**Obras de culinária brasileira do século XIX**

*Maria Letícia Monteiro Cavalcanti*

*Especialista em estudos na área da Gastronomia e articulista da Revista Continente Multicultural*

A colonização portuguesa foi, sobretudo, uma tentativa de reproduzir, no Brasil, os ambientes da terra mãe — na arquitetura, na moda, na pintura, na literatura e, principalmente, na culinária, com almoço às 9h da manhã, jantar às 2h da tarde e ceia às 7h da noite. Por força do clima, as cozinhas não foram cópias perfeitas das de Portugal. Para diminuir o calor, faziam essas cozinhas afastadas das salas e dos quartos, fora de casa, debaixo de um puxado. Em seu interior, havia utensílios das três culturas que nos formaram. Dos índios, jirau (mesa feita com varas de madeira usada para preparação e armazenamento de alimentos), panelas de barro, pilão, trempe (tripé de pedra onde se apoiavam, no fogo, as panelas), urupema; mais cabaça e cuia, por Gabriel Soares de Souza (Tratado descritivo do Brasil, 1587), chamadas “porcelana dos índios”. Dos africanos, colher de pau, gamelas de madeira para preparação dos alimentos, quengo (metade da casca dura do coco, com cabo de madeira, usado como concha), ralador de coco, tanque, tigelas e um pilão mais sofisticado que o dos índios. Apesar disso, grande quantidade desses utensílios continuavam a ser aqueles de Portugal: alguidares, almofariz, caldeirões, chaminés “francesas”, fogões, fumeiros, potes, tachos de cobre, além de objetos de cozinha como formas de bolo em formatos diversos — coração, estrela, meia-lua, pássaro —, mais enfeites e recortes de papel para adornar bandejas de estanho e prata.

Nesse ambiente, foi lançado o primeiro grande livro da culinária brasileira, Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos (1840), com receitas do que se deveria servir às esplendidas mesas e delicados gostos, bem como ao alcance das mais moderadas posses e das mais simples necessidades. Quase uma reprodução de outro que, à época, fazia muito sucesso em Portugal, O cozinheiro moderno, de Lucas Rigaud, um francês que foi cozinhar para a rainha D.Maria I, a Louca, e acabou afrancesando a culinária portuguesa. O cozinheiro imperial foi assinado pelo chefe de cozinha R.C.M., que não se sabe quem terá sido. Ou se existiu mesmo. Começa com um desenho em bico-de-pena, ensinando como trinchar as carnes e servir à mesa. Depois, nessa ordem: receitas de sopas, caldos, vitela, carneiro, veado, aves, caça, olha podrida (assim os portugueses chamavam o cozido, no século passado), peixes, mariscos (nesse capítulo incluídos camarões, lagosta, lulas e polvos), legumes, massas, doces, sugestões para banquetes “[...] a qualquer tempo do ano [...] indispensáveis às grandes casas das capitais e que lhes servirão de guia seguro para os dias de grande gala [...]” e, encerrando, com um dicionário explicativo. A partir da quinta edição, novas receitas foram acrescentadas: angu, caruru, moquecas, vatapá.

Devido a sua boa aceitação, teve diversas reimpressões e edições. A sétima edição traz, no final, informações para Banquetes ordinarios e extraordinarios para qualquer tempo do anno; um dicionário explicativo de várias palavras empregadas no livro; um índice das matérias e um índice do apêndice.

Já no reinado de D. Pedro II, surge O cozinheiro nacional, primeira tentativa de documentar uma cozinha que usasse ingredientes só nossos: anta, cará, cobra, mandioca, paca, papagaio, peru, rã, tanajura. Seus propósitos são definidos na própria abertura do livro: É tempo que este país se emancipe da tabela européia debaixo da qual tem vivido até hoje.

Na doçaria brasileira do século XIX, dois livros tiveram destaque. O primeiro é Doceira brasileira ou nova guia manual para se fazerem todas as espécies de doces (1856), de D. Constança Olívia de Lima, editado por Eduardo e Henrique Laemmert, Rio de Janeiro, os mesmos editores que já haviam dado a conhecer o Cozinheiro imperial. D. Constança apresentava o livro como uma “coleção ampla de receitas, fôrmas e métodos conhecidos até hoje de fazer doces, geléias, conservas, frutas em calda”, incluindo sorvetes de baunilha, violeta e “frutas do mato” e usando, nos pratos, ingredientes da terra que passam a acompanhar os sofisticados ingredientes europeus.

A obra é dividida em nove capítulos: I – Da depuração e refinação do assucar, do mel e da rapadura; e do modo de fazer o assucar cândi e os xaropes (p.11-29);II – Dos doces em geral que não são de calda; das massas para doces e para folhados; das murcellas e diversas sopas doces (p.30-172); III – Das geleas de fructas, e outras (p.173-182); IV – Dos doces e frutas de calda, ou compotas, e dos cremes, ou natas de leite (p.183 – 210); V - Dos doces e frutas cobertas, ou confeitadas, e do modo de fazer algumas conservas (p.211 - 222); VI – Do fabrico das pastilhas, flores, frutos e diferentes figuras e objectos de assucar (p. 223 – 236); VII – Do methodo de conservar as frutas em calda de aguardente e assucar (p.237- 245); VIII – Dos ratafias ou licores feitos por infusão (p. 246 - 261); IX – Do systema pelo qual se obtem gelo artificial para todo o anno; e do modo de fazer sorvetes (p. 262-277). Traz no final da obra um índice alfabético por capítulo.

O segundo é O doceiro nacional, de autor desconhecido, com descrição detalhada de objetos da cozinha e receitas de doces em calda — de caju, de jambo, de mandacaru, de marmelo —, dando ainda preciosas orientações de como obter a perfeição no ponto desses doces.

Mas nenhum desses livros é tão completo quanto o Diccionario do doceiro brazileiro (sem referência à data da 1ª edição), de Antonio Jose de Souza Rego, “contendo milhares de receitas pela maior parte novas de doces de todas as qualidades, obra de maior utilidade até hoje conhecida e dedicada especialmente às mães de família”, editado por J.G. de Azevedo, no Rio de Janeiro. Ignorado pela crítica, trata-se de importante repertório de receitas brasileiras e européias. Como todo dicionário, também esse é organizado em ordem alfabética — começando com “abacaxi” e terminando com “zuchetti”. Em cada item, vemos maneiras de preparar sobremesas e informações sobre a origem da receita. Em “babá”, por exemplo, ele explica se tratar de um bolo polonês, atribuído ao rei Estanislau Leczinski, excelente para servir com chá.

A terceira edição muito melhorada foi publicada no Rio de Janeiro, em 1892, também pela Livraria de J. G. de Azevedo. O autor no início do livro dirige-se ao leitor informando que a obra oferece “[...] innumeras receitas de doces de varias qualidades[...] além das melhores formulas conhecidas e já no domínio do publico, mais de 1.000 inteiramente novas[...]”. Solicita, no final da nota, que as leitoras “[...] se dignem remetter-nos quaesquer outras formulas que possuirem, para serem incluídas em futuras edições, e bem assim, se for do seu agrado, uma amostra de cada docinho que fizerem afim de que possamos emitir a nossa opinião a tal respeito”. Um texto que deve merecer atenção maior dos estudiosos.

A Fundação Joaquim Nabuco digitalizou e disponibilizou, em sua página eletrônica, www.fundaj.gov.br, no link Acervo Digital, dois desses livros, que pertencem ao seu acervo de obras raras e preciosas — o Cozinheiro imperial (7ª edição, 1877) e Diccionario do doceiro brazileiro (3ª edição, 1892). Uma contribuição importante para compreender não apenas a formação da nossa culinária, mas, sobretudo, a alma do povo brasileiro.

**Conheça aqui as obras:**

Cozinheiro Imperial | Doceira Brasileira | Diccionario do doceiro brazileiro