História Unisinos
23(2):270-283, Maio/Agosto 2019
Unisinos – doi: 10.4013/hist.2019.232.11

O cozinheiro popular, a Livraria Quaresma e a divulgação da culinária brasileira no início do século XX

"The Popular Cook", Quaresma Book Store and the dissemination of Brazilian cuisine in the early 20th century

Sonia Maria de Magalhaes[1]
soniademagalhaes@yahoo.com.br

Resumo: Este artigo examina o livro culinário como legítima fonte do historiador. A partir dele, é possível fazer ricas interpretações sobre as sociedades e seus aspectos sociais, políticos, econômicos, culturais. *O cozinheiro popular*, publicado pela Livraria Quaresma, contribuiu para a difusão da leitura entendida como popular de cunho nacionalista, com crítica aos modos afrancesados da elite brasileira nas primeiras décadas da República. Com várias edições e tiragens de milhares de exemplares? ao longo do século XX, empenhou-se na tarefa de elaborar o sentido de cozinha nacional na conciliação entre a unidade territorial e a diversidade regional.

Palavras-chave: livros de receitas, Livraria Quaresma, cozinha brasileira, cozinha internacional.

Abstract: This article examines the culinary book as a legitimate source for the historian. From it, it is possible to make rich interpretations about societies and their social, political, economic, and cultural aspects. *O Cozinheiro Popular*, published by Livraria Quaresma, contributed to the dissemination of reading understood as popular with a nationalist character, with a criticism of the French-style Brazilian elite in the first decades of the Republic. With several editions and print runs of thousands of copies? throughout the twentieth century, it was engaged in the task of elaborating the sense of national cuisine in the conciliation between territorial unity and regional diversity.

Keywords: cookbooks, Quaresma Bookstore, Brazilian cuisine, international cuisine.

Livros de receitas e a história da alimentação

Os livros culinários são documentos importantes para a escrita da história da alimentação, pois fornecem subsídios para a interpretação de determinada sociedade com suas conotações culturais, sociais, políticas, econômicas, médicas, biológicas, entre outros aspectos. Para além de uma necessidade fisiológica, a alimentação está relacionada a uma forma de comunicação, a ocasiões de trocas e de atos de ostentação, um conjunto de símbolos que constitui, para determinado grupo, um critério de identidade. Ajuíza relações sociais, formas de pensamento

[1] Universidade Federal de Goiás. Programa de Pós-Graduação em História, Campus II. Avenida Esperança, 900 - Vila Itatiaia. 74690-265 Goiânia, Goiás, Brasil.

Este é um artigo de acesso aberto, licenciado por Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0), sendo permitidas reprodução, adaptação e distribuição desde que o autor e a fonte originais sejam creditados.

e hierarquias de valores que muitas vezes só são possíveis por meio dela.

Jean-Paul Aron, por exemplo, fomentou importantes pesquisas na área, utilizando documentos culinários – cardápios de hospitais e restaurantes –, fontes riquíssimas para o estudo da dietologia dos franceses, que possibilitam a análise não só das técnicas de preparação dos alimentos, mas também da cozinha, codificando uma ampla rede de relações com a natureza e as práticas sociais. Para ele,

> *o objeto-documento da história culinária não aparece nem formalizado, material inerte e vazio de sua substância, nem poeirento sob a vestimenta erudita dos documentos históricos. Ele é vivo, e no crescimento de sua vida própria é uma história total que se desenrola (Aron, 1980, p.161).*

Essa literatura indica os víveres de consumo para seu preparo, os tempos de cozedura, as combinações e, em muitos casos, os utensílios empregados, as possibilidades e preferências alimentares. Cobrem um longo tempo, e entre as receitas produzidas em épocas diferentes é possível observar os preparos, as permanências, as mudanças e a supressão de produtos. O abastecimento, comércio, fartura e privações. Também a indicação de modas, restrições e tabus alimentares. De acordo com Revel, "a terminologia da cozinha e do serviço de mesa modifica-se constantemente; os próprios produtos mudaram, com a evolução da pecuária, da agricultura, da horticultura, e nem sempre para pior" (Revel, 1996, p. 11). Outros estudiosos estrangeiros têm concedido destaque a esse material nas suas inquirições, como pode ser verificado na obra clássica *História da alimentação* de Flandrin e Montanari (1998), sobretudo nos capítulos "Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX" de Philip e Mary Hyman e "Cozinhas medievais (séculos XIV e XV) " de Bruno Laurioux.

Pesquisadores brasileiros também têm se debruçado sobre essa documentação ao produzir trabalhos singulares para a compreensão histórica das sociedades, como fez Gilberto Freyre quando estudou os cadernos de receitas de Pernambuco, o que resultou na publicação de *Açúcar: uma sociologia do doce*. Mas só a partir do final do século XX, momento em que o campo da História da Alimentação despontou no Brasil, os documentos culinários granjearam seu lugar como fonte legítima do historiador. São pesquisas representativas desse contexto *Doces lembranças* de Solange Demerteco (1998), "Culinária de papel" de Graziela Gomes e Lívia Barbosa (2004), *Papagaio cozido com arroz* de Paula Pinto e Silva (2007), *Delícias das Sinhás* (Héctor Bruit *et al*., 2007), *Sabores urbanos* de Joana de Moraes Monteleone (2008), *Dona Benta, comer bem* de Renata da Silva Simões (2008). A obra *Delícias das Sinhás*, por exemplo, constitui-se em um trabalho fundamental sobre a memória e identidade. Analisa historicamente cadernos de receitas manuscritos produzidos por famílias de Campinas (SP) do final do século XIX e início do XX, residentes nas áreas urbana e rural. A pesquisa documental teve como objetivo perceber paralelos e dissonâncias entre os hábitos alimentares, ou seja, "se foram perpetuados, modificados ou esquecidos ao longo do tempo" (Bruit *et al*., 2007, p. 17). Por meio da análise minuciosa dos manuscritos percebeu-se que, mesmo com a modernização dos costumes, a cozinha paulista conservou na sua essência tradições muito antigas.

No parecer de Gomes e Barbosa, o livro de receitas pode ser analisado numa multiplicidade de aspectos: "[...] primeiro como objeto da cultura material de um povo, em segundo como 'moeda' da gastronomia para analisar seu conteúdo, bem como a análise das receitas em diversas épocas de acordo com as hierarquias e, por último, serve para medir os estilos na comunicação e nas relações sociais através da escrita e da oralidade" (Gomes e Barbosa, 2004, p. 5-6).

Além do conteúdo, a composição das receitas (seu vocabulário), sua sintaxe ou os procedimentos que elas envolvem devem ser analisados criteriosamente: os modos de fazer, os ingredientes, a identificação dos utensílios e das técnicas. Laurioux (1998) observa que esse tipo de análise mal foi esboçada e que, de tão complexa, foi realizada em pesquisas muito circunscritas. Diferentemente dos cadernos de receitas – que são de uso privado e, na maioria das vezes, elaborados por donas de casa –, o livro culinário, geralmente, requer uma editora para sua publicação, apresenta função comercial e almeja o grande público.

Essa literatura granjeou espaço entre o público leitor brasileiro desde o século XIX, sendo os *Cozinheiro imperial* e *Cozinheiro nacional* as mais importantes da época. O primeiro, editado pela livraria carioca de Eduardo & Henrique Laemmert, alcançou notável sucesso e teve 11 edições entre 1840 e 1900. Até o ano de 1839, esses livros que circulavam no Brasil eram provenientes da Europa, sobretudo de Portugal e da França. Ao que parece, o *Cozinheiro imperial* constitui uma compilação de dois opúsculos portugueses, editados nos séculos XVII e XVIII, como *Arte da cozinha* de Domingos Rodrigues e o *Cozinheiro moderno* de Lucas Rigaud (Dória, 2008). Leila Algranti (2005) concorda que o autor do *Cozinheiro imperial* realizou cuidadosa consulta nos compêndios de Rigaud e Rodrigues, entretanto suspeita se ele realmente elaborou as receitas apresentadas. Mas admite que ele "teve cuidados especiais em atualizar pesos e medidas, a fim de viabilizar a execução das receitas que compilou. Também ampliou e revisou a segunda edição da sua obra

acrescentando anexos e apêndices, mesmo que estes fossem tão antigos quanto boa parte das receitas apresentadas" (Algranti, 2005). Mais que um receituário, a obra contém também informações sobre os hábitos à mesa na época do Império. Buscou seguir a sequência dos pratos dispostos à mesa – primeiro as sopas, depois as carnes, aves, peixes e doces. Na composição dos pratos predominam animais da fauna europeia, como lebres, javalis, pombos, aves de caça como tordos e narcejas. Em relação aos modos de civilidade, trata de regras de servir à mesa e do uso dos utensílios. Mesmo não faltando talheres no Brasil naquela época, a maioria da população preferia utilizar as mãos – ou melhor, os dedos polegar, indicador e médio – como instrumento para levar os alimentos à boca.

O livro é assinado por um certo R.C.M., suposto cozinheiro de D. Pedro II. Quanto à verdadeira identidade do autor, ou sua função no palácio, não se sabe. Parece que o anonimato se devia a questões de segurança do monarca. O que importa, todavia, é que ele deixou um material precioso, mostrando o lugar alçado pela gastronomia no Brasil oitocentista.

O *Cozinheiro nacional*, publicado pela Editora e Livraria Garnier entre os anos 1860/1870, foi reeditado até 1910[2]. É percebido como o primeiro do ramo a combinar receitas com influências indígenas e africanas, a base da culinária nacional. Watzold (2012) considera essa obra um manifesto político, no sentido de proclamar a autonomia de uma cozinha brasileira desvinculada dos modelos estrangeiros. Com autoria ainda não fielmente comprovada, Augusto Victorino Alves Sacramento Blake[3] atribuiu a responsabilidade pela sua criação a Paulo Salles, escritor da Garnier e autor de vários outros livros com caráter prático e semelhante à publicação em apreço. Para alguns intérpretes, o anonimato, nesse caso, explica-se pela subalternidade de um tema considerado doméstico e prosaico, pouco aprazível e visto com preconceito pelos homens de ciência (Cardoso, 2013). Contudo, parece que os receituários do século XIX, orientados principalmente para a senhora burguesa, tinham como ledores principais a elite letrada. Assim, *O cozinheiro popular* editado pela Quaresma, a partir de 1900, buscou angariar também leitores menos endinheirados por meio de brochuras atraentes e de baixo custo.

A editora de Pedro Quaresma

O cozinheiro popular foi publicado durante vários anos pela casa do proprietário Pedro da Silva Quaresma.

Figura 1. Demolição do prédio da Livraria Quaresma, por volta da década de 1960.
Fonte: https://www.google.com

Não há consenso sobre a sua naturalidade, alguns acham que ele nasceu em Portugal, e outros, em São Fidelis, Rio de Janeiro, em 1863 (Machado, 2011). Em 1879, começa a trabalhar na Livraria Econômica de Serafim José Alves. Em 1883, aos 20 anos de idade, abre seu negócio de sebo e depois compra a Livraria do Povo, situada à rua São José, 57. Nesse mesmo endereço passou a residir, na sobreloja, com a sua família.

O comércio de livros era dominado quase que totalmente por estrangeiros: Garnier (francês), Alves (português), Laemmert (alemães). De acordo com Broca (1994, p. 48), Quaresma: "era o único brasileiro a colocar-se na vanguarda, circunstância que prevaleceu até há uns cinquenta anos, quando outros brasileiros passaram a se distinguir no mesmo ramo". Mesmo comercializando alfarrábios importados da Europa, o livreiro logo aderiu a projetos orientados para edição e impressão no Brasil, colaborando para a nacionalização desse mercado e o barateamento do produto, caracterizado pela leitura fácil e atraente.

Com o comércio localizado na área central do Rio de Janeiro, Pedro Quaresma vivenciava as transformações

[2] Em 2008 a editora Senac de São Paulo reimprimiu a quarta edição de 1892.
[3] Nasceu em Salvador em 1827 e morreu no Rio de Janeiro em 1903. Médico, escritor, biografo, poeta historiador e autor do *O dicionário bibliográfico brasileiro* (7 volumes, publicados no período de 1883 a 1902).

urbanas empreendidas pelo prefeito Francisco Franco Pereira Passos na urgência de modernizar a capital. Nas primeiras décadas do século XX, o Brasil defrontava-se com as dificuldades de inserção no mundo moderno capitalista no alvorecer da República. Na Europa, a modernidade acontecia de forma frenética, proporcionando uma onda de euforia, a *Belle Époque*[4]. Nesse período, a paisagem rural ia gradativamente sobrepondo-se à urbana, o carro substituindo a carroça, a iluminação elétrica expandindo o trabalho nas fábricas, o fogão a gás aposentando a suja, enegrecida e fumacenta chaminé a lenha. Tudo acontecia muito rápido porque a modernidade e o progresso eram urgentes nas sociedades mais desenvolvidas. Na opinião de Márcia Camargos,

> *era uma época interessante, mas vantajosa sobretudo para a parcela da população que dispunha de tempo ocioso e rendimento farto para usufruir das benesses materiais, intelectuais e artísticas proporcionadas pelo desenvolvimento industrial de um capitalismo em seus primórdios (Camargos, 2002, p. 21).*

O prefeito e engenheiro Pereira Passos, inspirado pelas reformas urbanísticas empreendidas pelo prefeito Haussmann em Paris durante o seu governo (1853-1870), imprimia mudanças intensas no Rio de Janeiro visando abolir a paisagem colonial, atrasada e legatária da sociedade escravocrata. As reformas urbanísticas, em sintonia com o projeto republicano, ordenavam mudanças hodiernas propendendo a projetar o Brasil em nível mundial. Novas praças foram construídas, ruas ampliadas e estruturas de saneamento básico abrolhavam. O embelezamento afrancesado pretendia criar um melhor cartão de visitas para os estrangeiros interessados em investir capitais no país (Needell, 1993; Pereira, 2010).

Quaresma soube tirar proveito dessa época promissora, imprimindo sua verve capitalista e empresarial no negócio, cujo objetivo consistia em vender livros baratos e alcançar o público que não tinha acesso à sua mercadoria tanto na capital como no interior do país. Realizava um trabalho de "marketing" – na divulgação do seu negócio e produtos – excepcional para época. De acordo com El Far,

> *sob a manchete "livros baratíssimos", escrita em letras garrafais, ele costumava informar "tudo de bom e barato no Treme Terra e terror dos careiros' [...] 'Todos sabem: vivos! mortos! espectros! Que só na Livraria do Povo se encontram livros baratíssimos" e "Até os cadáveres se levantam para aproveitar as pechinchas à venda na Livraria do Povo" (El Far, 2011, p. 13).*

El Far (2011) menciona ainda que ele "se destacou pela seleção de textos com conteúdos e formas 'abrasileirados', revelando uma preocupação em 'inventar tradições' nacionais, produzindo mitos, heróis brasileiros e estórias típicas de nossa terra". Editou literatura para crianças, tais como *Dona Baratinha*, *Contos da carochinha*, *Histórias do arco da velha*, e manuais práticos de auxílio profissional, romances encadernados e em brochuras, ciências ocultas, leituras só para homens, livros de receitas culinárias, entre vários outros títulos. De modinhas de Eduardo das Neves e de Catulo da Paixão Cearense. Dessa forma, houve uma democratização da leitura no Brasil, outrora acessível a categorias sociais mais abastadas.

O empresário, que tinha como cliente famoso o escritor Machado de Assis[5], também propalava suas edições, recém-lançadas, por meio de grandes cartazes divulgados por todos os pontos da cidade. Com grande estoque de mercadorias, também despachava para os leitores do interior do Brasil "com a máxima brevidade possível", desde que enviassem uma carta registrada com o valor declarado de 3$000 (três mil réis) – selos não eram aceitos – ao proprietário (*Correio da Manhã*, 25 de janeiro de 1920, p. 10). Pedro da Silva remetia seus catálogos para todos os Estados do Brasil, onde havia agentes responsáveis pela distribuição. Percebe-se, assim, que a afamada "revolução editorial" atribuída a Monteiro Lobato[6] já estava sendo feita por personagens como Quaresma, que vendia, escoava e distribuía suas mercadorias. Inovou na confecção de capas ilustrativas, rebuscadas e coloridas: "Seus livros mais pareciam revistas ilustradas. Arde nos olhos a quantidade de enfeites e penduricalhos das formas gráficas e, nos catálogos" (Borges, 2002?). Eram muito diferentes dos exemplares do século XIX, que vinham apenas com folha de rosto, cabendo ao leitor encaderná-los como quisesse. Na opinião de Machado (2018), quando Lobato começou, "o bonde já estava andando".

Por ocasião da sua morte no dia 30 de agosto de 1921, Quaresma recebeu longa homenagem no *Jornal do Brasil* assegurando que o falecido era o livreiro mais antigo da capital, tendo ingressado para o negócio de livros em 1880. Em 1891, fundou o comércio com o seu nome em

[4] De acordo com Camargos (2001), a *Belle Epoque* situa-se entre os fins do século XIX e a Primeira Guerra Mundial. No Brasil tem início no governo Campos Sales (1898) e durou até depois de 1914.

[5] De acordo com José Fernandes de Matos, gerente da Quaresma, a livraria agradava Machado de Assis porque era simples, escura e silenciosa, bem diferente do "zunzum" da Garnier (Machado, 2012).

[6] O escritor Monteiro Lobato promoveu mudanças profundas no mercado livreiro, tais como a criação de uma cadeia de vendedores espalhados pelo território, distribuição de exemplares a título de divulgação para a pequena imprensa das cidades do interior. Também promoveu mudança no padrão gráfico do livro, por intermédio de programação visual e tipografia sofisticadas, revisão rigorosa do texto e provas finais do material impresso (Azevedo; Camargos; Saccheta, 2000).

substituição à antiga Livraria do Povo. No seu obituário, o tabloide noticiou que tinha

> *no falecido o seu melhor amigo porque era o livreiro que mais anunciava, não só nos jornais diários como também em todo lugar onde pudesse ser lido. Foi ele, que anunciou entre nós, as leituras amenas para infância fazendo disso a sua especialidade na matéria.*
> *Apreciador de poesias, teve ensejo de publicar interessantes coletâneas dos melhores fatos brasileiros e portugueses (Jornal do Brasil, 30/8/1921).*

Anunciadas em qualquer lugar onde pudessem ser lidas, "as edições Quaresma eram vendidas nos circos de cavalinhos, nas festas e feiras, nas ruas, pelas calçadas, nas quais Bandeira, um conhecido vendedor no Rio de Janeiro, fazia espalhar um tapete mágico de livros" (Borges, 2002).

Após a sua morte, o negócio passou a ser administrado por sua esposa, Anna da Silva Quaresma, e por seus filhos. Mas foi José Fernandes de Barros[7], gerente da loja, quem assumiu integralmente o comércio, casando-se, inclusive, com a viúva do antigo dono (Machado, 2012). A decadência do estabelecimento viria em 1951 – quando o prédio foi derrubado, atendendo ao plano de urbanização da Esplanada do Castelo –, saindo da Rua São José e transferindo-se para a Rua México 148, até fechar em definitivo na década de 1960 (Machado, 2011).

O cozinheiro popular

O cozinheiro popular era, ao que parece, um dos campeões de venda da Livraria Quaresma, recebendo várias edições ao longo do século XX. Posteriormente, a Editora Spiker, que adquiriu o espólio da antiga livraria, passou a editá-lo. O quadro 1 apresenta a relação dessas edições, o ano da publicação e o número de exemplares:

O receituário era realmente o "carro-chefe" das duas casas, alcançando o notável número de 116 mil exemplares de 1917 a 1973. A pesquisa, contudo, tem trazido a lume informações importantes quanto às publicações, denotando que a obra em apreço é bem mais antiga. Foi editada pela primeira vez em 1900 e não em 1917, como informa a Editora Spiker. No seu lançamento, recebeu ampla divulgação nos mais renomados periódicos da capital e de outras partes do Brasil[8], sobretudo no jornal *O Paiz* nos dias 2, 18 e 20 de fevereiro de 1900. Esses editais, certamente bem caros, ilustram o grande empenho de promoção realizado por Quaresma para alcançar os leitores dos mais distantes rincões. A propaganda de sexta-feira, 2 de fevereiro de 1900, proporciona copiosas interpretações:

Quadro 1. Relação das edições e tiragens do livro *O cozinheiro popular* conforme informações da Editora Spiker.

Ano	Edição	Tiragens/ exemplares
1917	Primeira	2.000
1918	Segunda	3.000
1920	Terceira	5.000
1922	Quarta	5.000
1924	Quinta	5.000
1927	Sexta	5.000
1929	Sétima	7.000
1932	Oitava	6.000
1935	Nona	7.000
1938	Décima	7.000
1942	Décima primeira	5.000
1946	Décima segunda	7.000
1949	Décima terceira	7.000
1952	Décima quarta	5.000
1954	Décima quinta	5.000
1956	Décima sexta	10.000
1965	Décima sétima	5.000
1967	Décima oitava	5.000
1970	Décima nona	5.000
1973	Vigésima	10.000

Transcrito de: Quaresma, Anna. 1973. *O cozinheiro popular*. Rio de Janeiro, Edições Spiker.

> Quaresma & C. livreiros – editores
> Acabou de sair a luz
> Já se acha a venda
> O COZINHEIRO POPULAR
> OU
> MANUAL COMPLETÍSSIMO DA ARTE DA COZINHA
> Chamamos a attenção de todas as senhoras brasileiras, verdadeiras mães de família,exemplares donas de caza,

[7] Nasceu em Portugal em 1875 e chegou ao Brasil com 12 anos. Em 1888, começou a trabalhar na livraria de Serafim José Alves, onde conheceu Pedro da Silva Quaresma, seu futuro patrão.
[8] A obra foi divulgada em vários jornais, como *Correio da Manhã; A Época; O Imparcial; A Noite, O Paiz, Jornal do Brasil, Gazeta de Notícias, Jornal do Recife.*

honestas, econômicas, que sabem aproveitar todos os recursos, que não esbanjam atoamente, desornadamente (e por isso criminosamente) a fortuna ou ordenado de seus maridos; que, em uma palavra, sabem ser **donas de caza e mães de família do tempo antigo, como sempre foi a digníssima mulher brasileira,** para essa importante obra, a melhor que se tem publicado em Portugal e no Brasil, única, verdadeiramente única no gênero – garantimos sob juramento.

O cozinheiro Popular
- Ou –
Manual completíssimo da arte da cozinha foi ditado por uma distincta senhora de respeitável família, com a collaboração de dois **notabilíssimos cozinheiros, que foram empregados na Quinta Imperial da Boa Vista, em São Cristovão**, e nos mais afamados hotéis e confeitarias desta cidade e **ainda por uma veneranda matrona bahiana, cozinheira perita** além de várias outras senhoras e diferentes artistas culinários, aos quais pedimos receitas, informações, regras, etc., etc.
Quem duvidar da verdade que afirmamos, confronte qualquer, qualquer um sem exceção, dos muitos livros do mesmo gênero que há por ai e veja!!!
Taes obras, feitas ou impressas no estrangeiro, são escriptas por pessoas incompetentes, que se limitam a traduzir e inventar receitas de comidas!!!
Algumas são até debochativas, pois ensinam processos para cozinhar, ensopar, refogar, recheiar cobras, sapos, lagartixas, e outros animaes nojentos e repugnantes, dando a entender que os brazileiros *(Les Sauvages!!! Los macaquitos!!!)* comem dessas porcarias.
Esses livros trazem receitas escriptas de tal modo que é impossível fazer-se um prato decente, uma comida apresentável, se se guiar por ellas.
Desafiamos, porem, que o mesmo succeda com a obra que acaba de sair a luz intitulada

O COZINHEIRO POPULAR
- OU –
Manual completíssimo da arte de cozinha edição de Quaresma & C.
Qualquer pessoa analphabeta, só pela simples leitura que alguém fizer para ella ouvir, executará qualquer prato, toda e qualquer comida.
E é precizo notar-se que no nosso livro há receitas para todos os gostos, todos os paladares. Além das comidas estrangeiras como: Franceza, Portuguesa, Inglesa, Allemã, Chineza, Polaca, Turca, Russa, de todos os paizes da terra, com suas especialidades, há também a cozinha verdadeiramente nacional: **guizados mineiros, quitutes bahianos, gêneros paulistas, iguarias do norte, manjares do sul, principalmente do Rio Grande** tudo quanto quiser!!!
Ainda mais: esse preciosíssimo livro ensina também tudo quanto diz respeito a pastelaria – empadas, pastéis etc...- contém um **Manual do Copeiro**, que é a arte de servir e pôr a meza, segundo a etiqueta, com todos os FF e RR, o que nem todos sabem.
Um grosso volume de mais de 300 páginas
.....5$000

Os pedidos do interior devem vir acompanhados de 6$ em carta registrada, com valor declarado e dirigida a Quaresma & C. livreiros e editores.
Livraria do Povo – Rua de S. Jose 65 e 67

O anúncio evidencia em primeiro plano que o manual – vendido a 5 mil réis[9] –, apesar do seu caráter popular, tem como público alvo esposas, mães e donas de casa da fina flor da sociedade. A mulher econômica e consorte do marido é exaltada, pois economizar é a recomendação feita às esposas: "As boas donas de casa deveriam, portanto, saber gerenciar o dinheiro das despesas, não pedi-lo com frequência, ser comedidas em suas exigências, contentando-se com a renda de que dispunha" (Maluf; Mott, 1998, p. 417). Recomendava-se que elas produzissem tudo que fosse possível em casa para evitar gastar descomedidamente os salários dos maridos. Assim, preparar as refeições da família, sem desperdícios, e dedicar-se à costura eram atribuições essenciais para o gênero feminino.

O grosso volume, constituído de mais de 300 páginas, foi elaborado por uma equipe de culinaristas, bastante diversa, constituída por cozinheiros que estiveram a serviço do império, artistas e senhoras da boa sociedade – como propala o editor. Fornece regras de etiqueta e outras informações imprescindíveis para a constituição de uma culinária nacional, porquanto "taes obras, feitas ou impressas no estrangeiro, são escriptas por pessoas incompetentes, que se limitam a traduzir e inventar receitas de comidas!!!". Propunha-se, então, a divulgar receitas – testadas e aprovadas pela equipe de culinaristas – acessíveis à nata da sociedade e aos segmentos sociais menos abonados. Em relação ao autor responsável pelo projeto, indaga-se se "a distinta senhora" seria Anna da Silva Quaresma, esposa do editor, que passaria a assinar, posteriormente, seu nome por extenso suprimindo a rubrica A.S.Q.

A crítica às receitas contidas no *Cozinheiro nacional* é notável e feita de forma ácida e sarcástica pela

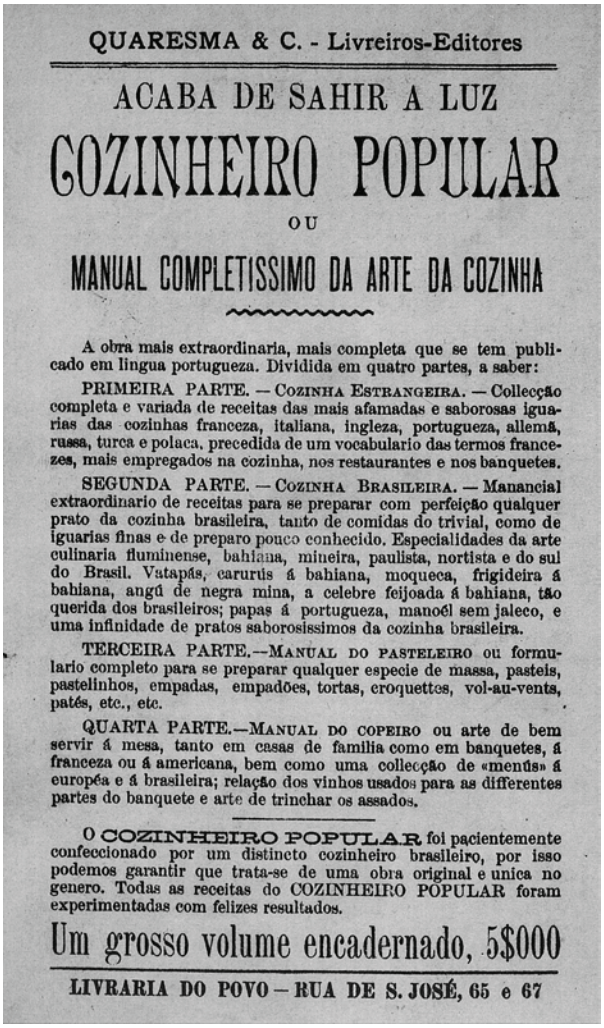
[9] Com 5 mil réis comprava-se um corte de tecido branco na loja do Couto na rua Sete, número 114, no Rio de Janeiro, de acordo com informações contidas no jornal *O Paiz*, de sexta-feira, 2 de fevereiro de 1900.

Quaresma: "Algumas são até debochativas, pois ensinam processos para cozinhar, ensopar, refogar, recheiar cobras, sapos, lagartixas, e outros animaes nojentos e repugnantes, dando a entender que os brazileiros *(Les Sauvages!!! Los macaquitos!!!)* comem dessas porcarias". O julgamento da editora carioca procede, considerando que a obra publicada, impressa na França pela B.L. Garnier, trazia na seção "caça de cabelo" 23 formas de preparar animais exóticos, incluindo répteis (cozidos, assados e na forma de saladas): 16 modos de anta, 7 de capivara, 18 de coelho, 6 de cutia, 3 de irara, onça e tamanduá, 6 de lebre, 6 de macaco, 1 de preá, caxinguelê ou esquilo, 9 de gambás, 4 de quati, 4 de cobra, 5 de lagarto, 6 de tatu. O veado e o porco do mato, sem dúvida, eram muito apreciados no Brasil, totalizando 26 maneiras confeccionar o primeiro e 32 o segundo. Parece que esses animais nativos não constavam nos receituários até então, apesar de consumidos amplamente no Brasil do Oitocentos, sobretudo pela população rural, que sofria restrições alimentares e tinha nessa fauna a complementação de nutrientes necessários para a manutenção da sobrevivência. Pensado nesse contexto, o ementário parece ser autêntico.

Interessante notar que, apesar de depreciar a obra da Garnier, o projeto de Quaresma continuou a reproduzir iguarias à base de animais silvestres, enfatizando até mesmo hierarquias nas "caças de pelo". As de primeira ordem eram o coelho, a paca, o veado, a queixada, a cotia, a preá e o tatu. As de segunda, a capivara, a anta, o tamanduá, o macaco e o quati, e os de terceira categoria, o lagarto, o gambá, o ouriço caixeiro e a rã. Mesmo os bichos considerados mais repugnantes por ele, como o macaco, o gambá, a cobra e a rã, permaneceram em seu manual. Antonio Candido, em *Os parceiros do Rio Bonito*, acentuou a discriminação, não só em relação a animais comestíveis ou não, mas também uma hierarquia de gosto. Assim, as iguarias mais apreciadas eram, sobretudo, paca, porco-do-mato, tatuetê, teiú, macuco, inhambu. E a afinidade das carnes era inerente à proximidade do sabor com os animais domésticos, como porco, frango, leitão e galinha, "indicando nitidamente o caráter substitutivo da caça-alimento" (Candido, 1987, p. 56. O macaco, outrora bastante apreciado e consumido com muita frequência e naturalidade no município de Bofete em São Paulo, foi sendo gradativamente repudiado, tornando-se, em alguns casos, verdadeiro tabu.

A afamada propaganda exagerada feita pelo livreiro é notável no que diz respeito à acessibilidade do receituário. Critica as obras em circulação que traziam fórmulas complexas e não permitiam a execução de um prato apresentável, quando orientado por elas. *O cozinheiro popular* prometia, nas palavras do empresário, que "qualquer pessoa analfabeta, só pela simples leitura que alguém fizer para ela ouvir, executará qualquer prato, toda e qualquer comida". Trata-se de uma publicidade falaciosa, porque as receitas, sobretudo as brasileiras, não eram somente complexas, mas também sem medidas, proporções, tamanhos, quantidades e pesos. Tal como no *Cozinheiro imperial* e *Cozinheiro nacional*, os ingredientes não são relacionados previamente, iniciando-se a execução diretamente pelo modo de fazer. Parece que essa forma era usual nos tratados mais antigos, a exemplo da receita de Sopa Doméstica: "Passa-se na manteiga uma tigela de fubá de milho e depois junta-se água, ferve-se por uma hora e tempera-se de canela, açúcar e erva doce. Adiciona-se mais uma tigela de leite e sirva-se" (A.S.Q., 1929, p.159).

As receitas parecem ter sido recolhidas oralmente e passadas de mãe para filha, de geração a geração. Os pratos, incansavelmente preparados e experimentados,



QUARESMA & C. - Livreiros-Editores

ACABA DE SAHIR A LUZ

COZINHEIRO POPULAR

OU

MANUAL COMPLETISSIMO DA ARTE DA COZINHA

A obra mais extraordinaria, mais completa que se tem publicado em lingua portugueza. Dividida em quatro partes, a saber:

PRIMEIRA PARTE. — COZINHA ESTRANGEIRA. — Collecção completa e variada de receitas das mais afamadas e saborosas iguarias das cozinhas franceza, italiana, ingleza, portugueza, allemã, russa, turca e polaca, precedida de um vocabulario das termos francezes, mais empregados na cozinha, nos restaurantes e nos banquetes.

SEGUNDA PARTE. — COZINHA BRASILEIRA. — Manancial extraordinario de receitas para se preparar com perfeição qualquer prato da cozinha brasileira, tanto de comidas do trivial, como de iguarias finas e de preparo pouco conhecido. Especialidades da arte culinaria fluminense, bahiana, mineira, paulista, nortista e do sul do Brasil. Vatapás, carurús á bahiana, moqueca, frigideira á bahiana, angú de negra mina, a celebre feijoada á bahiana, tão querida dos brasileiros; papas á portugueza, manoêl sem jaleco, e uma infinidade de pratos saborosissimos da cozinha brasileira.

TERCEIRA PARTE.—MANUAL DO PASTELEIRO ou formulario completo para se preparar qualquer especie de massa, pasteis, pastelinhos, empadas, empadões, tortas, croquettes, vol-au-vents, patés, etc., etc.

QUARTA PARTE.—MANUAL DO COPEIRO ou arte de bem servir á mesa, tanto em casas de familia como em banquetes, á franceza ou á americana, bem como uma collecção de «menús» á europêa e á brasileira; relação dos vinhos usados para as differentes partes do banquete e arte de trinchar os assados.

O COZINHEIRO POPULAR foi pacientemente confeccionado por um distincto cozinheiro brasileiro, por isso podemos garantir que trata-se de uma obra original e unica no genero. Todas as receitas do COZINHEIRO POPULAR foram experimentadas com felizes resultados.

Um grosso volume encadernado, 5$000

LIVRARIA DO POVO — RUA DE S. JOSÉ, 65 e 67

Figura 2. Anúncio de divulgação do lançamento do livro O Cozinheiro Popular, 1900, no jornal Folhinha do Povo (RJ).
Fonte: Hemeroteca da Biblioteca Nacional: https://www.bn.gov.br.

eram elaborados com noções de medidas abstratas denominadas de "olho" ou dos "tantos": um tanto de farinha, um tanto de gordura, etc. A comida, que já fora confeccionada inúmeras vezes, não exigia mais detalhamento na composição, pois estava memorizada. Mas essa prática, há muito reproduzida, não era ensinada pelo compêndio. O teor do conteúdo e as enormes quantidades de ingredientes empregados dificultavam a execução mesmo naquela época, motivo pelo qual ao longo das edições muitas receitas seriam revistas ou mesmo suprimidas. Assim, somente uma pessoa conhecedora das técnicas poderia dar conta da preparação.

O cartaz (Figura 2), que circulou por ocasião do lançamento da obra, encontrava-se não somente exposto em gazetas, mas também afixado em paredes, muros, postes e em todos os locais onde pudesse ser lido.

A capa, o prefácio e as receitas da edição de 1929

A busca pela primeira edição desse receituário datada de 1900 está se tornando um verdadeiro desafio. Localizei um exemplar muito antigo – com capa desgastada pela ação do tempo, sem data de publicação e faltando muitas páginas – no acervo da culinarista mineira Maria Stella Libânio Christo (1918-2011), na seção "Escritores Mineiros", guardado na Biblioteca Central da Universidade Federal de Minas Gerais. Também tomei conhecimento da existência de dois exemplares, em péssimo estado de conservação, referentes ao ano de 1919, um em Portugal e outro no Brasil. Tratados como raridade, são vendidos a preços exorbitantes. Mas foi possível perceber, graças à generosidade de um dos livreiros que me enviou várias partes do receituário por e-mail, que a edição de 1919 é basicamente a mesma de 1929, inclusive a capa e o prefácio.

A sétima edição de 1929 de *O cozinheiro popular* – a mais antiga que tenho em mãos e com poucos danos – em formato 18X14 centímetros, com 539 páginas, possui encadernação em capa dura, bem desenhada, colorida e atraente, compatível com o padrão gráfico e a programação visual da editora[10].

O desenho da capa, muito sugestivo, mostra que o ambiente onde a trama acontece é a cozinha higienizada, limpa e organizada – com panelas cintilantes, fogão elétrico ou a gás, mesa, pia com água encanada, boa iluminação – de uma casa bem montada na cidade. Bem diferente daquelas do mundo rural com fogão a lenha, fumacentas, enegrecidas e repletas de picumãs. A parede

Figura 3. Capa da sétima edição do livro O cozinheiro Popular, 1928.
Fonte: A.S.Q. 1928. *O cozinheiro popular*. Rio de Janeiro, Quaresma.

é forrada com um papel colorido, que combina com um piso de ladrilho matizado. O cozido parece ser bem feito e gostoso, como bem demonstra o vapor fumegante que exala por todo o ambiente. A dona do domicílio, jovem e branca, lidera a casa e a cozinha, domina com destreza e segurança as panelas e as artes culinárias, como pode ser percebido nos seus gestos: a mão direita segura a colher e remexe a panela; a mão esquerda descansa suavemente nos quadris, dando a entender ao observador que essa atividade é muito fácil e agradável para ela.

Trata-se de uma mulher cosmopolita, impecável, bem vestida e com sapatos de salto em conformidade com a moda de Paris, ostentando um avental alvo sobre a sua vestimenta. Demonstra com orgulho suas habilidades manuais tão recomendadas pelas boas esposas da época, porém tão mal vistas na centúria anterior, como observou o viajante inglês John Mawe, na localidade de Borda do Campo, em Minas Gerais, no século XIX. Ele ficou impressionado em ser recebido numa casa brasileira por

[10] De acordo com Hyman e Hyman (1998), as características dos livros – formato, tamanho, tipo de papel, número de páginas, encadernação, tipografia – são reveladoras para a compreensão das mudanças nos usos sociais dos livros de culinária e de como a arte da gastronomia se efetiva como um saber coletivo, para quais públicos se destinavam essas publicações e sob quais concepções foram formuladas.

uma senhora e sua filha, pois nas suas andanças pelo Brasil observou que as mulheres, costumeiramente, fugiam à chegada de um visitante estrangeiro. Mas a relação da dona da casa com o serviço doméstico chamou-lhe a atenção:

> *Trouxeram vinho; as senhoras não quiseram beber: fizeram-nos saudações, apenas molhando a ponta dos lábios no copo. Depois do jantar, cobriram a mesa de doces saborosos; quando desejando erguer um brinde à dona da casa, elogiei as habilidades manuais e disse-lhe que, sem dúvida, as compotas tinham sido preparadas sob a sua orientação imediata, ela assegurou-me ao contrário, acrescentando que sua negra era encarregada de todas as espécies de trabalho doméstico. Percebi, ou imaginei que se melindrara com a minha observação, e tentei justificar-me, dizendo que as senhoras inglesas se ocupavam pessoalmente de todos os afazeres domésticos (Mawe, 1978, p. 115).*

Essa mudança de posição social no ambiente doméstico já era observada nas cidades brasileiras das primeiras décadas do século XX, conforme a ilustração em apreço. Detrás da patroa, em uma condição submissa e de aprendiz, está a empregada doméstica branca, que observa atentamente o que a senhora realiza na cozinha. Suas mãos cruzadas sobre o avental e o olhar atento aos gestos da patroa denotam bem essa condição. É a dona de casa que lhe ensina a cozinhar as receitas europeias e as brasileiras que começam a ter espaço nos livros do ramo, também a selecionar os melhores ingredientes, as quantidades, as medidas e o modo de preparo, a organizar almoços, jantares e banquetes, e a selecionar os utensílios de mesa, copos, taças, pratos, talheres e as toalhas adamascadas.

A menina, bem pequena, com a sua boneca e gatinho, acompanha atentamente todo o ritual que acontece na cozinha. Na sociedade brasileira da época, em processo crescente de urbanização, mas com permanência de características patriarcais, o lugar da maioria das mulheres é dentro de casa. Por isso, cabe à garotinha aprender desde a mais tenra idade a gerenciar a casa para garantir um bom casamento e o bem-estar da família, reproduzindo por várias gerações o espaço da mulher burguesa na sociedade da época: a rainha do lar. No topo da capa, do lado direito, existe uma imagem em formato de retrato. Seria a organizadora da coletânea, Anna Quaresma?

O autor ou organizador do compêndio, apresentado por meio das iniciais A.S.Q., é certamente a dona Anna da Silva Quaresma, esposa do proprietário da empresa. De acordo com a escritora americana Mary Frances Kennedy Fischer, nascida em 1908, especialista em gastronomia, que também teve seu nome rubricado em seus escritos, "As iniciais serviam para disfarçar a sua condição de mulher quando só homens escreviam sobre comida" (Fisher, 1996). O papel desempenhado pela escritora Anna nesse concorrido mercado, mesmo contando com o suporte editorial do marido, também deve ser contemplado na pesquisa que está em andamento, justamente por projetar o lugar que a mulher escritora vai angariando na sociedade brasileira da época.

O prefácio

O prefácio é breve e ocupa duas páginas. O editor julga prestar um bom serviço aos profissionais e mães de família, sobretudo, pela ausência de um manual inteligível ao público brasileiro:

> *Em todos os trabalhos deste gênero que possuímos são visíveis os defeitos e palpáveis faltas. Ensinando o preparo das iguarias estrangeiras, indicam elles temperos, taes como serpol, o tomilho e o cerefolio e outras que não existem no nosso paíz, sem que os seus autores se dessem ao trabalho de procurarem os arômatas brasileiros que lhes correspondessem (A.S.Q., 1929, p. 5).*

Adverte ainda que, nesses livros adventícios, a cozinha brasileira é negligenciada. Embora contemple centenas de receitas internacionais – as mais notáveis –, apresenta e propõe o louvor à cozinha nacional. Os livros que vinham de fora do país eram criticados por não satisfazer as necessidades brasileiras, tanto pelos ingredientes inacessíveis quanto pelas formas de preparo. Esta observação é bastante interessante quando se nota que aquilo que era repreendido continuava a ser usado, como a permanência do ementário estrangeiro em que se sobrelevam os mais renomados mestres franceses, como o afamado Carême. Antonin Carême (Paris 1733-1833) é conhecido como um dos maiores nomes da gastronomia, "o rei dos cozinheiros, o cozinheiro dos reis". Cozinhou para os paladares mais refinados da época, como o príncipe Talleyrand, em Paris, e o czar Alexandre. Mas não se limitou a servir a alta nobreza; sofisticou a desvalida mesa de James e Betty Rothschild, o casal mais rico da França à época. Tornou-se conhecido pela simplificação e codificação do estilo de culinária chamado "haute cuisine", ou alta gastronomia francesa (Kelly, 2005).

A terceira e quarta partes da obra contêm, respectivamente, "O manual do pasteleiro" – ou formulário completo de receita para a confecção de todos os tipos de empadas, pastéis, tortas, bolos e tudo que concerne a esta arte – e "O manual do copeiro", que ensina as particularidades do ofício (as maneiras de compor as mesas para almoço e jantar; servir em casa de família, organizar banquetes) e tantas outras matérias compatíveis com a função.

E finaliza, no quinto item, com "O doceiro popular", com dezenas de indicações de bolos, doces e sobremesas.

Ao final do prefácio, a editora ressalta que teve como objetivo "organizar um trabalho de real utilidade e, recomendando-o aos cozinheiros e às senhoras mães de família, fazemo-lo com a consciência de fornecer-lhes um guia seguro para qualquer trabalho de forno e de fogão" (A.S.Q., 1929, p. 6). Ademais, apesar de propalar a difusão de uma cozinha fundamentalmente nacional, a publicação não rompe inteiramente com a renomada gastronomia francesa.

O receituário

O compêndio é dividido em cinco partes, incluindo o manual do pasteleiro, copeiro e doceiro, e a ênfase é nas cozinhas estrangeira e brasileira. Embora apregoe a nacionalidade, as receitas oriundas de outros países granjeiam grande espaço em um sofisticado repertório de sopas, caldos, molhos, legumes, ovos, carnes, aves e peixes, como mostra o quadro 2.

O ementário das cozinhas nacional e estrangeira compõe 287 páginas (13 a 300); nota-se realmente um esforço editorial na divulgação da cozinha tupiniquim. Das 903 receitas relacionadas, 350 são estrangeiras, perfazendo 39% do total, e as brasileiras somam 553, integralizando 61%. Em relação à cozinha estrangeira, a editora esclarece que a obra confere uma

> *coleção completa e variada de receitas das mais afamadas e saborosas iguarias das cozinhas: francesa, italiana, inglesa, portuguesa, alemã, russa, turca e polaca, precedida de um vocabulário dos termos franceses mais empregados na cozinha, nos restaurantes e banquetes (A.S.Q., 1929, p. 7).*

Existe um "vocabulário de alguns termos franceses muito empregados na cozinha e nos banquetes", propiciando aos principiantes ingressar na arte e interpretar conceitos como *bouquet*[11], *garbure*[12], *miroton*[13], *paupiettes*[14], *quenelles*[15], entre vários outros.

O opúsculo tenta seguir, pelo menos no que diz respeito ao receituário internacional, a ordem dos pratos a serem servidos: sopas, carnes de vaca e vitela, carneiro, porco, aves e peixe. Na feitura das sopas, caldos, ovos e molhos, ingredientes diversos são usados, como batatas, cebolas, nabos, cenouras, alcachofras, pepinos, espinafre, azedinha, couve-flor, repolho, alface, lentilhas, feijões, vagens, *petits-pois*, favas, aspargos, cogumelos e tomates. Os acepipes preparados à base de carne de vaca, vitela e carneiro somam 149 pratos. Do porco faziam-se diversos tipos de comida: chouriço, salsichas, linguiça, orelha, pés, fígado, costeletas, lombo, escalopes, rabada, rim, presunto, cervelas, presunto, toucinho, banha e leitão. Aves mais apreciadas eram os patos, gansos, perus, capões, galinhas, frangos, pombos. Os peixes mais saborosos recomendados para elaboração de diversos pratos eram o atum, linguado, lagosta, lagostim, sardinha, camarão e salmão. Em todas essas categorias, nota-se a incorporação de receitas provenientes de várias partes do mundo, confeccionadas à moda russa, espanhola, alemã, italiana, holandesa, flamenga, francesa, inglesa, portuguesa.

Quadro 2. Cozinha estrangeira.

Sopas	43
Caldos	9
Molhos	23
Legumes	56
Ovos	26
Carne de vaca e vitela	85
Carne de carneiro	64
Aves	29
Peixe	15
Total	**350**

Fonte: A.S.Q. 1929. *O cozinheiro popular.* Rio de Janeiro, Livraria Quaresma.

As 553 receitas ditas brasileiras estão divididas em 12 seções, compostas por sopas, ovos, legumes, vaca, carneiro, porco, aves, peixe, caças, saladas, molhos e assados, como exibe o quadro 3:

Essa parte é composta, de acordo com a editora, por uma

> *coleção completa e variada de receitas para preparar com perfeição qualquer prato da cozinha brasileira, tanto de comidas do trivial como de iguarias finas e de preparo pouco conhecido. Especialidades da arte culi-*

[11] Amarração de galhos de salsa, cebolas verdes, louro e alho (todos juntos) que se põem nos guisados para dar gosto.
[12] Sopa oriunda do sudoeste da França que leva na sua composição feijões, repolhos e legumes. Também carne de ganso ou de pato, cozida lentamente e conservada na própria gordura dessas aves.
[13] Fatias de carne de vaca que se dispõem para receber um guisado de cebolas.
[14] Pequenas fatias de carne ou de recheio de aves que se envolvem em uma delgada carne de vitela ou de toucinho.
[15] Bolinhos de formato oblongo feitos com carnes geralmente brancas (peixe ou peito de frango) ligadas com clara de ovo ou miolo de pão, cozidos em água fervente.

Quadro 3. Cozinha brasileira.

Sopas	25
Ovos	19
Legumes	115
Vaca	45
Carneiro	15
Porco	52
Aves	88
Peixe	70
Caças	74
Saladas	26
Molhos	12
Assados	12
Total	**553**

Fonte: A.S.Q. 1929. *O cozinheiro popular.* Rio de Janeiro, Livraria Quaresma.

> *nária fluminense, baiana, mineira, paulista, nortista e do sul do Brasil (A.S.Q., 1929, p. 153).*

O empenho em organizar e divulgar a cozinha nacional é visível, como as sopas confeccionadas com ingredientes consumidos corriqueiramente pelos brasileiros, tais como aipim, farinha de mandioca, feijão preto, cará, inhame, batata-doce, mangarito, ovos, lombo de porco, bofe, carne de vaca, fubá de milho, toucinho, verduras, palmito. Na categoria legumes – cará, inhame, aipim, mangarito, batata-doce, batata inglesa, couve, repolho, couve-flor, quibebe, abóbora, quiabos, jilós, maxixe, almeirão, espinafre, chicória, ervas, palmitos, taioba, cenouras, grelo de bambu, arroz, canjiquinha, canjica, feijão, milho verde, guandu, ervilhas, mangalôs, vagens. Comidas à base de carne de vaca – moquecas, caruru, almôndegas, angu, paçoca de carne seca, bifes, fritada, farofa, lasquinhas, fígado, rabada, mocotó, lombinho, trouxinhas, ensopado, bife, escalopes, picadinho, churrasco, panelada, sarapatel, tripas, mocotó, carne seca, gembés, espatadas, carne de vento. Do carneiro aproveitavam-se o lombo, chispes (pés), língua, rins e mocotó. Pratos confeccionados com carne de porco – sarrabulho, sarapatel, chouriço, linguiça, farofa, torresmos, rins, tripas, orelheiras, fígado, lombo, paio, miolos, pés, costeletas, entrecosto – à moda mineira, à fluminense, à Rio Grande. Aves domésticas – galinhas, frangos, pombos, perus, gansos, patos, marrecos. Na seção de peixes estão listados moluscos, crustáceos, peixes salgados e frescos.

No grupo das caças, as aves mais apreciadas eram as perdizes, codornas, pombas, macucos, jacus e outros galináceos. Entre as de pelo os coelhos, pacas, veados, queixadas, cotias, preás, tatus, capivaras, antas, tamanduás, macacos, quatis, lagartos, gambás, ouriços-caixeiros e rãs. O conjunto das saladas, por sua vez, é variado e elaborado de diversas maneiras (com ovos, pepinos, alfaces, chicória, beldroega, batatas, beterrabas, palmito, cebolas, bacalhau, sardinhas, arenque, rabanetes, mariscos, agrião, couve-flor, salsa, quiabos, camarões, carne de vaca, abóbora e frango). Vale registrar que no ementário das duas cozinhas não há referências a sobremesas nem a bebidas. Os doces que encerram as refeições são apresentados na quinta parte do alfarrábio intitulado "O doceiro popular".

O terceiro item relativo ao "Manual do pasteleiro" contém a preparação de massas, folhados, pastéis, empadas, tortas, panquecas, totalizando 55 receitas. O "Manual do copeiro", quarta divisão da obra, contém requisitos necessários e primordiais para a referida qualificação profissional. Ensina como esse empregado deve se comportar, os modos de pôr a mesa nas diversas refeições, os serviços, as maneiras de dispor os talheres, de servir em casa de família e em banquetes. As sobremesas, doces, tortas, entre outras iguarias, surgem no quinto item nomeado "O doceiro popular". As guloseimas são especificadas e quantificadas da seguinte forma: pães (23), *gateaux* (24), pudins (23), biscoitos (23), *petit gateaux*, *cakes*, tigelinhas, *buñuelos* e bolos (24), *lunchs* (24), *galettes*, tortas, tortinhas, etc. (21), sobremesas (20), doces de frutas (16), cremes (21), geleias, (14), marmeladas (5), bolos, bolinhos, etc. (30), compotas (16).

A construção de uma cozinha nacional

Na variedade culinária, notamos o esforço do editor em organizar e projetar uma síntese da cozinha nacional, sobretudo na seção de carne de porco e galinhas (12 receitas) e molhos (11 receitas), a exemplo de leitão assado, lombinho recheado e galinha ensopada à moda brasileira. O regionalismo chama atenção por causa da busca pela origem e tipicidade desse repertório gastronômico: aves refogadas com castanha do Pará, galinha paulista, fatias de carneiro à moda do Paraná, rins cobertos ao Rio Grande do Norte, sarapatel ao estilo do Norte, trouxinhas cariocas, churrasco ao Rio Grande, costeletas de porco à mineira, carneiro à maneira do Maranhão, vatapá de porco à baiana. A cozinha baiana, considerada por Gilberto Freyre no Manifesto Regionalista de 1926 "a mais poderosa e imperial" – quando comparada com a nordestina e a mineira –, ocupa posição de destaque com uma listagem de 27 recei-

tas. Talvez essa proeminência se justifique pela existência de uma "matrona baiana" no projeto editorial, conforme divulgado no lançamento do dia 2 de dezembro de 1900. Mas também pode estar associada à proeminência dessa cozinha no início do século XX, percebida nos anúncios de restaurantes especializados nessa comida e cozinheiras versadas no preparo de pratos regionais.

No manifesto de 1926, Gilberto Freyre defende a cultura do Nordeste em oposição à urbanização e industrialização efervescente em outras regiões. Ele concede à cozinha um componente importante para o reconhecimento do "nacional", mas esta defesa não está clara, já que o documento valoriza uma área específica do país. Assim, esse movimento parece ser inverso, de certa maneira, ao modernista de 1922, que propunha criar um discurso coerente com a ideia de nação vinculada à cozinha brasileira miscigenada, com contributos do negro, branco e índio. Buscava enaltecer o que existiria de mais autêntico no Brasil. Mesmo repleto de influência paulista, os modernistas recusavam o regionalismo, pois admitiam que por meio do nacionalismo se chegaria ao universal. Para Carlos Alberto Dória (2009, p. 7), o movimento modernista foi responsável pela formação da imagem da cozinha brasileira como a entendemos atualmente. Oliven (2001), por sua vez, acredita que

> *Ao se erigir em bastião da defesa do popular que precisa ser protegido do "mau cosmopolitismo e do falso modernismo", o autor do Manifesto constrói uma oposição que, em última análise, se resume a: popular e regional equivalem a tradicional (e bom), ao passo que cosmopolitismo equivale a modernismo (e ruim). (Oliven, 2001, p. 7).*

O conceito de uma cozinha nacional tem sua origem no contexto da Revolução Francesa:

> *Quando a Revolução redefine a relação real e imaginária, as representações e os afetos que unem e opõem Paris à província, o nacional ao local, o universal ao particular, que as cozinhas e as especialidades regionais se libertam dos limites geográficos e sociais nos quais estavam mergulhadas, emergem como sinal distintivo da localidade e tornam-se um elemento notável da nação em sua diversidade e representações (Csergo, 1998, p. 89).*

A emergência da criação de uma identidade para o Brasil – um tímido sentimento de pátria e pertencimento – tem sua origem manifestada no período pós-independência, a partir da ideia de unificação do território. É nesse contexto, principalmente no reinado de D. Pedro II, que Watzold (2012) apreende a insurgência de uma autenticidade nacional baseada na culinária, imprescindível na concepção das identidades regionais e étnicas. Na sua percepção, as obras *Cozinheiro imperial* e *Cozinheiro nacional* mostram o sucesso desse projeto, adequado ao desenvolvimento político e aliado ao imperador com o moderno conceito de nação. O primeiro, por exemplo, operacionalizava e trabalhava esse procedimento e o discurso no sentido culinário, na concordância de proclamação de uma cozinha brasileira. O segundo é efetivamente percebido como o ponto alto desse manifesto, mas na prática não representava todas as cozinhas existentes no país. Tratava-se, especificamente, de uma tentativa de arquitetá-la com base nos livros de culinária, fundamentada no processo de formação da identidade. Para Watzold:

> *Uma cozinha brasileira, como tal, existia apenas como construção cultural do discurso e parece, hoje em dia, uma federação das cozinhas regionais. Nesse contexto, podem ser constatadas algumas especificidades culinárias tipicamente brasileiras, que conseguem superar as contradições geográficas e sociais (WATZOLD, 2012, p. 295).*

Mas existe uma cozinha nacional representativa da nação dissociada das contribuições regionais? A literatura mostra a sua emergência, que tem nos livros de culinária, sistematicamente reeditados, um meio bastante eficaz de sedimentar esse projeto. Um exemplo desse empreendimento é o livro *Fogão de lenha* de Maria Stella Libânio Christo (1978), que teve como coeditor o governo do estado de Minas Gerais. A partir dele, difundiu-se a imagem da região vinculada à comida boa e à mesa farta, transcendendo os limites do regional e do nacional, por meio de suas quitandas, quitutes, doces, licores e bebidas.

Na opinião de Dutra, as cozinhas regionais devem ser compreendidas para além de uma lista de livros, incluindo também métodos, técnicas, pratos, formas de sociabilidade e sistema de significados: "O sentido dessas práticas, sua vinculação ao 'pertencimento' ao grupo, são fruto de reconstruções e negociações que se fazem no presente; nem sempre o típico, o emblemático é cotidiano, apesar de ser representado como 'característico'" (Dutra, 2004, p. 102).

Considerações finais

Os livros de receitas são fontes preciosas para o historiador, na medida em que fornecem subsídios não só para a compreensão da história da culinária, mas também do processo histórico de sociedades em uma complexa trama analítica, abarcando seus aspectos econômicos, sociais, po-

líticos, culturais, ideológicos. Os receituários são autênticos legados de costumes alimentares de uma região ou de um grupo, pois proclamam as identidades gustativas, modos de preparação (saber culinário) e alimentos utilizados. As sucessivas edições de *O cozinheiro popular*, com tiragens expressivas para a época, demonstram que o objetivo do livreiro Pedro da Silva Quaresma foi alcançado, na medida em que conseguiu contemplar a população menos abastada que tinha acesso restrito à literatura, não só por causa do grande número de iletrados, mas também pelo alto custo da mercadoria oriunda da Europa. Também alcançou leitores das mais remotas partes do país oferecendo serviço de entrega do produto pelo correio. O livro analisado deve ser compreendido e interpretado no contexto dos primeiros anos da República, que, por um lado, vivia e reforçava a euforia do cosmopolitismo europeu e, por outro, criticava e combatia o excesso de importação de valores estrangeiros. Destarte, *O cozinheiro popular* deve ser incorporado ao mesmo nível dos dois famosos receituários do século XIX, pois se empenhou em construir identidades para o Brasil por meio da sua cozinha na conciliação entre a unidade territorial e o mosaico regional.

Referências

ALGRANTI, L.M. 2005. O mestre-cuca sem nome. Disponível em: http://historianovest.blogspot.com/2009/02/o-mestre-cuca-sem-nome.html. Acesso em: 25/09/2018.

ARON, J. 1976. A cozinha: um cardápio do século XIX. *In:* J. LE GOFF; J. NORA, *História: novos objetos*. Rio de Janeiro, Francisco Alves, p. 160-185.

A.S.Q. 1929. *O cozinheiro popular*. 7ª ed. Rio de Janeiro, Livraria Quaresma, 539 p.

AZEVEDO, C. L de. 2000. *Monteiro Lobato, furacão na botocúndia*. 1ª ed. São Paulo, SENAC, 252p.

BORGES, A. 2002. Brasil em imaginação: livros, impressos e leituras infantis (1890-1915). Disponível em: http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/27180. Acesso em: 12/12/2017.

BROCA, B. J. 1994. *O repórter impenitente*. 1ª ed. Campinas, editora da Unicamp.165p.

BRUIT, H.; ABRAHÃO, E.; LEANZA, D.; ABRAHÃO, F. (orgs.). 2007. *Delícias das sinhás: história e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX*. Campinas, CEMU/Arte Escrita, 127 p.

CAMARGOS, M. 2001. *Villa Kyrial: crônica da Belle Époque paulistana*. São Paulo, Senac, 255 p.

CANDIDO, A. 1987. Os parceiros do Rio Bonito. 7ª ed. São Paulo, livraria duas cidades. 284p.

CARDOSO, S. 2013. *Pitadas de africanidade: culinária afro-brasileira em livros de receitas do século XX*. São Paulo, SP. Dissertação de mestrado. Universidade de São Paulo, 136 p.

CHISTO, M.S.L. 1978. *Fogão de lenha*. 2ª ed. Petrópolis, Vozes, 275 p.

CSERGO, J. 1998. A emergência das cozinhas regionais. *In:* J.L. FLANDRIN; M. MONTANARI (orgs.), *História da alimentação*. 1ª ed. São Paulo, Estação Liberdade, p. 806-824.

DEMERTECO, S. 1998. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade (Curitiba 1900-1950)*. Curitiba, PR. Dissertação de mestrado. Universidade Federal do Paraná, 203 p.

DÓRIA, C.A. 2008. A cozinha nacional antes da feijoada. *In: Cozinheiro nacional*. 1ª ed. São Paulo, Senac, p. 7-28.

DÓRIA, C.A. 2009. *A formação da culinária brasileira*. 1ª São Paulo, Publifolha, 88 p.

DUTRA, R.C.A. 2004. Nação, região, cidadania: a construção das cozinhas regionais no projeto nação brasileiro. Disponível em: http://revistas.ufpr.br/campos/article/view/1637. Acesso em: 22/9/2017.

EL FAR, A. 2006. *O livro e a leitura no Brasil*. 1ª ed. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 71 p.

EL FAR, A. 2011. Os romances de que o povo gosta o universo das narrativas populares de finais do século XIX. *Floema*, 9:11-31.

FISHER, M.F.K. 1996. *Um alfabeto para gourmets*. 1ª ed. São Paulo, Companhia das Letras, 260 p.

FOLHINHA DO POVO. 1900. Publicação anual da Livraria Quaresma. Disponível em: https://www.bn.gov.br/. Acesso: 21/9/2017.

FREYRE, G. 1996. *Manifesto Regionalista (1926)*. 7ª ed. Recife, Editora Massangana, p. 47-75.

FREYRE, G. 2007. *Açúcar: uma sociologia do doce: com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 5ª ed. São Paulo, Global, 270 p.

GOMES, L.; BARBOSA, L. 2004. Culinária de papel. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, 33:3-23.

HYMAN, P.; HYMAN, M. 1998. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. *In:* J.L. FLANDRIN; M. MONTANARI (orgs.), *História da alimentação*. 1ª ed. São Paulo, Estação Liberdade, p. 625-639.

JORNAL DO BRASIL, 30 de agosto de 1921. Hemeroteca da Biblioteca Nacional. Disponível em: https://www.bn.gov.br/. Acesso: 23/2/2018.

JORNAL CORREIO DA MANHÃ, 25 de janeiro de 1920. Hemeroteca da Biblioteca Nacional. Disponível em: https://www.bn.gov.br/. Acesso: 20/2/2018.

JORNAL O PAIZ, 2, 18 e 20 de fevereiro de 1900. Hemeroteca da Biblioteca Nacional. Disponível em: https://www.bn.gov.br/. Acesso: 19/1/2018.

KELLY, I. 2005. *Carême: cozinheiro dos reis*. 1ª ed. Rio de Janeiro, Zahar, 287 p.

LAURIOUX, B. 1998. Cozinhas medievais (séculos XIV e XV). *In:* J.L. FLANDRIN; M. MONTANARI (orgs.), *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade, p. 447-465.

MACHADO, U. 2018. "De capa a capa": Entrevista de Ubiratan Machado a *Folha de São Paulo*, Ilustrada, 3 de fevereiro.

MACHADO, U. 2012. *História das livrarias cariocas*. 1ª ed. São Paulo, Edusp, 512 p.

MALUF, M.; MOTT, M.L. 1998. Recônditos do mundo feminino. *In:* F. NOVAIS; N. SEVCENKO (orgs.), *História da vida privada no Brasil: 3: República: da belle époque à era do rádio*. São Paulo, Companhia das Letras, p. 368-422.

MAWE, J. 1978. *Viagens ao interior do Brasil*. 1ª ed. Belo Horizonte/São Paulo, Itatiaia/Edusp, 246 p.

MONTELEONI, J.M. 2008. *Sabores urbanos: alimentação, sociabilidade e costume (São Paulo 1828-1910)*. São Paulo, SP. Dissertação de mestrado. Universidade de São Paulo, 186 p.

NEEDELL, J.D. 1993. *Belle époque tropical: sociedade e cultura de elite no Rio de Janeiro na virada do século*. 1ª ed. São Paulo, Companhia das Letras, 383 p.

OLIVEN, R.G. 2001. Cultura e Modernidade no Brasil. *São Paulo em Perspectiva*. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php. Acesso em: 27/08/2018.

PEREIRA, R.M. 2010. *Washington Luís na administração de São Paulo (1914-1919)*. 1ª ed. São Paulo, Unesp, 320 p.

PINTO E SILVA, P. 2007. *Papagaio cozido com arroz: livros de cozinha e receitas culinárias no Rio de Janeiro do século XIX*. São Paulo, SP. Tese de doutorado. Universidade de São Paulo, 187 p.

QUARESMA, A. 1973. O cozinheiro e doceiro popular. Manual completíssimo da arte de cozinhar e fazer doces. 20ª ed. Rio de Janeiro: Spiker. 275p.

REVEL J.F. 1996. *Um banquete de palavras: história da sensibilidade gastronômica*. 1ª ed. São Paulo, Companhia das Letras, 336 p.

SIMÕES, R. S. 2008. *Dona Benta, comer bem: uma fonte para história da alimentação (1940-2003).* São Paulo, SP. Dissertação de mestrado. Universidade de São Paulo, 198 p.

WATZOLD, T. 2012. *Proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no império brasileiro 1822-1889*. 1ª ed. Belo Horizonte, TCS Editora, 348 p.

Submetido em: 19/03/2018
Aceito em: 05/10/2018