

## COZINHA OU CUISINE? UM OLHAR COMPARADO ENTRE LE CUISINIER IMPÉRIAL (1806) E COZINHEIRO IMPERIAL (1840)

## KITCHEN OR CUISINE? A COMPARATIVE LOOK BETWEEN LE CUISINIER IMPÉRIAL (1806) E COZINHEIRO IMPERIAL (1840)

Isis Fonseca Sá<sup>1</sup>  
Thaina Schwan Karls<sup>2</sup>

**Resumo:** Este artigo analisa comparativamente dois livros de receitas considerados relevantes em seus países: *Le Cuisinier Impérial*, publicação francesa de 1806 e *Cozinheiro Imperial*, publicado no Brasil em 1840. Investigamos as possíveis relações e a influência do compêndio europeu sobre o nacional. Pesquisas anteriores afirmam que preparações contidas na obra brasileira foram copiadas de tratados portugueses. Entretanto, é consenso entre a historiografia brasileira que no século XIX, o Brasil almejava se distanciar da antiga metrópole e se aproximar da França, considerada modelo de civilidade e refinamento, inclusive nos hábitos alimentares e modos à mesa. Ao examinarmos as estruturas dos impressos e os enunciados das receitas, constatamos que a publicação francesa pode ter sido mais uma fonte de “inspiração” para a brasileira.

**Palavras-chave:** Livros de receitas, Século XIX, Brasil, França, História da Alimentação.

**Abstract:** This article presents a comparative analysis of two cookbooks considered significant in their respective countries: *Le Cuisinier Impérial*, published in France in 1806, and *O Cozinheiro Imperial*, published in Brazil in 1840. The study investigates possible relationships and the influence of the European compendium on the national one. Previous research suggests that the recipes included in the Brazilian work were copied from Portuguese culinary treatises. However, Brazilian historiography generally agrees that, in the 19th century, Brazil sought to distance itself from the former metropolis and draw closer to France, regarded as a model of civility and refinement, even in eating habits and table manners. By examining the structures of the publications and the wording of the recipes, we observe that the French publication may have been another source of ‘inspiration’ for the Brazilian one.

**Keywords:** Cookbook, Nineteenth century, Brazil, France, Food History.

### *Introdução*

Dois livros de receitas com o mesmo título: um francês e um brasileiro. Teriam alguma relação entre si ou seria apenas uma coincidência? No século XIX, foram lançados *Le Cuisinier Impérial* (1806) e *Cozinheiro Imperial* (1840) e ambos obtiveram considerável êxito. Entretanto, o primeiro permaneceu no oblio por aqueles que posteriormente analisaram a obra nacional e suas possíveis influências. Embora esse período marque a expansão do mercado editorial, a origem deste tipo de publicação remete a tempos muito mais antigos.

<sup>1</sup> Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em História Comparada (PPGHC) da Universidade Federal do Rio de Janeiro. E-mail: [isisfonsecasa@gmail.com](mailto:isisfonsecasa@gmail.com). ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8917-4389>. Bolsista da CAPES.

<sup>2</sup> Professora Adjunta de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro e do Programa de Pós-Graduação em História Comparada da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Doutora em História Comparada pelo PPGHC/UFRJ. E-mail: [thainaschwan@nutricao.ufrj.br](mailto:thainaschwan@nutricao.ufrj.br). ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3619-9149>.

Os livros de receitas têm o século IV a. C. como o período provável de surgimento. Franco (2004) sinaliza que nesta época havia em Atenas várias dessas obras. Demeterco (2003) corrobora ao destacar que alguns remontam à Idade Média, mas sua difusão começa efetivamente no século XVII. O surgimento da imprensa, no século XV, irá estimular a produção desse tipo de material com ênfase na cozinha e, ainda de acordo com a autora, os oitocentos têm como forte característica a divulgação da grande arte culinária, com alguns dos *chefs* mais famosos revelando seus inventos por meio destes.

Tais obras são consideradas documentos importantes para a escrita da História da Alimentação, pois fornecem subsídios para a interpretação de uma sociedade, com suas diversas conotações culturais, sociais, políticas, econômicas, médicas e biológicas, entre outras características (Magalhães, 2019). Portanto, o estudo deste tipo de fonte permite fazer inferências e reflexões sobre um determinado período e sobre os costumes e comportamentos do estrato social a que se destinavam estes impressos. Os primeiros registros de publicações do tipo no Brasil remetem à primeira metade do século XIX.

Foi nesse momento que a família real portuguesa chegou ao país, transferindo para cá a biblioteca real com livros europeus. Além disso, D. João VI autorizou a instalação da imprensa, antes proibida pela metrópole, o que permitiu a circulação de jornais, livros e panfletos impressos (Belluzzo, 2010; Wätzold, 2012). Essa atitude, afirma Belluzzo (2010), causou uma revolução cultural no Brasil, possibilitando que fossem publicados livros de receitas com regras de comportamento à mesa e técnicas de bem servir, dentre outros tipos.

Em 1840, o jovem Pedro II foi nomeado para ser o Imperador do país, começando o terceiro momento na história do Império Brasileiro, chamado pela historiografia de *Segundo Reinado* (Wätzold, 2012). Para Carvalho (2012), a estabilidade política e a presença de um monarca que se dizia nascido para as artes e as letras, fizeram com que houvesse durante essa fase um apreciável desenvolvimento cultural, notadamente da literatura, da música, das artes plásticas e da fotografia. Contudo, de acordo com Faoro (2001), essa imagem de harmonia e elegância construída ao longo do tempo pode ser enganadora, uma vez que o período também foi marcado por tensões políticas recorrentes, expressas na relação conflituosa entre os partidos liberal e conservador, cada qual com um ideário próprio.

Nesse mesmo ano, foi lançado o primeiro livro brasileiro de receitas que alcançou notável sucesso, tendo onze edições publicadas entre 1840 e 1900 (Magalhães, 2019). Examinaremos a décima edição, de 1887<sup>1</sup>. Segundo Gabler (2018), uma edição de um livro não deve ser entendida apenas como meio de transmissão textual, mas como

resultado de escolhas editoriais que interpretam e reorganizam o conteúdo original. Cada edição é uma construção crítica, sustentada por um aparato que regista e justifica (ou pelo menos deveria) variações, e cuja materialidade — tipografia, organização e linguagem — expressa o argumento editorial. Conforme consta no impresso, acréscimos foram realizados na 5<sup>a</sup>, 6<sup>a</sup> e 10<sup>a</sup> edição.

Esta obra apresentou ao país receitas de uma cozinha de base europeia, com ingredientes que, às vezes, não existiam em solo nacional ou apenas custosamente podiam ser adquiridos no exterior (Santana, 2016). Para Corção (2014), o *Cozinheiro Imperial* manifesta um esboço inicial de uma proposta de cozinha brasileira, embora não retrate o quadro alimentar do cotidiano da população geral no contexto do período, o qual, de acordo com Silva (2005), estava calcado no tripé farinha de mandioca (e de milho, em menor proporção), feijão e carne seca.

Embora alguns autores afirmem que a maioria das preparações foi em parte copiada literalmente de livros de culinária portugueses (Algranti, 2012; Wätzold, 2012; Merlo, 2019; Monteleone, 2020), há um impresso publicado na França em 1806, de autoria de André Viard denominado *Le Cuisinier impérial, ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie, pour toutes les fortunes*, que nos causou uma certa inquietação. O fato de possuir o título igual à obra brasileira despertou o nosso interesse. Porém, existem poucas informações disponíveis sobre ele, não tendo sido encontrados registros deste impresso nos sites do Real Gabinete Português de Leitura e nem da Hemeroteca Digital. O exemplar consultado encontra-se disponível na Gallica.<sup>2</sup>

Apesar da escassez de referências, este famoso tratado teve trinta e duas edições entre 1806 e 1875, sob a denominação de *Cozinheiro Imperial, Real ou Nacional*, de acordo com as mudanças de regime que abalaram a França durante os oitocentos<sup>3</sup>. Segundo Leclercq (2018), na edição número um foi proposta a primeira receita de maionese emulsionada com gema de ovo, feita à maneira das antigas *remoulades* (molho frio que, no século XVII, consistia em uma mistura de vinagrete com *velouté*). Ainda sobre o impresso francês, Csergo (2012) equipara-o em relevância ao grande clássico *A Arte da Cozinha Francesa*, de Antoine Carême:

Lembremos apenas que no início do século XIX, André Viard no seu *Le Cuisinier impérial, ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie* (1806) e Antonin Carême, em seu *Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup>* (1833), inauguraram as primeiras coleções de receitas exibindo em seus títulos os termos “arte” e “cozinha”, proposta que marcará a literatura culinária contemporânea (...) (Csergo, 2012, p. 15) [tradução nossa].

Este trabalho visa analisar e comparar dois livros de receitas publicados em países e períodos distintos. Trata-se, portanto, de uma pesquisa histórica cujo método adotado é o da História Comparada. Marc Bloch (1998) afirma que comparar é aproximar duas ou mais coisas para determinar as suas semelhanças e diferenças. Esse processo permite estabelecer o estranhamento, a diversificação, a pluralização e a singularidade do que parecia diferente ou semelhante (Theml; Bustamante, 2007).

A comparação foi utilizada neste artigo para viabilizar a análise das duas fontes, buscando enfatizar as similaridades e as dissemelhanças entre elas. Vamos nos debruçar especialmente no que se refere à suas estruturas e aos títulos das receitas contidas em ambas, para tentar apontar se a obra francesa, mais antiga, pode ter tido algum grau de influência na publicação brasileira.

Tal hipótese mostra-se plausível porque, de acordo com Wätzold (2012), mesmo antes da chegada da corte portuguesa, é provável que existissem livros de culinária europeia na colônia. Embora em pequena quantidade, chegavam ao país com os funcionários do alto escalão português, que trouxeram para cá não só profissionais de cozinha, como também literatura correspondente. De maneira análoga, pode ser que a elite brasileira que viajava para Portugal e outros países da Europa trouxessem na bagagem exemplares dessas publicações como elemento civilizatório.

Além desses fatores, não podemos deixar de mencionar a forte influência francesa no processo modernizador e desenvolvimentista que ocorreu no Brasil (em especial em sua capital, Rio de Janeiro) durante o século XIX. Conforme destacado por Pesavento (1999), o Rio de Janeiro, sendo a principal “cidade colonial” do Império e a sede da Corte, desempenhava o papel de porta de entrada para as novas ideias geradas no cerne do processo de renovação urbana que acompanhava o surgimento da modernidade, vindas da Europa. Nesse contexto, a França se posicionava como um interlocutor de destaque.

Corroborando com tal perspectiva, Karls (2017) assevera que, apesar de se tratar da capital de um país de colonização sobretudo portuguesa e de abrigar uma Corte de origem lusa, havia uma predileção por determinados tipos de alimentos e modos de consumo oriundos da França, sendo a sua cultura sinônimo de sofisticação e requinte. Se o Rio de Janeiro queria ser refinado e evoluído, sua principal referência era Paris. Para Bethell (2012), embora houvesse grande presença de portugueses e ingleses no Brasil, para a elite do Império, a influência externa dominante em termos sociais, culturais e intelectuais era francesa.

Diante do exposto também parece factível que, em uma tentativa de difundir a mesa e a alimentação da França, tentando uma aproximação com sua cultura, os editores

brasileiros possam ter buscado “inspiração” no livro *Le Cuisinier impérial*. Assim, estariam atendendo à demanda de um grupo seletivo que aspirava assemelhar-se à burguesia daquele país, dentre outras maneiras, por meio da reprodução de seus hábitos gastronômicos.

Nas páginas a seguir iremos apresentar, contextualizar e comparar as duas obras, no que tange à autoria e ao possível público a que se destinavam. Também faremos uma análise da estrutura, divisão, quantidade de receitas e dos títulos das preparações apresentadas em ambas.

### *Contextualizando as fontes de pesquisa*

Os livros de receitas sempre foram e continuam sendo os guardiões do *savoir-faire* culinário, uma fonte inesgotável de orientações sobre como preparar uma ampla gama de sabores para as mais diversas ocasiões. No século XIX, os compêndios de cozinha não apenas forneciam receitas, mas também instruções a respeito da etiqueta à mesa e técnicas de trinchar, além de detalhes sobre os ingredientes e os métodos de preparo de cada prato (Santana, 2016).

No ano de 1840, quando Pedro II assumiu o trono, foi publicado aquele que é considerado o primeiro livro de culinária editado no Brasil, *Cozinheiro Imperial*. Segundo Wätzold (2012), os irmãos alemães Eduardo e Henrique Laemmert, situados na Rua da Quitanda à época, publicaram-no sem revelar a autoria, apenas sob as iniciais R.C.M. Abrahão e Lunardelli (2019), assinalam que R.C.M. seria um cozinheiro a serviço de sua majestade. Esse artifício teria sido usado porque, de acordo com as pesquisadoras, a maioria das receitas foi reproduzida de livros de culinária portugueses. Sob esse prisma, é interessante apontar o aviso contido no impresso de 1887: “Os editores protestão<sup>4</sup> contra a reprodução da presente obra, e perseguirá o contrafactor na conformidade do art. 261<sup>5</sup> do Código Criminal do Brazil”. Sua folha de rosto encontra-se na imagem a seguir:

**Imagen 1** – Folha de rosto da 10<sup>a</sup> edição *Cozinheiro Imperial*



Fonte: Cozinheiro Imperial, 1887.

Merlo (2019) sustenta que sua principal base foram as obras lusitanas *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues, escrito em 1680 e *Cozinheiro Moderno*, de Lucas Rigaud<sup>6</sup>, datado de 1780. Inclusive o próprio *Cozinheiro Imperial* refere-se (ainda que de maneira indireta) a elas, porém desqualificando-as:

Ao Brasil faltava ainda um Tratado especial da arte culinária. Apenas contando, uma ou duas compilações, há muito tempo publicadas em Portugal, e que não satisfazem os desejos pela falta da variedade de pratos, explicações necessárias e numero de receitas muito atrasadas (...) (Cozinheiro Imperial, 1887, n.p.).

Ainda sobre os tratados portugueses, convém destacar que, no compêndio de Rodrigues apareceram pratos confeccionados à moda de alguns países (à francesa; à inglesa, empadas romanas e pombos turcos). Isto é, os pratos cuja nomenclatura revelou influência estrangeira representaram 2% do total (Braga, 2006). Ainda de acordo com a autora, o livro de Rigaud (que passou por cortes de Paris, Londres, Turim, Nápoles e Madrid e que sofreu a influência de Vincent La Chapelle, cozinheiro de D. João V) apresentou algumas receitas idênticas às de Domingos Rodrigues.

Porém, o seu Cozinheiro Moderno contém muitas outras diferentes e de terminologia que apontam para um maior conhecimento da culinária europeia, o que se

refletiu em um maior número de preparações de países como a França e a Itália (Braga, 2006). Identificamos assim, também nos impressos de Portugal, a presença da cozinha francesa.

Em uma conjuntura na qual a autenticidade e a originalidade de um cozinheiro eram valorizadas, parece pouco provável que alguém assumiria a autoria de uma obra que teria sido, em grande parte, plagiada. Por outro lado, poderia ser difícil para a maioria dos leitores perceberem tal expediente, uma vez que a circulação dos livros portugueses supramencionados deve ter sido bastante restrita. Diante disso, acreditamos que a motivação para ocultar a identidade do autor não seja tão clara como pesquisas anteriores sugerem.

Se o impresso brasileiro omitiu a identidade de seu autor — se é que havia um — o mesmo não aconteceu com *Le Cuisinier Impérial*. André Viard foi *chef* desde o período revolucionário e acompanhou Louis-Philippe de Ségur, embaixador francês em São Petersburgo. Retornou então a Paris à serviço de Francis Egerton, o rico Conde de Bridgewater, depois de passar por Viena e Londres com o prestigiado jurista Cambacéres. Ele recusou o convite de Jorge IV, futuro rei da Inglaterra, para se tornar seu *officier de bouche*<sup>7</sup>. A partir de sua trajetória, podemos concluir que se tratava de um profissional gabaritado e experiente. Segue abaixo a imagem da folha de rosto de seu tratado:

**Imagen 2 – Folha de rosto da 1<sup>a</sup> edição de *Le Cuisinier Impérial***

LE  
CUISINIER IMPÉRIAL,  
OU  
L'ART DE FAIRE LA CUISINE  
ET LA PATISSERIE

POUR TOUTES LES FORTUNES;

AVEC différentes Recettes d'Office et de Fruits  
confits, et la manière de servir une Table  
depuis vingt jusqu'à soixante Couverts.

Par A. VIARD, Homme de bouche.



A PARIS,

Chez BARBA, libraire, palais du Tribunat, galerie  
derrière le Théâtre Français, n°. 51, et galerie  
des Libraires, vis-à-vis le passage Virginie, n°. 14.

M. DCCCVI

Fonte: *Le Cuisinier Impérial*, 1806.

Outro ponto a ser ressaltado é que França e Brasil viviam momentos distintos em relação ao desenvolvimento de suas “cozinhas nacionais”. Ao mesmo tempo em que a francesa continuava seu forte processo de afirmação, o qual começou no século XVII e foi capitaneado pela realeza sob Luis XIV, o Rei Sol (Santos, 2010), o Brasil dava os passos iniciais na construção de sua identidade culinária. Segundo Karls (2017), é principalmente na década final do Império que a alimentação começou a criar laços com as questões nacionais e a se identificar com o Brasil.

Enquanto o país europeu teve seu primeiro livro de receitas, *Le Viandier*, publicado em 1496 e possuía uma tradição de renomados *chefs* como François Vatel, François Pierre de La Varenne, o próprio André Viard e Antonin Carême (entre outros), em terras brasileiras não havia movimento semelhante em curso. Essa também poderia ser uma das razões para justificar a não divulgação do escritor responsável pelo *Cozinheiro Imperial*.

Em seu prefácio, a obra francesa é dedicada aos autores do *Journal des Gourmands*, do qual Grimaud de La Reynière foi editor. O autor fez uma comparação entre a culinária e as outras ciências, especialmente a Química, que tiveram um grande progresso no século anterior, equiparando-as. E prosseguiu, revelando que o leitor encontrará no livro a exposição completa, em linguagem muito simples, de todas as operações da culinária, desde a arte de colocar a panela no fogo até a de disfarçar habilmente os pratos mais comuns ou valorizar os mais raros.

Com este enunciado, Viard pareceu destinar seu trabalho a um público mais abrangente que apenas os profissionais da cozinha, já que o vocabulário usado seria acessível e as instruções muito bem detalhadas. Ele declarou que estava escrevendo para “todos os níveis de fortuna” e, de fato, o texto elegante inclui pratos básicos para a época como sopa de ervilha, coelho cozido rapidamente e bacalhau salgado à provençal.<sup>8</sup>

O *Cozinheiro Imperial* também considerou a culinária uma ciência em rápido desenvolvimento, a qual era abraçada diligentemente pelas nações mais civilizadas e avançadas em industrialização. Em sua advertência à primeira edição, o tratado foi direcionado, de acordo com Belluzzo (2010), aos cozinheiros da corte e da elite. Em seu prefácio, exaltou a diversidade dos produtos naturais do país e descreveu o tipo de receita que o leitor encontraria em suas páginas, terminando com um poema oferecido ao público.

A partir da sexta edição (1874), o prefácio se dirigiu às donas de casa, revelando o público-alvo da obra. Da mesma maneira que *Le Cuisinier Impérial*, não apenas os *experts* poderiam executar os pratos descritos, mas outras pessoas, em especial as

mulheres responsáveis pelas cozinhas, seriam capazes de reproduzir as preparações que compunham o compêndio — em teoria.

O quadro a seguir apresenta uma síntese dos aspectos relevantes das duas fontes:

**Quadro 1 – Aspectos das Fontes**

Obra	Le Cuisinier Impérial	Cozinheiro Imperial
País de publicação	França	Brasil
Ano de publicação	1806	1887
Autor	André Viard	Desconhecido
Número de páginas	472	458
Número de receitas	835	1400
Leitor preferencial	Público em geral	<i>Chefs</i> Donas de casa (a partir da 6ª edição)

Fonte: As autoras, 2024.

### *Apresentando a estrutura das duas obras*

*Le Cuisinier Impérial* foi dividido em diversas seções, sem que houvesse nítida separação entre elas, tornando difícil identificar quando começam e terminam. A primeira é a dos *potages*<sup>9</sup>, englobando sopas, caldos, molhos, *garbures*<sup>10</sup> e purês. Continua com a parte das carnes, depois apresenta receitas de aves e segue com os pescados.

Em sequência, há um capítulo dedicado à confeitaria, seguido de pratos à base de vegetais, ovos e algumas orientações para cortar carnes. Suas derradeiras páginas trazem conservas, técnicas para assar algumas peças de carne, compotas e sugestões de menus para 20, 40 e 60 talheres. Sua última seção é um índice alfabético das receitas. Cabe frisar que, assim como outros livros de culinária dos oitocentos, não há divisão entre ingredientes e modo de fazer, nem quantidades exatas de insumos a serem utilizados. Tal fato demonstra que quem fosse reproduzir as preparações provavelmente teria que possuir algum conhecimento de cozinha.

A obra brasileira tem uma organização mais clara que a francesa, pois os capítulos estão bem sinalizados e divididos, sendo facilmente identificados. A primeira seção diz respeito a métodos para trinchar e servir bem à mesa, seguidos por um suplemento com diversas regras de etiqueta para o momento da refeição. As receitas começam com sopas, potagens, panadas<sup>11</sup> e caldos, entrando nas seções de carne.

Posteriormente, aves e caça. Dando continuidade, pratos com mariscos, legumes e um capítulo de molhos. Ovos, técnicas de conservação e preparos com leite, massas diversas para confecção de empadas, tortas e pasteis compõem as outras seções do impresso. Essa diferença de divisões em relação ao compêndio de Viard pode ser reflexo do período em que cada livro foi publicado.

Em sua parte final, *Cozinheiro Imperial* traz uma divisão destinada aos doces, um suplemento e um Guia do criado para servir. Seguem um dicionário, um índice de receitas e um apêndice à décima edição (composto por receitas diversas), além de menus de banquetes e um índice do apêndice. Do mesmo modo que a obra francesa, os textos das receitas são escritos de forma corrida, sem mencionar as quantidades precisas dos ingredientes.

Com relação às divisões de ambas as obras, vemos semelhanças em relação à ordem em que as receitas estão dispostas e nos tipos de insumos utilizados, conforme o quadro abaixo:

**Quadro 2 – Estrutura das seções dos livros de receitas**

Divisão	<i>Le Cuisinier Impérial</i>	<i>Cozinheiro Imperial</i>
Potagens	Sopas, potagens, <i>garbures</i> , molhos, caldos e purês	Sopas, potagens, panadas e caldos
Carne	Vaca, vitela, carneiro, porco, cervo, cordeiro, lebre, coelho, láparo	Vaca, vitela, carneiro, cordeiro, cabrito, porco, veado, lebre, coelho, láparo
Aves	Faisão, perdiz, perdigoto, codorna, galinhola, marreco, tordo, cotovia, ganso, pato, peru, galinha, capão, frango, pombo	Galinha, capão, frango, peru, pato, ganso, pombo, rola, perdiz, perdigoto, galinhola, faisão, tordo, cotovia
Peixes e mariscos	Esturjão, rodovalho, bacalhau, arraia, solho, savel, enguia, salmão, truta, linguado, <i>limande</i> <sup>12</sup> , cavala, arenque, badejo, <i>grondin</i> <sup>13</sup> , lúcio, carpa, enguia, <i>tanche</i> <sup>14</sup> , mexilhão, ostra, lagostim	Solho, savel, lampreia, enguia, pargo, dourado, cherne, robalo, corvina, tainha, salmão, pescada, rodovalho, linguado, sardinha, arraia, atum, truta, bacalhau, tartaruga, camarão, lagosta, polvo, lula, ostra, mexilhão, berbigão, galeirão <sup>15</sup>
Doces	Massas base diversas, frangipane, potinhos de vários sabores, creme de baunilha, manjar branco quente e frio, geleia de laranja, suflês, bolos, receitas com maçã	Doce do Brasil, doces com mel, broas, manjar, toucinho do céu, chocolate, arroz doce, bolos, fartes, queijadinha, biscoitos, fatias da China e à Pompadour, filhós, sonhos, cremes, torta, frutas em conserva
Vegetais	Batata, alcachofra de Jerusalém, cebola, nabo, cenoura, salsa, cardo, salsifis, alcachofra, pepino, chicória, espinafre, couve-flor, repolho, alface, lentilha, feijões, ervilha, aspargo, berinjela, castanha	Ervilha, lentilha, cebola, nabo, alface, chicória, feijões, favas, ervilha, cardos, alcachofra, couve-flor, couve, aspargo, berinjela, pepino, cogumelos, espinafre, abóbora, cerefólio, batata, túbaras (trufas), tomate
Ovos	Omeletes, ovos nevados, recheados, croquete, ao creme, gratinados, <i>à la tripe</i> , para a pobre mulher, à provençal, pochês,	Ovos cozidos, escalfados, fritos, mexidos, verdes, à franciscana, de comadre, à crema, à bexamela, de senhoras,

	mexidos	recheados, fritada de ovos, omeletes, trouxas de ovos, ovos moles, fatias de ovos, biscoito de ovos, bolo de Saboia, pão de ló
--	---------	--

Fonte: As autoras, 2024.

Um outro quesito no qual as obras convergem é a ausência de imagens. Com exceção de uma litografia que mostra como cortar carnes, aves e peixes, não havia ilustrações das receitas na obra dos irmãos Laemmert. O mesmo ocorreu com *Le Cuisinier Impérial*, que não dispõe de nenhuma imagem das preparações contidas em suas páginas.

As principais diferenças entre os impressos podem ser observadas no aspecto educativo apresentado pelo livro nacional, especialmente no artigo Addição (p. 5), um manual de boas maneiras à mesa. Silva (2005) menciona o pintor Jean Baptiste Debret que, tendo passado parte da vida nos meios artísticos da França napoleônica e da academia italiana, adquirindo assim um conhecimento considerável sobre etiqueta e refinamento, ficou surpreso ao notar que, mesmo na capital da Corte, tais princípios estavam praticamente ausentes.

Reforçando essa característica do *Cozinheiro Imperial*, Corção (2014) afirma que a obra tinha como foco um projeto civilizador, tanto pela via de uma ciência culinária moderna quanto por meio da fusão de uma cozinha europeia com ingredientes brasileiros. As imagens a seguir ilustram esse atributo:

### Imagen 3 – Trecho do Cozinheiro Imperial

#### ADDIÇÃO.

**Sobre a corteza e comedimento que deve observar á mesa e bom gastronomo, e regras para trinchar e servir.**

É na mesa onde se vê a torpeza e má educação do homem que não é bom gastronomo, pois meneia a colher, garfo e faca de um modo diferente do das mais pessoas. Serve-se dos pratos com a mesma colher que vinte vezes meteu na boca, dá nos dentes com o garfo, esgaravata-os com elle, com os dedos ou com a faca, o que causa nojo aos circunstantes. Quando bebe, nunca limpa antes os beiços nem os dedos, de sorte que suja o copo empunhando-o com a mão toda. Ordinariamente bebe apressado, isso provoca-lhe a tosse; rebeça metade do que bebeu no copo, e rocia as pessoas que lhe ficão á ilharga, fazendo além disso asquerosos esgares. Se intenta trinchar alguma peça, nunca lhe acha as juncтурas, e depois de forcejar em balde, quebra-lhe o osso, salpica com o molho á cara dos circunstantes, e elle fica manchado com a gordura e migalhas que lhe cahem no guardanapo, cuja ponta metteu ao sentar-se pela casa da casaca, etc., mas deixando a tal ponta de maneira que lhe faz cocegas na barba. Se toma café, quasi sempre queima a boca, bem que o assopre milvezes. Acontece-lhe tambem deixar cahir a chicara ou pires, entornar sobre si o dito café. Verdade é que todos esses accidentes não são delictos criminosos, mas são ridiculissimos e fastidiosos entre pessoas de bem. Ensina-nos a gastronomia a precavê-los, para que sejamos bem recebidos, pondo da nossa parte grande diligencia em estudar os modos das taes pessoas.

Fonte: Cozinheiro Imperial, 1887, p. 5.

#### Imagen 4 – Trecho do Cozinheiro Imperial

Quantas e quão varias são as regras que devemos observar! A pressa ao sentar-nos, a escolha de um lugar que não nos convem, uma ostentação de pueril appetite, olhos ávidos sobre os manjares, ar guloso, mãos sempre em movimento, dedos sempre molhados, são asquerosas grosseiras. Cumpre-nos evitar: 1º, roer, golpear e chupar com estrondo os ossos para comer-lhe o tutano; 2º, quebrar os ossos da carne ou os caroços da fruta; 3º, fazer ruído mastigando ou bebendo; 4º, meter no prato commun, môleira, etc., colhér velha ou pão mordido, ou servir-nos da colhér principal. Em summa é causa indecente o sentar-nos á mesa ou o erguer-nos della antes dos outros, preferir certas iguarias sem justificada razão, estranhar certos pratos bem que ignotos nos sejam, decidir magistralmente ácerca dos manjares e seus adubos, e menos ainda sobre o preço e mingua dos taes manjares, sem causa bastante.

Fonte: Cozinheiro Imperial, 1887, p. 6.

A obra da França não traz nenhuma recomendação nesse sentido. Sendo assim, podemos supor que esse era um tópico já superado pela cultura alimentar do país, não havendo, portanto, necessidade de ser abordado. Além disso, não foi considerado relevante haver um dicionário no tratado, sugerindo que os termos usados seriam de amplo conhecimento.

É importante destacar que a comensalidade é um aspecto distintivo entre os participantes de uma refeição (como assinalam os trechos acima), o que denotaria que os brasileiros precisavam ser disciplinados em relação a isso. Igualmente os criados careciam ser instruídos para o bem servir, já que foi escrito um capítulo inteiro para ensinar como agir de maneira apropriada durante o serviço. O fato de a obra ser voltada para a camada alta da sociedade, que dispunha de trabalhadores para servi-la, também ajuda a justificar a presença do guia.

Uma outra questão é que, ao passo que o livro brasileiro tentava esboçar uma ideia de cozinha nacional, sendo dirigido aos leitores do império, André Viard já projetava que seu tratado poderia chegar à outras terras:

Limitei-me a apresentar receitas bem detalhadas e breves observações sobre as qualidades das carnes e da caça, uma vez que nem sempre há escolha em todos os países em que estamos; e só achei necessário indicar como usar o que temos. Se a qualidade do ingrediente for boa, o prato será tanto melhor; se for inferior, deve ser melhorada tanto quanto possível, e isso só pode ser conseguido por meio da arte da cozinha (Viard, 1806, n.p) [tradução nossa].

Temos então uma obra que foi concebida para um leitor que já havia suplantado as questões mais elementares de etiqueta à mesa<sup>16</sup>, além de demonstrar uma pretensão de

circular além das fronteiras francesas e outra que era destinada a um público interno e que revelava intenções que iam além de ensinar a cozinhar. O *Cozinheiro Imperial* tinha uma explícita preocupação em civilizar comensais e serviçais, de acordo com preceitos europeus.

Afinal, conforme El-Kareh (2013), o Brasil havia conquistado sua independência e era o único Estado monárquico das Américas, contudo, isso não era o suficiente. Era preciso forjar uma nação e uma identidade. Nos centros urbanos, a população livre tinha tradições mais que tudo herdadas da metrópole: falava português, seguia o catolicismo e tinha hábitos e costumes lusos. Uma das estratégias montadas pela elite política imperial para construir uma identidade própria e distanciada da portuguesa foi adotar um estilo de vida copiado especialmente de Londres e de Paris.

#### *Comparando recettes com receitas: influências francesas na obra nacional*

De acordo com Laurioux (1998), a análise meticulosa das receitas é de grande valia para o historiador da cozinha, desde que ele distinga claramente os diversos aspectos que podem ser observados: o título da receita, que poderia ser considerado seu repertório, os ingredientes que a compõem e, por fim, os sabores, cores e aromas resultantes de seu preparo. Embora um mesmo enunciado possa indicar pratos distintos, o simples fato de possuir um nome já constitui uma informação valiosa por si só. Nesta seção, buscamos apontar no livro brasileiro receitas que apresentam grande similaridade com as da obra francesa, no que se refere aos títulos<sup>17</sup>. Antes disso, discorreremos brevemente sobre outras peculiaridades referentes às preparações.

No que diz respeito à quantidade de pratos por categoria, os dados estão compilados a seguir.

**Quadro 3 – Número de preparações por categoria**

Seção	Le Cuisinier Impérial	Cozinheiro Imperial
Potagens e sopas	154	119
Carne (vaca e vitela)	140	139
Carneiro, cordeiro, cabrito	54	91
Porco	22	62
Carne de caça	57	40

Aves	122	197
Peixes e mariscos	71	87
Doces	35	57
Vegetais	64	96
Ovos	17	60

Fonte: As autoras, 2014.

Os dois tratados possuem praticamente os mesmos números em relação aos pratos de carne. Porém vale destacar que no Brasil, de acordo com Silva (2005), a criação de gado de corte se deu de maneira mais intensa no fim do século XVIII no Nordeste (especialmente em Pernambuco e na Bahia). Campos (2007), afirma que as reses que alimentavam a população carioca vinham de regiões longínquas e que a produção fluminense era insuficiente para abastecer a cidade no século XIX; a chegada da família real com parte da corte portuguesa em 1808 agravou ainda mais esse quadro de escassez. Ainda conforme o autor, até 1818 o Rio Grande do Sul era o principal fornecedor de carne verde (fresca) para o Rio de Janeiro, posteriormente perdendo importância para Minas Gerais.

Além dos problemas com a criação — segundo Campos (2007) o gado era criado com bastante desleixo, havia a questão do transporte. Silva (2005) afirma que as longas distâncias percorridas pelos bois até o abate e as precárias condições de viagem, sem comida e sem água no caminho, eram responsáveis por uma carne magra e dura, frequentemente sendo encontrada em estado de putrefação pelos consumidores. Mesmo com a dificuldade de se encontrar o produto em boas condições de consumo, o livro nacional dedicou muitas páginas a essas preparações.

Na França, nos séculos XIV e XV os cozinheiros da aristocracia utilizavam a carne de vaca, de reputação análoga à de boi. Mas na primeira metade do século XVIII essas carnes desapareceram dos livros de cozinha e das mesas principescas, retornando às suas mesas ao final dos setecentos. Essa valorização da carne de boi foi acompanhada, nas obras culinárias, por um rápido desenvolvimento das carnes de açougue (vaca e vitela) em relação a todos os outros pratos à base das demais carnes (Flandrin, 1998). Vemos em *Le Cuisinier Impérial* o grande destaque dado a esse insumo, em alinhamento com a tendência da época.

Nos demais segmentos, o francês se destaca com uma maior variedade de potagens e sopas, notadamente devido ao fato de que, ao examinarmos o *Cozinheiro*

*Imperial*, percebemos que a várias receitas desta seção são creditadas propriedades terapêuticas, não se enquadrando na categoria meramente culinária. Conforme Ferreira (2009, p. 483), a importância do alimento para a promoção da saúde ou tratamento de doenças é reconhecida desde o século V a.C.: “*Que o teu alimento seja o teu remédio e que o teu remédio seja o teu alimento*”<sup>18</sup>.

Nos oitocentos, segundo Couto e Alfonso-Goldfarb (2015), as concepções provenientes da química e da medicina sobre os alimentos e seus impactos na saúde humana não se limitaram apenas a debates acadêmicos. Essas ideias encontraram espaço nos livros de receitas brasileiros da época — obras que procuravam refletir as questões científicas contemporâneas, enquanto preservavam tradições dos antigos manuais culinários. Alguns exemplos deste tipo de receita podem ser vistos na imagem que segue:

### Imagen 5 – Receitas de caldos com alegações terapêuticas

#### *Caldo fresco e purgativo.*

Metta-se em uma panella um arratel de carne de vitela da perna e um frango; deitem-lhe uma canada de agua, e ponha-se ao lume; escume e deixe-se ferver pouco e pouco; estando a carne quasi cozida, se lhe ajuntarão as hervas seguintes: borragens, alfaves, língua de vacca, chicoria brava, cerefolio e pimpinella; depois de ferver e acabada de cozer a carne, cõe-se e esprema-se tudo em um guardanapo; tire-se-lhe a gordura, e sirvão-se delle pelo decurso de quinze dias, ou tres semanas, ou o tempo que lhe parecer, bebendo-o pela manhã e á tarde.

#### *Caldo para inflamação do peito.*

Ponha-se a ferver em uma canada de agua um frango recheiado com as quatro sementes frias (melão, pepinos, etc.) pisadas, e depois de escumado o caldo reduzido ás duas terças partes, passe-se por um guardanapo, esprema-se, e usem delle todos os dias e pelo tempo que lhes parecer.

#### *Caldo para purificar a massa do sangue.*

Depois de escumado e quasi cozido um arratel de carne de pôlpa de vitela em tres quartilhos de agua, e temperado de sal, pisem sete ou oito lagostins de agua doce ainda vivos, deitem-se a ferver por meio quarto de hora com a vitela, passe-se o caldo por uma penéira, e sirvão-se delle como do antecedente.

#### *Caldo para desflusos catarrhaes.*

Esborguem meia duzia de nabos, cortem-se em rodas, fervão-se em uma panella com canada e meia de agua; e estando cozidos e o caldo reduzido á metade, deitem tudo

#### *Caldo para dores de cabeça.*

Ferva-se em meia canada de agua meio arratel de polp de vitela cortada em bocados, com folhas de betonica, de herva cidreira e grêlos de sabugueiro, de cada couça uma boa mão cheia, um molho pequeno de chicoria brava, os péa e os rabos de dez ou doze lagostins de agua doce machucados; depois de tudo bem fervido e a agua reduzida á metade, passe-se por um guardanapo e tome-se até se acharem livres.

#### *Caldo amargo para todas as molestias do peito e vomitos.*

Tomem-se partes iguaes de folhas de cardo santo, de centaurea, de macella, losna, veronica, escolopendra, camedrios, casca de laranja azeda e raiz de genciana, partes iguaes e pouco de cada couça, tudo secco á sombra, cortado miúdo e misturado com igualdade; quando necessitarem servir-se disto, tomem o peso de uma oitava, deite-se em uma panella com uma canada de agua, um arratel de vitela e um frango machucado; depois de ter fervido e o caldo reduzido á metade, cõe-se por um guardanapo sem se espremer; dividá-se em duas partes iguaes, das quaes tomarão uma pela manhã em jejum e outra quatro horas depois de jantar; poder-se-ha usar della quinze ou vinte dias, purgando-se antes e depois de tomarem.

#### *Caldo para convalescente.*

Pise-se em um gral de pedra um peito de capão, outro de gallinha ou de perdiz, depois de assados; ajunte-se-lhe um bocado de miolo de pão ensopado em caldo e uma gemma de ovo dura; depois de tudo isto pisado, deite-se em uma cassarola e dissolva-se com caldo de vitela e de gallinha que esteja quente; passe-se depois por um peneiro ponha-se a aquecer, mexendo sempre com uma colher; antes de ferver se usará delle quando quizerem.

Fonte: Cozinheiro Imperial, 1887, p. 37-38.

Tendo em vista que até 1850 as atividades de saúde pública, em resumo, estavam limitadas à delegação das atribuições sanitárias às juntas municipais, ao controle de navios e saúde dos portos e às autoridades vacinadoras contra a varíola<sup>19</sup> e que o perfil epidemiológico do período era de doenças pestilenciais<sup>20</sup> e não de crônicas, compreende-se a presença de receitas caseiras para tratamento de moléstias. Em um país em que não havia uma rede de saúde minimamente estruturada — Galvão (2009) enfatiza que 1885, era ainda precária a situação sanitária do Rio de Janeiro — ter um compêndio com preparações que, em tese, ajudariam a debelar sintomas e males comuns, além de estar em conformidade com práticas da época, poderia ser útil.

No impresso francês há apenas uma receita vinculada ao tema, de nome *bouillon santé*. No século XVIII, uma minoria de franceses podia ter acesso à saúde, em particular nas grandes cidades. Lá se encontravam médicos, mestres experientes em cirurgia, parteiras diplomadas e um número relativamente numeroso de farmácias, assim como sanatórios (Goubert, 2007). Isso não significava, porém, que a situação na época do lançamento de *Le Cuisinier Impérial* era substancialmente melhor do que a encontrada no Brasil quando o *Cozinheiro Imperial* chegou às livrarias.

Chasles (2016) assevera que na França, após um período de melhoria durante a última metade dos setecentos, as condições de saúde declinaram outra vez durante a fase de urbanização rápida ligada à Revolução Industrial. Mas, diferentemente do que ocorreu no Brasil, as receitas para tratar enfermidades não fizeram parte do compêndio francês, indicando um maior grau de separação entre a medicina e a cozinha.

As preparações com carneiro, cordeiro e cabrito apresentam relevante discrepância, possuindo a obra brasileira um número maior de pratos. Isso pode ser atribuído em alguma medida à influência dos muçulmanos árabes em terras lusas. Segundo Abdalla (2019), no século VIII, esses povos chegaram ao Alentejo em uma ocupação que se estendeu por quinhentos anos, deixando marcas indeléveis na alimentação e na culinária, o que inclui o consumo de carnes ovinas e caprinas. Tendo em vista a influência de livros portugueses no impresso dos irmãos Laemmert, justifica-se uma quantidade numericamente superior dessas preparações em relação ao tratado francês.

Quanto às receitas com carne de porco, destaca-se a reduzida presença destas na obra de André Viard. O autor alertava sobre o consumo:

#### **Imagen 6 – Advertência sobre a carne de porco<sup>21</sup>**

##### ***Du Cochon.***

**Il faut éviter d'employer du cochon ladre, c'est un manger mal-sain; la chair est parsemée de marques blanches ou roses glanduleuses; la digestion s'en fait mal : c'est pour cela qu'on emploie peu de cochon dans la cuisine, et qu'à table on lui fait fort peu de fête quand on en sert.**

Fonte: *Le Cuisinier Impérial*, 1806, p. 195.

Embora não haja nenhuma restrição ao seu consumo no livro brasileiro, Couto e Alfonso-Goldfarb (2015) pontuam que os médicos cariocas do período desaconselhavam o consumo de produtos como as farinhas de milho e de mandioca, a carne de porco fresca

ou salgada e o feijão, alimentos altamente consumidos pela população do Rio de Janeiro, especialmente a mais pobre, pois facilitariam a instalação de doenças. Em relação à carne suína, tais recomendações foram devidamente ignoradas pelo *Cozinheiro Imperial*.

Sobre as carnes de caça, na medida em que a cidade crescia e se modernizava, diminuía o consumo urbano, o qual tendeu a desaparecer dos hábitos da população citadina, cada vez mais europeizada (El-Kareh, 2013). Essa tendência pode ser a razão pela qual a obra brasileira tenha dado menos atenção que a francesa a este tipo de preparação.

Em relação à expressiva diferença na seção de aves, tendo o compêndio nacional elencado mais preparações que o europeu, cabe salientar como a criação desses animais cresceu de modo considerável no Brasil durante o século XIX. Para El-Kareh (2013), se no começo dos oitocentos existia uma escassez generalizada de aves domésticas no interior do país essa situação foi mudando ao longo dos anos: “E, de fato, o hábito de criar aves domésticas se havia disseminado por todo o país, mesmo em seus rincões mais recônditos. Com efeito, se havia tornado comum encontrá-las nos quintais das casas, e mesmo em seu interior, em promiscuidade com seus donos” (El-Kareh, 2013, p. 292).

Na categoria dos pescados, a obra nacional apresenta números ligeiramente maiores que a da França. O jesuíta Fernão Cardim (1540-1625) já apregoava a variedade de tipos que podiam ser encontrados no Brasil: peixe-boi, bijupirá, olho de boi, camurupim, peixe selvagem, entre outros:

Ha outros muitos peixes de varias espécies que não ha em Espanha, e commumente de bom gosto, e sadios. Dos de Portugal também por cá ha muitos, se tainhas em grande multidão (...). Não faltão garopas, chicharros, pargos, sargos, gorazes, dourados, peixe agulha, pescadas, mas são raras; sardinhas como as de Espanha se achão em alguns tempos no Rio de Janeiro, e mais partes do sul; cibas, e arrayas (...) (Cardim, 1925, p. 82)

O peixe era alimento preferível nos engenhos, pois tinha o preço inferior ao da carne. As propriedades mais afastadas do mar e dos rios piscosos eram supridas pelas praias (Cascudo 2011). Além disso, alguns dos maiores centros urbanos do país (Rio de Janeiro e Salvador) estavam no litoral. Ainda assim, foram poucas receitas no impresso brasileiro, que parcamente abarcou a diversidade de espécies da nossa fauna.

Podemos observar que as variedades elencadas se assemelham bastante com as da obra francesa. Cabe destacar a presença da tartaruga e do galeirão na seção de peixes e mariscos. Sobre a primeira, Karls (2019) afirma que eram pratos muito populares nos restaurantes do período oitocentista, sendo o Rio de Janeiro considerado, conforme um

jornal da época, a cidade da feijoada e da sopa de tartaruga. Em relação ao galeirão, trata-se de uma ave, cuja presença nesta categoria foi anteriormente justificada.

Apesar de constar em seu subtítulo a palavra *patisserie* (confeitaria), *Le Cuisinier Impérial* foi deveras econômico nesse quesito, elencando poucas receitas. Isso poderia ser atribuído ao fato de que, na França, a confeitaria (que em tempos anteriores compreendia preparações salgadas e doces) havia sido desvinculada da cozinha salgada. Hyman e Hyman (1998) apontam que já em 1655 existia um livro totalmente dedicado a ela: *Le Pastissier François*. Os autores destacam também que, no século XVIII, a arte da mesa estava dividida em três áreas: cozinha, confeitaria e copa<sup>22</sup>. Podemos presumir então que havia obras específicas que contemplavam somente a arte da doçaria, por isso o pouco destaque que André Viard deu ao tema.

Essa separação ainda não havia se dado de maneira tão explícita aqui no Brasil. Nesse sentido, Karls (2017) sustenta que as confeitarias do Rio nos oitocentos desempenhavam uma série de funções que iam além da produção e comércio de doces, se portando também como padarias, sorveterias e até armazéns, com comércio de frutas, bebidas, pães, biscoitos, guloseimas e presentes. Além disso, algumas ofereciam almoço e jantar. As receitas de doces se avolumam ainda mais no *Cozinheiro Imperial*, quando consideradas as contidas na seção Ovos, o que será discutido mais adiante.

Ao segmento dos vegetais (legumes, cereais, verduras e hortaliças), a obra nacional dedicou muitas páginas. Em sua advertência à primeira edição, o autor “espera que com ajuda do seu novo Tratado, os artistas Brazileiros poderão tirar todo o proveito que desejão dos productos naturaes deste bello e fértil paiz.” (Cozinheiro Imperial, 1887, n.p). Note-se que este discurso está alinhado com as ideias das elites intelectuais do recém-formado Estado brasileiro, que buscavam incutir uma identidade nacional marcada pelo romantismo, destacando a exuberância da natureza, a beleza e a diversidade da fauna e da flora (El-Kareh, 2013).

Porém, ao observarmos quais tipos foram escolhidos para figurar no impresso, percebemos que não foram privilegiados os de procedência local. Ainda de acordo com o historiador, somente na edição de 1887 (a que usamos como fonte neste trabalho) é que encontramos duas receitas de feijão preto. Já a obra francesa trazia pratos de vegetais cujo consumo era comum à época, o que demonstra, segundo Flandrin (1998), a reabilitação de muitos alimentos que as elites sociais haviam desdenhado durante a Idade Média.

O autor aponta que os legumes, com exceção da ervilha fresca ou seca, tinham sido relegados ao povo, particularmente na França, com a aprovação dos dietistas. Eles entraram na moda a partir dos séculos XVI e XVII, sem dúvida sob influência dos

italianos e talvez também graças à contrarreforma. Não só as alcachofras, os cardos e os aspargos disputavam a preferência dos comensais com melões, laranjas e limões de todo tipo, mas os cogumelos, as trufas e muitos legumes locais estavam presentes nas boas mesas e multiplicaram-se em receitas nos livros de cozinha.

Além disso, ao final dos setecentos os agricultores franceses diversificaram suas sementes, plantando nos campos vegetais anteriormente reservados às hortas. As batatas, nabos, couves e cenouras ficaram assim mais baratas e difundidas<sup>23</sup>. Ainda assim, vemos um número inferior ao compêndio brasileiro.

Sendo de um país que consegue codificar 297 formas de preparar o ovo, segundo Santos (2010), André Viard foi bastante comedido neste tópico. Suas 17 preparações, das quais duas são doces, ficam muito atrás em quantidade quando comparadas às 60 — sendo 21 doces — contidas no *Cozinheiro Imperial*. Wätzold (2012), afirma que as receitas deste capítulo não são autênticas, tendo sido extraídas do *Cozinheiro Moderno*, de 1780.

Tal fato parece proceder, pelo menos no que se refere às preparações com açúcar, uma vez que o costume de confeccionar doces à base de ovos é uma antiga tradição portuguesa. Conforme Freyre (2021), a doçaria lusa havia se adaptado tão bem nos fornos das casas-grandes de engenho e de alguns conventos de freiras, que a influência francesa só se manifestaria no século XIX, quando os confeiteiros franceses começaram a se tornar chiques na Corte e no Recife.

Passaremos agora a fazer a comparação dos enunciados. Ao examinarmos as duas obras, chegamos ao resultado apresentado no quadro a seguir<sup>24</sup>:

**Quadro 4 – Receitas**

Categoría	Livro	
	Le Cuisinier Impérial	Cozinheiro Imperial
Potagens, caldos e molhos	Potage aux petits Oignons blancs (p. 15)	Potagem magra de cebola (p. 40)
	Potage aux carottes nouvelles (p. 15)	Potagem de substâncias de cenouras (p. 41)
	Potage aux petits pois (p. 17)	Potagem de ervilhas secas (p.43)
	Potage aux Laitues entières (p. 17)	Sopa de alfases (p. 28)
	Potage aux choux (p.19)	Potagem de couves (p. 41)
	Potage a la purée de racines (p. 20)	Potagem com substância de raízes (p.42)
	Potage aux concombres (p.21)	Potagem de pepino (p. 42)
	Potage à la Crécy (p.21)	Potagem à Crécy (p. 443)
	Croûtes au Pot (p.21)	Sopa de crostas ao gratem (p.37)
	Potage a la purée de lentilles (p. 22)	Potagem substâncias de lentilhas (p. 42)
	Potage a la purée de haricots blancs (p. 23)	Sopa de purée de feijão branco. (p. 421)
	Potage a la purée de Pois nouveaux (p.23)	Potagem com substâncias de ervilhas verdes (p. 42)
	Potage au Chantilly (p. 24)	Potagem a Chantilly (p.437)
	Bouillon maigre (p. 33)	Sopa magra (p. 27)
	Soupe à l'Oignon (p. 34)	Sopa parda de cebolas inteira (p.39)
	Panade (p. 37)	Panada ou substância de pão (p. 34)
	Bisque (p. 43)	Sopa de bisque de camarões (p. 417)
	Chapon au Riz (p. 47)	Capão com arroz (p.147)
	Bouillon de santé (p. 52)	Caldo restaurante (p.51)
	Grande Espagnole (p. 57)	Molho à espanhola (p. 247)

	Béchamel (p. 60)	Bechamel (p. 407)
	Sauce romaine (p.63)	Molho à romana (p. 248)
	Sauce blanche (p. 66)	Molho branco (p. 243)
	Sauce piquante (p. 65)	Molho picante (p. 410)
	Sauce Hollandaise (p. 66)	Molho hollandez (p.244)
	Sauce à la Portugaise (p. 66)	Molho à portuguesa (p. 245)
	Sauce Allemand (p. 67)	Molho à allemã (p. 246)
	Sauce au beurre d'anchois (p. 68)	Manteiga de enxovas (p. 252)
	Sauce aux Truffes (p. 72)	Molho de trufas (p. 439)
	Maître-d'Hôtel froide (p. 73)	Molho à la Maitre-d'hotel (p. 408)
	Rémoulade (p. 74)	Molho de remolada (p.250)
	Sauce Robert (p.86)	Molho Robert (p. 410)
	<b>Quantidade de receitas: 154</b>	<b>Quantidade de receitas: 119</b>
	<b>Receitas semelhantes: 32</b>	
Carnes	Palais la Bechamelle (p. 94)	Paladares a bexamela (p. 66)
	Atreaux de Palais de Bœuf (p. 95)	Outros vários modos de se comporem os paladares (p. 67)
	Cervelles de boeuf au beurre noir (p. 97)	Miolos de vacca com manteiga negra (p.67)
	Langue de Bœuf aux cornichons (p.98)	Língua de vacca com pepinos (p. 331)
	Langue à l'écarlate (p. 103)	Língua encarnada (p. 63)
	Langue de Boeuf en papillotes (p. 104)	Língua de vaca em papel (p. 64)
	Filet d'Aloyau aux laitues (p. 117)	Lombo de vacca com talos de alface (p. 60)
	Bif-steak de Filet de Boeuf (p. 56)	Beef-steak (Bif-stec) (p.122)
	Tête de Veau au naturel (p.124)	Cabeça de vitela ao natural (p. 72)
	Tête de Veau frite (p. 129)	Cabeça de vitela frita (p.72)
	Tête de Veau farcie (p. 129)	Cabeça de vitela recheada (p.72)
	Oreilles de veau farcies (p.133)	Orelhas de vitela recheiadas e fritas (p. 82)
	Poitrine de Veau farcie (p. 146)	Peito de vitela recheiado (p. 80)
	Côtelettes de Veau en papillotes (p. 161)	Costella de vitela em papilhota (p. 81)
	Foie de Veau étouffé (p. 174)	Fígado de vitela estufado (p. 83)
	Sauté de Foie de Veau (p.175)	Fígado de vitela na frigideira (p. 83)
	<b>Quantidade de receitas: 140</b>	<b>Quantidade de receitas: 139</b>
	<b>Receitas semelhantes: 16</b>	
Ovinos	Langues de Mouton au gratin (p. 179)	Línguas de carneiro ao gratim (p. 97)
	Langues de Mouton en papillotes (p. 180)	Línguas de carneiro em papel (p. 97)
	Langues de Mouton sauce tomate (p. 181)	Línguas de carneiro com tomates (p. 97)
	Gigot de Mouton l'eau (p. 190)	Assado de água de carneiro (p. 89)
	Pieds de Mouton à la sauce tomate (p. 207)	Pés de carneiro com molho italiano, tomates (p.99)
	Pieds de Mouton farcis (p. 208)	Pés de carneiro recheiados (p. 100)
	<b>Quantidade de receitas: 54</b>	<b>Quantidade de receitas: 91</b>
	<b>Receitas semelhantes: 6</b>	
Suíno	Boudin (p. 209)	Chouriço preto (p. 121)
	Boudin blanc (p. 210)	Chouriço branco (p.121)
	Andouilles (p. 211)	Andulhas de porco (p. 120)
	Saucisses (p. 211)	Salsichas de porco (p. 112)
	Pieds de cochon à la Sainte-Menehould (p.214)	Pés de porco por outro modo (p. 122)
	Cochon de lait farci (p. 219)	Leitão recheiado assado no espeto (p. 327)
	<b>Quantidade de receitas: 22</b>	<b>Quantidade de receitas: 62</b>
	<b>Receitas semelhantes:6</b>	
Caça	Quartier de Chevreuil (p. 224)	Quarto de veado para uma entrada (p. 1260)
	Tête d'Agneau (p. 225)	Cabeça de cordeiro (p. 109)
	Cuisse de Lapereau en papillotes (p. 250)	Patas de coelho cozidas em papel (p.130)
	<b>Quantidade de receitas: 57</b>	<b>Quantidade de receitas: 40</b>
	<b>Receitas semelhantes: 3</b>	
Aves	Perdrix étouffées (p. 273)	Perdiz estufada (p. 181)
	Perdreaux aux Truffes (p. 275)	Perdigotos por outro modo (p. 183)
	Canard aux navets (p. 305)	Pato com nabos (p. 170)
	Canard aux olives (p. 306)	Pato com azeitonas (p. 325)
	Galantine de Dindon (p.309)	Peru em galantina para uma entrada ou para fiambre (p.161)
	Croquettes de Poularde (p. 325)	Croquettes de gallinha (p. 425)
	Poulets poêlés (p. 329)	Frangos fritos (p. 146)
	Fricassée de Poulet (p. 333)	Fricassé de gallinha (p.139)
	Pigeons en papillotes (p. 344)	Pombinhos em papel (p.173)
	<b>Quantidade de receitas: 122</b>	<b>Quantidade de receitas: 197</b>
	<b>Receitas semelhantes: 9</b>	

Pescados	Morue à la provençale (p. 351)	Bacalháo á provençal (p. 203)
	Morue à la béchamelle (p. 351)	Bacalháo a Bechamel (p. 450)
	Croquettes de Morue (p. 353)	Croquettes de bacalháo (p. 435)
	Filets de Soles en mayonnaise (p. 358)	Linguado com molho de mayonnaise (p. 445)
	Anguille à la broche (p. 371)	Enguia assada (p. 193)
	Anguille à la tartare (p. 372)	Enguias á tartara (p. 193)
	Soles fritas (p. 373)	Linguado frito (p. 439)
	<b>Quantidade de receitas: 71</b>	<b>Quantidade de receitas: 87</b>
	<b>Receitas semelhantes: 7</b>	
Doces	Feuilletage (p. 378)	Massa folhada (p. 404)
	Pâte à brioche (p. 380)	Massa para brioches e outros bolos (p. 295)
	Pâte à biscuit (p. 382)	Biscoitos (p. 314)
	Pâte à la duchesse (p. 384)	Massa á duquesa (p. 297)
	Frangipane (p. 385)	Torta de frangipana (p. 301)
	Petits pots à la fleur d'orange (p. 385)	Doce de flor de laranja (p. 320)
	<b>Quantidade de receitas: 32</b>	<b>Quantidade de receitas: 57</b>
<b>Receitas semelhantes: 6</b>		
Vegetais	Pommes de terre à l'anglaise (p. 398)	Batatas cozidas a inglesa (p.416)
	Pommes de terre à la lyonnaise (p.399)	Batatas à Leoneza (p.17)
	Pommes de terre à la crème (p.399)	Batatas em crême (p.320)
	Pommes de terre sautées au beurre (p.400)	Batatas fritas (p. 240)
	Oignons glacés (p. 402)	Cebolas geladas (p. 233)
	Navets glacés (p. 402)	Nabos gelados (p. 224)
	Artichauts frits (p. 410)	Alcachofras fritas (p. 232)
	Artichauts à la provençale (p. 411)	Alcachofras á provençal (p. 232)
	Concombres à la crème (p. 412)	Pepinos com nata (p. 235)
	Concombres farcis (p. 412)	Pepinos recheados (p. 236)
	Epinards à l'anglaise (p. 414)	Espinafres á ingleza (p. 237)
	Choux fleurs frits (p. 416)	Fritura de couve flor (p. 432)
	Laitues farcies (p. 418)	Alfaces recheiados (p. 225)
	Petits pois à L'anglaise (p. 420)	Ervilhas á ingleza (p. 230)
	Asperges (p. 421)	Espargos (p. 280)
	Haricots verts liés (p. 423)	Feijões verdes á ingleza (p. 226)
	<b>Quantidade de receitas: 64</b>	<b>Quantidade de receitas: 96</b>
<b>Receitas semelhantes: 16</b>		
Ovos	Oeufs farcis (p. 430)	Ovos recheiados com queijo parmezão (p. 269)
	Oeufs en croquettes (p. 430)	Tortadas de ovos (p. 270)
	Oeufs pochés à la chicorée (p. 434)	Ovos molles de vários modos ou escalfados (p. 262)
	Oeufs brouillés (p. 434)	Ovos mexidos (p. 263)
	<b>Quantidade de receitas: 17</b>	<b>Quantidade de receitas: 60</b>
<b>Receitas semelhantes: 4</b>		
Outros	Cornichons confits (p. 438)	Pepinitos de conserva (p. 253)
	Pour clarifier le sucre (p. 440)	Modo de clarificar assucar para toda a qualidade de doce (p. 309)

Fonte: As autoras, 2024.

Foram identificadas 107 preparações que apresentam grande grau de semelhança entre si. Dentre aquelas que poderiam ter “inspirado” o livro dos irmãos Laemmert, destacam-se pela quantidade as potagens, além das carnes e dos vegetais. Nota-se que muitas receitas têm exatamente o mesmo nome.

Mesmo no caso daquelas em que o enunciado em francês não correspondia integralmente ao em português, é possível notar pelos ingredientes e modo de preparo que se trata do mesmo prato. Tomemos como exemplos os casos da *Soupe à l'Oignon*<sup>25</sup> e da Sopa parda de cebolas inteira e o da *Langue à l'écarlate*<sup>26</sup> e da Língua encarnada, mostrados a seguir:

### Imagen 7 – Sopas de cebola

#### *Soupe à l'Oignon.*

Vos oignons épluchés, vous les coupez en deux ; puis vous coupez la tête et la queue pour éviter l'âcreté de l'oignon. Avant de mettre vos oignons coupés en lames dans votre casserole, vous y faites fondre un quartieron de beurre ; (plus ou moins comme la soupe sera grande) vous ferez frire ou roussir votre oignon jusqu'à ce qu'il soit bien blond ; vous mettrez de l'eau assez pour votre potage, assaisonné de sel et de poivre fin, et le laisserez bouillir un quart-d'heure. Versez votre bouillon sur le pain, et servez votre potage.

#### *Sopa parda de cebolas inteiras.*

Esbrugadas tres ou quatro duzias de cebolinhas redondas iguaes, e limpas das primeiras pelles, passem-se pelo fogo em uma cassarola com manteiga derretida, e polvilhem-se de farinha de trigo ; em estando bem córadas, mettão-se em uma panellinha com caldo e substancia de peixe, e deixem-se ferver pouco e pouco ; em estando cozidas, deitem-lhe uma colherinha de vinagre e sirvão-se sobre cödeas de pão fritas e fervidas no mesmo caldo ; porém, se as cebolas forem grandes, cortem-se em fatias, e depois de fritas e córadas em manteiga, molhem-se com caldo de raizes ou com agua ; fervida a sopa nelle, sirva-se com algumas gottas de vinagre.

Fonte: *Le Cuisinier Impérial* (1806) e *Cozinheiro Imperial* (1887).

### Imagen 8 – Receitas com língua de boi

#### *Langue à l'écarlate.*

Ayez une langue de bœuf; pilez deux onces de salpêtre; vous la frotterez bien partout avec votre salpêtre pilé; vous la mettrez dans une terrine avec du thym, du laurier, du basilic, du poivre en grain; vous mettrez deux fortes poignées de sel dans l'eau bouillante; quand votre sel sera fondu, et que votre eau sera froide, vous la verserez sur votre langue, et vous la laisserez dans la saumure cinq ou six jours ou plus; si vous avez le tems, avant de la faire cuire, vous la mettrez dégorger deux heures; vous la ferez blanchir; vous la poserez dans une braisière avec un quart de la saumure, du thym, du laurier, du basilic, du poivre en grain, deux carottes, deux oignons, trois clous de girofle, deux pintes d'eau, du sel; vous la ferez mijoter pendant deux heures, et la retirerez du feu; laissez-la refroidir dans son assaisonnement.

#### *Língua encarnada.*

Preparada que seja a língua com agua fervendo, enxugue-se e salpique-se com o salitre em pó, até que fique bem impregnada. Ponha-se imediatamente em uma vasilha com cravo da India, pimenta em grão, alfavaca, louro e tomilho; deite-se em cima de tudo agua fervendo bem salgada, e deixe-se assim por espaço de seis dias. Findo esse tempo, tire-se e coza-se em quatro quartilhos de agua com cenouras, cebolas, tomilho, alfavaca, louro, pimenta, cravo e algum sal. Quando estiver cozida, deite-se n'uma cassarola ou prato travesso, fundo, deixe-se esfriar e sirva-se.

Fonte: *Le Cuisinier Impérial* (1806) e *Cozinheiro Imperial* (1887).

Na primeira situação, embora o enunciado em português faça menção às cebolas inteiras, podemos observar no modo de fazer que, caso fossem grandes, poderiam ser fatiadas, tal como a receita de Viard. O fato da cor da preparação figurar no enunciado também indica que se trata da sopa de cebola francesa, embora haja pequenas variações nos ingredientes.

As receitas com língua bovina, apesar da aparente diferença de título, (*écarlate* significa escarlate em português; ou seja, vermelho) são muito semelhantes. Vide o uso do *salpêtre* (salitre), o tempo de salmoura e os temperos utilizados. O nome em francês faz alusão ao aspecto da língua submetida ao salitre (nitrato de potássio), que confere cor avermelhada à carne<sup>27</sup>. A diferença no enunciado que poderíamos, a princípio, pressupor que se tratou de algum erro de tradução, na verdade tem a mesma acepção. Em séculos

passados, encarnado significava cor de carne, vermelha como carne<sup>28</sup>. Esta preparação consta no *menu* do último baile do império<sup>29</sup>, na grafia francesa.

Tendo em vista a quantidade de preparações similares entre os dois compêndios, nos parece razoável afirmar que, além da influência dos livros de cozinha portugueses, já amplamente discutida por pesquisas anteriores, a obra de André Viard também pode ter impactado o *Cozinheiro Imperial*. Não se trataria tão somente de um simples acaso os dois tratados possuírem o mesmo título, mas possivelmente de uma intenção dos editores de dar ao impresso brasileiro um verniz francês. Assim, além de distanciá-lo de alguma maneira das obras portuguesas, atenderia aos anseios de uma elite que desejava reproduzir no Brasil os costumes à mesa e os pratos daquele país que era considerado, na época, o modelo de modernidade e sofisticação a ser seguido: a França.

### *Considerações finais*

Os livros de cozinha permitem-nos assistir à elaboração de pratos segundo as regras da arte; além disso, graças a uma ampla difusão, os editores transformam um conhecimento individual em um bem coletivo, tornando tangível a evolução de um aspecto cultural que, à primeira vista, parece difícil de ser transmitido por meio da página impressa, dada a sua natureza essencialmente prática e efêmera (Hyman e Hyman, 1998). A análise deste gênero permite explorar influências e contextualizar as práticas culinárias de determinada época, refletindo não apenas possibilidades alimentares de uma parcela da população, mas também aspectos sociais e políticos das sociedades em questão.

Neste artigo comparamos dois livros de receitas considerados relevantes em seus países: *Le Cuisinier Impérial*, publicado na França em 1806 e *Cozinheiro Imperial*, publicado no Brasil em 1840. Procuramos investigar as possíveis relações e a influência do compêndio europeu sobre o nacional, por meio da análise de suas estruturas e dos enunciados de suas preparações.

Consideramos importante jogar luz sobre o impresso europeu, uma vez que, apesar de possuir o nome igual ao do brasileiro e de ter tido várias edições, ainda é um objeto de estudo pouco explorado. Os dois partem de perspectivas diferentes: o francês se pretende ao mesmo tempo popular e internacional; o brasileiro, educativo e local.

Embora diversos autores atribuam aos livros *Arte de Cozinha* (1680) e *Cozinheiro Moderno* (1780), a origem das receitas contidas no compêndio dos irmãos Laemmert, cabe salientar que Wätzold (2012), apesar de corroborar com essa ideia, faz uma ressalva afirmando que para verificar isso, seria necessária uma comparação direta, o que até o

momento não parece ter acontecido. Nossa análise indica que o tratado francês também pode ter tido influência no do Brasil. Não apenas pela “coincidência” dos títulos e número de preparações semelhantes encontradas, mas também pelo contexto do século XIX, no qual a França era vista como um modelo de civilização a ser copiado. O Rio queria ser Paris, não Lisboa.

Destacamos que o quantitativo de receitas similares pode ser ainda maior, haja vista a dificuldade de traduzir e, consequentemente, de se fazer a correspondência em português (em especial no que tange os cortes de carne franceses). Temos ciência de que se trata de um trabalho inicial, mas que abre margem para pesquisas subsequentes, tanto de outros aspectos do compêndio de Viard como de aprofundamento da relação entre os dois impressos.

## Referências

### Fontes

VIARD, Andre. *Le cuisinier impérial, ou L'art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les fortunes*. 1<sup>a</sup> ed. Paris: Chez Barba, 1806.

R.C.M. *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*. 10<sup>a</sup> ed. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1887.

### Estudos

ABDALLA, Alfredo Ricardo. *O imigrante árabe e sua cozinha como instrumento de afirmação e identidade na atualidade*. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA: ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE HISTÓRIA – ANPUH, Recife, 2019. *Anais do 30º Simpósio Nacional de História – História e o futuro da educação no Brasil*.

ABRAHÃO, Eliane Morelli; LUNARDELLI, Tatiana. Os livros de cozinha: uma literatura inspiradora. *Esferas*. n. 15, nov. 2019. p. 112-121. Disponível em: <https://portalrevistas.ucb.br/index.php/esf/article/view/11250>. Acesso em: 15 maio 2024.

BETHELL, Leslie. O Brasil no Mundo. In: SCHWARTZ, Lilia (dir.). *A Construção Nacional 1830-1889*, v.2. História do Brasil Nação: 1808-2010. Rio de Janeiro: Objetiva, 2012, p. 131-178.

BELLUZZO, Rosa. *Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes*. São Paulo: Editora Senac, 2010.

BLOCH, Marc. Para uma História Comparada das Sociedades Europeias. In: Idem. *História e Historiadores*. Lisboa: Teorema, 1998, p. 119-150.

BRAGA, Isabel Drumond. Influências Estrangeiras nos Livros de Cozinha Portugueses (séculos XVI-XIX): Alguns Problemas de Análise. In: *Estudos em Homenagem ao Prof. Doutor José Marques*, p. 237-247. Porto, Portugal: Faculdade de Letras da Universidade

do Porto, 2006. Disponível em: <https://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4857>. Acesso em: 25 jul. 2025.

CAMPOS, Pedro Henrique Pereira. *Nos Caminhos da Acumulação*: negócios e poder no abastecimento de carnes verdes para a cidade do Rio de Janeiro, 1808-35. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2007.

CARDIM, Fernão. *Tratados da Terra e da Gente do Brasil*. Rio de Janeiro: J. Leite & Cia, 1925. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/4788>. Acesso em: 16 de jun. 2024.

CARVALHO, José Murilo. As Marcas do Período. In: SCHWARTZ, Lilia (dir.). *A Construção Nacional 1830-1889*, v.2. História do Brasil Nação: 1808-2010. Rio de Janeiro: Objetiva, 2012. p.19-36.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 4<sup>a</sup> ed. São Paulo: Global, 2011 [1967].

CHASLES, Virginie. Saúde urbana e higienismo, o exemplo da França. *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros*. n. 64, ago. 2016. p. 65-74. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rieb/a/FdMsXrkmFc6y37tcdKGTgXv/?format=pdf>. Acesso em: 27 mai. 2024.

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

COUTO, Cristiana Loureiro de Mendonça; ALFONSO-GOLDFARB, Ana Maria. As relações entre alimentação, saúde e doença no Brasil império: Das teses médicas aos livros de cozinha. *História da Ciência e Ensino*. v 12 (especial), 2015, p. 34-45. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/hcensino/article/view/25517>. Acesso em: 26 maio 2024.

CSERGO, Julia. L'art culinaire ou l'insaisissable beauté d'un art qui se dérobe Quelques jalons (VIII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle). *Sociétés & Représentations*. n. 34, automne, 2012, p. 13-36. Disponível em: [https://www.cairn.info/revue-societes-et-representations-2012-2-page-13.htm&wt\\_src=pdf](https://www.cairn.info/revue-societes-et-representations-2012-2-page-13.htm&wt_src=pdf). Acesso em: 01 mar. 2024.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. *Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares*. Curitiba 1902-1950. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, 274f. 2003.

EL-KAREH, Almir Chaiban. Comer papagaio e ser brasileiro: receitas culinárias e construção da identidade brasileira. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*. v. 8 (Supl.1), 2013. p. 289-308.

FAORO, Raymundo. *Os donos do poder*. 3<sup>a</sup> ed. Rio de Janeiro: Editora Globo, 2001 [1958].

FERREIRA, Sandra Roberta Gouvea Ferreira. Nutrição não sai de moda. *Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia*, v. 53, n. 5, jul. 2009. p. 483-484.

Disponível em: <https://www.scielo.br/j/abem/a/YTqV8Ck7pdjQ3mkWZPDJ7Kh/#>. Acesso em: 26 maio 2024.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. 3<sup>a</sup> ed. São Paulo: Editora Senac, 2004 [2001].

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Global editora, 5<sup>a</sup> ed., 2021 [1939].

FLANDRIN, Jean Louis. Preferências alimentares e arte culinária (séculos XVI-XVIII). In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 640-655.

GABLER, Hans Walter. Argument into design: editions as a sub-species of the printed book. In: GABLER, Hans Walter. *Text genetics in literary modernism and other essays*. Cambridge: Open Book Publishers, 2018. Disponível em: <https://books.openedition.org/obp/5483>. Acesso em: 25 jul. 2025.

GALVÃO, Marcio Antônio Moreira. *Origem das Políticas de Saúde Pública no Brasil: do Brasil-colônia a 1930*. Caderno de textos do departamento de ciências médicas da escola de farmácia da Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, 2009. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/origem\\_politicas\\_saude\\_publica\\_brasil.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/origem_politicas_saude_publica_brasil.pdf). Acesso em 26 mai. 2024.

GOUBERT, Jean-Pierre. Família e saúde na França do século XVIII ao século XXI. *Rev. bras. crescimento desenvolv. hum.*, São Paulo, v. 17, n. 3, dez. 2007. p. 147-153. Disponível em: [http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-12822007000300015&lng=pt&nrm=iso](http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-12822007000300015&lng=pt&nrm=iso). Acesso em 29 mai. de 2024.

HYMAN, Philip; HYMAN, Mary. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.), *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 625-637.

KARLS, Thaina Schwan. *Comida, bebida e diversão: uma análise comparada do perfil de restaurantes e confeitorias no Rio de Janeiro do século XIX (1854-1890)*. Tese (Doutorado em História Comparada). Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2017.

KARLS, Thaina Schwan. O Rio de Janeiro à mesa: A alimentação nos restaurantes e confeitorias do século XIX (1854-1890). *Revista de História*. n. 78, 2019. p. 1-28.

LAURIOUX, Bruno. Cozinhas medievais (séculos XIV e XV). In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.), *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 447-464.

LECLERCQ, Pierre. Les grands mythes de la gastronomie: Aux origines de la mayonnaise. [Entrevista concedida a] Sophie Moens. *Les grands mythes de la gastronomie*. Liège, set. 2018. Disponível em: [https://www.news.uliege.be/cms/c\\_10547150/en/les-grands-mythes-de-la-gastronomie-aux-origines-de-la-mayonnaise](https://www.news.uliege.be/cms/c_10547150/en/les-grands-mythes-de-la-gastronomie-aux-origines-de-la-mayonnaise). Acesso em: 26 abr. 2024.

MAGALHÃES, Sonia Maria de. O cozinheiro popular, a Livraria Quaresma e a divulgação da culinária brasileira no início do século XX. *História Unisinos*. v. 23, n. 2, maio, 2019, p. 270-283. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/5798/579865456012/579865456012.pdf>. Acesso em: 25 fev. 2024.

MERLO, Patrícia Maria da Silva. *Civilidade, distinção e identidade nacional nas páginas do Cozinheiro Imperial (1840)*. Caderno de Resumos do II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação. v.1, n. 2, 2019.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. *O imaginário da cidade: visões literárias do urbano*. Paris, Rio de Janeiro, Porto Alegre. Porto Alegre: Editora Universidade/UFRGS, 1999.

SANTANA, Liviane Gomes Ataíde. “Cozinheiro imperial” e “cozinheiro nacional”: um estudo léxico-semântico da gastronomia brasileira do século XIX. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos). Universidade Estadual de Feira de Santana, Novo Horizonte, 2016.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A Gastronomia francesa: da Idade Média às novas tendências culinárias*, 2010. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/grupos.htm>. Acesso em: 02 maio 2024.

SILVA, Paula Pinto. *Farinha, feijão e carne-seca. Um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora Senac, 2005.

THEML, Neyde; BUSTAMANTE, Regina Maria da Cunha. História comparada: olhares plurais. *Revista de História Comparada*. v. 1, n. 1, jun. 2007. p. 1-23.

WÄTZOLD, Tim. *Proclamação da Cozinha Brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império Brasileiro – 1822-1899*. Trad. Juliane Pereira da Costa. Belo Horizonte: TCS Editora, 2012.

Artigo recebido em 05/11/2024

Aceito para publicação em 22/07/2025

Editor(a) responsável: Felipe Camargo

---

<sup>1</sup> Esta é a edição digitalizada a que tivemos acesso, a qual está disponível para consulta na Biblioteca Brasiliana Guita e José Mindlin: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3828>

<sup>2</sup> Gallica é a biblioteca digital da Biblioteca Nacional da França. O arquivo está disponível em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k110705g/f3.image>. Trata-se da primeira edição.

<sup>3</sup> Informação disponível no site da Alde, a primeira casa de leilões francesa especializada em livros, autógrafos e moedas: <https://alde.fr/fr/livres-anciens/gastronomie/le-cuisinier-imperial-ou-l-art-de-faire-la-cuisine-et-la-patisserie-pour-toutes-les-fortunes-4cd09> [tradução nossa]

<sup>4</sup> Será mantida a grafia da época em todo o artigo.

<sup>5</sup> Lei de 16 de dezembro de 1830 em seu Título III, dos crimes contra a propriedade, artigo 261: “Imprimir, gravar, lithographar, ou introduzir quaequer escriptos, ou estampas, que tiverem sido feitos, compostos, ou traduzidos por cidadãos brasileiros, enquanto estes viverem, e dez annos depois da sua morte, se deixarem herdeiros. Penas — de perda de todos os exemplares para o autor, ou traductor, ou seus herdeiros; ou na falta delles, do seu valor, e outro tanto, e de multa igual ao tresdobro do valor dos exemplares.” Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/lim/lim-16-12-1830.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lim/lim-16-12-1830.htm). Acesso em: 13 maio 2024.

<sup>6</sup> Lucas Rigaud, em *O Cozinheiro Moderno*, reprovou totalmente o livro de Domingos Rodrigues: “é tão defeituoso, que sem lhe notar os erros, e improbidades em particular, se deve rejeitar inteiramente como inutil e incompativel com os ajustados ditames da mesma arte”. Disponível em: <https://purl.pt/22625>. Acesso em: 15 maio 2024.

<sup>7</sup> Informações disponíveis em: <https://recettesahistoires.com/2023/01/12/du-marais-a-lassiette-le-celeri/>. Acesso em: 22 abr. 2024 [tradução nossa].

<sup>8</sup> Retirado de: <https://www.peterharrington.co.uk/le-cuisinier-imperial-145411.html>. Acesso em 08 de maio 2024 [tradução nossa].

<sup>9</sup> Do francês, *potage*. Fatiadas do pão molhado no caldo; sopa, caldo, guisado de hortaliças, de peixe e de carnes. Ver: <https://www.museuvirtualdalusofonia.com/glossario/potaje-potagem-potagem/>. Acesso em: 19 maio 2024.

<sup>10</sup> Mistura de guisado e sopa espessa, originária dos Pirineus. Retirado de: <https://institutdugoutnouvelleauquitaine.fr/gouts-territoires?view=article&id=75&catid=10>. Acesso em: 17 maio 2024 [tradução nossa].

<sup>11</sup> Do francês, *panade*. Sopa feita com pão fervido em leite, adicionado de manteiga. Ver em: <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/panade/57543>. Acesso em: 19 maio 2024 [tradução nossa].

<sup>12</sup> Peixe achatado, espécie de solha. Ver mais em: Denominações comerciais. Disponível em: [https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/species/limanda-limanda\\_pt#ecl-accordion-header-distrib-habitat](https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/species/limanda-limanda_pt#ecl-accordion-header-distrib-habitat). Acesso em 22 de maio 2024.

<sup>13</sup> Pode referir-se às espécies cabra-vermelha, cabra-morena ou cabra-lira. Ver mais em: Manual de Identificação de Peixes Ósseos da Costa Continental Portuguesa. Disponível em: [https://www.ipma.pt/export/sites/ipma/bin/docs/publicacoes/pescas.mar/MI\\_peixes.osseos\\_costa.cont.portuguesa.pdf](https://www.ipma.pt/export/sites/ipma/bin/docs/publicacoes/pescas.mar/MI_peixes.osseos_costa.cont.portuguesa.pdf). Acesso em: 22 maio 2024.

<sup>14</sup> Não há tradução para o português.

<sup>15</sup> “O galeirão é um pássaro que quasi sempre vive no mar ou nas lagoas, onde mergulha até ao fundo, para procurar peixes miúdos, marisco e outros insectos de que se nutre; e como participa da natureza do peixe, o seu uso é permittido na quaresma” (Cozinheiro Imperial, 1887, p. 172). Isso explicaria a presença de uma ave na seção de peixes e mariscos.

<sup>16</sup> Nos oitocentos, as regras de etiqueta e civilidade já se encontravam bastante difundidas na Europa. Segundo Elias (1994), ao fim do século XVIII, pouco antes da revolução, a classe alta francesa adotou mais ou menos o padrão à mesa, que aos poucos seria considerado como natural por toda a sociedade civilizada. Ver mais no livro de Norbert Elias, O Processo Civilizador volume 1: Uma História dos Costumes 2.ed., Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1994.

<sup>17</sup> Neste artigo, nos limitaremos a analisar o enunciado das receitas. Seus ingredientes e modo de preparo serão temas de trabalhos futuros.

<sup>18</sup> Frase atribuída a Hipócrates, médico grego.

<sup>19</sup> Evolução Institucional da Saúde Pública. Ministério da Saúde. Brasília, 1979. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd04\\_06.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd04_06.pdf). Acesso em: 27 maio 2024.

<sup>20</sup> Doenças como cólera, peste bubônica, febre amarela, varíola e as chamadas doenças de massa — isto é, doenças infecciosas e parasitárias, como tuberculose, hanseníase e febre tifoide. Retirado de: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/curso\\_basico\\_vigilancia\\_epidemiologica\\_mod1\\_unid1.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/curso_basico_vigilancia_epidemiologica_mod1_unid1.pdf). Acesso em: 27 maio 2024.

<sup>21</sup> “Deve-se evitar usar porco escrofuloso, é uma comida insalubre; a carne é salpicada de marcas brancas ou rosadas glandulares; a digestão é difícil: por isso não usamos muita carne de porco na cozinha, e na mesa fazemos bem pouca festa quando é servida” (Viard, 1806, p. 195, tradução nossa).

<sup>22</sup> Cozinha: pratos salgados; confeitoria: doces; copa: sorvetes e decorações de açúcar para enfeitar a mesa dos banquetes. Ver Hyman e Hyman (1998).

<sup>23</sup> La consommation, de Fabrice Nodé-Langlois e Laurence Rizet. Disponível em: <https://media.electreng.com/extraits/extrait-id/1a13090a8feba0f75790dfa1624720a169774a9030f302508e229149fbfcc4a3.pdf>. Acesso em: 08 jun. 2024 [tradução nossa].

<sup>24</sup> O número das páginas refere-se à numeração do arquivo em pdf dos livros, para facilitar a localização.

<sup>25</sup> “Descascadas as cebolas, você as corta ao meio; depois corta a cabeça e a cauda para evitar a pungência da cebola. Antes de colocar as cebolas cortadas em fatias na sua caçarola, você derrete um quarto de manteiga; (mais ou menos conforme o tamanho da sopa) você frita ou chamusca sua cebola até que fique bem dourada, adicione água suficiente para a sua sopa, tempere com sal e pimenta fina e deixe ferver por quinze minutos. Despeje o caldo sobre o pão e sirva sua sopa.” [tradução nossa].

<sup>26</sup> “Tenha uma língua de boi; esmague duas onças de salitre; esfregue bem por toda parte; coloque-a em uma terrina com tomilho, louro, manjericão, grãos de pimenta; coloque dois grandes punhados de sal na água fervente; quando o sal estiver dissolvido e a água esfriar, despeje sobre sua língua, e deixe na salmoura por cinco ou seis dias ou mais; se tiver tempo, antes de cozinhar, deixe de molho por duas horas; branqueando; coloque em uma assadeira com um quarto da salmoura, tomilho, louro, manjericão, grãos de

---

pimenta, duas cenouras, duas cebolas, três cravos-da-índia, duas canecas de água, sal; cozinhe por duas horas, retire do fogo; deixe esfriar no próprio tempero” [tradução nossa].

<sup>27</sup> Nitratos e nitritos são aditivos alimentares muito utilizados em produtos cárneos por contribuírem para fixação da cor avermelhada da carne curada, o que é desejável do ponto de vista sensorial, além de possuírem ação bacteriostática. Maiores informações em: [https://portal.unisepe.com.br/unifia/wp-content/uploads/sites/10001/2018/06/22nitritos\\_nitratos.pdf](https://portal.unisepe.com.br/unifia/wp-content/uploads/sites/10001/2018/06/22nitritos_nitratos.pdf). Acesso em: 18 jun. 2024.

<sup>28</sup> Diccionario da Língua Portugueza composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado, e acrescentado por Antonio de Moraes e Silva. Verbete encarnado (p. 486). Disponível em: <https://archive.org/details/diccionariodalin00mora/page/n3/mode/2up?view=theater>. Acesso em: 01 jul. de 2024.

<sup>29</sup> O cardápio pode ser consultado em: [https://objdigital.bn.br/acervo\\_digital/div\\_obrastraras/or58\\_1\\_6A/or58\\_1\\_6A.pdf](https://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_obrastraras/or58_1_6A/or58_1_6A.pdf). Acesso em: 15 de jun. 2024.