileiro, em seu afã de lhe dar uma nação, reagiram ao discurso estrangeiro de menoscabo de sua cultura e identidade, contrapondo-lhe um discurso, marcado pelo romantismo, de exaltação de sua natureza esplendorosa, de sua flora exuberante e de sua numerosa e variada fauna. Ou, retomando o pensamento de um autor brasileiro anônimo, o Brasil deveria apresentar-se “aos olhos do mundo, ocupando o lugar distinto que a natureza lhe marcou”.¹

Cozinha e identidade nacional

Desde a independência do Brasil, em 1822, se colocou o problema do reconhecimento do Estado brasileiro pela ex-metrópole e demais nações, e o da afirmação de uma identidade própria, o que não era evidente, uma vez que os brasileiros descendiam dos portugueses, falavam a mesma língua, tinham a mesma religião e seus costumes eram muito semelhantes.

No entanto, havia uma rixa antiga entre metropolitanos e nascidos na colônia. Aqueles, desde que desembarcaram em 1808, em companhia da família real portuguesa, apesar da hospitalidade com que foram acolhidos num momento difícil de sua vida, tendo que abandonar às pressas seu país e suas fortunas, principalmente as imóveis, se portaram de forma presunçosa e prepotente, e mesmo hostil, em relação a seus hospedeiros, se negando a compreender “a diferença de cor da geração brasileira, a quem tratam ironicamente de mulata, sem distinção de origem”.

Era evidente que a marca da escravidão pesava na constituição física do brasileiro que via na “mistura mais frequente dos dois sangues”, o seu e o do europeu, e no “progresso da educação”, a saída para este estado de coisas, pois esta última “retifica a opinião pública e a induz a respeitar o verdadeiro mérito onde quer que se encontre”.

E o que era ser brasileiro, este habitante emblemático do império sul-americano, senão uma síntese dialética de todas as culturas, inclusive indígenas e africanas subordinadas à portuguesa, que se misturavam nas casas (na cozinha e na cama) e nas ruas, e cujos êxitos ou encantos “deveriam constituir um título a mais em prol do esquecimento futuro dessa linha de demarcação [étnica], que o amor próprio traçou mas que a razão deverá apagar um dia”.²

Ora, na ausência de uma tradição cultural reconhecida que não fosse a portuguesa, a saída encontrada pela elite brasileira, desde a independência da colônia, foi a exaltação de sua natureza, na esperança de que o brasileiro “[...] com o tempo virá a ser tão grande como o ambiente natural em que vive. Sentirá, então, orgulho de ser um povo mestiço, como o considerou a arrogância europeia e o qualificou o ciúme de sua metrópole”.³

Partindo dessa premissa, a aproximação de outras nações e o incentivo à imigração europeia tinham um duplo objetivo: atrair capitais e trabalhadores livres para modernizar sua economia, e introduzir novos valores e traços culturais que os distinguissem dos portugueses. Entretanto, esta abertura para o estrangeiro e, especialmente, para a Europa provocou uma avalanche de novos valores, às vezes assimilados sem nenhuma crítica. Eis como se expressa o Conde Eugène de Robiano, por volta de 1878, a esse respeito:

“É claro que, em sua cabeça, o brasileiro não crê absolutamente estar em atraso com relação à Europa; e, de fato, exteriormente ao menos, começa a emprestar loucamente suas modas e seus costumes, quando em realidade

*não é senão sua primeira vítima [...]. O que é lamentável, ver assim a marca própria de cada país perder-se até nos menores detalhes, em proveito apenas da absurda lei do nivelamento universal”.*⁴

O que, com efeito, recolocava o problema do apagamento de sua identidade, diante da ameaça real de sufocamento dos tradicionais traços da cultura brasileira. Os autores de livros de receitas culinárias reagiram a essa europeização desenfreada e atuaram em sintonia com a compreensão que tinham do seu próprio papel político e o da comida na construção da identidade e nacionalidade brasileiras. Eis como começa o seu livro o autor anônimo acima citado: “*Cozinheiro Nacional* tal é o título que escolhemos para esta nossa obra; e quão grandes são as obrigações que ela nos impõe!”¹

A europeização dos hábitos alimentícios e o consumo de aves domésticas

No começo do século XIX, além da escassez generalizada de aves domésticas no interior do país, tampouco os costumes alimentícios ajudavam o estrangeiro. Por isso, Luccock, sabendo que a caminhada que o esperava no dia seguinte seria mais longa que habitualmente, e através de florestas desabitadas, quis premunir-se “com alguma ave fria para comer no caminho; mas jamais por ali se escutara falar de uma coisa tão monstruosa” e foi obrigado “a levar ovos cozidos com farinha”.⁵ Sem embargo, uns trinta anos depois, as coisas já haviam mudado e Ida Pfeiffer teve mais sucesso: “De manhã, eu me despedi de meus amáveis hospedeiros; a excelente hospedeira me deu para levar um frango assado, farinha de mandioca e queijo, e assim munida de provisões, segui minha viagem”.⁶

Felizmente, para os viajantes, pouco a pouco, à medida que os estrangeiros afluíam ao Brasil e recorriam seu território, o número de pousadas ou vendas, que nas proximidades dos povoados e das fazendas serviam especialmente aos tropeiros em seus deslocamentos, aumentou, e seu cardápio variou um pouco, sendo possível, além da invariável carne-seca com farinha de mandioca, “obter-se frangos e leitões”,⁵ ainda que seu preparo pudesse durar horas! Porém, quando se tratava de um “dia santo”, com grande dificuldade se conseguia um frango, e, neste caso, se tinha de “pagar, no mínimo, o dobro do preço que valia”!⁵ Mas, ainda que estivessemos na longínqua província do Amazonas, em Vila Bela, por exemplo, já seria possível comprar, em 1859, na venda que pertencia ao delegado da polícia, “uma garrafa de Porto, duas galinhas e uma tartaruga”.⁷

E, de fato, o hábito de criar aves domésticas se havia disseminado por todo o país, mesmo em seus rincões mais recônditos. Com efeito, se havia tornado comum encontrá-las nos quintais das casas, e mesmo em seu interior, em promiscuidade com seus donos. Não faltam relatos, por vezes jocosos, como os que nos conta Biard quando decidiu conhecer por dentro a casa em que estava hospedado:

*“[...] Prosegui na minha visita: após a cozinha tive o cuidado de examinar a sala de refeições onde havia um sagui brabo que mordida todo mundo, seis cachorros magricelas, outros tantos gatos grandes e pequenos, galinhas, patos e [índios] bacuris vivendo à vontade com os donos da casa e comendo, como pude testemunhar logo depois, repetidos atos pouco recomendáveis por ocasião de nossas refeições. [...]”*⁷

Em outra ocasião, na casa da família Penaud, estabelecida na província do Espírito Santo, ele nos relata: “Uma manhã, por exemplo, encontrei dentro de meu chapéu uma galinha acocorada e um ovo fresquinho”⁷.

Esses detalhes da vida cotidiana servem para confirmar que a criação de aves introduzidas da Europa, ainda que muitas fossem originárias de outros continentes, ou países americanos, como o peru, se expandiu por todo o país e, em consequência, seu preço tendeu a cair e seu consumo se popularizou.

Com efeito, os relatos, ou melhor as queixas, de diferentes viajantes e estrangeiros que viveram no Brasil durante a primeira metade do século XIX são recorrentes no que concerne à má qualidade e ao preço exorbitante das aves: “As aves são medíocres e caríssimas”, denunciava o alemão Schlichthorst que, da mesma maneira que Carl Seidler, já não podia contar com o soldo de militar mercenário do imperador brasileiro, e aos quais não restava senão invejar a mesa dos ricos comerciantes ingleses, domiciliados no Rio de Janeiro, que tinham os meios de comer carne de ovelha e aves, pois “uma galinha gorda custa em média uma piastra espanhola e mais, um peru três a quatro tantos”. Quanto aos mercenários alemães, se viam obrigados a contentar-se em comer ovos “que são vendidos a preços relativamente razoáveis”⁸.

Com efeito, pelo alto preço que se pedia por uma galinha, o seu consumo estava restrito aos ricos e enfermos acomodados cujos escravos domésticos iam aprovisionar-se no mercado de aves do Rio, na Praia de Dom Manuel, em frente ao palácio imperial. Aí era seguro encontrar-se sempre e em quantidade “galinhas, perus, papagaios, macacos e animais de diferentes espécies”, apesar de seus preços elevados. Aliás, retomando as palavras do pintor francês Jean-Baptiste Debret, que viveu no Rio de 1816 a 1831:

*“A razão mais importante talvez que obriga o cidadão a suportar sem recriminar a elevação do preço dessa espécie de ave é o uso da canja de galinha, importada pelos portugueses no Brasil e tão generalizada hoje no Rio de Janeiro que é possível observar a presença diária desse alimento na mesa do homem abastado e mais estritamente ainda no quarto do doente, como regime substancial, ligeiramente refrescante, tanto mais amiúde indicado pelo médico quanto o brasileiro não aprecia absolutamente a carne tão sadia da vitela. Assim a canja, tornada indispensável, encontra-se preparada desde manhã nas casas de pasto e nas enfermarias, [...]”*²

Certamente, eram os preços elevados que estimulavam cada vez mais o comércio de aves, e que as devastações provocadas pelas epidemias muito frequentes tornavam ainda mais lucrativo. Com efeito, eram muitos os brasileiros que praticavam este comércio, tanto mais apreciado quanto a criação de aves nas propriedades rurais era pouco dispendiosa, já que era fácil criá-las soltas “durante o dia para alimentar-se de grandes insetos, numerosos nas sebes”, e, na cidade, devido à umidade dos quintais e dos porões, a profusão de insetos, sobretudo de baratas, no interior das casas, bastava para “a alimentação de um galinheiro bem povoado”. Sem contar a facilidade com que se reproduziam, ao ponto de que “não se pode pisar num monte de lenha, nem entrar numa cocheira, ou numa cozinha, sem atropelar pintinhos ciscando”.²

O transporte e a venda de aves no Rio de Janeiro constituía um verdadeiro espetáculo visual que crescia com o aumento rápido da população, que dobrara em pouco mais de 15 anos, entre 1816 e 1831, devido sobretudo à imigração de franceses, alemães e ingleses, e à atividade de seu porto coalhado de navios mercantes e militares estrangeiros que devia abastecer. De fato, este muito grande consumo de aves era abastecido por um comércio regular, organizado “desde as províncias longínquas de São Paulo e Minas até um raio de seis a dez léguas em torno da capital” do Império. E o carioca sabia reconhecer a origem dessas aves pelos meios empregados em seu transporte. Sabia, por exemplo, que as aves enviadas de Minas Gerais e São Paulo dentro de cestos chamados jacás, transportados no lombo de mulas, sofriam tanto com o calor durante o trajeto que não sobreviviam mais de um mês ao cansaço da viagem. Por isto, preferia as que eram enviadas pelos criadores dos arrabaldes dentro de cestos redondos com tampa gradeada, chamados capoeiras, que, “transportados de noite, de barco ou à cabeça do negro encarregado de vendê-las”, chegavam frescas ao mercado, antes mesmo do sol. Ou, então, as que eram criadas nos bairros da cidade, e eram simplesmente amarradas pelos pés em feixes de três a quatro, que o negro carregava na mão ou suspensas numa vara apoiada no ombro. A vantagem destes últimos vendedores não era apenas que podiam “chegar ao mercado em menos de um quarto de hora”, mas acima de tudo, que aproveitavam do fato de serem conhecidos na cidade onde ofereciam “suas aves de porta em porta”,² o que servia de garantia aos compradores.

E, de fato, o consumo de galinha, e de seus ovos, se tornou tão generalizado nas cozinhas das famílias abastadas cariocas quanto a feijoada, o prato mais popular do Brasil. Tanto assim que já não se estranhava encontrá-la em todas as mesas, normalmente sem cabeça, acompanhada de uma bandeja de arroz. Eis a descrição de um almoço oferecido a Luiz e Elizabeth Agassiz nas proximidades do Rio, por volta de 1865:

*“Serviram-nos primeiro feijão preto preparado com carne-seca (carne secada ao sol e salgada). É o prato básico em todas as refeições brasileiras. [...] Vieram em seguida batatas, arroz feito com água, ensopado de galinha, molho, pratos estes quase todos característicos da cozinha brasileira tanto como o feijão mesmo; em seguida ovos preparados de todo jeito, carnes frias, vinho, café e pão. Os legumes são absoluta raridade, embora seja fácil produzi-los neste clima, com riquíssima variedade”.*⁹

Entretanto, na medida em que a cidade crescia e se modernizava e o consumo aumentava, os vendedores ambulantes foram pouco a pouco substituídos pelo comércio de lojas. Além do mais, com o enriquecimento de uma camada cada vez mais numerosa da população desejosa de imitar os europeus, sem contar com os próprios imigrantes, seus hábitos alimentícios também tenderam a conformar-se ao padrão estrangeiro. Com efeito, o número de restaurantes franceses, portugueses, italianos, alemães e ingleses aumentou extraordinariamente, e mais ainda a quantidade de cafés e botequins mantidos por estrangeiros, introduzindo não somente novos pratos como também novas maneiras de consumir. Esta nova demanda explicaria, em parte, o surgimento dos livros de receitas nacionais, mas igualmente o declínio do consumo urbano de caça, que tendeu a desaparecer dos hábitos da população citadina, cada vez mais europeizada. As aves e os animais silvestres oferecidos como alimentos nos mercados, como micos, macacos e papagaios, passaram a ser vistos como animais de estimação, e as comidas típicas brasileiras, as mais populares e também as mais consumidas nas ruas e nas famílias, como o angu e a feijoada, tenderam a eclipsar-se dos cardápios dos restaurantes. Esta tendência foi muito bem expressa, ainda na primeira metade do século XIX, por 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 lhes inspirava o maior nojo, com a sua cor castanho-avermelhada, o gosto adocicado e o aspecto humano. Só o tapir de certo modo indenizava, com a sua carne bem semelhante à de rês [...]”*⁸

Cardápios e livros de receitas

De fato, parece que Seidler tinha razão, porque o único prato “exótico” ainda consumido no Rio, a sopa de tartaruga, já anunciada por uma confeitaria,¹⁰ em 1828, e que continuava sendo oferecida, em 1849, pelo famoso Hotel Pharoux,¹¹ de propriedade de um francês, que a propunha em inglês – Green-turtle soup – aparentemente para atrair a rica clientela inglesa, desaparece a partir de 1856, quando é pela última vez anunciada pelo restaurante do Hotel Águia de Ouro.¹²

A julgar pelos cardápios das confeitarias, padarias, cafés, botequins, restaurantes e hotéis, se conclui que, já no começo da segunda metade do século XIX, o comércio de alimentos preparados do Rio era, em sua grande maioria, controlado por estrangeiros, e tendia a seguir os padrões europeus. O que explica o forte conteúdo europeu dos livros de receitas. E como eram os portugueses os mais numerosos de todos os comerciantes, em atacado e a varejo, e formavam a maior colônia de imigrantes, era normal que influíssem mais fortemente no comportamento alimentício do carioca.

Com efeito, as diferentes colônias de imigrantes, especialmente, de franceses, italianos, ingleses e alemães, sem falar dos portugueses, trouxeram seus hábitos de reunir-se e comer em espaços

públicos, daí o sucesso e a proliferação de cafés e botequins, e também, ainda que em menor escala, de restaurantes e confeitarias. Contudo, como não podia deixar de ser, trouxeram igualmente os seus preconceitos classistas e segregaram seus compatriotas menos bem sucedidos, que não participavam dos círculos e dos clubes dos mais exitosos. Dessa forma, os espaços públicos onde se comia e se bebia se organizaram segundo a culinária das distintas nacionalidades dos imigrantes e seus costumes, bem como da tradicional cozinha brasileira, mas sobretudo segundo o poder aquisitivo de seus clientes.

Essa diversidade cultural alimentícia estava estampada claramente nos cardápios alardeados nos anúncios dos restaurantes e hotéis publicados nos jornais cariocas. Mas, sem muito esforço, através dos avisos de venda e aluguel de empregados domésticos, livres e escravos, cujo saber-fazer culinário era aí propalado, se pode perceber como estes gostos estranhos se introduziram nos hábitos alimentícios das famílias residentes no Rio. De fato, desde a década de 1840, a expressão “perfeito cozinheiro de forno, fogão e massas” se torna cada vez mais recorrente e sinônima de perfeição em sua arte; assim como aumenta o número de profissionais estrangeiros que cozinham “à francesa”, “à portuguesa” ou “à alemã” e que se oferecem para as famílias e para os restaurantes. Sem embargo, “o bom cozinheiro do trivial” não desaparece, sendo preferido pelos “senhores solteiros” e pelas “casas de pouca família”, em geral menos abastados e que se satisfaziam com a tradicional cozinha brasileira.

Sabe-se que os produtos importados, muito caros, foram sempre privilégio dos que tinham meios de adquiri-los, e aos menos abastados lhes tocava os artigos mais baratos, de produção local ou regional. O que explica o êxito da feijoada, confeccionada com feijão preto, toucinho e carne-seca, à qual se adicionava a farinha de mandioca no ato de seu consumo, e o do angu, à base de farinha de mandioca ou de milho cozida na água, mas que ficaram excluídos, talvez por seu caráter popular, dos primeiros livros de receitas brasileiros, ainda que fossem os pratos mais consumidos nas ruas, pelos mais pobres, e nas famílias brasileiras de todas as classes sociais por uma questão de paladar e de hábito.

Entretanto, o primeiro livro de receitas brasileiro, *Cozinheiro Imperial*, escrito em 1840 por R. C. M. (que, ao que parece, assinando com estas iniciais quis manter seu anonimato), não incluiu o angu nem a feijoada, mas apenas alguns feijões brancos. Tão somente em sua quinta edição, provavelmente dos anos 1860, na qual abriu sua cozinha “a novos objetos incitadores do apetite entre os quais se encontravam muitos e saborosíssimos quitutes como sejam vatapás, carurus, angus, caris, moquecas ou moquecas de peixes, massas de gosto exquisito etc.”^a, conhecidos pratos da província da Bahia, foi quando deu a seu livro um caráter mais nacional. Sem embargo, somente na edição de 1887 é que encontramos algumas receitas de angu e duas de feijão preto: “Feijões

a R. C. M., *Cozinheiro Imperial*, p. VIII.

pretos com leite de coco à Bahiana” e “Tutu ou feijão preto à mineira”^b. A feijoada em sua forma tradicional continuou banida em sua edição de 1900.

A despeito desta injustiça com o prato por excelência nacional da cozinha brasileira, R. C. M. pretendia não somente suplantar as poucas e ultrapassadas compilações portuguesas que circulavam no país, como também proporcionar aos “artistas brasileiros” um tratado de onde poderiam “tirar todo o proveito que desejam dos produtos naturais deste belo e fértil país”, pois que “os peixes, as aves, as frutas do Brasil gozam de uma reputação que corresponde à sua variedade, sabor e delicadeza”.^c Esboçava aí, de maneira tímida, o conceito de *terroir*, mitigado na noção indeterminada e opaca, porém muito estimada dos românticos, de natureza, para justificar seu livro de receitas.

Contudo, seu apego ao gosto europeu era mais forte do que seu amor pelos produtos naturais de sua pátria, e alguns parágrafos adiante nos lembrava que “os ingredientes mais delicados, como as tubaras [trufas] e os cogumelos não haviam sido esquecidos”!^d Mas, infelizmente, a flora e a fauna brasileiras caíram em quase completo esquecimento, e ele nos oferece receitas de perdizes, faisões, tordos, cotovias, galinholas, narcejas e tantas outras aves “que grassam nos países setentrionais”!^e É verdade que tentou redimir-se e, na edição de 1887, acrescentou: “A jacutinga, e ainda o macuco e o jacu podem preparar-se do mesmo modo que as galinholas”.¹³

Este pecado original não escapou à crítica do Cozinheiro Nacional quando dizia que não bastava escrever uma obra em português para dar-lhe um cunho nacional; nem tampouco – o que era, todavia, mais grave – atribuir o título de “imperial”, associando-o ao de brasileiro, “a um plágio vil”.¹ Depois de críticas tão acerbadadas, entende-se porque R. C. M. preferiu manter seu anonimato.

Seguramente, o Cozinheiro Nacional, ao criticar tão contundentemente R. C. M., queria fustigar toda a camada da sociedade carioca, de quem este último não era senão um representante, que acreditava que a modernidade estava em copiar acriticamente os valores europeus. Felizmente, como afirmava Ferdinand Denis nos anos 1830, se se penetrasse no interior das casas brasileiras da simples burguesia, ver-se-ia que, no recôndito da família, “se conserva ainda agora a maior parte dos costumes antigos”.¹⁴ E se assim era, poder-se-ia desconfiar de que, na realidade, R. C. M., como boa parte da sociedade carioca, comia feijoada e arrotava caviar.

Esta suposição encontra sua contrapartida num aviso de venda de uma “muito linda escrava de 25 anos” por uma “casa de tratamento”, em 1870, que prenunciava novos tempos, não porque a cativa fosse “mestra cozinheira de forno, fogão, massas, doces [...] e todas as qualidades de iguarias e sobremesas”, mas porque era perita em “tudo que pertence à arte da cozinha, à brasileira e à

b R. C. M. *O cozinheiro Imperial*, p. 216.

c R. C. M. *Cozinheiro Imperial*, p. V.

d R. C. M., *Cozinheiro Imperial*, p. VI.

e R. C. M., *Cozinheiro Imperial*, p. 131.

francesa”.¹⁵ Ou seja, aí não só a cozinha brasileira era colocada no mesmo nível da francesa, como era, de fato, praticada em casa de uma família “de tratamento”, quer dizer rica e sofisticada, e alardeada com muita naturalidade, quiçá com orgulho.

O *cozinheiro nacional* e a construção da nacionalidade brasileira

Alguns anos depois, não se sabe exatamente quando, mas certamente ainda nos anos 1870, se publicou pela primeira vez o livro *Cozinheiro Nacional*, cujo autor infelizmente quis guardar seu anonimato, ainda que fosse um importante e consciente porta-voz de amplas camadas sociais comprometidas com a construção de uma identidade e uma nacionalidade brasileiras, num momento em que as forças centrífugas provinciais, antimonárquicas e representadas no partido republicano, se estruturavam.

Esta clarividente consciência está manifesta nas primeiras linhas de seu livro: “[...] uma vez que demos o título ‘nacional’ a nossa obra, julgamos ter contraído um compromisso solene, qual o de apresentarmos uma cozinha em tudo Brasileira”.¹ E, ao que parece, do mesmo modo que um grande cozinheiro italiano deixou em sua obra – *Opera di Bartolomeo Scappi* – uma cozinha que se pode verdadeiramente qualificar de italiana, porque utilizava ingredientes e técnicas de todas as regiões da península,¹⁶ o Cozinheiro Nacional fez o mesmo, trezentos anos depois, com respeito à cozinha brasileira, propondo-se a indicar:

“[...] os meios por que se preparam no país as carnes dos inúmeros mamíferos que povoam suas matas e percorrem seus campos; aves que habitam nesses climas diversos; peixes que sulcam seus rios e mares; répteis, 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 substâncias, e que são reclamados pela natureza, pelos costumes e ocupações dos seus habitantes”.¹ (Grifo meu)

A identidade nacional brasileira, para o Cozinheiro Nacional, se confundia, portanto, implicitamente com o conceito, claramente formulado de *terroir*. Para ele, não cabia dúvida de que a comida estava visceralmente ligada a um território, seus habitantes e sua história, e, por conseguinte, seu livro devia expressar esta relação entre “as pessoas e as preparações culinárias”, e acabar de vez com “este anacronismo de acomodar-se com livros estrangeiros, que ensinam a preparação de substâncias que não se encontram no país; ou que só custosamente podem ser alcançadas”.¹

O Cozinheiro Nacional pretendia, pois, “com uma linguagem que, simples em suas frases e na seleção das palavras”, estivesse “ao alcance da compreensão de todas as classes da sociedade”.¹ Quer dizer, queria representar as pessoas acomodadas mas que não eram ricas e não podiam pagar

os preços exageradamente elevados dos produtos importados, cujos nomes não tinham nenhum sentido para elas, porque se tratava de “objetos que nunca haviam visto, nem podiam alcançar”, como trufas, fungos, alcaparras, faisão, cotovia, lebre, truta, tenca, salmão, carpa etc., e não sabiam como substituí-los por produtos nacionais, já que, o que era ainda pior, estes livros de receitas nem sequer lhes subministravam o nome do animal ou planta nacional “que lhes corresponde e cuja preparação pode ser idêntica”.¹

Consequentemente, sem negar a contribuição estrangeira, o Cozinheiro Nacional associava “às substâncias da Europa” os produtos do país, de modo a reconhecer-se de imediato “que todas as caças, peixes, legumes e frutas que se encontram reunidos num só artigo, não somente se preparam do mesmo modo, como ainda podem ser substituídos uns pelos outros”. Assim, reconhecendo explicitamente que copiava ou traduzia “somente as preparações que diziam respeito às carnes ou substâncias que se encontram em todos os países”, o Cozinheiro Nacional não reclamava “originalidade senão para os guisados de carnes e vegetais privativos do Brasil”.

Deste modo, o Brasil, até então tributário dos países dos quais comprava gêneros alimentícios, poderia por sua vez recuperar sua altivez “com suas preparações deliciosas, saudáveis e confortativas”, e fornecer-lhes os diferentes produtos necessários à sua confecção e nos quais encontrariam “a saúde, a robustez e uma vida prolongada”.¹

E não seria esta a receita da construção da identidade brasileira: sem negar as contribuições culturais estrangeiras, acrescentar-lhes e misturar-lhes os traços culturais tipicamente brasileiros, exaltados em suas características então mundialmente reconhecidas de saúde, robustez e longevidade?

Comer papagaio e ser brasileiro com muito prazer

Do mesmo modo que hoje em dia um habitante do Rio de Janeiro se chocaria com a ideia de que se possa comer estas lindas e coloridas araras, tucanos e outras aves protegidas por diversas ONGs e pelo Estado brasileiro, e que apenas são vistas nos documentários e no zoológico, nos anos 1870, igualmente, a nova geração carioca que fosse ao mercado de aves da cidade se espantaria com a ideia de que se podia comer aqueles, não muito inocentes, papagaios faladores, que sabiam repetir com perfeição todos os insultos e palavrões, e muitos outros pássaros mais, de lindas plumagens e de enternecedores cantos, que encantavam as crianças e enlouqueciam os estrangeiros, que aí iam admirá-los e comprá-los para levá-los a seus países. Para o carioca, que desconhecia a Amazônia brasileira e o longínquo interior do Brasil, tornara-se inconcebível que alguém pudesse alimentar-se de animais silvestres, salvo se fosse um índio, ou melhor, um selvagem! Qual não seria, pois, sua reação ao abrir um exemplar do *Cozinheiro Nacional*? Não pensaria estar diante de um livro de cozinha para indígenas com receitas de como preparar onças, macacos, papagaios, tucanos, lagartos, tartarugas, formigas, tamanduás e cobras fritos ou cozidos?!

Vamos ler, fingindo a neutralidade de um cientista social, os seus três capítulos dedicados às aves e que estavam divididos em Aves Domésticas, Perus e Aves Silvestres.

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 começava 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. Mas, por favor, não vamos cair na tentação de imaginar que as receitas que circulavam na sociedade carioca eram transmitidas pelos livros de cozinha. Apesar de que o nível de alfabetização feminino no Rio de Janeiro fosse elevado, o que se pode comprovar pelo número de colégios para meninas e por sua capacidade de ocupação, sabe-se que eram os cadernos de receitas das famílias que guardavam e transmitiam as mesmas, e que a sua difusão era sobretudo oral, especialmente numa sociedade em que, nos anos 1870, 41% das empregadas domésticas eram escravas e as demais, forras e imigrantes, eram geralmente analfabetas. O papel da dona de casa na transmissão das receitas era, pois, evidente tanto no ato de sua leitura como no da sua explicação prática.

É mesmo plausível supor que a maneira como as receitas eram enunciadas, de forma clara e precisa, seguindo uma sequência de atos dentro de uma cadeia lógica de pensamentos, permitiu que as mulheres, tanto as patroas quanto as empregadas, desenvolvessem rapidamente um raciocínio lógico e uma maneira pragmática de ser, não só necessários à execução dos pratos, como também à administração da casa, a economia doméstica. Por outro lado, o enunciado padronizado das receitas, simples e claro, devia facilitar não só a sua transmissão desde o autor do livro até as donas de casa, como destas, oralmente, até as cozinheiras analfabetas, como também fornecia uma linguagem comum às mulheres quando conversavam entre si, falavam de comida e trocavam receitas.

Não teria sido por isso, por possibilitar o desenvolvimento entre as mulheres de uma linguagem formal, lógica e clara, e sobretudo fácil, que o Cozinheiro Nacional acreditava “ter aberto um caminho” que poderia “produzir frutos abundantes, não só quanto à arte culinária, porém mesmo quanto a outros conhecimentos humanos”?¹

Ora, esses saberes práticos desenvolvidos e transmitidos naturalmente, quer dizer, visualmente e com poucas palavras, no interior de relações domésticas e comunitárias, haviam tomado, historicamente, uma forma teórica em estilo literário padronizado, fixo e imperativo. O que, na verdade, não era senão a expressão verbal de uma relação hierárquica corporativa ou de dominação de classe, do chefe de cozinha que comanda seus subordinados, da senhora que dá ordens a suas empregadas. Para torná-la mais terna, o Cozinheiro Nacional a suavizou dirigindo-se às cozinheiras e donas de casa (e não aos “artistas”, os cozinheiros profissionais) com uma linguagem simples e palavras do cotidiano. E, rompendo com a tradição, abandonou o modo imperativo e empregou a

terceira pessoa do singular do presente do indicativo em sua forma impessoal: “Toma-se uma ave gorda, refoga-se na manteiga, depois corta-se em pedaços [...]; deixa-se cozinhar em pouco fogo [...]”.¹ Estilo sem dúvida alguma bem distinto do utilizado por R. C. M.: “Tomem duas galinhas novas [...], tirem-lhes todos os ossos da parte do pescoço; ao mesmo tempo ponham a cozer uma quarta de arroz [...]”.¹

Além disso, para facilitar a compreensão de certas receitas de origem europeia, reuniu num mesmo item, segundo uma lógica associativa, por exemplo, aves brasileiras e europeias que podiam não só ser preparadas do mesmo modo, como também podiam ser substituídas umas pelas outras: “Saracura, Inhuma, Pato Silvestre, Marrecos, Gansos Silvestres, Frango d’Água, Martim Pescador, Galinhola Grande e Pequena (Becassina Grande e Pequena)”. E, para colocar ao alcance de todas as donas de casa as receitas mais comuns encontradas nos livros de cozinha estrangeiros, incluiu em seu prólogo uma lista de artigos apresentada em duas colunas: a da esquerda contendo os nomes de alguns produtos brasileiros, e a da direita seus correspondentes europeus. Aí, com surpresa, descobria-se que as bananas podiam substituir as maçãs; no lugar da berinjela europeia podia-se utilizar o jiló; e a batata doce ao invés da beterraba!

A segunda coisa que interpela o leitor é o conhecimento que o Cozinheiro Nacional detinha das aves que utiliza em suas receitas. A galinha, por exemplo, não devia ter mais de dezoito meses a dois anos, e não devia ser magra. Os melhores frangos “são de quatro a seis meses, quando lhes estão apontando as esporas; porém os capões têm a carne mais delicada”. O peru, para ser bom, não devia passar dos oito meses, “salvo se fosse demasiado gordo; sendo a perna preferida para o assado, por ser mais delicada”.¹ A carne do marreco, “de uma cor meio fechada”, porém de fácil digestão como a da galinha e a do peru, sendo, entretanto, “de mais substância”, deveria ser consumida nunca depois de oito a dez meses, “para obter uma carne delicada”. Finalmente, os pombos domésticos, cuja carne é “igual a do frango”, não podiam passar de um ano de idade, e os pombinhos, que deviam ser sacrificados quando começavam a “criar penas”, eram “um dos melhores e mais delicados manjares”.¹

A terceira coisa que surpreende, é o diálogo que o Cozinheiro Nacional estabelece com as “boas cozinheiras”, com as quais se informa e das quais seguramente toma a experiência, transferindo em seguida este saber-fazer às donas de casa, suas leitoras potenciais:

*“O ganso ainda que não seja tão delicado quanto a galinha, o frango ou o peru, nem mesmo quanto o pato, é bastante estimado pelas boas cozinheiras por oferecer uma variedade de boas iguarias, além da gordura, vulgo enxundias que é líquida e doce como o azeite, e que é aproveitada para saladas, e para a preparação de algumas conservas [...]”.*¹

f R. C. M., *Cozinheiro Imperial*, 1843, Aves, p. 96.

Este seu papel de pivô em torno do qual se intercambiavam os saberes culinários domésticos, puramente artesanais e expressos numa linguagem coloquial, e os saberes culinários instituídos, formalizados numa linguagem padrão e dentro de uma lógica sequencial, também está evidente em toda a sua obra, como nesta descrição de como matar o peru:

“Duas horas antes de se matar o peru, é necessário fazê-lo engolir duas colheradas de vinagre ou de aguardente; em seguida, manda-se uma pessoa segurá-lo, e com a mão esquerda, armada de um facão, corta-se-lhe a cabeça na parte pelada do pescoço; depois de frio, deita-se o corpo de costas sobre o cepo, e, com as costas do machado, se lhe quebra o osso do peito, se depena, e se destripa”.¹

Uma relação semelhante de diálogo, intermediada pelo Cozinheiro Nacional, se trava, por um lado, entre os produtores – no caso das aves silvestres, os caçadores – com os quais aprendia tanto as técnicas e os saberes culinários da caça, e, por outro, com as donas de casa, para as quais escrevia, como no item “Pombos, Juritis, Torcazes e Rolas”:

“As carnes destas pombas são excelentes, principalmente no início da seca, estando elas mais gordas nesta ocasião; o modo de prepará-las é o mesmo para todas: a pomba torcaz depois de depenada, deve-se cortar o sobre, porque contém umas pequenas bolsas cheias de um óleo muito catinguento; é preferível arrancar-lhe o rabo enquanto ela está quente, e é este um dever que cabe ao caçador”.¹

Outras vezes, o Cozinheiro Nacional se informa junto aos camponeses que conheciam melhor do que ninguém as propriedades nutritivas das aves. E para não deixar escapar nenhuma informação em seu livro, que pretendia reunir todos os pratos do país, e ser, assim, o primeiro verdadeiro livro de receitas nacional, incluía produtos bastante bizarros como o anu preto, típico pássaro do Brasil “que só se nutre de carrapatos” e cheirava terrivelmente mal, não sendo apreciado por ninguém. E, como para se desculpar, se explicava:

“Os camponeses, porém, asseveram que a sua carne tem a propriedade de curar as asma, a sífilis inveterada e as verrugas; conquanto não tenhamos toda a convicção da eficácia de suas propriedades, animamo-nos, todavia, em apresentar a maneira por que se prepara sua carne para assim contentar a todos, em vista da geral crença, sobre as propriedades que tem a sua carne”.¹

A quarta e última coisa, mas nem por isso menos importante, é o apreço que ele devota às aves brasileiras, ou aclimatadas no Brasil, como a Galinha d'Angola, importada da África, que podia ser considerada uma ave doméstica, apesar de sua vida errante e a qualidade de sua carne, semelhante à das aves silvestres de carne branca, porém “muito superior à do faisão tão estimada na Europa”,¹

ou como o pato e o marreco silvestres que “não são tão gordos como os domésticos, nem sua carne é tão branca, mas mais aromática”.¹ E tampouco foram esquecidas ou menos valorizadas as aves de carne negra caçadas no Brasil, como o jacu, o mutum, o pavão do mato, o araçari, o tucano, o guache ou japu, o pica-pau e a seriema, porque “muito variados são os modos de prepará-las”;¹ nem muito menos os passarinhos, como o sabiá, que não deviam ser desprezados por causa de seu pequeno porte, “pois oferecem pratos bem saborosos”.¹

Mas, como ele mesmo nos adverte em seu prólogo, em nenhum momento os produtos da Europa seriam desprezados em suas receitas, como a manteiga em que eram fritos os sabiás, e o vinho branco com que era preparado o molho com o qual deviam ser servidos “sobre uma fatia de pão frito”.¹ Poderíamos, pois, dizer que o *Cozinheiro Nacional* era um reflexo do que se passava na sociedade, cuja identidade se construía com as contribuições nacionais e estrangeiras.

As receitas de “Araras, Papagaios, Tucanos, Maracanãs, Periquitos”¹ podem muito bem ilustrar a maneira como o *Cozinheiro Nacional* concebia socialmente a cozinha brasileira, como resultado de uma síntese de culturas na qual a brasilidade devia se impor pela qualidade e variedade de seus produtos naturais.

Assim, se por um lado, a receita dos pássaros acima enunciados “assados no espeto” não se afasta muito, em sua estrutura, da maneira como a austríaca Ida Pfeiffer saboreou os papagaios caçados em companhia dos índios Purís, salvo pelo sal com o qual eram esfregados por dentro e por fora (juntamente com o cumari, que era nativo), e o creme de leite com que se o umedecia enquanto cozia em fogo brando. Em troca, na receita “Araras, papagaios etc. guisados”, os produtos importados como manteiga, farinha de trigo, cebola, vinho branco, conhaque, vinagre, cravo da Índia e noz moscada, predominavam acintosamente. Entretanto, na de “Araras, papagaios etc. refogados com berinjelas” há um equilíbrio entre os produtos brasileiros, ou já aclimatados no Brasil, e os europeus. Aí encontramos, lado a lado, a berinjela que também podia ser substituída pela banana-da-terra, o molho de vinha-d’alhos (vinho branco ou vinagre, alho, cebola, louro e sal), o sumo de pimenta-cumari, suco de laranja-da-terra, salsa e folhas de cebola picadas em lugar da cebolinha, gordura de porco no lugar da manteiga, farinha de mandioca, toicinho, queijo ralado e açúcar.

Estas receitas ilustravam as distintas e variadas formas de identidade regional brasileira, mais ou menos influenciadas pelos imigrantes estrangeiros, mais ou menos integradas com a cultura europeia.

Ora, não resta dúvida de que, por seu conhecimento detalhado da enorme variedade da fauna e da flora brasileiras, e das diferentes formas de prepará-las, o *Cozinheiro Nacional* era um mestre cuca, certamente de prestígio, talvez de algum grande restaurante, muito afinado com os hábitos alimentares do interior do país.

De qualquer forma, apesar do colorido e alarido de suas receitas de animais provenientes das matas tropicais e dos campos e cerrados dos altiplanos centrais, suas receitas concernentes às carnes de vaca, carneiro e porco, ou seja, carnes introduzidas pelos europeus, eram caracteristicamente urbanas e típicas da cozinha internacional da época. Nelas, praticamente nunca são mencionados produtos brasileiros (a não ser a pimenta). Por isso, para compensar e para dar a seu livro um caráter nacional, ele se investe de maneira contundente na utilização de aves, mamíferos e répteis da fauna brasileira. É bem verdade que, entre os muitos animais, havia alguns que certamente deviam causar, como ainda causam hoje, repulsa ou pena nos habitantes das grandes cidades, ainda que seu preparo seguisse o modelo culinário urbano europeu, dominante, e não deixasse nada a desejar. Porém, suas receitas eram apresentadas mais por razões terapêuticas e medicinais – o que era uma das características marcantes da gastronomia da época – do que por seu valor gustativo, como no caso do anu preto.

E, convenhamos, são tão numerosas, bem feitas e apetitosas as receitas de animais da fauna brasileira, bem como é extenso o conhecimento das particularidades de cada carne, que se pode sem dificuldade supor que suas receitas tinham sua origem nas experiências culinárias das famílias acomodadas do interior, estabelecidas em centros urbanos ou nas fazendas, e era para elas que se dirigia quando escrevia seu capítulo dedicado à caça. Isso, por duas razões principais: a primeira era que não seria possível consumir estes animais senão onde existissem na natureza, pois não eram criados e reproduzidos em cativeiro, e nem eram comercializados fora de seu habitat, pois não havia como transportá-los vivos por longas distâncias até as grandes cidades do litoral, nem conservá-los mortos durante os longos tempos de viagem. A segunda razão era que no interior do país não havia o preconceito contra o seu consumo, e nos grandes centros urbanos do litoral havia.

Esta hipótese encontra respaldo no exemplo do consumo da carne do lagarto grande, exclusiva da América, e também nativa da região do Rio de Janeiro, onde era muito apreciada mesmo pelos estrangeiros, ainda na primeira metade dos oitocentos. No entanto, os comentários feitos pelo Cozinheiro Nacional de que sua “carne branca como a do frango” de tal forma se assemelha a ele no gosto que, se “preparado em fricassé, certamente que ninguém dirá que não comeu um delicado guisado de frango”, e de que haviam sido muitos os que assim tinham “sido logrados por iguarias feitas com a carne deste animal”,¹ deixam supor que já nos anos 1870 a carne do lagarto era objeto de repulsa em certas camadas sociais urbanas.

Mas daí a comer carne de cobra havia uma distância muito grande para um habitante da “civilizada” capital imperial! O Cozinheiro Nacional se esforçava por convencê-lo de que a sua carne era idêntica à da rã, consumida na Europa, e à do lagarto (cuja aclimação ao gosto citadino do carioca estava em franco descenso e já causava repugnância), e que não só era “muito deliciosa”, como “não era inferior à do melhor peixe com a qual se assemelha”, asseverando que “as pessoas que comeram a carne da cobra, a preferem a qualquer outra”. Mas qual não seria a reação de uma dona de casa carioca, a quem, como a muitos outros brasileiros citadinos, a “cobra inspirava

repulsa e horror”, e que acreditava piamente que a “sua carne era venenosa”, lendo que a das “vivíparas era preferível a das ovíparas”, e que, entre aquelas, era “a da cascavel a mais delicada e eficaz”?¹ Será que a explicação científica de que o veneno está localizado debaixo das presas e que basta retirar-lhe a cabeça para tornar sua carne inofensiva, era suficiente para sobrepor-se a um preconceito que persiste ainda até os dias de hoje?

E porque teria incluído em seu livro receitas de iraras, onças e tamanduás, se ele mesmo reconhecia que:

*“Raras vezes se come a carne das iraras, onças, e tamanduás, por ser a sua carne muito dura e seca; todavia como ela é medicinal, e muito proveitosa em alguns casos, apresentamos aqui algumas maneiras de se a preparar, sendo aliás certo **que será um prato muito apreciado nas matas do Brasil**”.*¹ (Grifo meu)

Ora, quem na década de 1870 comia irara, onça ou tamanduá no Brasil, a não ser os indígenas? Eis, portanto, a receita de um prato que, supostamente, seria “muito apreciado nas matas do Brasil”, onde então, como ainda hoje, os índios não usam frituras nem produtos como o gengibre, a noz moscada, o vinagre e a mostarda, entre outros:

*“Irrara, onça e tamanduá ensopados. — Põe-se a carne de molho em vinagre forte, sal, salsa, pimentas cumaris, gengibre, noz moscada, e uma porção de sementes de mostarda moída; passadas vinte e quatro horas, tira-se-a e frita-se em gordura, virando para tostar de todos os lados; corta-se a carne em pedaços pequenos, refogam-se na mesma gordura uma colher de farinha de trigo, duas cebolas, duas xícaras d’água e um cálice de vinagre; ferve-se um pouco e deita-se a carne n’este molho; deixa-se ferver perto do fogo até ficar cozida, e serve-se”.*¹

Como é evidente que ele não escrevia para os silvícolas brasileiros, que não falavam nem liam o português e dos quais claramente desconhecia o regime alimentar, estas receitas adquirem um acentuado caráter político e um forte paladar ideológico de exaltação dos produtos da terra brasileira.

Não obstante, o Cozinheiro Nacional, em sua pretensão pioneira de construir uma identidade nacional através da gastronomia, reunindo numa só mesa todos os supostos sabores nacionais, reconhecia explicitamente a existência das cozinhas regionais brasileiras. Ainda que somente duas cozinhas apareçam com destaque, a de Minas Gerais, de longe a mais representada com 26 receitas, seguida da Bahia com apenas quatro receitas, que talvez justificassem seu título “à baiana” pelo uso da pimenta-cumari, do amendoim e do gengibre (nenhum deles de origem africana, pois os dois primeiros eram americanos e o último asiático). As demais províncias, quando aparecem, estão representadas por apenas uma receita, como o “Mingau Paulista”, o “Mingau do Ceará” e o “Peru assado no espeto à fluminense”. Todos os demais pratos tomam seus nomes do produto base. No entanto, os pratos “à inglesa”, “à alemã”, “à portuguesa”, “à francesa” ou “à moda de Paris” e “à italiana” são muitos.

Assim, mais uma vez, a noção ampla ainda que não explicitada de *terroir* toma corpo em sua teoria da construção da cozinha nacional. Como, em geral, as mesmas espécies animais viviam disseminadas em grandes áreas do solo brasileiro, que ultrapassavam de longe os limites administrativos provinciais, a variedade de receitas representava as diferentes maneiras regionais de prepará-las. Era o caso do quati, cuja “carne é excelente e muito procurada; e como se encontra quase em todos os lugares, mencionaremos aqui vários modos de prepará-la, e usados em diferentes províncias do Brasil”.^g No entanto, melhores exemplos seriam o porco do mato, considerado “a carne mais deliciosa de todas as qualidades de caças de cabelo” e que era encontrado “em grandes manadas em suas florestas”,¹ do qual oferece 32 receitas; e o veado que abundava no Brasil e na América do Sul e que, sem dúvida, depois do porco do mato, era a “carne mais estimada”, com 26 diferentes receitas.¹

O Cozinheiro Nacional, diferentemente de R. C. M., que em seu *Cozinheiro Imperial* de 1840^h não inclui nenhum prato com nome regional brasileiro, não só apresenta receitas denominadas pelas províncias ou cidades de onde supostamente provinham, como a do “Mingau de Uberaba”, como introduz vários pratos “à brasileira” ou “à moda brasileira”. É verdade que alguns deles, como os “Pastéis de passarinhos à brasileira”¹ – que consistiam de uma porção de passarinhos fritos e bem tostados que, depois de salpicados de vinagre e pimenta moída, eram enrolados numa rodela de massa, cujas beiradas eram unidas, e novamente fritos em gordura – não tiravam sua originalidade senão do uso de pássaros tipicamente brasileiros e do constante emprego de pimenta.

Mas, o termo “brasileiro” para designar certos pratos já não era utilizado popularmente desde, pelo menos, os anos 1830, como a “feijoada à brasileira” anunciada no *Diário de Pernambuco* de 7 de agosto de 1833.¹⁷

Portanto, ao que parece, o próprio Cozinheiro Nacional ou estava desatualizado ou, então, vivia fora dos grandes centros urbanos do litoral, como o Rio de Janeiro, Salvador e Recife, e não percebia a real importância gastronômica da cozinha dos pequenos restaurantes. Em troca, ele concedeu à comida das famílias acomodadas e a servida nos banquetes (em geral encomendada aos grandes restaurantes e confeitarias) uma importância quicá exagerada, uma vez que a gastronomia brasileira se construía também na cozinha das famílias menos abastadas e nas ruas das cidades: nas cozinhas ambulantes das negras libertas, nas das pensões de família e de comida, bem como nas dos cafés, botequins e restaurantes populares.

Não seria concebível que o Cozinheiro Nacional, tão preocupado com a identidade nacional, não soubesse que a cultura alimentar brasileira dispunha de um forte trunfo: a feijoada. A

g Anônimo, *Cozinheiro Nacional*, Capítulo VIII, p. 240.

h Em sua edição de 1887 aparecem apenas um prato intitulado “à mineira” e outro “à baiana”, mas em compensação vários pratos da cozinha baiana desde a 5ª edição.

aceitação generalizada deste prato apreciado por todos, livres e escravos, independentemente das clivagens sociais que os separava, lhe assegurava uma base social em quase toda a extensão do imenso território brasileiro, garantindo-lhe uma unidade culinária indiscutível e quiçá única em países de tão grande porte.

Não obstante esta preferência nacional pela feijoada, que ao menos desde os anos 1840 simbolizava, mais que qualquer outro traço cultural, a identidade do brasileiro,¹⁸ ela não foi sequer mencionada em seu livro. Talvez porque sua origem fosse muito modesta – já que até o começo do século XIX os feijões eram considerados alimento de escravo e de pobre, ou seja de negros e mulatos – isto incomodasse o Cozinheiro Nacional que, seguindo a corrente nacionalista romântica, preferia cultivar a fantasiosa origem indígena do brasileiro, idealizada na literatura (e só aí) como altivo, bravo e livre.

Esta hipótese se respalda na muito pequena presença de pratos da importante cozinha baiana, a mais influenciada pelos africanos, e na ausência completa, num livro de mais de 1500 receitas, de um produto típico de sua cozinha, o azeite de dendê. E basta ler as que levam no título o adjetivo “baiana”, como o “Vatapá de porco à baiana”, o “Coelho guisado à baiana”, o “Bacalhau, mero etc. ensopados à baiana” ou o “Feijão preto em tutu à baiana”, para verificar que não contêm ingredientes de origem africana, senão apenas europeus e americanos. O que nos faz supor que esta cozinha só foi incorporada em seu livro para dar-lhe um caráter nacional global, ainda que sua face africana fosse desfigurada.

Esta suposição se fortalece diante do fato de que, nos anos 1820, Debret nos regala uma apetitosa receita de angu com azeite de dendê,² e o *Cozinheiro Imperial*, em sua quinta edição, seguramente anterior à primeira edição do *Cozinheiro Nacional*, já continha várias receitas típicas da cozinha baiana, como o vatapá, o caruru, as moquecas de peixe [e angu], todas confeccionadas com azeite de dendê.

Estes fatos, não obstante, não diminuem em nada o valor do Cozinheiro Nacional, bem ao contrário, o situam no contexto histórico e social de sua época. Com efeito, o que o enaltece é a sua “satisfação de haver trilhado um novo caminho”,¹ sua consciência política de “haver aberto uma nova trilha” que, se tomada por outras pessoas que compartilhassem as suas opiniões, poderia “produzir frutos abundantes, não só quanto à arte culinária, porém mesmo quanto a outros conhecimentos humanos”.

“Porque é tempo que o Brasil se dispa de suas vestes infantis, e que, abandonando os costumes de imitar as demais nações, se apresente aos olhos do mundo, ocupando o lugar que a natureza lhe marcou”.¹

Referências

1. Cozinha Nacional ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeias. Rio de Janeiro; Paris: Livraria Garnier; [18--].
2. Debret J.-B. Viagem pitoresca e histórica ao Brasil. São Paulo: EDUSP: Livraria Itatiaia; 1978. t.1, v. 2.
3. Schlichthorst C. O Rio de Janeiro como é, 1824-1826 (uma vez e nunca mais): contribuições de um diário para a história atual, os costumes e especialmente a situação da tropa estrangeira na capital do Brasil. Rio de Janeiro: Ed. Getulio Costa; [18--]
4. Robiano E. Dix-huit mois dans l'Amérique du Sud: le Brésil, l'Uruguay, la république Argentine, les Pampas et le voyage au Chili par les Andes. Paris: E. Plon & C.; 1878.
5. Luccock J. Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: EDUSP; 1975.
6. Pfeiffer I. Voyage d'une femme autour du monde. 2 ed. Paris: Hachette; 1859.
7. Biard A.-F. Dois anos no Brasil. Brasília: Senado Federal; 2004.
8. Seidler C. Dez anos no Brasil. 3 ed. São Paulo: Martins; Brasília: INL; 1976.
9. Agassiz L, Agassiz E. Viagem ao Brasil (1865-1866). Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP; 1975.
10. Jornal do Comércio. 1828; Vendas: 2.
11. Jornal do Comércio. 1849; Anúncios: 3.
12. Correio Mercantil. 1856; Anúncios: 3.
13. R. C. M. O Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro em todos os seus ramos. 10 ed. Rio de Janeiro: Laemmert & C.; 1887
14. Denis F. Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP; 1980.
15. Jornal do Comércio. 1870; Anúncios: 6.
16. Dickie J. Delizia! Une histoire culinaire de l'Italie. Paris: Buchet: Chastel; 2009.
17. Elias R. Breve história da feijoada. Nossa Hist. 2004 fev;4:33-9.
18. El-Kareh A. A vitória da feijoada. Niterói: EdUFF; 2012.

Recebido: 30/6/2013

Aprovado: 15/8/2013