

Cozinheiro Nacional

COLEÇÃO DAS MELHORES RECEITAS DAS
COZINHAS BRASILEIRA E EUROPEIAS



Resumo de O Cozinheiro Nacional - Coleção Das Melhores Receitas das Cozinhas Brasileira e Européias

O livro que agora se reedita é único não apenas uma coleção de receitas curiosas e originais mas um verdadeiro tratado social da alimentação brasileira de seu tempo. Sem ser o primeiro livro de cozinha brasileiro é entretanto o pioneiro da informação do que se comia no final do século XIX na corte nas províncias e no interior do País.

Não assinado o Cozinheiro Nacional é hoje atribuído a Paulo Salles identificado por Sacramento Blake sendo também autor de seis outros livros igualmente de caráter prático e graficamente semelhantes ao Cozinheiro.

O anonimato no caso é explicável pelo fato de na época as pessoas de melhor condição social ou econômica evitarem tratar de temas ou ocupações consideradas subalternas caso da cozinha.

Não ficava bem... Cabe a Paulo Salles o mérito de ter divulgado pela primeira vez toda nossa 'biodiversidade' para usar a palavra da moda culinária da formiga à 'caça de cabelo'.

Em falando de formiga nossa conhecida iça ou tanajura iguaria de Monteiro Lobato e comparada ao caviar por Saint Hilaire é ainda hoje apreciada e consumida nas zonas rurais do Vale do Paraíba.

Não chega aos cardápios dos restaurantes e nem precisa. É esse o livro que o leitor tem em mãos. Usufrua-o. Não é apenas um livro de cozinha exótica mas um manual de sociologia alimentar de uma época de um tempo longínquo de nosso passado.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)