

**COLÉGIO PEDRO II
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA,
EXTENSÃO E CULTURA
ENSINO DE HISTÓRIA DA ÁFRICA**

Danielle Lima Rodrigues

**SABORES DE ÁFRICA NA COZINHA BRASILEIRA: a
presença africana em livros de receitas do século XIX**

Rio de Janeiro
2025



Danielle Lima Rodrigues

SABORES DE ÁFRICA NA COZINHA BRASILEIRA: a presença africana em livros de receitas do século XIX

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Ensino de História da África, vinculado à Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa, Extensão e Cultura do Colégio Pedro II, como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Ensino de História da África.

Orientador: Prof. Dr. Gabriel Onofre

Rio de Janeiro

2025

COLÉGIO PEDRO II

PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA, EXTENSÃO E CULTURA

BIBLIOTECA PROFESSORA SILVIA BECHER

CATALOGAÇÃO NA FONTE

R696 Rodrigues, Danielle Lima
Sabores de África na cozinha brasileira : a presença africana em livros de receitas do século XIX / Danielle Lima Rodrigues. - Rio de Janeiro, 2025.

44 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Ensino de História da África) – Colégio Pedro II, Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa, Extensão e Cultura.

Orientador: Gabriel da Fonseca Onofre.

1. História da África – Estudo e ensino. 2. Culinária africana. 3. Culinária brasileira - Influência africana. 4. Cultura afro-brasileira. 5. Brasil. [Lei n. 10.639, de 9 de Janeiro de 2003]. 6. Antirracismo. 7. Epistemicídio. I. Onofre, Gabriel da Fonseca. II. Colégio Pedro II. III. Título.

CDD 960

Ficha catalográfica elaborada pela Bibliotecária Simone Alves – CRB7 5692.

**SABORES DE ÁFRICA NA COZINHA BRASILEIRA: a presença africana em livros de
receitas do século XIX**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Ensino de História da África, vinculado à Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa, Extensão e Cultura do Colégio Pedro II, como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Ensino de História da África.

Aprovado em: 25/02/2025.

Banca Examinadora:

Prof. Dr. Gabriel da Fonseca Onofre
EEHA

Prof. Dr. Higor Figueira Ferreira
EEHA

Prof. Arthur Torres Caser
Colégio Pedro II

Rio de Janeiro
2025

AGRADECIMENTOS

A Deus, que me permitiu estar aqui para concluir mais um ciclo tão importante em minha vida.

À minha mãe e irmã, Rita e Victoria, que sempre me apoiam em minhas decisões e me incentivam.

Ao meu companheiro de vida, Alexandre, pelo apoio e por sonhar junto comigo.

Ao meu orientador Gabriel Onofre, por compreender as adversidades da vida e por toda a atenção.

À minha turma de Pós-Graduação do Colégio Pedro II, pelas mensagens sempre motivacionais e por me ensinarem tanto.

*Em uma sociedade racista, não basta não ser racista, é necessário ser antirracista.
(Angela Davis)*

RESUMO

RODRIGUES, Danielle Lima. **Sabores de África na cozinha brasileira**: a presença africana em livros de receitas do século XIX. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Ensino de História da África) – Colégio Pedro II, Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa, Extensão e Cultura, Rio de Janeiro, 2025. 44p.

No presente trabalho proponho a discussão em torno do apagamento da culinária africana nos principais livros de culinária do século XIX: “Cozinheiro Imperial” datado na primeira publicação de 1840 e “Cozinheiro Nacional” com data de publicação desconhecida. O objetivo é analisar a forma na qual a influência da culinária africana foi retratada nas obras e como ela participou do processo de construção da identidade brasileira que estava em ascensão no século XIX. O que procuro mostrar é o silenciamento da abordagem ou as poucas incidências da culinária africana em obras que dizem ter o propósito de construir a culinária brasileira. Ainda nessa questão, mostrar que a influência africana na busca pela identidade legitimamente brasileira vai além do seu passado de escravidão, mas reafirmar aspectos positivos dessa diáspora, sendo a culinária um deles. Numa perspectiva historiográfica, busca ainda discutir como os livros de receitas aparecem nas investidas para a construção da identidade nacional e a forma que os preparos africanos se inserem nesse processo.

Palavras-chave: Lei 10.639/03; culinária afro-brasileira; apagamento cultural; cozinha afrodiaspórica; educação antirracista.

ABSTRACT

RODRIGUES, Danielle Lima. **Flavors of Africa in Brazilian cuisine: the African presence in 19th century cookbooks.** Final Course Work (Specialization in Teaching African History) – Colégio Pedro II, Pro-Rectorry of Graduate Studies, Research, Extension and Culture, Rio de Janeiro, 2025. 44p.

In this paper, I propose a discussion around the erasure of African cuisine in the main cookbooks of the 19th century: “Cozinheiro Imperial”, first published in 1840, and “Cozinheiro Nacional”, with an unknown publication date. The objective is to analyze the way the influence of African cuisine was portrayed in the works and how it participated in the process of constructing the Brazilian identity that was on the rise in the 19th century. What I seek to show is the silence in the approach or the few incidences of African cuisine in works that claim to have the purpose of constructing Brazilian cuisine. Still on this issue, I show that the African influence in the search for a legitimately Brazilian identity goes beyond its past of slavery, but reaffirms positive aspects of this diaspora, cuisine being one of them. From a historiographical perspective, I also seek to discuss how cookbooks appear in the attempts to construct the national identity and the way in which African preparations are inserted in this process.

Keywords: Law 10.639/03; afro-brazilian cuisine; cultural erasure; afrodiasporic cuisine; anti-racist education.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Imagem 1: Quitandeiras no Rio de Janeiro. 1826-1829 – Jean Baptiste Debret	18
Imagem 2: Um jantar no Brasileiro. 1827 – Jean Baptiste Debret	27

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	10
2. COZINHEIRO IMPERIAL	14
3. COZINHEIRO NACIONAL	25
4. PROPOSTA PEDAGÓGICA	34
5. CONCLUSÃO	39
REFERÊNCIAS	43

1. INTRODUÇÃO

Este trabalho de conclusão de curso possui uma relação bastante próxima da minha vida pessoal e com o que mais amo fazer, cozinhar. Ao final do curso de graduação em História na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) em 2022, percebi que poderia unir a minha paixão pela História e pela culinária, por acreditar e sempre incentivar bons hábitos alimentares na saúde do corpo e da alma. Além disso, desde a graduação venho nutrindo interesse pela História da África e pela cultura riquíssima desse povo. Assim, quando entrei no curso de Pós-Graduação no Pedro II, já tinha em mente que queria unir a área da História da Alimentação à África e mostrar que a culinária também pode revelar muito sobre uma sociedade. Ainda, percebe-se a sua relevância educacional, pois com o advento da Lei 10.639/2003, que implementa a obrigatoriedade do ensino de História da África e das culturas Africanas e Afro-brasileira, se torna uma possibilidade de caminho para os educadores se aprofundarem nos estudos do continente dentro da sala de aula.

Ao pensar nas possibilidades nas aulas de História, o estudo dos alimentos em sala de aula pode ser interessante aos alunos quando perceberem que muitos alimentos que comemos atualmente são de origem africana e estão nos livros de receitas há bastante tempo. Indo além, o professor poderá proporcionar aos alunos, dependendo da série contemplada, problematizar o uso das fontes primárias e como os livros de receitas também podem ser considerados documentos importantes.

Dito isso, as principais fontes usadas serão os livros de receitas “Cozinheiro Imperial” e “Cozinheiro Nacional” nas edições de 1887 e 1860, respectivamente. O objetivo do trabalho aqui apresentado é analisar a forma na qual a influência da cultura africana foi retratada nos primeiros livros de cozinha publicados no Brasil trazendo ao público uma gastronomia efetivamente nacional. Ainda nessa questão, mostrar que a influência africana na construção da identidade brasileira vai além do seu passado de escravidão, mas reafirmar aspectos positivos dessa diáspora, sendo a culinária um deles. Em outra perspectiva, busca ainda discutir como os livros de receitas aparecem nas investidas para a construção da identidade nacional e a forma que os preparos africanos se inserem nesse processo, isto é, o contexto de produção da obra.

Este trabalho utiliza dois livros de receitas como *corpus* de grande difusão – Cozinheiro Imperial e Cozinheiro Nacional, o primeiro publicado em 1840, de autoria atribuída a um chefe que se identifica apenas com as iniciais R.C.M. e o outro com data incerta, mas acredita-se ser por volta de 1874 e 1888 e de autoria desconhecida. Sem a

pretensão de esgotar o tema, mas sim dar o pontapé inicial para que esse tipo de fonte seja difundido como mais um dos meios para produzir conhecimento histórico.

De fato, a História da Alimentação deve a História dos Annales seu advento por abrir espaço para que novos assuntos fossem incorporados ao estudo da História e por isso, agradeço a essa virada, tendo em vista que como dito anteriormente, acredito que a alimentação também é uma forma de entender as sociedades e suas histórias. Por conseguinte, não se pode deixar de citar dois grandes estudiosos sobre o assunto: Câmara Cascudo com a obra “História da alimentação no Brasil” (1967) e Gilberto Freyre com “Casa Grande e Senzala” (1933).

A obra de Cascudo abordou o que até hoje é bem lembrado quando versou sobre as contribuições dos três componentes - indígena, português e africano - para a gênese da dieta brasileira típica na época colonial. Em Cascudo (1967, p.222), podemos verificar um trecho de um capítulo todo dedicado à alimentação africana:

A impressão lógica é que o escravo teve alimentação relacionada com sua atividade essencial. Escravos dos engenhos de açúcar, escravos das fazendas de gado, escravos da mineração, escravos dos cafezais, escravos urbanos, não deviam ter a mesma dieta. Variavam os produtos, e cada profissão teria horário característico para alimentar-se. Tal não se verificou. A base era idêntica, e apenas a incidência de alguma carne ou pescado para dar gosto distinguia os regimes. Para o Norte a farinha de mandioca garantia o pirão, indispensável, diário, sinônimo do próprio alimento geral. Pelo interior da Bahia, para o centro e sul do Brasil estendia-se a geografia do milho. A farinha de mandioca não era ignorada nem ausente no Sul e Centro, tal igualmente o milho ocorria no Norte e Nordeste mas sem a predominância do primeiro elemento, característico nos repastos.

Já em “Casa Grande Senzala”, Freyre (2003, n.p.) também fala da participação do africano na formação da sociedade brasileira, nos aponta que:

O escravo negro no Brasil parece-nos ter sido, com todas as deficiências do seu regime alimentar, o elemento melhor nutrido em nossa sociedade patriarcal, e dele parece que numerosos descendentes conservaram bons hábitos alimentares, explicando-se em grande parte pelo fator dieta - repetimos - serem em geral de ascendência africana muitas das melhores expressões de vigor ou de beleza física em nosso país: as mulatas, as baianas, as crioulas, as quadraronas, as oitavanas, os cabras de engenho, os fuzileiros navais, os capoeiras, os capangas, os atletas, os estivadores no Recife e em Salvador, muitos dos jagunços dos sertões baianos e dos cangaceiros do Nordeste.

Esses entre outros trechos, já nos deixa claro que mesmo com suas limitações temporais, estas obras foram importantes marcos para a História da Alimentação e que servem como referenciais para o presente trabalho.

Embora a Escola dos Annales tenha contribuído para que novos problemas,

abordagens e objetos foram elencados como possíveis de constituir o campo historiográfico, há muito poucos trabalhos que abordam sob essa perspectiva, mas que contribuem grandemente com os estudos sobre os livros de receitas. Nesse sentido, podemos apontar o trabalho de Santana (2016, p.20) na sua dissertação: “Cozinheiro imperial” e “cozinheiro nacional”: um estudo léxico-semântico da gastronomia brasileira do século XIX:

Como qualquer outro, o fazer gastronômico implica em incursões linguísticas, culturais e sociais. A introdução de lexias ou palavras numa língua revela o pensamento linguístico, cultural e social, e quando esse léxico não atende mais as necessidades dos membros da comunidade, há uma renovação em que muitas palavras caem em desuso ou mudam o significado. As alterações no léxico podem denotar inovações linguísticas, resgate de obsolescências, substituições por desuso ou, simplesmente, o fato de terem deixado de existir alguns termos ou expressões.

Da mesma forma que a língua portuguesa pode ser considerada uma valiosa fonte histórica, o trabalho parte da área linguística e assim, verifica-se que ainda são poucos os trabalhos que consideram os livros de receitas como materiais para o fazer historiográfico.

Apesar de ser um caminho ainda pouco trilhado, o meu objetivo é fazer um mapeamento das receitas dos primeiros livros de culinária publicados no Brasil que de alguma forma contaram com alimentos de influência africana. Após isso, busco apresentar os livros situando o leitor sobre o contexto de produção dos mesmos. Posteriormente, analisar de forma comparativa a diferença entre as obras e possíveis mudanças de um livro para o outro, levantando a discussão principal: Se podemos observar ou não participações da cultura alimentar vinda da África nas receitas. De todo modo, aponta-se para uma metodologia de pesquisa problematizadora, de forma a levantar novos questionamentos para uma fonte que já é de domínio público.

Tendo como fonte um velho conhecido dos estudos Históricos – um livro, porém, por apresentar o gênero de texto injuntivo, necessita de uma análise diferenciada e para isso me apoiei na proposta do pesquisador e historiador Hector Bruit em “Apontamentos para uma história da gastronomia no Brasil: Cadernos de receitas”. De acordo com o autor, a análise de um livro de receitas recorre em cinco fases: o primeiro sendo um nível técnico, correspondente a uma leitura rápida sobre os ingredientes, utensílios e modos de preparo. Segundo, diz sobre a observação dos ingredientes necessários para a receita. O terceiro é uma análise centrada nas memórias que envolvem aquela receita, mais de caráter subjetivo, buscando encontrar suas influências afetivas. Em quarto, uma investigação sobre o povo, cultura de onde ela partiu, buscando observar possíveis interações com outras culturas. Segundo Bruit (2003, p.3): “A culinária representa vestígios de trocas culturais”. Por último, a

apresentação da receita na mesa, algo propriamente estético.

Então, alguns conceitos me auxiliam nesse processo, como o de “cozinha escrita”, estabelecido por Massimo Montanari (2008, p.62) em sua obra “A comida como cultura”, em que “A cozinha escrita permite codificar, em um repertório já estabelecido e reconhecido, as práticas e as técnicas elaboradas em determinada sociedade. A cozinha oral teoricamente está destinada, em longo prazo, a não deixar traços em si”.

Nesse ponto, utilizamos esse estudo para contrapor ao que está sendo colocado pelas fontes e responder se realmente os modos de comer e os hábitos alimentares eram executados, por assim dizer, entre os brasileiros no dia a dia e se ainda no contexto de fim da escravidão, esses pratos estavam sendo preparados.

Levando em consideração essas questões, nosso recorte temporal se dá em finais do século XIX, quando o Brasil passava por grandes transformações sociais, políticas e econômicas advindas da presença da família real no país e todos os hábitos, gostos e utensílios que trouxeram, o nascimento de um país e a abolição da escravidão. Acreditamos que esse cenário influenciou a produção dos livros de receitas, porém sem esquecer que essas fontes não são completas e inquestionáveis. Portanto, a intenção não é de certa forma anular o conteúdo das fontes, mas sim compreender e analisar como esses livros quiseram representar a culinária brasileira e se a influência africana não fazia parte do paladar até das cozinhas particulares mais abastadas.

2. COZINHEIRO IMPERIAL

É inegável a importância que a alimentação e culinária tem na vida das pessoas. Por isso, acredita-se que o comer vai além da questão nutricional, apenas do “nutrir” o corpo, mas na comensalidade, isto é, envolve o sentido de compartilhar comida de forma habitual e obedecendo a rituais. Por isso, a História da Alimentação se mostrou como um caminho a ser seguido, tendo em vista as possibilidades de contribuir para conhecer as sociedades de um tempo e suas formas de organização e comportamento. Como observa Carneiro (2005, p.71): “comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem”. Esse ato de poder “fazer cozinha” indica identidade, pois demonstra que o preparo dos alimentos pode ser uma forma de distinção social, poder, festividades, entre outros. Dentro do campo da alimentação como um fator social, existe a comensalidade, que, para Fischler (2011, p.533), “[...] é o ato de comer juntos na mesma mesa”.

Assim, a História da Alimentação acaba por estudar também o comer de forma simbólica, que responde a regras e diferentes significados. Ainda que iremos explicar de forma detalhada mais a frente, é possível perceber nos livros de receitas que levam em seus títulos ou logo no início da sua apresentação, que serão ensinadas além das receitas, “método para trincar e servir bem a mesa” como dito no Cozinheiro Imperial ou acompanhado “das regras de servir a mesa e de trincar” como em Cozinheiro Nacional. Confirmando aquilo que quero passar: a comida vai além do alimento e dessa forma, ter nos livros supracitados, pratos que envolvam ingredientes ou preparações de origem Africana, é importante para nos dizer qual cultura estavam querendo construir.

O início do século XIX foi marcado pela preocupação em construir a identidade legitimamente brasileira. Um território, uma língua, um exército, a população são fatores que fazem parte desse processo. Nesse contexto, o Brasil usou também da culinária, justamente porque a alimentação envolve a reunião de pessoas e a cultura no sentido de modos de preparo e de servir. Por sua vez, o Cozinheiro Imperial (R.C.M., 1887, n.p.) deixa claro qual é o seu projeto:

Ao Brasil faltava ainda um Tratado especial da arte culinária. Apenas contando, uma ou duas compilações, ha 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, á vista do estado actual da sciencia, geralmente sensível era uma tal necessidade, e tempo era portanto de satisfaze-la.

Pensando na constituição do povo brasileiro como um projeto que propõe uma cultura única, percebemos que isso é problemático, pois temos diversas culturas. Gilberto Freyre apontou que os três principais povos que contribuíram para a identidade brasileira eram o indígena, o africano e o português. É essa mistura que veio a tornar a cozinha brasileira tão diversa, como aponta a historiadora Thaina Karls (2019, p.24):

A culinária chamada de brasileira acabou surgindo neste ambiente onde o refinado prato francês se misturava com o sabor italiano ou português e assimilava ingredientes nordestinos, por exemplo. O Rio de Janeiro era, por assim dizer, a tradução da diversidade cultural nacional. A cozinha, por sua vez, concatenava tudo isso: era mestiça, rica, diversa e única ao seu modo.

Considerando isso, nunca houve uma cultura unificada, apenas os silenciamentos quanto os costumes dos outros povos que no Brasil estavam. Como veremos adiante, o livro “Cozinheiro Imperial” privilegia as receitas de origem portuguesa e só ao longo das edições é que foram sendo inseridos alimentos mais comuns no dia a dia da população, contudo, ainda era um livro de cozinha da elite.

Manoel Querino foi o primeiro escritor afro-brasileiro a escrever e estudar os dados antropológicos da influência africana na cultura brasileira. Filho de negra liberta, foi abolicionista e republicano e escreveu um precioso inventário comentado de receitas tradicionais da cozinha baiana. Por isso, irei utilizar sua obra: “A arte culinária na Bahia” publicado postumamente em 1928 como uma forma de tentar se aproximar das receitas realizadas em África. Mesmo por ter sido um livro publicado em um período bem após “Cozinheiro Imperial” e “Cozinheiro Nacional”, acredito que tem muito a contribuir, pois no século XIX os negros não tinham lugar no espaço acadêmico e o intelectual foi um dos precursores nesse processo de inaugurar um novo olhar a matriz africana, enaltecendo um ponto de vista positivo sobre o continente através da alimentação. Ainda, por ser um livro facilmente encontrado nos meios digitais, o intuito da pesquisa é também o de poder tornar mais conhecida a consulta contando com uma fonte bastante difundida.

Como é apontado logo nas primeiras páginas por Querino (1928, p.7): “São estes os principais alimentos de que o africano fazia abundantemente uso, entre nós, e são hoje em dia preparados pelos seus descendentes, com a mesma perfeição”. Assim sendo, o autor aparecerá como um aporte para que se possa seguir o estudo.

A primeira fonte a ser analisada é o livro “Cozinheiro Imperial” escrita por um chefe de cozinha denominado apenas pelas iniciais R.C.M. Sua data de publicação é de 1840, porém

o *corpus* documental serve-se da décima edição datada de 1887. Sua principal base foram os livros portugueses “Arte de Cozinha”, de autoria de Domingos Rodrigues, publicado em 1680, e “Cozinheiro Moderno”, de Lucas Rigaud, datado de 1780. Para o trabalho, a consulta se deu a partir do exemplar virtual disponível na biblioteca digital Brasileira Guita e José Mindlin da Universidade de São Paulo e acesso público.

Segundo Dória (2009, p.13), já havia em meados do século XIX uma preocupação com a construção de uma identidade brasileira e tendo Portugal como metrópole por um longo tempo “Ora, os ingredientes para inventar um povo estavam em tudo aquilo que tinha uma longa história que se perde na noite dos tempos; daí a necessidade de ‘inventar’, de trazer o ‘velho’ para o presente para desenhar a nação moderna”. Por isso, o primeiro livro de receitas publicado no Brasil não mostra receitas tipicamente brasileiras, mas suas reedições começam a aparecer mais ingredientes e modos de preparos realizados no país. Nesse caso, a edição utilizada como fonte, já aparece prefácios das reedições que vão ampliando as receitas e interesses do livro.

O livro é destinado ao público ilustrado, isto é, que possui o conhecimento das letras, o que já é um definidor de classes, pois no início do século XIX poucas pessoas sabiam ler. Nota-se que o autor também se refere aos chefs e cozinheiros como artistas, demonstrando a estima que tem sobre a culinária e considerando o ato de cozinhar também como uma arte, algo que envolve técnica e conhecimento. Outro aspecto que nos faz pensar que a obra ainda está muito ligada aos ideais europeus é o de que o livro começa instruindo boas maneiras para servir a mesa e cozimento dos ingredientes, como no exemplo extraído de R.C.M. (1887, p.5): “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 tosse”. Dessa forma, acredita-se que seja um público que já tem certa noção de cozinha, pois o livro conta com poucas imagens e de forma narrativa ensina as receitas. Para R.C.M. (1887, n.p.):

Esta é a ciência culinária, cuja feliz influencia, ao mesmo tempo que concorre para o estado saudável do nosso corpo, estreita os laços da sociedade, multiplica as relações, aumenta o commercio e a industria, sua visa os costumes, e reúne os homens em assembléas festivas e fraternas.

O nosso primeiro recorte temporal se dá no ano de 1840, ano da primeira publicação do Cozinheiro Imperial, quando o Brasil se situava no início do período do segundo reinado. Governado na época por Dom Pedro II, o país passou por uma série de mudanças tanto na política como na economia. Nesse período também aumentou a preocupação com a

construção da identidade nacional do país, com o objetivo principal de manter a unidade territorial e aliado aos conceitos de nação e povo, fazer com que seus habitantes também se reconhecessem nessa unidade. Segundo Viana (2018, n.p.):

Um conjunto de medidas foram tomadas visando o enaltecimento da terra, as representações de poder advindas da Europa agregadas aos símbolos que emanavam da terra *Brasilis*. Nesse cenário, livros de cozinha também foram criados para, por meio da culinária, efetivar um modo de pertencer à brasileira.

Durante o período imperial, o governante investiu em diversos campos para que o Brasil pudesse ser modernizado. Por exemplo, a criação do Instituto Histórico Geográfico Brasileiro (IHGB) em 1839, trouxe consigo o lançamento de “um concurso para a escrita da história nacional”. O vencedor foi Karl Von Martius, que apresentou a ideia de que a mescla entre as três raças, brancos, negros e índios, garantia a cultura essencialmente brasileira. Com todas as contradições que se colocavam, um país que tinha a tradição aristocrática, portuguesa, patrimonialista, esbarrava com a cultura das pessoas nas ruas e a escravidão que era uma realidade naquele momento.

A memória nacional é feita de elementos que estão no imaginário dos sujeitos que a compõem e que de alguma forma estão próximos desses símbolos ou tradições. Ao colocar no primeiro livro de receitas brasileiro preparos majoritariamente portugueses, corrobora para se almejar um “ideal” de civilização pautado nessa cultura europeia e não levando em consideração os costumes e tradições que aqui já eram difundidos. Portanto, “Cozinheiro Imperial” não retrata a alimentação comum no país, pois as comidas de África já estavam nas ruas através das negras quitadeiras nas cozinhas da elite através das negras escravizadas que cozinham para seus senhores.

Ainda tratando no contexto pré-abolição, os escravizados de forma alguma comiam o que se apresentava no “Cozinheiro Imperial”, mas os senhores tinham consciência de que precisavam alimentar os escravos, pois o não cumprimento poderia ter consequências indesejadas, como resistências e fugas. Não é incomum encontrar nas pranchas de Jean Baptiste Debret as mulheres e homens negros vendendo ingredientes ou pratos realizados na sua terra natal. Um exemplo de obra que trata essa situação é a obra a seguir:

Imagem 1: Quitandeiras no Rio de Janeiro. 1826-1829 - Jean Baptiste Debret



Fonte: Brazil Imperial. Disponível em:

https://www.facebook.com/photo.php?fbid=3186069108389951&id=2082429452087261&set=a.2082430488753824&locale=hi_IN. Acesso em: 22 jul. 2024.

Com o passar dos anos e diante da iminência da abolição da escravidão em 1888 e proclamação da república em 1889, o Brasil estava nesse processo de criação de identidade brasileira, mas não só o Brasil, fora do país os intelectuais também já falavam em nacionalismo. Em todas as áreas a ciência estava em crescimento, o rigor científico em outras áreas como a medicina, por exemplo. É até mesmo dito no prefácio que as “nações mais adiantadas em indústria e civilização cultivarão essa ciência” e assim podemos perceber que o Brasil também era influenciado em seguir o avanço científico. Nesse caso, é importante lembrar que as receitas que foram escritas pouco representavam a diversidade da cultura brasileira e estavam mais próximas das elites do que da população em geral.

Quanto à alimentação dos escravizados, o sociólogo Carlos Dória (2009, p.49) reitera o que foi dito: “Já a chamada ‘culinária africana’ que se desenvolveu na cidade de Salvador teve um surgimento bastante tardio, não constituindo herança colonial. Ela só aconteceu no final do século 19, após a abolição, quando cessou a belicosidade contra os africanos no Recôncavo”. Por isso, desde o início do trabalho venho colocando a questão: como até mesmo os silenciamentos e as “faltas” podem dizer também sobre a sociedade e como ela se organizava. Dessa forma, fica evidente que o “Cozinheiro Imperial” em suas primeiras edições principalmente, colocava mais os hábitos da elite do que das classes populares e

escravizados.

De toda forma, ressalta-se o prefácio da quinta edição, produzido no final da década de 1860, no qual é descrita a apresentação de quitutes brasileiros De acordo com R.C.M. (1887, n.p.):

[...] entre os quaes se encontrará muitos e saborosíssimos quitutes brasileiros, como sejam vatapás, carurús, angus, caris, moquecas ou moquecas de peixes, massas e gosto exquisito, etc. e a Guia do Criado de Servir ou Observações úteis a criados e donas de casa.

Após a quinta edição, foram implementadas maior número de quitutes e ingredientes brasileiros. Mesmo com toda a problemática que a obra apresenta, ela foi escolhida como fonte por ser o primeiro livro de receitas publicado no Brasil. Como dito anteriormente, o Cozinheiro Imperial não faz grandes referências a participação da culinária africana na formação da identidade brasileira, mas justamente por acreditar que os silenciamentos também querem dizer muita coisa, acredito que esse levantamento possa suscitar o debate sobre o papel da culinária africana no Brasil.

Nossa intenção então é, a partir das reedições, encontrar os caminhos em que a culinária africana foi aparecendo, as receitas e os modos de fazer que foram sendo usados, como essa cultura foi sendo introduzida e reconhecida. Pois afinal, o que é a cozinha brasileira, se não uma mescla de todas as culturas, indígena, africana e portuguesa. Dessa forma, identificamos alguns dos elementos que formaram a cultura afro-brasileira desde o início do século XIX e começaremos a apresentar alguns pratos que encontramos como sendo de origem africana e que estavam em “Cozinheiro Imperial”.

O Vatapá é um dos alimentos que aparecem como sendo de origem africana e também aparece em Cozinheiro Imperial. A origem do seu nome vem do povo africano Iorubá e atualmente ainda é bem popular no nordeste do país, em especial na Bahia. Geralmente ele acompanha outro prato bem conhecido, o acarajé. Em geral, o seu preparo pode incluir pão molhado ou farinha de rosca, fubá, gengibre, pimenta-malagueta, amendoim, cravo, castanha de caju, leite desnatado, azeite de oliva, cebola, alho e tomate. Pode ser preparado com camarões frescos inteiros, ou secos e moídos, com peixe, com bacalhau ou com carne de frango, acompanhados de arroz e apresenta uma textura bastante cremosa, como um creme.

Na obra de Manuel Querino, é ensinado a forma com galinhas, porém também menciona que pode ser preparado com outras carnes como carne verde, bacalhau, peixe assado ou salgado. De modo descritivo, é ensinado passo a passo, desde a preparação da

carne, neste caso a galinha e depois o molho. Para Querino (1928, p.26):

Enquanto a galinha está a cozer, rala-se o coco, retira-se o leite grosso com muito [...] pouca Água e reserva-se. Novamente, deita-se mais água no coco para se ter o leite mais delgado, que é bem misturado com o pó do arroz, principalmente, e derramada essa mistura na panela, revolve-se ou mexe-se constantemente com uma colher grande, de madeira.

Tal perspectiva nos dá um indício de como era o preparo na África. Até mesmo pela importância da cozinha escrita, como afirma Montanari (2008), codificar uma prática em um repertório estabelecido e reconhecido, como uma forma de sacramentar a prática. Por isso, ter essas receitas tipicamente africanas escritas por um negro abolicionista e que se engajava com a vivência e cultura de origem, é enriquecedor para que possamos entender melhor.

No *Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887, p.111), é apresentado o vatapá de porco, mas é esclarecido que pode ser preparado de outras formas, como “Por este mesmo methodo se: fazem os vatapás de gallinha, peixes e mariscos, mas estes dous últimos levão azeite doce em lugar de gordura”. Ambos são apresentados de forma detalhada e colocam a farinha como um ingrediente que colabora para que o creme fique robusto. Além disso, o azeite é um elemento fundamental e que no *Cozinheiro Imperial* ele já é nomeado como o azeite de dendê. O azeite de dendê é extraído de uma palmeira encontrada originalmente na África, o dendezeiro. A obra de R.C.M., ao já nomeá-lo como dendê, já demonstra que os termos, ou o conhecimento desta palmeira já era conhecido entre os fazedores de cozinha.

Outros ingredientes que também aparecem em ambos são o alho e a cebola, que são apontados como temperos no sentido de dar ainda mais gosto a receita. Apesar da receita ocupar poucas linhas na obra, é possível entendê-la e reproduzir. De forma completa, ela se apresenta. Segundo R.C.M. (1887, p.111):

Coza-se em água uma porção de carne, ou lombo de porco, e tempere-se com toucinho derretido, tomates, cebolas, salsa, alho, tudo muito bêm picado, gengibre, cardámomo, louro, pimenta da índia e bastante da crumarí. Deixe-se cozer tudo muito bem, e deite-se-lhe alguma farinha de amendoim torrado, e depois engrosse-se o caldo com farinha de mandioca fina e misture-se a tudo uma porção de azeite de dendê. Come-se com uma massa de qualquer farinha feita á parte. Por este mesmo methodo se: fazem os "vatapás de gallinha, peixes e mariscos, mas estes' dous últimos levão azeite doce em lugar de gordura.

Destarte, mais à frente é ensinado o modo de vatapá usando bacalhau, que originalmente não é um peixe comum na culinária africana, mas que de maneira adaptada usam-se os temperos e a base de preparo para que se faça o mesmo com o peixe já usado em receitas europeias. Segundo R.C.M. (1887, p.192):

Depois de molhado, afervente-se o bacalhão em postas, ai impe-se e asse-se um pouco ; depois ponha-se a cozerem uma panella e tempere-se com tomates, cebolas, pimenta crumari e todos os temperos de que usamos, e açafão, menos vinagre, e por ultimo azeite de dendê. Podem-se ajuntar alguns quiabos cortados muito miudamente. Depois de tudo bem cozido, engrosse-se o caldo com farinha de mandioca peneirada e misturada com a farinha da amendoim torrado, na quantidade de dous vinténs. Depois de prompto come-se com massa de farinha de arroz, de milho ou de mandioca. A pimenta de crumari deita-selheá vontade de cada um. Por este modo também se fai vatapá de qualquer peixe, não assado, de bagres da laguna assados, de camarões e de toda a qualidade de mariscos.

Buscando fundir o cerimonial europeu aos elementos da terra e o que acredita-se estar sendo preparado nas cozinhas populares, é possível perceber essa aproximação acontecendo ainda de modo incipiente, mas que já marca a presença da culinária africana nesse ideal de nacionalidade.

Outro alimento de origem africana é o angu. A origem da palavra vem do idioma FON de origem africana, que se referia a papas de inhame. Com a expansão portuguesa, o milho chegou ao Brasil e tornou-se matéria prima para o angu. É conhecido por ser um alimento de pessoas escravizadas e por isso teve conotação a pobreza, mas com o tempo e suas variações, isso foi se desfabulando. Quanto aos tipos de angu, existe o angu com milho e com farinha de mandioca, podendo variar também nos modos de preparo, com temperos e carne e no caso de levar farinha de mandioca, é conhecido como pirão.

O angu é acompanhamento para outros alimentos bem saborosos como carnes e peixes e como poderemos ver nos livros de receitas, foram ganhando também especificidades ao chegar no Brasil. É conhecido por ser uma comida bem brasileira justamente por apresentar diferentes formas de preparo e acompanhamentos. Para provar essa presença nas cozinhas brasileiras, a expressão “tem caroço nesse angu” que remete a encrenca, problema, é uma referência explicita ao seu modo de preparo, no qual os cozinheiros e cozinheiras apontavam que o creme deveria ser liso, sem caroços, para garantir um delicioso angu.

Querino (1928, p.19), em sua obra, não aborda os pormenores do modo de preparo de um angu, porém, ele apresenta dentro da receita de escaldado de peixe: “Do caldo se faz então o angu ou pirão de farinha de mandioca. Nem todos sabem ingerir o caranguejo de escaldado pela dificuldade em separar o marisco dos diversos ossos que o compõem”. O que nos leva a pensar que deve ser um creme liso e fino, para que possa ajudar na mastigação dos outros alimentos que o acompanham.

Com suas variações, temos dois tipos principais: o “angu à baiana” e o “angu à mineira”. Seu processo varia um pouco, mas no caso de “Cozinheiro Imperial” é apresentado

uma receita de “angu à brasileira”, não levando em consideração as próprias variações de preparo dentro do próprio país, corroborando para formar uma identidade unificada. De acordo com R.C.M. (1887, p.57):

Tome-se a porção que se quiser de todas as partes componentes de uma fressura de vacca, corte-se em pedaços não grandes, lavem-se bem. e ponha-se a cozer em água e sal. Escume-se, ajuntem-lhes algumas hervas chamadas *earurú de porco* (bredos), e quando tudo estiver cozido, ajunte-se-lhes uma porção de toucinho derretido, gilôs, tomates, cebolas e salsa muito bem picados, pimenta da Índia e bastante porção da de crumarí, louro, alhos, alguma gengibre raspada, açafraão, e um bom gole de azeite de dendê e sal. Engrossa-se então um tanto com farinha de mandioca peneirada, e sirva-se. Advertimos porém que este quitute, quando leva muita porção de fígado, fica muito preto, e por conseguinte é necessário haver atenção a esta circunstancia. Come-se com uma massa, feita á parte, de farinha de milho (que é a mais apropriada), ou desta misturada com a de mandioca, finalmente com a de arroz.

Assim, o angu é um alimento que esteve no gosto do brasileiro em diversos momentos, foi comida dos escravizados e no processo de criação de identidade nacional, também contribuiu para ser símbolo de prato fundamental da cultura alimentar conquistando seu espaço em “Cozinheiro Nacional”. Apesar da tentativa de uniformização no seu modo de preparo, é bom lembrar que a descrita por R.C.M. é mais próxima do angu à baiana, no qual é servido com miúdos de porco, leva sal e tem consistência mais mole.

De outro modo, também devemos falar do que não foi abordado. Um dos pratos é a moqueca. Conforme R.C.M. (1887, n.p.), logo no início é dito que a obra está contendo “As mais modernas e exquisitas receitas [...] de caris, vatapás, carurus, angus, moquecas e diversos quitutes de gosto exquisito [...]”. Porém, percebemos que o modo de preparo da moqueca só é citado, mas não é apresentado seu modo de preparo. Além disso, chama a atenção a expressão “quitutes de gosto exquisito”. De acordo com o dicionário Michaelis Online, “exquisito” quer dizer 1. Refinado, apurado, fino, requintado. 2. Delicioso¹. Dessa forma, corrobora que os pratos de forte influência africana estavam sendo executados nas cozinhas do Brasil e tendo uma boa recepção pelo paladar dos que provavam.

Já o Zorô, conhecido da culinária africana, foi acrescido de ingredientes de origem portuguesa e com isso se tornou o Caruru, conhecido principalmente na culinária baiana. Mesmo com suas semelhanças, é importante afirmar que não são a mesma coisa. Sobre o que os separa, nada melhor que a fonte para nos esclarecer: para R.C.M. (1887, p.196), “Este guisado brasileiro é o mesmo *carurú*, porém feito como este, quiabos cortados em rodas finas, bagres da Laguna, bredos e beldroegas, ou ainda *ora-pro-nobis*, e grelos de abóbora, tudo

¹ Exquisito. **Michaelis Online**. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/escolar-espanhol/busca/espanhol-portugues/exquisito/> Acesso em: 08 mar. 2025.

bem aferventado”. Essa explicação dada em “Cozinheiro Imperial” nos deixa claro que ao chegar no Brasil, os pratos eram adaptados ao gosto de quem comia e dos ingredientes que aqui eram mais comercializados. Por outro lado, podemos dizer que o Caruru é, de acordo com Querino (1928, p.9):

Podendo ser feito de quiabos, mostarda ou de taioba, ou de oió, ou de outras gramíneas que a isso se prestem, como sejam as folhas dos arbustos conhecidos nesta Capital, por unha de gato, bertália, bredo de Santo Antônio, Capéba, etc. Às quais se adicionam a garoupa, o peixe assado ou a carne de charque e um pouco d'água que se não deixa secar ao fogo. O caruru é ingerido com acaçá ou farinha de mandioca.

Hoje só se fala em Caruru, mas o Zorô teve sua participação nessa combinação de sabores e por ter seu preparo bem parecido. Contudo, há o destaque para os temperos africanos como as folhas, quiabo e camarões.

Apesar de haver apenas uma ocorrência do ingrediente na obra de R.C.M., o leite de coco foi apresentado em “Cozinheiro Nacional” timidamente, mas marcando identidade. “Feijão preto com leite de coco à baiana” é o título da receita descrita e que com o uso da crase, demonstra que era um modo de preparo comum na região da Bahia, onde concentrou um grande volume do tráfico transatlântico de escravizados vindos da África. Assim é descrita a receita por R.C.M. (1887, p.216):

Coza-se o feijão preto em pouca água temperada de sal, cebolas, alhos, pimenta do reino, salsa e gordura de porco derretida; quando estiver meio cozido, deite-se-lhe o leite de um coco ralado, acabe-se de cozinhar, e mande-se amesa. Come-se com peixes salgados.

O leite de coco se tornou um ingrediente conhecido no Brasil e também trazido pelos portugueses, foi incorporado em receitas africanas para completar os pratos. Pode-se afirmar, segundo Querino (1928, p.3), que “O africano melhorou-a consideravelmente adicionando o leite de coco para tornar esse prato mais saboroso, o que é incontestável”. Por outro lado, no estudo clássico de Câmara Cascudo, ele também aponta que as primeiras citações do leite de coco são de Frei João dos Santos em viagem à África, dando indícios de que o coco de forma geral também já era usado em alguns preparos.

Algo que vale discutir ainda, são os entrelaçados que acontecem dentro da culinária africana com a portuguesa. Como dito anteriormente, o “Cozinheiro Imperial” traz muita influência vinda da antiga metrópole, porém, podemos perceber as adaptações que essas receitas sofreram ao chegar no Brasil. Como afirma Querino (1928, p.3): “Às iguarias em que

o português fazia uso do azeite de oliveira, o africano adicionava com eficácia o azeite de dendê ou de cheiro”. Assim, mostra-se que o africano não está diretamente como protagonista na confecção da materialização dos saberes culinários, porém ele participa ativamente das cozinhas e do fazer propriamente dito. A seguir, será apresentado o exemplo das empadas.

Prato de origem portuguesa, porém que ganhou adaptações e modificações com o passar dessa transmissão e construção de técnicas e ensinamentos. De acordo com R.C.M. (1887, p.161): “Fazem-se empadas de muitas formas, tanto de peixe, como de carne, e umas servem para entradas, e outras para entremeio”. E de fato, no livro são mostrados com frango, vitelas como coisas mais inusitadas, como pombos e rolas.

Quanto a sua base, é que a massa feita com farinha de trigo, o modo de preparo retratado por Manoel Quirino na Bahia é bem semelhante por R.C.M. Ambas usam a farinha de trigo e a manteiga. Em “Cozinheiro Imperial” existem mais de dez variações de recheios para empadas. Mas sobre a sua base, R.C.M. (1887, p.190) também coloca essa preparação como “massa de caixa” e esse preparo parece descrito como algo simples: “Amassada a massa com meio arratel de manteiga, fazendo dela um bolo grande”.

É no contexto da discussão acerca da nação no século XIX e da participação da África como um dos marcadores étnicos do Brasil que escolhemos esses alimentos como uma forma de discutir como o primeiro livro de receitas editado no país trazia alguns dos alimentos que são de cultura africana. Como foi apresentado, em “Cozinheiro Nacional” não foram vistas muitas ocorrências desses preparos que vinham de África, apesar de existirem escravizados dentro das cozinhas. No início da obra é dito que serão apresentados alguns pratos como o vatapá, angu, moqueca, mas também os modos de trincar a mesa, que ainda estão muito ligados aos costumes Portugueses.

De todo modo, a formação dos sistemas culinários é um assunto complexo e que no trabalho buscamos privilegiar o caso africano. Entende-se que no bojo do século XIX as preocupações em criar uma identidade nacional foram crescendo e que esse era um interesse muito mais político do que cultural e além disso, muito pautado ainda nos regimes europeus do que legitimamente o que era consumido no Brasil.

3. COZINHEIRO NACIONAL

No capítulo anterior, percorremos a problemática da participação africana no primeiro livro de receitas editado no Brasil chamado “Cozinheiro Imperial”, discutimos o contexto de produção e apontamos algumas receitas encontradas com sua influência. A seguir apresentaremos o livro: “Cozinheiro Nacional ou coleção das melhores receitas brasileiras e europeas”. Publicado possivelmente entre 1874 e 1888², não foi o primeiro livro de receitas no país porém esteve em um momento importante de resgate histórico e cultural da culinária brasileira de meados do século XIX. O exemplar usado no trabalho é do acervo digital da Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin pertencente à Universidade de São Paulo (USP).

Cerca de quarenta anos depois da publicação de “Cozinheiro Imperial”, a editora Garnier publica “Cozinheiro Nacional” de autoria desconhecida, mas que mostra estar mais preocupado com a busca pela própria identidade culinária do Brasil. Em COZINHEIRO NACIONAL (1860, p.3) são apresentados ingredientes que parecem ser estranhos atualmente e até proibidos, como macaco, papagaio e onça, entretanto, enfatiza a utilização de produtos locais e técnicas afirmando: “Apresentamos aqui uma lista de substâncias culinárias europeas que podem ser substituídas por outras do Brasil”.

Logo no início do livro, são apresentados alguns aforismos, que são frases curtas que possuem certo significado moral, escritos pelo professor Brillat-Savarin e outros. Pelo teor das frases, contar com esses aforismos demonstra que o comer passa de algo puramente nutricional, para algo que possui uma ritualística, que devem ser seguidas regras como nos exemplos extraídos de COZINHEIRO NACIONAL (1860, p.6): “XI- A ordem das comidas deve ser: principiar pelas mais pesadas e acabar pelas mais leves” e “XII: A ordem das bebidas deve ser: principiar pelas mais fracas, continuar pelas mais fortes e terminar pelas mais perfumadas”. De fato, esses costumes ainda estão muito ligados as cortes europeias e pouco refletem o comer e beber brasileiro, mais especificamente o africano. Porém, chamo a atenção para essas frases, pois isso não quer dizer que dentro da culinária africana não havia certas regras sociais diante da comensalidade. Como aponta Manoel Querino (1928, p.38) na sua obra sobre a culinária africana na Bahia, a maioria das receitas traz o modo de preparo, mas também acompanhamentos e a maneira de servir, como no exemplo a seguir, confirmando o que busco discutir:

² Optou-se por usar a datação atribuída por Liviane Gomes Ataíde Santana em sua dissertação: “Cozinheiro Imperial” e “Cozinheiro Nacional”: um estudo léxico-semântico da gastronomia brasileira do século XIX (2016).

Rala-se o arroz, cozinha-se e formam-se pequenas bolas que se envolvem em polvilho de arroz. São também refrigerantes, dissolvidas em água com açúcar. O preto muçulmano, porém, frigia essas bolas de arroz no azeite de cheiro ou no mel de abelhas, constituindo essa iguaria verdadeira preciosidade, em suas cerimônias religiosas.

No contexto de produção da obra, havia uma elite no Brasil e esse seria o principal público a que se destina a obra detentora dos saberes de leitura e com obras científicas de modo geral. O livro parece ter ganhado mais popularidade e entrava de modo mais claro por apresentar mais imagens do que “Cozinheiro Imperial”, o que facilitava na visualização de quem fosse executar as receitas e os utensílios a serem usados. O que é confirmado pelo sociólogo Carlos Dória (2009, p.26-7):

Desse modo, está claro que o *Cozinheiro Nacional* representou um esforço de nacionalização do saber culinário e, por isso mesmo, pode ser tomado como o marco inicial de formação de um pensamento autóctone sobre o comer entre a elite agrária e os nascentes setores urbanos do país.

O próprio título do livro nos deixa claro isso, ter em seu nome o termo “nacional”, já aponta que o que será apresentado não será uma mera transcrição de receitas vindas da Europa principalmente, mas tem a pretensão de descrever pratos que retratem a cozinha brasileira tal como ela é ou o que se espera de um projeto de civilização que estava sendo discutido. Assim, nesse processo, o século XIX aparece como um século intenso por ter passado por regimes políticos diferentes colônia, império e república, mas sem dúvidas, no fim do século o conceito de “civilização” aparece com maior ímpeto e agora na nascente república, buscando construir a imagem legitimamente brasileira. A sociedade brasileira deveria acompanhar esse avanço e por essa razão, estabelecer os ideários de modos de vida, muito ainda pautado nos padrões europeus e a culinária faz parte do que deveria ser reiterado no jovem país republicano. Em meio a esse cenário, em “Cozinheiro Nacional” aparecem ingredientes que tem maior notabilidade no Brasil, destacando-se a mandioca, palmito, banana, entre outros. Por esse lado, podemos constatar que não há preocupação em enfatizar a participação dos africanos até mesmo vendo os modos de servir a mesa que deveriam ser seguidos e que de todo modo, os africanos participavam ativamente dessa ritualística, como podemos ver na pintura de Jean Baptiste Debret, que esteve no Rio de Janeiro retratando os hábitos aqui encontrados.

Imagem 2: Um jantar no Brasileiro 1827 – Jean Baptiste Debret.



Fonte: Biblioteca Digital Brasileira Guita e José Mindlin. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3802>. Acesso em: 22 jul. 2024.

O século XIX foi um período crucial para a construção da identidade brasileira. Nesse período, houve o crescimento do nacionalismo, uma ideologia que enfatizava a importância da nação como uma unidade política e cultural, a construção dos estados-nação na Europa, como Alemanha e Itália e foi um período de grande desenvolvimento do capitalismo nos países centrais. Isso se refletiu no Brasil, pois com a Proclamação da República em 1889 e todo esse contexto exterior, o país se viu na demanda de construção da identidade legitimamente brasileira. Entretanto, a escravidão foi uma questão central do século e de impacto profundo na identidade nacional, além disso também existia dificuldade diante da vasta diversidade regional presente no país.

O processo de apagamento cultural é silencioso, pode ser até muito severo pois é agir como se simplesmente algo ou alguém não existisse. Inclusive, acredito que exista uma lacuna em trabalhos acadêmicos que abordem os silenciamentos que acontecem com determinadas culturas e diante da nossa temática, o silenciamento da cultura africana durante o processo de construção da identidade nacional no século XIX. No Brasil, o apagamento cultural é um fenômeno histórico que atinge a população negra, principalmente através da colonização e da escravidão, suas culturas foram sistematicamente atacadas. Além disso, contribuiu para a perpetuação do racismo, a negação da contribuição africana para a formação da sociedade brasileira e reforçou a ideia de que os negros eram inferiores.

Assim, em meados do século, o Brasil passou por um processo de apagamento racial

que excluiu da narrativa a contribuição negra de vários âmbitos da sociedade, inclusive a cultura. Primeiro, é um olhar de silenciamento, negação, só que essa dinâmica também possui uma história. Foram muitos anos de escravidão que deixaram o racismo e a subalternidade dos negros, por isso, o objetivo deste trabalho também é se colocar como peça do processo de criação de novas narrativas, e nesse caso positivas, que enalteçam a comunidade negra, pois acreditamos que só sabemos quem somos quando tivermos noção e memorarmos nosso passado. Ainda, a pouca incidência de receitas de origem africana também pode se incluir no processo de branqueamento no qual o projeto de nação preconizava.

Como vem sendo apontado, até os princípios do século XIX nos quais o contexto da escravidão começa a se alterar e as discussões sobre abolição da escravidão vão ganhando mais espaço, as elites ainda se recusam a dar participação aos africanos que viviam nas cidades. Para Freitas (2016, p.199):

Se por um lado, elas eram consideradas barulhentas, pouco higiênicas e inadequadas ao projeto de modernização que estava em curso, por outro, o pequeno comércio de gêneros praticado pelas quitandeiras ainda era necessário para o dia a dia da cidade. Mesmo assim, a elite brasileira se mostrou desde sempre bastante incomodada com a presença dos negros e negras no seu cotidiano.

A partir dessa premissa segue-se uma conclusão igualmente rápida de que a cozinha vernácula, consumida pela maioria e que refletia as origens regionais distintas não era consagrada socialmente e por isso não fazia parte do projeto de nação.

Até meados da década de 1880, onde justamente “Cozinheiro Nacional” se situa, o cenário era de mudanças profundas vistas anteriormente e assim as relações entre cozinha e nacionalidade estavam sendo pautadas. A hegemonia culinária pertenceu a uma cozinha internacional, cujo centro estava na França, assim temos a constatação crítica de que o negro nesse contexto estava fora do projeto de nacionalidade legitimamente brasileira. A seguir, apresentamos algumas das receitas e ingredientes que permaneceram nesse tratado de receitas de cunho dito nacional que podemos perceber que tiveram influências da participação africana que já estava estabelecida nas ruas e nas cozinhas do século XIX.

Para Cascudo (1967, p.271), “O prato mais gloriosamente nacional do Brasil, [é] a feijoada completa”. Apontado por Camara Cascudo em sua obra “História da Alimentação no Brasil” e que até hoje é considerada um importante clássico da História da Alimentação, começaremos por esse prato que é um dos símbolos da culinária brasileira. As origens da feijoada ainda geram discussões e polêmicas, porém o que se sabe é que, apesar desse embate,

tendo absorvido também influências de outros povos como os portugueses, chamo a atenção para esse prato que se tornou um dos signos da brasilidade e que está nas cozinhas afro-brasileiras. Segundo nossa fonte principal, em “Cozinheiro Nacional” (1860, p.270):

Feijoada. – Deita-se o feijão escolhido e lavado n’uma panella com agua, sal, um pedaço de toucinho, umas lingüiças, carne de porco, carne secca, carne de colônia, duas cebolas partidas, e um dente d’alho ; deixa-se ferver quatro a cinco vezes, e estando cozido e a água reduzida, serve-se.

Já a feijoada, segundo a obra de Manoel Querino (1928, p.24-5):

É condição essencial que o feijão seja novo para que a feijoada se torne apetitosa, preferindo-se o denominado — mulatinho, se bem que outros dêem mais valor ao feijão preto. Isto posto, separam-se os grãos de todos os resíduos estranhos ou danificados pelo gorgulho ou caruncho e finalmente são lavados em água fria. Enquanto isto se faz, leva-se ao fogo a carne de charque para escaldar e por fim lavada com água e assim limpá-la de qualquer impureza, com o auxílio da faca de cozinha ou instrumento cortante. O feijão, a carne de charque, a carne verde ou moqueada e o toucinho são postos ao fogo e depois de tudo bem fervido, adicionam-se lingüiça, carne de porco salpresada, que é lavada para retirar o sal, e finalmente moem-se a cebola, pimenta do reino, tomate e alho em um pouco de vinagre e com essa mistura tempera-se a panelada. Além desses temperos costumam adicionar uma ou meia folha de louro, conforme a quantidade da feijoada. Para torná-la mais agradável ao paladar, ainda se junta a chouriça portuguesa e no ato de retirar a panela do fogo deita-se um pouco do azeite ou graxa que envolve a chouriça do Reino. Se a feijoada é de feijão preto, neste caso, depois de catado, é aferventado, escorrido, e lavado ainda depois com água quente [...]

Como podemos verificar, Querino escreveu de forma mais detalhada o preparo da feijoada, especificando até mesmo o tipo de feijão mais apropriado, nos deixando claro que mesmo uma pessoa que não tem experiência com a cozinha, consegue executar a receita. A chef de cozinha e escritora Aline Chermola defende:

A principal questão para mim não é se foi na senzala que surgiu a feijoada ou não, mas como nós utilizamos esse prato para nos representar. Como esse prato nos representa não só nas mídias mas também quando a gente vai falar com um estrangeiro e principalmente quando a gente se reúne nos nossos momentos de comensalidade.³

Partindo dessa afirmação, nós concordamos por acreditar que são histórias que construíram a nossa identidade e não apenas os conhecimentos “oficiais” que estão retratados em manuais de cozinha. Além disso, outro prato muito reconhecido pela cultura brasileira é o cuscuz. Pode ser preparado de muitas formas, doce, salgado, com leite ou água, mas preferencialmente com a farinha flocada de milho. Para seu preparo, é recomendado o uso de

³ TV Cultura. “Estação livre aborda imagens da feijoada e influência africana na cultura brasileira”. **Youtube**, 30 abr. 2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=1Apy9QfxwWI>. Acesso em: 25 jul. 2024.

um utensílio culinário chamado “cuscuzeira”, que é um vaporizador, como se fosse uma “panela dupla” feita de cerâmica ou metal que cozinha a farinha de milho com o vapor, acrescentada dos ingredientes que desejar. A origem desse utensílio já nos leva a África com o povo Berbere, pois acredita-se que sua origem venha desse povo. Hoje, temos suas variações denominadas principalmente como cuscuz nordestino, cuscuz mineiro e cuscuz paulista, e nossa fonte principal, “Cozinheiro Nacional” (1860, p.406), também colocou a sua sugestão de preparo:

Cuscuz de seminário. — Humedece-se meio prato de fubá fino com quanto basta d'agua para humedecel-o sem ligal-o; misturão-se um ponco de sal, uma colher de assucar um pouco de herva doce, e põe-se tudo n'um cuscuzeiro, apertando um ponco a massa, e com este tapa-se uma panella funda, devendo o cuscuzeiro entrar na panella sem chegar na agua que se acha na panella; com um pouco de angu tapão-se todos os suspiros que ficarão entre a panella e o cuscuzeiro; deixa-se ferver e estando cozido, emborca-se o cuscuzeiro de bocca para baixo sobre um prato para assim poder sair a massa inteira, e serve-se. §

Outro. — Humedece-se meio prato de fubá fino com umo chicara de leite, misturão-se meia quarta de queijo picado uma colher de assucar, uma colher de assucar, uma colher de manteiga, duas gemas d'ovos, um pouco de herva doce, umas passas e um pouco de noz moscada raspada; deita-se esta massa no cuscuzeiro, e procede-se como no cuscuz de seminário. §

Cuscuz frito. — Corta-se o cuscuz em fatias, frigem se em pouca gordura, apolvilhão-se de ambos os lados com assucar e canella, e servem-se para assados, ou chá.

Percebe-se que em “Cozinheiro Nacional” são reservados três tipos de preparo, o que nos mostra que de toda forma, temos no mínimo três formas de preparar. Vale ressaltar que Camara Cascudo (1967, p.204) também reservou um capítulo de sua obra para contar a história do cuscuz e sobre isso ele afirma: “O cuscuz, kuz~kuz, alcuzcuz, é prato nacional elos mouros n'África Setentrional, do Egito a Marrocos. Inicialmente feito com arroz, farinha de trigo, milheto, sorgo, passou a ser de milho americano quando o Zea mayz irradiou-se pelo mundo ao correr do séc. XVI”, o que nos leva a crer que de fato, o cuscuz estava no Brasil circulando com seus diferentes preparos.

Certamente, o cuscuz é um dos mais tradicionais pratos abasileirados. Aliás, trata-se de uma família de pratos devido a tantas formas de preparo que variam de região para região. Desse modo, para um livro que se diz nacional, o modo de preparo apresentado merece discussão, pois mesmo diante da impossibilidade de trazer todas as modificações, não foi mencionado que existiriam outras formas, privilegiando o olhar português ou uma “uniformização” na forma de fazer a receita.

Por outro lado, como foi abordado anteriormente, o cuscuzeiro é um utensílio de origem africana, então podemos notar as resistências que se colocam no preparo. Segundo o

“Pequeno dicionário de gastronomia”, de autoria de Gomensoro (1999, p.123), na palavra “cuscuz” também encontramos a referência a sua origem africana:

Kouscous ou couscous. 1. Iguaria originária da África do Norte, prato tradicional dos mouros. É feito de sêmola, trigo duro, arroz triturado ou milho moído, cozidos no vapor e, eventualmente, misturados com grão-de-bico.

Mesmo com seu preparo centrado em um ideal realizado pela influência portuguesa, o principal utensílio utilizado para que a receita possa ser executada, é berbere e por isso vale a pena mencionar, pois acreditamos que as receitas também não são apenas alimentos combinados, mas também falam sobre a ancestralidade ligada ao modo de preparo.

Outro alimento que também evoca os sentimentos de pertença, de reconhecimento, é a pamonha. Atualmente sua grafia é “pamonha”, mas durante a pesquisa, nos deparamos com a dificuldade de encontrar a receita, pois no século XIX sua grafia diferia e era escrita como “pamonia”. Podendo ser doce ou salgada, com sal ou açúcar, acrescentando fubá ou apenas com milho, enrolada na folha da bananeira ou na espiga de milho. Mais uma vez, temos uma receita que apresenta diversas variações e ressaltou isso como uma forma de valorizar o Brasil como um país diverso e que no século XIX já tinha suas especificidades culturais. Segundo “Cozinheiro Nacional” (1860, p.417):

Pamonias de milho verde. — Toma-se o bagaço que restou depois de coado o leite do milho ; mistura-se cada libra com uma quarta de assucar e um pouco de sal; enrola-se um pedaço da massa em folha de banana, assa-se ao forno, e serve-se.

Mais uma vez, em nossa fonte temos o modo de preparo sucinto e por assim dizer, até incompleto. Chamo a atenção mais uma vez, um público que talvez não estivesse íntimo da cozinha apresentaria dificuldade em realizar a receita pela falta de instruções em como por exemplo, ralar o milho para se obter o leite.

Por outro lado, temos a apresentação de Camara Cascudo (1967, p.144), que além de ensinar o preparo, faz a referência ao prato da culinária africana:

A pamonha (pomong, pegajoso, grudento, viscoso) de milho ou arroz, bóio gelatinoso, adoçado, envolto em folha de bananeira, tanto pode ser comido isolado quanto dissolvido n'água, garapa de pamonha, correspondendo ao africano acaçá, sem açúcar, que acompanha o vatapá ou o caruru e é também bebida, garapa de acaçá. É o pacoute do Sudão, o akasan do iorubano, da Costa dos Escravos, onde é pão de milho ralado.

Cascudo (1967, p.144), em sua obra que até hoje é considerada clássica para os

estudos de História da Alimentação, deixou a nós de forma evidente que a África é um continente com vários povos no momento em que afirma: “É o pacoute do Sudão, o akasan do Iorubano, da Costa dos Escravos [...]”. Essa citação já nos remonta que contrariamente do que ainda pensam algumas pessoas, a África não é uma cultura só, é um continente diverso e com muitas culturas que devem ser respeitadas até mesmo nas suas diferenças e dentro do presente trabalho, a culinária também é um marcador dessa diversidade.

Já Manoel Querino, nosso aporte para trazer a culinária preparada na Bahia, onde historicamente foi um dos estados do Brasil em que mais recebeu escravizados pelo tráfico negreiro, contou em sua obra sobre o preparo do “acaçá”. Preparo muito semelhante ao que conhecemos pela pamonha, mas com sua variante no nome. Segundo Querino (1928, p.29-30), era preparado dessa forma na Bahia:

Deita-se o milho com água em vaso bem limpo, isento de quaisquer resíduos, até que se lhe altere a consistência. Nessas condições, rala-se na pedra, passa-se numa peneira ou urupema e, ao cabo de algum tempo, a massa fina adere ao fundo do vaso, pois nesse processo, se faz uso da água para facilitar a operação. Escoa-se a água, deita-se a massa no fogo com outra água, até cozinhar em ponto grosso. Depois, com uma colher de madeira, com que é revolvida no fogo, retiram-se pequenas porções que são envolvidas em folhas de bananeira, depois de ligeiramente aquecidas ao fogo.

O acaçá também é uma comida ritual nas religiões de matriz africana, principalmente do Candomblé, o que a torna ainda mais representativa, importante e até mesmo sagrada para os adeptos da religião. Além disso, é primeira receita no livro de Querino, o que nos leva a pensar que de fato era executada e que é também um complemento para os pratos de cozinha africana. Assim, diante das fontes e bibliografia, podemos perceber o valor seja no sentido religioso, mas também cultural que a pamonha, acaçá, tem para os africanos e hoje para a cultura brasileira, sendo visto principalmente nas festas juninas, mas durante o ano todo nas barraquinhas de quitutes por todo o nordeste.

Esses foram alguns dos pratos selecionados para que pudéssemos discutir sobre a maneira como “Cozinheiro Nacional” se colocou como uma síntese da culinária brasileira. Longe de esgotar o assunto, o objetivo principal foi verificar algumas das resistências africanas na construção da cultura legitimamente brasileira, através da própria fonte, mas também de outras bibliografias que ajudassem a reafirmar esses alimentos como constituintes do sistema alimentar de África e que vieram para o Brasil através dos africanos escravizados. No contexto de política de branqueamento do Brasil, na perspectiva de fim da escravidão, a história da população africana vinha nesse processo de apagamento, sendo que até o ano de

1888, chegaram milhões de africanos, o que contrasta com a grande presença africana principalmente nos estados do Rio de Janeiro e da Bahia.

Portanto, a meu ver, “Cozinheiro Nacional” (1860, p.1), de toda forma, ainda se difere por justamente propor retratar a culinária brasileira, fugindo das cozinhas estrangeiras como é dito no começo da obra: “Nosso dever é outro; nosso fim tem mais alcance; e uma vez que demos o título «nacional» á nossa obra, julgamos ter contraído um compromisso solemne, qual o de apresentarmos uma cozinha em tudo Brasileira [...]”. Dessa forma, mesmo com a dificuldade que é a partir de um livro de culinária, buscar a relação entre a cozinha prática e a cozinha escrita, como afirma Montanari (2008, p.61):

Cozinha escrita é a memória cumulativa dos conhecimentos sobre as práticas utilizadas pelos seres humanos no preparo de seus alimentos, que é consubstanciada pelos diversos tipos de documentos, como cadernos de receitas, receituários técnicos, livros de crítica gastronômica, literatura, dentre outros possíveis, que possibilitam o desenvolvimento cumulativo do conhecimento sobre o tema.

Comer é um ato político e por isso, as escolhas dos alimentos também estavam significando naquele momento que os negros e negras africanos não estavam nessa nova perspectiva de futuro da nação. Em “Cozinheiro Nacional” é necessário pensar na manutenção do patrimônio alimentar que afirma ser de cunho nacional, mas deixou de reiterar a participação da cozinha africana no Brasil.

Então, diante do que foi apresentado, impressiona a exclusão dos africanos e seus descendentes no processo de criação da identidade brasileira, pois como escravizados, libertos ou livres, eles estavam em todos os âmbitos da sociedade, nas cozinhas, nas ruas das cidades comercializando alimentos e outros itens e nas fazendas.

4. PROPOSTA PEDAGÓGICA

Professora: Danielle Rodrigues

Turma: 7º ano, Ensino Fundamental.

Duração: 2 tempo de aula – 100 minutos.

Título da atividade:

Hábitos alimentares e a cultura africana no Brasil a partir dos primeiros livros de receitas publicados no país.

Objetivos da aula:

- Compreender a influência africana na formação da cultura brasileira especialmente na gastronomia;
- discutir o processo de apagamento da cultura africana em livros de culinária de cunho “brasileiro”;
- analisar as transformações e permanências ocorridas no Brasil quanto a culinária vinda da África.

Conceitos:

Apagamento; Cozinha afro-diaspórica; Formação da identidade nacional.

BNCC:

EF08HI22;

EF08HI14.

Estratégias e recursos:

Exibição das páginas dos livros impressas;

leitura e discussão dos textos;

trabalho em grupos de 4 alunos;

fechamento da atividade com a exposição das discussões dos grupos.

Desenvolvimento:

-Problematização (20 minutos):

Inicie apresentando as fontes e pergunte aos alunos se eles reconhecem os alimentos que aparecem nas receitas destacadas.

Aqui professor, deixe os alunos colocarem suas impressões sobre os pratos, se já ouviram falar ou não. Provoque a discussão perguntando se eles sabem as origens desses alimentos, se tem o costume de comer nas suas casas e se sim, como é preparado. Nesse sentido, provavelmente surgirão diferentes formas de preparo e costumes. Perguntar também se eles percebem diferenças entre a forma como eles comem e como está sendo descrita nas fontes.

-Apresentação do conteúdo (30 minutos):

Momento de aula expositiva, onde o professor vai explicar o que são essas receitas.

Nesse momento, retome pontos que foram apresentados em aulas anteriores. Como o fenômeno da escravidão trouxe os africanos para o trabalho compulsório no Brasil e a partir disso, esses povos começaram a reproduzir os hábitos da sua terra natal aqui no país. Por outro lado, no processo de construção da identidade brasileira a cultura europeia estava sendo mais valorizada em detrimento dos povos originários indígenas e no caso da presente aula, da cultura africana. A partir disso, perceber que houve um apagamento da participação da cultura africana nesse processo de criação da identidade legitimamente brasileira. Enfatize que assim como a cultura europeia tem sua participação, a cultura africana também faz parte da identidade brasileira não só através da culinária, mas também outros aspectos como as danças, músicas, etc. Além disso, explicar para os alunos a questão do contato com as fontes, que as páginas que foram impressas são as páginas correspondentes dos livros originais e isso é importante para que o aluno do 7º ano se sinta mais próximo do fazer histórico.

-Atividade (30 minutos):

Após essa discussão e exposição geral, a turma será dividida em grupos de 4 alunos. Peça que eles respondam as seguintes perguntas em uma folha de caderno:

O que podemos encontrar de forma semelhante nas receitas dos livros e na nossa alimentação atual.

Coloque com as suas palavras o que você entendeu sobre “apagamento cultural”.

A partir das receitas descritas, podemos afirmar que os africanos não tiveram contribuição no processo de criação da identidade brasileira.

-Fechamento (20 minutos):

Após eles responderem as questões em grupo, pedir para que um representante de cada grupo coloque o que o grupo escreveu.

Professor, estimule a turma a dar detalhes de quais alimentos e ou preparos que perceberam semelhanças ainda atualmente. Termine a aula, inserindo a reflexão: A respeito da formação da cultura brasileira, vimos como o seu processo sofreu a importante influência da população africana que morava no Brasil, vindos do passado escravista da sociedade. Como vimos neste exemplo, a escravidão não é o único fator que nos coloca em diálogo com a cultura africana, mas também a culinária que é realizada em nossas casas através dos alimentos. Finalmente, o professor deve reforçar a importância do assunto. A cozinha africana é um dos fatores que nos mostram a relevância que a África tem sobre o Brasil.

Avaliação: na prova bimestral do 7º ano haverá a seguinte questão:

A partir do que vimos em sala, como a culinária africana pode ser uma forma de construção da identidade brasileira?

LEGUMES

315

Feijões verdes com camarões d brasileira

Limpas as vagens, cortem-se miúdas, e cozão-se em água e sal. Deite-se em uma cassarola azeite doce, cebola, salsa, tomates e alhos bem picados, louro, pimenta da Índia e de crumari, e por último vinagre e sal; refogue-se tudo isto, e deitem-se-lhe camarões descascados crus e as vagens; ajunte-se-lhes alguma água. Pisem-se em um gal as cabeças dos camarões, deitem-lhes água fervendo, espremão-se em uma peneira, e ajunte-se este caldo ao guisado. Quando tudo estiver cozido, engrosse-se com farinha e mande-se à mesa.

Feijões verdes d provençal.

Cortem-se as cebolas em rodas, deitem-se n'uma cassarola com azeite, e ajuntem-lhe os feijões com salsa picada, sal e pimenta; depois de tudo haver cozido por alguns momentos, concertem-se em um prato, deitando-lhes por cima algumas gotas de vinagre fervido na cassarola. É igualmente um entremeio.

Feijões verdes de fricassé.

Cozidos os feijões em água simples, refoguem-se com manteiga, polvilhados de farinha de trigo, e temperados de sal e pimenta; depois deitem-lhes uma colher de caldo, dêem-lhes uma fervura, e liguem-se com gemmas de ovo desfeitas em leite, com uma pouca de salsa picada, um dente de alho e um gole de vinagre; tendo bom gosto, sirvão-se para entremeio.

Feijões com vinho.

Cozão-se os feijões como temos dito, deite-se-lhes depois alguma cebola em manteiga, até que comece a tomar cor, e misturem-se-lhes os feijões, humedeca-se com vinho e temperem-se com sal e pimenta. Serve para um entremeio.

Tutú ou feijão preto d mineira.

Cozinhe-se o feijão preto em água e sal; e logo que esteja aberto escorra-se-lhe o caldo todo. Pique-se uma boa porção de toucinho, derreta-se em uma panela separada, e guardem-se os torresmos, ajunte-se à gordura salsa e cebolas bem picadas, alho, louro, pimenta do reino, e bastante quantidade da de crumari; refogue-se tudo muito bem, e ajuntem-lhe os feijões para acabar de refogar esta mistura; depois do que lhes deitarão água a ferver, e acabem de cozer-se, temperando-se de sal. Logo que estejam promptos, vá-se-lhe deitando farinha de mandioca, mexendo-se até se fazer de tudo uma massa que não fique molle. Tire-se então para um prato travessa, arranje-se com a colher, enfite-se com os torresmos, deitando-se-lhe por cima mais alguma gordura de toucinho derretido, e mande-se à mesa. Come-se com lombo de Minas, com linguiças, carne ou lombo de porco assado.

Fonte: R.C.M. *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*. 10. ed. Rio de Janeiro: Laemmert & C. 1887. p.196.

196

PEIXE

frio para cozido, em outra escabeche para frito; logo que estiver feito, mande-se á mesa.

Recheio de peixe.

Picadas duas postas de pescada, sem pelle nem espinhas, ponhão-se a frigar duas cebolas picadas com salsa, e deitem-se na mesma frigideira dous ovos batidos com cheiros, mexendo-se tudo até se coalharem os ovos: misture-se logo tudo isto com a pescada, que está no cepo picada, e picando-a outra vez com mais três ovos crus e dez réis de pão ralado, tempere-se com todos os adubos, sal, vinagre e limão; logo que estiver temperado este picado, se póda recheiar com elle qualquer peixe que quizerem.

N. B. Com este picado se podem recheiar: ovos, beringelas, cebolas, chicorias, alfaces, couves, nabos, alchofras.

Tambem delle se fazem: capellas, almondegas, trouxas, e tudo o mais que quizerem, acrescentando ou diminuindo, conforme fór a quantidade.

Zoró, Zonzoró ou Zóróró.

Este guisado brasileiro é o mesmo *corurú*, porém feito como este, quiabos cortados em rodas finas, bagres da Laguna, bredos e beldroegas, ou ainda *ora-pro-nobis*, e grelos de abobora, tudo bem alserventado.

Torta de peixe.

Pique-se uma pequena quantidade de salsa e cebola muito bem, e ponha-se a afogar; logo que estiver afogada, piquem-se muito bem duas postas de qualquer peixe, e ponha-se a afogar nos mesmos cheiros, com algum vinagre; quando estiver cozido, tempere-se com todos os adubos, deitem-lhe camarões ou amêijoas, ou mexilhões, coalhe-se com quatro gemmas de ovo, e deixe-se para esfriar; faça-se a massa da maneira que quizerem; feita e cozida a torta, mande-se á mesa.

Fatias com peixe.

Piquem-se sobre uma mesa uns filetes de peixe, com, sirós, chernes, robalo ou pescada; deite-se em um gral de pedra, tempere-se com sal, salsa, casca de limão, assucar fino, e alguns biscoitos de amendoas doces e amargas; tudo picado e feito em massa, e um bocado de manteiga ligados depois em gemmas de ovo e um bocado de miolo de pão ensopado em leite, corte-se um pão em fatias delgadas, ponhão-se em uma torteira untada de manteiga, e guarneção-se as fatias com o picado, e mettão-se a cozer no forno; em estando cozidas, giacem-se com assucar fino e a pó quente, e sirvão-se para entremeio.

Allumêla de enxovas.

Lavem-se tres dúzias de enxovas, abráo-se em duas partes, tirem-se-lhes as espinhas, deitem-se de molho em

Fonte: R.C.M. *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*. 10. ed. Rio de Janeiro: Laemmert & C. 1887. p.218.

pasta meia dura ; põe-se no prato, cobrindo com um ramo de salsa e folhas de cebolas picadas, e deitando por cima uma meia porção de gordura ; serve-se com lombos de porco, leitão assado ou linguiças fritas.

26. Feijoadá. — Deita-se o feijão escolhido e lavado n'uma panella com agua, sal, um pedaço de toucinho, umas linguiças, carne de porco, carne secca, carne de colonia, duas cebolas partidas, e um dente d'alho ; deixa-se ferver quatro a cinco vezes, e estando cozido e a agua reduzida, serve-se.

27. Grão de bico cozido. — Escolhe-se e lava-se uma porção de grãos de bico, e põe-se a cozer sobre o fogo durante seis horas e mais, supprindo com agua de vez em quando ; estando cozidos, derrete-se uma colher de manteiga com uma cebola picada, sal e um dente d'alho pisado ; ajuntão-se os grãos de bico com seo caldo ; ferve-se até reduzir a agua e serve-se.

28. Guandú ensopado. — Toma-se uma porção de guandús ainda molles, fervem-se com pouca agua e sal ; derrete-se n'uma cassarola uma colher de gordura com uma cebola picada, deitão-se o guandú com o mólho, um pouco de salsa, ferve-se sobre um fogo moderado e serve-se.

29. Guandú guisado. — Coze-se uma porção de guandús em agua e sal, escorre-se a agua, quando estiverem cozidos, e frige-se uma colher de fubá mimoso com duas colheres de gordura, pouco sal, um dente d'alho, salsa, folhas de cebola ; ajunta-se meia garrafa d'agua, e quando o fubá estiver corado, acrescenta-se um calix de sumo de laranja azeda ; ferve-se um pouco, e deita-se o guandú n'este mólho ; deixando ferver sobre brazas, serve-se.

30. Hervilhas refogadas. Derrete-se uma colher de gordura, deitão-se um pouco de sale as hervilhas verdes escaldadas e escorridas ; ajuntão-se pouca agua e um pouco de assucar limpo, ferve-se um pouco, deixa-se seccar e serve-se.

31. Hervilhas cozidas. — Ferve-se uma porção de hervilhas em pouca agua e sal ; derrete-se depois uma colher de gordura, mistura-se com uma cebola picada, um pouco de noz moscada e uma colher de pão ralado ; lanção se as hervilhas cozidas com o caldo, deixa-se cozer mais um pouco, e serve-se.

95. Sopa de Minas. — Ferve-se uma porção de leite com assucar ; ajuntão-se-lhe uns ovos (clara e gema) batidos, canella e passas, e deita-se essa massa sobre um pouco de farinha de mandioca.

96. Sopa de palmitos com leite. — Depois de picado, escalda e refogado o palmito com pouco sal e gordura, é tambem levado a ferver em pouca agua até ficar cozido, ajuntando-se-lhe, depois de estar a agua quasi secca, uma garrafa de leite cozido com duas colheres de assucar e duas gemas d'ovos.

97. Sopa de pepinos com leite. — Estando descascados, limpos e cortados aos pedaços os pepinos, deixão-se ferver em agua e sal ; estando cozidos, tirão-se d'agua, e esmagão-se, passando-se esta massa por uma peneira, ajuntando-lhe, depois, leite fervido com assucar ou sal, e deitando-se este caldo em farinha de mandioca frita em manteiga, estando-se a mexer sempre.

98. Sopa de Petropolis. — Amassa-se a gema de dois ovos com quatro ou cinco colheres de assucar, uma colher de manteiga e sal, ajuntando-se-lhes depois uma garrafa d'agua, e indo-se mexendo sempre. Deixa-se tudo isto ferver um pouco e por fim, ajuntão-se-lhe meia garrafa de leite gordo, duas colheres de assucar, um pouco de canella e de herva-doce, manda-se então á mesa.

99. Sopa de quibêbe. — Descascada, partida e desmiolada uma abobora ou moranga, prepara-se como se prepara a sopa de pepinos com caldo.

100. Sopa de repolho com leite. — Ferve-se um repolho em agua ; tira-se, e ajuntão-se-lhe leite cozido, sal e fatios de pão, deixando-o ferver mais um pouco para mandar para a mesa.

101. Sopa dourada de arroz com leite. — Cozinha-se meia libra de arroz em agua e sal, deita-se, depois de ter seccado a agua, n'uma garrafa de leite fervente; ajuntão-se-lhe um pouco de açafião, sal e assucar ; deixa-se ferver durante meia hora e serve-se então.

5. CONCLUSÃO

Concluimos então propondo novos olhares às fontes que já eram trabalhadas em pesquisas científicas, mas que anteriormente não abordavam a participação africana nos documentos. A descoberta da existência de duas grandes obras da gastronomia brasileira do século XIX – a primeira, “Cozinheiro Imperial” e a segunda “Cozinheiro Nacional”, nos despertou para romper com o silêncio documental das fontes e procurar investigar o que estava ou não estava nesses livros de receitas. Por sua vez, os livros de receitas também são documentos e fontes onde os historiadores podem recorrer para investigar certo período e assim, partindo do interesse pessoal com a área da História da Alimentação e a História da África, procurei analisar a forma através da qual a influência da cultura africana foi retratada nos primeiros livros de cozinha publicados no Brasil trazendo ao público a proposta de construir a culinária efetivamente nacional. A partir disso, vemos como contribuição a possibilidade emergir novas vozes e memórias plurais de sujeitos historicamente e culturalmente subalternizados, excluídos e invisibilizados.

Quanto ao seu contexto de produção, no século XIX foram produzidas as duas obras, “Cozinheiro Imperial” e “Cozinheiro Nacional”, período marcado por significativas transformações. A proclamação da república em 1889 e a abolição da escravidão em 1888 mais toda a movimentação que culminaram nesses fatos históricos, contribuíram para o processo histórico, cultural e político de criação da identidade brasileira no século XIX.

Nesse sentido, as elites e autoridades buscaram construir um projeto de construção da identidade brasileira, identificando quais elementos seriam escolhidos para representar essa identidade. Ressaltando sua necessidade, tendo em vista a crise política que o Brasil estava enfrentando, já que agora não tinha a frente lusitana para garantir a unidade do país. A saída para conter essa fragmentação e conter o descontentamento de alguns grupos da sociedade era construir a identidade brasileira. Diante disso, um conceito que nos ajuda a entender esse sistema é o de Hobsbawm e de Ranger (1997, p.9), de “tradições inventadas”, entendido como:

Entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas de natureza ritual ou simbólica, visam incultar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que significa, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado.

Assim, faltava essa condição ao brasileiro, um código que produzisse essa comunhão de norte a sul, pois o Brasil possuía o território, mas nesse contexto de criação dos Estados-nação, o país não conseguia se alinhar para que todos se sentissem pertencentes a um único

povo. Aqui, percebe-se o problema central para o trabalho. No processo de construção da identidade brasileira, o elemento europeu continuou tendo maior importância do que os outros grupos que habitavam o país no século XIX como podemos comprovar nas fontes estudadas, principalmente em “Cozinheiro Imperial” (R.C.M., 1887, n.p.):

As nações as mais adiantadas em industria e civilização cultivão assiduamente esta nobre sciencia, e fazem apparecer os seus misteres em numerosas publicações, que formão o Manual dos artistas em cozinha. Ao Brazil faltava ainda um Tratado especial da arte culinária. Apenas contando, uma ou duas compilações, ha 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, á vista do estado actual da sciencia, geralmente sensível era uma tal necessidade, e tempo era portanto de satisfaze-la.

Já em “Cozinheiro Nacional” é inegável já a preocupação em procurar mostrar receitas e alimentos que fossem mais facilmente encontrados no Brasil, no entanto, esse esforço foi muito pequeno diante da diversidade cultural que o país apresenta. Mais uma vez, recuperando Hobsbawn e Ranger (1997, p.20):

[...] mesmo as tradições inventadas dos séculos XIX e XX ocupavam ou ocupam um espaço muito menos nas vidas particulares da maioria das pessoas e nas vidas autônomas de pequenos grupos sub-culturais do que as velhas tradições ocupam na vida das sociedades agrárias.

Portanto, a Europa era o modelo a ser seguido, porém o que se via na prática, até mesmo com o trecho acima, que as tradições cotidianas não necessariamente seguiam esse roteiro. Apesar de mirar seu projeto na cultura europeia era necessário que a população realmente se encontrasse enquanto grupo, então o projeto de identidade nacional deveria ser absorvido para que fizesse sentido. Pelo que podemos observar diante da pesquisa, os elementos originais que o Brasil necessitava para construir sua identidade foram muito pautados na natureza, na alimentação como um todo, porém, a influência africana foi colocada de modo muito pequeno ou quase nulo. Isso aconteceu devido a todo um contexto da época que prezava pelo preconceito racial através das propostas de branqueamento da população, o racismo científico, que em poucas palavras, serviam de justificativa para colocar o negro como inferior as outras raças. O Brasil foi o país que mais recebeu africanos em toda a história, por isso, creio que não seja possível que na identidade brasileira se tenha tão pouco de cultura vinda de África, aqui sendo refletido no aspecto alimentar.

Precisamos ter em mente que um povo sem história é um povo sem memória, portanto, é de fundamental importância reintegrar essa história nas narrativas brasileiras com o objetivo

de trazer uma contribuição para o conhecimento da culinária tradicional em África, bem como colaborar na criação de narrativas que vão contra o apagamento cultural. Lembranças e memórias coletivas tornam-se instrumento importante para as relações sociais, políticas e de poder, como também para os apagamentos e traumas, por isso a escolha das fontes pautou-se em proporcionar um novo olhar e além disso, ampliar o olhar positivo para a influência da África no Brasil, superando a escravidão.

Observou-se ao analisar as fontes e os trechos destacados ao longo do trabalho, que o ato de rememorar ou a escrita da História é sempre seletivo: lembrar para uns e esquecer para outros, por isso ao abrir as páginas de “Cozinheiro Imperial” e “Cozinheiro Nacional” os brasileiros encontravam o que era visto como o ideal de cultura gastronômica, mas poucas incidências do que era de fato praticado. No livro “Casa grande e senzala”, clássico da literatura brasileira, escrito por Gilberto Freyre (2003, s.p.), o autor aponta:

Cremos poder-se afirmar que na formação do brasileiro - considerada sob o ponto de vista da nutrição - a influência mais salutar em sido a do africano: quer através dos valiosos alimentos, principalmente vegetais, que por seu intermédio vieram-nos da África, quer através do seu regime alimentar, melhor equilibrado do que o do branco - pelo menos aqui, durante a escravidão.

Logo, buscou-se neste trabalho questionar a criação da identidade nacional, que não levou em consideração ou pouco apareceu a participação africana nesse processo. De toda forma, a finalidade era tornar mais conhecidas as duas obras culinárias importantes da época da formação do Brasil como nação, nesse processo de separação de Portugal. A primeira de base ainda marcadamente europeia, mas a segunda que se propõe a ter receitas puramente brasileiras, porém constatado que seus autores não alcançaram tal objetivo.

A proposta de utilizar o alimento como instrumento pedagógico é uma oportunidade de tornar o conhecimento mais próximo do aluno, pois o alimento é um elemento do cotidiano das crianças e o aproxima das fontes e do fazer histórico. Mesmo para os alunos não negros, é importante reconhecer a importância da contribuição para a cultura brasileira e assim dar pequenos passos para que o professor contribua para modificar os conteúdos hegemônicos de cunho eurocêntrico. Se trata de ampliar o foco nos currículos escolares para que os alunos desde o ensino fundamental sejam abertos para as diferentes vivências. Nesse sentido, a ideia fica muito bem colocada por Felipe (2015, p.19) quando se entende que é “Como um processo de formação de identidade positiva do negro, por meio de ações políticas, com a valorização dos seus aspectos simbólicos, formas de vestir, de pentear e de falar”. E por isso o trabalho com a alimentação de origem africana pode ser uma forma de acrescer a multidisciplinaridade

dentro da escola.

Ainda, com os novos tempos, nas leis brasileiras tem crescido a preocupação com a alimentação de modo geral, a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos que nossas crianças consomem dentro e fora da escola. Por isso, a proposta pedagógica também vai de encontro a propor analisar hábitos alimentares, formas de preparo de alimentos, indo na contramão de alimentos ultraprocessados. Para ilustrar, a lei 11.947/2009 prevê que todos os estudantes matriculados em escolas públicas do Brasil tenham acesso à alimentação na escola, como também foram sendo criadas novas leis e projetos que enfatizam que a alimentação está intimamente ligada ao ambiente escolar. Por isso, recorro mais uma vez ao que o historiador Delton Felipe (2015, p.20) aponta: “uma das primeiras instituições sociais chamadas a entrar na luta contra o racismo e para a valorização da população negra em seus aspectos físicos e culturais como formadoras da população brasileira foi a escola”.

Portanto, se o negro africano é opacizado pela “História oficial”, aqui procuramos pensar como a cultura africana atravessou esse espaço estando até hoje viva no país através não só da culinária, mas também da dança, idioma, festas. É preciso reconhecer que não estamos analisando aqui os pratos em si, mas todo o contexto que os permitiu aparecer nas obras ditas de cunho nacional.

REFERÊNCIAS

- BRUIT, H. Hector. Apontamentos para uma história da gastronomia no Brasil: cadernos de receitas. **Sarau – Memória e Vida Cultural de Campinas**, V.1, N. 12, 2003.
- CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: Significados sociais na História da Alimentação. In: CARNEIRO, Henrique S. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80. Editora UFPR, 2005.
- CASCUDO, Camara. **História da Alimentação no Brasil**. Companhia Editora Nacional: São Paulo. 1967.
- DEBRET, Jean Baptiste. **Voyage pittoresque et historique au Brésil**. São Paulo: Brasiliana, vol. II, 1839.
- DÓRIA, Carlos. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.
- FELIPE, Delton Aparecido. **Cinema no ensino de história e cultura afro-brasileira e africana na educação básica**. 1.ed. Curitiba: CRV, 2015.
- FISCHLER, Claude. Commensality, Society and culture. **Social Science Information**, 2011, 50 (3-4), p.528-548.
- FREITAS, Fernando, V. de. As negras quitadeiras no Rio de Janeiro do século XIX pré republicano: Modernização urbana e conflito em torno do pequeno comércio de rua. **Tempos Históricos**. Vol. 20. 2016. p.189-217.
- FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 48. ed. rev. São Paulo: Global, 2003.
- GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva Ed., 1999.
- HOBSBAWN, Eric; RANGER, Terence. (orgs.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e terra. 1997.
- KARLS, Thaina. **O Rio de Janeiro à mesa: A alimentação nos restaurantes e confeitarias do século XIX (1854-1890)**. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. 2019.
- MONTANARI, Massimo. **A comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- QUERINO, Manuel. **Arte culinária na Bahia**. Salvador, Bahia: Livraria Progresso, 1928.
- SANTANA, Liviane Gomes Ataíde. **“Cozinheiro imperial” e “cozinheiro nacional”**: um estudo léxico-semântico da gastronomia brasileira do século XIX. 2016. 141 f. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Estudos Linguísticos) - Universidade Estadual de Feira de Santana, Feira de Santana, 2016.

VIANA, Fernando S. C. Construindo o nacionalismo à brasileira: Os livros de cozinha do século XIX. **Anais da XI Semana de História UFES**. 2018.

FONTES

COZINHEIRO NACIONAL OU COLECÇÃO DAS MELHORES RECEITAS DAS COZINHAS BRASILEIRA E EUROPEÁS. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, 1860.

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