

Construindo o nacionalismo à brasileira: os livros de cozinha do séc. XIX

Fernando Santa Clara Viana Junior

Mestre em História pela Universidade Federal do Espírito Santo (UFES)

Resumo: O nacionalismo, questão que ganhou amplo espaço para discussão no séc. XIX, já delimitara seus contornos no séc. XVIII. Consequência disso, no ano de 1882, o intelectual francês Ernest Renan proferiu na Sorbonne um importante discurso, intitulado “Que é uma nação?”. Tal exposto fora uma resposta ao que estava em pauta à época, qual seja, as ideias que concerniam à nação, convocando, assim, questões de grande pertinência. Assim, Renan buscou definir as balizas do que compunha – ou não – uma nação. Essa questão tomou conta do mundo ocidental, tendo ganhado espaço no Brasil principalmente após a independência, em 1822. Grandes foram os esforços para se criar uma nação brasileira; a emergência de livros de cozinha no período foram um dos artifícios utilizados. Dessa maneira, a partir da análise destes escritos, ensejamos compreender como se forjou o nacionalismo à brasileira, buscando identificar as influências de tais obras no bojo de um projeto nacional.

Palavras-chave: Nacionalismo brasileiro; Livros de cozinha; Receituários Nacionais.

Abstract: The nationalism, an issue that gained ample space for discussion in the 19th century, already delimited its contours in the 18th century. Consequently, in the year 1882, the french intellectual Ernest Renan professed an important speech at the Sorbonne, entitled "What is a nation?". This had been a response to what was in question at the time, that is, ideas concerning the nation, thus raising questions of great pertinence. Thus, Renan sought to define the markings of what composed - or not - a nation. This question took over the western world, having gained space in Brazil mainly after independence in 1822. Great were the efforts to create a Brazilian nation; the rising of the cooking books in the period were one of the devices used. Thus, from the analysis of these writings, we can understand how nationalism was forged in Brazil, seeking to identify the influences of such works in the bosom of a national project.

Keywords: Brazilian nationalism; Cooking books; National Recipes.

Introdução

Evocar o séc. XIX no campo da análise das ideias é considerar uma série de questões que emergiam no contexto ocidental, dentre elas, a afirmação não só dos territórios que constituíam países, mas, principalmente, dos povos que os

constituíam. Assim, para além das guerras, que definiriam quais eram os territórios que pertenciam ao que se projetaria como nação (e, portanto, Estados-nações), deve-se ressaltar as disputas que estiveram em jogo na formação dos homens dessas nações.

Os sentimentos de pertença, de reconhecimento, já ganhavam seus contornos no séc. XVIII. O sociólogo Norbert Elias lança luz sobre tal percurso ao definir o que chama de “nacionalistas”, aos moldes dos escritos de Schiller, que em 1798 (em plena Revolução Francesa) como parte desse campo intelectual em formação. Segundo aponta Elias, Schiller evocou o quanto se devia às eras passadas e regiões distantes, destacando como esses períodos tinham ajudado na conformação de sua cultura atual (ELIAS, 1997, p. 117-118).

No ano de 1882, o intelectual francês Ernest Renan proferiu na Sorbonne um importante discurso, no caminho da discussão ora em tela, intitulado “Que é uma nação?”. Tal exposto fora consequência do que estava em pauta à época, ou seja, as ideias que concerniam à nação, mas era dotado de ambiguidade que convocavam questões de grande pertinência. Ao falar sobre seu discurso, os pesquisadores Angela Alonso e Samuel Titan Jr. afirmam que

A recusa das teorias raciais da época, a percepção da vida humana organizada em bases nacionais como um modo de sensibilidade específico, que pouco deve à pureza das estirpes étnico-linguísticas – tudo isso deve despertar o interesse de cientistas sociais contemporâneos, atentos à construção das identidades sociais (ALONSO *et. al*, 1997, p. 156).

Tais noções e discussões – acerca do nacional, do nacionalismo e do Estado-nação – ganharam território e se ampliaram ao longo do séc. XIX. Não só a Europa fora alvo deste processo: é possível aferirmos na América (Cf. PRADO, 1994), frente às várias formações de nações (em decorrência de suas independências), a convocação desta problemática, qual seja, a formação de uma nação.

No Brasil não foi diferente. Sobretudo a partir da formação do império, com ênfase ao período regencial, tais ideais efervesceram em terras tupiniquins. Um conjunto de medidas foram tomadas visando o enaltecimento da terra, as representações de poder advindas da Europa agregadas aos símbolos que emanavam da *terra Brasilis*. Neste cenário, livros de cozinha também foram criados para, por meio da culinária,

efetivar um modo de pertencer à brasileira. Foi o caso da impressão dos livros de cozinha *Cozinheiro Imperial* (1840) e *Cozinheiro Nacional* (c. 1878). Desta forma, a alimentação – dentre um conjunto sólido de outras ações – procurou colaborar com a conformação à uma *nação brasileira* aos moldes das discussões da época.

É nessa discussão, portanto, que se inscreve nosso trabalho. Considerando a temática da nacionalidade, buscaremos, por um lado, identificar se o discurso de Ernest Renan “O que é uma nação?”, de 1882, pode ser interpretado como uma resposta ao momento em que se encontrava, aquele em que se entender o que era nação era, também, uma proposta de como enxergar os territórios, as populações e os símbolos com outros olhares. Por outro, analisar o surgimento dos livros de cozinha no Brasil, procurando perceber aproximações e distanciamentos no que concerne ao projeto de construção da nação brasileira no séc. XIX.

Ernest Renan e os questionamentos sobre a ideia de nação

O francês Ernest Renan fora um intelectual de grande contundência em sua época. “Estudioso das línguas e povos semíticos, biógrafo de Jesus e historiador do cristianismo” (ALONSO, 1995, p. 154), Renan questionou muitos dos paradigmas concernentes à segunda metade do século XIX – destaque aos que circundavam as questões inerentes à noção de nação.

Cabe ressaltar, entretanto, que, por ser um pensador inscrito nas assertivas de seu contexto histórico, se punha em xeque algumas ideias, filiava-se a outras. É o caso, por exemplo, da compreensão macro de Nação-Estado, à época, que “terminava por ser, na verdade, a unidade ‘natural’ de desenvolvimento da sociedade burguesa, moderna, liberal e progressista” (HOBSBAWN, 2012, p. 101).

Destarte, cabe ressaltar que o movimento empreendido por Ernest Renan, ora inscreve-se numa lógica de reforço ao que se constitui enquanto noção ampla à época; ora era forjado sob a égide da reflexão acerca das questões suspensas, talvez ainda pouco refletidas, no período de produção dos seus escritos.

Partindo efetivamente à análise de seu discurso proferido, cabe evocarmos o que se constituiu como questão para o conclave do autor:

À época da Revolução Francesa, acreditava-se que as instituições de pequenas cidades independentes, tais como Esparta e Roma, poderiam servir às nossas nações de trinta a quarenta milhões de almas. Hoje em dia, comete-se erro mais grave: confunde-se a raça com a nação, e atribui-se a grupos etnográficos, ou antes linguísticos, uma soberania análoga à dos povos realmente existentes. Trataremos de alcançar maior precisão nestas questões difíceis, nas quais a menor confusão inicial sobre o sentido dos termos pode acabar por produzir os erros mais funestos (RENAN, 1997, p. 158).

Assim, Renan delimitou que a congregação religiosa, territorial, linguística etc. não conformavam, efetivamente, o que ele compreendia por nação. Desde a divisão do Império Romano, segundo o autor, jamais se conseguiu reunificar a Europa, apesar das tentativas até aquele momento. Assim, para Renan, há nas nações algo que as torna diferentes, dotadas de “individualidades históricas” (RENAN, 1997, p. 159), de processos que não se confundem.

Algo que vale discutir, ainda, refere-se às dimensões territoriais da antiga Roma e de como tal noção, aos olhos de Renan, tornavam questionáveis o enaltecimento à “pátria” de outrora. Partindo da assertiva do que era o Estado Moderno, Renan diz que

[...] um império doze vezes maior do que a França atual não teria como formar um estado na acepção moderna do termo. A cisão de Oriente e Ocidente era inevitável. Não tiveram sucesso as tentativas de formar um império gaulês no século III. Foi a invasão germânica que introduziu o princípio que, mais tarde, serviu de base à existência das nacionalidades (RENAN, 1997, p. 159).

Nessa perspectiva, de acordo com o teórico, conformar-se enquanto nação, em meio às vastas dimensões do império, segundo o que apontava a história, era algo inviável. Tal situação fora expressa, segundo Ernest Renan, por meio da conformação das “dinastias e aristocracias militares”, por parte de seus invasores, que deram origem à existência “de uma França, de uma Búrgúndia, de uma Lombardia e, mais tarde, de uma Normandia” (RENAN, 1997, p. 160).

Ao buscar responder, então, à questão-chave de sua problemática, qual seja, “o que caracteriza esses diferentes Estados”, Renan responde, de imediato: “a fusão das populações que os compõem” (RENAN, 1997, p. 160). Frente a tal assertiva, o autor, num primeiro momento, diz que dois eram os fatores principais para que tal

fusão ocorresse: a religião e a língua (RENAN, 1997, p. 160-161). Apesar disso, era necessário que se criasse condições cautelosas frente a tais reflexões.

A língua, abordou Renan, deve ser analisada a partir de um olhar extremamente cauteloso. Se os Estados Unidos e a Inglaterra, que falam a mesma língua, não se constituem enquanto nação, enquanto a Suíça fala quatro idiomas distintos e se constitui enquanto nação, cabe percebermos que há algo mais complexo a ser despido acerca deste fato. Para o historiador em questão, “há no homem algo superior à língua: sua vontade” (RENAN, 1997, p. 169).

O mesmo viés de análise atravessa a questão da religião. Para o autor, “originalmente, a religião estava ligada estreitamente à própria existência do grupo social. [...] Essa religião era, em toda força do termo, uma religião de Estado” (RENAN, 1997, p. 170). Entretanto, as reconfigurações territoriais e étnicas, ampliadas ao longo do tempo, põem em xeque tal análise. Para o autor, “em nossos dias, a situação é inteiramente clara. Não há mais uma massa uniforme de fiéis. Cada qual crê e pratica à sua maneira, como puder e como quiser” (RENAN, 1997, p. 171).

Além dos elementos elencados de fusão, Renan ainda dá cabo de versar sobre a importância do que traz à luz a história de formação de uma nação. Para o autor, “o esquecimento, e mesmo o erro histórico, são um fator essencial na criação de uma nação, e é por isso que frequentemente o progresso dos estudos históricos apresenta um perigo para a ideia de nação” (RENAN, 1997, p. 161).

Dessa forma, convocar o passado, mexer com as memórias, alinhavar o que se fala ao que se cala, pode ser instrumento tão potente, a ponto de reforçar ou destruir uma nação. Assim, reitera o autor:

a essência de uma nação está em que todos os indivíduos tenham muito em comum, e também que todos tenham esquecido muitas coisas. [...] A nação moderna é, portanto, um resultado histórico produzido por uma série de fatos convergentes (RENAN, 1997, p. 162).

Isso, em outras palavras, nos leva a questionar, então, o que pode ser maior que os fatores, ora destacados anteriormente. Portanto, seguindo a análise do texto de Renan, podemos ver que, acima destas questões postas, há nos gostos, nas semelhanças, em suma, nas paixões algo muito mais substancial à construção de

uma nação (RENAN, 1997, p. 169-170). Logo, as questões geográficas, a comunidade de interesses, dentre outros, são apenas questões que propiciam a criação da tal nação. Estes são, para Renan, os elementos que produzem uma nação

O homem é tudo na formação dessa coisa sagrada a que damos o nome de povo. Nada de material é suficiente aqui. Uma nação é um princípio espiritual, uma resultante de complicações profundas da história, uma família espiritual, não um grupo determinado pela configuração do solo. [...] A nação, como o indivíduo é a culminação de um grande passado de esforços, de sacrifícios e de devoções. [...] Um passado heroico, de grandes homens e de grande glória – eis aí o capital sobre o qual repousa uma ideia nacional (RENAN, 1997, p. 172-173).

É no contexto da discussão acerca da nação no séc. XIX, que propomos analisar como as paixões, estes elementos cruciais para a emergência da nação, foram apropriadas. Poderíamos lançar mão de uma série de elementos para analisar tal situação, mas elegemos um que nos é especialmente interessante: a formulação de uma cozinha nacional. Interessa-nos pensar sobre como isso aconteceu no Brasil, com foco específico no período iniciado com a publicação do primeiro livro de cozinha brasileiro, em 1840 e 1878, ano do lançamento da segunda obra sobre a temática.

A formação de uma cozinha nacional brasileira – O *Cozinheiro Imperial* (1840) e o *Cozinheiro Nacional* (1878?)

O séc. XIX brasileiro é dotado de uma série de peculiaridades: de colônia, se fez Vice-Reino; futuramente, império, sendo governado por dois imperadores até quase o fim do século; quando, por fim, institui-se a república. No decurso desse período, constitui-se a formação étnica e cultural brasileira, marcada, sobretudo, pela pelas influências indígenas, europeus e africanos.

A questão da nação, como visto, fora destaque no séc. XIX europeu, tanto quanto no processo de formação do Brasil. D. Pedro II, como mostram importantes estudos acerca de seu período (SCHWARCZ, 1998, p. 11-21). Fora o imperador quem buscou instituir uma nação por meio das múltiplas expressões culturais que compunham sua terra. Segundo a historiadora Lilia Schwarcz (1998, p. 18), “com

manto verde como a nação e a murça de penas de papo de tucano, mais próprios de um 'Luís XIV dos trópicos', d. Pedro II dialogava com seus súditos, assim como eles o reimaginavam, partindo de leituras particulares”.

Assim, entender a emergência do que é regional, nacional, é de suma importância para compreendermos o cenário em que se encontrava o mundo ocidental neste período. A cozinha, conforme abordamos aqui, passou por profundas modificações. Segundo a especialista em culturas alimentares contemporâneas Julia Csergo (1998, p. 806),

[com a queda do Antigo Regime europeu] as diversidades locais [...] voltaram a aparecer nas estatísticas departamentais e inventários, recensão metódica das riquezas naturais e dos costumes particulares ancorados num território ou impostos pela história. Versão culinária dessa nova formulação das diversidades culturais que marca a década revolucionária, as cozinhas e as especialidades alimentares da 'terra' ou das 'províncias' [...] encontraram, desde então, sua inscrição nessa redefinição da complementaridade das diversidades que fundamenta a nação histórica, essa coletividade de homens unidos por uma continuidade, um passado e um futuro.

Buscando fundir o cerimonial europeu aos elementos da terra, d. Pedro II fora reconhecido como um legítimo representante da nação, afinal, todos o liam a partir de leituras peculiares, como já apresentado. Assim, o projeto para a forja da nação brasileira deveria atravessar todo um processo de afirmação do que era nacional, incluindo todo grupo étnico pertencente a um país de dimensões continentais.

Ainda sobre as questões concernentes à reflexão sobre a emergência da cozinha nacional, cabe ressaltar que este processo é visto muito mais como um interesse político do que a simples eleição aleatória de ingredientes e técnicas características de um território (DÓRIA, 2008, p. 9). Para o sociólogo Carlos Dória (2008, p. 9),

Dessa perspectiva, a formação da culinária nacional é mais um processo de seleção, auxiliado por expedientes políticos, do que qualquer outra coisa; através dele, por exemplo, acabam prevalecendo ideias de higiene e saúde que o próprio Estado impõe à população como um todo, reprimindo e levando a desaparecer práticas alimentares tradicionais. Portanto, a formação da culinária nacional é também expressão de relações de poder que se estabelecem entre práticas alimentares

Ademais, pensar a construção da nação no séc. XIX é pensar como e quais foram as contribuições dos formadores étnicos do Brasil. Não somente isso: é pensar quais

foram os vieses políticos que sustentaram a forja de um produto nacional. Dito de outra forma, é necessário aferirmos quais foram as contribuições de cada grupo étnico e os interesses políticos à formação da paixão geral brasileira, esta observada neste trabalho, a partir das contribuições ligadas à alimentação nacional brasileira do séc. XIX.

Os pesquisadores André Boccato e Francisco Lellis (2013, p. 9) explicam que “D. Pedro II diria que fora educado pela Corte para tentar reproduzir, em terras tupiniquins, a pompa e a circunstância que se esperam de reis e imperadores [...]”. Logo, é possível perceber que os moldes alimentares extenuados pela corte do séc. XIX têm sua base nos cerimoniais europeus.

Além do próprio cerimonial, cabe ressaltar que a própria prática de escritos sobre alimentação é, também, herança do Velho Mundo. Com o advento da prensa tipográfica, os impressos ganham circulação cada vez mais rápida, permitindo que conhecimentos, inclusive os culinários, fossem partilhados, à época, e preservados para a posteridade. Fora graças a isso que os livros *Arte de Cozinha* (1680), de Domingos Rodrigues, e *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* (1780), de Lucas Rigaud, ambos escritos em Portugal, chegaram ao Brasil, em 1808, junto à Corte, e que se tornaram os manuais da cozinha cortesã brasileira (CASCUDO, 2011, p. 268).

Tal perspectiva nos dá um importante indício acerca do caminho para se pensar a cozinha brasileira do séc. XIX. Se há, por parte dos indígenas, contribuições de técnicas de cocção e trato com os ingredientes nativos, e por parte dos africanos, os aprendizados de novas técnicas e o contato com novos produtos, são os livros de cozinha portugueses – além da própria alimentação cortesã portuguesa – que estabeleceu seus ditames para a criação de uma cozinha nacional brasileira.

Contudo, a historiadora Mariana Corção (2014, p. 209), alerta que

Consideramos que nem *O Cozinheiro Imperial*, nem *O Cozinheiro Nacional* retratam o quadro alimentar brasileiro no contexto do século XIX. Ambas as obras têm como foco um projeto civilizador, seja pela via de uma ciência culinária moderna, seja pela via de uma cozinha europeia com ingredientes brasileiros. Conforme observamos, o apelo ao nacional surge não somente como um esforço de uma nação recém-independente, mas também como uma reação à presença de elementos estrangeiros na alimentação brasileira, sem, contudo, perder seu lugar na política internacional. Desde o

princípio, a cozinha brasileira é pensada, portanto, a partir da relação de alteridade.

Apesar do sobredito, acreditamos na importância de tais obras na construção da nação brasileira, haja vista a complexidade que constitui sua formação. Com tal finalidade, abordaremos cada uma das obras, procurando elencar suas contribuições à formação na nação brasileira do período.

No ano de 1840, ao de nomeação de d. Pedro II, surgiu no Brasil o primeiro livro de culinária editado no Brasil. Os irmãos alemães Eduardo e Henrique Laemmert, situados na Rua da Quitanda e, a partir de 1874, na Rua do Ouvidor, no Rio de Janeiro, editaram o livro de culinária sob o pseudônimo R.C.M. Intitulado “Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e Copeiro Em todos Os Seus Ramos contendo diferentes sopas e variadíssimos manjares para com perfeição e delicadeza se prepararem caris, vatapás, carurus, angus, moquecas e diversos quitutes de gosto esquisito: de aves, peixes, mariscos, legumes, ovos, leite; o modo de fazer massas e doce Precedido Do Methodo Para Trinchar E Servir Bem À Mesa. Com Uma Estampa Explicativa E Seguida de Um Diccionario Dos Termos Technicos Da Cozinha”.

O livro apresentava um grande número de receitas, em sua maioria com aplicação de técnicas de cocção europeias e ingredientes disponíveis no Brasil, além de algumas instruções em relação ao comportamento, todas elas baseadas em manuais de condutas europeus. Assim, em alguma medida, é importante evidenciar que o livro tinha como objetivo trazer à luz, de forma sistematizada, uma ciência culinária feita a partir de ingredientes nacionais, portanto, uma adaptação da visão europeia acerca do bem comer sobre os produtos nativos e/ou disponíveis (CORÇÃO, 2014, p. 194).

Logo, cabe-nos analisar a obra a partir do que fora à época, “um aspecto importante do Cozinheiro Imperial consiste no fato de que a maioria das receitas foi em parte copiada literalmente dos livros de culinária portugueses. Isso explica a autoria até hoje desconhecida” (WÄTZOLD, 2012, p. 155).

Os moldes europeus aparecem insistentemente ao longo do livro. Ainda no começo de sua obra, R.C.M. diz que “as nações as mais adiantadas em indústria e

civilização cultivava assiduamente essa nobre ciência, e fazem aparecer os seus misteres em numerosas publicações, que formam o manual dos artistas em cozinha” (COZINHEIRO, 1859, p. V). Chama atenção que, naquele momento, o enaltecimento às características de uma Europa extremamente contemporânea à produção, dotada das “nações mais adiantadas em indústria e civilização”.

Ainda é importante frisar que, além das receitas, o livro é dotado de outras assertivas acerca dos bons modos que devem ser mantidos pela elite tupiniquim. Segundo R.C.M. (COZINHEIRO, 1859, p. VII-VIII),

É na mesa onde se vê a torpeza e a má educação do homem que não é gastrônomo [...] serve-se dos pratos com a mesma colher que vinte vezes meteu a boca, dá nos dentes com o garfo, engravata-os com ele, com os dedos ou com a faca, o que causa nojo aos circunstantes. Quando bebe nunca limpa os beiços [...] Bebe apressado o que lhe causa tosse, rebeça metade do que bebeu no copo e racia as pessoas que ficam a ilharga, fazendo além disso asquerosos esgares. Se intenta trinchar alguma peça nunca lhe acha as juntas e depois de forcejar um balde, quebra-lhe os ossos e salpica com molho a cara aos circunstantes e ele fica manchado com a gordura e as migalhas que lhe caem no guardanapo cuja ponta meteu ao sentar-se pela casa da casaca. Acontece-lhe também deixar cair a xícara ou o pires e entornar sobre si o café. Verdade é que todos esses acidentes não são delitos criminosos, mas são ridículos e fastidiosos entre as pessoas de bem [...].

Parece-nos possível que o ideal à nação brasileira fosse, antes de tudo, europeia, haja vista que a construção das boas maneiras no livro ao estilo do Velho Mundo.

Quanto às receitas, nos conta o prefácio serem mais de 1200, e, segundo o autor, “tinham como objetivo alcançar uma amplitude de leitores, na qual tanto paladares mais apurados quanto sabores mais simples e das classes humildes pudessem ser servidos” (WÄTZOLD, 2012, p. 156).

As produções culinárias tinham como seu foco a quase total produção de receitas somente europeias, no processo de ajuste, como dito, entre ingredientes e técnicas. Somente na quinta edição, acrescenta-se, no prefácio da obra, “...mais correcta e novamente aumentada de novos objetos incitadores do appetite, entre os quaes se encontrarão muitos e savorissimos quitutes brasileiros, como sejao *vatapás*, *carurus*, *caris*, *moquecas* ou *moquecas de peixes*, *massas de gosto esquisito*, etc.” (COZINHEIRO, 1869, p. VI).

As receitas contemplam, de forma geral, as carnes mais consumidas à época – com destaque às carnes de vaca e as caças em geral – além de receitas que tinham legumes frescos em sua composição, todos, porém, com consumo europeu (CORÇÃO, 2014, p. 202).

O *Cozinheiro Nacional*, por sua vez, cuja data de publicação se situa entre 1874-1878, propunha uma modernização da cozinha nacional e a inserção do Brasil num rol de países civilizados, assim como a publicação anterior, mas ganhava destaque por sua menção constante à utilização de ingredientes brasileiros como elementos para a nacionalização culinária. Como nos aponta o historiador Tim Wärtzold (2012, p. 175) acerca da obra,

Na literatura técnica, a autoria do livro é atribuída a Paulo Salles, que publicou outros livros pela editora dos irmãos Garnier. Entretanto, este fato não pode ser comprovado, já que no caso deste nome, pode-se tratar de um pseudônimo, sob o qual uma variedade de obras sobre diversos temas foi publicada.

Assim, tal qual no *Cozinheiro Imperial*, não se pode precisar quem foi ser autor. Apesar disso, o enaltecimento à produção nacional, diferente da primeira obra, já é constante desde a sua primeira edição. Apesar da influência do nacional sobre a obra, este compreendido como os ingredientes possíveis de utilização, produtos da terra etc., o livro ainda mantinha as técnicas de cocção e os modos de servir à moda europeia.

No prefácio do *Cozinheiro Nacional* (1889, p. 1-2), já é possível lermos que

Cozinheiro Nacional tal é o título que escolhemos para esta nossa obra; e quão grandes são as obrigações ele nos impõe! Não iremos por certo copiar servilmente os livros de cozinha que pululam nas livrarias estrangeiras, dando-lhes apenas o 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 de um plagiato vil que venha cortar pela raiz a importância que ligamos ao nosso trabalho e à 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 um compromisso solene, qual o de apresentarmos uma cozinha em tudo brasileira, isto é: indicarmos os meios por que se preparam no país 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; répteis que se 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; 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 em que abundam aquelas substancias, e que são reclamados pela natureza, pelos costumes e ocupações de seus habitantes.

Se é possível aferirmos uma crítica à obra anterior, também podemos observar que a questão do nacional a partir do que se tem à disposição na terra, do enaltecimento aos ingredientes locais e a afirmação de um compromisso de produção literária que faça jus a toda a nação, algo inédito neste tipo de obra.

Na obra, é possível vermos uma lista com 27 vegetais e seus “correspondentes” europeus – é o caso da comparação entre a mandioca com as batatas, do amendoim e da castanha-do-pará com as nozes, avelãs e amêndoas, das bananas com as maçãs, do jiló com a berinjela, dos pinhões com as castanhas, do mamão com o melão, das pimentas com as pimentas das índias (ou pimenta do reino), do tomate com as uvas verdes (COZINHEIRO, 1889, p. 3-4). Num montante de receitas que se mostrou tão vasto quanto o da obra anterior, o Cozinheiro Nacional versa sobre os mesmos tipos de preparo (sopas, assados, estufados, frituras etc.), porém, dando destaque aos produtos locais.

Apontamentos finais

A nacionalização, ou os questionamentos acerca do que era uma nação, aparecem no séc. XVIII, mas ganham forte propulsão no séc. XIX. Em meio a um amplo debate acerca do que seria, então, uma nação, ou seja, quais elementos a compunham, Ernest Renan apareceu como importante figura a dar algumas diretrizes para responder tal questão em seu pronunciamento na Sourbonne, em 1882.

O referido debate, que estava amplamente difundido na Europa em decorrência de seu contexto de reorganização territorial, também ganhou espaço em outros lugares, como foi o caso do Brasil. Em terras tupiniquins, se buscou forjar a nação a partir de uma série de frentes, inclusive, a partir dos usos cotidianos, como a alimentação, a qual buscamos apresentar no decurso de nossa reflexão.

Cabe reforçar que, conforme apontamos, a nacionalização da cozinha foi um projeto de construção política, ou seja, fora feita com real intuito de se estabelecer no Brasil uma compreensão de unanimidade

Duas foram as obras que buscaram isso: o *Cozinheiro Imperial* (1840) e o *Cozinheiro Nacional* (1878?). Tais obras, cada uma a seu modo, deram orientações aos comensais – com destaque à corte – para que adequassem seus hábitos a um círculo de civilidade predominante, qual seja, o europeu. Apesar disso, ambas as obras buscaram no público brasileiro suas realizações.

O primeiro escrito era dotado de caráter amplamente europeu. Assinado por R.C.M., tratava-se de uma cópia dos compêndios culinários europeus, com indicações de boas maneiras à mesa e outras formas de comportamento. O segundo escrito, por sua vez, atribuído a Paulo Salles, criticava a primeira obra, buscando oferecer ao leitor um material voltado aos ingredientes e produções locais (apesar de ainda ver na Europa a inspiração para sua escrita).

Tais processos são de suma importância para termos uma dimensão, ainda que à guisa de uma resposta efetiva, de como os debates em torno do que era – e da produção de um – nacionalismo no séc. XIX. Extrapolando as dimensões linguísticas e religiosas, era necessário ter em um dado território um conjunto de pessoas, o povo, que partilhasse das mesmas paixões, para que se pudesse estabelecer, ali, uma nação.

Bibliografia

Fontes

COZINHEIRO imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos contendo as mais modernas e exquisitas receitas, para com perfeição e delicadeza se prepararem diferentes sopas e variadissimos manjares de carne de vacca, vitella, carneiro, porco e veado; de caris, vatapás, carurus, angus, moquecas e diversos quitutes de gosto exquisito; de aves, peixes, mariscos, legumes, ovos, leite; o modo de fazer massas e doces precedido do methodo para trinchar e servir bem á mesa com uma estampa explicativa e seguida de um diccionario dos termos technicos da cozinha por R.C.M. chefe de cozinha. 4ª ed. aumentada e melhorada com muitas receitas modernas e guia do criado de servir ou observações úteis a criados e donas de casa [...] por Constança Oliva de Lima. Rio de Janeiro: Publicado e á venda em casa dos Editores-Proprietários Eduardo & Henrique Laemmert, Rua

da Quintada,77, 1859 1.ed. 1840, 2.ed. 1843, 3.ed. 1852, 4.ed. 1859,5. ed. 1869, 6.ed. 1874, 7.ed. 1877, 9.ed. 1884, 10.ed. 1887, 11. ed. 1900

Cozinheiro Nacional, ou Collecção Das Melhores Receitas Das Cozinhas Brasileira e Europeas, Para A Preparação De Sopas, Molhos, Carnes, Caca, Peixes, Crustáceos, Ovos, Leite, Legumes, Podins, Pasteis, Doces de Massa E Conservas Para Sobremesa; Acompanhado Das Regras De Servir A Mesa E De Trinchar. Ornado Com Numerosas Estampas Finas. 3.ed. Rio de Janeiro, B.L. Garnier, 1889; 2. ed. 1885, 3.ed. 1889, 4. ed. 1892, 7.ed. 1910, 10. ed.

Referências Bibliográficas

ALONSO, Angela; TITAN JR., Samuel. “Nota Introdutória”. In: RENAN, Ernest. “*Que é uma nação*”. Plural, USP, n. 4, 1997, p. 154-175.

CORÇÃO, Mariana. *Câmara Cascudo, o “Provinciano Incurável”*: desvendando os caminhos de História da Alimentação no Brasil. 2014. 279 f. Tese (Doutorado em História). Programa de Pós-graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2014.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. – 4 ed. São Paulo: Global, 2011.

CSERGO, Julia. “A emergência das cozinhas regionais”. In: FLANDIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 806-824.

DÓRIA, Carlos Alberto. “Cozinha nacional antes da feijoada”. In: *COZINHEIRO Nacional, ou, Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias: para preparação de sopas, molhos, carnes...* São Paulo: Ateliê Editorial: Senac, 2008, p. 7-26.

ELIAS, NORBERT. “Uma digressão sobre o nacionalismo”. In: _____. *Os Alemães: a luta pelo poder e a evolução do habitus nos séculos XIX e XX*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.

HOBBSAWN, Eric. “A Construção das nações”. In: _____. *A Era do Capital*. 15 ed. São Paulo: Paz e Terra, 2012.

LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. *Os Banquetes do Imperador*. São Paulo: Senac: Boccato, 2013.

PRADO, Maria Ligia. *A Formação das Nações Latino-Americanas*. São Paulo: Atual, 1994.

RENAN, Ernest. "Que é uma nação". *Plural, USP*, n. 4, 1997, p. 154-175

SCHWARCZ, Lilia M. *As Barbas do Imperador*. D. Pedro II, um monarca dos trópicos. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

WÄTZOLD, Tim. *Proclamação da Cozinha Brasileira como parte do Processo de Formação da Identidade Nacional no Império Brasileiro (1822-1889)*. Belo Horizonte: TCS, 2012.