



## Entre língua e identidade: o *Cozinheiro Nacional* brasileiro

Between language and identity: the brazilian *Cozinheiro Nacional*

**Maria Serena Felici**

Università degli Studi Internazionali di Roma

Roma, Itália

[mariaserena.felici@unitn.eu](mailto:mariaserena.felici@unitn.eu)

<https://orcid.org/0000-0002-2709-0048>

**Resumo:** Pela Editora Garnier, do Rio de Janeiro, em finais do século XIX é publicado o *Cozinheiro Nacional ou Colecção das Melhores Receitas das Cozinhas Brasileira e Européas para a preparação de sopas, molhos, carnes, caça, peixes, crustaceos, ovos, leite, legumes, podins, pasteis, doces de massa e conservas para sobremesa. Acompanhado das regras de servir à mesa e de trinchar. Ornado com numerosas estampas finas.* Trata-se de um livro de receitas que tem como objetivo desvincular a cozinha brasileira do legado cultural europeu. Este trabalho irá analisar alguns aspectos textuais e paratextuais da obra, cuja autoria e datação ainda são obscuras, mas que constitui um marco importante cultural e linguístico do Brasil pós-independência.

**Palavras-chave:** língua portuguesa; cultura brasileira; Cozinheiro Nacional

**Abstract:** At the end of the 19th century, Editora Garnier in Rio de Janeiro published the *Cozinheiro Nacional ou Colecção das Melhores Receitas das Cozinhas Brasileira e Européas para a preparação de sopas, molhos, carnes, caça, peixes, crustaceos, ovos, leite, legumes, podins, pasteis, doces de massa e conservas para sobremesa. Acompanhado das regras de servir à mesa e de trinchar. Ornado com numerosas estampas finas.* It is a recipe book that aims to disconnect Brazilian cuisine from the European cultural legacy. This paper will analyze some textual and paratextual aspects of the work, whose authorship and date are still obscure, but which constitutes an important cultural and linguistic milestone in post-independence Brazil.

**Keywords:** portuguese language; brazilian culture; Cozinheiro Nacional

## I. Introdução

Na segunda metade do século XIX, pela editora Garnier do Rio de Janeiro, é publicado o *Cozinheiro Nacional ou Colecção das Melhores Receitas das Cozinhas Brasileira e Européas para a preparação de sopas, molhos, carnes, caça, peixes, crustaceos, ovos, leite, legumes, podins, pasteis, doces de massa e conservas para sobremesa. Acompanhado das regras de servir à mesa e de trinchar. Ornado com numerosas estampas finas.*

A obra, cujo autor é anônimo, pretende definir os ingredientes e as iguarias próprias de um Brasil que está vivendo o seu processo pós independência de construção de um paradigma cultural nacional – o adjetivo que aparece no título não deixa lugar a dúvidas.

Logo na abertura, o livro de receitas apresenta uma correspondência culinária entre elementos da cozinha europeia e a nacional (ex. mandioca/batata, xuxu pepinos, giló/beringela), propondo-se<sup>1</sup>:

Não [...] por certo copiar servilmente os livros de cozinha que pullulão nas livrarias estrangeiras, dando-lhes apenas o cunho nacional, pela linguagem em que escrevemos; nem tão pouco capeando a nossa obra com um rotulo falso, iremos traduzir litteralmente livros que se encontrão em todos os paizes, tomado a estranha vereda de um plagiato vil que venha cortar pela raiz a importância que ligamos ao nosso trabalho e á utilidade que o publico tem direito de esperar d'elle. Nossa dever é outro; nosso fim tem mais alcance; e uma vez que demos o titulo «nacional» á nossa obra, julgamos ter contraido um compromisso solemne, qual o de apresentarmos uma cozinha em tudo Brazileira, isto é: indicarmos os meios por que se preparão no paiz as carnes dos innumeros mamíferos que povoão suas mattas e percorrem seus campos; aves que habitão seus climas diversos; peixes que sulcão seus rios e mares; reptís que se deslizão por baixo de suas gigantescas florestas, e finalmente immensos vegetaes e raízes que a natureza com mão liberal e pródiga, espontaneamente derramou sobre seu solo abençoados; mamíferos, aves, peixes, reptis, plantas e raízes inteiramente diferentes dos da Europa, em sabor, aspecto, fôrma e virtude, e que por conseguinte exigem preparações peculiares, adubos e acepipes especiaes, que somente se encontrão no logar em que abundão aquellas substancias, e que são reclamados pela natureza, pelos costumes e occupações dos seus habitantes (CN, pp. 1-2).

Este prólogo programático continua afirmando:

É tempo que este paiz se emancipe da tutella Europea debaixo da qual tem vivido até hoje; é tempo que elle se apresente com seu caracter natural, livre e independente de influencias estrangeiras, guisando a seu modo os innumeros productos de sua importante Flora, as exquisitas e delicadas carnes de sua tão variada Fauna, acabando por uma vez com este anachronisino de accommodar-se com livros estrangeiros, que ensinão a preparação de substancias que não se encontrão no paiz; ou só custosamente podem ser alcançadas (CN, p. 3).

O povo brasileiro, segundo o anônimo autor, precisa portanto encontrar a sua própria maneira de guisar carnes, peixes e legumes, e o prato que sairá dessas receitas será a cultura nacional desvinculada de ingredientes estrangeiros; estes são as carnes, os legumes e a gramática de Portugal, mas também as frutas, os peixes e as tradições do resto da Europa; tal como o ser

<sup>1</sup> Uma vez que o texto fonte não leva o nome do autor nem o ano de publicação, a obra será aqui referida com as iniciais do seu título, CN.

humano busca no solo para saber o que a natureza lhe oferece para sustentar-se, a nação precisará olhar para dentro de si a fim de encontrar a própria identidade.

Este trabalho pretende focar-se primeiramente nos elementos paratextuais do *Cozinheiro Nacional*, e sucessivamente nos do texto, principalmente no que diz respeito ao léxico e à ortografia, com vista a reconstruir um histórico da obra.

## 2. A história do Cozinheiro: elementos paratextuais

A obra tinha sido precedida por outras publicações congêneres: o *Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozimento e do Copeiro em todos os seus Ramos*, de 1839/1840, também anônimo, pela editora dos irmãos Eduardo e Henrique Laemmert, que apresenta receitas tipicamente europeias – principalmente portuguesas e francesas –, acrescentando só na edição de 1866 elementos da flora e da fauna brasileiras; segundo Giorgio de Marchis, o *Cozinheiro Nacional*, aliás, foi escrito com a intenção de polemizar contra o livro de 1840 (de Marchis, 2017, p. 99), e neste duelo podem-se vislumbrar até os resquícios da rivalidade que existia entre as duas maiores editoras cariocas da época, a Laemmert e a Garnier – ambas situadas entre a rua da Quitanda e a rua do Ouvidor, a poucos metros de distância. Provavelmente na esteira do sucesso das primeiras edições do *Cozinheiro Nacional*, em 1883 foi lançado o *Doceiro Nacional ou Arte de fazer toda a Qualidade de Doces*, também pela editora Garnier e da autoria de A. Paulo Salles. A semelhança entre os dois textos levou Sacramento Blake a avançar a hipótese que o *Cozinheiro* tenha o mesmo autor do *Doceiro*. Blake escreveu isso no sexto volume do seu *Diccionario Bibliographico Brasileiro*, de 1900, justamente no lema dedicado ao Salles, definido como: “Um brasileiro de quem não pude obter noticia alguma. Sei apenas que, de caracter pouco expansivo, viveu algum tempo no Rio de Janeiro, pelo menos enquanto publicou algumas obras, na casa Garnier” (Blake, 1900, p. 365). Essas obras seriam: *A cultura das abelhas*, tratado de agricultura e apicultura, de 1886; um *Manual do gallinheiro*, de 1887; um *Tratado dedicado à maneira de criar alguns animais e de servir na mesa a sua carne*, também publicado em 1887; um *Jardineiro Brasileiro*, com noções de agricultura, de 1895; o próprio *Cozinheiro Nacional*, do qual Blake diz desconhecer a data mas refere a quinta edição melhorada de 1899; e o *Doceiro Nacional*. Quanto a estas duas últimas obras, o autor do *Diccionario Bibliographico Brasileiro* não avança hipóteses sobre a data da publicação, ao passo que não tem dúvidas quanto à sua autoria e ao local de publicação, isto é Paris; sendo assim, é possível que ele tivesse tido acesso a uma edição – quem sabe a primeira, hoje perdida ou inacessível – que levasse o nome do autor mas não o ano (Blake, 1900, p. 365-366).

Quanto ao lugar em que o *Cozinheiro* teria sido impresso, a tese de Blake é reforçada pelo fato de algumas cópias se encontrarem inventariadas na Bibliothèque Nationale de France: nomeadamente, as edições de 1885, de 1889 (dois exemplares) e de 1892. A de 1885 aparece como “segunda edição melhorada”, a de 1889 como “terceira edição melhorada” e a de 1892 como “quarta edição melhorada”. Em 2008, a Editora Senac e a Ateliê Cultural lançaram no Brasil em edição conjunta a obra, com o mesmo título e a mesma estrutura, o prefácio de Carlos Alberto Dória, um texto sobre alimentação de Carlos Drummond de Andrade e outro, do mesmo assunto, de Rachel de Queiroz.

Além das edições inventariadas em Paris existia outro exemplar, digitalizado, disponível para download nos acervos online da biblioteca “Brasiliana Guita e José Mindlin”, da Universidade

de São Paulo, e da Fundação Joaquim Nabuco. Tratava-se do exemplar, sem data, que alicerça este trabalho, mas que foi retirado de ambos os catálogos depois de março de 2023 e hoje é presente na rede, em sites que disponibilizam livros como wordpress.com e outros. Não constam, na data atual, exemplares físicos em outras bibliotecas públicas brasileiras.

No prefácio ao texto de 2008, Carlos Alberto Dória escreve que “por fim, entre 1874 e 1888, não se sabe ao certo, surge o ‘anônimo’ *Cozinheiro Nacional* – de autoria atribuída em algumas edições a um certo Paulo Salles – que também teve sua sétima e última edição em 1910” (Dória, 2008, p. 8); o livro apresenta um texto perfeitamente aderente à edição da biblioteca de São Paulo, com apenas a ortografia adaptada às normas vigentes. As seções, os parágrafos e até as gravuras presentes coincidem perfeitamente com a da edição antiga, mas nem o autor do prefácio nem os revisores – Geraldo Gerson de Souza e Maria Cristina Marques – esclarecem qual edição foi usada como alicerce.

Bruna Rosa do Nascimento de Barros, no seu estudo intitulado *Os livros de culinária como marco identitário no Brasil*, de 2016, coloca o *Cozinheiro Nacional* na década de 60 (Barros, 2016, p. 28), mas entra em conflito com Dória ao afirmar que ele teve dez edições (Barros, p. 29); segundo a autora deste estudo, a edição de 2008 assentaria na sétima do *Cozinheiro*, o que conflige com quanto afirmado por Tim Wätzold, segundo o qual:

A sétima edição surgiu em 1910 e em 2008 surgiu em São Paulo uma reimpressão da quarta edição. As diferentes edições permaneceram idênticas no que diz respeito à enumeração das páginas, apesar de na capa estar indicado que a edição teria sido revisada e melhorada. Apenas a cor da capa do livro mudou da cor azul para verde e vermelho (Wätzold, 2012, p. 180).

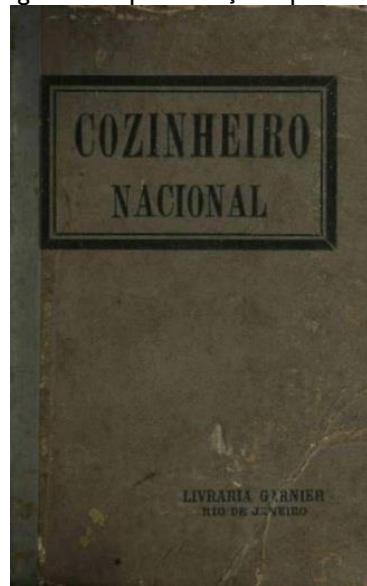
Nenhum dos estudos referidos, contudo, sabe afirmar se a edição da biblioteca da universidade de São Paulo seja a primeira publicada.

Algumas suposições, contudo, poderão ser avançadas considerando alguns aspectos que marcaram a história da editora Livraria Garnier. Primeiro, o livro não poderá remontar a uma época anterior a 1844, ano em que Baptiste-Louis Garnier, o mais jovem dos quatro irmãos proprietários da Livraria Garnier de Paris, chegou ao Rio de Janeiro e lá estabeleceu uma sede da editora; nem poderá ter sido editado depois de 1934, quando a casa encerrou. Dito isso, o que afirma Sacramento Blake quanto ao fato do *Cozinheiro* ter sido impresso em Paris, tal é muito possível, uma vez que a editora Garnier era sediada no Brasil mas procedente da capital francesa. Isso proporcionaria uma notícia importante, pois, segundo afirma Laurence Hallewell no volume *O Livro no Brasil. Sua história*, a Livraria Garnier da então capital brasileira só abriu a sua tipografia, a Tipografia Franco-American, no início da década de 70 (Hallewell, 1985); antes, os livros publicavam-se em Paris. Por conseguinte, se realmente o *Cozinheiro* foi impresso em Paris, consoante afirma Blake, a publicação deverá remontar a uma data anterior a essa.

Na tentativa de datar a edição utilizada, pode-se excluir que ela seja a de 1910, uma vez que esta, presente em sites de venda de livros antigos como objeto de posse particular, aparece com uma capa diferente na cor do fundo, na imagem e nos caráteres do título:

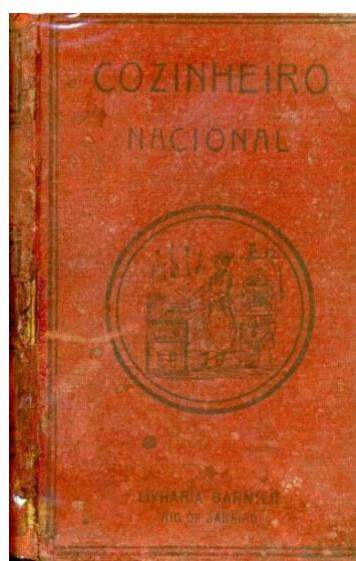


Figura 1. Capa da edição aqui usada



Fonte: atualmente disponível em [https://biowit.files.wordpress.com/2010/11/cozinha\\_completo.pdf](https://biowit.files.wordpress.com/2010/11/cozinha_completo.pdf). Acesso em 21 set. 2023.

Figura 2. Capa da edição de 1910

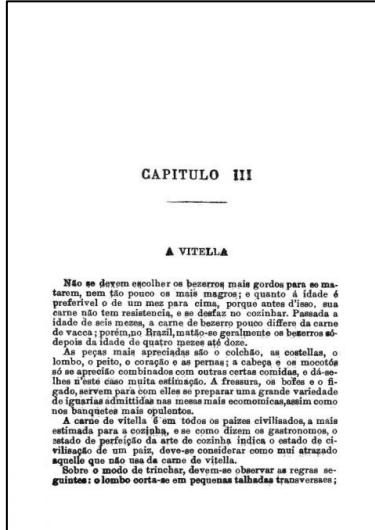


Fonte: Livraria Traça. <https://www.traca.com.br/livro/409142/>. Acesso em 21 set. 2023.

No portal da Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (PUC-Rio), um artigo de 2008 de Marcela Maciel nos informa que em 1897 a rua do Ouvidor, onde a Livraria Garnier tinha a sua loja, tinha mudado o seu nome para o de rua Moreira César, voltando a ter o odônimo anterior em 1916 (cf. Maciel, 2008). Na primeira página do livro, onde se remetem os dados da editora, lê-se justamente “rua do Ouvidor”, o que nos levaria a supor que a data da publicação seja anterior a 1897; contudo, cabe destacar que nos anos em que a artéria carioca manteve o nome de Moreira Cesár também foram editados livros que informavam o endereço da Garnier com o velho nome – o que acontece, por exemplo, em algumas obras de Machado de Assis. Apesar disso, o logradouro 109 da rua do Ouvidor que se lê no *Cozinheiro Nacional* aponta para um período que vai de 1878 a 1893, pelas seguintes razões: antes de 1878 a casa situava-se no

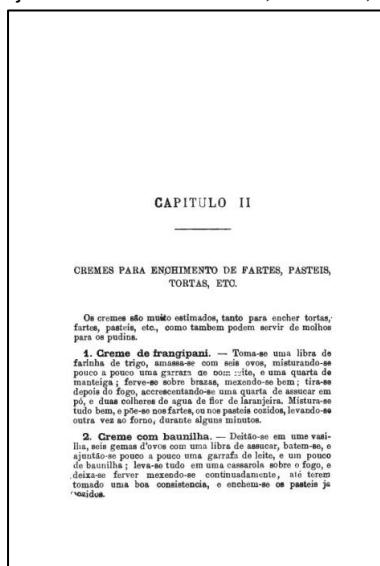
número 69, mudando-se para outro edifício justamente nesse ano; uma pesquisa por mim feita nos catálogos da Biblioteca Nacional do Brasil e do sistema bibliotecário da Universidade de São Paulo revelou que os livros da Garnier, a partir de 1893, indicam o logradouro n. 71 da mesma rua do Ouvidor possivelmente por causa de uma das renumerações das ruas que ocorreram na então capital brasileira. Se assim fosse, estaríamos certamente perante uma edição entre a de 1885, a de 1889 e a de 1892, o que é reforçado também por uma aproximação entre as capas e os carateres tipográficos usados em obras publicadas nos mesmos anos. A comparação que segue entre uma página do *Cozinheiro Nacional* e uma da quarta edição do *Doceiro Nacional*, de 1895, também editado pela Livraria Garnier, realça a grande semelhança gráfica:

Figura 3. Uma página do Cozinheiro Nacional



Fonte: atualmente disponível em [https://biowit.files.wordpress.com/2010/11/cozinha\\_completo.pdf](https://biowit.files.wordpress.com/2010/11/cozinha_completo.pdf). Acesso em 21 set. 2023.

Figura 4. Uma página da quarta edição do *Doceiro Nacional*, de 1895, também editado pela Livraria Garnier.

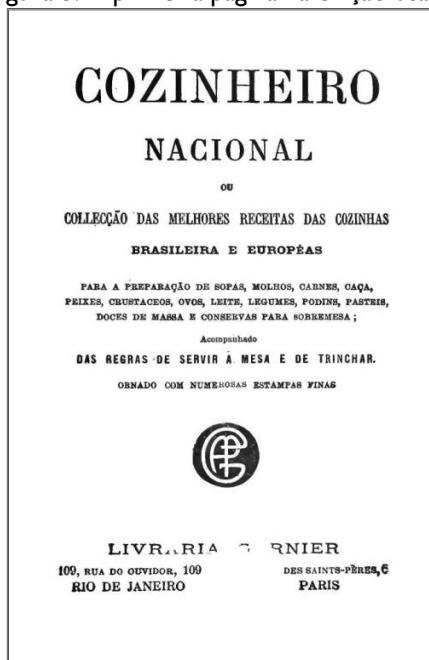


Fonte: Biblioteca Brasiliana Guita e José Mindlin. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3821>. Acesso em: 21 set. 2023

Também cabe destacar que, dentro do texto usado como fonte, não existem referências históricas – se se excluir o informe paratextual, relativo à editora – que ajudem a datar o volume.

Quanto ao nome “Livraria Garnier”, nos volumes publicados ao longo de toda a vida da editora ele se alterna com “B. L. Garnier”, “Livraria B. L. Garnier”, “Garnier Irmãos”, “H. Garnier Livreiro e Editor” e outros, tendo este último aparecido a partir de 1893, quando Hippolyte Garnier, vindo da França, sucedeu na gestão da casa ao falecido Baptiste-Louis; mesmo assim, os outros nomes continuaram a aparecer também depois dessa data, não tornando possível definir prazos baseados nesse elemento. Com base nas informações na minha posse até à data atual, portanto, pode-se afirmar que o *Cozinheiro Nacional* foi lançado entre 1844 e 1870; e que a edição que alicerça este trabalho pode ser a segunda, a terceira ou a quarta.

Figura 5. A primeira página da edição usada



Fonte: atualmente disponível em [https://biowit.files.wordpress.com/2010/11/cozinha\\_completo.pdf](https://biowit.files.wordpress.com/2010/11/cozinha_completo.pdf). Acesso em 21 set. 2023.

### 3. O texto: elementos linguísticos

Tendo, de alguma maneira, restrito a margem temporal graças aos poucos resquícios dados pelo paratexto, vamos agora debruçarmo-nos no texto ao fim de conferir a sua conformidade com o período destacado.

Como já se disse, logo após o prólogo encontra-se uma correspondência entre elementos da agricultura do território brasileiro e a dos territórios europeus, posta numa página dividida em duas partes – com uma linha vertical a formar uma tabela. A ordem em que são postos os lemas não é alfabética:

Tabela I – Correspondência de elementos da agricultura feita pelo autor do *Cozinheiro Nacional*

<b>Producções brasileiras correspondentes às</b>	<b>producções europeas</b>
Abobora d'aqua, xuxú	Pepinos
Abobora, morango, mogangos, mangaritos, cará, cará do ar, baratinga	Cenouras
Mandioca	Batatas
Palmitos, palos de inhame, talos de tayoba	Alcachofra
Umbigo de bananeira, gariroba	Alcachofra
Amendoim, sapucaias, castanhas do Pará, mindubirana	Amendoas, nozes, avelãs
Bananas	Maçãs
Brotos de samambaia, grelos de abobora, palmito	Espargos
Giló	Beringella
Serralha	Escarola
Beldroega	Barba de bode
Salsa	Cerefolio
Alho, alho porro	Eschalotes
Pinhões	Castanhas
Labaça	Azeda do reino, espinafre, acelgas
Carapicús (vulgo, orelha de pão)	Cogumelos
Gerumbeba, guabos, ora-pro-nobis, lobo-lobo	Nabos
Margaritos	Túbaras
Mamão, croá	Melão
Jacotupés, batatas doces	Beterraba
Pimentas, comaris, ou kavik	Pimentas da India
Tomates	Uvas verdes
Laranja azeda	Limão, vinagre
Cebolas de cheiro, folhas de cebolas	Cebolinhos
Folhas de borragem	Mostarda
Conservas de pimentão em vinagre	Alcaparras
Gingibre	Raiz de rabo ou saramago (raifort)

Fonte: CN, [s.d.], pp. 3-4.

A maioria dos alimentos da coluna da esquerda aparecem nos dicionários atuais da língua portuguesa; alguns deles aparecem com menor frequência nas mesas dos brasileiros hoje em dia, e isso levou a co-revisora do volume de 2008, Maria Cristina Marques, a inserir um *Glossário* dos termos que sem ele seriam de difícil compreensão para o público atual. Alguns, todavia, não constam na lexicografia nem em publicações recentes. Na tentativa de esclarecê-lo, consultei fontes lexicográficas – dois dicionários da língua portuguesa atual, o Houaiss de 2015 e o Michaelis online atualizado a 2023, e três antigos: o *Dicionario da Lingua Brazileira* de Luiz Maria da Silva Pinto de 1832, o *Diccionario Brazileiro da Lingua Portugueza* de Antonio Joaquim de Macedo Soares de 1889 e o Cândido Figueiredo de 1913 – e textos coevos, entre os quais a primeira e a décima edição do *Cozinheiro Imperial*, respectivamente de 1840 e de 1887, e a quarta do *Doceiro Nacional*, de 1895. Seguem os ditos lemas:

- baratinga. O lema não consta nos dicionários Houaiss e Michaelis, nem no *Dicionario Brazileiro da Lingua Portugueza* de 1889. No *Glossário do Cozinheiro Nacional* de 2008 aparece como variante de *caratinga*, o que é muito provável se se considerar a comparação com as cenouras e as demais hortaliças referidas. *Baratinga* não tem outras ocorrências dentro da obra, nem nos textos paralelos consultados.

- mindubirana. Este substantivo não aparece no *Glossário de Maria Cristina Marques*. Por encontrar-se associado a amendoim, castanhas do Pará, nozes, etc., parece mais provável que seja uma variante de *mandubirana*, lema que consta no dicionário Michaelis como, por sua vez, variante de amendoerana, cuja definição é “Planta da família das leguminosas, nativa das Guianas e do Norte ao Sudeste do Brasil; amor-do-campo, bico-de-corvo, mandubirana” (Michaelis online, 2023. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/mandubirana/>). Acesso em: 1 out. 2023). A etimologia dada pelo dicionário é “do tupi *mandyi-rána*”. É possível que, na época em que foi escrito o *Cozinheiro Nacional*, a palavra ainda não possuísse uma grafia fixa; em todo caso, na edição de 2008 os revisores corrigem a palavra para a versão *mendubirana*, outra versão de *mandubirana*, sem explicar a alteração com respeito ao original (CN, 2009, p. 35).

- margarito. A palavra não consta em fontes atuais nem antigas; o volume de 2008 usa o lema *mangarito*, que certamente se corresponde. No entanto, a palavra que aparece no elenco da página 4 do *Cozinheiro* assemelha-se mais a *margarito*, o que pode ser um erro ou uma falta de tinta no <n>. Contudo, dever-se-á considerar esta possível variante. O substantivo não tem outras ocorrências.

- kaviks. Esse lema não se encontra em nenhuma fonte antiga nem moderna, nem em textos consultados na rede. Apenas, em um website italiano dedicado a plantas, o nome *kaviks* aparece como “ciliogio dolce”<sup>2</sup>. O *Glossário* da edição de 2008, contudo, define o lema como: “Chavica, jaborandi-manso, pimenta-dos-indios, jaborandi?” (CN, 2009, p. 457) onde o ponto de interrogação deixa aberta a questão sobre a origem do substantivo. Ele não possui outras ocorrências no *Cozinheiro Nacional* e não consta nas outras obras congêneres e coevas consultadas.

- gingibre. Essa evidente variante de *gengibre* tem apenas uma ocorrência no *Cozinheiro*, contra as 49 de *gengibre*. Isso levou os revisores da edição de 2008 a mudar para *gengibre*, suprimindo a ocorrência com *i*. Esta não consta em dicionários antigos, mas consta no *Cozinheiro Imperial* de 1840, podendo-se portanto considerar uma variante da época oitocentista que, ao longo do tempo, deixou o lugar à lição com <e> (*Cozinheiro Imperial*, 1840, p. 119).

Note-se que os substantivos que constam na tabela são inseridos aleatoriamente alguns na forma singular, outros na forma plural, o que poderia ser devido a algumas revisões do texto.

Logo depois dessa tabela, encontramos uma seção dedicada a aforismas temáticos. São 31 ditados e a seção é intitulada *Aphorismos do professor Brillant-Savarin e outros* (Jean Anthelme Brillant-Savarin, 1755-1826). Não se esclarece quais seriam as frases do célebre gastrônomo francês e quais as retiradas de outras fontes. Seja como for, a presença deste trecho, inspirado a

<sup>2</sup> “Il frutto si presenta di medie dimensioni con forma sferoidale, colore di fondo rosso scuro e sovraccolore di tipo punteggiato. La polpa è di discrete qualità gustative, colore rosso scuro, consistenza medio-elevata e scarsa succulenza.” Disponível em: <https://plantgest.imagelinetwork.com/it/varieta/frutticole/ciliegio-dolce/kaviks/93>. Acesso em: 23 abr. 2023.

um cozinheiro francês, pode parecer um tanto incoerente dentro de uma obra tão declaradamente patriótica:

- I. A vida é a alma do universo, e tudo quando vive, se alimenta.
- II. — Os animaes pastão, os homens nutrem-se; mas só o homem intelligente sabe comer.
- III. — O destino das nações depende essencialmente da maneira por que elles se alimentão.
- IV. — Dize-me o que comes, dir-te-hei quem tu és.
- V. — O Creador obrigando o homem a comer, como uma condição da vida, o desafia para este acto pelo appetite, e o renumera d'esse dever, pelo prazer.
- VI. — A golodice é um acto de nosso juízo pelo qual preferimos as cousas que mais nos agradão.
- VII. — O prazer da mesa pertence a todas asidades, a todas as condições, a todos os paizes, a todos os dias; pôde combinar-se com os demais prazeres, de cuja perda elle nos consola ficando em ultimo logar.
- VIII. — A mesa é o único logar onde, durante a primeira hora, ninguém se aborrece.
- IX. — A descoberta de um novo guisado é mais importante ao gênero humano, do que a descoberta de uma estrella.
- X. — Aquelles que comem até apanharem indigestões, ou que bebem até ficarem embriagados, não sabem comer, nem beber.
- XI. — A ordem das comidas deve ser: principiar pelas mais pesadas, e acabar pelas mais leves.
- XII. — A ordem das bebidas dever ser: principiar pelas mais fracas, continuar pelas mais fortes, e terminar pelas mais perfumadas.
- XIII. — É uma heresia dizer-se: que não se deve mudar de vinhos, porque a lingua embota-se; e passados os trez primeiros copos, o melhor vinho só produz uma sensação duvidosa.
- XIV. — A sobremesa sem queijo é como a moça bonita com falta de um olho.
- XV. — A pratica e o ensino, podem tornar qualquer um bom cozinheiro; mas bem assar é privilegio de poucos.
- XVI. — A exactidão é uma qualidade indispensável ao cozinheiro; e também deve sel-a ao convidado.
- XVII — Esperar por muito tempo um convidado que se demora, é faltar á attenção para com aquelles que se achão presentes.
- XVIII. — Quem convida seus amigos para jantar, e não dá todo o cuidado á comida de que os tem de servir, é indigno de ter amigos.
- XIX. — A dona da casa deve prestar todo o cuidado ao café, que tem de aparecer na mesa; e o dono deve se ocupar das bebidas.
- XX. — Convidar alguém é incumbir-se da felicidade d'esta pessoa, em quanto ella estiver em nossa casa.
- XXI. — Saber fazer as honras de sua casa, é saber esquecer que se é o dono d'ella.
- XXII. — Refleti bem antes de fazer um convite; mas uma vez feito, estando já em vossa casa o convidado, lembrai-vos de que elle é mais do que um hospede, e que é um amigo.
- XXIII. — Os convidados, quer pertença uns á elevada posição social, quer outros á ordem mais modesta, ambos teem o mesmo direito ao bom trato dos donos da casa.
- XXIV. — A cozinha é a pedra de toque da hospitalidade.
- XXV — Na cozinha, como em tudo mais, devem se evitar os excessos.
- XXVI. — Nada ha que desperte tanto a intelligencia, e as conversas espirituosas, como seja um bom jantar.
- XXVII. — O homem parco quer pouco e bom; o gastronomo quer muito bom, e bastante.
- XXVIII. — O melhor acepipe é a alegria do dono da casa.
- XXIX. — O homem intelligente paga os obséquios de um bom jantar pelo gasto e amabilidade de sua conversação.
- XXX. — Deve-se aceitar o partilhar uma fructa com a pessoa que nol-a offerecer; mas não se deve passar a fructa partida para outrem.
- XXXI.— Se a exactidão é a polidez dos reis, ella é para os convidados um dever imperioso (CN, [s.d.], pp.6-8).

Segue uma seção sobre os utensílios da cozinha, seguido pelas regras de servir as refeições. Ao lado de cada utensílio é posta uma gravura a esclarecer visualmente qual é o objeto de que se fala. As ferramentas de cozinha são chamadas:

- “grelhas”;
- “panellas de vapor”;
- caixas ou panellas de torrar café;
- Taboleta para aquecer ovos;
- Funil para encher linguiças;
- Moinho para café, e pimenta;
- Faca para tornear batatas;
- Faca de descascar;
- Fôrmas para cortar raízes e massas;
- Vassorras de bater ovos;
- Espremedeira de limões;
- Descascador;
- Filtro;
- O servidor de ovos;
- A agulha de guarnecer carna;
- Cestas para salada;
- Galheteiro;
- Licoreiro;
- Talheres para trinchar (faca, garfos, colheres, ganchos para a salada) (CN, [s.d.], pp. 9-15).

Nota-se aqui uma incoerência no uso do artigo (“Espremedeira”, “Descascador” vs “O servidor”, “A agulha”) que pode revelar a existência de revisões.

Depois dessa seção, começa a das receitas: o primeiro capítulo é dedicado às sopas; o segundo à carne bovina; o terceiro à de vitela; o quarto ao carneiro; o quinto ao porco; o sexto às aves domésticas; o sétimo ao peru; o oitavo à caça; o nono às aves silvestres; o décimo aos peixes de água doce; o décimo primeiro aos peixes de água salgada; o décimo segundo aos crustáceos, aos moluscos, ao leite, aos ovos e aos queijos; o décimo terceiro aos legumes; o décimo quarto aos molhos; o décimo quinto às saladas e às compotas; o décimo sexto às sobremesas; o décimo sétimo às conservas, sendo o último capítulo, o décimo oitavo, dedicado a “receitas confortativas”, termo com o qual se apresentam quatro iguarias doces. O livro termina com algumas sugestões de cardápios para banquetes e almoços (jantares) de família. No total, mais de 1.600 receitas em quase quinhentas páginas.

Entre os elementos lexicais que se destacam na seção das receitas interessa notar aqui:

- poucochino: “ajuntão-se depois um poucochinho de farinha de trigo” (CN, [s.d.], p. 391). Lusismo coloquial que se encontra em textos de finais do século XIX, prestes a deixar o lugar a *pouquinho*;

- ananaz: “Oito pratos de fructas | Ananaz. Laranjas. Bananas.” (CN, [s.d.], p. 447). Lusismo que, no Brasil, será abandonado em favor de *abacaxi*, de origem indígena. Interessa notar que no *Diccionario da Lingua Brazileira* de Luiz Maria da Silva Pinto, de 1832, consta o lema *ananaz* e não o lema *abacaxi*; já, no *Diccionario Brazileiro* de Antonio Joaquim de Macedo Soares, de 1889, encontra-se *abacaxi* (p. 18) e não *ananaz*, nem *ananás* ou outras variantes. Curiosamente, o substantivo *abacaxi* é um dos que Paul Teyssier insere na sua tabela de vocábulos que entraram no léxico comum brasileiro entre o século XIX e o século XX (cf. Teyssier, 1997).

- bribigões: “Mexilhões e bribigões cozidos” (CN, [s.d.], p. 323). O substantivo consta em alguns dicionários atuais como variante de *berbigão* mas não consta nos dicionários antigos consultados.

Do ponto de vista ortográfico, a grafia etimológica coloca a obra perfeitamente no período destacado, entre a segunda metade do século XIX e a Reforma Ortográfica de 1911. Ao mesmo tempo, algumas alternâncias presentes no texto ensinam dois importantes aspectos sobre a história do *Cozinheiro Nacional*:

- alternância entre <s> e <z> intervocálico:

“conserva de carne fresca à **brasileira**” (CN [s.d.], p. 486)

vs

“Arroz refogado á **brazileira**” (CN [s.d.], p. 489)

- alternância entre <ch> e <x>:

“[...] e refogão-se na mesma gordura uma porção de **chuchús** descascados” (CN [s.d.], p. 219)

vs

“Abóbora d’agua, **xuxú**” (CN [s.d.], p. 2)

e

“Perú frito com **alcachofras**” (CN [s.d.], p. 187)

vs

“ou também bacalháo cozido e tiradas as espinhas, folhas de **alcaxofras**, palmito, samambaia, brotos de espargos etc.” (CN [s.d.], p. 340)

#### 4. Considerações finais

Se, entre finais do século XIX e inícios do XX, foram realizados projetos de estandardização ortográfica tanto em Portugal como no Brasil, como é o caso do livro *Bases da Ortografia Portuguesa* de Aniceto dos Reis Gonçalves Vianna e Guilherme Augusto de Vasconcellos Abreu, de 1885 (Cfr. Vianna e Vasconcellos, 1885) e a *Ortografia Nacional*, do mesmo Vianna, de 1904, em Portugal, certa incoerência linguística é muito frequente em textos desta época, principalmente, como é o caso do *Cozinheiro Nacional*, nos que tiveram várias edições ao longo de anos densos de transformações nas normas e no uso. As oscilações lexicais e ortográficas que se mostraram vêm precisamente confirmar isso.

A falta de homogeneidade na ortografia e no léxico sugere também a existência de revisões em relação a alguma edição anterior – intervenções finalizadas a atualizar a escrita que, porém, deixaram incongruências possivelmente emendadas nas edições sucessivas. O que reforça a hipótese que estejamos perante uma entre uma entre a segunda, a terceira e a quarta edição.

Mais certezas não é dado ter até à data atual – esperando que ulteriores pesquisas deem resultados mais definitivos. No entanto, o que certamente se pode afirmar é que o *Cozinheiro Nacional* marcou um momento importante da história cultural do Brasil e que o estudo do seu

texto, com vista a determinar a sua gênese, leva os estudiosos a caminhar na senda das transformações não apenas culturais, mas também linguísticas, do Brasil finissecular.

## Referências

- Barros, B. R. de N. de. (2016) *Os livros de culinária como marco identitário no Brasil*. [Trabalho de Conclusão de Curso]. Universidade Federal Fluminense, 2016. <https://app.uff.br/riuff/handle/1/2680> (21/09/2023).
- Blake, A. V. A. S. (1900) *Diccionario Bibliographico Brasileiro*, vol. VI. Imprensa Nacional.
- Cozinheiro nacional ou Colecção das Melhores Receitas das Cozinhas Brasileira e Européas para a preparação de sopas, molhos, carnes, caça, peixes, crustáceos, ovos, leite, legumes, pudins, pasteis, doces de massa e conservas para sobremesa. Acompanhado das regras de servir à mesa e de trinchar. Ornado com numerosas estampas finas.* (s.d). Livraria Garnier.
- Cozinheiro Nacional ou Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européias para a preparação de sopas, molhos, carnes, caça, peixes, crustáceos, ovos, leite, legumes, pudins, pasteis, doces de massa e conservas para sobremesa, acompanhado das Regras de Servir à Mesa e de Trinchar. Ornado com numerosas estampas finas.* (2009). Prefácio de Carlos Alberto Dória, Revisão de Geraldo Gerson de Souza e Maria Cristina Marques. Ateliê Editorial/Editora Senac.
- De Marchis, G. (2017) Ricette indigeste tra Portogallo e Brasile. In: C. Cattarulla (a cura di). *Identità culinarie in Sudamerica*. (pp. 91-109).
- Dicionário Michaelis da Língua Portuguesa*. (2023). Versão online. <https://michaelis.uol.com.br/>.
- Figueiredo, A. P. C. (1913). *Novo Diccionário da Língua Portuguesa*. Livraria Clássica Editora.
- Hallewell, L. (2012) *O Livro no Brasil. Sua história*. (Tradução de Maria da Penha Villalobos, Lólio Lourenço de Oliveira e Geraldo Gerson de Souza). Edusp.
- Maciel, M. (2008). *Rua do Ouvidor, primeiro cenário do Brasil moderno*. Portal PUC-Rio Digital. [http://pucridigital.com.pucrio.br/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?infoid=1873&sid=55#.ZDW8\\_nZBy5d](http://pucridigital.com.pucrio.br/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?infoid=1873&sid=55#.ZDW8_nZBy5d).
- Pinto, L. M. da S. (1832). *Diccionario da Lingua Brazileira*. Typographia de Silva.
- Soares, A. J. de M. (1889). *Diccionario Brazileiro da Lingua Portugueza*. Typographia de Leuzinger & Filhos.
- Teyssier, P. (1997). *História da Língua Portuguesa*. Livraria Sá da Costa.
- Vianna, A. dos R. G.; Abreu, G. A. de V. (1885). *Bases da Ortografia portuguesa*. Imprensa Nacional.
- Vianna, A. dos R. G. (1904) *Ortografia Nacional*. Livraria Editora Viuva Tavares Cardoso.
- Wätzold, T. (2012) *A proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação nacional no Império brasileiro 1822-1889*. (Tradução de Juliane Pereira da Costa). TCS Ed.

## **Notas**

### **Contribuição de autoria**

**Concepção e elaboração do manuscrito:** M.S. Felici

**Coleta de dados:** M.S. Felici

**Análise de dados:** M.S. Felici

**Discussão dos resultados:** M.S. Felici

**Revisão e aprovação:** M.S. Felici

### **Conjunto de dados de pesquisa**

Não se aplica.

### **Financiamento**

Não se aplica.

### **Consentimento de uso de imagem**

Não se aplica.

### **Aprovação de comitê de ética em pesquisa**

Não se aplica.

### **Conflito de interesses**

Não se aplica.

### **Declaração de disponibilidade dos dados da pesquisa**

Os dados desta pesquisa, que não estão expressos neste trabalho, poderão ser disponibilizados pelo(s) autor(es) mediante solicitação.

### **Licença de uso**

Os autores cedem à Cadernos de Tradução os direitos exclusivos de primeira publicação, com o trabalho simultaneamente licenciado sob a [Licença Creative Commons Attribution](#) (CC BY) 4.0 International. Essa licença permite que terceiros remixem, adaptem e criem a partir do trabalho publicado, atribuindo o devido crédito de autoria e publicação inicial nesta revista. Os autores têm autorização para assumir contratos adicionais separadamente, para distribuição não exclusiva da versão do trabalho publicada neste periódico (por exemplo: publicar em repositório institucional, em website pessoal, em redes sociais acadêmicas, publicar uma tradução, ou, ainda, republicar o trabalho como um capítulo de livro), com reconhecimento de autoria e publicação inicial nesta revista.

### **Publisher**

Cadernos de Tradução é uma publicação do Programa de Pós-Graduação em Estudos da Tradução, da Universidade Federal de Santa Catarina. A revista Cadernos de Tradução é hospedada pelo [Portal de Periódicos UFSC](#). As ideias expressadas neste artigo são de responsabilidade de seus autores, não representando, necessariamente, a opinião dos editores ou da universidade.

### **Editores**

Andrea Ragusa

Alice Girotto



**Editores de seção**

Andréia Guerini - Ingrid Bignardi

**Revisão de normas técnicas**

Ingrid Bignardi

**Histórico**

Recebido em: 06-07-2024

Aprovado em: 19-08-2024

Revisado em: 08-09-2024

Publicado em: Setembro de 2024

