



Rosa dos Ventos

E-ISSN: 2178-9061

rrvucs@gmail.com

Universidade de Caxias do Sul
Brasil

Pereira de Vargas, Daniela
COZINHEIRO IMPERIAL. Ou a nova arte do cozimento e do copeiro em todos os seus
ramos
Rosa dos Ventos, vol. 3, núm. 3, julho-diciembre, 2011, pp. 421-423
Universidade de Caxias do Sul
Caxias do Sul, Brasil

Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473547087009>

- Como citar este artigo
- Número completo
- Mais artigos
- Home da revista no Redalyc

redalyc.org

Sistema de Informação Científica
Rede de Revistas Científicas da América Latina, Caribe, Espanha e Portugal
Projeto acadêmico sem fins lucrativos desenvolvido no âmbito da iniciativa Acesso Aberto

COZINHEIRO IMPERIAL

Ou a nova arte do cozimento e do copeiro em todos os seus ramos

IMPERIAL COOK

Or the new art of cooking and butlering in all its branches

Daniela Pereira de Vargas¹

Resumo: O COZINHEIRO IMPERIAL OU NOVA ARTE DO COZINHEIRO E DO COPEIRO EM TODOS OS SEUS RAMOS é uma referência tanto na culinária como na bibliografia brasileira, por tratar-se do primeiro livro de receitas editado no Brasil. De autor anônimo, foi reeditado em 1996 pela Best Seller. A Universidade de São Paulo digitalizou os originais, que hoje são parte de sua Coleção Brasileira. Pela importância cultural do material, ele é destacado nesta edição de RRV.

Palavras chave: Gastronomia. Cultura Brasileira. Cozinheiro Imperial.

Abstract: IMPERIAL COOK OR THE NEW ART OF COOKING AND BUTLERING IN ALL ITS BRANCHES is a reference both in cooking and in Brazilian literature, because it is the first cookbook published in Brazil. The anonymous author was reissued in 1996 by Best Seller. The originals were scanned by Universidade de São Paulo and nowadays they are include on Brasiliana Collection. For the cultural importance of the material, it is highlighted in this edition of the RRS.

Keywords: Food. Brazilian Culture. Imperial Cook.

¹ **Daniela Pereira de Vargas** - Mestranda do Curso de Turismo da Universidade de Caxias do Sul (UCS).

Até o ano de 1839, os livros de culinária que circulavam no Brasil vinham de outros países, em especial da Europa. Apenas em 1840 foi publicado o primeiro livro brasileiro de receitas, denominado **COZINHEIRO IMPERIAL OU NOVA ARTE DO COZINHEIRO E DO COPEIRO EM TODOS OS SEUS RAMOS**. A edição foi uma iniciativa da livraria Universal de Eduardo & Henrique Laemmert, do Rio de Janeiro. O livro trás como assinatura apenas as iniciais R.C.M que, supõe-se, seja de um chefe de cozinha. O livro teria sido um sucesso para a época, pois entre 1840 e 1900 apresentaria onze edições (LAYTANO, 1981), algumas com o subtítulo alterado para **DA CIDADE E DO CAMPO EM TODOS OS SEUS RAMOS**. E em 1996 foi publicada pela editora Best Seller (São Paulo, ISBN: 857123566X) uma reedição, em versão adaptada por Vera Sandroni, a partir da segunda edição, de 1843. Sandroni é professora universitária e especialista em culinária, o prefácio da obra vem assinado por Antonio Houaiss.

Na versão original, o capítulo de abertura da segunda edição apresenta a proposta da obra: “As mais modernas e exquisitas receitas para com perfeição e delicadeza se prepararem diferentes sôpas e variadíssimos manjares, carne de vacca, vitella, carneiro, porco e veado; de aves, peixes, mariscos, ovos, leite; o modo de fazer massas, doces e compotas”.

Além disso, o texto inclui item intitulado o “Método para trincar e servir bem à mesa” e há, ainda, um dicionário dos termos técnicos de cozinha. Esses, por sua vez, podem ser entendidos como a relação da ciência culinária com a civilização humana, pois, como o Brasil ainda era uma nação jovem no período, seria necessário ensinar às pessoas como praticar os modos e maneiras europeias de cortes e preparo. Tais conhecimentos significariam uma forma de requintar a Corte Imperial luso brasileira.

As receitas que compõem a segunda edição do **COZINHEIRO IMPERIAL** possuem ingredientes que, na época, não eram

encontrados no Brasil, como por exemplo, alcaparras. Assim, a partir do **COZINHEIRO IMPERIAL** muitos alimentos passaram a ser cultivados e consumidos no país, bem como foram introduzidos novos hábitos, modos e maneiras que até então não eram praticados nem mesmo na corte imperial.



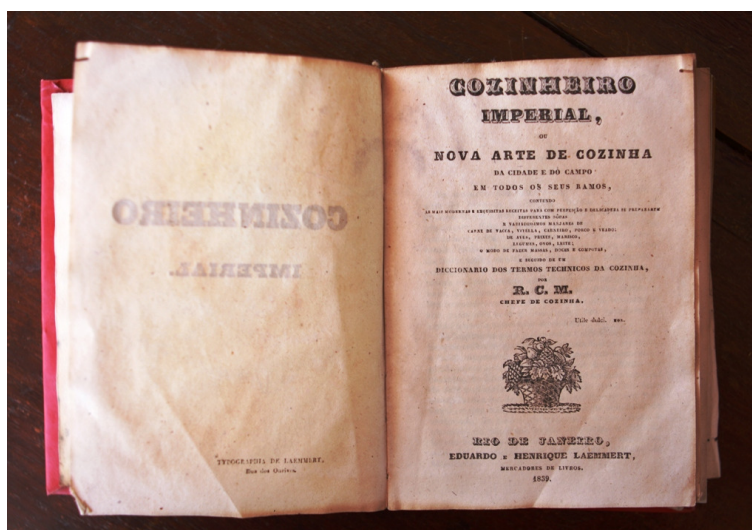
O consumo de produtos considerados exóticos proporcionaria status e, consequentemente, validaria a nação americana como um Império. No entanto, mesmo que as receitas apresentassem estrutura europeia e utilizassem ingredientes inviáveis para o Brasil do período, há algumas preparações originárias do Brasil, como é o caso do Tutu ou Feijão Preto à Mineira, registrado na décima edição da obra.

Também na segunda edição se percebem algumas características, como a descrição das informações das receitas e a utilização do alimento como restauradores da saúde. Algumas receitas são indicadas como tratamento de problemas de saúde, porem, não se descrevem informações sobre efeitos

melhor conhecido e estudado. O texto completo está em:

REFERÊNCIA

Por essas razões, trata-se de uma obra de importância impar, cujo conteúdo deve ser

Reprodução de original do livro *Cozinheiro Imperial*

<http://revistaverdemar.com.br/wp/wp-content/uploads/2011/09/Cozinheiro-Imperial.jpg>

<http://www.brasiliana.usp.br/bbd/handle/1918/2/search?&fq=dateissued.year%3A1843>

http://www.brasiliana.usp.br/bbd/search?filtertype=dc.title_t&filter=cozinheiro+nacional&submit=search-filter-controls&add=Buscar