

## Capítulo VI: Uma viagem ao Brasil

Essa garganta merece  
Outras palavras não minhas,  
Senão que feita em rosquinhas  
De alfenim, o que parece.  
Eu sei quem se oferece  
A tomar tudo o que tendes,  
E também os olhos verdes.

LUÍS DE CAMÕES<sup>340</sup>

### 1. A vez do “grã-fino, viajado, sofisticado” civilizar o Rio

Foi com, “Luís me informou que você gosta de bom vinho. Tenho um Mouton-Rotschild que Henry (o primo, Henry de Rotschild) me mandou, de 1918”, dito pela velha americana esposa do anfitrião, conta o viajante brasileiro que foi recebido ao chegar ao *hôtel particulier* de um compatriota instalado em Paris.<sup>341</sup> E prossegue o relato:

“O vinho veio da *bouteille* decantado numa *carafe* de cristal, e, conforme o costume, o *maître d’hôtel* o cantou ao servir: ‘Mouton-Rotschild 18!’ (todas as palavras em itálico são do original). Absorvido na exposição em que me engolfara, bebi desatentamente o primeiro gole, e continuei falando. A americana, a cuja direita estava eu sentado, tocou-me no braço e perguntou : ‘*How do you like my wine?*’ Aí, percebendo que não dera ao formidável *crú* a atenção que merecia, levei de novo o copo aos lábios e tentei aspirar-lhe o *bouquet* e degustei novo gole. Sem interromper quase minha narrativa ao Dantas, disse com simplicidade: ‘Não é Mouton-Rotschild e ainda menos 1918!’ ”

“E porque disse isto? -- o que não teria feito se não estivesse com o Washington Luís na cabeça e com ânsia no coração, de não decair no conceito do amigo. Disse aquilo porque sabia por experiência própria o que acontece quando um vinho de tanta classe entra em contacto com a abóbada palatina. O álcool transforma-se em éter imediatamente e o éter se propaga no céu da bôca numa onda fluida que produz um alagamento de felicidade, vizinho da sensação que experimenta o comungante na sua unção. É qualquer coisa de incomparável... uma identificação mística do corpo e da alma enlevados numa deleitação infinita. Mas essa sensação eu não a experimentei : o vinho se me agou na bôca e ia descer esôfago abaixo. Ora, um vinho daquela qualidade, de 1918, não desce: volatiliza-se, evapora-se no ôco do paladar. Repeti : ‘Não é Mouton-Rotschild’.”<sup>342</sup>

<sup>340</sup>Luís de CAMÕES, Rimas. *Obras Completas*. p. 645.

<sup>341</sup>Gilberto AMADO, *Mocidade no Rio e Primeira Viagem à Europa*, p. 429. Amado conta como indo visitar seu amigo Sousa Dantas em Paris, 1930, teve ocasião de dar quase que involuntariamente uma demonstração fulminante da sua perícia enológica.

<sup>342</sup>Id., *Ibid.*, p. 430.

Aí estão reunidos os principais topoi que freqüentam as histórias de façanhas gastronômicas: o grande vinho, de safra célebre descrito em termos líricos e imprecisos, a companhia de renome, o momento histórico, a constatação inevitável feita despreocupadamente. A seguir o herói, continuando seu relato, recebe a aprovação discreta mas decidida de uma princesa russa. O tom rocambolês se completa pela denúncia à polícia do malfeitor, que era justamente o mordomo, figura fundamental na oposição entre o conhecimento remunerado, e o conhecimento desinteressado do homem de espírito, que vence neste embate.

O sucesso na literatura e a seguir ou conjuntamente, na política era uma meta tradicional para os jovens com ambição, já durante a monarquia.<sup>343</sup> Justamente, por ser de requisito importante sua possessão não distinguia, apenas qualificava. O imprescindível conhecimento da civilização européia na sua versão francesa recebia o reforço de uma evidência concludente: a destreza de comensal de uma mesa refinada.

Nos parágrafos que preparam o relato acima, é posto em evidência o mérito que diferencia, modéstia à guisa de *sprezzatura*: “Fui protagonista -- por obra da minha naturalidade, da minha espontaneidade -- de um episódio que se tornou notório.”<sup>344</sup> Para tais feitos um aprendizado é necessário:

“Nas minhas viagens sucessivas à Europa, apesar do meu esforço em não querer civilizar-me e de me tornar entendido em comidas e bebidas, como um grã-fino, um viajado, um sofisticado, aperfeiçoou-se-me, sem dúvida nenhuma, o paladar. Fiel aos pratos nacionais, aos nossos incomparáveis quitutes, comecei naturalmente a deleitar-me com as obras-primas da cozinha francesa. Subira eu já a razoável nível de aptidão para opinar com conhecimento de causa e não aproximativamente como rastaquera ou meteco, sobre molhos, condimentos e *garnitures*, na sua gama variada.”<sup>345</sup>

A qualidade da comida não está somente nela, como também na forma de servi-la. Há regras estritas que devem ser conhecidas e respeitadas. A elaboração da matéria que compõe o prato que junto com outros compõe a refeição se prolonga na elaboração dedicada ao serviço, à arrumação das partes, a gesticulação dos servidores, aos implementos utilizados:

<sup>343</sup>Ver uma descrição, que apesar da orientação e das evidentes lacunas, oferece uma visão geral da satisfação desta exigência, em Jeffrey D. NEEDELL, *Belle Époque tropical*, capítulo 6.

<sup>344</sup>Gilberto AMADO, Op. cit., p. 427.

<sup>345</sup>Id., Ibid., p. 428.

“Aprendi muita coisa. Vi até a que ponto o cerimonial do serviço de mesa traduz e representa, na evolução social, sobrevivência do passado, do feudalismo ao nosso tempo. O trinchador... que importância de ofício o seu! Nas hostelerias incumbe empunhar o trinchante ao chefe cozinheiro, ao mestre cuca; só êle pode aproximar-se da peça de vianda -- *jambon, contre-filet (roastbeef), carré d'agneau, carré de porc, longe de veau*, todo assado em suma. Nos restaurantes chiques há um trinchador com função própria, que não faz senão isto. Quando o assado circula na *voiture*, êle, vestido a caráter, só êle, pode aproximar-se da ‘mercadoria’ -- é o nome de tôda matéria alimentar vendida à mesa, seja carne, verdura, fruta de terra ou de mar -- e cortar a fatia, porque só êle sabe como deve seer cortada, sem arrepiá-la. Um leigo desgraçaria a peça de carne. É raro ainda hoje o restaurante, mesmo de segunda classe, em França, em que *la grosse viande* seja fornecida ao consumidor na mesa sem que semelhante cerimonial se verifique.”<sup>346</sup>

Em toda viagem, pelo menos da primeira vez, a comida dos lugares visitados é motivo de surpresa. A causa, na maioria das vezes é o que se come -- caracol, cobra, barata de água -- a principal causa da surpresa; outras vezes é a forma de preparar -- salada de abacate, entrada de melão com acompanhamento salgado. O ritual do serviço, que é inevitável mas também familiar dentro do círculo em se vive, é menos freqüentemente motivo de surpresa, mas quando esta ocorre as conseqüências são mais intensas porque provêm de uma nítida sensação de desorientação. O comensal que participa de refeição conduzida segundo outros costumes perde a noção da organização, do que vem antes e o que vem depois, perda agravada pelo desconhecimento do que é esperado de cada um dos comensais, que como em todos os casos deve executar uma coreografia junto com os outros comensais e com os servidores. Mas como fazê-lo se se desconhece o roteiro dessa coreografia? Nem a passividade pode resolver.

Essas descobertas podem ser feitas em qualquer lugar e por pessoas de qualquer condição. Uma visitante alemã registra surpresa ao descobrir os seus deveres de convidada,

“Depois de ter tomado a sopa, cada um de nós começou a servir a comida da qual se encarregara, porque aqui não se passam as travessas, mas coloca-se tudo ao mesmo tempo sobre a mesa, para ser oferecido e servido pela pessoa que se encontra diante do prato, mesmo que seja um dos convidados.”<sup>347</sup>

<sup>346</sup>Ibid., p. 429. Já em 1845 J. I. ROQUETTE, *Codigo de Bom-tom*, p. 163, ensinava: “(...) passar por um cavalheiro bem-criado, só se aprende nas salas de Paris.” Ou, Ibid. p. 13, “É na mesa onde se vê a torpeza e a má educação do homem que não é gastrônomo (...).”

<sup>347</sup>Ina von BINZER, *Os Meus Romanos*, p. 26.

O ritual do restaurante e, sobretudo, a sua descrição em obra a publicar, corresponde a mais do que uma simples surpresa. É uma forma de informar ao mundo dos leitores o quanto o autor estava familiarizado com as práticas dos mais altos níveis da civilização alcançando “razoável nível de aptidão para opinar com conhecimento de causa e não aproximativamente como rastaquêra ou meteco, sobre molhos, condimentos e *garnitures*, na sua gama variada.”<sup>348</sup>

Mas não são só os lugares visitados que põem em contato com o exotismo alimentar. As viagens se tornam mais corriqueiras e podem ser empreendidas de diversos modos, principalmente os motorizados, para grandes distâncias. O primeiro automóvel<sup>349</sup> abriu as possibilidades de efetuar alguns dos trajetos principais do Brasil que já era domínio do trem; as viagens em navio, de cabotagem para norte e para o sul e as transatlânticas com uma primeira classe adequada à primeira classe social do país, eram empreendidas, às vezes com frequência regular, pelos membros das famílias mais abastadas.

Uma vez iniciado o transporte de passageiros em linhas aéreas comerciais seu alcance alongou-se rapidamente, com o zeppelin nas maiores distâncias. A viagem em zeppelin, tinha todas as características aspiradas para o momento, dinâmico, eficaz e moderno, Figura VI.1<sup>350</sup>. Esses dirigíveis, pequenos hotéis aéreos, competiam com vantagem com os navios na rota Brasil - Europa. A bordo encontrava-se todo o conforto que um viajante podia exigir num navio.

A comida era uma interessante mistura de culinária internacional alemã e de ingredientes brasileiros. O menu, Figura VI.2, mostra uma das experiências gastronômicas a que estavam expostos os passageiros. Todos os cardápios são datilografado, indicando uma decisão próxima da execução e não fruto de planejamento com antecedência. Confiava-se nas possibilidades do estoque a bordo.

---

<sup>348</sup>As duas palavras que designam a condição oposta à que convém alcançar são de uso corrente na França, mas de tradição totalmente diferente. Meteco, vem do francês “*metèque*” que vem do grego μετοικοζ (muda + casa), estrangeiro com domicílio autorizado em algum lugar, especialmente Atenas. Na Grécia antiga alguns alcançaram fama e fortuna, como Lisias redator de defesas jurídicas, e grande prestígio entre os cidadãos. Na França é uma expressão que manifesta xenofobia. Rastaquêra, do francês “*rastquouère*” é uma palavra que aparece entre 1881 e 1886, tomada do espanhol “*arrastra cueros*” para designar estrangeiros vistosos de fortuna suspeita, especialmente sul-americanos. Não ser nem um nem outro é a plena aceitação por parte dos nativos; não ter detetada a sua verdadeira origem de sul-americano.

<sup>349</sup>R. MAGALHÃES JÚNIOR, *O fabulosos Patrocínio Filho*, p. 8. Em 1903, segundo Magalhães Júnior, José do Patrocínio trouxe para o Brasil o primeiro automóvel importado por um brasileiro.

<sup>350</sup>Na entrevista com o Gal. Aranha da Silva, Diretor da Aviação Militar, artigo “40 horas a bordo do Zeppelin”, *Asas*, Anno 1, 2, é indicado que a viagem Recife - Rio dura 20 horas, Recife - Rio Grande, 2 dias e até a Europa, 3 dias.



Figura VI.1 Desembarque do Zeppelin, rodeado pela multidão curiosa. (Rio de Janeiro, Arquivo Histórico do Museu Aeroespacial, 1930)



Figura VI.2 Cardápio do almoço e do jantar de um sábado (Rio de Janeiro, Arquivo Histórico do Museu Aeroespacial). Em alemão, apesar do caráter internacional dos passageiros e do fato que alguns passageiros só completassem um trecho inteiramente brasileiro, Rio - Pernambuco.

O almoço é mais leve que o jantar enquanto ambos tem três serviços: Sopa de massa de semola - Galinha caipira (à maneira da camponesa), Risoto, Salada e Salada de frutas como sobremesa, para o almoço. Lagosta em molho maionese - Roastbeef à inglesa, Salada de tomate - Prato de queijos, para o jantar.

Não há indicação de sobremesa para o jantar, e sim um prato de queijos que toma seu lugar; em nenhum dos casos, de café o que parece razoável levando em conta que não era permitido fumar. Há como um degradé que leva da comida familiar, com essa galinha caipira, até o que nunca foi adotado embora conhecido, o prato de queijos. Na coleção de cardápios da linha do zeppelin que se encontra no Museu Aeroespacial todos os exemplares têm aproximadamente esta característica - um dos outros cardápios, por exemplo, abre o jantar com uma sopa de rabo de canguru e a seguir propõe um Rumpsteak duplo com sauce Bearnaise acompanhado de tomates grelhados e couve-flor, para terminar com um prato de queijos.

A estrutura e os componentes da refeição são diferentes dos usados no Brasil, mas um que outro prato apresenta um grau suficiente de familiaridade que permitirá consumi-lo e, presumivelmente, evitar que o passageiro sofra o desconforto da fome durante a viagem. São concessões que se manifestam também na própria escolha dos pratos. Os serviços não apresentam o caráter francês - os queijos não tomariam o lugar da sobremesa: “*entre la poire et le fromage*” - que poderia esperar-se de uma atividade internacional. Têm sim, um caráter nitidamente europeu. Alguns cardápios criam a ponte de familiaridade com pratos italianados, massa com molho de tomate, macarrão, massas em geral. A comida chamada de alemã no Rio, salsichas, salada de batata, costeletas defumadas, está ausente.

Ao embarcar já se está fora do Brasil.

O conhecimento da boa comida, confere dignidade; distingue com a marca do homem civilizado, se é nacional, é admirável; se é europeu, é respeitável, com o respeito que se tem frente ao artigo genuíno. Durante a monarquia, o conde de Herzberg que, depois de servir no exército na campanha contra o ditador argentino Rosas, ficou no Brasil, herdou, por casamento, a concessão da Empresa funerária e fundou o Jockey Club, foi trazido da Europa e mantido na admiração pela sua qualidade de apreciador da boa mesa.

O plenipotenciário do Brasil na Prússia, ministro Rego Barros, contratou-o para servir no exército brasileiro depois de ver o seu entusiasmo pela pimenta malagueta.<sup>351</sup> Mas, repara Mattoso, o conde não era um guloso, “elle era o que se chama um *gourmet* dos mais delicados, *raffiné* como dizem os parisienses, um saboreador de manjares finos especiaes e tambem de deliciosos banquetes”<sup>352</sup>, acrescentando que

“Foi elle tambem um grande consumidor de vinhos. Não era, está claro, um bebedor como foram Pitt, Fox ou Brifaut, que bebiam de mais, até á embriaguez; era um apreciador de vinhos bons, sobretudo os espumantes de Champagne”<sup>353</sup>.

O homem de qualidade, que vivia de acordo com sua fortuna não precisava nem devia submeter-se às determinações feitas para o povo em geral. A forma de medir essa manifestação de sua qualidade era dependente do reconhecimento de seus pares. O costume do conde de Herzberg de quebrar as garrafas de champanhe que esvaziava, deixando os cacos por toda parte era um ornamento de sua personalidade, assim como o fato de ter-se negado a desobedecer uma determinação da polícia sobre o trânsito em Botafogo e ao fazê-lo tenha machucado um policial, como conta, com clara admiração o próprio Mattoso, para quem o conde de Herzberg “era um cavalheiro de probidade exemplar e de qualidades moraes verdadeiramente excepcionaes”<sup>354</sup>. As qualidades distinguiam. Algumas dependiam da fortuna, outras do espírito da pessoa, que mostrava sensibilidade para escolher, apreciar, associar-se. Em todo caso, demarcavam, claramente ou de forma sutil, a posição na escala social. A condição de *gentleman* era essencialmente a de *bon vivant*, condição cuja prática era por natureza observável. Em princípio não eram as atividades do cavalheiro que determinavam sua condição e sim a forma de executá-la, o que poderia ser chamado de estilo. A seguir, tratando dos quiosques do Rio de Janeiro, essencialmente, como se verá, associados às categorias mais baixas dos cariocas, que de fato formavam sua freguesia, será preciso apontar que pessoas de fortuna, elegantemente vestidas e de automóvel, se permitiam frequentar esses quiosques. Entre as habilidades, que seriam declaradas qualidades, do *gentleman* brasileiro se encontrava a de ser *gourmet*, assim como a facilidade para

---

<sup>351</sup>Ernesto MATTOSO, *Cousas do meu tempo (Reminiscencias)*, p. 290.

<sup>352</sup>Id., *Ibid.*, p. 291.

<sup>353</sup>*Ibid.*, p. 291.

<sup>354</sup>*Ibid.*, p. 292.

falar bem<sup>355</sup>, o interesse pelo teatro, a redação de poemas e outras atividades dessa natureza, que acabavam por compor um *bon vivant*.

Os *gentlemen* procuravam a companhia uns dos outros e se encontravam em diversos lugares que se desenvolveram com esse uso. Mattoso encontrou pela primeira vez o conde de Herzberg na *brasserie* “Stad Coblentz”, e em muitas das outras vezes em que conversaram, comeram e beberam juntos. O “Stad Coblentz” ficava no largo do Rocio, e embora fosse, segundo Mattoso, o lugar onde iam ceiar as coristas de diversos teatros e o pessoal menos afortunado, era muito procurado pelos frios, única comida que servia, e a cerveja das marcas Carlsberg<sup>356</sup>, Pá e outras. Na mesma categoria se encontravam o “Renaissance” que ficava logo ao lado do teatro “Alcazar Lirique” com espetáculos realizados por companhias francesas de musicais e abundante número de coristas.

Esses três elementos, *gentlemen*, mulheres acessíveis e boa comida, figuram em quase todas as crônicas da cidade, desde os tempos do Império e pela República adentro. Em 1905 chega ao Rio a bordo do navio “Nile” a troupe do empresário de espetáculos Coquelin Ainé. O Sr. Coquelin Ainé fica no hotel International com alguns membros do grupo. O resto se instala em outros hotéis, encontram antigos companheiros e novas amizades. Alguns dos integrantes se envolvem, levemente, com a polícia em situações de desordem pública. Um deles é internado no hospital de alienados do Dr. Eiras. Casos como este dão lugar a registros na polícia da Capital Federal e nos arquivos do consulado da França.<sup>357</sup>

Alguns membros mais estáveis da colônia francesa no Rio de Janeiro hospedam esses artistas visitantes, especialmente os de sexo feminino. Para esse fim mantêm pensões que são freqüentemente denunciadas pela polícia como antros de jogo e “bachanaes”<sup>358</sup>. Em relatório da Inspeção de Investigações e Segurança

<sup>355</sup>Ina von Binzer comenta repetidas vezes em suas cartas que os brasileiros deveriam ser advogados porque gostavam e sabiam falar, ou “Os brasileiros dão ótimos advogados, podendo dessa forma aproveitar seu talento declamatório.” p. 95.

<sup>356</sup>Mattoso, Op. cit. p. 287, escreve: “excellente cerveja allemã, marca Carlsberg”, mas a cerveja Carlsberg desde o início é dinamarquesa, nada tendo de alemã, exceto na origem do levedo usado pelo fundador da firma, que o trouxe de Munique. A este respeito e sobre outros comentários referentes a cerveja, ver *The World guide to Beer* por Michael JACKSON. “Pá” era o nome popular da cerveja alemã Spaten-Bier.

<sup>357</sup>MAE-AD - N, Rio, Légation Série A : 161/1 Affaires culturelles: vie culturelle franco-bresilienne 1854 - 1927, juillet 1905.

<sup>358</sup>“onde succediam-se as orgias mais desbragadas que se possam imaginar e onde escandalosamente jogava-se o bacarat [sublinhado no original], MAE-AD - N, Rio, Légation Série A : 175/4 cópia de relatório reservado da Inspeção de Investigações e Segurança Pública, em português, Capital federal, em 25 de novembro de 1908, p. 2.



Pública<sup>359</sup> vários hotéis e pensões são apontados como reduto de meretrício mantido e organizado por algumas mulheres que de atuantes passaram a exploradoras.

O recrutamento se fazia entre atrizes “de teatro ligeiro e sem compromissos com a sociedade, que aqui chegavam contratadas para os famosos ‘cafés-concertos’, espécie de botequim com um palco ao fundo, e no qual se exibiam algumas cantoras de vozes equívocas e de corpos mais ou menos sedutores.”<sup>360</sup>

Apesar da indignação manifestada nos relatórios policiais, a presença de prostitutas especialmente de alto nível, isto é, caras, não era objeto de censura social e o relacionamento com os clientes, permanentes ou passageiros era mantido sem estorvos. Gilberto Amado faz a apologia do clima de facilidade de costumes em que “o intenso tráfego carnal assumia o caráter regular de um negócio lícito, de absoluta normalidade” incluindo em suas memórias as sessões de cinema obscuro no Animatógrafo, que no fim do dia, com “um realismo torpe” comparável ao de certos bordéis de Paris, enchiam a sala “de deputados, senadores, comerciantes dos homens mais sérios e de mulheres da vida, da rua Senador Dantas, sete de Setembro (a êsse tempo ainda rua de mulheres), Beco dos Carmelitas, que pousavam ali um instante para saírem acompanhadas de novos fregueses.”<sup>361</sup>

“Na rua Senador Dantas como no Beco viam-se figuras representativas da política e da sociedade transitando, parando à porta das casas, entrando, saindo. Ninguém estranhava.” Os nomes e endereços das pensões era tão conhecido como o das proprietárias, que só eram objeto de ataque e censura em ocasiões especiais: “A palavra lupanar só aparecia em horas de zanga em artigo ou discurso de Rui Barbosa. Condenar Suzana Casterá, a referida Tina Tatti, como mais tarde a Janine, a Eudoxia, donas de pensões de mulheres, seria prova de mau gosto.”<sup>362</sup>

Segundo o relato policial as atrizes ou cantoras, enfim, que conseguiam afirmar-se no meio carioca podiam reunir enorme fortuna. De Suzana diz o relatório que “travou relações com um senhor fazendeiro do Estado de S. Paulo, obtendo que elle lhe comprasse um predio na rua da Carioca, ricamente mobiliado, carros, cavallos, joias, etc, com o que ficou arruinado.”<sup>363</sup> A famosa Mlle Aimée, estrela de peças como *Orphée aux enfers*, *la Grande-duchesse de Gérolstein*<sup>364</sup>, apresentadas

<sup>359</sup>Ibid., loc. cit.

<sup>360</sup>Carlos MAUL, *O Rio da Bela Época*, p. 135.

<sup>361</sup>Gilberto AMADO, Opus. cit., p. 21.

<sup>362</sup>Ibid., p. 22.

<sup>363</sup>Opus cit., MAE-AD - N, Rio, Légation Série A: 175/4, p. 1.

<sup>364</sup>Ambas peças são operetas do compositor Jacques (Jacob) Offenbach, de 1858 e 1867, respectivamente, que gozou de um sucesso extraordinário na França e em toda a Europa.

no Alcazar Lyrique Français, levou ao retornar à França, 350 mil francos em diamantes e um milhão e meio de francos em espécie, valor também mencionado por Mattoso. “A venda de seus móveis alcançou quantias fantásticas. Até os menores objetos de tocador foram disputados por seus fãs.”<sup>365</sup> Os adoradores de Mlle Aimée eram depenados mas nem por isso viravam-se contra ela. Muito pelo contrário, mantendo a integridade do trio *gentlemen*, mulheres e comida, Mlle Aimée assegurava-lhes um talher à sua mesa, conservando-os junto a ela. Ernesto Mattoso<sup>366</sup> conta que conheceu dois desses depenados e que eles tinham por maior preocupação aprimorar a *toilette* e não faltar à hora do jantar *chez la belle*. Não surpreende o desespero de D. Pedro II em ver tanta “gente arruinada por causa dessas belas senhoras que, geralmente, são feias e vulgares de meter medo. Mas elas vêm da Europa, basta isso.”<sup>367</sup>

## 2. O refúgio, o canto acolhedor

O Rio de Janeiro oferece lugares amáveis, de comida alegre ou consoladora em inúmeros lugares. São estes hotéis, cafés, restaurantes, confeitarias e, até mesmo, lugares sem paredes, os quiosques, e os vendedores ambulantes. O interessante nas manifestações gastronômicas cariocas é que vez e outra surgem provas claras do interesse na comida. Quer dizer, no que se come, além e independentemente dos outros fatores, praticamente inevitáveis, que também se envolvem no estímulo para ir à mesa, como a ostentação, a sociabilidade, o prestígio.

Sociologicamente há um grande número de ângulos desde os quais a alimentação pode ser estudada, sem por isso preocupar-se com a finura da cozinha e a delicadeza das percepções alimentares. Stephen Mennell<sup>368</sup>, em colaboração com Murcott e van Oterloo, apresenta<sup>369</sup> 13 ângulos diferentes para abordar o estudo do alimento, desde o desenvolvimento das culturas culinárias, passando por crenças e

---

<sup>365</sup>Georges RAEDERS, *O conde de Gobineau no Brasil*, p.26, 27. MATTOSO, Opus cit., p. 274.

<sup>366</sup>MATTOSO, Opus cit., p. 273.

<sup>367</sup>RAEDERS, Opus cit., p. 27.

<sup>368</sup>Atualmente o sociólogo que tem contribuído da forma mais completa ao estudo da alimentação, ver seu *All Manners of Food*, citado em capítulo anterior.

<sup>369</sup>Stephen MENNELL, Anne MURCOTT e Anneke H. van OTTERLOO, *The Sociology of food: Eating, Diet and Culture*.

práticas relativas ao alimento e à saúde, pelo impacto do colonialismo e da migração no alimento, até o alimento na divisão do trabalho no lar. E nessa obra, num tom de queixa, criticam que

“To this day, ‘food’, ‘eating’ and ‘cookery’ used as keywords in searching bibliographies turn up many articles where sociologists use some food-related topic as an instance for analysing something quite other in which they are interested.”

Ao contrário do que ocorre na literatura de outros países, em particular da França que tem uma posição modelar, não são abundantes na literatura brasileira as declarações do gozo encontrado ao efetuar uma refeição determinada. Esse mutismo ocorre mesmo quando a refeição ou a ingestão de alguns alimentos saborosos ocupam lugar na narrativa. Uma atraente excessão ocorre na confissão de deleite na comida que faz Brás Cubas,

“(…) Velhos do meu tempo, acaso vos lembrais desse mestre cozinheiro do hotel Pharoux, um sujeito que, segundo dizia o dono da casa, havia servido nos famosos Véry e Véfour, de Paris, e mais nos palácios do Conde Molé e do Duque de la Rochefoucauld? Era insigne. Entrou no Rio de Janeiro com a polca (...). A polca, M. Prudhon, o *Tivoli*, o baile dos estrangeiros, o *Cas-sino*, eis algumas das melhores recordações daquele tempo; mas sobretudo os acepipes do mestre eram deliciosos.

Eram, e naquela manhã parece que o diabo do homem adivinhara a nossa catástrofe. Jamais o engenho e a arte lhe foram tão propícios. Que requinte de temperos! que ternura de carnes! que rebuscado de formas! Comia-se com a boca, com os olhos, com o nariz. Não guardei a conta desse dia; sei que foi cara.”<sup>370</sup>

Este texto de dois parágrafos é uma raridade para os interessados em gastronomia. Uma das coisas que nem com mais tempo vingou é preocupar-se com o nome do cozinheiro, o nome de quem efetivamente prepara os pratos. Muito mais comum é conhecer-se o nome do *maitre d’hotel*, que, e talvez por isso mesmo, é quem sabe o nome do cliente e o usa para criar o ambiente do atendimento personalizado. E, no entanto, Brás Cubas, se não o próprio Machado de Assis, sabe o nome do cozinheiro do restaurante do hotel Pharoux e o declara alto e bom som. Liga M. Prudhon a outras referências de suas lembranças, mas conclui com “sobretudo os acepipes do mestre eram deliciosos.” Não foi uma ocorrência totalmente accidental, apenas provocada pelo sofrimento que o personagem sofre nesse ponto do romance. Em capítulo anterior, agradece às pernas terem-no levado a jantar enquanto a cabeça estava profundamente empenhada em outras considerações.

---

<sup>370</sup>MACHADO DE ASSIS, Joaquim Maria, *Memórias póstumas de Brás Cubas*, pp. 141, 142.

Essas pernas tão dedicadas o levam naturalmente, como o proverbial cavalo de bêbado, até a porta do hotel Pharoux. É verdade que declara “De costume jantava aí”<sup>371</sup> e essa freqüentação de um lugar caro serve para compor o quadro quotidiano do homem abastado, que corresponde ao personagem Brás Cubas. Mas, na citação anterior estão incluídas informações que não demonstram riqueza e sim sentimento, “Era insigne.” seguido de entusiasmo detalhado, “Que requinte de temperos! que ternura de carnes! que rebuscado de formas!” Mas o sentimento da apreciação está na revelação sensual, “Comia-se com a boca, com olhos, com o nariz.” É o gozo pleno da experiência gastronômica. e o autor parece ter-se dado conta da exaltação injetada nessa passagem, porque de forma bem característica, como faz em outros casos em que a narrativa entusiasmada está prestes a descolar-se da realidade material, conclue com, “Não guardei a conta desse dia; sei que foi cara.” O gastrônomo pode achar que seu prazer o eleva a alturas sublimes, mas não esquece que depende de coisas e pessoas, seu suporte material, as quais podem ser dispendiosas. E é esta última característica que o *bon vivant* que aprecia ser observado, não pode deixar de acentuar.

Nem todas as experiências transcorrem nesse nível, é claro. Os quiosques fazem parte da vida da cidade na Capital do país. O costume tão arraigado e tão extensamente popular de consumir alguma gulodice ou algo que valesse por uma refeição, dependendo da ocasião e da necessidade, passou mesmo a representar a maneira de conduzir-se e de viver do carioca. Isso serviu para dar à comida em quiosque um caráter pejorativo, “Bem... se você quer acabar comendo empada em quiosque!” foi dito a Gilberto Amado em tom de desprezo por um conhecido irritado com o que considerava falta de ambição em Amado. É pelas mesmas razões que Pereira Passos os condenaria ao desaparecimento.

Esses quiosques, que ocuparam um lugar tão importante no dia-a-dia do carioca, eram uma curiosa combinação de interesses. As pequenas construções, de tamanho suficiente apenas para abrigar o atendente e suas provisões, foram feitas em estilo dito japonês, cujo telhado lembrava uma pagode. Apesar dessa impressão, o negócio era explorado por portugueses, para atender uma clientela que vivia próxima da fronteira com a miséria. O café, muito barato por sinal, servido nos quiosques era conhecido como “café comprido” porque era preparado com o pó

---

<sup>371</sup>Id., Ibid., p. 99.

que já fora usado em estabelecimentos que ocupavam degraus mais elevados na categoria de fornecedores de alimentos. Esse café, consumido na coerente companhia da manteiga rançosa do pão-com-manteiga<sup>372</sup>, não provocava protestos, visto que não havendo como julgar se era justo, o preço era acessível. A construção era oriental, o atendente era português e o empresário era gaúcho e nobre, o barão de Ibirocaí, ou barão de Ibiroquiosque segundo o apelido outorgado pelos cariocas. A empresa oferecia a baixíssimos preços, além do café comprido, fritadas de carne moída, pasteis, iscas de bacalhau, a qualquer hora do dia ou da noite. Com essa facilidade de acesso, no preço e no horário, a clientela de “burros sem rabo”, os puxadores de carrinhos de mão, trabalhadores braçais, desempregados e gente pobre e em dificuldades para “tapear” a fome, podia encontrar algo do que precisava para enfrentar um dia após o outro. É verdade que nem todos os quiosques eram iguais. Podiam diferir no aspecto e, graças a localização, na freguesia. O da rua Primeiro de Março com a do Ouvidor tinha uma clientela mais abastada de jovens bem vestidos cobertos com chapéus de palhinha<sup>373</sup>. Já em 1857 um quiosque localizado no Passeio Público oferece sorvete<sup>374</sup>. A grande maioria dos quiosques, entretanto, supria a necessidade real e premente do pobre, do maltrapilho.

A eliminação dos quiosques para Pereira Passos era parte das medidas que deveriam acabar com “velhas usanças” para dar ao Rio de Janeiro as condições de ser a capital do país, capaz de representá-lo, sendo um lugar apropriado para a vida de um povo civilizado.<sup>375</sup> Uma das conseqüências imediatas da eliminação dos quiosques foi o aparecimento de locais de venda com piores características, se julgados pelos mesmos padrões que foram utilizados para condenar os quiosques. Esses locais receberam o nome simples de “portas”, e eram um aproveitamento dessa abertura num prédio. A “porta” ficava numa das portas que em muitas das

---

<sup>372</sup>Carlos MAUL, *Opus cit.* p. 21. Os membros da elite e os formadores de opinião que sofriam com a ânsia de modernizar imitando Paris, poderiam ter reconhecido nessa prática exatamente a que os *ragrattier*, mencionados mais acima, praticavam na cidade modelo e, sendo a imitação espontânea, poderia ser motivo de justo orgulho.

<sup>373</sup>Id., *Ibid.*, p. 22.

<sup>374</sup>*Correio Mercantil*, 31 de outubro de 1857.

<sup>375</sup>As mudanças impostas ao Rio de Janeiro pelos governos civis paulistas logo no início da República Velha têm sido vistas e revistas em inúmeras publicações, tanto do ponto de vista histórico como sociológico e especificamente urbanístico, separada ou simultaneamente. Não é esta tese o lugar para discutir essas conseqüências do deslocamento da posse do poder ou rever as diversas interpretações que são oferecidas sob os pontos de vista mencionados. Para esta tese interessa o impacto que essas mudanças possam ter tido nos costumes alimentares, especialmente no que toca à modernização do sabor que se constroeu como uma gastronomia.

construções eram três por frente para a rua. Nesse lugar se instalava um vendedor de alimentos que podiam ser o tradicional pão com manteiga ou as fritadas de camarão tão apreciadas pelos jornalistas que trabalhavam por horas adentro da madrugada. Naturalmente, a existência dessa freguesia fez com que houvesse a porta do Jornal do Brasil, a porta do Jornal do Comércio, e assim por diante.<sup>376</sup>

A retirada dos quiosques foi mais uma demonstração do espírito com que foram feitas as mudanças no Rio de Janeiro no início do século vinte: à força e sem levar em conta o que aconteceria com os que até então haviam dependido desse recurso. O mesmo ocorreu com as moradias. Em suma, que se virem, mas não aqui.

Os preços de outros tempos são uma dificuldade que não é superada. No caso da comida consumida no Rio de Janeiro pode-se usar das informações existentes para, o que é sempre o melhor que se pode fazer, estabelecer uma comparação. Os preços relativos separam os estabelecimentos que os praticam e dessa forma, também os seus fregueses habituais. As fritadas de camarão das portas custavam duzentos réis, nos quiosques o pão com manteiga custava a metade, a caneca de café, quarenta réis.

Subindo na escala de preços e de posição na sociedade, os empregados do comércio, os estudantes e os jornalistas encontravam sua conta nas pensões que eram mantidas por um patrão ou patroa e outros membros da sua família. Os preços variavam de oitocentos a mil e poucos réis. Algumas pensões cobravam um preço fixo pelo que o freguês pudesse comer. De um tipo ligeiramente diferente eram as casas portuguesas, que por quatrocentos réis ofereciam feijoada, arroz acompanhado de pão e bananas e mais uma sobremesa, em geral um doce. À porta dessas casas se encontrava um garção que gritando recitava os pratos, em forma de um cardápio oral. Tais estabelecimentos atendiam a maioria das pessoas que tinham uma fome para apaziguar e deviam respeitar um orçamento. Se as restrições orçamentárias não eram severas, os comensais acudiam a restaurantes que propunham cardápios mais amplos. Podiam conter três pratos e uma sobremesa de marmelada e quijo minas, como era o caso do Democrata da travessa do Ouvidor, que por essa refeição cobrava oitocentos réis.<sup>377</sup> Com serviço de pão, manteiga,

<sup>376</sup>Carlos MAUL, Opus cit. passim, menciona algumas destas portas de jornais. As houve também em outros lugares.

<sup>377</sup>Carlos Maul no seu “Capítulo das comidas” fornece muitas destas informações. Nesse capítulo

azeitonas, três pratos a escolher num farto cardápio, sobremesa de doces ou frutas, o todo regado a vinho francês, custava no Labarth da rua da Quitanda ou no Ouvidor da rua homônima, mil e quinhentos réis. Na Rotisserie Americaine ou no restaurante Assírio do Teatro Municipal, a conta podia chegar a muitos milhares de réis. Neste último,

“(...) um jantar comum: entradas finíssimas, lascas de peito de peru à brasileira, cam castanhas e presunto de York ... vinho de Bordeaux, sobremesa de melão ou sorvete, café, custavam, no Assírio, até 1910, a soma astronômica de dez mil réis... Esse era o padrão para outras variedades na mesma quantidade: carnes, peixes, pratos compostos (...).”<sup>378</sup>

### 3. É preciso modernizar

A vida mundana no tempo do império seguia com atenção os dictamens europeus, mas a eles não se abandonava completamente. Essa dualidade era a tensão entre as manifestações de atualidade, de modernidade, e as de tradição, em resistência passiva mas bem sucedida na medida em que oferecem o conforto do costumeiro e a facilidade do familiar. É um confronto entre formas de vida em busca de uma acomodação que possa corresponder à preponderância que uma venha a ter sobre a outra. Um país agroexportador, de pequenas aglomerações habitacionais, mais vilarejos e casarios do que cidades, tem seus costumes ligados às necessidades e ciclos da vida rural. Se os senhores proprietários de fazenda tornam-se aos poucos menos autárquicos e dependentes das cidades, durante bastante tempo têm uma vida partilhada entre um e outro lugar. Em suas cartas um fazendeiro francês descreve o isolamento, agravado em tempo de chuva,

“(...) les chevaux, en pareil cas, ne sont d’aucune aide. Ils s’enfoncent souvent jusqu’au poitrail. Et pourtant les distances sont longues dans ce pays où on ne compte que par lieues ; aussi le cheval y est-il vraiment indispensable.”<sup>379</sup>

---

trata especificamente do período de 1900 a 1915, mas fala em travessa do Ouvidor ao referir-se ao restaurante Novo Democrata. Esse logradouro se chamou rua Sachet entre 1902 e 1917, ver Paulo BERGER *Dicionário histórico das ruas do Rio de Janeiro: I e II Regiões Administrativas (Centro)*, p. 97.

<sup>378</sup> Carlos MAUL, *Opus cit.* p. 64.

<sup>379</sup>“(...) os cavalos, em tais casos, não ajudam em nada. A miúde se afundam até o peito. E, no entanto, as distâncias são longas neste país em que só se mede em léguas e o cavalo é indispensável.” Frédéric MAURO, *La vie quotidienne au Brésil au temps de Pedro Segundo 1831 - 1889*, p. 98. Mauro está usando neste caso a correspondência deixada por Alexandre Brethel, que veio ao Brasil em 1862 e tornou-se fazendeiro de café entre o estado do Rio e o de Minas Gerais em 1877.

das casas de fazenda, rodeadas de terra cultivada e de mato. Era esperado que cada uma servisse de pouso aos viajantes e fazendeiros vizinhos que por lá passassem, “La fazenda est le caravansérail des étrangers qui parcourent le pays.”<sup>380</sup> Em 1885 para o transporte de carga já existe uma via férrea, construída em 1881, na vizinhança, a uns quarenta quilômetros da fazenda; a situação para as pessoas não mudou muito. Não são diferentes as condições no estado do Rio de Janeiro, na direção de São Paulo,

“Fomos ontem convidados para ir à fazenda dos nossos vizinhos, aliás, vizinhos de cinco milhas de distância”<sup>381</sup>

ou seja algo como dez quilômetros, a cavalo ou em carroça puxada por bois, durante horas. Tais convites as mais das vezes incluíam pernoite.

Se aos poucos o país se mudava para as cidades, que iam tomando forma, é claro que os brasileiros que dispunham de alguma fortuna e viajavam, tinham poucas possibilidades de pôr em prática as maneiras de viver que aprendiam nas visitas a Europa ou alguma das cidades do país. As oportunidades, seja de aprender, seja de praticar eram reduzidas. Durante a monarquia os banquetes oficiais eram raros, o imperador não os apreciava e comparecia dando evidência de um sentimento de dever, “A Princesa Imperial casaria aos 18 anos sem jamais ter ido ao teatro ou assistido a um baile. O imperador não oferecia festas no Paço mas ia dançar no Cassino Fluminense.” e

“Muito raramente, ou quase nunca, a corte imperial aceitava a pragmática do banquete oficial, a comida de honra. As festas de D. João VI e de D. Pedro I foram as tradicionais do uso português, desfiles militares, luminárias, cerimônias religiosas, procissões, *Te Deum*, touradas, jogos ginásticos em áreas fechadas, circos, curros, beija-mão no Paço.”<sup>382</sup>

Quanto à sociabilidade ligada às refeições, o exemplo que vinha desde o nível mais alto não era encorajador, como conta Cascudo: “O conde Eugênio Ney foi encarregado de Negócios da França no Brasil em 1843 e 1844. Deu-lhe o jovem imperador uma impressão esquiva e melancólica.”<sup>383</sup> E Cascudo conclue de forma

<sup>380</sup>“A fazenda é o caravançaraí dos estrangeiros que percorrem o país.” Ibid., p. 98.

<sup>381</sup>Ina von BINZER, Opus cit. p.25.

<sup>382</sup>Luis da Camara CASCUDO, *História da Alimentação no Brasil*, p. 768, seguido de “O costume francês compreendia a merenda com o Rei ou autoridades mais graduadas na hierarquia. Assim, outrora, tinham entendido os vice-reis na Bahia e Rio de Janeiro. Não a compreendera o primeiro Imperador até a abdicação e o segundo imperador nas últimas décadas do reinado.”

<sup>383</sup>As datas estão erradas provavelmente na fonte consultada por Cascudo, porque segundo os



taxativa, “O banquete, como o conhecemos, nunca ocorreu durante o império.” Não é certamente esta a razão para o bizarro acontecimento chamado de “último baile da monarquia” realizado na Ilha Fiscal, mas a falta de interesse e daí de prática, podem ter contribuído para o que foi. Uma despesa imensa, a participação de uma multidão e um símbolo melancólico do fim de uma época. Provavelmente, só a confeitaria Paschoal foi a única a lucrar com esse gesto cujo custo foi estimado pela imprensa da época em 250 contos de réis.<sup>384</sup> Alguns comentaristas alegam haver influência francesa na confecção do cardápio utilizado no último baile. Não seria necessário discutir este assunto. Que atividade social, principalmente se envolvia comida, podia ser considerada livre de influência francesa? A cozinha francesa de luxo estava em processo de definição. Sem dar excessiva importância ao número, poder-se-ia dizer que, como regra grosseira, a cozinha francesa sofre uma revisão a cada cem anos. Nessas ocasiões nasce uma prática culinária que sem embaraço algum se autodenomina *nouvelle cuisine*. Assim ocorreu no início do século dezessete, dando espaço a La Varenne, e Bonnefons, como foi visto anteriormente<sup>385</sup>, mas já no século dezoito de La Chapelle e sobretudo Marin, lançam uma nova *cuisine nouvelle* que será praticada modificada e criticada na segunda metade do século dezenove. Por esses anos a culinária francesa de luxo era dominada por cozinheiros internacionais que modificaram as práticas culinárias tanto com novas criações como com a modificação dos métodos de produção e dos utensílios empregados nesta. Os principais nomes são Dubois (1818 - 1901) e Escoffier (1846 - 1935)<sup>386</sup>. Certamente o cardápio do Baile da Ilha Fiscal teve

---

registro no Ministère des Affaires Étrangères Eugène Ney foi encarregado de negócios somente de fevereiro a abril de 1844. Ver *Guide des sources de l'histoire du Brésil*, já citado, p. 59.

<sup>384</sup>As estimativas do número de convidados variam entre 3 mil, que o foi o número de convites expedidos a 5 mil. Tomando este número maior, a despesa seria de 50 mil réis por pessoa. Este evento que de forma tão extraordinária marca o final da monarquia tem sido objeto de estudos e comentários, na sua maioria negativos, desde o dia seguinte à sua ocorrência, em jornais, romances, livros de história e monografias que aparecem até os dias de hoje, entre os quais: *O Paiz*, e *A Província de São Paulo*, ambos de 10 de novembro de 1889, *Esau e Jacó*, de Machado de Assis, *As Barbas do Imperador*, de Lilia Moritz Schwarcz. Uma descrição rica em detalhes é a de Cascudo, *Opus cit.*, p. 774.

<sup>385</sup>Ver o apêndice Literatura culinária.

<sup>386</sup>Urbain François Dubois, recebe o crédito de ter sido quem fez prevalecer o serviço *à la russe* nos banquetes de prestígio. Sua carreira começou nos famosos restaurantes parisienses *Tortoni*, *Roche de Cancale* e *Café Anglais* e se afirmou no exterior servindo o príncipe Orloff e o Kaiser Guilherme I. Auguste Escoffier (1846 - 1935) começou aos 13 anos e completou seu aprendizado em hotéis de luxo na França e Montecarlo. Sua fama se consolidou em 1892 ao assumir as cozinhas do hotel Savoy de Londres, e mais tarde as do Carlton. Recebeu primeiro a fita e depois a roseta da Legião de honra. E consta na *Légende dorée* da culinária de luxo que encontrando o Kaiser Guilherme II a bordo do *Imperator*, navio da linha Hamburg-Amerika, ouviu deste, “Je

influência francesa, de Dubois, de Escoffier e de outros *chefs* que os viajantes brasileiros possam ter encontrado em ação e degustado suas produções.

Em 1883 a sociedade *Germania* ofereceu um jantar de gala ao príncipe filho do herdeiro do Império Alemão em visita ao Brasil. Essa recepção foi muito elogiada e teve vários visos germânicos, como os discursos, as exclamações *hoch! hoch!*, o café servido em sala diferente da de jantar, mas como observa Cascudo, “Mesmo para um príncipe alemão, o jantar oferecido por alemães, é francês.”<sup>387</sup>

Esse jantar incluiu sorvetes. Cascudo numa nota transcreve uma possível descrição da introdução do sorvete no Brasil. Em 1834 teria chegado um navio americano com um carregamento de sorvete, produto que nunca fora antes visto no Rio de Janeiro. Depois de uma resistência inicial a aceitação foi geral como corresponde ao clima.<sup>388</sup> O sorvete, como era de se esperar, ou como foi dito, por corresponder ao clima, tornou-se importante na rede de elementos que compõem a gastronomia carioca.

#### 4. Lugares e horários : a partilha espaço-temporal

As confeitarias, lugares de reunião de camaradagem e familiar, têm no sorvete uma das suas importantes ofertas. O primeiro estabelecimento a oferecer sorvete instalou-se na rua Direita, que em 1870 passou a chamar-se Primeiro de Março. Nessa rua foram abertos negócios relacionados com a alimentação e importantes para seu estudo como mostra a seguinte citação:

---

suis l’empereur d’Allemagne, mais vous vous êtes l’empereur des cuisiniers.”

<sup>387</sup>Luis da Camara CASCUDO, *História da alimentação no Brasil*, p. 771, 772. O menu, que consta do texto de Cascudo, foi o seguinte: “Ostras frescas. *Consommé royal*. *Purée de choux-fleur à la crème*. Sardinhas, anchovas, salmão, rabanetes, etc. Pequenos pasteis de *foie gras*. Garoupa cozida à la Chambord. *Filet* à la Richelieu. Pato selvagem em *aspic*. *Punch* romano. Peru assado. Aspargos de Brunswick à milanesa. Diferentes doces. *Croûtes au Madère*. Sorvetes de *vanille* e framboesa. Queijo e café. vinhos: - Chateau Yquem, Madeira, Champagne, Hechheimer Berg, Chateau Mauvesin, Chambertin, Rum da Jamaica, Veuve Clicquot & Heidsieck, Porto, diversos licores.”

<sup>388</sup>Cascudo, *opus cit.*, p.918 nota (213). O texto citado por Cascudo é uma informação dada em 20 de setembro de 1834 por Alexis Guignard, Ministro da França no Brasil. A nota começa em português e Cascudo se refere a gelo, a citação da informação está em francês, na qual Guignard se refere a “l’introduction de la glace à Rio de Janeiro. On n’en avait jamais vue ici.” Como *glace* pode tanto ser gelo como sorvete em francês, haveria uma dúvida sobre o que está sendo introduzido. Por outras referências e sobretudo por fazer mais sentido entenda-se como introdução do sorvete (ainda uma precisão, *glace* é o sorvete em geral mas se for de fruta e água sera *sorbet*).

“A rua teve também, em eras distantes, uma zona elegante. Era o trecho mais largo, quase uma praça, que medeia entre a Igreja do Carmo e a Rua do Ouvidor. Foi local onde se instalaram cafés, confeitarias e restaurantes que recrutavam a clientela nas altas camadas sociais. Ali, no Café do Círculo do Comércio, de Nicolas Denis, instalou-se a primeira sorveteria da cidade, em 1835, dirigida pelo napolitano Bassini. Ali existiu a confeitaria do francês Louis Carceller, tão conhecida e freqüentada que deu o nome ao local. Até muito depois de desaparecida a confeitaria, era ainda aquele trecho da Rua Primeiro de Março conhecido como o Carceller, denominação que chegou até aos primeiros anos do século corrente e que, embora nunca oficial, figurava na tabuleta dos bondes da Companhia Carris Urbanos como indicação do ponto terminal de certas linhas. Ali esteve o Hotel e Restaurante do Globo, lugar de encontro e reunião dos políticos mais em evidência e dos jornalistas de alta projeção. Do lado oposto, na esquina da praça, ficava o Hotel de França.”<sup>389</sup>

Em artigos com título de “A sociedade onde a gente se diverte” assinados por Zutt<sup>390</sup> na *Gazeta da Tarde*, o de 13 de abril de 1886 há a descrição de cenas no Hotel do Globo, seu vasto salão, a presença de capitães de navio de várias nacionalidades, de um funcionário público de “certa cathegoria” *vis-a-vis* (sic) da esposa preocupada com os preços dos pratos, um diplomata sueco, um representante da nação (descrito com um pouco de desprezo), um empreiteiro de obras custosas fazendo contatos, um caixeiro de casa importadora orgulhoso de comer no mesmo hotel que o patrão, um vendedor viajante que fora informado “que no *Globo* se encontra a primeira sociedade fluminense”, um grupo de amigos que festejam uma nomeação, um negociante de falência ainda desconhecida na praça e, inevitável nestes ambientes mais caros

“... dando um tom alegre a todas essas scenas, lá está, risonha e *maquiée* uma bella *horisontal*, de olhos grandes e *chuveiro* de brilhantes, cabellos pintados da côr do ouro e sobranceiras de negro”,

sobre a qual explica o reporter,

“Tem luxo e cosinheiro em casa, mas vai ao hotel da moda elegante, ao restaurante aristocrata, buscar conhecimentos úteis sem o auxilio da classica mas já decahida apresentação.”

Ainda nessa coluna, nas semanas seguintes<sup>391</sup>, o mesmo Zutt escreve sobre dois restaurantes muito mencionados nas crônicas mundanas,

<sup>389</sup>Vivaldo COARACY, *Memórias da Cidade do Rio de Janeiro*, p.359.

<sup>390</sup>Pseudônimo de Ernesto Mattoso em colaboração de curta duração para a *Gazeta da Tarde* de José do Patrocínio.

<sup>391</sup>*Gazeta da Tarde*, 21 e 29 de abril de 1886.

“(…) às 5 horas, tomei pela rua da Uruguayana e entramos no *Renaissance*, antigo café, que nos tempos idos do Alcazar foi o *rendez-vous* dos que dissipavam fortunas e conquistavam sorrisos das *étoiles* parisienses.

“Hoje o café, que quando muito recorda passadas glórias, é um modesto *restaurant*, onde nos dias ultimos de cada mez se encontram representantes de todas as classes e o jantar custa 1\$, vinho inclusive.”

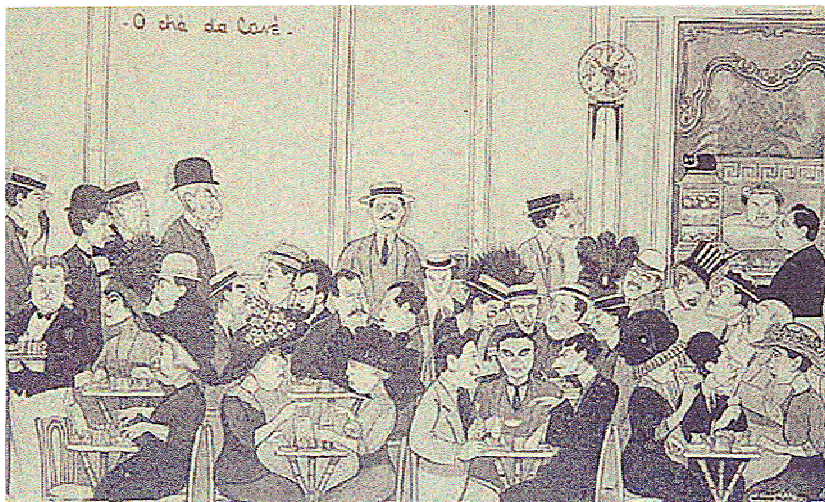
O restaurante estava realmente cheio, sem um só lugar disponível, mas não oferecia o espetáculo da cidade em ebulição que o jornalista queria mostrar a seu acompanhante,

“- Jantaremos em outra parte ... deixemos o *Reanaissance* e passemos ao *Louvre*.

“As 6 horas, pois, subiamos as escadas do sumptuosos hotel, á praça do Rocio. Uma unica mesa estava ocupada. E quasi a hora para os *habitués*.

“O salão luxuoso resplandecia e a luz dos muitos leques de gaz sobre os *crystaes* deslumbrava (...).”

E segue uma minuciosa descrição dos clientes, quase todos conhecidos do narrador que informa seus nomes, procedências e ocupações. Depois de concluído o jantar e o desfile da amostra da sociedade carioca abastada carioca dessa época, o narrador e seu acompanhante saem do restaurante e se dirigem ao teatro para continuar a noite.



**Figura VI.3** *O Chá da Cavé*. Esta caricatura de Emílio Ayres, *circa* 1910, mostra, por um lado, a adoção do chá pelo carioca, como bebida e como ocasião de reunião entre pessoas que se reconhecem na sociedade. Por outro, a importância adquirida por confeitarias e cafés como lugares de reunião, em certos horários, aqui, por exemplo, à tarde, por volta das 5 horas. Essa convocação implícita à reunião enchia os estabelecimentos de pessoas que podiam pagar uma colação essencialmente superflua à qual era importante comparecer. Na caricatura Ayres colocou Pereira Passos, Leão Velloso e outros que requerem alguma familiaridade com sua aparência para identificar. Neste tipo de desenho ve-se claramente, sobre as mesas da frente e na bandeja do garção, utensílios e alimentos.

Nestes relatos há insistência no horário. Não basta dizer onde ocorre o evento ou onde se jantou, é indispensável consignar a hora. Diferenças de horário aparentemente pequenas podem ter uma grande importância. Ser visto no restaurante era importante ou indispensável, segundo a situação em que se encontra o cliente, como os do *Globo* e do *Louvre* mostram. Ao longo dos anos os horários passam a mostrar modificações, assim o nome das refeições. O jantar ainda nessa época pouco antes do início da República, e na cidade, podia ser a principal refeição, consumida por volta do meio dia. Nas fazendas o jantar poderia ser simplesmente comer, o horário não ser especificado, a refeição começando na tarde, mais para o fim do dia. No relato acima, o narrador chega ao *Louvre* às 6 horas e é cedo: só uma das mesas está ocupada. A atividade que começava logo depois desse horário, que poderia ser o jantar, continuava, seja no próprio restaurante, no teatro ou em alguma casa de jogo, até bem avançada a madrugada. Ainda Ernesto Mattoso, conta que deixando a redação do *Cruzeiro* foi ao hotel *des Princes* comer alguma coisa antes de rumar para casa, e encontra,

“O restaurante estava cheio de gente como de costume; cavalheiros da melhor sociedade fluminense ahi cejavam uns com amigos, outros com artistas, outros com graciosissimas cocottes.

“Muito depois da 1 hora entrou no restaurant o festejado artista, o querido velho Silva Pereira. Ao ver-me tranquillamente a saborear o meu café, após a ceia, aproximou-se (...).”

Uma da madrugada, o local cheio e animado e a a ação, como mostra o resto do relato, ainda durará bastante. A República é proclamada numa época em que já a vida noturna do Rio de Janeiro estava muito desenvolvida. Essa atividade noturna, em público, girava em torno de uma refeição, o teatro e o após teatro. Tais costumes não podiam ser mantidos em cidades menores, mas as pessoas do interior que vinham à capital, seja a estudar, trabalhar, negociar, tratar da saúde, noivar, etc., não podiam deixar de ficar impressionados, desejosos de levar essa vida e aspirar a peregrinar à matriz de todos esses refinamentos e prazeres que era Paris.

Testemunhos mostram os costumes familiares brasileiros mais próximos das práticas mouriscas do que das européias contemporâneas, como pode ser visto em relatos de viajantes. Em 1809, Mawe visitando um povoado de Minas Gerais se surpreende por ser apresentado à mulher e as filhas do anfitrião. Até então as mulheres das casas que visitava escondiam-se quando ele chegava e assim

permaneciam até ele ir embora. Observações semelhantes, colhidas em anos posteriores, deixaram Pohl e Saint-Hilaire<sup>392</sup>, entre outros. Este último conta que tendo sido hóspede de um fazendeiro com quem estabelecera amizade, ouviu deste,

“Está sem dúvida surpreendido, meu amigo, de que minhas filhas nunca se tenham mostrado ao senhor. Detesto o costume que me obriga a conservá-las afastadas, mas devo respeitá-lo para não lhes prejudicar o casamento.”<sup>393</sup>

Tal comentário poderia fazer parte de uma passagem de *Palace Walk*,

“Tell me: Has he seen her?”

“Of course not, sir. My son doesn’t lift his eyes to look at a neighbor girl or anyone else.”

“How can he want to get engaged to her if he hasn’t seen her? I didn’t know I had sons who were sneaking looks at the respectable women of our neighbors.”<sup>394</sup>

A sociabilidade em público de homens e mulheres, se desenvolve somente a partir do início do século dezenove para alcançar sua plenitude nas últimas décadas desse século. É assim na Europa e também no Brasil, mudança que muitos atribuem à vinda da Corte portuguesa para o Brasil. Os traços da vida familiar acompanham essa transição para, em alguns casos, mais tarde modificar-se ou desaparecer. Um deles é o horário.

Enquanto que na fazenda e no interior mineiro,

“À dez, almôço: feijão, angu, carne seca, farinha, toucinho, couve, arroz, à vezes frango. Comia-se à vontade, misturando-se tudo num só prato, como ainda hoje se faz comumente. entre 3 e 4 horas, repetia-se a mesma refeição, com provisões frescas. Bebia-se água ao comer e um pouco de aguardente, tomando-se ao final uma xícara de café. Certas famílias faziam uma terceira refeição entre as 7 e as 8 horas da noite, mas isto já não fazia parte do costume geral. Nesta colação serviam-se pratos mais leves, como canjica com leite e açúcar, chá de laranja com leite, no qual se deitava o biscoito ou um bolo mais fino, como o pão-de-ló, ou pão de milho.”<sup>395</sup>

Na capital da República,

“Levantava-se cedo o carioca e o banho de mar era discreto...”

<sup>392</sup>John MAWE, *Viagens ao interior do Brasil, particularmente aos distritos do ouro e do diamante, em 1809-1810*, p. 90. (Ver nota junto a Mawe na Bibliografia); Auguste de SAINT-HILAIRE, *Voyages dans l’Intérieur du Brésil*, João Emanuel POHL, *Viagem no Interior do Brasil*, George GARDNER, *Travels in the Interior of Brazil*.

<sup>393</sup>Saint-Hilaire, *Opus cit.* p. 127.

<sup>394</sup>Naguib MAHFOUZ, *Palace Walk*, pp.128, 129. Nesta conversação entre marido e mulher, a irritação do pai provém da suspeita que seu filho possa ter desrespeitado seu vizinho olhando para a filha casadoura. O outro lado deste costume é interessante: de fato o filho havia olhado a moça que estendia roupa no terraço da casa vizinha e se deixava olhar. Essa tolerância à transgressão o leva a perguntar-se, “Was he not man enough for a girl to hide from?” A evitação era o reconhecimento da virilidade.

<sup>395</sup>Eduardo FRIEIRO, *Feijão, angu e couve*, p. 130.

“Os bondes descarregavam gente e mais gente em São Francisco e no Largo da Carioca, pois a vida amanhecia em boa hora : almoçava-se às dez, o mais tardar às onze. Os funcionários públicos estavam na repartição às dez, já almoçados, fumando o seu goiano ou o seu charuto da Bahia. Pelo rodar dos carros dos ministros, às dez horas em ponto, caminho dos ministérios, muita gente acertava o relógio.

“À tardinha, às quatro, o êxodo, maridos de bengala e embrulho, senhoras com uma mão prendendo a cauda do vestido, com a outra o leque, demandavam o bonde. ...

“Em dasa, mudança de roupa, o brim pardo, o vestido de casa, o jantar, às 4 1/2, 5 horas... À tardinha, cinco e meia, seis horas, muitos já passeavam, em Laranjeiras ou Botafogo.

“Seis e meia, um homenzinho, com um pau na mão, o “profeta”, como era chamado, ia acender os lampiões, uma a um.”<sup>396</sup>

Já no início do século vinte,

“Até perto das 5 horas da tarde o mundo elegante estava á rua do Ouvidor, depois, era do bom-tom passear pela praia de Botafogo, exibiam-se os *dandys*, as artistas e as *demi-mondaines*, em carros descobertos.

“A’ hora do jantar, das 6 1/2 às 7 1/2 da tarde, nesse tempo a hora predilecta, enchiam-se os restaurantes da moda.”<sup>397</sup>

Era essa também uma forma de construir tabiques temporais que permitiam partilhar espaços desejáveis.

“Até às quatro e meia da tarde, a Confeitaria Colombo estava repleta de senhoras elegantes das boas famílias da terra, que iam tomar chá ou sorvetes, fazer o seu lanche de empadinhas e quindins. Aquela hora, produzia-se subitamente o vácuo. As famílias se retiravam como a um sinal dado, e o salão da confeitaria ficava deserto. ... Às cinco horas em ponto, começava a se encher, e pouco depois estava repleto de novo. Em geral, o primeiro a chegar era o batalhão da Susana, logo depois o da Vallerie, e os outros vinham vindo.”<sup>398</sup>

## 5. A organização do consumo

Esses horários são horários de serviços, se olhados com cuidado. A pessoa que os recebe só tem uma função, pagar. Grande parte do tempo de um dia, e praticamente todo o esforço de cada dia, é dedicado a poder estar na hora certa no lugar certo para encontrar outras pessoas, o convívio com as quais é a vida. Profundas transformações, de senhor de engenho a fazendeiro, de habitante rural a cidadão, de vida em círculo mais ou menos estreito de família ao de alianças a uma

<sup>396</sup>Júlio Afrânio PEIXOTO, “A vida carioca no fim do século XIX”, In: Nelson COSTA, *Páginas Cariocas*, pp. 270, 271.

<sup>397</sup>Ernesto Mattoso, *Opus cit.* pp. 286, 287.

<sup>398</sup>Vivaldo Coaracy, *Opus cit.* pp. 101, 102.

sociedade variegada com uma infinidade de funções e uma hierarquia flexível; novos conhecimentos e novas formas de lidar com outras pessoas, que acabam por estabelecer novas aspirações, tudo o qual está agora exposto à avaliação de conhecidos e desconhecidos. Em suma, a vida na sociedade de caráter urbano e seus métodos e valores que dependem estreitamente do poder aquisitivo pessoal, poder que não pode ser exercido individualmente, porque o que se compra e o que se deseja é selecionado em conjunto.

Como de hábito, nisto também, se não se reconhecem nuances corre-se o risco de uma simplificação excessiva. As crônicas aqui consultadas, de estrangeiros e de brasileiros, ao longo de quase dois séculos - desde o final do período colonial até um pouco além do final da Primeira República - informam sobretudo a respeito da vida no topo, a dos que tem “poder aquisitivo pessoal”. Mas como se apresenta a alimentação para o resto dos habitantes, que razoavelmente podem ser considerados maioria? Os mesmos viajantes contam a miséria existente no interior do Brasil, as condições de subnutrição que um observador atento pode detetar sem necessidade de ser especialista em alimentação. Eduardo Frieiro, que estuda principalmente Minas Gerais, resume, “Cabe outra pergunta: o mineiro come bem? A resposta depende obviamente da classe social, do grupo de homens ou do tipo de indivíduos a que pertença o mineiro. Considerada em bloco, a população de Minas está mal alimentada, o que também é verdadeiro para toda a população brasileira.”<sup>399</sup>

Mais uma vez é preciso separar os conceitos relacionados com a comida que se embaralham nos termos, inevitavelmente imprecisos, utilizados no discurso. A idéia mestra é que o estudo das sensibilidades e dos comportamentos pode levar a entender como uma cultura apodera-se das pulsões para torná-las desejos estruturados. Nesta tese, essa idéia é aplicada a alguns aspectos da alimentação, pulsão das mais fortes. Não é, então, a qualidade nutritiva da alimentação que é central e sim, como foi visto nos exemplos apresentados acima, a qualidade sávida, que naturalmente leva ao seu gozo. Com a sobrevivência tão íntimamente ligada à alimentação, a todo instante pode colocar-se a questão humanitária, que as observações aqui colhidas e as análises efetuadas não permitirão abordar. As imensas conseqüências dessa renúncia lembram,

---

<sup>399</sup>Eduardo Frieiro, Opus cit. resumo na contracapa.



“La mission de l’anthropologie, telle que nous l’entendons, ne souffre donc aucune équivoque ; elle est de contribuer avec d’autres sciences, mas selon ses méthodes propres, à rendre intelligible la façon dont des organismes d’un genre particulier s’insèrent dans le monde, en sélectionnent telles ou telles propriétés pour leur usage et concourent à le modifier en tissant, avec lui et entre eux, des liens constants ou occasionnels d’une diversité remarquable mais non infinie.”<sup>400</sup>

Para a maioria da população obter a alimentação é a sua principal preocupação. Essa obtenção e seu custo determinam as outras características de vida, mas esse aspecto deve acompanhar e não obscurecer os outros da questão alimentar. A fome da população não é, estritamente, um estudo alimentar. O estudo das fomes coletivas que assolam e matam a população de uma região ou um país, é um estudo de estrutura e exercício de poder político provido da legitimidade jurídica e da força das armas. As fomes - *disettes, famines* -, especialmente as ocorridas da metade do século dezoito em diante no mundo ocidental, não são causadas pela inexistência de gêneros alimentícios e sim pela impossibilidade de acessá-los. O economista indiano Amartya Sen é conciso,

“(…) market forces can be seen as operating *through* a system of legal relations (ownership rights, contractual obligations, legal exchanges, etc.). **The law stands between food availability and food entitlement** Starvation deaths can reflect legality with a vengeance.”<sup>401</sup> (ênfase acrescentado)

## 6. O cardápio carioca

As crônicas citadas realacionam os pratos e até as bebidas consumidas. O prazer de participar de uma refeição é representado por nomes de pessoas presentes, descrição do luxo do serviço e o preço das bebidas (não se fala do preço, que deve ter sido alto, dos ingredientes). As receitas estão ausentes.

Essa falta de uma referência direta ao trabalho de bastidores resulta de fatores relacionados com o trabalho manual, o papel da mulher na organização

<sup>400</sup>Philippe DESCOLA, “Anthropologie de la nature”, p. 18. Aula inaugural de Ph. Descola no Collège de France em 2001, “A missão da antropologia, como a entendemos, não dá então lugar a qualquer equívoco: é a de contribuir junto com outras ciências, mas de acordo com seus próprios métodos, a tornar inteligível a forma em que os organismos de um certo tipo se inserem no mundo, dele selecionam tais e tais propriedades para seu uso e participam de sua modificação tecendo, com o mundo e entre eles, amarras constantes ou ocasionais de uma diversidade notável mas não infinita.”

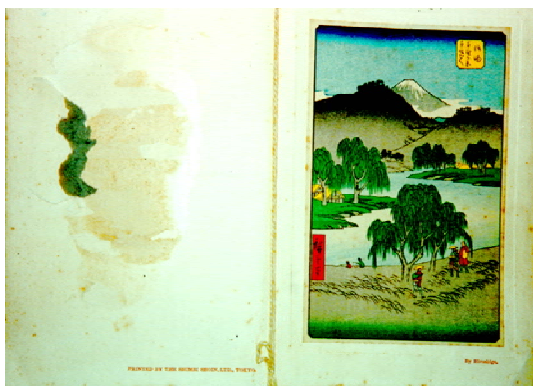
<sup>401</sup>SEN, Amartya K., *Poverty and famines: An Essay on Entitlement and Deprivation*, p. 160.

doméstica e do que é considerado conhecimento, serão abordados a seguir. Inicialmente, o cardápio, que é o vestígio material do acontecimento.

Essa falta de uma referência direta ao trabalho de bastidores resulta de fatores relacionados com o trabalho manual, o papel da mulher na organização doméstica e do que é considerado conhecimento, serão abordados a seguir. Inicialmente, o cardápio, que é o vestígio material do acontecimento.

Na sociedade moderna pode-se apontar a coexistência de três tipos de alimentação e cozinha<sup>402</sup>: a cozinha familiar, diária e privada, realizada por uma mão de obra feminina, havendo as raríssimas exceções das famílias que contam com um corpo de serviço nos quais esta função pode ser masculina; as cozinhas coletivas e utilitárias, como as dos hospitais, dos conventos, das forças armadas, das prisões, dos colégios, tanto quanto a dos serviços de buffet e de restaurantes; as cozinhas de festas e de aparato, que na ocasião de eventos religiosos ou sociais, aniversários, datas importantes, recepções familiares ou públicas, reúnem convivas mais ou menos numerosos. Nestes três tipos de cozinha a relação com a comida não é a mesma.

A Confeitaria Colombo começou a atender seu público em 1894 e cedo começou a ganhar o favor de uma clientela interessada por algumas de suas preparações, dentre as quais a empadinha de palmito, que teve grande fama. O elenco dos freqüentadores de seus salões é uma relação das pessoas mais em vista a cada momento na sociedade carioca. O prestígio da Confeitaria Colombo, que a tornava atraente para os curiosos locais e visitantes de província assim como para as celebridades, durou até a terceira quadra do século vinte.



**Figura VI.4** Capa de cardápio impressa no Japão (The Shimbi Shoin, Ltd., Tokyo). Com obras de artistas japoneses de renome; acima uma gravura da primeira série Tokaido por Hiroshige. A lista de pratos e outros componentes do serviço, como vinhos, licores e música, era impressa em uma folha separada e colocada dentro da capa que era provida de uma cordinha colorida para manter todas essas partes juntas. (Rio de Janeiro, Arquivos da Confeitaria Colombo, Rio de Janeiro, 1918)

<sup>402</sup>Daniel ROCHE, *Histoire des choses banales*, p. 242.

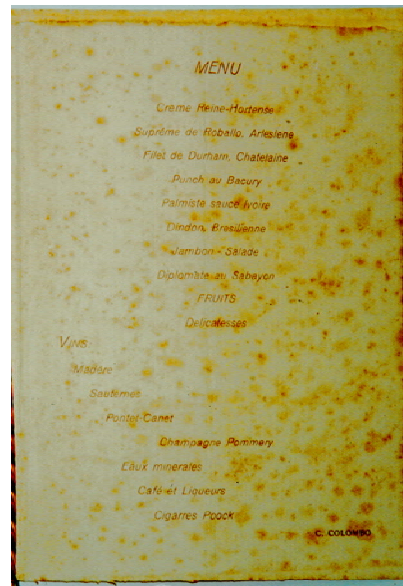
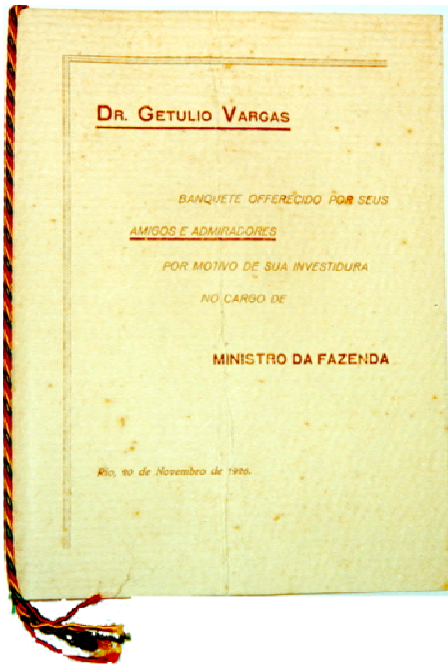


Figura VI.5 e VI.6 Cardápio do banquete oferecido ao Dr. Getúlio Vargas “por seus amigos e admiradores por motivo de sua investidura no cargo de MINISTRO DA FAZENDA” e terceira página propondo Creme Reine-Hortense; Suprême de Roballo, Arlesienne; Filet de Durham, Chatelaine; Punch au bacury; Palmiste sauce Ivoire; Dindon, Bresilienne; Jambon - Salade; Diplomate au Sabayon; FRUITS; Delicatesses. As bebidas são, Madère, Sauternes, Pontet-Canet, Champagne Pommery, Eaux minerales, Cigarres Pook. Abundante mas não refinado, com carne, presunto e peru. Do ponto de vista da apresentação surpreende encontrar tipos, Sauternes, misturados com marcas, Pontet-Canet, Pook. Nenhuma informação significativa mas dão um tom de amontoamento. (Arquivos da Confeitaria Colombo, Rio de Janeiro, 1926)

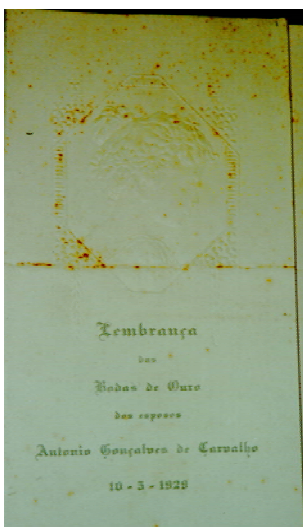


Figura VI.7 e VI.8 Celebração de Bodas de Ouro. Três anos depois da celebração que contou com o cardápio anterior e por um motivo totalmente diferente, mas o banquete merece um cardápio com a mesma estrutura e quase que os mesmos pratos. (Arquivos da Confeitaria Colombo, Rio de Janeiro, 1929).

A variação ao longo de quarenta anos e das centenas de cardápios examinados é pequena. Na segunda metade da década de 1920 é que o caviar aparece com

freqüência. Isso se deve provavelmente a que foi só nessa década que o caviar se tornou um produto de luxo reconhecido. É também nessa década que se encontram mais exemplos de introdução de produtos brasileiros sob um aspecto mais francês, como *badèje* em Filet de badèje 20/12/1924), tendo em ano anterior, Galantine de Macuco truffé (11/9/1924). Em todos esses anos a decoração do *menu*, como era sempre intitulado, era objeto de cuidado. A casa adquiriu muitos das capas de cardápios de fornecedores japoneses cujos cartões eram bem acabados e tinham um aspecto nitidamente exótico com um toque de refinamento. A presença de músicos continuou a ser bastante apreciada, possivelmente devido à sensação de animação que impartiam à reunião, e já no século vinte, mantinha uma tradição. Em alguns casos a parte musical, com o nome das peças e o dos executantes, ocupava mais espaço no cardápio que a parte alimentícia propriamente dita.

A Confeitaria Colombo, como todas as outras grandes confeitarias - basta ver que a Paschoal serviu o “último baile da monarquia” - servia tanto em suas instalações como em qualquer outro lugar, fosse em mar ou em terra. O macuco truffé foi servido a bordo do encouraçado *São Paulo*, muitos *menus* dão como local um ministério ou o palácio do Catete. As ocasiões que eram celebradas com um banquete da Colombo podiam ser a ascensão a um cargo de um político de futuro, o aniversário de uma turma de companheiros de armas, de estudos, ou de uma vida em comum.

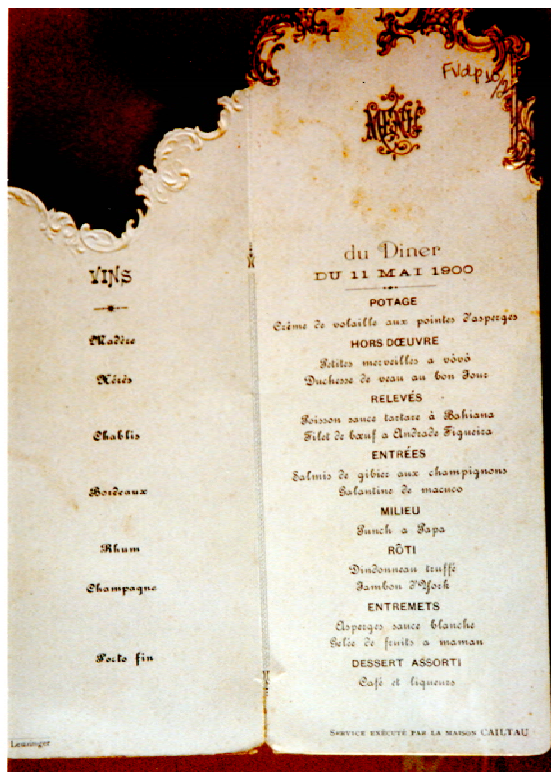
No costume do tempo do império, os festejos, principalmente os relativos a datas e triunfos pessoais, se realizavam de forma mais privada mas não por isso com menos esplendor. No Museu Histórico Nacional algumas coleções particulares,<sup>403</sup> como as as coleções CT- Cotegipe, FV-Ferreira Vianna e DTA, esta última contém cardápios de navios, apresentam cardápios que testemunham o a importância atribuída à festa, razoavelmente um banquete, pelos preparativos refletidos no cardápio.

Os artistas e escritores cariocas se reuniam a todo momento e em todo lugar. Seja nos horários vistos, nas confeitarias, nos restaurantes e também, é claro, nas redações de jornais e revistas onde era possível manter-se informado sobre tudo o que interessa ao exercício da profissão. Cada um desses lugares, no meio de troças,

---

<sup>403</sup>Em particular, as coleções CT- Cotegipe, FV-Ferreira Vianna e DTA que contém cardápios de navios.

gracejos, demonstrações de habilidade para improvisar, era como uma bolsa de valores à qual convinha manter-se atento.



**Figura VI.9** Celebração de um aniversário do avó com a família e íntimos. Um belo exmplar da coleção Ferreira Viana mostra o *menu* servido pela Maison Cailtau em 11 de maio de 1900 e impresso por Leuzinger. Ambas firmas gozavam de grande prestígio no final do século dezenove. (Museu Histórico nacional, Rio de Janeiro, 1900).

Um local de encontro dentre esses foi a redação da *Revista brasileira*, criada por José Veríssimo em 1895, situada na Rua Sachet. Tomando chá com bolachas de água e sal, reuniam-se alguns de seus principais colaboradores, Machado, Nabuco, Taunay. Foi durante essas reuniões que se desenvolveu a idéia de criar uma academia brasileira de letras, que acabou vingando, tornando-se a Academia Brasileira de Letras. Essa academia em germe tinha em comum membros de outros dois grupos, um anterior, o Clube Rabelais que existiu de agosto de 1892 a junho de 1893 e outro posterior, a Panelinha, de curta duração iniciada em 1901. Dos membros da Panelinha existe uma fotografia tomada durante o almoço realizado no

Hotel Rio Branco nas Laranjeiras publicada diversas vezes.<sup>404</sup> Um grupo semelhante formava o Clube Rabelais, cujas reuniões tinham o objetivo declarado de permitir aos seus quinze sócios comerem juntos,

“A idéia da fundação do clube Rabelais partiu de Araripe Júnior. Não teria estatutos, nem sede, nem diretores; consistiria apenas na organização de um jantar mensal que reunisse homens de letras e artistas, para uma hora de agradável convívio, na expansão de seu gênio comunicativo, em torno de uma mesa de modestas iguarias.”<sup>405</sup>

O primeiro jantar, organizado por Raul Pompéia, foi realizado no restaurante Stadt Munchen. O segundo, por Pedro Rabelo, tal como o terceiro, por Rodrigo Octavio, ocorreram “no grande salão do segundo andar de *O Globo*, o mais famoso restaurante do tempo, estabelecido no primeiro trecho da rua 1º de Março, entre o beco do Carmo e a rua do Ouvidor, que se chamava o Carceler”<sup>406</sup>

E assim por diante, todos “os jantares se realizavam na segunda sexta-feira de cada mês, sem brindes e sem discursos”<sup>407</sup> Rodrigo Octavio que possuía a documentação sobre este clube cujo nome era um dos emblemas das grandes comilanças, deixa claro que o valor da contribuição de cada um resultante da divisão da nota pelo número de participantes, era uma preocupação, esforçando-se cada organizador para que não excedesse 10\$, e embora fornecendo a lista dos locais e nome completo dos participantes dos cinco banquetes, como eram chamados os jantares, de 1892, não descreve os pratos. A respeito do quinto, que foi almoço, menciona os pratos que se deseja que cada comensal leve como contribuição: peru com farofa, galinha em conserva, pastéis e camarões, rosbife e boa língua, doces e queijos, vinhos tintos e brancos, charutos. Essa lista de pedidos, encaminhada em em versos, não indica a preparação de cada contribuição, que parecem ser simples, pastéis e camarões, peru com farofa, etc.

O grande atrativo dessas reuniões era certamente a convivialidade. Todos os outros banquetes foram deixados ao cuidado de um cozinheiro profissional e não há nenhuma indicação de envolvimento por parte do organizador para ir além de fazer o pedido como o faria se estivesse à mesa do estabelecimento sendo atendido por um garção.

---

<sup>404</sup>Por exemplo, em Needell, Op. cit. p. 228.

<sup>405</sup>Rodrigo OCTAVIO, *Minhas Memórias dos Outros*, p. 42.

<sup>406</sup>Ibid., p. 43.

<sup>407</sup>Ibid., p. 50.

A narrativa das reuniões do Clube Rabelais, e a referência à Panelinha, mostra a existência, no centro e nos bairros periféricos, de muitos lugares, principalmente hotéis, para comer, reunir-se e passar momentos na companhia, singela ou numerosa, que se escolheu. Hotéis como o dos Estrangeiros eram muito procurados pelos visitantes e pelos habitantes locais, como menciona um guia de 1916:

“**Hôtel des Etrangers**, Praça José de Alencar, situé dans le quartier le plus aristocratique de la capitale (Cattete et Botafogo) ; magnifique vue sur la baie. Prix, conditions et confort comme à l’hôtel Avenida. Les tramways de la Compagnie du Jardin botanique y conduisent en un quart d’heure, de l’Avenida centrale à l’hôtel.”

O autor do guia achou apropriado deixar de indicar o preço e condições do hotel dos Estrangeiros e declarar apenas que eram como no hotel Avenida. Este por sua vez,

“**Hôtel Avenida**, à peu de distance du quai de débarquement ; Avenida Rio Branco, n<sup>os</sup> 152 à 162, à la station des tramways de la Compagnie du Jardin Botanique. Cet hôtel, le plus vaste de la capitale, occupe tout un quartier, avec façades sur les quatre points cardinaux ; il contient 220 chambres ou appartements, distribués en quatre étages, desservies par des ascenseurs ; 500 personnes peuvent y trouver place ; éclairage électrique ; installation complète de bains ; ventilation profuse ; salle de lecture, salle de réception. Restaurant comprenant deux immenses salles à manger. Prix variant suivant les étages, les appartements ou chambres, de 20 à 10 \$ par personne (33 à 15 francs), pension comprise, c’est-à-dire petit déjeuner, déjeuner à la fourchette et dîner. Téléphone, télégraphe et « chasseurs ».”<sup>408</sup>

As reuniões em torno da mesa, tradicionalmente privadas, adquirem aceleradamente feições públicas e novos espaços são preparados para acomodá-las. Dessa forma vão ganhando lugares pouco centrais, como o fim da rua Conde de Bonfim, onde ficava o Hotel Vila Moreau, local de um dos jantares do Clube Rabelais de 1893, ou bairros recentemente incorporados à teia urbana, como Copacabana, que passara a ter hotéis, restaurantes e cervejarias, e ainda, Jacarepaguá, região de chácaras. Assim também, áreas mais tradicionais como o Parque da Boa Vista, que recuperado e equipado com instalações para o público se tornou muito popular, passaram a ter restaurante, Figuras VI.10 e VI.11.

---

<sup>408</sup>Charles et Henrique MOREL, *La Ville de Rio de Janeiro et ses environs*, p. 67.



**Figura VI.10** Restaurante na Quinta da Boa Vista. Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro. Foto de Malta. Com os trabalhos realizados durante a presidência de Nilo Peçanha, o acesso ao parque melhorou assim como as avenidas e os lugares de lazer, tornando a Quinta um dos passeios preferidos da população da cidade. (Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro, fotografia de Malta).



**Figura VI.11** Restaurante "Mère Louise" - Avenida Atlântica. (Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro. Foto de Malta). O bairro está urbanizado. A praia é bordeada por uma avenida de duas mãos com postes centrais. Há construções de tamanho e aspecto diferente. Nenhum automóvel à vista. Um casal de namorados na beira da areia. (Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro, fotografia de Malta).



## 7. A ausência das receitas

Os livros de cozinha para quem quer cozinhar, escritos de igual para igual, demoraram a aparecer. Os intelectuais se deliciam com o que sai da cozinha, mal enumeram essas gloriosas produções e nunca as descrevem de forma íntima. O exemplo de Júlia Lopes de Almeida é interessante neste respeito. É uma intelectual de reconhecido mérito e, o que faz a diferença, escreve para orientar a mulher em seu lar. Seu *Livro das noivas* é conhecido e popular. Esse livro se quer prático e é dirigido às mulheres que não têm experiência de conduzir uma casa e, a autora considera preciso levar em conta, podem ter dificuldades econômicas. Por trás de tudo isso se coloca a constante lembrança do contentamento do marido que é praticamente o objetivo de todas as ações empreendidas no âmbito doméstico. A dona de casa, a quem é dirigido o livro, pode passar por dificuldades financeiras mas pressupõe-se que terá uma empregada para ajudá-la. As recomendações são feitas à *ménagère* como corresponde ao toque francês que permite tratar de coisas prosaicas, mas necessárias, com finura. Junto com lições de economia doméstica, de gerência de recursos, materiais e humanos, de algumas regras de higiene, também, implicitamente ou abertamente, as há também de moral. Este conteúdo não deve surpreender. Os manuais franceses da época, da condessa de Bassanville, da Baronesa Staff entre outros,<sup>409</sup> que dona Júlia parece ter usado na orientação do seu, têm esse objetivo, preservar a família e a ordem presente das coisas, com conceitos como a mulher conserva o que o marido ganha, ou o marido é o rei e a mulher seu ministro, etc. Compreende-se que o papel da mulher na preservação da felicidade da família é predominante. Ela faz reinar a ordem, a concórdia e o honesto prazer de bem comer em sociedade.

As mudanças na produção do alimento doméstico provocam mudanças na atuação feminina, dentro e fora do lar, criando um terreno apropriado para conflitos entre tendências conservadoras e inovadoras. Não há dúvida que para uma sociedade em notória mudança, novíssimo regime de governo em luta para afirmar-se, aumento da população por êxodo rural e imigração, atividades comerciais

<sup>409</sup>Baronne Staff, *Usages du monde*, Paris: Havard, 1889; Comtesse de Bassanville, *L'art de bien tenir une maison*, Paris: Broussois, 1878; Ernestine Wirth, *La future ménagère*, Paris: Hachette, 1882. Embora não aplicável diretamente ao caso aqui em estudo, revelando o foco da atenção no Brasil, as operárias francesas tiveram também seus livros de lições, destacando-se Marie Delorme, *La petite cuisine*, Paris: Armand Colin, 1895; Mère Marthe, *L'aisance par l'économie, dédié aux ouvrières intelligentes*, Épinal: Froereisen, 1892, ambos de grande tiragem e várias edições.

e industriais com oportunidades novas para o trabalho de ambos sexos, tais conselhos tenham sido oportunos. Mas, e as receitas. Nisso não houve fidelidade aos modelos franceses.

Uma hipótese que talvez permita aproximar-se desse vácuo persistente quando o assunto tratado é comida poderia ser a influência da escravidão em todos séculos de formação da sociedade brasileira. A presença da mão de obra escrava manteve afastada da cozinha e dos afazeres domésticos as moças de família. Esse afastamento foi levado a tal distância que se tornou um ponto de honra. O Dr. Pohl<sup>410</sup> na sua viagem no interior do Brasil dos anos 1817 a 1821 registra, “São todos muito preguiçosos e consideram uma vergonha ou desonra que o branco ou livre trabalhe, mesmo um pouco.” Mawe, em relato de Frieiro, conta que numa ocasião em que excepcionalmente as senhoras da casa participaram do jantar, “Depois do jantar, encheu-se a mesa de doces saborosos, cuja excelência o hóspede elogiou, cumprimentando a dona da casa, na suposição de que tinham sido preparados sob a sua direção. Ela, porém, parecendo agastada com a observação, garantiu-lhe que não era assim, dizendo que todos os trabalhos domésticos eram feitos por suas escravas. Porque soava quase como ofensa dizer-se que uma senhora trabalhava.”<sup>411</sup> Fraulein Ina von Binzer faz comentários semelhantes. Se o trabalho avilta e a cozinha é lugar de escravos, logicamente cozinhar não atividade para senhora bem nascida. Essa apode ser a regra, e como tal, ter suas exceções. A mesma Ina von Binzer conta que dona Maria Luisa, a dona de casa no seu segundo emprego em fazenda, supervisiona pessoalmente a preparação dos alimentos e ela mesma fabrica a manteiga.<sup>412</sup> É verdade, também, que “Nesta plantação os escravos são raros, porque o Sr. de Sousa e D. Maria Luísa são contrários ao cativério.”<sup>413</sup> Assim, alguns anos mais tarde, dona Júlia teria razões para não ensinar culinária às noivas, nem os letrados falariam com intimidade da comida, por não terem ouvido falar desta dessa maneira durante os anos de vida familiar com os pais. O interesse em geral de quem podia pagar era dirigido à obtenção de um serviço ou de um bem elogiável. O gozo do que for recebido era celebrado à distância. A comida ocupava um lugar comparável ao da vestimenta

---

<sup>410</sup>POHL, Opus cit.

<sup>411</sup>FRIEIRO, Opus cit., p. 78.

<sup>412</sup>VON BINZER, Opus cit. p. 122.

<sup>413</sup>Id., Ibid., p. 126.

ou do joalheiro. Se bem escolhido e bem usado agradava seu possuidor; causando impressão na sociedade e com isso reforçava o agrado do possuidor.

## 8. Os despontes gastronômicos

O letrado brasileiro do final do Império e do início da República não tem o ponto de vista do proverbial letrado chinês, que não se aproxima da cozinha mas separa prazerosamente uma parte da manhã, que divide com suas leituras, composições poéticas e despachos burocráticos, para conversar com seu cozinheiro chefe e estabelecer a campanha gastronômica do dia. Os exemplos brasileiros examinados acima são os dos gastrônomos explícitos, aqueles que praticam sua seleção e consumação culinária em público. Também são os que escrevem. Mas há outros gastrônomos, outros interessados na comida selecionada e no sabor escolhido em cada ingrediente e em cada operação que deve afetá-los. Não há indícios diretos mas os há, felizmente, indiretos, que podem ser observados no provisãoamento.

Em primeiro lugar temos as feiras livres. Esse é o *locus* do provisãoamento em ingredientes frescos, desde os legumes e os ovos até a galinha ainda viva. O esplendor de uma feira de rua é plenamente transmitido pela exclamação do visitante, “Get up early some morning and go down to the market for a look around. You find the stalls alight with every shade of color and see more kinds of fruit that you knew existed (...).”<sup>414</sup>

A feira é um lugar de grande animação. Gibson propõe visitar a feira com os olhos fechados para poder ouvir os sons que cada uma das atividades representa: a voz estridente dos carregadores, o barulho das vassouras limpando o chão, o impacto do machado do açougueiro, o rangido das carrocinha de mão, o cacarejar das galinhas e a conversação dos papagaios, a batida dos tamancos, e, como ele diz, muitos outros. A condição de venda é aproximadamente a mesma que predomina atualmente, embora se barganhe muito menos. O seguinte diálogo é eloqüente,

“Here is the phrase-book way of making your purchase.

---

<sup>414</sup>Hugh GIBSON, *Rio*, p. 105.

*You.* How much are these *cambucá*?

*He.* Three for one milreis.

*You.* (With an expression of courteous incredulity) *Three* for one milreis?

*He.* (With cold dignity) Yes sir.

*You.* You give me no more than three *here in the market*. But those are prices for shops in the *avenida*. You should give me five.”<sup>415</sup>



**Figura VI.12** Feira livre nos Arcos do Aqueduto, 1929. (Digitalização de fotografia de Gibson, *Rio*, face à p.108)



**Figura VI.13** Feira livre na Praça da República, 1923. (Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro. Foto de Malta)

<sup>415</sup>*Ibidem.* p.106.

O autor prevenira o leitor da necessidade de negociar o preço para não desapontar o comerciante. Esse costume levantino, origem também de muitos dos vendedores, reflete discriminação na escolha. O vendedor e o comprador funcionam na tensão entre o peso da despesa e o da qualidade do produto. Sem preço fixo, cabe ao comprador, *caveat emptor*, reconhecer o nível de qualidade do que se oferece e escolher dentro das suas limitações financeiras. O vendedor sabe tanto ou mais do que ele sobre o que vende, mas se enfrenta um *connaisseur*, os conhecimentos se equiparam e é a discriminação do regateio que exporá a granulação da escolha. No fim de contas, o gastrônomo será um cliente, se não o melhor, porque difícil, com o qual se pode contar para levar a mercadoria a seu preço justo, principalmente se é cara.

Outra indicação da discriminação exercida por gastrônomos “anônimos” é a compra de produtos estrangeiros. Dois pontos: a mera procura da qualidade não indica apreciação do sabor; é mais coisa de bom senso. Porém, já como tal, demonstra interesse em obter os melhores resultados, que seja pelo dinheiro gasto. E o outro, não chega ser suficiente indicador a procura de produtos importados. É claro. Mas, uma análise da natureza e da origem do produto pode ajudar a esclarecer melhor as intenções do comprador.



Figura VI.14 Mostarda Bornibus  
(Almanak Laemmert)



Figura VI.15 Banha de porco Jenkins & Son.  
(Almanak Laemmert)

Os anúncios publicados no *Almanak Laemmert* apontam para um esforço de seleção. A mostarda Bornibus passava por ser uma das melhores da Europa, havendo até criado uma mostarda para homens e outra para damas, que teve um grande sucesso inicial. Alexandre Dumas, conhecido pelas suas obras e pelo seu interesse na culinária escreveu no fim da sua vida o seu *Grand Dictionnaire de cuisine*,<sup>416</sup> que conforme ele confessou, esperava lhe desse tanta ou mais fama que a sua obra literária. Dumas, nesse dicionário, dedica um anexo à mostarda e faz um amplo elogio, que a bem da verdade “cheira” a *merchandising*, da mostarda Bornibus, essa mesma mostarda que é oferecida aos leitores do *Almanak Laemmert*. A mostarda, que Dumas informa não ser de seu uso, é um acréscimo de sabor ao já existente. Eis aí o traço de rebuscamento. Pouco se observa e se comenta a mostarda que alguém utiliza; é menos ostentação e mais interesse no gosto. A banha de porco refinada por Jenkins & Son é também um manifestação do interesse em produtos melhor preparados. O porco era comum na mesa brasileira e dele obtinha-se banha para cozinhar e conservar. O reconhecimento da importância do refino desta matéria prima culinária aponta para um interesse prático e sávido na utilização de banha de melhor qualidade. Vários outros produtos que desfilam pelas páginas do *Almanak* e de outras publicações, jornais e revistas, vão na mesma direção. Enquanto se elogia o que é de origem francesa, sem alardes, os que querem discriminar fazem sua escolha na rua, nos catálogos, nas revistas e jornais.

## 9. Avoengos

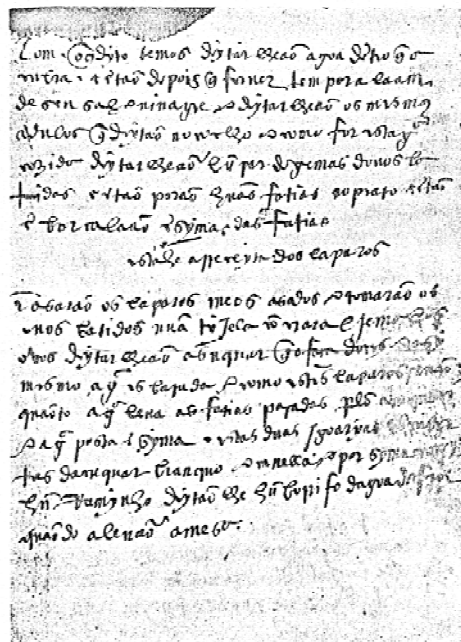
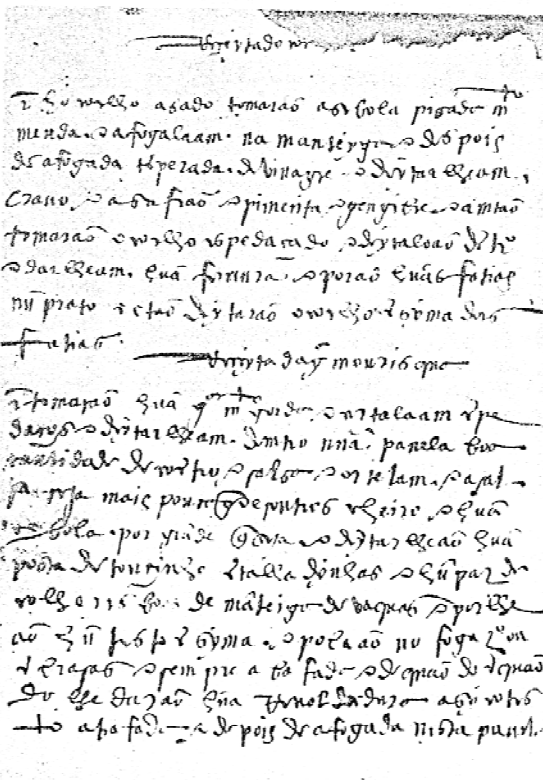
A ascendência da cultura brasileira é freqüentemente descrita como tendo três raízes: portuguesa, indígena e africana, mas estabelecer uma graduação da importância relativa resulta em vastas exposições argumentativas. Tal ocorre com respeito à língua assim como com respeito à comida. Piora a condução de uma investigação sobre as origens se a argumentação tenta se apoiar em semelhanças e paralelos. Fazendo tais advertências, pode-se, cautelosamente, aceitar inspiração

---

<sup>416</sup>Alexandre DUMAS, *Grand Dictionnaire de cuisine*, p.607-613.



brasileiras equivalentes, mostra uma linha de continuidade que só pode dever-se à satisfação que esses pratos dão a quem os consome.



receita superior:

receita inferior da 1ª página e topo da 2ª:

Figura VI.17 Receyta de coelho

Figura VI.18 Receyta de gª mourisque

E o coelho asado tomaraõ a sebola pisada m<sup>lo</sup> meuda e afogadaam na manteyga e depois de afogada te-perada e vinagre e deytarlheam crauo e asafraõ e pimenta e gengibre e amtaõ tomaraõ o coelho despedacado e deytaloaõ de-tr<sup>o</sup> e darlheam huã feruura e porãõ huãs fatias nu-prato e e-taõ deytaraõ o coelho e-syma das fatias.

tomaraõ huã m<sup>lo</sup> gorda e cortalaam e-pe daços e deytarlheam demtro nuã panela boa cantidade de coe-tro e salsa e ortelam e a salsa seja mais pouca q- ses outros cheiro e huã cebola por grãde q- seja e deytarlheaõ huã posta de toucinho e- talhadynhas e hu- par de colheres boas de mâteiga de vaquas e porlheaõ hu- testo e- syma e polaão no fogar<sup>o</sup> ou e- brasas e sempre abafada e de quaõdo e- quaõdo lhe daraõ huã Reuoldedura asy co tes to abafada e depois de afogada nesta panela com q- dyto temos deytarlheaõ agoa de-tro q- a cubra e e-taõ depois q- feruer temprelaam de seu sal e uinagre e deytarlheaõ os mesmos adubos q- deytaõ no coelho e como for esta gª cozida deytarlheaõ hu- par de gemas douos batidas e e-taõ porãõ huãs fatias no prato e e-taõ e-borcalaão e- syma das fatias



Deixando de lado o evidente requinte<sup>419</sup> destas receitas portuguesas do século quinze, nota-se que se trata de um refogado, um *ragoût*. O uso de manteiga pode surpreender se se considera que até meados do século dezessete esta gordura era considerada vulgar. O toucinho poderia fornecer a gordura necessária para dourar os pedaços de galinha. Provavelmente a manteiga tinha esse papel e o toucinho, principalmente se defumado, aromatizava a preparação. O uso de gengibre, hortelã, coentro, pimenta a safrão poderiam parecer coisa de Idade Média, mas basta lembrar que a cozinha atual da África do Norte usa estes mesmos tempêros para pratos semelhantes. É uma receita mourisca. Se a falta de tomate se entende facilmente, a de alho intriga.<sup>420</sup> Quanto ao doce de pêssegos, é totalmente tradicional aliando, no uso de marmelo, por acúmulo de experiência, prazer e técnica. Esta fruta, que deve ser usada com casca por causa do aroma, como se recomenda na cozinha magrebe, tem um teor muito alto de pectina, substância que provoca a geleificação da pasta. Atualmente pouco se usa o marmelo em receita caseira, por ser fruta difícil de encontrar. O Brasil é um dos principais produtores de marmelo no mundo, dirigindo a produção principalmente para a indústria e a exportação.

Que dona de casa, que *ménagère*, no Brasil acharia estranho algum desses pratos?<sup>421</sup>

---

<sup>419</sup>*Encyclopaedia Britannica*, Serviço de pesquisa. Abandonando o precedente medieval mais usado, engrossar com pão ou, já mais requintado, com farinha, o molho é engrossado com gema de ovo batida, o que se integra ao sabor sem criar grumos. A própria separação da clara da gema, que requer habilidade manual, mostra que os cozinheiros portugueses do século quinze conheciam o diferente efeito do calor na gema e na clara. Há uma evidente escolha dos efeitos da gema.

<sup>420</sup>Consultar as receitas para preparar coelho, à caçadora, p. 196 e à portuguesa, p. 197, em DONA BENTA, *Comer bem*. Note-se que a segunda receita não menciona o alho.

<sup>421</sup>Em pequena escala, foi realizada em 2001 e 2002 uma pesquisa informal. Dentre as entrevistadas, todas as pessoas que cozinham, profissionais e donas de casa, reconheceram nestes três pratos algo que poderiam fazer ou já teriam feito. Tanto o açafrão e como o gengibre, entretanto, não foram reconhecidos como ingredientes comuns.

## 10. Permanência e duração

Dizer que uma cozinha, ou mesmo um costume, tem raízes profundas na história de um povo não é dizer que há muito tempo e sem interrupção se pratica esse costume. A forma de selecionar e, da mesma forma, de mudar de rumo, de adaptar-se a novidades, favoráveis ou desfavoráveis, é mais característico de um grupo culturalmente coeso do que o que é escolhido. Alguns costumes duram um tempo e desaparecem. O consumo de ostras no Brasil pode servir de exemplo. O Mercado, com maiúscula era o do cais Pharoux, oferecia toda essa variedade quase festiva de sons, cores e produtos que se encontrava em menor escala nas feiras. Nele era possível encontrar ostras nas primeiras décadas do século vinte. Como a maioria dos mercados que formam o “estômago da cidade”, o do Rio de Janeiro começava a trabalhar cedo. Essa característica faz dos *Les Halles* das grandes cidades um lugar ideal para terminar a noite, ou estendê-la. Farristas, artistas de teatro e noctívagos sortidos acabam indo ter no Mercado. Viana, um lisboeta, encarregado de vestiário de teatro aposentado, lembra,

“Contou-me ainda o lisboeta do vestiário que, em companhia de artistas, fora ao Mercado, quase ao romper do dia, e lá com eles engolira várias dúzias de ostras regadas a vinho branco, em meio à balbúrdia dos que desembarcavam peixes e cachos de bananas das barcaças próximas.”<sup>422</sup>

Se os cardápios dos restaurantes oferecem ostras, devem tê-las obtido nalgum lugar. E no entanto, o costume desapareceu. Se as mesas cariocas deixaram de interessar-se nas ostras, a criação destes moluscos não acabou subitamente. Na década de 1910 se exportavam ostras da baía, provavelmente de Paquetá, para a Argentina.<sup>423</sup> Não porque fosse inadequado ao lugar, que o litoral brasileiro está semeado de sambaquis, enormes amontoamentos de conchas. Os consumidores foram os primeiros habitantes destas terras. Esse costume de comer ostras subsistiu em alguns pontos do Brasil mas durante décadas foi impossível encontrar ostras nos cardápios dos restaurantes, caros e médios, no Rio de Janeiro. A retomada do consumo é feita com ostras de Santa Catarina, enquanto continua a encontrar-se ostras na vizinhança do Rio e nas praias oceânicas.

---

<sup>422</sup> Agripino GRIECO, *Memórias*, p. 226.

<sup>423</sup> Morel, *Opus cit.*, p. 60.

Não é o que se come mas como, que inclui o quando, se come que caracteriza uma *cuisine*. No Brasil encontra-se a *cuisine* portuguesa transformada pelas mudanças de local com seus recursos naturais, a presença de outras culturas, como a indígena e as várias africanas, além das contribuições que cada grupo étnico migratório trouxe consigo. Essa movimentação nada tem de novo nem surpreendente. Considerando o caso da alimentação nessa cena cambiante, a primeira vista ocorrem as reduções conhecidas, que levando mais em conta as contribuições vistosas e comentadas perdem de vista as características essenciais.

### 11. Modernizar é civilizar (e vice-versa)

No período em estudo sente-se com grande intensidade o trabalho que o imperador e as elites associadas à Corte fizeram para transmitir uma imagem deste país distante, que sendo essencialmente agrícola, bizarramente, para a América, monárquico e escravocrata, à diferença de todos os países ocidentais, quer ser considerado moderno, ocupado por uma nação comparável às da Europa e da América do Norte. Esse trabalho, que não alcançou o sucesso desejado durante a monarquia, foi freneticamente intensificado pelos governos, de inspiração paulista, da República Velha. Tudo foi feito para recuperar o tempo perdido e obter os resultados almejados desde a década de 1870 e antes.

“Quando se fez a propaganda republicana, julgou-se, é certo, introduzir, com o novo regime, um sistema mais acorde com as supostas aspirações da nacionalidade: o país ia viver finalmente por si, sem precisar exhibir, só na América, formas políticas caprichosas e antiquadas; na realidade, porém, foi ainda um incitamento negador o que animou os propagandistas: o Brasil devia entrar em novo rumo, porque “se envergonhava” de si mesmo de sua realidade *biológica*. Aqueles que pugnaram por uma vida nova representavam, talvez, ainda mais do que seus antecessores, a idéia de que o país não pode crescer pelas suas próprias forças naturais: deve formar-se de fora para dentro, deve merecer a aprovação dos outros.”<sup>424</sup>

Os gestos políticos e sociais maiores e mais visíveis têm sido objeto de estudos profundos e bem conhecidos. Assim foi feito com o Rio de Janeiro que teve que civilizar-se sem levar em conta o sacrifício que isso representaria para a maioria da sua população. Esse trabalho foi efetuado não apenas com a aprovação das camadas mais abastadas, mas acompanhado pelos aplausos insensíveis dos escritores, *opinion makers*, de maior renome como Olavo Bilac e João do Rio. Apoiar a

---

<sup>424</sup>Sérgio Buarque de HOLANDA, *Op., cit.*, p. 166.

execução dessa tarefa se refletia no próprio louvador que demonstrava ser civilizado. A necessidade de introduzir a civilização com o fervor dos missionários autóctonos, se estendeu aos modos de viver, de vestir-se e à higiene. Essa febre civilizadora não atacou somente o Brasil. Na Europa fazia-se um esforço no mesmo sentido, e às vezes com a mesma ou maior brutalidade. A pressão por industrializar o parque produtivo da nação obrigava a atrair mão de obra para o Brasil. Era então necessário administrar essa mão de obra, dentro e fora do canteiro de trabalho, resultando numa íntima aliança entre os responsáveis por uma e outra dessas órbitas. Essas tensões tinham por sua vez reflexos em outras áreas. A República Velha foi marcada pela intranqüilidade social, pela violência política, pela predominância do estado de exceção. Essa magna transição que foi a passagem de um regime ao outro, não representa uma quebra. É mais uma correção de rumos acentuando os fatores que impelem na direção desejada. Como o modelo adotado era completamente estrangeiro<sup>425</sup> criou-se um sentimento de dependência de campo<sup>426</sup> que dificultou o desenvolvimento de critérios autônomo.

O comportamento foi alvo imediato de todas as medidas civilizadoras. A interferência na vida privada dos cidadãos, principalmente os pobres, que em princípio estavam aí para servir de mão-de-obra braçal a pedido da indústria. Assim como a vestimenta, a higiene e a conduta pessoal foram objeto de correções, os hábitos alimentares sofreram os mesmos ataques. São conhecidos as proibições impostas pelo prefeito Pereira Passos à venda de alimentos diretamente ao consumidor: mungir as vacas na porta da casa do comprador;<sup>427</sup> cortar o boi em pedaços e vendê-lo em carrinhos nas ruas; vender bebidas e comidas duvidosas nos quiosques, eles mesmos condenados a desaparecer.

Uma conseqüência inevitável, parte integrante da doutrina da colonização, é fazer perder confiança no que é próprio e medi-lo constantemente em relação ao modelo colonizador. Sendo-se incivilizado e desconhecendo o processo

---

<sup>425</sup>Nem nisto há uma quebra. Os franceses são tidos como modelo de civilização pelos imperadores do Brasil e e pelos reis de Portugal, antes de virem ao Brasil.

<sup>426</sup>*Field dependent*, em psicologia, atitude que consiste em esperar a aprovação dos que estão em volta para certificar-se da correção da própria conduta.

<sup>427</sup>Todas ou quase todas estas medidas foram defendidas em termos de salubridade. Os argumentos eram corretos, foram os métodos e as conseqüências que atraíram as críticas. Interessante, mesmo assim, é considerar que havia um espaço para discussão. Por exemplo, na falta de refrigeração, o leite retirado da vaca na porta do comprador e pouco antes do seu consumo, era melhor garantia do estado em que se encontrava o leite que ter que ir comprá-la numa leitaria onde era quase certo que havia sofrido adulteração além da conservação duvidosa.

modernizador que esgrimem com extraordinária habilidade os países que detêm assombrosa capacidade de invenção, isto é, produção tecnológica, é natural e logicamente levado ao desprezo do que se tem e do que se é.

As camadas brasileiras mais abastadas têm um nacionalismo vacilante. Carente da solidariedade social que lhe infundiria espírito cívico, acabam sendo sempre imediatistas. Seus interesses ficam ligados ao investimento externo; tornam-se representantes de seus interesses e comprometidas com seu destino.

Os empréstimos internacionais - Rothschild - garantiam a continuidade da lucratividade do café e outras atividades econômicas brasileiras; a infraestrutura fora criada, financiada e *owned* por estrangeiros: bondes, eletricidade, estradas de ferro, às vezes, por pouco tempo, com sócios nacionais de conveniência.

Ao associar-se ao investimento estrangeiro as camadas brasileiras mais abastadas obtêm a manutenção ou elevação do seu nível de vida de imediato, ainda que com conseqüências detrimenais para o desenvolvimento nacional, sua economia e sua vida social. O modelo estrangeiro permeia a vida social. A comida, principalmente a de aparato, não poderia ser exceção.

“O Dr. Chagas descobriu que grassava no país uma doença que foi chamada de moléstia de Chagas. Eu descobri outra doença mais grave, de que todos estamos infeccionados: a moléstia de Nabuco.

“Moléstia de Nabuco é isso de vocês (brasileiros) andarem sentindo saudades do Sena em plena Quinta da Boa Vista”

Esse texto contundente é a resposta que Mário de Andrade dá a os queixumes do jovem itabirano Carlos Drummond de Andrade, que envergonhado de ser brasileiro se lamentava, “É que nasci em Minas, quando devia ter nascido em Paris”, para em outra carta explodir, “Pessoalmente acho lastimável essa história de nascer entre paisagens incultas e sob céus pouco civilizados<sup>428</sup>. Acho o Brasil infecto.”<sup>429</sup> Esse é o sentimento do colonizado. Felizmente Drummond serve de exemplo edificante. Este poeta perdeu ou escondeu a vergonha de ser brasileiro e descobriu o encanto das coisas banais, encontrando no quotidiano o veio da matéria poética. Ao descobrir-se, sua brasilidade, a época em que vivia, a essência do cidadão comum, conseguiu aumentar seu refinamento e aplicá-lo ao sentimento da condição humana.

---

<sup>428</sup>Aí está o “civilizado” mais uma vez. Frieiro registra a existência de um provérbio, “*Itabira, Itambé, / samambaia e sapé, / meirinhos de Caeté / libera nos, Domine.*”

<sup>429</sup>Correspondência trocada entre Mário de Andrade e Carlos Drummond de Andrade nos anos 1924 a 1945. Lélia Coelho FROTA, *Carlos e Mário.*

## 12. A postura gastronômica

No que segue, conceitualiza-se que a alimentação é subtendida por duas tendências: acesso diário e qualidade na elaboração. A primeira é imperativa e afeta a segunda; o consumo de massa substitui a segunda.

Nesse sistema, o agente central é o cozinheiro, isto é, na medida em que cada um não tome conta si. O bom, o verdadeiro cozinheiro, cozinha para obter um resultado final cuja representação já tem em mente. As etapas da preparação, que se materializam na *receita*, têm pouca importância para ele porque sabe *onde*, isto é, a que resultado final, deseja chegar. Qualquer correção necessária durante a preparação pode ser efetuada e alterada. Carências ou acidentes, ou mesmo modificações voluntárias, são tão aceitáveis quanto as quantidades e manipulações prescritas pela receita.

Quem executa uma receita - numa atitude comparável à de um farmacêutico de manipulação - só vê os passos um a um, mesmo que seja uma cadeia. Para este praticante é a obediência que serve de guia. Seguindo o roteiro terá, espera ele, chegado ao destino desejado, “lugar” que ele não conhece embora lá tenha estado inúmeras vezes.

A cozinha tradicional, imperfeitamente registrada, é a cozinha dos “lugares de destino” conhecidos. A visão de cada *guia*, cada cozinheiro, pode, e as mais das vezes é, diferente, mas a sociedade dos cozinheiros e dos comensais reconhecem esses resultados culinários como sendo o mesmo destino desejado. Esse reconhecimento abrange e se superpõe à variedade de resultados observada e não negada nessa sociedade.

A cozinha tradicional de um grupo aceita mas não precisa de inovações. A satisfação com os resultados se repete a cada refeição. Alterações substanciais nos recursos, materiais ou financeiros, do grupo ou, mais impactante, do modo de vida, ritmo, local, natureza dos empregos, podem provocar mudanças. Num meio com hábitos determinados ou fortemente influenciados pelo consumismo, a mudança nas preferências alimentares são freqüentemente determinadas pela imitação. Nestes casos novos pratos não possuem “raíz” e poderão ser eliminados no fluxo das mudanças promovidas pelo consumismo. O apego dos indivíduos a formas adquiridas de consumo alimentar se apresenta como superficial. Pode existir uma

cisão entre a comida consumida em lugares públicos ou sob observação de visitas e a comida íntima, sem testemunhas, só no círculo mais chegado.

Em havendo cozinha e sendo praticada em condições normais - normais para o grupo em que se pratica, e esse grupo pode ser apenas o familiar, principalmente se vive mais ou menos isolado de outros grupos, como acontecia no meio rural que foi visto nos exemplos citados acima - em havendo cozinha nessas condições há *cuisine* como foi definido em capítulos anteriores. Estas ressalvas são importantes na medida em que comer e beber, como uma *cuisine* as entende, são bem diferentes de alimentar-se, nutrir-se, e desalterar-se, como o exige a natureza.

Todos os membros do grupo que partilha uma *cuisine* a reconhecem, a exigem e a criticam. Somente os *gastrônomos* do grupo têm consciência de estarem exercendo essa exigência. A gastronomia, como toda apreciação, se efetua através de uma ou mais sensações e se apóia no conhecimento. É perigoso estabelecer comparações, de modo que sem ir além do proposto pode-se dizer, generalizando sua declaração, como Gombrich diz de uma experiência estética, “Here, as always, perceiving cannot be separated from knowing”<sup>430</sup> O conhecimento informa as sensações. Conhecimento que inclui aprendizado formal, informações recolhidas ao acaso, reflexões e experiência.

A posição do gastrônomo, então, está na encruzilhada móvel onde se cruzam essas tendências que determinam diariamente o que se come. A peculiaridade do gastrônomo consiste, quando comparado com outras formas de percepção relacionadas com prazer, em estar isolado na sua experiência. O que se põe na boca e se degusta não pode ser objeto de percepção por mais ninguém. A experiência proporcionada pela comida, quanto ao prazer do gosto, é única e não pode ser repetida. Se um quadro, uma música, um filme, pode ser percebido por uma multidão simultaneamente, o mesmo não ocorre com os comensais de uma refeição porque cada um leva seu pedaço à boca. Esse pedaço, ao ser degustado, deixa de ser como era quando desejável, é destruído. O novo pedaço ou gole, do mesmo preparado, será uma nova experiência. A gastronomia vive na memória. Nesta cresce acumulando sensações e completando-se com as informações que as indagações do gastrônomo realiza. A cada sabor se associa uma teia cujos nós são

---

<sup>430</sup>A frase original é “Here, as always, seeing cannot be separated from knowing” referindo-se à explicação dada por Panofsky de como Suger considera a luz como a manifestação visível da divindade.

sensações e informações. Aceitando que a sensação representa uma análise elementar do mundo, o gastrônomo pode perfeitamente comer sozinho à mesa, sem outra companhia que os pratos e os copos. Por outro lado, o gastrônomo, como todo pesquisador, discute as suas experiências, propõe alianças, escreve a respeito, em suma partilha e critica. Uma experiência gastronômica: é costume nos restaurantes do Rio de Janeiro servir o pedaço de mamão junto com um quarto de limão para ser usado pelo freguês. A maioria destes espreme o limão sobre o mamão e depois corta este em pedaços para comê-lo. Uma opção é não espremer o limão e antes de cortar cada bocado de mamão, espetar o limão, através da casca, com o garfo e usar este depois para espetar o pedaço de mamão que será cortado e levado à boca. Como toda experiência sensorial esta também é um desafio à descrição. Pode-se explicar que o garfo, e graças a ele, o pedaço de mamão, chega à boca envolvido no vapor da essência oleosa da casca do limão. É sabido, e usado em outros exercícios gustáteis, que o suco do limão e a essência da casca são completamente diferentes em todos os seus efeitos, a começar por sabor e aroma. Um requinte, nem complicado nem caro, que resulta de aplicar as observações acumuladas.<sup>431</sup>

A participação feminina na gastronomia carioca é marcada por um tipo de infibulação em relação a gozar o sávido. A preparação da comida é trabalho e por isso abaixo da dignidade de uma senhora, de uma pessoa bem nascida, onde se entende também, que continua a dispor de fortuna suficiente. A comida profissional é preparada por homens e se rara vez alcançam algum grau de fama, sabe-se que são homens que preparam o banquete. Com a República a situação não muda. Quando a voz da mulher se faz ouvir em ambientes intelectuais não há referência positiva ao trabalho doméstico; é uma forma de servidão a ser superada, mais um obstáculo no caminho que leva à liberação plena que será representada pela igualdade dos sexos. Evidentemente nenhum nem outro se manifesta a respeito do gozo da comida. É uma perda que é imposta pela atitude mantida perante a cozinha. Não é inevitável para tomada de consciência feminina. No século dezessete pode Sor Juana Inés de la Cruz escrever,

“Pues ¿qué os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? Veo que un huevo se une y se fríe en la manteca o

---

<sup>431</sup>Toda esta informação foi obtida espontaneamente de um garção do restaurante *A Lisboa*, nas proximidades da praça da República, ao servir a sobremesa. Esse é um ato gastronômico.



aceite y, por contrario, se despedaza en el almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una muy mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria; ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos, que sirven para el azúcar, sirven cada una de por sí y juntos no. Por no cansaros con tales frialdades, que solo refiero por daros entera noticia de mi natural y creo que os causará risa; pero, señora, ¿qué podemos saber las mujeres sino filosofías de cocina? Bien dijo Luperco Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito.<sup>432</sup>

E no século vinte, o reconhecimento do prazer que a cozinha proporciona, junto com a revisão do caminho percorrido para chegar a esse reconhecimento,

“Du fond des âges, nous viennent les arts de nourrir, en apparence immobiles sur la courte durée, en réalité profondément remaniés sur la longue durée. Approvisionnement, préparation, cuisson et règles de compatibilité peuvent bien changer d’une génération à l’autre, ou d’une société à l’autre. Mais le travail quotidien des cuisines reste une manière d’unir matière et mémoire, vie et tendresse, instant présent et passé aboli, invention et nécessité, imagination et tradition - goûts, odeurs, couleurs, saveurs, formes, consistances, actes, gestes, mouvements, choses et gens, chaleurs, saveurs, épices et condiments. Les bonnes cuisinières ne sont jamais tristes ni inoccupées, elles travaillent à façonner le monde, à faire naître la joie de l’éphémère, elles n’en finissent plus de célébrer les fêtes des grands et des petits, des sages et des fous, les merveilleuses retrouvailles des hommes et des femmes qui partagent le vivre (dans le monde) et le couvert (autour de la table). Gestes de femmes, voix de femmes qui rendent la terre habitable.”<sup>433</sup>

Esta descrição do trabalho da cozinheira reclama inteiramente para as mulheres a ação culinária. É centrado no trabalho do dia-a-dia que mantém o indivíduo, a família e a sociedade em movimento. Giard tem a lucidez de perceber que para ela nem sempre foi assim, que seus sentimentos e pensamentos a afastaram da prática culinária,

<sup>432</sup>Sor Juana Inés de la CRUZ, *Respuesta de la poetisa a la muy ilustre Sor Filotea de la Cruz*, p. 74, linhas 713 a 726.

<sup>433</sup>Luce GIARD, “Faire-la-cuisine” In: Michel de CERTEAU, Luce GIARD, Pierre MAYOL, *L’invention du quotidien. 2. habiter, cuisiner*, p. 313: “Do fundo do tempo nos vêm as artes de alimentar, aparentemente imóveis na *courte durée*, em realidade profundamente modificadas na *longue durée*. Aprovisionamento, preparação, cocção e regras de compatibilidade podem muito bem mudar de uma geração a outra ou de uma sociedade a outra. Mas o trabalho quotidiano das cozinhas continua a ser uma maneira de unir matéria e memória, vida e ternura, instante presente com passado abolido, invenção e necessidade, imaginação e tradição - gostos, odores, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e tempêros. As boas cozinheiras nunca estão tristes nem ociosas, elas trabalham dando forma ao mundo, fazendo nascer a alegria do efêmero, nunca deixa de celebrar as festas dos grandes e dos pequenos, dos sábios e dos loucos, os maravilhosos achados dos homens e das mulheres que partilham o viver (no mundo) e o *couvert* (em volta da mesa). Gestos de mulheres, vozes de mulheres que tornam a terra habitável.”

“Ces choses de la vie réclament autant d’intelligence, d’imagination et de mémoire que des activités traditionnellement tenues pour supérieures, comme la musique ou le tissage. En ce sens, elles constituent de droit l’un des points forts de la culture ordinaire.”

E, observando-se, compreende o que está inflingindo-se,

“Enfant, je refusais de me rendre aux sollicitations de ma mère et d’apprendre à ses côtés à faire la cuisine. Je refusais ce travail de femme, puisqu’on ne le proposait jamais à mon frère.

para refazendo os passos recuperar sua herança,

“Pourtant, mon regard d’enfant avait vu et mémorisé des gestes, mes sens avaient gardé le souvenir des saveurs, des odeurs, des couleurs. Je connaissais déjà tous ces bruits : le chuintement de l’eau qui frémit, le grésillement de la graisse qui fond, le battement sourd de la main qui pétrit. Une recette, un mot inducteur suffisaient à susciter une étrange anamnèse où se réactivaient par fragments d’anciens savoirs, de primitives expériences, dont j’étais l’héritière et la dépositaire sans l’avoir voulu. Il fallut m’avouer que, moi aussi, j’étais nantie d’un savoir de femme, qu’il s’était glissé en moi, trompant la surveillance de mon esprit. Quelque chose qui me venait du corps et qui m’agrégeait au grand corps des femmes de mon lignage, pour m’incorporer à leur troupe anonyme.”<sup>434</sup>

Em recentes livros, a história da mulher brasileira a apresenta no lar compondo o quadro (ou não, segundo o caso) da família certinha. Nestas obras, há mulheres de sociedade, de posição confortável, assim como as pobres e as miseráveis. São usadas, manipuladas; sofrem, se defendem, com poucos resultados. Não há menção de gozo, material ou espiritual, de prazer. São úteis aos homens, no sexo, na casa, na sociedade. Vale algum reconhecimento e uma procura. Mas, e a alegria? Suas atividades não a incluem. A cozinha... não é seu lugar, as obras não mencionam em nenhum de seus capítulos, triunfos nesta área, nem atrizes que nela se tenham destacado. Para Júlia L. de Almeida a dona de casa, (veja-se a influência da condessa de Bassanville) é a *ménagère*; a mulher não cozinha, trabalho de arte

<sup>434</sup>GIARD, *Op. cit.*, p. 216, “Em criança, me recusava a atender os apelos de minha mãe e aprender a seu lado a cozinhar. Eu rejeitava esse trabalho de mulher, que nunca era proposto a meu irmão.”  
“Entretanto, meu olhar de criança havia visto e memorizado os gestos, meus sentidos haviam guardado a lembrança dos sabores, dos odores, das cores. Eu já conhecia todos esses ruídos: o borbulhar da água que treme, o chiado da gordura que se derrete, a batida surda da mão que amassa. Uma receita, uma palavra indutora, bastavam para suscitar uma estranha anamnese onde se reativavam por fragmentos antigos conhecimentos de primitivas experiências das quais eu era a herdeira e depositária sem tê-lo desejado. Foi-me preciso confessar-me que eu também estava provida de um conhecimento de mulher que se havia deslizado em mim, enganando a vigilância do meu espírito. Algo que me vinha do corpo e que me agregava ao grande corpo das mulheres de minha linhagem para incorporar-me a sua equipe anônima.”

mecânica. Nos lugares públicos é trabalho de homem, mas não se guarda o nome e o personagem é raramente mencionado. Machado o faz: Brás Cubas consome um almoço preparado por M. Prudhon, cozinheiro francês.

A presença do gastrônomo no seio da sociedade brasileira foi ocultada, em parte para atender outras prioridades e em parte propositadamente, por não conseguir-se conciliar esta atividade bizarra pela sua sensualidade e pretensão a considerações reservadas a manifestações artísticas consagradas. Da maneira que a *cuisine* e a gastronomia eram entendidas, não se enxergava que lugar poderiam ocupar na galeria da modernidade, exceto, quiçá, em alguma escola técnica ou em instituições de preservação ou recuperação de moças pobres. Sérgio Buarque de Holanda referindo-se ao significado do uso tão difundido de diminutivos comenta uma observação de Amado Alonso, a qual parece aplicável ao caso aqui em análise,

“No Brasil, onde esse traço persiste, mesmo nos meios mais fortemente atingidos pela urbanização progressiva, sua presença pode denotar uma lembrança e um *survival*, entre tantos outros, dos estilos de convivência humana plasmados pelo ambiente rural e patriarcal, cuja marca o cosmopolitismo dos nossos dias ainda não conseguiu apagar. Pode-se dizer que é um traço nítido da atitude “cordial”, indiferente ou, de algum modo, oposta às regras chamadas, e não por acaso, de *civilidade* e *urbanidade*.”<sup>435</sup>

A modernização como foi perpetrada pelos próceres do império e da Primeira República violentou o processo de aprender, que como mostra Mary Douglas em *Implicit Meanings*, “ocorre quando uma nova experiência se presta a ser assimilada na estrutura existente de conceitos ou quando o esquema dos conceitos preexistentes é modificado para acomodar o que não é familiar.”<sup>436</sup> No afã de civilizar essa população que tanta vergonha provocava, agiu-se *manu militari*, sem cuidar da preservação o realce do que fosse, já que tudo que existia anteriormente estava contaminado com esse passado que devia ser superado. Não era a descoberta da nacionalidade na forma de comer que iria deter a picareta do bota-abaixo, e muito menos a preservação e cultivo da uma coisa tão esquiva como a gastronomia. Mas, o sabor moderno ocorreu passando ao largo, despercebido dos civilizadores. Talvez mais que os outros aspectos da forma de viver diretamente atacados pela modernização, a gastronomia se apresenta como imune. Não precisa de uma extraordinária reviravolta como a de Drummond para recuperar-se. Enquanto as

<sup>435</sup>Amado ALONSO *apud* Holanda, *opus cit.*, p.205, nota (8).

<sup>436</sup>Mary DOUGLAS, *Implicit Meanings*, p.51.

máquinas trabalhavam, os jornalistas aplaudiam e a burocracia se esforçava por mudar o rumo internacional do Brasil, nas feiras, nos mercados e no dia a dia o brasileiro, aprendia, lentamente, é claro, como corresponde a um conhecimento que ficará para sempre, absorvia novos costumes e enfrentava a *civilidade e urbanidade* mencionadas por Holanda, no campo da comida. A comida, enquanto forma de relacionamento interpessoal, deve apresentar um caráter espontâneo, como o sentimento que representa. As regras na apresentação e no consumo são imposições feitas aos convivas, aparecem condicionando o relacionamento, que pela sua natureza e como se quer, não faz exigências.

Ao impôr formas sociais de inspiração francesa e inglesa no seio de uma sociedade de fazendeiros em processo de urbanização, a elite brasileira apostou a continuação de sua hegemonia no sucesso dessa implantação. Interiorizando os valores que transferia lutava ardente e sinceramente para que esse sucesso se materializasse, e com isso contribuía para afirmar a colonização.

A modernização do sabor continuou sua marcha de esguelha, apesar da modernização em curso que se impunha à sociedade, servindo como uma forma de preservar costumes próprios que viram à tona muito depois. O país termina por abrir seus portos e portas, justificando o chamado, que como um restaurateur lança o Captain Richard Burton, F.R.G.S. etc. conclamando a vir ao Brasil : *Venite ad me omnes qui laboratis et onerati estis, et ego reficiam vos.*<sup>437</sup>

---

<sup>437</sup> *Explorations of the Highlands of the Brazil*, vol. I, p.9.

## Conclusão

A modernização, isto é, o alcançar o nível de civilização dos países admirados, da vida no Rio de Janeiro utilizou um variado arsenal de instrumentos que, coerentemente, eram destinados afetar desde a cidade material até a conduta e aspecto dos seus habitantes. Uma cidade moderna deve ser habitada por pessoas modernas, nessa ordem. Que tal planejamento singelo fosse executável sem incluir nesse arsenal a educação e as reformas políticas que tornassem crescente a participação popular na cidadania, foi aceito pelas elites da República Velha. Para alcançar os objetivos havia outros meios socialmente menos perigosos, como o bom exemplo e o estímulo da emulação, além da coersão e a exclusão.

Confundindo os adjetivos “moderno” e “civilizado” num parentesco que os tornava sinônimos, fez-se na área da conduta pessoal uma revisão das características do comportamento à luz do que era praticado nos países admirados pelo seu nível de civilização. Estes eram principalmente França e Inglaterra, conquanto a admiração se estendia aos países europeus em geral e podia incluir os Estados Unidos.

Um dos demarcadores mais evidentes da separação entre a civilização e a barbárie é a forma de cozinhar e de comer.

Em todo o mundo dos países admirados, o modelo para a cozinha, a mesa e a comida, provinha da França. No Brasil, primeiro via Portugal e depois diretamente, esse também poderia ser considerado como modelo para os que pudessem praticá-lo. E, no entanto, a influência que a adoção deste modelo teve no processo civilizador desencadeado com a chegada da República e, sobretudo, a importância que adquiriu entre os costumes dos habitantes da Capital, foi insignificante. Que um galardão tão evidente da civilização europeia tenha tido conseqüências tão reduzidas levanta perguntas sobre outros aspectos do processo civilizador.

Relatos de estrangeiros em visita ao Brasil e de brasileiros que descrevem costumes, informam sobre algumas das características dos hábitos alimentares, na cozinha e na mesa, praticados em diversas regiões do país. Levando em conta a extensão territorial e os meios de comunicação e transporte disponíveis até boa parte do século vinte, não era de se esperar que qualquer um desses costumes, a partir de qualquer centro irradiador, se difundisse com presteza. Foi essa mais uma

razão para focalizar este estudo no Rio de Janeiro, porto aberto ao mundo e Capital Imperial que passa a Capital Federal, onde brasileiros de todas as regiões entram em contato muito próximo entre si e com representantes de outras nacionalidades.

No Rio de Janeiro a grande massa da população, comerciantes, empregados, amanuenses, trabalhadores braçais na construção, no porto e no transporte, lavadeiras, costureiras, etc. formada por brancos, brasileiros ou estrangeiros, principalmente portugueses, por mulatos e pretos livres, vivia de acordo com as diversas estratégias de sobrevivência que cada um desenvolvia para enfrentar as dificuldades da vida diária. Nos extremos da configuração social se encontravam os negros recém libertos oriundos da zona rural e o brasileiro rico que visita a Europa com frequência.

Se esses grupos humanos estavam insatisfeitos com as condições de vida que oferecia a Capital Federal, as razões da insatisfação eram bastante diferentes, tornando improvável sua aliança visando um objetivo comum. Para uns era a dificuldade em satisfazer as necessidades vitais e sobreviver, cada mês, cada dia; para outros era a falta de relevo e de adornos, no dia-a-dia prosaico da cidade antiquada e insalubre que era a Capital Federal, muito aquém da capacidade financeira de que individualmente dispunham e do esplendor estrangeiro que suas viagens lhes fizeram apreciar. As mudanças, pretendidas de benefício geral, foram exigidas e assumidas por aqueles que podiam implantá-las. E assim ocorreu logo que a liderança civil paulista, com raízes nos tempos imperiais, fazendeiros do interior que em seu estado aprenderam a transferir moradia e capitais para a cidade, chegaram à presidência da nação. As mudanças inevitavelmente deviam ter o cunho manifesto dos seus promotores, a quem estavam essencialmente destinados seus benefícios.

A comida, sua preparação, apresentação, consumação, foram logo destacadas como formas indispensáveis de civilização. A maneira em que essas formas eram praticadas na França, que se sabia era modelo para o resto do mundo civilizado, foi incluída entre as aspirações das pessoas bem educadas. A boa educação do brasileiro e da brasileira passou a incluir o “bem comer”, tal como ocorria na Inglaterra, na França e em todos os lugares reconhecidamente civilizados. Em Portugal, inevitável ancestral da nação, procedia-se da mesma maneira.

Entendia-se que a transformação das estruturas materiais visíveis - a remodelação do Rio de Janeiro executada por Pereira Passos, numa capital do país considerada como representando o país inteiro - provocaria a modificação das mentalidades, reorganizando a sociedade, tornando-a formalmente moderna, quer dizer, capitalista, em vista dos modelos adotados. Mas tal procedimento afetava mais a circulação de bens do que a sua produção. Ao começar pela modernização dos costumes invertia-se efetivamente a relação entre formas de produção e formas de vida social. Os novos hábitos, das camadas abastadas, só podiam ser satisfeitos por importações. Elas provinham de onde havia meios de fabricação adequados e, para os consumidores cariocas, somente tais produtos eram genuínos. Como Needell comenta a respeito das mulheres francesas enquanto produtos carregados de significados culturais: “Pois as esposas da elite eram apenas fac-símiles mais ou menos bem sucedidos das mulheres francesas. A atriz do Alcazar e suas colegas eram mulheres francesas de fato.” (com ênfase no original)<sup>1</sup>

Esse era o destino das implantações de elementos estrangeiros no meio da população essencialmente desinteressada. Em termos simples, confundia-se herança com adoção e a falta de raízes desta última impedia que os resultados fossem os esperados. No que diz respeito à alimentação, o equívoco inicial é dos mais freqüentes. Quando se fala em gastronomia, implicitamente faz-se referência a comida aristocrática. Embora, fossem membros da aristocracia, no *Ancien Régime*, que principalmente tivessem os meios de pagar pela gastronomia, foram, sobretudo, membros da burguesia abastada, homens que *ganhavam* dinheiro em operações financeiras ou de alto comércio, como Grimod de La Reynière, pai e filho, que mantinham as melhores mesas. Luís xv é citado como rei interessado em culinária. Ele conseguia satisfazer esse interesse fugindo das regras da Corte, seu bisavô comia mal e não teve sucesso na tentativa de melhorar a produção de suas cozinhas. O mesmo ocorreu com vários de seus predecessores no trono francês.

A participação do restaurante no processo de definição da gastronomia, no entanto, mostra como a procura permanente do sabor aprimorado e da experiência sensorial com referências cognitivas, tem características que tornam o ambiente urbano quase indispensável. Este importante *locus* na configuração da cidade tem, o que vem a corroborar sua importância, um nascimento envolto em névoa

---

<sup>1</sup>Jeffrey D. NEEDELL, *Belle Époque Tropical*, p. 206.

mitológica. De qualquer forma, sabemos que é uma instituição européia, francesa, que nasce atendendo uma demanda específica e evolui para adaptar-se a circunstâncias cambiantes. Já a gastronomia obedece a princípios e regras diferentes. Aos poucos se separam os que gostam de comer dos que fazem da boa comida uma preocupação constante. A separação desses grupos pode ser observada, entre muitos outros indicadores, por duas atitudes. Os gastrônomos criticam o que comem e acolhem alguns pratos como iguarias.<sup>2</sup> Os demais interessados em comida aguardam indicações e se apegam a pratos conhecidos. A outra atitude tem caráter coletivo. É a ação dos gastrônomos que move a transformação de pratos regionais em pratos refinados, segundo um roteiro semelhante ao que foi indicado. A vocação culinária de uma nação pode ser vigorosa, manifestando-se numa *cuisine* bem estruturada; seus pratos preferidos podem ser apreciados no mundo inteiro, mas essa *cuisine* pode não ser fonte gastronômica.

A gastronomia, cuja definição<sup>3</sup> subtende, como anunciado na Introdução, todas estas páginas, se apresenta como a atividade mantida por inclinação pessoal de indivíduos que fazem do prazer centrado no sentido do gosto um das ocupações principais de sua vida. Da forma que se desenvolveu na França a partir do século dezoito não há exemplo em outro país. As razões que levaram, e levam os franceses a darem essa importância ao “comer bem” são inúmeras e controvertidas, foi mostrado, entretanto, que na França se criou uma cultura das artes manducáveis; que em Paris se criou um foco de experimentação e desenvolvimento imitado em todo o mundo; que a crescente urbanização da população parisiense contribuiu decididamente para o desenvolvimento do restaurante na época em que nesse lugar se processavam as principais invenções gastronômicas. E foi possível constatar, também, que a cultura gastronômica não se transplanta a outros países, nem mesmo quando as personalidades mais poderosas estão envolvidas na tentativa.

Percebe-se em tudo isso que o gastrônomo desenvolve uma atividade semelhante à do crítico historiador de arte. Aliando conhecimento a sensibilidade no

---

<sup>2</sup>É curioso que o dicionário Aurélio depois de definir iguaria como, “*S. f.* Comida fina, delicada e/ou apetitosa; acepipe (...)”, exemplifique com “iguarias de príncipe”. A boa mesa e a aristocracia estão unidos no ideário popular.

<sup>3</sup>Repassando resumidamente, “culinária” é o conjunto de práticas que servem para preparar a comida, refinada ou não, qualquer que seja o procedimento escolhido; “*cuisine*” compreende as práticas preferidas por um grupo, de uma localidade, região ou nação, e geralmente possui traços que a identificam; “gastronomia” é a atividade de indivíduos que têm um interesse predominante pela comida, a qual experimentam e criticam, e que, freqüentemente, teorizam e publicam essas observações.



campo de interesse, explica o que sente e entende, colocando esse resultado à disposição de interessados menos intensos, menos sensíveis, menos treinados. O gastrônomo, da mesma maneira, não cozinha, mas tem uma grande influência na produção dos cozinheiros mais refinados.

Finalmente, vimos, com auxílio de receitas brasileiras atuais e portuguesas medievais, que o Brasil possui uma *cuisine* inserida numa linhagem herdada de Portugal que viceja sob diversas formas.

Da mesma forma, viu-se quão inadequada é a gastronomia, por mais emblema de civilização e refinamento que seja, para uma transferência. Como mencionado, na época em que recém terminava o império e a escravatura, os trabalhos manuais eram considerados aviltantes. Nessas circunstâncias não havia costume entre os escritores, homens ou mulheres, de celebrar a comida, coisa corrente na França. Com o progresso material, isto é, técnico, do país em mãos de estrangeiros que sustentavam, se não fomentavam, o desprezo pelas manifestações de cultura autoctone e a conseqüente perda de auto estima, o cultivo e aprimoramento da *cuisine* brasileira não encontrou apoio nas elites cariocas. Vários indícios que mostram a persistência do interesse pela melhor comida existiam, mas não de forma declarada e, muito menos, organizada.<sup>4</sup>

Na Europa, a influência mútua entre os países era evidente e reconhecida nas mais variadas áreas. Entretanto, essas aquisições não eram consideradas como transferências civilizadoras, como o eram no Brasil, onde a fraca auto estima e a dependência de estrangeiros para progredir, estavam tão arraigadas que esse caráter civilizador tornou-se uma convicção, atitude reforçada pela tradicional admiração portuguesa pela cultura francesa. A tentativa de importar a *cuisine* francesa não encontraria condições de frutificar.

O que se apresenta como uma veleidade elitista na procura de símbolos de *status*, é, também, a materialização de aspirações a mudanças. De fato, o consumismo dominado por padrões importados, nasce da luta contra o imobilismo da estrutura social recebida, incapaz de fornecer modelos próprios. Que os objetos que provocam tais desejos sejam efêmeros e rapidamente mutáveis faz qualificar toda essa busca frenética da modernidade e da última moda como futilidade das

---

<sup>4</sup>Um exemplo desta “cripto gastronomia” é a batida, rapadura esbranquiçada, perfumada com erva-doce ou cravo-da-índia. Trata-se, evidentemente, do aprimoramento de algo que já era aceito como bom.

elites. Mas pode-se também observar que essa mesma inconstância nas preferências que seguem a moda serve para desgastar a aparência dos costumes e estruturas recebidos, deixando à vista suas inconsistências e inadequações. As elites de base urbana, em fase emergente no seio de uma sociedade que estava deixando de ser baseada na terra, mas ainda o era em grande parte, necessitavam apresentar seus interesses particulares como de valor geral. O progresso e os novos costumes têm uma conotação claramente urbana, a elite que luta por eles criou um espaço social e físico, a cidade moderna, no qual seu modo de vida, e por isso sua hegemonia, podiam prevalecer.

Enquanto mecanismos sociais, assuntos tão elitista em aparência como são a gastronomia e a *cuisine*, têm aplicações práticas de grande importância social e econômica, como os trabalhos do *Committee on Food Habits* do governo americano, e de Mary Douglas, principalmente em *Taking the Biscuit*, mostram. Tal importância decorre da profundidade a que descem no solo social as raízes das preferências alimentares. A *cuisine* representa fielmente a cultura de um povo e como ela, muda, mas é resistente.

A questão básica que anima esta pesquisa pode ser expressa como: “Se todos os homens são iguais e praticamente todos os ingredientes são conhecidos há milênios, por que razão todos os homens não comem o mesmo, da mesma forma e desde sempre?” Os admiráveis trabalhos de Mary Douglas, mostrando como se come e questionando a atitude dos nutricionistas que agem como se a preferência por um alimento se devesse a um valor intrínseco, permanente, deixam claro o motor cultural dessa preferência. Mas nem Mary Douglas, nem Lévi-Strauss, Revel, entre outros autores citados, iluminam as causas que provocam a mudança dessas preferências: por que a forma de comer e o que se come hoje é diferente de como eram ontem? Por outro lado, os trabalhos de Flandrin, de Montanari, os dos autores reunidos em *La sociabilité à table*, com a participação de Le Goff, e os de Mennell, dentre os usados neste trabalho, são passos sólidos na direção de iluminar, esclarecer, esses processos.

É uma aspiração desta tese reforçar a afirmação da utilidade do estudo da história da alimentação e contribuir para que tal estudo passe a fazer parte do ferramental corrente do historiador, como vem ocorrendo com o do sociólogo e há muito já ocorre com o do antropólogo.