

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

**MARIA EDUARDA RODRIGUES NEVES**

A BIODIVERSIDADE VEGETAL NO “COZINHEIRO IMPERIAL”: análise ambiental do  
primeiro livro de receitas comercial do Brasil

RIO DE JANEIRO

2024

Maria Eduarda Rodrigues Neves

A BIODIVERSIDADE VEGETAL NO “COZINHEIRO IMPERIAL”: análise ambiental do  
primeiro livro de receitas comercial do Brasil

Dissertação de Mestrado apresentada ao  
Programa de Pós-Graduação em Ciências  
Biológicas (Botânica), Museu Nacional,  
Universidade Federal do Rio de Janeiro, como  
requisito parcial à obtenção do título de Mestre  
em Ciências Biológicas (Botânica)

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Franco Trindade Medeiros

Rio de Janeiro

2024

**FICHA CATALOGRÁFICA****CIP - Catalogação na Publicação**

R696b Rodrigues Neves, Maria Eduarda  
A BIODIVERSIDADE VEGETAL NO "COZINHEIRO IMPERIAL":  
análise ambiental do primeiro livro de receitas  
comercial do Brasil / Maria Eduarda Rodrigues  
Neves. -- Rio de Janeiro, 2024.  
91 f.

Orientadora: Maria Franco Trindade Medeiros.  
Dissertação (mestrado) - Universidade Federal do  
Rio de Janeiro, Museu Nacional, Programa de Pós  
Graduação em Ciências Biológicas (Botânica), 2024.

1. etnobotânica. 2. culinária. 3. identidade  
nacional. 4. plantas alimentícias. I. Franco  
Trindade Medeiros, Maria, orient. II. Título.

Maria Eduarda Rodrigues Neves

A BIODIVERSIDADE VEGETAL NO “COZINHEIRO IMPERIAL”: análise ambiental do primeiro livro de receitas comercial do Brasil

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Biológicas (Botânica), Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Ciências Biológicas (Botânica)

Aprovada em:

*Maria Franco Trindade Medeiros*  
Dra. Maria Franco Trindade Medeiros (Presidente)

*Viviane S. Fonseca Krüel*  
Dra. Viviane Stern da Fonseca Krüel

Dra. Ana Haydeé Ladio

*Maria Eduarda Rodrigues Neves*  
Maria Eduarda Rodrigues Neves

## AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer primeiramente a Deus por iluminar constantemente meus caminhos e me abençoar com força, determinação e curiosidade. Agradeço à minha orientadora, a querida Maria, por sua fala e apoio reconfortantes a todo momento da minha caminhada acadêmica, sem seu apoio essa pesquisa não seria possível, que alegria encontrar alguém com mesmo nome e data de aniversário e poder compartilhar tantos bons momentos (até mesmo quando eles eram para durar meia hora e duram quatro).

Passo o agradecimento para Pedro, meu eterno companheiro e apoiador, que mesmo com rinite significativa me ajudou a vasculhar alguns livros empoeirados ao longo do processo e me deu todo suporte com planilhas, gráficos e tabelas. Te amo meu bem.

Obrigada a toda minha família, que me estimula e celebra cada passo do meu processo, meus pais, queridas avós, avôs que já se foram mas se fazem frequentemente presentes em pensamento, irmãs e irmão queridos, primas amadas. Muito obrigada por acreditarem em mim.

Aos meus amigos, obrigada por ouvirem todos os meus planos e projetos mirabolantes, dar conta de tentar acompanhar, e ainda acreditar em cada um deles sem exceção. Obrigada especial a Allanis, Marianna, Gabi, Juliana e Guilherme.

Obrigada a todos que me deram uma palavra de incentivo ao longo do meu processo. Ao Museu Nacional e a UFRJ por todo suporte estrutural, com docentes incríveis e aprendizagens eternas. Obrigada ainda a CAPES pelo suporte e incentivo à ciência.

Obrigada a cada um dos livros que li ao longo desses dois anos, que me inspiraram e serviram de suporte. Por cada texto escrito que me resguarda e guiou. Por ter me descoberto no caminho da educação de forma tão bonita... e aos meus pequenos alunos entre 6 meses e 6 anos... cada palavra que fez meu coração sorrir me ajudou a ser mais forte e dar conta de tudo que tive que dar.

Obrigada finalmente ao meu corpo e mente, por serem insaciáveis e completamente capazes de me permitir chegar aqui, os amo. Obrigada ao besouro que me visita em todo aniversário, me lembrando que a vida é magia pura e me fazendo querer ir além. E ainda a própria natureza, história humana e nossa linda relação com o meio, que me inspiram diariamente a seguir por onde piso.

*“a planta... Ela é a forma mais intensa, mais radical, mais paradigmática do estar-no-mundo. Interrogar as plantas é compreender o que significa estar-no-mundo. A planta encarna o laço mais íntimo e mais elementar que a vida pode estabelecer com o mundo” Emanuele Coccia*

## RESUMO

NEVES, Maria Eduarda Rodrigues. A biodiversidade vegetal no “Cozinheiro Imperial”: análise ambiental do primeiro livro de receitas comercial do Brasil. Rio de Janeiro, 2024. Dissertação (Mestrado em Ciências Biológicas (Botânica)) - Programa de Pós-Graduação em Ciências Biológicas (Botânica), Museu Nacional/ Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2024.

O presente trabalho possui como escopo a análise do primeiro livro de receitas comercial do Brasil: *O Cozinheiro Imperial* (10<sup>a</sup>. edição, 1887). Considera-se aspectos sociais, políticos e biológicos deste período, século XIX. A partir deste material culinário, aprofunda-se sobre a dinâmica do consumo alimentício de plantas no Brasil, estabelecendo-se um recorte histórico entre o passado e o presente. A pesquisa divide-se em duas partes: (1) analisa-se a estrutura do livro de receitas em sua composição geral (forma e conteúdo), ou seja, suas linhas e entrelinhas; (2) aborda-se as receitas sob uma perspectiva biológica, relacionando os nomes vernaculares de seus ingredientes com pistas taxonômicas de espécies botânicas atualizadas, analisando-os estatisticamente e criando um quadro comparativo com o cenário atual. De autoria anônima, as receitas são narradas em texto corrido e apresentam ilustrações apenas como detalhes gráficos, sendo divididas em 18 seções. A descrição textual abrange 1377 receitas, das quais em 1295 (94% das receitas) há referência a algum elemento vegetal. Aspectos socioculturais e econômicos surgem em receitas ao longo do livro, ao se fazer alusão à cultura brasileira, europeia ou latina. Ao todo, foram 6271 referências diretas e referências compostas à base de plantas, a fungos e ao produto “mel”. Unificando as citações repetidas, o valor total acumulado foi de 267, das quais as citações mais frequentes são relacionadas à temperos. Considerando-se exclusivamente as 101 referências diretas com identificação em pista taxonômica ao menos em nível de família, 19 têm origem e distribuição na América Latina e 88 são atualmente cultivadas no Brasil. A partir da compreensão da forma e conteúdo de um livro produzido na época, vê-se o intuito de se criar uma identidade brasileira através da culinária. Torna-se possível rastrear o que foi mantido desde então porque alguns processos alimentares transcorrem até os dias de hoje. Sinaliza-se ainda possíveis lacunas no acesso ao consumo alimentício na perspectiva de se alterar este desbalanço existente no país atualmente.

**Palavras-chave:** plantas alimentícias; identidade nacional; culinária; etnobotânica.

## ABSTRACT

NEVES, Maria Eduarda Rodrigues. A biodiversidade vegetal no “Cozinheiro Imperial”: análise ambiental do primeiro livro de receitas comercial do Brasil. Rio de Janeiro, 2024. Dissertação (Mestrado em Ciências Biológicas (Botânica)) - Programa de Pós-Graduação em Ciências Biológicas (Botânica), Museu Nacional/ Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2024.

The scope of this work is to analyze the first commercial cookbook in Brazil: *O Cozinheiro Imperial* (The Imperial Cook, 10th edition, 1887). Social, political and biological aspects of this period, 19th century, are considered. Using this culinary material, we delved deeper into the dynamics of plant food consumption in Brazil, establishing a historical perspective between the past and the present. The research is divided into two parts: (1) the structure of the cookbook is analyzed in its general composition (form and content), that is, its lines and subtext; (2) approach recipes from a biological perspective, relating the vernacular names of their ingredients with taxonomic clues of updated botanical species, analyzing them statistically and creating a comparative picture with the current scenario. Anonymous author, the recipes are narrated in plain text and present illustrations only as graphic details, being divided into 18 fragments. The textual description covers 1377 recipes, of which 1295 (94% of recipes) make reference to some vegetable element. Sociocultural and economic aspects appear in recipes throughout the book, when alluding to Brazilian, European or Latin culture. In total, there were 6271 direct references and composite references to plants, fungi and the product “honey”. Combining the repeated citations, the total accumulated value was 267, of which the most frequent requests are related to seasonings. Considering only the 101 direct references with taxonomic clue identification at least at the family level, 19 have origin and distribution in Latin America and 88 are currently cultivated in Brazil. From understanding the form and content of a book produced that, we see the intention of creating a Brazilian identity through cuisine. It becomes possible to trace what has been interrupted since then because some food processes continue to this day. It also highlights possible gaps in access to food consumption with a view to changing this imbalance that currently exists in the country.

**Keywords:** food plants; national identity; culinary; ethnobotany.

## Lista de Figuras

### Capítulo 1

**Figura 1** – Única referência autoral do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1987).....17

**Figura 2** – Única ilustração presente no início do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887) representando cortes de proteínas animais.....18

**Figura 3** – Representações de possíveis temas de pesquisa a partir do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887).....35

### Capítulo 2

**Figura 1** – Estruturação do banco de dados “Análise da Flora” no qual se apresenta o levantamento de dados do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887).....46

**Figura 2** – Estruturação do banco de dados “Análise Florística” no qual se apresenta o levantamento de dados do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887).....47

**Figura 3** – Estrutura analítica de dados levantados associando o livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887) à área de estudo.....48

**Figura 4** – Valor total de referências diretas, referências compostas, práticas, fungos e “mel”, relacionado a cada seção de receitas no livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887), ordenado de modo decrescente.....51

**Figura 5** – Mapa-múndi contendo a quantidade de espécies em suas regiões de origem (América do Norte, América Central, América do Sul, África, Ásia, Europa, Oceania).....54

**Figura 6** – Ilustração representativa da origem e distribuição das dez espécies que ocorrem exclusivamente na região da América Latina .....54

## Lista de Tabelas

### Capítulo 1

**Tabela 1** – Título das seções do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887) na forma em que foram impressos e ilustrações que acompanham as seções, quando presentes, sempre ao final.  
.....19

**Tabela 2** – Registros singulares que acompanham receitas na seção *Doces* do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887).....21

**Tabela 3** – Transcrições indicativas socioculturais e econômicas presentes em *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887) e suas respectivas páginas.....22

**Tabela 4** – Referências nas seções de receitas do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887) alusivas a questões de saúde acompanhadas de citações diretas e indiretas das espécies vegetais.....23

**Tabela 5** – Receitas presentes no livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887) indicadas em seus títulos ou em suas descrições como sendo “brasileiras” .....24

**Tabela 6** – Análise de transcrições indicativas das diversas temáticas presentes no livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887).....25

### Capítulo 2

**Tabela 1** – Referências relacionadas a práticas utilizadas na feitura dos alimentos, suas respectivas pistas taxonômicas e citações no livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887).....52

**Tabela 2** – Relação das referências de maior frequência de citação nas receitas do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887), em ordem decrescente.....52

**Tabela 3** – Relação das referências de maior frequência nas receitas por seção no livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887).....53

**Tabela 4** – Referências à espécies vegetais presentes em receitas de *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887) associadas ao termo *à brasileira*.....55

<b>Tabela 5</b> – Identificação de pista taxonômica e origem das referências presentes nas receitas do livro <i>O Cozinheiro Imperial</i> (R.C.M., 1887) e na Relação Nacional de Cultivares (Brasil, 2023).....	57
--	----

## SUMÁRIO

1.	<b>Introdução geral.....</b>	<b>1</b>
1.1.	Referências bibliográficas.....	7
2.	<b>Capítulo 1: Linhas e entrelinhas do primeiro livro de receitas comercial do Brasil.....</b>	<b>10</b>
2.1.	Introdução.....	11
2.2.	Materiais e métodos.....	13
2.2.1.	<i>Caracterização do documento.....</i>	13
2.2.2.	<i>Coleta e análise dos dados.....</i>	13
2.3.	Resultados.....	16
2.3.1.	<i>A composição descritiva e temática do livro.....</i>	16
2.3.2.	<i>Análise detalhada dos dados gerais de interpretação.....</i>	17
2.3.2.1.	<u>Características da escrita.....</u>	17
2.3.2.2.	<u>Estrutura das receitas.....</u>	18
2.3.2.3.	<u>Medidas de quantidade.....</u>	20
2.3.2.4.	<u>Registros singulares.....</u>	21
2.3.2.5.	<u>Aspectos socioculturais e econômicos.....</u>	22
2.3.2.6.	<u>Indicações Medicinais.....</u>	23
2.3.2.7.	<u>Receitas á brasileira.....</u>	24
2.3.2.8.	<u>Dados pontuais.....</u>	25
2.4.	Discussão.....	28
2.4.1.	<i>A construção do livro.....</i>	28
2.4.2.	<i>Alimentação e saúde em O Cozinheiro Imperial.....</i>	31
2.4.3.	<i>Identidade através da comida.....</i>	32
2.4.4.	<i>Livros de receitas como um leque de oportunidades de análise.....</i>	34
2.5.	Referências bibliográficas.....	36
3.	<b>Capítulo 2: A flora que permeia o primeiro livro de receitas comercial do Brasil.....</b>	<b>41</b>
3.1.	Introdução.....	42
3.2.	Metodologia.....	45

3.2.1.	<i>Caracterização do objeto de pesquisa</i> .....	45
3.2.2.	<i>Coleta e análise de dados</i> .....	45
3.3.	Resultados.....	51
3.3.1.	<i>A “Análise da Flora”</i> .....	51
3.4.	Discussão.....	67
3.5.	Conclusão.....	71
3.6.	Referências bibliográficas.....	72
4.	<b>Considerações Finais</b> .....	77
	<b>Apêndice 1</b> .....	78
	<b>Apêndice 2</b> .....	78
	<b>Apêndice 3</b> .....	78
	<b>Apêndice 4</b> .....	78
	<b>Apêndice 5</b> .....	78

## 1. Introdução geral

A primeira metade do século XIX foi marcada pela Proclamação da Independência em diversos países da América Latina antes submetidos ao governo político de uma metrópole europeia (Viana Junior, 2018). No caso do Brasil, a partir da chegada da Corte lusitana em 1808, sucedem-se uma sequência de mudanças: de Colônia tornou-se Reino (1815), seguido de Império (1822), até por fim tornar-se República (1889). Para além destes marcos políticos, outro aspecto preponderante para o estudo da sociobiodiversidade brasileira é a sua pluralidade cultural. Fato devido não somente por seu tamanho territorial, mas, sobretudo, por ter sido agregada à cultura dos povos indígenas originários culturas de outras regiões do mundo, principalmente portuguesa e de povos africanos (dos Reis, 1961; Vainfas, 1999). É em meio a esse cenário de transições significativas e agregados culturais, que se busca, no recém-proclamado país Brasil, uma identidade nacional (Fiorin, 2009; Barbato, 2014).

Neste âmbito, um dos traços da identidade cultural de uma nação é a sua culinária. O alimento pode ser o reflexo de um momento histórico, uma vez que muito mais do que apenas um ato necessário para a sobrevivência humana, ele retrata a formação sociocultural da nossa história ao longo do tempo (Santos, 2011). Se por um lado nos alimentamos por questões nutricionais, o ato de comer, como também o que se come, pode ser considerado um ato social. Conhecimentos culinários documentados, seja por meio de tratados ou livros de receitas, possuem diferentes funções no curso da história (Feliciano, 2018). Materiais como livros de receitas permitem uma análise a partir de diversas abordagens: histórica, antropológica, sociológica, entre outras, das quais podem ser extraídas informações sobre dinâmicas sociais, produção e consumo de alimentos e migração de espécies (Santos, 2011). Neste período de transições do século XIX, estudos comparativos que possam traçar um histórico do consumo alimentício nacional passado-presente são relevantes a fim de se entender as nuances da formação da cultura alimentar brasileira.

Livros de receitas comerciais impressos permitem, por exemplo, no campo de pesquisa na América Latina, rastrear e entender o surgimento da escrita comercial de alimentos no dito Novo Mundo, compreender o fluxo transfronteiriço de informações culinárias (Driver, 2009), e entender que traços da culinária nativa se destacavam em determinado período. A história da alimentação no Brasil, e em todos os outros países colonizados, não se inicia apenas com a Independência. O contexto e o tipo de material a ser analisado são importantes em estudos neste viés, a fim de se compreender suas circunstâncias e contribuições para a cultura alimentar local (Medeiros, 2021). Encontram-se entre os primeiros livros de receitas comerciais publicados: *El cocinero mexicano* (1831 – México), *O Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro em todos os seus ramos* (R.C.M., 1839 – Brasil), *Ciencia gastronómica: recetas de guisos I potajes para postres* (1851 – Chile) e *La perfecta cocinera argentina* (Benavento, 1888 – Argentina).

Desse modo, o livro *O Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro em todos os seus ramos* parece ter como intuito auxiliar no processo de reconhecimento de se pertencer “à brasileira”, pois este integra o período da criação de uma identidade nacional (Viana Junior, 2018). Esta publicação conta com um total de onze edições ao longo da história, sendo a primeira de 1839 e a última de 1900 (R.C.M., 1839, 1900), a qual reúne o conteúdo de todas as adições realizadas ao longo dos anos (Couto, 2015). Um fator interessante que vale ser ressaltado é o desconhecimento da autoria da obra. Segundo Viana Junior (2018) é possível que o livro tenha sido desenvolvido por dois irmãos alemães, Eduardo e Henrique Laemmert, donos da editora Laemmert & Co. (na cidade do Rio de Janeiro – Brasil), que a editorou e publicou. Em contrapartida, Magalhães (2019, p. 272) coloca que o autor seria um “suposto cozinheiro de D. Pedro II”. Contudo, a única evidência precisa sobre a autoria do livro é a assinatura utilizando o pseudônimo ou abreviação “R. C. M.”. É no mínimo simbólico que não se tenha certeza sobre a autoria do primeiro livro de

receitas brasileiro, pensando na construção populacional plural de seu território. Provavelmente o livro foi direcionado a um nicho elitista por questões evidentes devidas ao acesso restrito à cultura de livros impressos, e às barreiras linguísticas, financeiras e sociais vivenciadas pela população em geral. Pode-se ter tido a intenção tendenciosa de se arquitetar o detalhe do anonimato para simular uma formação plural dessa culinária nacional. Considerando este período histórico de construção do “Brasil país” na formação de sua identidade nacional, o estudo do discurso e conteúdo encontrado no livro pode permitir que se chegue a uma noção mais precisa da herança cultural sobre o comportamento/ consumo alimentar de um recorte da sociedade brasileira, e, à reflexão de quais elementos dessa influência se mantiveram (ou não) ao longo do tempo.

Estudos abordando o contexto sociocultural e a linguística do livro são os mais frequentes (Simões, 2008; Diniz, 2013; De Barros, 2016; Santana, 2016; Feliciano, 2018; Magalhães, 2019; Merlo, 2019). Outros estudos focam na construção de uma culinária nacional (El-Kareh, 2013; Viana Junior, 2018) ou, ainda, na temática de saúde e alimentação (Couto; Alfonso-Goldfarb, 2015; Couto, 2015). Outros apenas o citam como primeiro livro de receitas nacional ou se utilizam de alguma informação breve, presente no mesmo (Elias, 2011; Santos, 2011; Abrahão, 2013; Magalhães, 2013; Brandão *et al*, 2014; Casemiro, 2018; Macêdo, 2018), ou analisam a estrutura do material (Simões, 2008; Cordeiro *et al*, 2020). Contudo, não foi encontrado nenhum estudo dedicado a uma análise biológica de seu conteúdo.

Expandindo a investigação de informações em um livro de receitas, é possível que se faça, portanto, uma análise de seu conteúdo sob um viés biológico ambiental. Sob esse ponto de vista alguns “ingredientes” serão vistos como “espécies vegetais”, possibilitando a aferência da riqueza de espécies ali contidas, sua origem e até mesmo frequência de consumo. Apesar da culinária ser uma grande referência de individualidade, memória, tradição e

identidade cultural específica de um lugar, ela também pode trazer consigo as evidências de trocas culturais e miscigenação alimentar que foram se incorporando à cultura local (Santos, 2011). Nas edições de *O Cozinheiro Imperial* (p.ex., 1887), o conjunto de receitas descritas apresentam em grande parte, como destaca Viana Junior (2018, p. 9), “aplicação de técnicas de cocção europeias e ingredientes disponíveis no Brasil”. Nesse sentido, a análise minuciosa das espécies vegetais ali presentes pode elucidar o que era majoritariamente consumido no período sua regularidade de consumo, a origem dessa biodiversidade, local ou vinda de outras regiões geográficas, e seus consumidores, refletindo portanto, sobre o que vinha se inserindo na culinária nacional. No percurso histórico da alimentação, a partir da metade do século XX, pontua-se um declínio da refeição doméstica, sendo essa substituída por comidas de fácil ingestão (Câmara Cascudo, 1983). Com uma rotina acelerada da globalização e aumento da diversidade de produtos, houve uma passagem gradual de uma “cozinha local” para uma “cozinha industrial” (Garcia, 2003), decorrendo mudanças nos hábitos alimentares. Anteriormente, a diversidade vegetal consumida era maior, porém, ao final deste mesmo século, o acesso à diversidade vinda de outros lugares provocou a tendência de um consumo homogeneizado de espécies e, conseqüentemente, reduziu a média de consumo mundial de plantas alimentícias para apenas 130 espécies (Garcia, 1995).

O grande impacto no consumo alimentar neste recorte temporal coincide com os avanços tecnológicos que se estabelecem na agricultura mundial e chegam também ao Brasil, momento conhecido como “Revolução Verde” (Machado; Machado Filho, 2017). Estava em ascensão o acesso facilitado e amplo a produtos alimentícios produzidos em larga escala. Khoury e outros (2014) evidenciam que entre 1961-2009 a homogeneidade alimentar aumentou em 6,7%, a partir da análise das *commodities* cultivadas globalmente. Em contrapartida, apesar deste consumo direcionado e restrito a um elenco de espécies, atualmente estima-se que existem mais de 7000 espécies de plantas com potencial alimentar

(Antonelli *et al*, 2020). Resgatar a riqueza de espécies consumidas no passado, através do estudo do primeiro livro de receitas do Brasil, é também um caminho para se preservar o reconhecimento e consumo de uma possível diversidade vegetal ali presente, que vem se perdendo ao longo dos anos e que pode auxiliar na redução da insegurança alimentar e nutricional.

De forma geral, existe uma redução no consumo e, conseqüentemente, na produção de variedades no cultivo em nome do crescimento da produção de *commodities*. Khoury e outros (2014) mostram que 50 das *commodities* analisadas mundialmente parecem ser responsáveis por 90% das calorias, proteínas e gorduras consumidas pela população em escala global. Porém, é necessário haver a consciência do valor atrelado à diversidade alimentar e nutricional. Uma alimentação baseada em produtos de alto valor energético e de baixa diversidade agrava a tendência tanto à desnutrição quanto também à obesidade (Martinelli; Cavalli, 2019), levando a problemáticas de saúde originadas na alimentação.

Tal organização que leva à redução de nutrientes disponíveis, sobretudo para os produtores, gera distúrbios ecológicos devido à maior instabilidade e vulnerabilidade do ecossistema e prejudica o uso múltiplo das espécies (Holdren; Ehrlich, 1974; Etkin; Ross, 1982). Assim, consumo e produção formam uma cadeia interligada de causa e consequência. Neste sentido, apesar da capacidade de cultivo ter aumentado ao longo do tempo valorizando monoculturas, produzindo alimento suficiente para o mundo todo, ainda assim, mais de 780 milhões de pessoas no mundo passam fome (FAO *et al*, 2023). O Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar (PENSSAN, 2022) constatou que só no Brasil mais de 33 milhões de pessoas passam fome. O maior problema não é a quantidade e sim a capacidade de acesso das famílias aos alimentos, o que acentuou uma maior prevalência da insegurança alimentar e nutricional no período entre 2018 e 2022, considerando ainda como um dos fatores agravantes

a pandemia do COVID-19. Não basta haver alimento, mas sim, a disponibilidade ao mesmo, se quiser se alcançar uma alimentação devida.

Numa retrospectiva sobre a história da alimentação brasileira a partir de meados do século XIX até os dias de hoje, tomando como análise de estudo o livro *O Cozinheiro Imperial* (10ª. versão, de 1887), pode-se estabelecer um paralelo entre a forma de se alimentar e a representação de uma identidade nacional a época. Neste contexto, a herança pretérita é reforçada por este consumo alimentar historicamente transmitido. Assim, a primeira parte desta dissertação pretende investigar o sentido conferido à estrutura e conteúdo do livro *O Cozinheiro Imperial*, destacando: as características da sua escrita; estrutura das receitas; medidas de quantidade; registros singulares; aspectos socioculturais e econômicos; receitas com indicações medicinais; receitas denominadas *à brasileira*; além de categorizar outros dados diversos presentes ao longo do material.

Análises quali-quantitativas também auxiliam na compreensão do consumo alimentar no passado e podem facilitar a comparação histórica do material em análise com outras produções atuais similares. Sendo assim, a segunda parte desta pesquisa tem como objetivo avaliar (1) quais e quantas espécies estavam presentes nas receitas, entre elas (2) as mais frequentemente utilizadas, (3) qual a origem dessas plantas, (4) quantas são nativas brasileiras e (5) quais e quantas são atualmente ainda cultivadas no Brasil.

Pesquisando tais informações sob um viés etnobotânico atrelado à conservação, torna-se possível explorar e compreender a dinâmica do uso alimentício de espécies no Brasil ao longo do tempo, e pode-se criar condições de auxílio para a construção de um consumo alimentar mais consciente e biodiverso, que se faz necessário, e que pode ser conquistado na história que ainda se faz.

## 1.1. Referências Bibliográficas

- ABRAHÃO, E. M. Cadernos de receitas manuscritos: a perpetuação dos saberes culinários. Campinas (1860-1930). **Conhecimento Histórico e Diálogo Social**, Natal, p. 1-17, jul de 2013. Trabalho apresentado no XXVII Simpósio Nacional de História, 2013, [Natal, RN].
- ANTONELLI, R. J. et al. **State of the World's Plants and Fungi**. Kew: Royal Botanic Gardens (Kew), Sfumato Foundation, 2020. 96 p.
- BARBATO, L. F. T. A construção da identidade nacional brasileira: necessidade e contexto. **Revista Eletrônica História em Reflexão**, Dourados, v. 8, n. 15, p. 1-15, 2014.
- BENAVENTO, T. **La perfecta cocinera argentina**. Buenos Aires: Jacobo Peuser, 1888. 167 p.
- BRANDÃO, A.; YANG, K. K. B.; DOMENECH, F. O açúcar nas festas barrocas: a arte efêmera nos séculos XVII e XVIII. **Encontro de História da Arte**, Campinas, p. 305-313, set de 2014. Trabalho apresentado no X Encontro de História da Arte, 2014, [Campinas, SP].
- CÂMARA CASCUDO, L. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Edusp, 1983. 972 p.
- CASEMIRO, Í. P. Resenha: Rio, Paisagem Gastronômica. **Revista Hospitalidade**: revista do Programa de Pós-graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo, v. 15, n. 1, p. 1-7, 2018.
- CIENCIA Gastronómica: Recetas de guisos i potajes para postres. Santiago: Imprenta de la República, 1851. 29 p.
- CORDEIRO, E. P.; FONSECA, L. R. A.; RIBEIRO, R. C.; SATHLER, M. M. Evolução dos livros de culinária brasileiros e sua relação com o cozinhar na contemporaneidade. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**: revista do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, v. 15, n. e47370, 2020.
- COUTO, C. L. M.; ALFONSO-GOLDFARB, A. M. As relações entre alimentação, saúde e doença no Brasil império: Das teses médicas aos livros de cozinha. **História da Ciência e Ensino**, São Paulo, v. 12, n. especial, p. 34-45, 2015.
- COUTO, C. L.M. The Chemistry of Diet: Medicine, Nutrition, and Staple Foods in Imperial Brazil. **Ambix: The Journal of the Society for the Study of Alchemy and Early Chemistry**, Oxford, v. 62, n. 4, p. 345-362, 2015.
- DE BARROS, Bruna Rosa do Nascimento. **Os livros de culinária como marco identitário no Brasil**. Universidade Federal Fluminense, 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Biblioteconomia e Documentação) — Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2016.
- DINIZ, Raquel Cristina de Camilo. **O gênero receita culinária no século XIX na perspectiva da historiografia linguística**. 2013, 96 f. Dissertação (Mestrado em Língua Portuguesa) — Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2013.
- DOS REIS, P. P. A miscigenação e a etnia brasileira. **Revista de História**: Revista da Universidade de São Paulo, São Paulo, n. 48, p. 323-337, 1961.
- DRIVER, E. Cookbooks as Primary Sources for Writing History. **Food, Culture & Society**, Boston, v. 12, n. 3, p. 257-274, 2009.
- EL COCINERO Mexicano. Cidade do México: Imprenta de Galván, 1831. 272p.
- ELIAS, R. Feijoada: breve história de uma instituição comestível. **Textos do Brasil**: Revista do Ministério das Relações Exteriores, Brasília, n. 13, p. 33-39, 2011.

EL KAREH, A. C. Comer papagaio e ser brasileiro: receitas culinárias e construção da identidade brasileira. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**: revista do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, v. 8, n. 1, p. 289-308, 2013.

ETKIN N. L., Ross, P. J. Food as medicine and medicine as food. **Social Science and Medicine: Journal of the History of Medicine and Allied Sciences**, Oxford, n. 16, p. 1559 - 1573, 1982.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. The State of Food Security and Nutrition in the World 2023. Urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural–urban continuum. Rome: **FAO**, 2023.

FELICIANO, P. de O. Literatura e construção de uma brasilidade pela culinária (1840-1960). **Jangada: Crítica | Literatura | Artes**: Revista do Programa de Pós-graduação em Letras da Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, v. 11, p. 142–155, 2018.

FIORIN, J. L. A construção da identidade nacional brasileira. **Bakhtiniana**, São Paulo v. 1, n. 1, p. 115-126, 2009.

GARCIA, E. Biodiversidade, Biotecnologia e Saúde. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 11, n. 3, p. 491 - 494, 1995.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003.

HOLDREN J.P., EHRLICH P. R. Human population and the global environment. **American Scientist**, New Haven, v. 62, n. 3, p. 282-292, 1974.

KHOURY, C. K., BJORKMAN, A.D., DEMPEWOLFD, H., RAMIREZ-VILLEGASA, J., GUARINOF, L., JARVISA, A., RIESEBERGD, L. H. and STRUIKB, P. C. Increasing homogeneity in global food supplies and the implications for food security. **Proceedings of the National Academy of Sciences**, Washington, D.C. v. 111, n. 11, p. 2001-4006, 2014.

MACÊDO, S. C. F. Menu de Madame: influências lusitanas na alimentação em Belém, Pará, Brasil. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 1, n. 1, p. 74-96, 2018.

MACHADO & Machado Filho. **A dialética da agroecologia**: contribuição para um mundo com alimentos sem veneno. São Paulo: Expressão popular, 2017. 358 p.

MAGALHÃES, L. H. Patrimônio cultural Londrinense e a contribuição japonesa através da gastronomia. **Conhecimento Histórico e Diálogo Social**, Natal, 15p., 2013. Trabalho apresentado no XXVII Simpósio Nacional de História, 2013, [Natal, RN].

MAGALHÃES, S. M. O cozinheiro popular, a Livraria Quaresma e a divulgação da culinária brasileira no início do século XX. **História Unisinos**, São Leopoldo, v. 23, n. 2, p. 270-283, 2019.

MARTINELLI, S. S. & Cavalli, S. B. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 11, p. 4251 - 4262, 2019.

MEDEIROS, Maria. **Historical Ethnobiology**. Cambridge: Academic Press, 2020. 210 p.

MERLO, P. M. S. Civilidade, distinção e identidade nacional nas páginas do Cozinheiro Imperial (1840). Caderno de Resumos do II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação. **Revista Ingesta**. São Paulo, v. 1, n. 2, p. 189, 2019.

PENSSAN. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil** [livro eletrônico]: II VIGISAN: relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar. São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022.

R. C. M. **O Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro em todos os seus ramos**. Rio de Janeiro: Laemmert & Cia., 1ª ed. 1839. 218 p.

R. C. M. **O Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro em todos os seus ramos**. Rio de Janeiro: Laemmert & Cia., 10ª ed. 1887. 455 p.

R. C. M. **O Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro em todos os seus ramos**. Rio de Janeiro: Laemmert & Cia., 11ª ed. 1900. 455 p.

SANTANA, Liviane Gomes Ataíde. **“Cozinheiro Imperial” e “Cozinheiro Nacional”: um estudo léxico-semântico da gastronomia brasileira do século XIX**. 2016, 143 p. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos) – Universidade Estadual de Feira de Santana, Bahia, 2016.

SANTOS, C. R. A. dos. A Comida Como Lugar De História: As Dimensões Do Gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 54, n. 1, p. 103 - 124, 2011.

SIMÕES, R. S. **Dona Benta – Comer Bem Uma fonte para a História da Alimentação (1940-2003)**. 2008, 198p., Dissertação (Mestrado em História Social) – Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

VAINFAS, R. Colonização, miscigenação e questão racial: notas sobre equívocos e tabus da historiografia brasileira. **Revista Tempo**, Niterói, p. 1-12, ago., 1999.

VIANA JUNIOR, F. S. C. Construindo o nacionalismo à brasileira: os livros de cozinha do séc. XIX. **Anais Da XI Semana de História UFES**, Vitória, 15 p., 2018. Trabalho apresentado na XI Semana de História UFES, 2018 [Vitória, ES].

## 2. Capítulo 1<sup>1</sup>

### **Linhas e entrelinhas do primeiro livro de receitas comercial do Brasil**

A culinária é um traço significativo da cultura. Os livros de receitas, podem retratar um recorte de trocas interculturais em um determinado período. Assim, a presente pesquisa analisou a estrutura e conteúdo do primeiro livro de receitas comercial do Brasil: *O Cozinheiro Imperial* (10<sup>a</sup>. edição, 1887). Foi realizada uma leitura aprofundada, resultando em duas planilhas: (1) “Análise estrutural” – destrincha a organização do material e inclui análises estatísticas; (2) “Dados gerais de interpretação” – considera sete categorias de análise do conteúdo. O livro detém 1377 receitas (94% delas com algum elemento vegetal). O autor (R.C.M) segue em anonimato, mas um traço característico de sua escrita é o uso do modo imperativo afirmativo, receitas descritas em textos livres e majoritariamente imprecisos. Algumas das quais são acompanhadas por: registros singulares de referência a temas comemorativos, trechos sobre culturas específicas, refletindo contextos culturais na produção do material; seguidas de indicações medicinais, especialmente na seção de *Caldos*. Destacam-se ainda nove receitas que recebem indicação de serem representativas brasileiras. De forma geral, as análises permitem concluir que o livro representa através da culinária o que se intenta reproduzir como o Brasil do período, acessível, por questões sociais, financeiras e linguísticas, sobretudo à elite da época.

**Palavras-chave:** culinária; análise estrutural; livro de receitas; século XIX.

---

<sup>1</sup> Esse capítulo será submetido à revista *Food Culture & Society*, seguindo a estrutura-base de seções determinada pela mesma para submissão, disponível em: <https://www.tandfonline.com/action/authorSubmission?show=instructions&journalCode=rffc20>

## 2.1. Introdução

Na busca pela consolidação de uma identidade nacional, moldada a partir das diversas realidades de estados pós-coloniais, inclusive do Brasil, a culinária não escapa da representação material deste quadro, sendo utilizada como argumento desta construção. Kuper (2002) traz um amplo panorama sobre a construção do conceito de cultura, destacando as grandes mudanças pelas quais o mundo passava ao longo do século XIX em questões filosóficas e sociais, em um embate de se validar culturas superiores ou desmistificar tal cenário. Assim, as diversas culturas alimentícias globais nesse período viviam momentos característicos que reverberaram em produções textuais múltiplas.

É possível resgatar e narrar a evolução da alimentação de um grupo através de livros de receitas caseiros, cadernos de anotações culinárias, livros sobre a culinária de um país como um todo, e até mesmo através da transmissão oral e da história das próprias ferramentas utilizadas para o cozinhar. Porém, todos estes materiais ou pontos de análise partem de um contexto sociopolítico e histórico (Josephson, 1949; Appadurai, 1988; Cusack, 2000; Helstosky, 2003; Della Giustina; Selau, 2009; Davis *et al*, 2014; Feliciano, 2018).

Torna-se fundamental levar em consideração o recorte de quem retrata e o que se retrata (Soares, 2016) em um livro de receitas dito como nacional, uma vez que trocas e aquisições interculturais (DiVirgilio, 2009) e retratos parciais da realidade são inevitáveis. Ao recorrer a múltiplas fontes, uma cultura está sempre em movimento (Koper, 2002), e os traços culturais na produção de um livro são determinantes na sua abordagem conteudista.

No Brasil, o primeiro livro de receitas comercial, denominado *O Cozinheiro Imperial* (1839), surge com o aparente propósito de determinar uma cultura culinária local, caracterizando-a no espaço e tempo de um Brasil recém-formado, denotando o seu caráter sociopolítico e histórico. Movimentos culinários associados à formação de uma identidade

nacional também foram ressaltados por Corona (2013), no caso relacionados ao México, outro país com parte de sua história sociopolítica como colônia.

Ao contrário de um livro de receitas caseiro, que pode ser construído e modelado de forma contínua e por mais de uma mão (Cabanillas, 2017), um livro de receitas comercial é uma publicação mais robusta e determinística. Esta aparente rigidez, contudo, permite ainda remontar e interpretar o consumo e evolução do mesmo (Martino, 2021), além de alcançar dados nas entrelinhas em relação à sociologia, antropologia, história, entre outros (Santos, 2011).

Nesse sentido, o objetivo da análise a seguir é compreender a estrutura, organização e analisar o conteúdo do livro *O Cozinheiro Imperial* (10<sup>a</sup>. edição, 1887) levando em consideração o período em que foi produzido, no intuito de se resgatar e contextualizar seu impacto na história da alimentação brasileira.

## 2.2. Materiais e métodos

### 2.2.1. Caracterização do documento

O *corpus* de análise foi a obra culinária *O Cozinheiro Imperial*, ou em sua versão estendida *O Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozimento e do Copeiro em Todos os seus Ramos*. Encontra-se disponível virtualmente no Acervo da Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin (BBM), sendo caracterizado como uma obra de domínio público do século XIX. Pesquisou-se a versão digital da 10<sup>a</sup>. edição, contando com 455 páginas, autoria identificada pelo pseudônimo ou sigla “R.C.M.”, e produzida pela editora Laemmert & Cia. no Rio de Janeiro (1887).

### 2.2.2. Coleta e análise dos dados

Inicialmente, foi realizada uma leitura flutuante (Bardin, 1977) de todo o livro e, posteriormente, uma leitura aprofundada no intuito de se analisar o conteúdo (adaptado de Bardin, 1977).

Na análise descritiva a partir da estrutura do livro, utilizou-se como guia as seções do índice desta edição (páginas 371-390): *Sôpas, potagens, panadas e caldos, Vacca, Vitela, Carneiro, Cordeiro e cabrito, Porco, Veado e outros animaes, Aves e caça, Peixe, Mariscos, Legumes, Mólhos, pimentadas e essencias, Ovos, Conservação, Leite, Massas, Doces, Suplemento, e Appendice*. Foram excluídas advertências (informações gerais dadas ao longo do texto), esclarecimentos sobre corte de proteínas, ou descrições como os presentes em *Diccionario*. Essa organização conduziu à construção de uma planilha-base denominada “Análise estrutural” (Apêndice 1) abrangendo a apresentação e organização das receitas e de outros conteúdos do livro (Medeiros, 2009; Medeiros, 2021).

A partir da análise de interpretação da escrita (estrutura e organização do livro), significou-se elementos constitutivos agrupando-os em cinco conteúdos principais: introdução (com informações sobre a edição em si); técnicas utilizadas nas práticas culinárias; receitas culinárias; orientações sobre o serviço à mesa; e conclusões (esclarecimentos ao leitor; inclusão de novas receitas à parte).

Foi calculado o total de receitas presentes não só em todo o livro, como também o total em cada seção do mesmo, e em ambos os casos, a determinação da porcentagem de receitas que utilizaram ao menos um elemento com referência vegetal.

Para tratar os elementos de significação do conteúdo, criou-se uma outra categorização de seções do livro onde dados sob diferentes aspectos foram apresentados. Estas categorias temáticas foram reunidas em uma planilha denominada “Dados gerais de interpretação” (Apêndice 2), as quais foram: “Características da escrita” – consideração sobre a emissão da escrita e de seu conteúdo; “Estrutura das receitas” – estilo de apresentação textual e gráfica das receitas; “Medidas de quantidade” – medição precisa ou imprecisa das quantidades de ingredientes/ elementos vegetais nas receitas; “Registros singulares” – composições textuais que acompanham diversas receitas na seção de *Doces*; “Aspectos socioculturais e econômicos” – trechos ao longo do livro que fazem referência a tais aspectos no período, em âmbito local e global; “Indicações medicinais” – receitas para melhora ou manutenção da saúde, considerando referências diretas ou indiretas a uma planta (ex. direta: trigo; ex. indireta: pão – Medeiros, 2009); “Receitas *à brasileira*” – principais seções que possuem receitas com esta nomenclatura e a significação desta no contexto; e “Dados pontuais” – reunião de informações singulares: Sazonalidade, Conjunto de espécies com um nome, Origem, Alimentação de animais, Ecologia, Linguística, Caracterização de uma espécie quanto ao senso comum, Pigmentação, Nutrição, Referência a outro material, Tipo de conservação, Dica culinária, e Comercialização do alimento.

Foram realizados cálculos referentes às categorias: “Registros singulares”, foi determinada a porcentagem de receitas acompanhadas de tais registros em relação ao total de receitas de cada seção em que estes ocorrem; “Aspectos socioculturais e econômicos”, a porcentagem destas observações, equivalentes a receitas, em relação ao total de receitas do livro; “Indicações medicinais”, a porcentagem de receitas com indicação de uso medicinal em relação ao total de receitas de cada seção em que estas ocorrem; e “Receitas *á brasileira*”, o total percentual de receitas em relação ao total de receitas do livro.

Nas transcrições diretas ou indiretas do conteúdo de todas as seções foram indicadas as páginas do livro físico como visualizadas no arquivo digital utilizado para tal análise.

## 2.3. Resultados

### 2.3.1. A composição descritiva e temática do livro

*O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887) pode ser considerado um livro extenso, com 450 páginas (excluídas as em branco), e abrangente, por conter não só as receitas, mas também outros tópicos como o processo de se preparar e servir alimentos em variados contextos. Sua estrutura pode ser compreendida a partir de cinco categorias temáticas em sua organização. A primeira, introdutória, contém elemento de publicidade (propaganda de outro livro: *Doceria Brasileira* [p. 6 do arquivo digital]); seguido por uma apresentação da obra (p. 7 do arquivo digital); um aviso de direitos autorais (p. 8 do arquivo digital); e uma advertência sobre as edições (p. 9-13 do arquivo digital). Na sequência de organização do livro, apresenta-se uma segunda categoria temática que engloba técnicas culinárias (uma prancha ilustrada de cortes de diferentes animais [p. 10 do arquivo digital]; uma seção de *Methodo para trincar e servir bem à mesa* [p. 1-10]; *Advertência sobre banho-maria* [p. 10]). Uma terceira categoria contém as receitas culinárias divididas em 18 seções (p.11-262/273-309; ver em Materiais e métodos, p. 14). A quarta categoria sequencial orienta práticas à mesa (*O guia do criado de servir* [p. 323-349]; *Banquetes ordinarios e extraordinarios* [p. 350-353]; *Forma de um banquete com que se pode servir a uma alta personagem* [p. 353-358]). E, por fim, a categoria conclusiva, compõe as páginas finais dedicadas à consulta do leitor (dicionário [p. 359-370]; índice das receitas [p. 371-390]; apêndice com novas receitas adicionadas e seu índice [p. 1-48]).

Na terceira categoria temática dedicada às receitas culinárias, o material conta com 1377 receitas, sendo que em 1295 (94% do total de receitas), há referência a algum elemento vegetal. Nas seções *Legumes*, *Leite* e *Doces*, há algum elemento vegetal na totalidade de suas receitas ( $n=107$ ; 33 e 54 receitas, respectivamente). Nas outras seções ( $n=15$ ; 83% do total de

seções) estão distribuídas receitas que não contam com nenhum elemento vegetal em sua composição ( $n=82$ ; 6% do total de receitas). Nesses casos estão presentes apenas ingredientes alimentícios com referência de origem zoológica e/ou micológica, como no exemplo a seguir:

Talhadas de carneiro - Para que sejam boas, deixe-se que fique tenro o bocado de carneiro d'onde se hão de tirar. Preparem-se depois tirando-se-lhe o osso grande da extremidade, a pelle, os tendões e a gordura; achatem-se com a cutella molhada, e dê-se-lhe com a faca uma fôrma redonda. Limpe-se o osso da carne muscular, deixando-se-lhe a ponta núa, para se poder empunhar facilmente. Quando estiverem cozidas, guizem-se em uma cassarola com manteiga, ou tostem-se na grelha posta ao fogo (R.C.M., 1887, p. 80-81).

### 2.3.2. Análise detalhada dos dados gerais de interpretação

As oito categorias temáticas fazem referência sincrônica à forma da escrita, como também, referência diacrônica às variáveis inferidas sobre os aspectos sociológicos, culturais, políticos, econômicos e naturais.

#### 2.3.2.1 Características da escrita

Destaca-se que a autoria do livro permanece no anonimato até os dias atuais. Associa-se à autoria apenas a sigla “R.C.M.” (R.C.M., 1887, p. 6), e que a pessoa em questão exerceria o cargo de “chefe de cozinha” (Figura 1).

**Figura 1** – Única referência autoral do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887).



Outro aspecto que vale ser ressaltado é o anonimato também presente em outras obras de culinária comerciais em países que foram colônias como o Brasil (*El cocinero mexicano* [1831]; *Ciencia gastronómica: recetas de guisos I potajes para postres* [1851]).

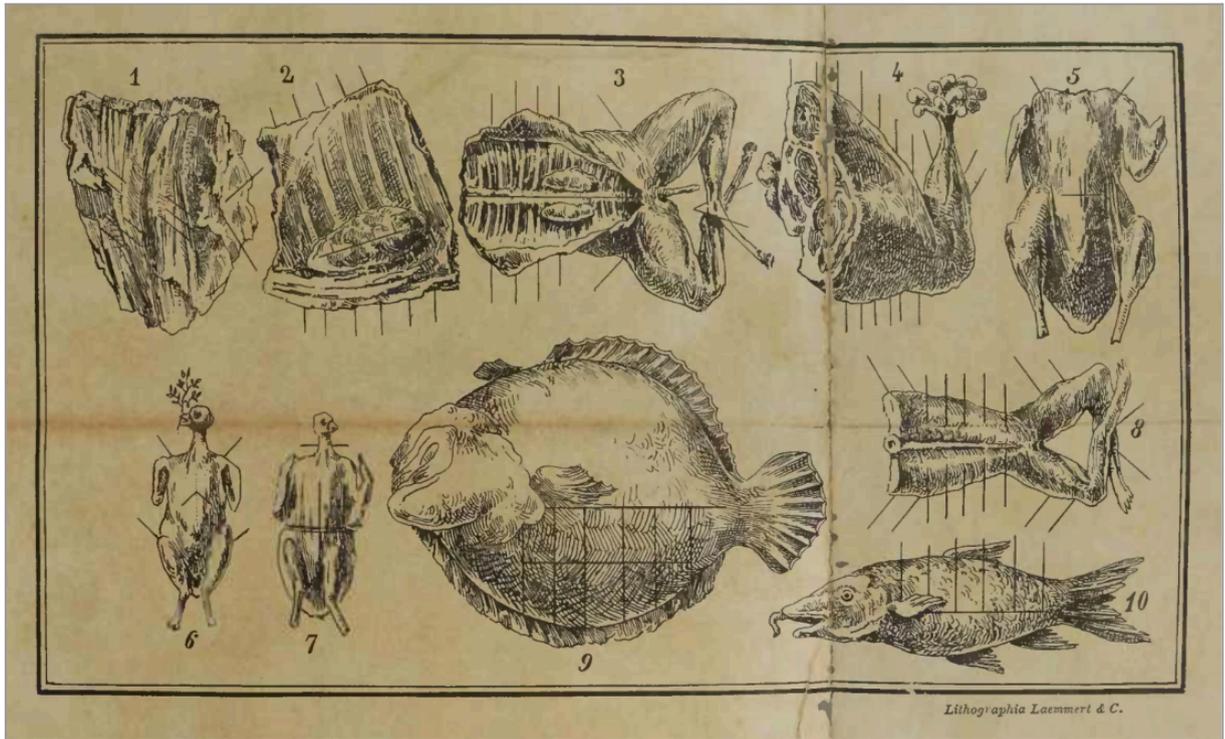
Um traço frequente em sua escrita, na língua portuguesa, é o uso do verbo no modo indicativo no tempo presente e do modo imperativo afirmativo no início das descrições de receitas (ex.: “Cortão-se”, “Toma-se”, “Corta-se”, “Deita-se”, “Lavem”, “Cortem”, “Peguem”, R.C.M., 1887, p. 15, 12, 17, 11, 15, 25, 124, respectivamente). Sua escrita segue um formato bastante livre ao longo do livro no modo como apresenta as receitas, por vezes numa linguagem mais formal e direta e outras vezes mais informal (ex.: “[...] mandão-se para as tenebrosas sombras do abysmo barrigal” [R.C.M., 1887, p. 299]). Ora apresenta descrições detalhadas, ora consideravelmente vagas, como quando apresenta observações e comentários em alguns trechos “soltos” ao longo do conteúdo. Até mesmo no *Diccionario* (R.C.M., 1887, p. 359-370) a forma de escrita não segue um padrão descritivo.

#### 2.3.2.2. Estrutura das receitas

As receitas presentes no material são narradas em texto corrido, sem uma estrutura de tópicos. Os ingredientes vão sendo citados à medida da necessidade de seus usos, dispostos em um único parágrafo juntamente com o modo de preparo. O emprego dos verbos no tempo presente sugere a feitura das receitas como se estas estivessem sendo preparadas no momento presente.

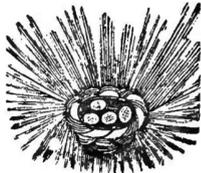
Apesar de possuir uma única prancha com desenhos de cortes de animais (Figura 2) e uma ilustração simples ao fim de algumas das seções de receitas (Tabela 1), considerando o tamanho e conjunto de informações do livro, essas ilustrações se apresentam mais como detalhes gráficos do que como uma forma de ilustrar seu conteúdo. Trata-se de um livro de receitas estritamente textual.

**Figura 2** – Única ilustração presente no início do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887) representando cortes de proteínas animais.



**Tabela 1** – Título das seções do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887) na forma em que foram impressos e ilustrações que acompanham as seções, quando presentes, sempre ao final.

Título da seção como impresso no livro	Ilustração ao final do capítulo
Sôpas, potagens, panadas e caldos.	
<b>VACCA.</b>	
<b>VITELA.</b>	
<b>CARNEIRO,</b> CORDEIRO E CABRITO.	
<b>PORCO</b>	<hr/>
<b>VEADO</b> E OUTROS ANIMAES.	

<b>AVES E CAÇA.</b>	_____
<b>PEIXE.</b>	
<b>MARISCOS.</b>	_____
<b>LEGUMES.</b>	_____
<b>MÔLHOS</b> <b>PIMENTADAS E ESSENCIAS.</b>	_____
<b>OVOS.</b>	
<b>CONSERVAÇÃO</b>	_____
<b>LEITE</b>	_____
<b>MASSAS</b>	_____
<b>DOCES</b>	
<b>SUPPLEMENTO</b>	_____
<b>APPENDICE</b>	_____

### 2.3.2.3. Medidas de quantidade

A precisão na quantidade dos ingredientes pode ser determinada e direta, como em “quatro dúzias de cebolinhas redondas iguaes, e limpas das primeiras pelles” (R.C.M., 1887,

p. 26) e “uma colher de água de flor e duas de água do pote” (R.C.M., 1887, p. 256), ou ainda, de forma imprecisa como em “alguma canella em pó” (R.C.M., 1887, p. 31) e “um pedaço de vacca com alguma especiaria” (R.C.M., 1887, p. 64). Alguns trechos também deixam em aberto até mesmo o uso do ingrediente em si, como em “com flores ou hervas de que mais se goste” (R.C.M., 1887, p. 277). Outros indicativos textuais com estas mesmas características foram destacados durante a análise (ver Apêndice 2).

#### 2.3.2.4. Registros singulares

Estritamente na seção de *Doces* (R.C.M., 1887, p. 309-322), algumas receitas ( $n=12$ ; 22% do total de receitas em *Doces*) são acompanhadas por registros singulares ( $n=12$ ) (Tabela 2). São textos com humor usando figuras semânticas (comparação) e figuras de pensamento (hipérbole) que refletem o contexto cultural através de representações metafóricas da relação histórico-social, abordando ainda temas litúrgicos e celebrativos.

**Tabela 2** – Registros singulares que acompanham receitas na seção *Doces* do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887).

Receita	Página	Expressão popular
Doces feitos com môtto	296	"O que cheirar a vinho, aguapé, môtto, Dia de S. Martinho tem bom gosto"
Borôas	297	"Esta festa por certo o doce enjôas Comendo os Fartes, Queijadinhas, B'rôas"
Bolos mimosos	298	"Com mui brandas dentadinhas Se guardarem nas tripinhas"
Fartes de especies	300	"Tantos comas que te fartes, E sem ser cousa de espantos, De fartes farta a barriga, Festeja a festa dos santos"
Queijadinhas de amendoas	300	"Não tem nome de Cintra as cru-fijadürhas. Obra são de Ulysseas niveas mãozinhas"
Raivas	304	"São raivas, sim, porém que nos dão gosto, Quando por mãos d'anneis é seu composto"
Melindres	304	"Este doce é melindroso,. Mão de mulher lhe não bula Mi Pôde perder a virtude Fazendo-as peccar na gula."

Palitos	304	"O' lá boquinhas I Os palitinhos, Boas raivinhas, Melindresinhos, São sim niquinhas Dos folhetinhos"
Esquecidos	305	"As Argolinhas d'amendoas, Dos grãos as Empadilhas, Os gostosos Esquecidos, São ás tripas maravilhas"
Marmelada	307	"Bastante fazer deveis, Que mil urgências tereis"
Quartos de marmelo	308	"Ou em o âmbito triporio, Que inda é mais consolatorio"
Aguas para de verão e para sorvetes	309	"Meigo e doce, aqui dou meu fim, Chorai, golosos, que gostais de mim!"

### 2.3.2.5. Aspectos socioculturais e econômicos

Observações do próprio autor quanto à receita e a informações socioeconômicas e culturais ( $n=7$  observações, equivalentes a receitas; 0.05% do total de receitas do livro) referenciando a cultura brasileira ( $n=2$ ), europeia ( $n=6$ ), asiática ( $n=1$ ) ou latina ( $n=1$ ) (Tabela 3).

**Tabela 3** – Transcrições indicativas socioculturais e econômicas presentes em *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887) e suas respectivas páginas.

Página	Transcrição
15	"Esta sopa é saborosa, nutritiva, e farta muito [...]. Os Turcos fazem muito uso della, e chamão-lhe Touble, por ter sido annunciada por um Francez do Delfinado"
27	"A farinha de aveia mondada, a de cevada e a de milho proporcionão também potagens. Todavia as duas primeiras são pouco gratas ao paladar, porém appetecidas das pessoas a ellas acostumadas. Quanto á terceira, a espécie de papas que com ella se prepara é um alimento muito usual em muitas partes de Portugal, Hespanha e França, v. g. [], na Borgonha e FrancoCondado, onde se compõe de caldo de carne ou magro. Ê no fim do inverno, ou no principio da primavera, que se deve fazer uso das substancias farinhosas, visto serem então escassos os legumes, mas é preciso varia-las com discernimento"
33	"As pessoas que vivem em lugares onde faltão muitas cousas necessárias á vida acharão nesta preparação um recurso util e agradável" - "Esta provisão é particularmente útil no campo, afim de sustentar principalmente os que andão empregados em trabalho pesado e de grande lida; com este unto se temperarão as couves e outros legumes que lhes servirão de bons alimentos"
58	"O guisado chamado churrasco, de que muito gostão os Hespanhóes da America do Sul, é feito pelo methodo seguinte: [...]"

- 193 "Nós os Brasileiros e Portuguezes fazemos estas almôndegas ou bolos do modo que se segue, que não deixa de ser mais grato ao paladar: [...]"
- 203 "[...] e ensopa-se com todos os temperos, segundo o gosto brasileiro ou europèo"
- 281 "A gente do campo e a pobre fazem pão de centeio de trigo misturado com cevada, de milho, de arroz, de castanhas e outros fruetos e raizes, para se remediarem era tempos de carestia"

### 2.3.2.6 Indicações Mediciniais

Na seção *Sôpas, potagens, panadas e caldos* (R.C.M., 1887, p. 24-52), receitas de *Caldos* receberam indicativo de uso medicinal ( $n=12$ ; 10% de receitas na seção); na seção *Legumes* (R.C.M., 1887, p. 222-241) ( $n=1$ ; 0,1%); e na seção *Diccionario* (R.C.M., 1887, p. 359-370) ( $n=13$ ; 0,4% do total de verbetes na seção) (Tabela 4). Somam-se ao todo 52 referências diretas e indiretas de espécies presentes nestas receitas e nos verbetes do *Diccionario*, 47 presentes nas receitas e apenas cinco nos verbetes, desconsiderando-se as repetições. As referências diretas e indiretas em maior frequência nas receitas com fins medicinais são: “Chicoria brava”, quatro citações, seguida por “Cerefolio” e “Nabos”, três citações ambas, e então “Alho porro”, “Assucar”, “Bentonica”, “Escolopendra” e “Pimpinella”, todas com duas citações (Tabela 4). As cinco referências a uso medicinal presentes exclusivamente em *Diccionario* são: “Aguinoia”, “Beldroega”, “Betenica”, “Funcho” e “Salva” (ver a planilha detalhada com trechos das receitas no Apêndice 2).

**Tabela 4** – Referências nas seções de receitas do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887) alusivas a questões de saúde acompanhadas de citações diretas e indiretas das espécies vegetais.

Seção/ Título da receita	Referência
Sôpas, potagens, panadas e caldos	
Caldo em pastilhas ou de conserva[...]	Aipos, Alho porros, Cebolas, Cenouras, Cravo da India, Gengibre, Nabos, Panacio (tipo de pão), Pimenta
Caldo fresco e purgativo	Alfaces, Borragens, Cerefolio, Chicória Brava, Lingua de Vacca, Pimpinella
Caldo para inflammação do peito	Melão, Pepinos
Caldo para defluxos catarrhaes	Assucar, Nabos
Caldo para doença do peito	Assucar candi (tipo de açúcar), Figos, Maças de Anafega, Passas de Alicanthe, Sebastas, Tamaras

Caldo de rãs e caracões para tosses seccas	Açafrão, Alhos porros, Cevada, Nabos
Caldo para vapores e flatos que sobem á cabeça	Althéa, Artemija, Azeda, Bentonica, Malva, Mercurial
Caído para obstrucções do mesenterio, do figado e do baço	Agrimonia, Agriões, Cerefolio, Chicoria brava, Escolopendra, Pimpinella, Rhuibarbo
Caldo para dores de cabeça	Bentonica, Chcicoria brava, Herva cidreira, Sabugueiro
Caldo amargoso para todas as moléstias do peito e vômitos	Camedrios, Cardo santo, Centaurea, Escolopendra, Genciana, Laranja azeda, Losna, Macella, Verônica
Caldo para convalescente	Pão
Caldo de cerefolio	Cerefolio
Legumes	
Chicoria brava	Chicoria brava
Diccionario	
-	Aguinoia, Artemija, Beldroega, Betenica, Borragem, Centaurea, Escolopendra, Funcho, Losna, Mercurial, Pimpinella, Salva, Veronica

### 2.3.2.7. Receitas á brasileira

Ao todo, sete seções carregam no título da receita o termo *á brasileira*, também mencionado uma única vez na descrição da receita na seção *Peixe*. Esta designação pode caracterizar nestas receitas culinárias a afirmação da identidade nacional em formação neste território (Tabela 5).

**Tabela 5** – Receitas presentes no livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887) indicadas em seus títulos ou em suas descrições como sendo “brasileiras”.

Seção	Título/ Descrição da receita	Elementos vegetais
Sôpas, potagens, panadas e caldos	Sôpa de abobora á brasileira	Abobora de agua Carurú de porco (ou bredos), Gilós, Tomates, Cebolas, Salsa, Pimenta da India, Crumari, Louro, Alhos, Gengibre, Açafrão, Azeite de dendê, Farinha de mandioca, Farinha de milho, Farinha de arroz
Vacca	Angú á brasileira	Cebolas, Salsa, Alhos, Louro, Pimenta da India, Pimenta de crumari, Quiabos (quingombós), Massa, Azeite doce, Azeite de dendê
Porco	Carne de porco, com quiabos á brasileira	Cebolas, Salsa, Tomates, Alho, Vinagre, Pimenta do reino, Louro, Pimenta crumari, Farinha de trigo
Peixe	Bolos ou almôndegas de bacalháo á Brasileira	Quiabos, Cebolas, Maxixes, Gilós, Bananas da terra, Azeite, Vinagre, Pimenta crumari
Peixe	Bacalháo cozido á brasileira	Quiabos, Bredos, Beldroegas, Ora-pro-nobis, Grellos de abóbora
Peixe	Zôrô, Zonzôrô ou Zôrôrô*	Cajús, Azeite, Cebolas, Tomates, Salsa, Alhos, Louro, Pimenta da India, Crumari (pimenta)
Mariscos	Camarões com cajú á Brasileira	

Legumes	Feijões verdes com camarões á brasileira	Feijões verdes (vagens), Azeite doce, Cebola, Salsa, Tomates, Alhos, Louro, Pimenta da India, Crumari, Vinagre, Farinha
Doces	Doce do Brasil	Milho, Assucar, Canella

\*Indicativo de ser um prato brasileiro na descrição.

No total são nove receitas (0,06% do total de receitas do livro) com esta denominação *á brasileira*, sendo três delas presentes na seção *Peixes* e as demais distribuídas de forma unitária por outras seções (Tabela 4). Nota-se que sete receitas estão relacionadas à proteína animal. Há também a conotação de “bacalhau” e “camarão” serem considerados alimentos brasileiros e acessíveis a sua população. Destaca-se a presença do azeite de dendê em duas receitas, e ainda, que os únicos elementos vegetais presentes na receita *Doce do Brasil* são: açúcar, canela e milho.

#### 2.3.2.8. Dados pontuais

Destacam-se 14 trechos do livro com informações pontuais com ênfase nos temas sobre o “conjunto de espécies com um nome” e a “caracterização de uma espécie quanto ao senso comum” ( $n=3$  dados pontuais cada); “sazonalidade” e “ecologia” de espécies, e “linguística” ( $n=2$  dados pontuais cada) (Tabela 5).

**Tabela 6** – Análise de transcrições indicativas das diversas temáticas presentes no livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887).

Tema	Página	Transcrição direta
Sazonalidade	32	"Nas estações em que ha abundância de hervas, póde-se, antes de pôr o figado a cozer, lardear com um grossa lardeadeira com algumas das plantas, isto é, enfiar-lh'as por entre a carne, e para isto servjr-se-hão de folhas de chicória slilvestre, douradinhá, cerefolio, pimpinella, mastrucos e outras semelhantes".
	94	"Ordinariamente comem-se os cabritos e os cordeiros pela primavera"
Conjunto de espécies com um nome	42	"[...] (entende-se por hervas finas sempre: louro, tomilho, mangericão, salsa, cerefolio, etc)"
	49	"[...] espécies pretas, que são pimenta e cravo"

	200	"Advirto que todas as vezes que dissermos adubos pretos, é cravo, pimenta e canella"
Origem		
	63	"pistachas (isto é, certo fruto que vem da Itália e tem a fôrma de pinhões)"
Alimentação de animais		
	98	"O porco deve ser gordo, e não muito velho, nem muito novo, e alimentado com bolotas, castanhas, milho e nabos"
Ecologia		
	114	"Deve-se attender a que os veados não se devem matar na estação do cio, visto que seria pernicioso esta comida"
	224	"Apezar do muito que os botânicos têm dito acerca dos cogumelos, muitas pessoas se tem enganado na sua escolha. É preciso pois que se saiba que o cogumelo de boa qualidade deve ser firme, branco por cima e avermelhado até dentro; os mãos têm estes signaes em opposição. Se porém houver a infelicidade de se comerem cogumelos venenosos, obsta-se aos seus mãos effeitos, provocando-se immediatamente o vomito a quem os tiver comido, bebendo logo água com bastante assucar e vinagre ou agraço ou outro qualquer ácido; aguardente em pequenas porções, ether diluído em duas ou três gemmas de ovo, e estas em água com assucar"
Linguística		
	135	"Cerneau, em francez, é o mesmo que miolos de nozes verdes"
	35 - Appendice	"Os francezes dão este nome ao prato servido depois da sopa ou da potagem; não tem correspondente em nossa língua"
Caracterização de uma espécie quanto ao senso comum		
	222	"Em toda a parte é o pepino conhecido por uma das quatro sementes frias"
	37 - Appendice	"Salada de alface... Bem conhecida, o que .me dispensa de dar aqui o meio por que se faz"
	42 - Appendice	"E tão trivial entre nós este prato que julgo desnecessário indicar aqui a fôrma de o preparar"
Pigmentação		
	236	"Cozão-se e enxugue-se-lhes a água que contiverem, piquem-se muito miúdos, e passem-se por uma peneira. O que resultar serve para dar a côr verde aos molhos"
Nutrição		
	249	"Os ovos constituem um alimento excellente e nutritivo, que chega ao doente, ao riço e ao pobre. Depois da carne e do peixe, são os ovos que fazem mais diversidade nas cozinhas"
Referência a outro material		
	264	"Artier de Toulouse"

## Tipo de conservação

268

“Enterrem-se as cenouras em arêa umas sobre as outras, de modo que se não toquem; e desta fôrma se poderão conservar em uma cova, até que volte o verão”

## Dica culinária

14 -

Appendice

"Serve o assucar para dar ás hortaliças o sabor natural que a fervura em parte lhes tira"

## Comercialização do alimento

16 -

Appendice

"[...] coze-se igual porção de sopa Julienne (vende-se em pacotes)"

---

## 2.4. Discussão

Analisou-se as linhas e entrelinhas de *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887), obra aparentemente moldada para ser um retrato do imaginário da culinária brasileira. De autoria anônima, possivelmente um material produzido para ser consumido por um pequeno recorte elitista da população brasileira no período do século XIX. Nesta mesma época foram criados os primeiros museus do Brasil e mapas do território foram remodelados, ambas ferramentas de instauração de uma identidade nacional, como destaca Benedict (2008). Soma-se a essa movimentação, o domínio da culinária, inserido também como símbolo do Brasil à época. Reflexão proposta, apontou-se aspectos sobre o que se consolidou na alimentação formando uma culinária reconhecidamente brasileira por tradição.

### 2.4.1. A construção do livro

A forma da linguagem escolhida para narrar um livro retrata o objetivo do autor quanto ao impacto da leitura em seu público. Os textos instrutivos são utilizados desde os princípios da escrita humana, narrando por exemplo receituários médicos e culinários no modo indicativo em tempo pretérito e presente e, majoritariamente, no modo imperativo (Totelin, 2013; Raign, 2021). Esse modo imperativo é utilizado essencialmente quando se deseja passar uma informação, assimilando-se a uma ordenação, e variando quanto à intenção da escrita de acordo com o contexto – da instrução e de quem instrui (Field, 1950).

O texto culinário discursivo associado ao uso do modo imperativo, como em *O Cozinheiro Imperial*, confere um caráter temporal sequencial para a reprodução da receita (Silva, 2005), permitindo que o leitor tenha um parâmetro linear do preparo. Existe um padrão estrutural comum a esse tipo de produção material que inclui, de forma geral, (1) o título da receita, (2) a lista de ingredientes, (3) as instruções de preparo; e apenas a partir da segunda metade do século XX, (4) a listagem de ingredientes (Silva, 2005; Food and Language, 2009).

Uma vez que *O Cozinheiro Imperial* data do século XIX, a inexistência da lista dos ingredientes é condizente com a aparente estrutura do período. Além disso, o texto instrutivo, por vezes afastado da formalidade, contrasta com o modo imperativo utilizado, ressaltando a relevância da compreensão do contexto, como citado anteriormente. Contexto esse, no entanto, que no caso é difícil de ser totalmente compreendido devido ao anonimato da autoria, sendo considerado para análise apenas um recorte do que é informado e o período histórico em que o livro foi produzido.

Quanto à estrutura de um livro de receitas comercial, sua diversidade e padrões de formatos são variados no percurso cultural humano. Como retratam e comunicam uma informação, sua evolução é concomitante a dos próprios meios de comunicação, alterando-se e se ajustando de acordo com as mudanças da própria cultura humana (Larson; Albala, 2015; Elias, 2017; Cordeiro *et al*, 2020). Como afirma Gallegos (2005, p. 109), os livros de receitas “são tecnologias que modelam a forma como nos vemos no mundo, tanto individualmente quanto coletivamente”. Se feito por humanos, nada mais natural que tais produções representem a cultura vivida por quem as produz, inclusive quanto à escolha da formatação e disposição visual da informação. Quanto à estrutura e composição de *O Cozinheiro Imperial* é evidente sua robustez no quesito quantidade de receitas. Enquanto os livros de receitas modernos se tornam cada vez mais especializados em um tipo de conteúdo culinário (Larson & Albala, 2015), o intuito do primeiro livro de receitas comercial parece ter sido similar ao de se compor um “dicionário” para uma cozinha que se buscava implementar. *O Cozinheiro Imperial* é desprovido de um conteúdo graficamente visual e uma escrita que facilite a quem vai reproduzir as receitas, mas se destaca na quantidade de informações, com mais de 1300 receitas distribuídas em diversas categorias nas seções culinárias.

Na linha temporal, o acesso à informação facilitado pela internet impactou consideravelmente no estilo de produção de livros em geral, com o crescente consumo de

livros digitais (*ebooks*) no lugar de livros físicos (Mello, 2012). Isso implica na movimentação das editoras para suprir um público crescente, inclusive na busca por livros culinários, tornando o “consumo de receitas” acessível aos mais diversos nichos da sociedade (Zakorchini, 2020). A precisão das medidas de quantidades e estrutura de tópicos vistos nos materiais mais recentes tornam tudo mais facilmente reproduzível. Sennett, em *O artífice* (2008), ressalta ser mais fácil seguir ordens ditas em um ambiente onde se podem tirar dúvidas do que seguir ordens escritas, o que dialoga novamente com a tendência atual de consumo de receitas nas mídias digitais, onde se estabelecem dinâmicas de conversa aberta sobre dúvidas e questões das receitas de forma mais simples e rápida.

Outras demandas atuais são bem-vindas no conteúdo das receitas, como por exemplo dados nutricionais. Como destaca Almanza e colaboradores (2017, p. 25): “Os livros de receitas modernos, particularmente aqueles publicados após a década de 1980, evoluíram com o crescimento do conhecimento sobre segurança alimentar e sua publicação em livros didáticos e publicações governamentais”. A culinária vai se tornando um conjunto de informações acessadas que podem levar a mudanças em hábitos e acesso a outras informações relacionadas à saúde e bem-estar (Diez-Garcia; Castro, 2011). Essas evoluções sendo estimuladas por situações diversas do momento presente, a exemplo das mudanças na alimentação associadas a COVID-19, levaram a mudanças de hábitos alimentares ocasionais (Eftimov, 2020). O mundo globalizado vem criando uma grande rede de causas e consequências dinâmicas no conteúdo e forma de consumo.

#### *2.4.2. Alimentação e saúde em O Cozinheiro Imperial*

A construção de livros de culinária no formato de receitas está intimamente vinculada à história da saúde, uma vez que as primeiras “receitas” estão associadas a manuais médicos e farmacológicos (Flandrin; Montanari, 2003). É natural, portanto, que em *O Cozinheiro*

*Imperial* algumas receitas apareçam voltadas ao tratamento de problemas de saúde. Se atualmente existe um caminho de retomada da associação do alimento à saúde humana, historicamente o período em que ambos estavam desvinculados não foi longo.

Um dos primeiros compilados de materiais médicos de que se tem registro, é associado a Hipócrates (460 a.C - 377 a.C.), foi produzido na Grécia, e indica o uso de alimentos para tratar questões do corpo, tendo inclusive receitas com a presença de plantas para tratar questões específicas (Etkin, 2008). Seguindo o histórico Ocidental, é válido destacar figuras como Galenus (129 d.C. - provavelmente 216 d.C.), Paracelso (1494 - 1541), Cheyne (1672 - 1743) e Lémery (1677 - 1743), relevantes na continuidade da visão sobre o alimento como essencial à manutenção da saúde, sendo apenas a partir do século XIX que esta conjugação passaria a tomar rumos segregados (Gentilcore, 2015).

Seria ao longo do próprio século XIX e início do século XX que saúde e alimentação passariam por um período de bifurcação. Com o surgimento de fertilizantes, agrotóxicos, e uma crescente negação da natureza em favor de uma objetificação da mesma, os alimentos se tornaram essencialmente produtos, culminando na consolidação da cultura do consumo no século XX, estimulada pelos grandes avanços tecnológicos do pós-guerra (Fontenelle, 2017; Machado; Machado Filho, 2017) naturalmente refletidos no Brasil. Na mesma faixa temporal, por volta de 1950, a Nutrição se estabelece como carreira acadêmica independente da Medicina no Brasil (Vasconcelos, 2002).

No final do século XX e início do Século XXI, foi retomada a união desses sistemas, sendo esse um movimento coletivo da ciência e do próprio senso comum: o alimento como sinônimo do bem-estar do seu corpo físico. Crença essa também comum na cultura de diversos povos indígenas nativos brasileiros, que nunca se desvincularam desta união, a exemplo do grupo dos Baniwa que associa a aparição de doenças ao descumprimento de regras alimentares (Garnelo; Wright, 2001), ou dos Guarani M'byá que destacam os

malefícios dos agrotóxicos à saúde, contaminando os alimentos consumidos e, conseqüentemente, o corpo (Iberê, 2015).

Mais recentemente, a pandemia do COVID-19 evidenciou e acelerou ainda mais esse processo, com as pessoas buscando por uma alimentação melhor para se resguardar da doença, ou ao longo da fase de recuperação após a doença (Costa *et al*, 2020; Dutra *et al*, 2020; Leão; Ferreira, 2021; Sales *et al*, 2022). Há ainda o empenho dos cursos de medicina para se retomar esse vínculo no formato institucional, com disciplinas ou cursos que aprofundem a relação entre medicina e a culinária (La Puma, 2016; Poulton; Antono, 2021).

A partir desse breve histórico, torna-se esperada a presença de receitas alimentares associadas a tratamentos para a saúde do corpo em um livro de receitas no século XIX. Estas apontam uma diversidade de 52 plantas ao longo de suas descrições. São espécies, contudo, que evidenciam a influência biocultural essencialmente externa ao território nacional.

#### 2.4.3. *Identidade através da comida*

Na segunda metade do século XIX, realizou-se o primeiro censo no Brasil (1872), antes da abolição da escravatura (1888). Esse levantamento estatístico populacional, embora não correspondesse à representatividade total brasileira, ainda assim é significativo para se entender a dinamicidade vivenciada no período. O censo de 1872 retrata mais de 80% da população como analfabeta, considera uma divisão entre uma população livre e escravizada, entre categorias de raça, e entre estados brasileiros do período (Leuzinger, 1972). As ideias de censo e mapa colaboram para a construção de um imaginário nacional, como bem discorre Anderson em *Comunidades Imaginadas* (2008). De forma geral, esse período é marcado por um crescente de movimentos nacionalistas não só no Brasil (Costa; Silva, 1994).

Sob tais pressões formadoras, um livro de receitas publicado e comercializado no primeiro quartel do século XIX apresenta traços que evidenciam essas disputas e narrativas.

As receitas, que sustentam um papel inclusive socioeconômico (Borghini, 2015), ao carregarem o indicativo *à brasileira* miram nesse país que se busca. Sousa (2023) chega a uma conclusão similar ao identificar este mesmo termo acompanhando pratos em restaurantes de Belém (Estado do Pará, região Norte do Brasil) no mesmo período. A comida é colocada como mais uma oportunidade de representação da pátria, da relação de seus habitantes com o território para a construção dessa culinária, criando símbolos da mesma (Rocha, 2015). O Brasil à época já é reconhecido em relação ao mundo, como ressaltado pelo trecho "e ensopa-se com todos os temperos, segundo o gosto brasileiro ou europeu" (R.C.M, 1887, p. 203).

Ainda assim, não são ignoradas diferenças de classe social e financeira internas. São sugestionadas às populações "que vivem em lugares onde faltão muitas cousas necessárias á vida" e/ou "a gente do campo e a pobre" (R.C.M., 1887, p. 281), usando-se as palavras do livro, alimentos ricos em fibras, farináceos, caldos, para dar sustento na ausência de carne. Porém, aos pratos *à brasileira* são reservados a vaca, o porco, o bacalhau e o camarão. Animais criados especificamente para o abate, a exemplo do boi, assim como a própria ideia da proteína animal como elemento central da refeição são concepções europeias, estabelecidas ao longo do período, estimuladas pela própria expansão da urbanização (Ribeiro; Corção, 2013). Na segunda metade do século XIX, praticamente toda carne que circulava por vias marítimas no litoral brasileiro era vendida para consumo interno, com destaque também para o feijão, milho, arroz e farinha (Marcondes, 2012).

Sendo o conteúdo de *O Cozinheiro Imperial* produzido e publicado em tais contextos e sob a tutela da elevada taxa de analfabetismo, fica claro o reduzido público para o qual o livro é voltado. Como destaca Pilla (2014), na virada para o século XX, os manuais culinários eram voltados sobretudo para mulheres, donas de casa, e para a elite branca do período, a qual tinha posição social abastada. Assim, *O Cozinheiro Imperial* produz sobretudo uma cozinha

nacional de influência europeia, que considera os outros povos que formam o Brasil múltiplo do período, mas sob o mesmo ponto de vista dessa elite. Forma-se parcialmente uma identidade, representativa de uma parte da população, mas relevante para melhor compreensão do quão ainda enraizada esta segue atualmente, para que possamos traçar nossa história.

#### *2.4.4. Livros de receitas como um leque de oportunidades de análise*

Na análise sobre a seção de “Dados pontuais”, esta permite o debate sobre elementos mais discretos que o conteúdo traz. Os dados de sazonalidade, por exemplo, refletem uma culinária estruturada também pela influência da disponibilidade de um elemento. Em contraponto à acessibilidade, associar uma receita a um período, por exemplo, “estação em que há abundância de ervas” e “primavera” (R.C.M., 1887, p. 32; 27), indica a noção de um recorte de tempo em que se é possível reproduzir uma receita. Classificar espécies como “mais usados” (R.C.M., 1887, p. 212) indica um maior consumo em relação a outras. Tais noções sugerem uma análise de materiais culinários sob uma perspectiva ambiental, ecológica, algo ainda pouco explorado até os dias de hoje.

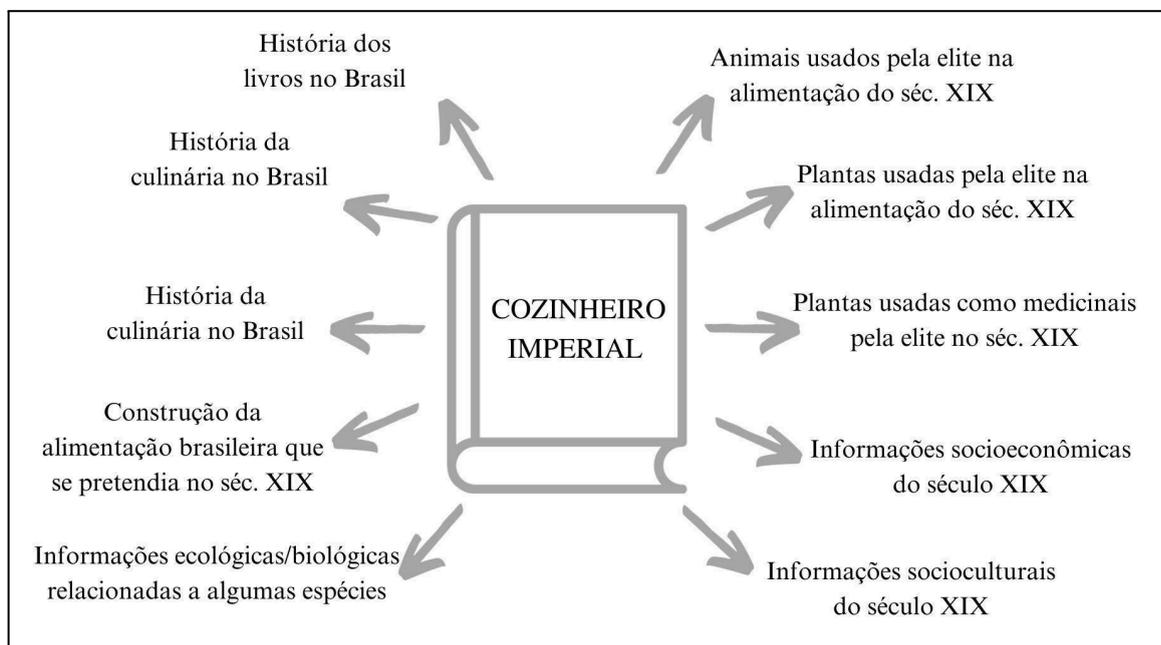
Dentre os elementos nutritivos, o ovo, tomado como ingrediente nas receitas, reforça o momento do surgimento de estudos sobre a alimentação e nutrição brasileira no período (Vasconcelos, 2007). A referência a informações botânicas indica um certo nível de instrução considerada “científica” à época por parte do autor, sendo este detentor da informação ou tendo os meios para buscá-la. A citação de um material francês, além da explicação de técnicas e nomenclaturas francesas também revelam outras influências europeias para além da portuguesa conhecidas pelo autor.

Vale destacar também a seção de “Registros singulares”, uma característica da escrita do autor, que opta por associar pequenos textos metafóricos a receitas de doces. Em um

desses registros há o indicativo de outra provável referência pessoal ao citar o “Dia de S. Martinho” (R.C.M., 1887, p. 297), comemorado tradicionalmente em Portugal, com distribuição de castanhas assadas e vinho (Tiza, 2014-2015). Em suma, são muitas as informações que trechos breves podem vir a suscitar curiosidade e auxiliar no aprofundamento.

A partir dos diversos tópicos discutidos, intenta-se sobretudo destacar a diversidade de informações presentes nas linhas e entrelinhas de um livro de receitas comercial. Além de se discutir de forma aprofundada cada tópico, a análise da estrutura, do discurso e do conteúdo de *O Cozinheiro Imperial*, pretende abrir um leque para pesquisas dentro de suas variadas temáticas utilizando-se deste livro de autoria anônima como objeto de estudo (Figura 3).

**Figura 3** – Representações de possíveis temas de pesquisa a partir do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887).



Ao invés de se trazer respostas definitivas, o intuito é o de instigar questionamentos a partir do primeiro livro de receitas comercial publicado no Brasil Imperial, com mais de 400 páginas e um total de 1377 receitas a serem academicamente saboreadas.

## 2.5. Referências bibliográficas

- ALMANZA, B. A., BYRD, K. S., BEHNKE, C., JING MA, J., GE, L. Cookbooks in U.S. history: How do they reflect food safety from 1896-2014? **Appetite**, Amsterdam, v.1 n.116, p. 599-609, Sep., 2017.
- APPADURAI, A. **A vida social das coisas**. Niterói: Eduff, 1988. 368 p.
- BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Persona, 1977. 226 p.
- BENEDICT, Anderson. **Comunidades Imaginadas**. São Paulo: Companhia das Letras, 2008. 336 p.
- BORGHINI, A. What is a recipe?. **Journal of Agricultural and Environmental Ethics**, Berlin, v.28, n.4, p.719-738, 2015.
- CABANILLAS, I. C. Genre and text-type conventions in early modern women's recipe books. **Revista de Lingüística y Lenguas Aplicadas**, Valência, v.12, p.13-21, 2017.
- CIENCIA Gastronómica: Recetas de guisos i potajes para postres. Santiago: Imprenta de la República, 1851. 29 p.
- CORDEIRO, E. P., FONSECA, L. R. A., RIBEIRO, R. C., SATHLER, M. M. Evolução dos livros de culinária brasileiros e sua relação com o cozinhar na contemporaneidade. **DEMETRA Alimentação, Nutrição e Saúde**: revista do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. v.15, n. e47370, p. 1-16, 2020.
- CORONA, S. B., Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)\*. **Saberes y Razones, Desacatos**: Revista de Ciencias Sociales, Rosário, n.43, p. 31- 44, 2013.
- COSTA E SILVA, A. O Brasil, a África e o Atlântico no século XIX. **Estudos Avançados**, São Paulo, v.8, n.12, p. 21-42, 1994.
- COSTA, L. S., BARRETO, J. T., SANTANA, F. B., DIAS, G. S., SANTOS, D. F. C., NONATO, E. F. Assistência nutricional em tempos de pandemia: relato de experiência de nutricionistas residentes multiprofissionais. **Brazilian Journal of Development**, São José dos Pinhais, v.6, n.12, p. 94078-94086, 2020.
- CUSACK, I. African cuisines: Recipes for nationbuilding?. **Journal of African Cultural Studies**, Londres, v.13, n.2, p.207-225, 2000.
- DAVIS, H., NANSEN, B., VETERE, F., ROBERTSON, T., BRERETON, M., DURICK, J., VAISUTIS, K. Homemade cookbooks: a recipe for sharing. In Proceedings of the 2014 conference on Designing interactive systems (DIS '14). **Association for Computing Machinery**, New York, NY, USA, p. 73–82, 2014.
- DELLA GIUSTINA, A. P. S. & ELAU, M. S. A culinária como patrimônio cultural imaterial. **Cadernos do CEOM, Espaço de memória: abordagens e práticas**, Chapecó, v.22, n.31, p. 45-67, 2009.
- DIVIRGILIO, Didi. The Emergence of the Cookbook and Evolution of Cooking Terminology in Imperial Russia. **In: Food and Language: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooking**. Great Britain: Prospect Books, p. 94-104, 2009.

DIEZ-GARCIA, R. W. & CASTRO, I. R. R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n.1, p.91-98, 2011.

DUTRA, A. F. F. O., DIAS, A. D. C., ARAÚJO, D. C. S., SILVA, E. M., SILVA, I. M. F., GOMES, L. M. F. A importância da alimentação saudável e estado nutricional adequado frente a pandemia de Covid-19. **Brazilian Journal of Development**, São José dos Pinhais, v. 6, n. 9, p. 66464-66473, 2020.

EFTIMOV, T., POPOVSKI, G., PETKOVICĆ, M., KOROUŠIĆ SELJAK, B. K. COVID-19 pandemic changes the food consumption patterns. **Trends in Food Science & Technology**, Washington, D.C. v.104, p. 268–272, 2020.

EL COCINERO Mexicano. Cidade do México: Imprensa de Galván, 1831. 314 p.

ELIAS, Megan J. **Food on the Page: Cookbooks and American Culture**. Philadelphia: University of Pennsylvania Press Philadelphia, 2017. 304 p.

ETKIN, N. L. **Edible Medicines: An Ethnopharmacology of Food**. Tucson: Arizona Press, 2008. 304 p.

FELICIANO, P. de O. Literatura e construção de uma brasilidade pela culinária (1840-1960). **Jangada: Crítica | Literatura | Artes**, Revista do Programa de Pós-graduação em Letras da Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, v. 11, p. 142–155, 2018.

FIELD, G. C. Note on imperatives. **Mind**, Oxford, v. 59, n. 234, p. 230-232, 1950.

FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2003. 888 p.

FONTENELLE, I. A. **Cultura do consumo. Fundamentos e formas contemporâneas**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2017. 220 p.

GALLEGOS, Danielle. **Cookbooks as manuals of taste**. In: Bell, David & Hollows, Joanne. *Ordinary Lifestyles: Popular Media, Consumption And Taste*. England: Open University Press, 2005.

GARNELO, L. & WRIGHT, R. Doença, cura e serviços de saúde. Representações, práticas e demandas Baníwa. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.17, n.2, p. 273-284, 2001.

GENTILCORE, David. **Food and Health in Early Modern Europe: Diet, Medicine and Society, 1450-1800**. London: Bloomsbury Academic, 2015. 264 p.

HELSTOSKY, C. Recipe for the nation: reading italian history through la scienza in cucina and la cucina futurista. **Food and Foodways**, Londres, v. 11, n. 2-3, p. 113-140, 2003.

HOSKING, R. **Food and Language: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooking**. Oxford: Prospect Books, 2009. 390 p.

IBERÊ, D. Povos indígenas: alimentos, ancestralidade e sagrado em tempos de crise. **Cadernos OBHA**, Brasília, v.1, n.1, p. 36-44, 2015.

JOSEPHSON, B. E. An Ohio Recipe Book of the 1820's. **The Mississippi Valley Historical Review**, New York, v. 36, n. 1, p. 97-112, Jun, 1949.

KUPER, Adam. **Cultura, a visão dos antropólogos**. Bauru, SP: EDUSC, 2002. 318 p.

LA PUMA, J. What Is Culinary Medicine and What Does It Do?. **Population Health Management**, New York, v. 19, n. 1, p. 1-3, 2016.

LARSON, C. & ALBALA, K. **The Evolution of Cookbooks in the Digital Age**. In: Mark McWilliams, Mark. Food and Communication: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2015. London, p. 29-34, 2015.

LEÃO, G. C. & Ferreira, J. C. S. Nutrição e mudanças alimentares em meio a pandemia COVID-19. **Research, Society and Development**, São Paulo, v. 10, n. 7, p. 1-9, 2021.

LEUZINGER, T. G. **Recenseamento do Brazil em 1872**. Rio de Janeiro, Império do Brazil, 1872. 141 p.

MACHADO & Machado Filho. **A dialética da agroecologia**: contribuição para um mundo com alimentos sem veneno. São Paulo: Expressão popular, 2017. 358 p.

MARCONDES, R. L. O mercado brasileiro do século XIX: uma visão por meio do comércio de cabotagem. **Revista de Economia Política**, São Paulo, v. 32, n.1(126), p. 142-166, 2012.

MARTINO, A. **Itinerários investigativos : história das ideias linguísticas : apropriação e representação**. São Paulo: Blucher, 2021. 182 p.

MEDEIROS M.F.T. **Etnobotânica histórica: princípios e procedimentos**. Recife: NUPEEA/Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia, 2009. 83 p.

MEDEIROS M.F.T. **Historical Ethnobiology**. London: Academic Press, Elsevier, 2021. 210 p.

MELLO, G. **Desafios para o setor editorial brasileiro de livros na era digital**. *In: Perspectivas atuais da indústria de cobre no Brasil*, BNDES Setorial, Rio de Janeiro, v. 36, p. 429- 473, 2012.

PILLA, M. C. B. A. Cozinha, ordem e limpeza: Laboratório da civilização e espaço do poder feminino (1900- 1970). *In: Entre espacios: la historia latinoamericana en el contexto global*.

**Actas del XVII Congreso Internacional de la Asociación de Historiadores**

**Latinoamericanistas Europeos**, Berlim, v. 1. p. 771-781, sep 2014. Trabalho apresentado no XVII Congreso Internacional AHILA, 2014 [Berlim, BE].

POULTON, G. & ANTONO, A. A Taste of Virtual Culinary Medicine and Lifestyle Medicine-An Online Course for Medical Students. **American Journal of Lifestyle Medicine**, Missouri, v. 16, n. 1, p. 57-60, 2021.

RAIGN, K. R. The Art of Ancient Mesopotamian Technical Manuals and Letters: The Origins of Instructional Writing. **Technical Communication Quarterly**, Londres v. 31, n. 1, p. 44-61, 2021.

R. C. M. **O Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro em todos os seus ramos**. Rio de Janeiro: Laemmert & Cia., 1ª ed. 1839. 218 p.

R. C. M. **O Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro em todos os seus ramos**. Rio de Janeiro: Laemmert & Cia., 10ª ed. 1887. 455 p.

R. C. M. **O Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro em todos os seus ramos**. Rio de Janeiro: Laemmert & Cia., 11ªed. 1900. 455 p.

RIBEIRO, C. S. G. & CORÇÃO, M. O consumo de carne no Brasil: entre valores socioculturais e nutricionais. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**: revista do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro v. 8, n. 3, p. 425-438, 2013.

ROCHA, A. M. A feijoada no Brasil e o bacalhau em Portugal: a construção da comida como identidade cultural. **Mneme - Revista de Humanidades**, Caicó, v. 15, n. 35, p. 224-243, 2015.

SALES, D. B., SANTOS, D. P., SILVA, R. S., SANTOS, D. W. A prática do profissional de saúde na pandemia do COVID-19: impactos, estratégias e possibilidades do exercício da profissão. **Revista de Estudos Multidisciplinares**, São Luís, v.2, n. 1, p. 1-14, 2022.

SANTOS, C. R. A. dos. A Comida Como Lugar De História: As Dimensões Do Gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v.54, n. 1, p. 103 - 124, 2011.

SILVA, P. N. **Contributos para o estudo da expressão do tempo em textos de instruções: o exemplo da receita de culinária**. In Carvalho, Dulce; Vila Maior, Dionísio; Teixeira, Rui de Azevedo, org. Des(a)fiando discursos [Em linha] : homenagem a Maria Emília Ricardo Marques. Lisboa: **Universidade Aberta**, ISBN 972-674-456-3., p. 587-597, 2005.

SOARES, J. P. C. **Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-mar**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016. 734 p.

SOUSA, Ellem Cristina de Sousa. **As práticas alimentares: Semelhanças entre os cardápios da elite imperial e os restaurantes da cidade de Belém no século XIX (1870 – 1889)**. Universidade Federal do Pará. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em História) — Faculdade de História, Universidade Federal do Pará, Ananindeua, 2023.

TOTELIN, L. M. V. **Hippocratic Recipes; Oral and Written Transmission of Pharmacological Knowledge in Fifth- and Fourth- Century Greece**. Michigan: ProQuest LLC, 2013. 366 p.

TIZA, A. P. M. A festa de São Martinho. In: El Filandar / O Fiadeiro. **Publicación Ibérica de Antropología y Culturas Populares**, Zamora, v. 21, p. 101-110, 2014-2015.

VASCONCELOS, F. A.G. Historical tendencies of diet studies in Brazil. **História, Ciências, Saúde**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 1, p. 197-219, 2007.

VASCONCELOS, F. A. G. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 15, n. 2, p. 127-138, 2002.

ZAKORCHINI, Karina Quadros dos Santos. **A evolução do gênero receita culinária**. 2020. 124 p., Dissertação (Mestrado em Ciências da Linguagem) – Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2020.

### 3. Capítulo 2 <sup>2</sup>

#### A flora que permeia o primeiro livro de receitas comercial do Brasil

Paisagens de consumo foram e são constantemente remodeladas. Livros de receitas permitem o acompanhamento de tais metamorfoses, entre eles *O Cozinheiro Imperial* (10ª. edição, 1887), primeiro livro de receitas comercial do Brasil. O objetivo da pesquisa é analisá-lo a partir de um viés biológico. Foram delineadas duas bases de dados: (1) “Análise da Flora” – determina seções do livro e contabiliza referências a vegetais ao longo do mesmo, (2) “Levantamento Florístico” – ordena e faz aproximações taxonômicas das espécies (indivíduos) presentes nas receitas (parcelas) do livro (área de estudo), assinalando sua origem e presença no Registro Nacional de Cultivares (Brasil), somado a cálculos estatísticos. O livro apresentou 6271 citações, reduzidas a 267 desconsiderando repetições. Dentre as espécies mais citadas estão *pimenta* (n=529) e *salsa* (n=472). Das 267, 210 são referências diretas a vegetais, das quais 101 foram referenciadas taxonomicamente. Dessas, 10 têm origem exclusiva na América Latina, e 88 são cultivadas atualmente no Brasil. Tais dados evidenciam uma diversidade alimentar significativa à época, com influências além da europeia. Percorrer a história das plantas alimentícias no Brasil permite entender a economia alimentar local através do tempo e repensar hábitos alimentares sustentáveis na atualidade.

**Palavras-chave:** levantamento florístico; plantas alimentícias; livros de receitas; etnobotânica.

---

<sup>2</sup> Esse capítulo será submetido a revista *Economic Botany*, seguindo a estrutura-base de seções determinada pela mesma para submissão, disponível em:  
<https://www.econbot.org/index.php?module=content&type=user&func=view&pid=21>.

### 3.1. Introdução

As plantas alimentícias consumidas no Brasil de hoje são as mesmas do século XIX? Nativas ou introduzidas, representam o somatório da história alimentar brasileira na linha do tempo? Responder tais perguntas parece simples. Contudo, o deixa de ser quando se depara com o seguinte perfil biogeográfico e social do Brasil: um território de dimensões continentais, ocupado por uma das mais biodiversas floras do mundo, habitado e moldado por inúmeras civilizações pré-colombianas, seguido pela influência de quase 300 anos como colônia de exploração europeia (Neves, 2006; BRASIL, 2024). Soma-se a estes fatos a dinâmica das posteriores mudanças sociopolíticas até se chegar ao que se identifica como o país Brasil de hoje. A busca por respostas para delinear tal caminho passa por uma investigação de dados quer sejam históricos, sociológicos, culturais ou biológicos.

As migrações de pessoas influenciam na migração da flora, alterando e remodelando as paisagens de consumo local (Medeiros, 2009). Estudos arqueológicos evidenciam a influência humana na alteração da paisagem em território atualmente brasileiro desde os povos pré-colombianos (Neves, 2006). No decorrer da história, a intensa urbanização traz consequências e efeitos sobre a disposição e diversidade da flora local (Knapp *et al*, 2008; Dolan *et al*, 2011). Devido à múltipla importância da vegetação para a civilização humana, destacando-se inclusive para a economia, estudos que visam identificar e quantificar espécies ou grupos de espécies no espaço e no tempo são recorrentemente realizados em diversas proporções.

Alguns destes estudos são realizados através de levantamentos florísticos aplicados em diversos formatos. Dentre estes, levantamentos com intuito de identificar e preservar a flora local (Souza; Rodal, 2010; Alves *et al*, 2015), ou em áreas já transformadas em reservas, parques naturais, ou em outras unidades de conservação, para acompanhar ou reforçar tal medida (Freire, 1990; Matias; Nunes, 2001; Rodal; Nascimento, 2002; Frink *et al*, 2013);

Levantamentos em áreas urbanas, visando acompanhar o paisagismo e a dinâmica da flora nos centros de adensamento populacional (Santos *et al*, 2011; Richter *et al*, 2012; Zea *et al*, 2015); levantamentos de diversidade florística a partir de literatura acadêmica previamente elaborada, além de dados de herbários (Lewis, 1998); e ainda, análises a partir de levantamento de macrofósseis e polens fósseis para acompanhar mudanças ao longo do tempo (Allen; Huntley, 1999; Birks *et al*, 2015), ou mesmo em um curto espaço de tempo para acompanhar mudanças dinâmicas da paisagem (Luize *et al*, 2015). Em levantamentos etnobotânicos, a florística auxilia na compreensão da interação entre os grupos sociais e a flora com diversos fins, entre alimentício, medicinal, religioso, etc. (p.ex. Fonseca-Kruel; Peixoto, 2004; Gandolfo; Hanazaki, 2011; Sfoggia *et al*, 2019; Damo *et al*, 2020; Gervazio *et al*, 2022; Lombardi *et al*, 2023).

Levantamentos florísticos utilizando livros de receitas culinárias como fonte de análise tornam-se um campo viável para estudos de rastreamento da atividade e mudanças no sistema alimentar de uma população. Também deve-se levar em consideração o recorte do público que consome tal material e o contexto no qual este foi publicado (Soares, 2016). No Brasil, o primeiro livro de receitas comercial impresso foi *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M), com sua 1ª edição datada de 1839, no Rio de Janeiro (sudeste do Brasil), durante o período imperial (1822-1889). Couto e Alfonso-Goldfarb (2015) destacam que no período imperial as diversas influências sobre saúde e nutrição mudaram os hábitos alimentares no Brasil a partir de concepções europeias, as quais conjugaram o exercício médico a outros meios para sua divulgação, a exemplo de livros de cozinha. Considerando esta conjuntura, a obra em questão era provavelmente direcionada a uma pequena elite de consumidores, sobretudo de ascendência europeia. É uma obra relevante para avaliar os elementos nativos e exóticos pretendidos para a representação da alimentação do Brasil em formação a época.

Em relação ao cenário atual da alimentação, Parry e outros (1999) já destacavam as mudanças climáticas afetando as produções agrícolas e, conseqüentemente a segurança alimentar, o que continua se agravando (Alpino *et al*, 2022), com a recente pandemia da COVID-19 (2020-2022). A fome é a realidade vivida por mais de 780 milhões de pessoas no mundo (FAO *et al*, 2023), sendo 33 milhões do Brasil (PENSSAN, 2022). Buscar na história da alimentação o que era consumido, o que segue sendo consumido ou deixou de ser, e ainda o que foi negligenciado e o porquê, auxiliam a elucidar a narrativa desta realidade. Na busca circunstancial dessa história, pode-se encontrar alternativas que possibilitem mudanças favoráveis no consumo alimentar e nutricional da população humana.

Nesta perspectiva, o presente trabalho tem por objetivo fazer um levantamento florístico tendo como base a obra *O Cozinheiro Imperial* com o intuito de inferir o que se comia naquele período, ainda que se considerasse apenas uma parcela populacional, a elite, e comparar tais espécies alimentícias observando sua flutuação na alimentação atual, não importando qual grupo social. Pretende-se discutir diversidade alimentícia, influências sobre a mesma e sua evolução no Brasil. Por mais local e temporal que seja um livro, sua inserção em um contexto global e atemporal permite uma análise das dinâmicas de consumo de plantas alimentícias ao longo do tempo. Um assunto de importância pretérita, atual e futura, sendo base do desenvolvimento humano.

## 3.2. Metodologia

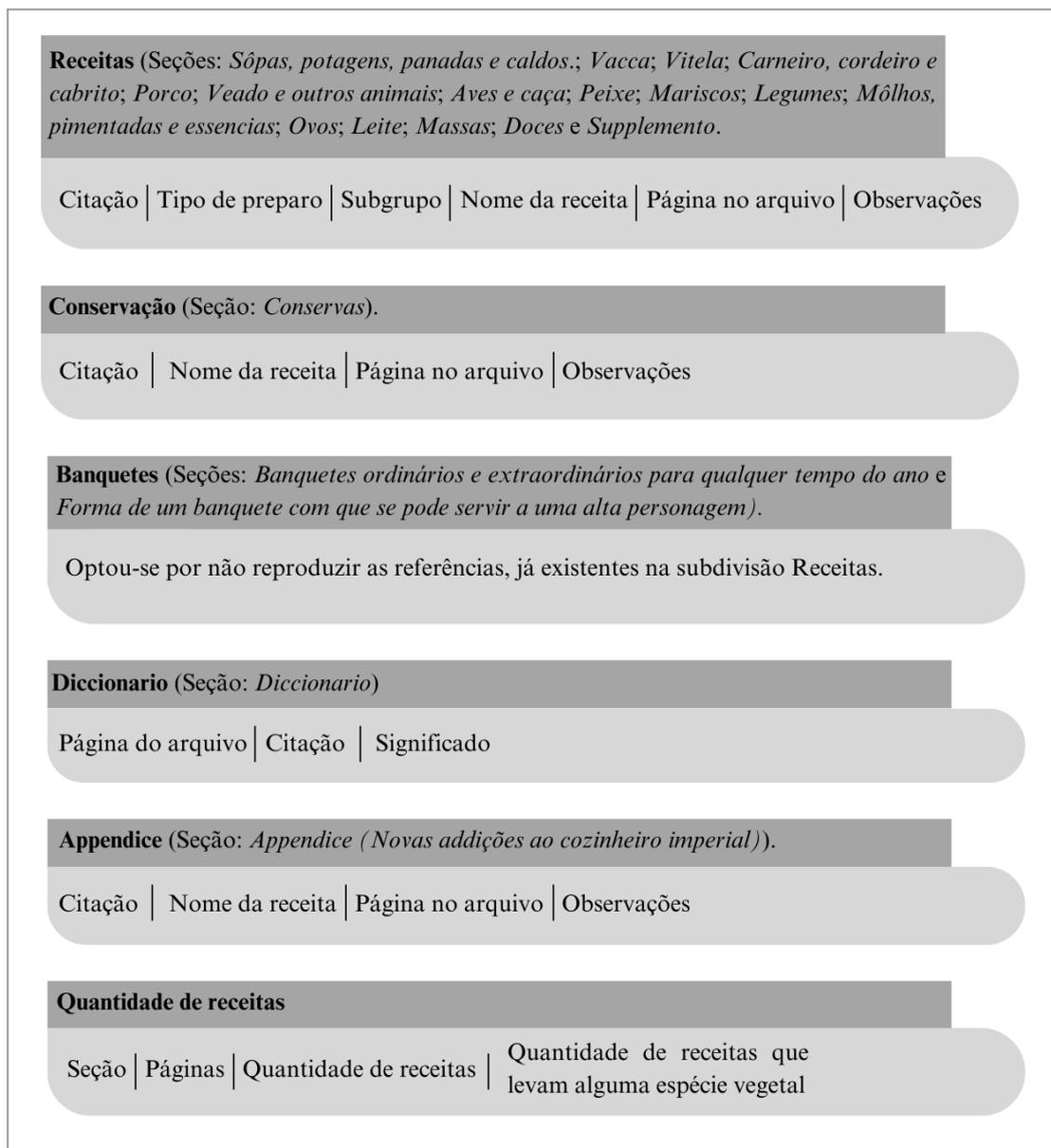
### 3.2.1. Caracterização do objeto de pesquisa

A obra analisada é uma versão digitalizada da 10<sup>a</sup> ed. de *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M, 1887), com 455 páginas, produzida pela editora Laemmert & Cia. no Rio de Janeiro (Brasil). Caracterizado como um livro de domínio público, e está disponível virtualmente no Acervo da Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin (BBM).

### 3.2.2. Coleta e análise de dados

A partir da leitura detalhada do documento foram criados banco de dados em planilhas eletrônicas (Medeiros, 2009) com subdivisões considerando as seções já existentes no livro. Cada subdivisão recebeu uma organização específica. O banco de dados denominado “Análise da Flora” (Apêndice 3) registrou as referências a espécies vegetais ao longo de cada subdivisão criada (Figura 1). Em decorrência de “análise da flora” outro banco de dados denominado “Levantamento Florístico” (Apêndice 4), considerou as citações de espécies vegetais presentes nas subdivisões “Receitas”, “Conservação” e “Appendice” (Figura 2). Neste “Levantamento Florístico”, o livro em si foi compreendido como a “área de estudo” e cada receita representou uma “parcela” no levantamento. O total de parcelas presentes na área de estudo equivale ao total de receitas presentes no livro (Figura 3). Cada referência a uma espécie utilizada na receita como ingrediente foi considerada como um "indivíduo" presente na parcela, e o total de referências equivale ao total de indivíduos no levantamento (adaptado de Filgueiras, 1994).

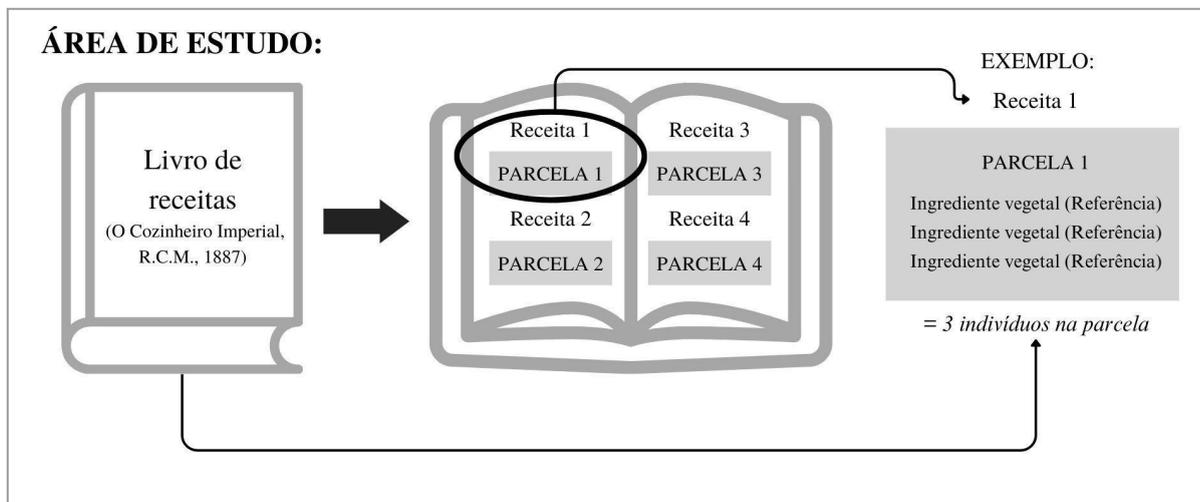
**Figura 1** – Estruturação do banco de dados “Análise da Flora” no qual se apresenta o levantamento de dados do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M, 1887).



**Figura 2** – Estruturação do banco de dados “Análise Florística” no qual se apresenta o levantamento de dados do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M, 1887).

<b>Total de citações</b>							
Total de citações geral de referências a espécies vegetais no livro, sendo posteriormente classificadas como referências diretas, referências compostas, práticas e “mel”.							
<b>Total geral</b>							
Total de citações acumuladas para cada referência.							
<b>Total por seção</b>							
Total de citações acumuladas para cada referência, por seção.							
<b>Gráfico - total por seção</b>							
Gráfico relacionado ao total de citações acumuladas para cada referência, por seção.							
<b>À brasileira</b>							
Total de citações na seção <i>à brasileira</i> , considerando as referências presentes exclusivamente nas receitas com esta nomenclatura.							
<b>Listagem final “ingredientes”</b>							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingrediente</th> <th>Citações</th> <th>Nome científico (Pio Corrêa)</th> <th>Nome Científico (Flora do Brasil 2020)</th> <th>Nome atual (WFO; POWO; FFB)</th> <th>Família</th> <th>Origem (POWO)</th> </tr> </thead> </table>	Ingrediente	Citações	Nome científico (Pio Corrêa)	Nome Científico (Flora do Brasil 2020)	Nome atual (WFO; POWO; FFB)	Família	Origem (POWO)
Ingrediente	Citações	Nome científico (Pio Corrêa)	Nome Científico (Flora do Brasil 2020)	Nome atual (WFO; POWO; FFB)	Família	Origem (POWO)	
<b>Levantamento florístico final</b>							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Família</th> <th>Nome atual (WFO; POWO; FFB)</th> <th>Ingrediente</th> <th>Origem (POWO)</th> <th>RNC</th> </tr> </thead> </table>	Família	Nome atual (WFO; POWO; FFB)	Ingrediente	Origem (POWO)	RNC		
Família	Nome atual (WFO; POWO; FFB)	Ingrediente	Origem (POWO)	RNC			
<b>Listagem final “ferramentas”</b>							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Referência</th> <th>Citações</th> <th>Nome científico (Pio Corrêa)</th> <th>Nome Científico (Flora do Brasil 2020)</th> </tr> </thead> </table>	Referência	Citações	Nome científico (Pio Corrêa)	Nome Científico (Flora do Brasil 2020)			
Referência	Citações	Nome científico (Pio Corrêa)	Nome Científico (Flora do Brasil 2020)				
<b>Proporção das identificações</b>							
Avaliação quanto ao total de identificações a nível de Família, Gênero e/ou Espécie botânica.							
<b>Dicionário</b>							
Análise de referências diretas e indiretas a espécies vegetais; avaliação similar a <i>Listagem final de ingredientes</i> para as 4 espécies presentes apenas nessa seção (que contudo, não foram levadas em consideração no <i>Levantamento florístico final</i> por estarem ausentes de receitas ao longo do livro).							

**Figura 3** – Estrutura analítica de dados levantados associando o livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887) à área de estudo.



A escrita foi mantida como no original (Medeiros, 2021), respeitando-se as grafias diferentes de uma mesma referência nas variadas seções do livro. Foi considerada toda citação direta a uma planta, ou ainda indireta – ex. direta: trigo; ex. indireta: pão – (Filgueiras; Peixoto, 2001). Posteriormente, essas citações foram classificadas como “referências diretas”, “referências compostas” e, ainda, como “práticas” – aquelas referências a espécies vegetais utilizadas somente nas práticas de feitura dos alimentos e não como um ingrediente. No caso de dúvida sobre um termo fazer referência a uma planta ou não, este era anotado e destacado para posterior busca e checagem de referência a esse termo em Pio Corrêa (1874) e Chernoviz (1851), determinando sua inclusão ou não na listagem geral. Exceção quanto a fungos e ao produto “mel”, considerado de forma isolada, uma vez que se origina diretamente da relação do polinizador com alguma espécie botânica.

Buscando-se os nomes vernaculares das plantas citadas (referências) chegou-se a pistas taxonômicas através da identificação das espécies em nível científico (Medeiros, 2009), consultando a coleção *Diccionario das Plantas Úteis do Brasil* (Pio Corrêa, 1874). Foram também consultados o banco de dados da Flora e Funga do Brasil (2020), World Flora Online (WFO, 2023) e Plants of the World Online (POWO, 2023) para sua nomenclatura atualizada.

Entraram no “Levantamento florístico final” (Figura 2) apenas as espécies com um único consenso de nomenclatura da espécie, gênero ou família (inclusive as identificadas apenas em uma das fontes). As referências que resultaram em mais de uma espécie de famílias diferentes foram desconsideradas para esta última planilha; nomes científicos registrados a partir de Pio Corrêa (1874) cuja nomenclatura não foi reconhecida nas plataformas atuais também foram desconsiderados.

Quanto às informações de origem, foi utilizada a plataforma Plants of the World Online (POWO, 2023) como referência global, e no caso das que ocorrem no Brasil, as informações foram complementadas através da plataforma Flora e Funga do Brasil (2020).

Quanto à presença das referências no Registro Nacional de Cultivares atual do Brasil (RNC), foi utilizada a listagem mais atualizada da mesma, que data de 08 de dezembro de 2022.

Algumas totalizações foram feitas para os dados de “Análise da Flora”: 1. valor total de receitas presentes em todo o livro; 2. Valor total de receitas por seção do livro; 3. valor total de receitas existentes em cada seção do livro que continha alguma espécie vegetal notificada nas subdivisões “Receitas”, “Conservação” e “Appendice”. Foi seguida a estrutura textual das receitas, considerando seus títulos (a nomeação) e excluindo advertências, informações sobre corte, ou descrições, a exemplo de *Diccionario*.

Diferentes totalizações foram feitas para os dados de “Levantamento Florístico” – a. considerando todas as referências diretas e compostas: 1. valor total de referências a espécies vegetais, 2. valor total relativo por indivíduo, com determinação da referência mais utilizada de forma geral e por seção, 3. valor total de referências vegetais em *á brasileira*; e b. considerando exclusivamente as referências diretas identificadas: 1. valor total de espécies por família, 2. valor total relativo de espécies por família, 3. porcentagem de espécies nativas em

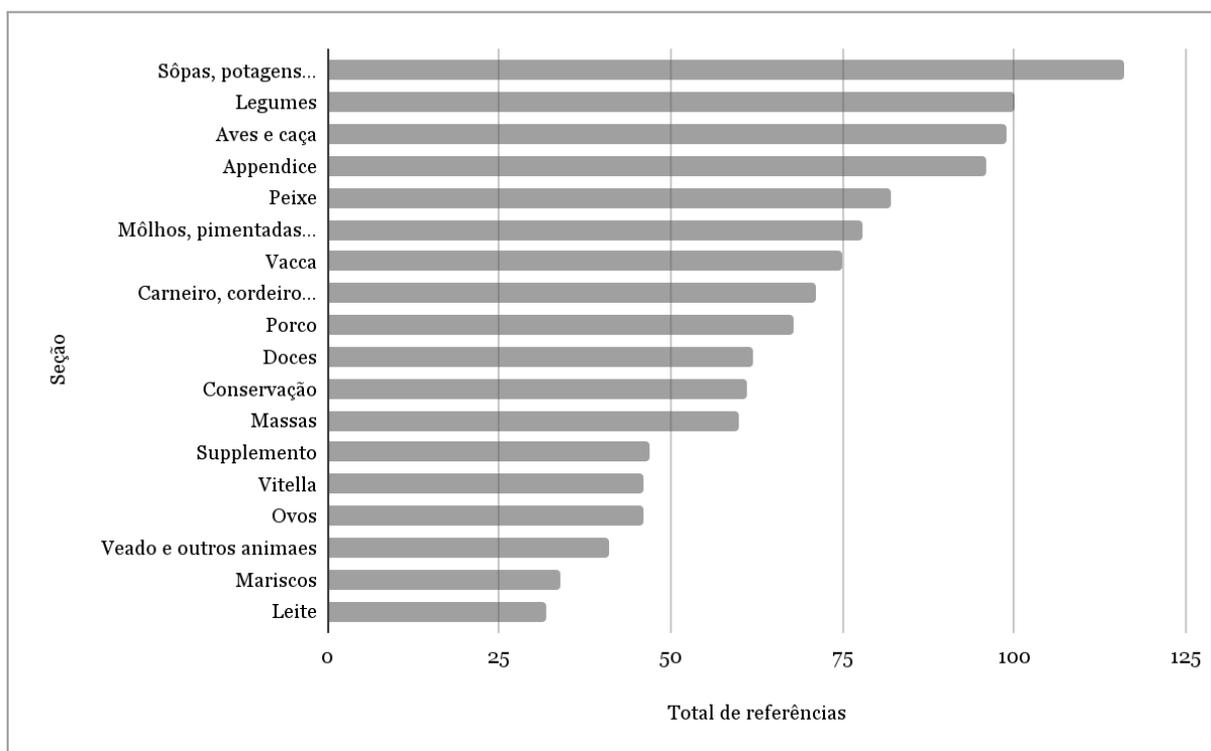
relação às exóticas, 4. porcentagem de espécies por continente, 5. valor total de espécies atualmente cultivadas no Brasil.

### 3.3. Resultados

#### 3.3.1. A “Análise da Flora”

O “Levantamento Florístico” resultou em 6271(N) citações a vegetais, fungos e ao produto “mel” presentes no livro (Figura 4). Unificando as citações repetidas, o valor total de citações acumuladas foi de 267 citações distintas, sendo 210 (78% do total de citações acumuladas) referências diretas, 50 (18%) referências compostas (Apêndice 5), três (1%) referências usadas nas práticas de feitura dos alimentos, três (1%) relacionadas a fungos, e uma (0,03%) relacionada ao produto “mel”.

**Figura 4** – Valor total de referências diretas, referências compostas, práticas, fungos e “mel”, relacionado a cada seção de receitas no livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887), ordenado de modo decrescente.



As seções *Legumes* e *Doces* são as únicas que mencionam o produto “mel”; com exceção das seções *Sôpas, portagens, panadas e caldos, Porco, Leite* e *Doces*, todas as outras seções fazem referência a fungos, nomeados como *morilhas, cogumelos* ou *trufas*; as seções *Doces, Appendice, Aves e Caça, Vaca e Legumes*, fazem referência a plantas utilizadas nas práticas de feitura dos alimentos (Tabela 1).

**Tabela 1** – Referências relacionadas a práticas utilizadas na feitura dos alimentos, suas respectivas pistas taxonômicas e citações no livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887).

Referência	Prática	Citações	Pista taxonômica (Pio Corrêa)	Pista taxonômica (Flora e Funga do Brasil 2020)
Canna	Como espetos de páo para misturar ou transpassar	4	<i>Saccharum officinarum</i> L.	<i>Saccharum officinarum</i> L.
Carvão	Como brasa fina apagada para auxiliar no processo de assar	1	Cita como cogumelo	-
Páó-rosa (folhas)	Em uma salmoura	1	<i>Aniba duckei</i> Kostern./ <i>A. parviflora</i> Mez./ <i>A. rosaedora</i> Ducke/ <i>A. terminalis</i> Ducke/ <i>Aydendron riparium</i> Nees./ <i>Ocotea caudata</i> Mez./ <i>Weinmannia discolor</i> Gardn.	-

Das citações referentes a vegetais, fungos e ao produto “mel”, as 10 mais frequentes são temperos ( $n=3047$ ; 48% do total de citações; Tabela 2), alguma dessas também presente como mais frequente em todas as seções ( $n=18$ ; 100% do total de seções; Tabela 3).

**Tabela 2** – Relação das referências de maior frequência de citação nas receitas do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887), em ordem decrescente.

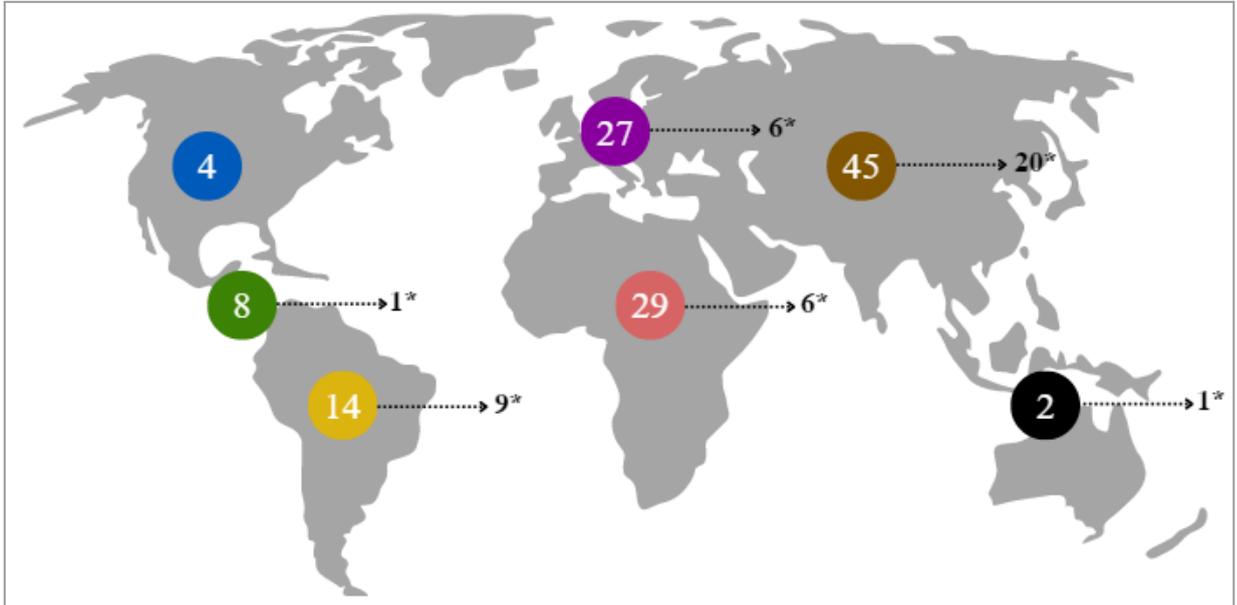
Referências	Citações
<b>Diretas</b>	
Salsa, raiz da salsa, salsa (frita), salsa verde	472
Limão, limão (casca e sumo), limão (casca ralada), limão (casca), limão (de conserva), limão (succo), limão (sumo e em rodela), limão (sumo), flôr de limão	353
Cebola, Cebola branca, cebola das roxas, cebola verde	352
Alho	213
Assucar, assucar candi, assucar em pó, assucar fino	203
<b>Compostas</b>	
Pimenta, pimenta (em pó), pimenta (grãos), pimenta (inteira), pimenta (moída)	529
Pão, Pão (côdeas), Pão (frito), Pão (massapões), Pão (miolo e ralado), Pão (miolo esfarelado), Pão (miolo frito), Pão (miolo ralado), Pão (miolo), Pão (Pães de forma), Pão (panácio), Pão (paneis), pão (pão de rala), pão (ralado fino), pão (ralado), torrada, pães de vintem	303
Vinagre	234
Vinho branco, vino branco (1)	207

**Tabela 3** – Relação das referências de maior frequência nas receitas por seção no livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M, 1887).

Seção	Referência	Citações	Total de receitas da seção
Sôpas, potagens, panadas e caldos	Pães	60	111
Vacca	Pimenta	37	71
Vitela	Pimenta	38	72
Carneiro, cordeiro e cabrito	Salsa	37	91
Porco	Pimenta	33	62
Veado e outros animaes	Pimenta	25	40
Aves e caça	Pimenta	73	191
Peixe	Salsa	48	102
Mariscos	Salsa	26	37
Legumes	Pimenta	36	107
Môlhos, pimentada e essencias	Pimenta	39	105
Ovos	Assucar/Pimenta	19	60
Leite	Assucar	23	33
Massas	Assucar/Farinha de trigo	25	59
Doces	Assucar	47	54
Suplemento	Salsa	28	58
Conservação	Vinagre	8	36
Appendice	Pimenta	79	88

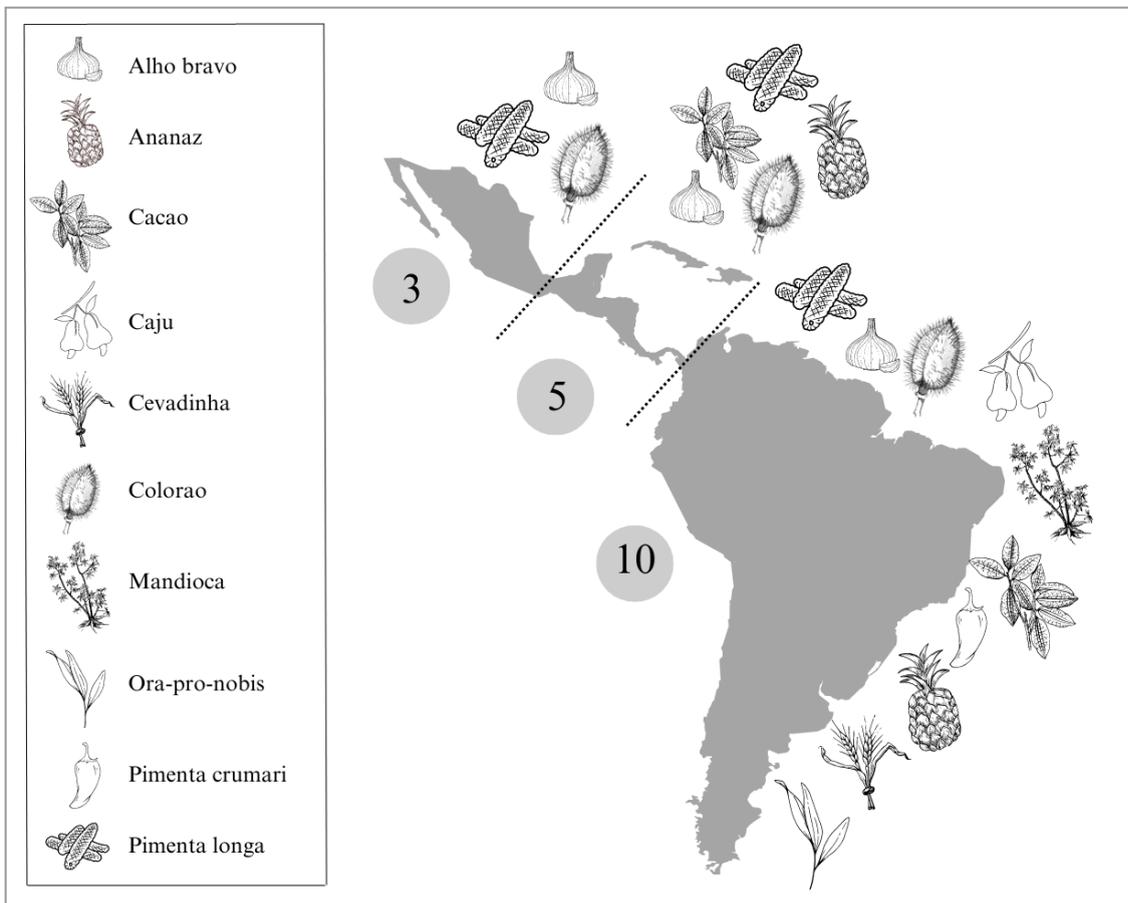
Das 210 referências diretas, 101 foram referências diretas identificadas (unificando as que possuem mesmo nome científico). Destas 101, 19 têm origem de distribuição nas Américas, sendo 10 exclusivas da América Latina. Cevadinha (*Bromus catharticus* Vahl) e Ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata* Mill.) são de ocorrência exclusiva da América do Sul. Nenhuma espécie é exclusiva do território brasileiro (Figuras 5 e 6).

**Figura 5** – Mapa-múndi contendo a quantidade de espécies em suas regiões de origem (América do Norte, América Central, América do Sul, África, Ásia, Europa, Oceania).



\*Valor aproximado da porcentagem de espécies exclusivas de cada região em relação ao valor total de espécies do levantamento.

**Figura 6** – Ilustração representativa da origem e distribuição das dez espécies que ocorrem exclusivamente na região da América Latina.



Em relação às receitas intituladas como *á brasileira*, foram 34 citações presentes ao todo, considerando referências diretas e compostas, desconsiderando repetições (Tabela 4).

**Tabela 4** – Referências à espécies vegetais presentes em receitas de *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887) associadas ao termo *á brasileira*.

<b>Referências</b>	<b>Citações</b>
<b>Diretas</b>	
Abobora de agua	1
Açafrão	1
Alho(s)	5
Assucar	1
Azeite	3
Azeite de dendê	2
Azeite doce	2
Bananas da terra	1
Beldroegas	1
Bredos/ Caruru de porco (ou bredos)	2
Cajús	1
Canella	1
Cebola(s)	6
Crumarí (pimenta)	6
Farinha de arroz	1
Farinha de mandioca	1
Farinha de milho	1
Farinha de trigo	1
Feijões verdes (vagens)	1
Gengibre	1
Gilós	2
Grelos de abóbora	1
Louro	5
Maxixes	1
Milho	1
Ora-pro-nobis	1
Pimenta da India	4
Pimenta do reino	1
Quiabos (quingombôs)	3

Salsa	5
Tomates	4
<b>Indiretas</b>	
Farinha	1
Massa	1
Vinagre	3

---

Foi constatado na RNC (Brasil, 2023) que das 101 referências diretas identificadas, 88 são cultivadas atualmente no Brasil. Das 10 espécies de origem exclusiva nas Américas, Alho bravo (*Nothoscordum gracile* (Aiton) Stearn) e Pimenta longa (*Piper tuberculatum* Jacq.) não são cultivadas atualmente (Tabela 5).

**Tabela 5** – Identificação de pista taxonômica e origem das referências presentes nas receitas do livro *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887) e na Relação Nacional de Cultivares (Brasil, 2023).

Família/ Táxon específico e infraespecífico	Referência	Origem	RNC
<b>Amaranthaceae</b>			
<i>Beta vulgaris</i> L. * / **	Acelgas, acelgas brancas/	África, Ásia e Europa (Mediterrâneo)	Presente
	Beterraba		
<i>Spinacia oleracea</i> L. *	Espinafre, espinafre (ragu)	Ásia (região oeste)	Presente
<b>Amaryllidaceae</b>			
<i>Allium sativum</i> L.*	Alho, alho (frescos)	Ásia, África (Oriente Médio)	Presente
<i>Nothoscordum gracile</i> (Aiton) Stearn	Alho bravo	América do Sul e Central (incluindo Brasil, nas regiões Sul e Sudeste)	NÃO
<i>Allium ampeloprasum</i> L. *	Alho porro	África, Ásia e Europa (Mediterrâneo, Oriente Médio e leste africano).	Presente (como <i>Allium porrum</i> )
<i>Allium cepa</i> L. *	Cebola, cebola branca, cebola das	Ásia (parte central, Turcomenistão)	Presente
	roxas, cebola verde		
<i>Allium fistulosum</i> L. *	Cebolinha, cebolinha (rabos),	Ásia (China)	Presente
	cebolinhas (inteiras), cebolinhas (ramos de), cebolinha verde		
<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Cebolinho	América do Norte, Ásia e Europa (Ampla distribuição no Hemisfério Norte)	Presente
<i>Allium ascalonicum</i> L.	Echalota	África e Ásia (Nordeste da África e parte do Oriente Médio)	NÃO

**Anacardiaceae**

<i>Anacardium occidentale</i> L.*	Cajú	América do Sul (faixa tropical da América do Sul "norte"; grande parte do território brasileiro, nas regiões Norte, Nordeste, Centro-Oeste e Sudeste).	Presente
<i>Mangifera indica</i> L. *	Manga verde	Ásia (sul asiático)	Presente
<i>Pistacia vera</i> L.	Pistache	Ásia, África (Oriente Médio)	NÃO

**Apiaceae**

<i>Apium graveolens</i> L. *	Aipo	África, Ásia e Europa (Mediterrâneo)	Presente
<i>Daucus carota</i> L. *	Cenoura, cenouras vermelhas	África, Ásia e Europa (Mediterrâneo)	Presente
<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	Cerefolio, cerefolio (folhas)	África, Ásia e Europa (Leste europeu e Oriente Médio)	Presente
<i>Coriandrum sativum</i> L. *	Coentro, coentro (secco), coentro (semente)	Ásia, África (Oriente Médio)	Presente
Mais de um gênero	Cominho	-	Presente (pelo nome comum)
<i>Foeniculum vulgare</i> Mill. *	Funcho, funcho (ramos), funcho (semente)	África, Ásia e Europa (Mediterrâneo)	Presente
<i>Pastinaca sativa</i> L. *	Pastinaca	Ásia e Europa (Grande parte da Europa e centro-norte da Ásia)	Presente

**Arecaceae**

<i>Elaeis guineensis</i> Jacq. *	Azeite de dendê	África (faixa tropical)	Presente
<i>Phoenix dactylifera</i> L.	Tamaras	Ásia, África (Oriente Médio)	Presente

<b>Asparagaceae</b>	<i>Asparagus officinalis</i> L. *	Espargo	Ásia e Europa (ampla distribuição)	Presente
<b>Asteraceae</b>				
	<i>Cynara cardunculus</i> L. *	Alcachofras	África e Europa (Norte da África e Sul da Europa)	Presente
	<i>Lactuca sativa</i> L.	Alface, alface (folhas), alface (talos de alface), alfaces repolhudas	Ásia (Iraque)	Presente
	<i>Cichorium intybus</i> L.	Almeirões	África, Ásia e Europa (Oriente Médio)	Presente
	Mais de um gênero	Carqueija	-	Presente (pelo nome comum)
	Mais de um gênero	Centaurea (folhas)	-	Presente (pelo nome comum)
	<i>Pseudopodospermum hispanicum</i> (L.)	Escorcioneira	África e Europa (Grande parte da Europa e pequena parte do Norte da África)	NÃO
	<i>Artemisia dracunculus</i> L. *	Estragão	América do Norte, Ásia e Europa (ampla distribuição)	Presente
	<i>Artemisia</i> L.	Losna (folhas)	-	Presente (nome comum e gênero)
<b>Betulaceae</b>	<i>Corylus avellana</i> L.	Avelã	África e Europa (Regiões da Europa e Oriente Médio)	NÃO
<b>Bixaceae</b>	<i>Bixa orellana</i> L.	Colorao	América do Sul e Central (Presente em , grande parte do território brasileiro, todas as regiões).	Presente
<b>Brassicaceae</b>				
	<i>Brassica oleracea</i> L. *	Couve, couve murciana , murcianas	Europa	Presente

	<i>Brassica cretica</i> Lam.	Couve-flor	África e Ásia (Oriente Médio)	NÃO
	Mais de um gênero	Mostarda	-	Presente (pelo nome comum)
	<i>Brassica</i> L.	Nabos, grelos de nabos	-	Presente (pelo nome comum e gênero)
	<i>Raphanus raphanistrum</i> subsp. sativus (L.) Domin *	Rabanetes	Europa (sul)	Presente
	<i>Armoracia rusticana</i> G.Gaertn., B.Mey. & Scherb.	Rábão	Europa (sudeste)	NÃO
	<i>Brassica oleracea</i> L. *	Repolho	Europa (oeste)	Presente
<b>Bromeliaceae</b>	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr. ( <i>Ananas comosus</i> var. <i>comosus</i> )	Ananazes	América do Sul e Central (faixa tropical; incluindo o Brasil, todas as regiões).	Presente
<b>Cactaceae</b>	<i>Pereskia aculeata</i> Mill. *	Ora-pro-nobis	América do Sul (incluindo o Brasil, regiões Nordeste, Sudeste, Centro-Oeste e Sul).	Presente
<b>Capparaceae</b>	<i>Capparis spinosa</i> L.	Alcaparras, alcaparras (botões)	África, Ásia e Europa (Mediterrâneo)	NÃO
<b>Cucurbitaceae</b>				
	<i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl.	Abóbora d'agua	África (Região central)	Presente
	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne	Abobora menina	América do Sul (Argentina e Bolívia)	Presente
	<i>Cucumis anguria</i> L. *	Maxixes	África (faixa tropical)	Presente
	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai *	Melancia	África (nordeste)	Presente

<i>Cucumis melo</i> L. *	Melão	África (faixa tropical) Ásia (Oriente Médio, sul da Ásia) e Oceania (Austrália).	Presente
<i>Cucumis sativus</i> L. *	Pepinos, pepinos (de conserva), pepinos (ragu), pepinos pequenos, Pepino de escabeche	Ásia (sul asiático)	Presente
<b>Dioscoreaceae</b> (Dioscorea)	<i>Dioscorea</i> L. Cará	-	NÃO
<b>Euphorbiaceae</b>	<i>Manihot esculenta</i> Crantz *	Farinha de mandioca	América do Sul (Brasil (Norte, Nordeste, Sudeste e Centro-oeste), Colombia, Equador e Peru). Presente
<b>Fabaceae</b>			
<i>Lathyrus oleraceus</i> Lam. *	Ervilhas, ervilhas (caldo), ervilhas (vagens), ervilhas seccas, Ervilhas verdes	África, Ásia e Europa (Região do Mediterrâneo e Oriente Médio)	NÃO
Mais de um gênero	Farinha de amendoim, farinha de amendoim (torrado)	-	Presente (pelo nome comum)
Mais de um gênero	Favas, favas (vagens), favas verdes	-	Presente (pelo nome comum)
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Feijão, feijões (vagens)	América Central	Presente
<i>Lens culinaris</i> Medik. *	Lentilha	África, Ásia e Europa (Oeste europeu, países no norte da África, Oriente Médio).	Presente

<b>Iridaceae</b>	<i>Crocus sativus</i> L.	Açafrão, açafão (em pó)	Europa (Grécia)	NÃO
<b>Lamiaceae</b>				
	<i>Ocimum</i> L.	Mangericão, mangericão (em pó), mangericão (secco)	-	Presente (pelo nome comum e gênero)
	<i>Satureja hortensis</i> L.	Segurelha, cegurelha	Ásia e Europa (sul da Europa e centro-oeste asiático).	Presente
	<i>Thymus</i> L.	Tomilho	-	Presente (pelo nome comum e gênero)
(Ocimum)	<i>Ocimum</i> L.	Alfavaca	-	Presente (pelo nome comum e gênero)
<b>Lauraceae</b>	<i>Laurus nobilis</i> L. *	Louro, louro (folhas)	África, Ásia e Europa (Mediterrâneo)	Presente
<b>Lythraceae</b>	<i>Punica granatum</i> L. *	Romãs	Ásia (Oriente Médio asiático)	Presente
<b>Malvaceae</b>				
	<i>Theobroma cacao</i> L. *	Cacáo	América do Sul e Central (incluindo o Brasil (Norte e Nordeste)).	Presente
	<i>Modiola caroliniana</i> (L.) G.Don	Mercurial	-	NÃO
	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench *	Quiabos, quiabos (quingombôs)	Ásia (região sul).	Presente
<b>Musaceae</b>	<i>Musa × paradisiaca</i> L. *	Bananas	Ásia (Malásia e Filipinas)	Presente (pelo nome comum e gênero)

<b>Myristicaceae</b>	<i>Myristica fragrans</i> Houtt. *	Noz moscada, flôr de noz moscada , noz moscada (ralada), macir (flor), macis (arilo)	Ásia (Indonésia (Maluku)).	NÃO
<b>Oleaceae</b>	<i>Olea europaea</i> L. *	Azeite	África, Ásia e Europa (Mediterrâneo)	Presente
<b>Piperaceae</b>				
	<i>Piper nigrum</i> L. */ **	Pimenta, pimenta (em pó), pimenta (grãos), pimenta (inteira), pimenta (moída)/ Pimenta do Reino, Pimenta da Índia (mesma coisa segundo o dicionário)	Ásia (Índia)	Presente (como pimenta-do-reino)
	<i>Piper tuberculatum</i> Jacq.	Pimenta longa	América do Sul e Central (região tropical; incluindo o Brasil, distribuída por todas as regiões)	NÃO
	<i>Capsicum annum</i> L *	Pimentões doces	América do Norte e Central (México e Guatemala)	Presente
<b>Poaceae</b>				
	<i>Oryza sativa</i> L. *	Arroz, Farinha de arroz	Ásia (China)	Presente
	<i>Saccharum officinarum</i> L. *	Assucar, assucar candi, assucar em pó, assucar fino	Oceania (Nova Guiné)	Presente
	<i>Hordeum vulgare</i> L. *	Cevada, cevada (pilada), Farinha de cevada pilada	Ásia (atual Palestina)	Presente
	<i>Bromus catharticus</i> Vahl	Cevadinha	América do Sul (incluindo o Brasil, Regiões sul e sudeste)	Presente

<i>Zea mays</i> L. *	Milho, milho (espiga), palha de milho ou farinha de milho/ Cuscuz	América do Norte e Central (México e Guatemala)	Presente
Mais de um gênero	Farinha de aveia	-	Presente (pelo nome comum)
<i>Secale cereale</i> L. *	Pão de centeio, Pão (miolo de pão de centeio)	Ásia (Arábia Saudita)	Presente
<i>Triticum</i> L.	Trigo, Trigo (espiga), farinha de trigo	-	Presente (pelo nome comum e gênero)
<b>Polygonaceae</b> <i>Rheum</i> L.	Rhuiarbo (machucado)	-	Presente (pelo nome comum e gênero)
<b>Rosaceae</b>			
<i>Prunus spinosa</i> L.	Abrunhos	Europa	NÃO
<i>Agrimonia eupatoria</i> L.	Agrimonia (folhas)	África, Ásia e Europa (Oeste da Ásia e Norte da África, amplo na Europa)	NÃO
<i>Rosa</i> L.	Água rosada (Rosa)	-	Presente (pelo nome comum e gênero)
<i>Prunus amygdalus</i> Batsch	Amendoas doces	Ásia (Cáucaso Sul)	NÃO
<i>Prunus armeniaca</i> L. *	Damasco	Ásia (centro-sul)	Presente
<i>Malus</i> Mill.	Maçãs	-	Presente (pelo nome comum e gênero)

<i>Fragaria L.</i>	Morango	-	Presente (pelo nome comum e gênero)
<i>Rhaphiolepis bibas</i> (Lour.) Galasso & Banfi	Nêsperas	Ásia (China)	NÃO (Presente pelo nome comum, mas associada a outro nome científico)
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch *	Pecegos	Ásia (centro-norte da China)	Presente
<b>Rubiaceae</b> <i>Coffea arabica</i> L. *	Café	África (região tropical - Kenya, Sudão e Etiópia).	Presente
<b>Rutaceae</b>			
<i>Citrus ×aurantium</i> L.	Laranja, laranja (casca e sumo), laranja (casca), laranja (sumo), flôr de laranja/ Laranja azeda, laranja azeda (casca e sumo), laranja azeda (casca), laranja azeda (sumo)/ Agua de flôr de laranja (Laranja), Agua de flôr/ Flôr de bergamota	Indicado como sendo introduzida e não tendo origem específica	Presente vinculado a lima e laranja-azeda
<i>Citrus limon</i> (L.) Osbeck	Limão verde, limão verde (casca)	Tido como introduzido de forma geral e não nativo de nenhum lugar	Presente
<b>Solanaceae</b>			
<i>Solanum tuberosum</i> L. *	Batatas inglesas	América do Sul (Noroeste e sudoeste)	Presente
<i>Capsicum baccatum</i> L.	Crumari, crumari (pimenta), pimenta de crumari	América do Sul (incluindo grande parte do Brasil, distribuído por todas as regiões).	Presente

<i>Solanum aethiopicum</i> L.	Gilós	África (Eritreia e Etiópia).	Presente
Mais de um gênero	Pimenta de Cayenna	-	Presente (pelo nome comum)
<i>Solanum lycopersicum</i> L. *	Tomates, tomate (calda), tomates (molho), tomates verdes	América do Sul (Peru)	Presente
<b>Tropaeolaceae</b> <i>Tropaeolum majus</i> L.	Flôres de chagas	América do Sul (Peru)	Presente
<b>Viburnaceae</b> <i>Sambucus</i> L.	Flôr de sabugueiro, grelos de sabugueiro	-	Presente (nome comum e gênero)
<b>Zingiberaceae</b>			
<i>Elettaria cardamomum</i> (L.) Maton	Cardamomo	Ásia (Índia)	NÃO
<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Gengibre, gengibre (em grão)	Ásia (Índia, e região sul da China)	NÃO

---

\*espécies com uma única pista taxonômica

\*\*ingredientes com diferentes nomes vernaculares relacionados a uma mesma pista taxonômica

RNC = Relação Nacional de Cultivares

### 3.4. Discussão

A partir de 1990 houve uma expansão da produção literária gastronômica brasileira firmando uma identidade culinária nacional influenciada, principalmente, pela culinária internacional (Gomes; Barbosa, 2004). Embora a globalização possibilite acesso a uma maior diversidade de alimentos definidos mundialmente (Garcia, 2003), possivelmente, alimentos locais passam a ser desconsiderados.

Por outro lado, a influência das dinâmicas migratórias pode contribuir para um consumo alimentar multicultural através da expansão da agrobiodiversidade associada à conservação de plantas nativas, na medida em que estas compõem esta alimentação multicultural (Hanazaki *et al*, 2023). O relatório produzido pelo Kew Gardens *State of the World 's Plants and Fungi 2020* (Antonelli *et al*, 2020) indica a existência de mais de 7000 mil espécies de plantas alimentícias no mundo, com pouco mais de 400 sendo de fato cultivadas e mantidas em produções agrícolas. A presença de 210 referências a ingredientes na composição florística de *O Cozinheiro Imperial* (R.C.M., 1887) aponta uma diversidade alimentar significativa à época, embora não correspondendo a uma diversidade nacional brasileira.

A América do Sul é considerada região primária de diversidade das seguintes culturas agrícolas consumidas mundialmente: feijões, batata, quinoa, morango, tomate, mandioca, pimentas diversas, cacau, óleo de algodão, amendoim, mate, óleo de palma, mamão, abacaxi, abóbora, batata-doce, baunilha e inhame (Khoury *et al*, 2016). Dos 18 alimentos citados, nove estão referenciados em *O Cozinheiro Imperial*: abacaxi, abóbora, batata, cacau, feijão, mandioca, pimenta grumari, pimenta longa e tomate. Apesar da ausência de um representante endêmico do Brasil no primeiro livro de receitas comercial nacional, a presença de uma diversidade de espécies das Américas indica a ampla circulação de alimentos já existente

localmente, e provavelmente anterior à influência europeia. O histórico de circulação da batata-doce da América do Sul para a Polinésia no período pré-colombiano (Roullier *et al*, 2013) evidencia a circulação de espécies anteriores àquelas realizadas pelos europeus. Destaca-se no século XIX uma culinária nacional brasileira em desenvolvimento de caráter social múltiplo e de viés associado aos “produtores de informação” deste período.

Em relação ao produto “mel”, uma das principais espécies associadas à produção atualmente é a *Apis mellifera* (Linnaeus, 1758), de origem incerta entre África, Europa e Ásia, sendo possivelmente um cruzamento de espécies de diferentes origens (Cridland *et al*, 2017). Contudo, apesar da introdução de tal espécie no Brasil pelos portugueses, o mel já era um alimento consumido pelos povos ameríndios, especialmente pelos povos Tupi (Crane, 1999). Não é possível aferir se a referência ao mel no livro de receitas diz respeito às espécies nativas brasileiras de abelhas, ou à produção da abelha introduzida gradualmente no território brasileiro, pois, possivelmente, não possuía apenas uma origem. Item de consumo desde as antigas civilizações, o mel é atualmente colocado por vezes em uma posição de item de luxo, e seu substituto nutricional, o açúcar, vem se destacando no consumo popular (Allsop; Miller, 1996). Tempass (2008) destaca o papel influente do mel na alimentação indígena na culinária de doces brasileiros, algo que foi majoritariamente negligenciado historicamente. Ainda hoje o mel tem papel de destaque na alimentação de grupos indígenas Tupi na região amazônica. Todavia, com uma série de ameaças atuais à biodiversidade local, sobretudo por conta de queimadas, o alimento está se tornando escasso.

Quanto ao histórico de consumo de fungos alimentícios, embora a migração de povos de outras localidades possivelmente também tenham trazido o consumo de outras espécies de fungos (a exemplo da trufa, uma espécie europeia), não se pode supor que o consumo de cogumelos alimentícios foi introduzido no Brasil. Vargas-Isla e outros (2013) destacam o uso pretérito de uma considerável diversidade de fungos, por diferentes grupos indígenas,

especialmente o grupo Yanomami (Sanöma, 2016; Nishikido, 2019). O mercado de identificação e produção de fungos nacionais em escala para ampla consumação tem crescido consideravelmente (Capra; Tonin, 2019; Rodrigues; Okura, 2022).

A alimentação de forma geral no Brasil e no mundo, sofreu consideráveis mudanças a partir da revolução industrial. Entre as imigrações e emigrações da flora e outros elementos naturais comestíveis, o processamento de alimentos tornou-se uma realidade. Houve um crescimento no consumo de produtos industrializados no Brasil na segunda metade do século XX (Bleil, 1998). Ao comparar a lista de referências a ingredientes mais frequentes em *O Cozinheiro Imperial* com a lista de alimentos mais consumidos atualmente (Rodrigues *et al*, 2021) no país, percebe-se o considerável aumento de ultraprocessados (Louzada *et al*, 2023), além da tendência de agrupar os alimentos em categorias nutricionais, com destaque aos pães que aparecem em ambas as listas já como uma “categoria”. Dos alimentos *in natura* citados em *O Cozinheiro Imperial*, a maioria adentra uma única categoria nutricional; limão em “hortaliças” ou “frutas”; os outros alimentos que aparecem no levantamento indicados como referências compostas podem adentrar outras categorias de alimentos processados.

Quanto ao RNC (Brasil, 2023), as 88 espécies ainda cultivadas para consumo atualmente mostram que independente da origem e distribuição das espécies, o momento e contexto social de *O Cozinheiro Imperial* foram significativos para influenciar a culinária local do Brasil em grande escala. Kinouchi e outros (2008) indicam que a difusão de ingredientes novos em uma cozinha é lenta, com alguns ingredientes sendo consistentes em relação à relevância e permanência. Porém, no contexto da formação de uma cozinha, o jogo de prioridades parece ser outro, com o protagonismo da diversidade sendo ditado por quem tem maior poder sobre tal “criação”.

O que mais surpreende, porém, é provavelmente a prevalência da influência quantitativa de espécies de origem asiática, seguida pela africana e apenas então europeia. Tal

resultado pode estar relacionado a um consumo de espécies asiáticas difundido também entre pessoas advindas sobretudo da Europa, mas também da África, ampliando sua presença, ou ainda de outras possíveis relações inexploradas.

Mesmo frente à aparente abundância de transição e produção de alimentos, as necessidades nutricionais de boa parte da população mundial não são supridas. Entre o ir e vir de ingredientes, mantidos ou não, são mais de 33 milhões de pessoas em situação de fome hoje no Brasil (PENSSAN, 2022). Entre os diversos motivos, encontra-se a má distribuição e o acesso restrito aos alimentos, sistemas de produção ineficazes, crise climática, pandemia (Parry *et al*, 1999; Canesqui; Diez Garica, 2005; FAO *et al*, 2023).

Por tais motivos, torna-se extremamente relevante visitar a história de formação da culinária nacional, na busca pela diversidade da flora alimentícia que permeia a história. Das grandes civilizações ameríndias aos efeitos de se tornar colônia de exploração portuguesa, as influências das culinárias indígena, europeia, africana, asiática, latina, entre outras, mantêm-se até hoje no Brasil (Sonati *et al*, 2009; Roim, 2018; Yamaguchi; Sales, 2020).

Para se rastrear a história de plantas impulsionadoras da economia mundial, a arqueologia e a botânica podem unir-se para entender a economia alimentar atual (Helbaeck, 1959), compreender o consumo de alimentos de antigamente para reconstruir o passado, e para resgatar conhecimentos de recursos locais esquecidos (Buckley *et al*, 2023). Assim também, para se preencher lacunas semelhantes, a etnobotânica, a botânica, a ecologia, a história e a culinária podem interligar-se na análise de livros de receitas.

### 3.5. Conclusão

A partir do levantamento florístico do livro de receitas *O Cozinheiro Imperial* foi possível vislumbrar o consumo de uma pequena parcela da população brasileira no período imperial. Com a presença de mais de 200 espécies vegetais alimentícias, pouco mais de 100 identificadas ao menos em nível de gênero, foi possível rastrear caminhos geográficos dessa alimentação. Uma baixa presença da flora local e elevada presença de espécies advindas de outros continentes evidenciou o papel das migrações de espécies que viriam a ser consumidas em larga escala no presente.

Estudos aprofundados; a partir da relação de espécies apresentada podem auxiliar na compreensão da rota global de espécies, e do histórico de consumo local de outras. Sugere-se o aprofundamento de estudos para outras áreas a exemplo da zoologia, micologia, história, antropologia e culinária; para análise de outros parâmetros mais específicos. Levantamentos florísticos, como o realizado no livro *O Cozinheiro Imperial*, podem ser realizados em outras obras; no intuito de auxiliar a se traçar uma linha do tempo sobre a dinâmica de consumo da flora nacional e introduzida apresentada nestas fontes. Os livros de receitas podem elucidar padrões e tendências de consumo de diferentes grupos humanos ao longo do tempo, preenchendo linhas da história da alimentação de acordo com seus respectivos recortes socioculturais.

### 3.6. Referências bibliográficas

ALLEN, J. R. M. & HUNTLEY, B. Estimating past floristic diversity in montane regions from macrofossil assemblages. **Journal of Biogeography**, Nova Jersey, v. 26, n. 1, p. 55–73, 1999.

ALLSOP, K. A. & MILLER, J. B. Honey revisited: a reappraisal of honey in pre-industrial diets. **British Journal of Nutrition**, Cambridge, v. 75, n. 4, p. 513–520, 1996.

ALVES, M., OLIVEIRA, R. B., TEIXEIRA, S. R., GUEDES, M. L. S., ROQUE, N. Levantamento florístico de um remanescente de Mata Atlântica no litoral norte do Estado da Bahia, Brasil. **Hoehnea**, São Paulo, v. 42, n. 3, p. 581-595, 2015.

ANTONELLI, A., FRY, C., SMITH, R.J., SIMMONDS, M.S.J., KERSEY, P.J., PRITCHARD, H.W. et al. **State of the World's Plants and Fungi 2020**. Kew: Royal Botanic Gardens, 2020. 100p.

BIRKSS, H. J. B., FELDE, V. A., BJUNE, A. E., GRYTNES, J., SEPPÄ, H., GIESECKE, T., Does pollen-assemblage richness reflect floristic richness? A review of recent developments and future challenges. **Review of Palaeobotany and Palynology**, Amsterdam, v. 228, p. 1-25, 2015.

BLEIL, S. I. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Revista Cadernos de Debate**, Rio de Janeiro, v. 6, p. 1–25, 1998.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Cultivares registradas**. [Brasília]: 2023, 15 de junho. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br>> Acesso em: dez de 2023.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Biodiversidade Brasileira**. [Brasília]: CGU, 2024. Disponível em: <https://antigo.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-brasileira.html>. Acesso em: jan de 2024.

BUCKLEY, S., HARDY, K., HALLGREN, F., et al. Human consumption of seaweed and freshwater aquatic plants in ancient Europe. **Nature Communications**, Berlim, v. 14, n. 1, 11p., 2023.

CANESQUI, A. M., DIEZ GARCIA, R. W. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, Coleção Antropologia e Saúde, 2005. 304 p.

CAPRA, R. S. & TONIN, F. B. **Ascensão do cultivo de cogumelos comestíveis no Brasil**. Botucatu, 5p., 2019. Trabalho apresentado na 8ª Jornada Científica e Tecnológica da Fatec de Botucatu, 2019, [São Paulo, SP].

CHERNOVIZ, P. L. N. **Dicionário de medicina popular**. 2. ed. Rio de Janeiro: Tipografia Laemmert, 1851. 1276 p.

COUTO, C. L. M., & ALFONSO-GOLDFARB, A.M. As relações entre alimentação, saúde e doença no Brasil império: Das teses médicas aos livros de cozinha. **História da Ciência e Ensino**, São Paulo, v. 12, p. 34 - 45, 2015.

- CRANE, Eva. **The World History of Beekeeping and Honey Hunting**. Inglaterra: Routledge, Taylor & Francis Group, 1999. 704 p.
- CRIDLAND, J. M., TSUTSUI, N. D., RAMÍREZ, S. R. The Complex Demographic History and Evolutionary Origin of the Western Honey Bee, *Apis Mellifera*. **Genome Biology and Evolution**, Oxford, v. 9, n. 2, p. 457 - 472, 2017.
- DAMO, A., HERRMANN, L. K., DURIGON, J., BESKOW, G. T. Levantamento florístico de plantas alimentícias não convencionais (PANC) em uma agrofloresta no sul do Brasil. **Cadernos de Agroecologia** v. 15, n. 2, nov de 2019. Trabalho apresentado no XI Congresso Brasileiro de Agroecologia, 2020, [Sergipe, SE].
- DOLAN, R. W., MOORE, M. E., STEPHENS, J. D. Documenting effects of urbanization on flora using herbarium records. **Journal of Ecology**, Nova Jersey, v. 99, n. 4, p. 1055 - 1062, 2011.
- FAO. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2023**. Roma: Food and Agriculture Organization, 2023. 285 p.
- FILGUEIRAS, T. S. & PEIXOTO, A. L. Flora e Vegetação do Brasil na carta de Caminha. **Acta Botanica Brasilica**, Brasília, v. 16, n. 3, p. 263-272, 2002.
- FILGUEIRAS, T. S. et al. Caminhamento – um método expedito para levantamentos florísticos qualitativos. **Cadernos de Geociências IBGE**, Rio de Janeiro, v. 12, n. 4, p.39 - 43, 1994.
- FLORA E FUNGA DO BRASIL 2020. **Jardim Botânico do Rio de Janeiro**. Disponível em: < <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/> >. Acesso em: 2023.
- FONSECA-KRUEL, V. S. & PEIXOTO, A. L. Etnobotânica na Reserva Extrativista Marinha de Arraial do Cabo, RJ, Brasil. **Acta Botanica Brasilica**, Brasília, v. 18, n. 1, p. 177-190, 2004.
- FREIRE, M. S. B. Levantamento florístico do Parque Estadual das Dunas do Natal. **Acta Botanica Brasilica**, Brasília, v. 4, n. 2, p. 41-59, 1990.
- FRINK, J. P., BALÁZS, E., MÁTHÉ, I. Floristic surveys in the Lake Ursu Nature Reserve and adjacent areas (Sovata, Transylvania, Romania). **Brukenthal. Acta Musei**, Sibiu, v. 8, n. 3, p. 531-546, 2013.
- GANDOLFO, E. S. & HANAZAKI, N. Etnobotânica e urbanização: conhecimento e utilização de plantas de restinga pela comunidade nativa do distrito do Campeche (Florianópolis, SC). **Acta Botanica Brasilica**, Brasília, v. 25, n. 1, p. 168-177, 2011.
- GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003.
- GERVAZIO, W., YAMASHITA, O. M., ROBOREDO, D., BERGAMASCO, S. M. P. P., FELITO, R. A. Quintais agrofloretais urbanos no sul da Amazônia: os guardiões da agrobiodiversidade?. **Ciência Florestal**, Santa Maria, v. 32, n. 1, p. 163-186, 2022.

GOMES, L. G., BARBOSA, L. Culinária de papel. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 33, p. 3-23, 2004.

HANAZAKI, N., PIERONI, A., LUDWINSKY, R. H., et al. People's migrations and plants for food: a review for fostering sustainability. **Sustainable Earth Reviews**, Berlin, v. 6, n. 1, 18p., 2023.

HELBAEK, H. Domestication of Food Plants in the Old World - Joint efforts by botanists and archeologists illuminate the obscure history of plant domestication. **Science**, Washington, D.C., v. 130, p. 365 - 372, 1959.

KINOUCI, O., DIEZ-GARCIA, R. W., HOLANDA, A. J., et al. The non-equilibrium nature of culinary evolution. **New Journal of Physics**, Bristol, v. 10, p. 1 - 8, 2008.

KHOURY, C. K., ACHICANOY, H. A., BJORKMAN, A. D., et al. Origins of food crops connect countries worldwide. Proceedings of the Royal Society B: **Biological Sciences**, Londres, v. 283, n. 1832, p. 1- 9 2016.

KNAPP, S., KÜHN, I., WITTIG, R., et al. Urbanization causes shifts in species' trait state frequencies. **Preslia**, Nové Město, v. 80, p. 375 - 388, 2008.

LEWIS, D. Q. A Literature Review and Survey of the Status of Iowa of the Status of Iowa's Terrestrial Flora. **Journal of the Iowa Academy of Science**, Cedar Falls, v. 105, n. 5, p. 45-54, 1998.

LOMBARDI, T., VENTURA, I., BERTACCHI, A. Floristic Inventory of Ethnobotanically Important Halophytes of North-Western Mediterranean Coastal Brackish Areas, Tuscany, Italy. **Agronomy**, Basel, v. 13, n. 615, 30 p., 2023.

LOUZADA, M. L. C., DA CRUZ, G. L., SILVA, K. A. A. N., *et al.* Consumption of ultra-processed foods in Brazil: distribution and temporal evolution 2008–2018. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 57, 13p., 2023.

LUIZE, B. G., VENTICINQUE, E. M., SILVA, T. S. F., NOVO, E. M. L. M. A floristic survey of angiosperm species occurring at three landscapes of the Central Amazon várzea, Brazil. **Check List**, Sofia, v. 11, n. 6, p. 1789, 2015.

MATIAS, L. Q. & NUNES, E. P. Levantamento Florístico da Área de Proteção Ambiental de Jericoacoara, Ceará. **Acta Botanica Brasilica**, Brasília, v. 15, n. 1, p. 35-43, 2001.

MEDEIROS, M. F. T. **Etnobotânica histórica: princípios e procedimentos**. Recife: NUPEEA/Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia, 2009. 83 p.

MEDEIROS, M. F. T. **Historical Ethnobiology**. London: Academic Press, Elsevier, 2021. 210 p.

NISHIKIDO, L. M. T. Setas como hábitos alimentarios de los indios Yanomami - saberes asociados a la ciencia, a la preservación y a la defensa de la selva amazónica. **Revista de estudios brasileños**, Salamanca, v. 6, n. 11, p. 205, 2019.

PARRY, M., ROSENZWEIG, C., IGLESIAS, A., et al. Climate change and world food security: a new assessment. **Global Environmental Change**, Amsterdam, v. 9, p. 51-67, 1999.

PENSSAN. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil** [livro eletrônico]: II VIGISAN: relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar. São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022.

PIO CORRÊA, M. **Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas Vol. I - VI**, Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura/IBDF, 1874 — 1934. 6v.

POWO. Plants of the World Online. Facilitated by the **Royal Botanic Gardens**, Kew, 2023. Published on the Internet; Disponível em: <http://www.plantsoftheworldonline.org/> Acesso em: jun 2023.

R.C.M. **Cozinheiro imperial ou nova arte do cozimento e do copeiro em todos os seus ramos**. 10 ed. Rio de Janeiro: Laemmert & Cia, 1887. 455p. Disponível no Acervo Digital da Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin, em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3828>

RICHTER, C., PEITER, M. X., ROBAINA, A. D., SOUZA, A. R. C., FERRAZ, R. C., DAVID, A. F. Levantamento da Arborização Urbana Pública de Mata/RS. **Revista da Sociedade Brasileira de Arborização Urbana**, Curitiba, v. 7, n. 3, p. 88-96, 2012.

RODAL, M. J. N. & NASCIMENTO, L. M. Levantamento florístico da floresta serrana da Reserva Biológica de Serra Negra, Itaparica-PE. **Acta Botanica Brasilica**, Brasília, v. 16, n. 4, p. 481-500, 2002.

RODRIGUES, G. M. & OKURA, M. H. Cogumelos comestíveis no Brasil: uma revisão bibliográfica. **Research, Society and Development**, Vargem Grande Paulista, v. 11, n. 8, e24711830830, 2022.

RODRIGUES, R. M., SOUZA, A. D. M., BEZERRA, I. N., et al. Most consumed foods in Brazil: evolution between 2008-2009 and 2017-2018. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 55, 9p., 2021.

ROIM, T. P. B. Entre colonizador & colonizado: aspectos culturais das cozinhas e identidades nacionais de Brasil e Portugal. **Mosaico**, Vassouras, v. 9, n. 15, p. 197 - 221, 2018.

ROULLIER, C., BENOIT, L., MCKEY, D. B., et al. Historical collections reveal patterns of diffusion of sweet potato in Oceania obscured by modern plant movements and recombination. **Proceedings of the National Academy of Sciences**, Washington, D. C., v. 110, n. 6, p. 2205 - 2210, 2013.

SANÖMA, samakönö sama tökö nii pewö oa wi tökö waheta : ana amopö = **Enciclopédia dos alimentos yanomami (sanöma) : cogumelos**. Série uli tä uli naha tökö kupai i tökö pewö taö wi : saberes da floresta. São Paulo : Instituto Socioambiental, 2016. 108 p.

SANTOS, A. C. B., SILVA, M. A. P., SOUZA, R. K. D. Levantamento florístico das espécies utilizadas na arborização de praças no município de Crato, CE. **Caderno de Cultura e Ciência**, Crato, Ano VI, v. 10, n. 1, p. 13-18, 2011.

SFOGGLIA, N., BIONDO, E., ZANETTI, C., CHEROBINI, L., KOLCHINSKI, E., SANT'ANNA, V. Caracterização da agrobiodiversidade no Vale do Taquari, RS: levantamento florístico, consumo e

agroindustrialização de hortaliças não convencionais. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v. 36, n. 3, e26489, 2019.

SOARES, J. P. C. **Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-mar**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016. 734 p.

SONATI, J. G., VILARTA, R., SILVA, C. C. **Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas**. In *Qualidade de Vida e Cultura Alimentar*. - Orgs. MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis., *Qualidade de Vida e Cultura Alimentar*. - Orgs. MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis., 11/2009, ed. 1, IPES EDITORA, Campinas, v. 1, n. 11, p. 137-147, 2009.

SOUZA, J. A. N. & RODAL, M. J. N. Levantamento Florístico em trecho de vegetação ripária de Caatinga no Rio Pajeú, Floresta/Pernambuco-Brasil. **Revista Caatinga**, Mossoró, v. 23, n. 4, p. 54-62, 2010.

TEMPASS, M. C. Os grupos indígenas e os doces brasileiros. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 2, n. 2, p. 98-114, 2008.

VARGAS-ISLA, R. ISHIKAWA, N. K., PY-DANIEL, V. Contribuições etnomicológicas dos povos indígenas da Amazônia. **Biota Amazônia**, Macapá, v. 3, n. 1, p. 58 - 65, 2013.

WFO. **World Flora Online**. 2023. Disponível em: <http://www.worldfloraonline.org>. Acesso em: 15 Jun 2023.

YAMAGUCHI, H. K. L. & SALES, T. S. Abará, Caruru e Vatapá: a influência da culinária africana na formação da identidade brasileira. **RELACult – Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade**, Foz do Iguaçu, v. 6, n. 3, 23p., 2020.

ZEA, J. D. C., BARROSO, R. F., SOUTO, P. C., SOUTO, J. S. Levantamento e diversidade da arborização urbana de Santa Helena, no semiárido da Paraíba. **Agropecuária Científica no Semiárido**, Campina Grande, v. 11, n. 4, p. 54-62, 2015.

#### 4. Considerações Finais

Mergulhar academicamente nas páginas do primeiro livro de receitas comercial do Brasil – *O Cozinheiro Imperial* –, é perceber a complexidade de relações envolvidas em um livro de receitas. A partir da dimensão das entrelinhas do livro, através da análise etnobotânica, busca-se destacar o olhar para a flora, considerando as relações sociais, econômicas e políticas.

Desenvolver uma metodologia para delinear as espécies presentes neste material é abrir portas para que outros levantamentos possam ser feitos nestes moldes, permitindo a comparação de dados entre os diferentes contextos de produção de um livro de receitas. A riqueza de informações no livro evidencia a importância de uma pesquisa multidisciplinar sobre o mesmo, podendo reunir áreas como: antropologia, sociologia, história, botânica, zoologia, taxonomia, culinária, linguística, entre outras.

Debruçar-se em um livro de receitas e vislumbrar mesas do passado tem o intuito de se entender a circulação de plantas nos solos, quintais, transportes e mercados. São múltiplos caminhos que culminam em uma única obra representativa da elite do período colonial, mas que pode vir a servir de base para se buscar os alimentos consumidos por outros nichos sociais na época ou em outras épocas. Sobretudo, o objetivo de se esquadrihar o caminho dos alimentos no passado é traçar a perspectiva de rotas mais ecológicas e sustentáveis no presente e futuro.

**Apêndice 1**

Disponível em:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1Yf47X5hHgwyCxWaueOJ2POrX7RCP-rHv3mILcJBpPRc/edit?usp=sharing>

**Apêndice 2**

Disponível em:

[https://docs.google.com/spreadsheets/d/1Mpi6kgyj6q6AkA\\_\\_O7TG1PDmGEjLDIjorRDMXm6nqDw/edit?usp=sharing](https://docs.google.com/spreadsheets/d/1Mpi6kgyj6q6AkA__O7TG1PDmGEjLDIjorRDMXm6nqDw/edit?usp=sharing)

**Apêndice 3**

Disponível em:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/14vg6RCsMt4YnykVk75NEBiEqE0yFO6AFgNgYz7yCP1M/edit?usp=sharing>

**Apêndice 4**

Disponível em:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1LvCyb23qWqLrY-uyn0Wlaq62S7pSDcia61wwwEFv5p8/edit?usp=sharing>

**Apêndice 5**

Disponível em:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1cpe2sSbTCXi4rJp1fiomc-GNYSPxOjnHXOcFqVSGEBo/edit?usp=sharing>